Terca-Feira, 26 de Agosto de 2025

# “Ano Amargo: 2025 marca onda de fechamentos de restaurantes em Miami”

O ano de 2025 tem sido complicado — especialmente no final da primavera e início do verão — para os restaurantes da região de Miami. Com tantas novas casas abrindo nos últimos anos, um grande número de fechamentos era quase inevitável. Muitos donos e chefs admitem que estão sofrendo. Os altos preços de alimentos, aluguéis e seguros pesam tanto para eles quanto para os clientes — principalmente os moradores locais que não podem escapar para climas mais frescos durante toda a temporada de baixa.

Aqui estão alguns dos fechamentos mais notáveis em Miami este ano. Alguns dizem que vão voltar, enquanto outros desapareceram silenciosamente. Restaurantes de longa data agradeceram aos clientes e encerraram suas atividades com orgulho, sabendo que 10 anos ou mais é uma eternidade no ramo gastronômico. Especialmente em Miami.

---

## Perdas inesperadas

- **EntreNos**: Este restaurante estrelado Michelin, focado em ingredientes da Flórida — do peixe ao porco e às hortaliças — dividia espaço com o Tinta y Café em Miami Shores. Após dois anos, com o fim do contrato de aluguel, os chefs Evan Burgess e Osmel Gonzalez seguiram adiante. Eles afirmam que pretendem reabrir em algum momento.

- **Erba**: Pouco se comenta sobre o fechamento deste restaurante italiano em Coral Gables, do grupo Nolan Reynolds International, que tinha à frente o Chef Niven Patel (também responsável pelo Paya em Miami Beach, Ghee Indian Kitchen em Kendall e Wynwood, e NiMo em Tequesta). O que se sabe é que não é mais possível reservar mesas.

- **Maty’s**: O restaurante da chef Val Chang, vencedora do James Beard Award, era uma homenagem à sua avó peruana e fechou em Midtown Miami. O encerramento também trouxe a notícia do fechamento iminente do omakase **Itamae Ao**, comandado por seu irmão Nando, já que ambos compartilhavam o mesmo espaço.

- **Byblos**: Este restaurante mediterrâneo fechou porque seu endereço, no Royal Palm South Beach Miami Hotel, entrou em reforma de US$ 100 milhões.

- **Lucky Cat, de Gordon Ramsay**: O restaurante de inspiração asiática em South of Fifth, Miami Beach, afirmou que fecharia apenas para a temporada, mas não anunciou data de reabertura.

- **Itamae Ao**: O conceituado balcão omakase estrelado Michelin do Chef Nando Chang também fechou, mas ele já declarou estar buscando um novo local.
- **Kush Wynwood e Stephen's by Kush**: Favoritos locais do grupo de Matt Kuscher, têm previsão de reabrir.
- **La Mar by Gastón Acurio**: O restaurante peruano à beira-mar perdeu sua casa com a decisão de demolir o hotel Mandarin Oriental, mas há planos de reabertura em Brickell.
- **Piegari**: Este restaurante italiano em Wynwood fechou após apenas um ano, mas anunciou que pretende reabrir com "mudanças e melhorias necessárias".
- **Torno Subito**: Localizado no topo do food hall Julia & Henry's, o restaurante italiano afirma que voltará no outono, apesar do lento desenvolvimento da região.

---

## Fechados após mais de 10 anos

- **Belmont Spanish Restaurant**: Depois de 12 anos de culinária espanhola, fechou em janeiro, deixando a Miracle Mile.
- **Le Zoo**: O bistrô francês de Stephen Starr fechou após 10 anos no luxuoso Bal Harbour Shops.
- **Ms Cheezious**: O famoso food truck continua, mas o ponto fixo em MiMo (aberto em 2010) fechou.
- **Red South Beach**: A luxuosa steakhouse encerrou após 17 anos, quando não houve acordo com o proprietário do imóvel.
- **Sugarcane**: Um dos pioneiros de Midtown Miami fechou em 2025 após 15 anos.
- **Villa Azur**: O restaurante mediterrâneo e point de festas encerrou sua trajetória de 13 anos em Miami Beach.

---

## Fechados após mais de 20 anos

- **Caffe Vialetto**: Este querido restaurante italiano de Coral Gables encerrou após 26 anos.
- **Osteria del Teatro**: Quase chegou aos 40 anos, mas fechou após 37 anos de funcionamento na 79th Street Causeway.
- **Sardinia**: Localizado em Sunset Harbour, Miami Beach, este restaurante italiano fechou pouco antes de completar 20 anos.

---

## Abertos por apenas um ano — ou menos

- **Ensenada**: O restaurante mexicano de inspiração costeira, vindo do Brooklyn, fechou em MiMo após apenas seis meses.
- **RedFarm**: O famoso restaurante de dim sum nova-iorquino fechou sua filial em Coconut Grove após um ano.

- **Sereia**: O elegante restaurante português do chef Henrique Sá Pessoa encerrou após um ano.
- **Velvet Taco**: A marca de Dallas fechou sua unidade em Wynwood após menos de um ano (mantendo apenas Fort Lauderdale).

---

## Fechados, mas transformados em algo novo

- **Fiola**: O sofisticado restaurante italiano em Coral Gables fechou para dar lugar ao **Daniel's Steakhouse**, novo projeto do grupo Gioia Hospitality (já bem-sucedido em Fort Lauderdale).
- **Ostrow Brasserie**: O restaurante francês kosher da Chef Olivia Ostrow fechou em Buena Vista, mas ela reabriu em espaço maior (antiga Osteria del Teatro) em North Bay Village, sob o nome **Maison Ostrow** .
- **Wabi Sabi**: A unidade de MiMo fechou, mas deu lugar ao **Midorie**, outro conceito japonês do restaurateur Alvaro Perez-Miranda (também responsável pelo estrelado Michelin **Ogawa** em Little River).

---

## Fechamentos discretos

- **Aba**: O restaurante mediterrâneo, nascido em Chicago, encerrou após dois anos e meio no Bal Harbour Shops.
- **Chica**: O restaurante latino da chef-celebridade Lorena Garcia, instalado no antigo espaço do Soyka, anunciou o fechamento no OpenTable.
- **Harry's Pizzeria**: As unidades de South Beach e Coconut Grove, do chef Michael Schwartz, fecharam silenciosamente.
- **Like Mike**: O restaurante italiano em Coconut Grove foi substituído por seu vizinho **Sapore di Mare**.
- **Planta Queen**: As unidades de Coconut Grove e Fort Lauderdale, do restaurante vegano, fecharam.
- **Tablé by Bachour**: O restaurante francês do chef Antonio Bachour fechou discretamente no Design District, identificado apenas pelas janelas cobertas.

fonte miamiherald.com