

TURISMO | NATASHA SOBRINHO | (@RESTAURANTS_TO_LOVE)
ESPECIAL PARA O CORREIO DA MANHÃ



Acarajé da Silvia

Itacaré:

guia essencial para aproveitar o destino

Praias, trilhas e uma cena gastronômica em plena expansão no sul da Bahia



Moqueca da Tia Deth



Praia Havaizinho



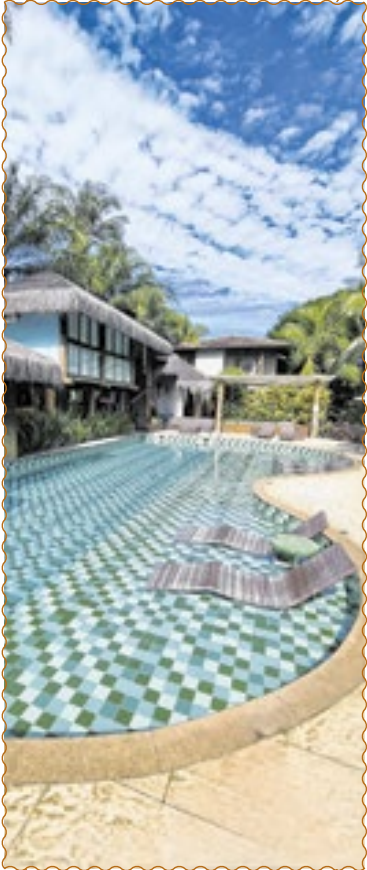
Praia de Camboinha



Nhoque de banana da terra com camarão do Nectar



Pôr do Sol na Ponta do Xaréu



Terra Boa Hotel Boutique



Praia de Jeribucaçu

Entre o verde intenso da Mata Atlântica e o azul do mar da Bahia, Itacaré é daqueles destinos que conquistam pela combinação perfeita de natureza, gastronomia e lifestyle descontraído. Surf, trilhas, praias preservadas e uma cena gastronômica diversa fazem da cidade um convite para dias sem pressa e com muito sabor. A seguir, um guia prático com dicas de como chegar, onde ficar, o que fazer e, claro, onde comer.

COMO CHEGAR

O acesso mais fácil é voar até Ilhéus e, de lá, seguir por cerca 75 km (aproximadamente 1h30 de carro) até Itacaré. Alugar um carro é uma ótima escolha: garante liberdade para explorar praias mais afastadas e circular com tranquilidade pela região. Mas há também opção de transfer e ônibus.

ONDE FICAR

Itacaré conta com mais de mil opções de hospedagem, para todos os estilos e orçamentos. Uma escolha que combina boa localização, conforto e ótimo custo-benefício é o Terra Boa Hotel Boutique (foto). Para quem busca uma experiência mais romântica, o Txai Itacaré é referência absoluta, com bangalôs integrados à natureza e serviço impecável. Já o Barracuda Villas surge como uma opção sofisticada e contemporânea, com villas exclusivas, design autoral e atmosfera intimista.

O QUE FAZER

A cidade é um prato cheio para quem gosta de natureza e movimento. Entre os programas im-

perdíveis estão a Trilha das quatro praias, que passa por Engenhoca, Havaizinho, Camboinha e Itacarezinho, além das praias urbanas como Concha, Resende, Tiririca e Ribeira, ideais para quem quer curtir o mar sem sair do centro. Vale incluir no roteiro a Praia de Jeribucaçu, onde o rio encontra o mar, considerada uma das mais bonitas da região, e reservar o fim de tarde para assistir ao pôr do sol no Mirante da Ponta do Xaréu, à esquerda da Praia da Concha. Para completar, caminhar pela rua Pituba, principal point da cidade, concentra lojinhas, bares e restaurantes e traduz bem o clima descontraído de Itacaré.

ONDE COMER

A culinária local é, sem exagero, um dos pontos altos da viagem a Itacaré. A cidade combina

ingredientes abundantes da região como cacau, banana-da-terra, coco e frutos do mar com cozinhas autorais, descoladas e cheias de identidade. Comer bem faz parte do roteiro.

Na Tia Deth, a experiência é simples, afetiva e absolutamente memorável. As moquecas de peixe e de frutos do mar são o grande destaque, sabor profundo, tempero no ponto certo e aquele gostinho de comida feita com tempo e carinho.

O Coco Pimenta chama atenção pela criatividade. A massa com cacau, ingrediente abundante na região, surpreende e mostra como Itacaré sabe unir tradição e inovação de forma elegante e sem exageros.

À beira-mar, o Oiti Restaurante, anexo ao Barracuda Boutique, oferece uma experiência mais so-

fisticada. O ambiente é refinado e o cardápio valoriza ingredientes locais com apresentação cuidadosa. Também na orla, o Marley Resto combina clima elegante e descontraído. A cozinha é criativa e contemporânea, ideal para quem busca pratos bem executados em um ambiente leve.

O Saravá Itacaré é descolado, animado e já virou ponto obrigatório. Famoso pelo bolo que lembra o clássico. No Nectar Itacaré, o destaque vai para o nhoque de banana-da-terra com camarão e molho de moqueca, um prato que resume Itacaré em sabores: regional, marcante e muito bem equilibrado. Para uma experiência mais raiz, o Acarajé da Silvia, na Praia da Concha, entrega um dos acarajés mais disputados da cidade, perfeito para um fim de tarde sem pressa.