

# Paraná tem sete restaurantes entre os 100 melhores do Brasil, segundo ranking da Exame

25/04/2025

Geral

O Paraná é uma referência no segmento do turismo gastronômico, com muitos empreendimentos e opções de culinária qualificadas, tradicionais ou contemporânea. O destaque mais recente foi concedido por uma publicação que elencou os 100 melhores restaurantes do Brasil em 2025. O Paraná aparece sete vezes na seleção, inclusive, no top três da lista.

A publicação é da Revista Exame e chega à quarta edição. O foco é divulgar locais, reconhecer e apresentar a diversidade gastronômica brasileira. Para eleger os melhores de 2025, a lista contou com a colaboração de 65 jurados, entre críticos, especialistas, jornalistas e influenciadores do nicho culinário.

Os sete representantes paranaenses na lista são todos de Curitiba, com destaque ao restaurante Manu, localizado no bairro Batel, que ficou em terceiro lugar entre todos os estabelecimentos votados. Os demais restaurantes são: Asú, em 18º lugar; Ichigo Ichie, 20º; K.sa, na 24ª posição; Igor em 28º; Duq em 56º e o Feér na 83ª posição.

- [Edição 2026 do Fórum de Turismo Religioso será em Bandeirantes, no Norte Pioneiro](#)

"O turismo gastronômico é um dos segmentos em que o Paraná mais se destaca pela sua vasta oferta de empreendimentos que trabalham com a culinária, ou ainda, pelos pratos típicos", disse Leonaldo Paranhos, secretário estadual do Turismo. "Quem visita o Litoral e degusta o Barreado, frequenta uma vinícola no Interior do Estado ou faz uma refeição em algum dos modernos restaurantes curitibanos, volta para casa levando também um pedaço do Paraná. Isso é o turismo, uma boa prestação de serviço, uma refeição marcante e uma lembrança de experiência única".

**TRADIÇÃO E VALORIZAÇÃO** – O Manu, restaurante da Capital que ocupa a 3ª posição, já apareceu outras vezes no ranking: em 2024 o estabelecimento ficou em 10º lugar, uma ascensão de sete posições de um ano para outro.

Inaugurado em 2011, ele foi o primeiro no Brasil comandado por uma chef mulher a servir somente menu degustação. Os pratos são feitos com ingredientes sazonais e frescos, grande parte de produtos vegetais. Outro detalhe, que valoriza a gastronomia estadual, é que 80% dos fornecedores estão em um raio de 300 quilômetros do estabelecimento, ou seja, paranaenses em sua maioria.

- [Rotas cervejeiras em Curitiba e Região fomentam o turismo gastronômico do Paraná](#)

Quem conduz o restaurante é a chef curitibana Manu Buffara, eleita – entre tantos prêmios – a melhor da América Latina pelo Latin America’s 50 Best Restaurants. Ela explica que o reconhecimento traz visibilidade à cena gastronômica de todo o Paraná.

“Ser reconhecida e representar o Paraná me enche de orgulho, porque a gente observa tudo que passamos até aqui, crescendo em equipe. Essa valorização está relacionada com cada serviço, cada prato e cada produtor que faz parte disso. Para o futuro, buscamos sempre novas formas de nos conectar com a culinária e com as pessoas”, disse a chef.

**ALCANCE** – Ao todo, cerca de 500 estabelecimentos brasileiros foram pautados e posteriormente votados pelos jurados, chegando à listagem final com os 100 melhores.

No ranking estão restaurantes de 23 municípios – entre capitais e cidades do Interior, representando todas as regiões do Brasil. Confira o ranking completo dos 100 melhores restaurantes brasileiros de 2025 [AQUI](#).

---

Quer saber mais? Acompanhe nossas redes sociais, curte, compartilhe e comente!

[Instagram](#)

[Facebook](#)