



Buscamos constantemente novas tendências e sabores inusitados tendo a culinária caiçara como base para temperos e ingredientes.

Um pedaço do litoral em São José

O Rei do Peixe oferece o melhor da culinária caiçara na cidade

Referência gastronômica em peixes e frutos do mar, O Rei do Peixe, em São José dos Campos, celebra mais de 30 anos de tradição na região. A casa, que trabalha com matéria prima de primeira linha, tem como compromisso a excelência na prestação de serviços. Nela, o cliente é o principal parceiro da casa.

Fundado em 1984 em Ubatuba, originalmente chamado de O Rei do Coco, o restaurante nasceu apostando no fruto tropical como carro-chefe de suas vendas. Até que 1986, Jurandiau Lovizaro - ou, Jura, como é conhecido o proprietário e fundador da casa - resolveu se especializar em peixes e frutos do mar.

A casa joseense foi aberta em 2017, tendo como parceiros Daiane de Oliveira e Rogério Souza - respectivamente, administradora e sócio proprietário do Guten Bier, bar balada de São José. “No início daquele ano, surgiu a ideia de montarmos algo juntos. E, como o Rogério já conhecia o Jura, resolvemos montar novamente uma unidade de O Rei do Peixe em São José”, contou Daiane. “Esse era ainda o sonho de Jura, que já tinha montado uma unidade aqui, mas infelizmente não deu certo”.

O restaurante foi aberto em São José em novembro de 2017 e o sucesso foi absoluto. “Com pouco mais de um ano, tivemos na unidade local, um crescimento de 31%”, revelou a administradora.

O segredo? “Funcionários comprometidos com a empresa, a participação de clientes que contribuem com críticas e sugestões, elevando assim o nosso padrão culinário e a constante busca por novas tendências e sabores inusitados tendo a culinária caiçara como base para temperos e ingredientes”, garante Daiane.

O Rei do Peixe fica na travessa Lineu de Moura, 735, Urbanova, São José dos Campos. Informações: (12) 3949-1489 e <http://oreidopeixe.com.br>. ●

Daiane de Oliveira e Rogério Souza

