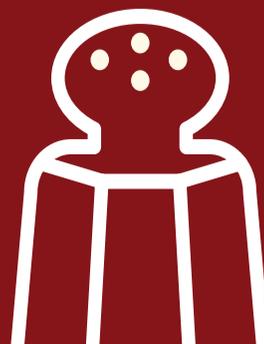
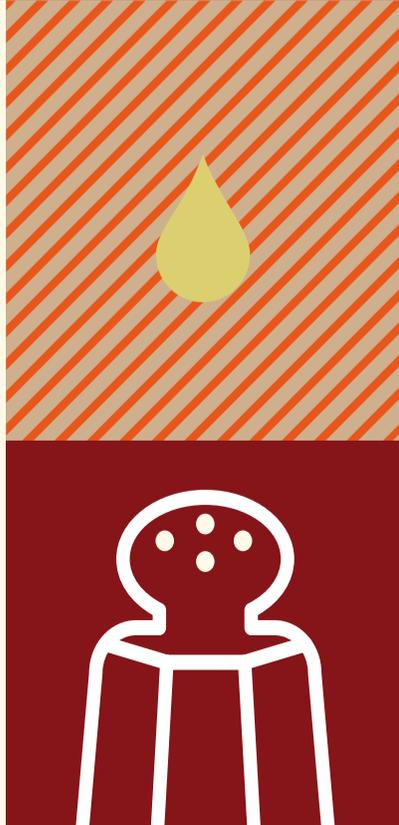
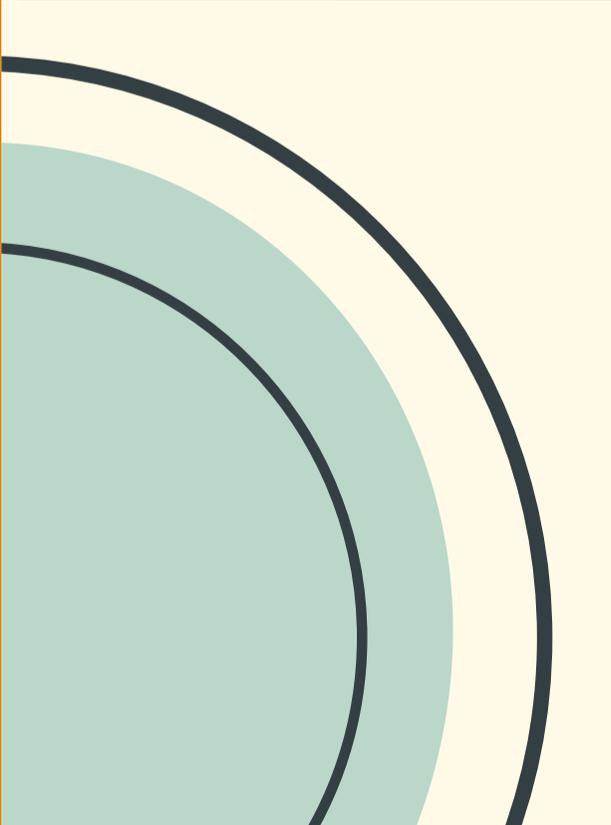
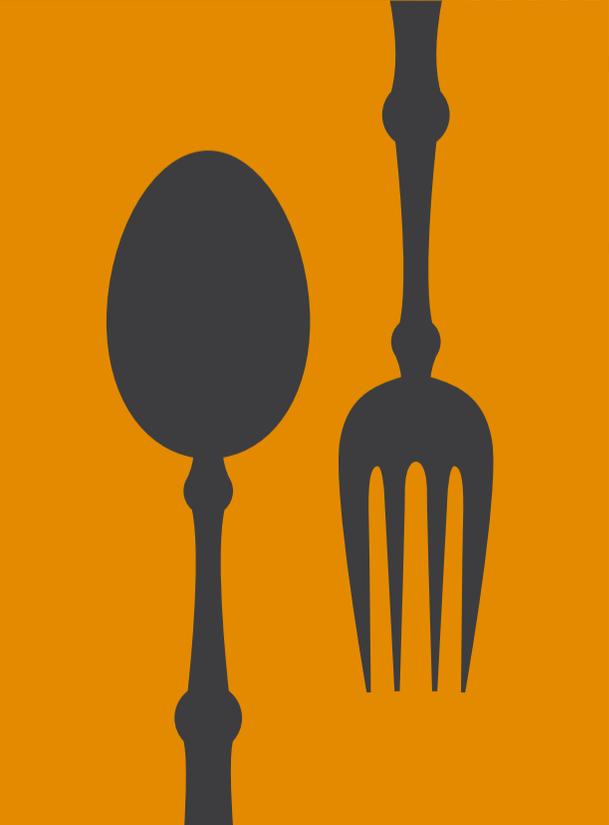




Guia
GASTRONÔMICO
★ PASSO FUNDO ★



Onde saborear...

4/5 HISTÓRIA

6/12 POLO GASTRONÔMICO

13/14 COMIDA ORIENTAL



15/23 ALMOÇO/JANTAR



24/27 EXPERIÊNCIA GASTRONÔMICA

29/33 CHURRASCARIAS



34/35 BÓIA CAMPEIRA



37/38 PIZZARIAS



39/42 HAMBURGUERIAS XIS SALADA

43/46 PANIFICADORAS

43/46 CAFÉS ESPECIAIS E TEMÁTICOS



52/53 CRÔNICA



54/55 GARE GASTRONÔMICA



56/60 SHOPPINGS

61 GULOSEIMAS

62/63 COMIDA DE FESTA

64/65 LANCHES



EXPEDIENTE

Realização:



Produção:

M & M Comunicação Ltda | ZComunicação

Conteúdo: Cris Jaqueline da Rosa, Endil de Mello, Felipe Ohse, Glenda Mendes, Gerson Lopes, Zulmara Colussi

Edição: Zulmara Colussi

Layout | Editoração: Hélio Gasparotti

Fotos: Gerson Lopes, Daltro Mattos, Freepik, Redes Sociais, Arquivos pessoais e profissionais.

Um Mundo de sabores em Passo Fundo

Em uma jornada que atravessa fronteiras culturais e étnicas, Passo Fundo se destaca como um verdadeiro paraíso gastronômico, onde tradições se misturam e sabores se entrelaçam para criar uma experiência culinária inigualável.

Neste cenário único, a Prefeitura é pioneira na promoção e valorização da diversidade gastronômica local, por meio do lançamento do Guia Gastronômico de Passo Fundo. Este guia abrange uma variedade impressionante de estabelecimentos, desde lanchonetes simples até experiências dignas das grandes metrópoles. São mais de 400 locais cuidadosamente listados, apresentados em formatos acessíveis, incluindo revistas e livros de bolso, bem como uma versão digital que pode ser facilmente acessada através de QR codes.

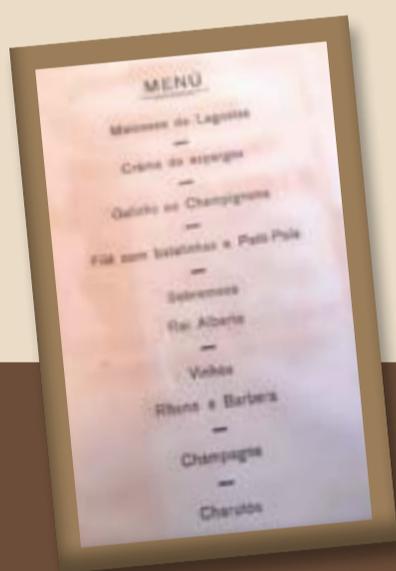
Com uma população de 206 mil habitantes, Passo Fundo é reconhecida como um polo em Saúde e Educação, exercendo sua influência em uma área de quase 2 milhões de habitantes. Além disso, atrai pessoas de diversos municípios da Região Norte do Rio Grande do Sul, consolidando-se como um verdadeiro Polo Gastronômico de importância turística, de acordo com um estudo realizado pelo Sebrae-RS.

O diagnóstico destaca que a presença desses estabelecimentos gastronômicos atende tanto a demanda do turista executivo que visita a cidade a negócios, quanto a de outros visitantes que passam pelo município. Além disso, também satisfaz a comunidade local e se torna um atrativo para quem deseja explorar, fazer compras ou simplesmente saborear o melhor da gastronomia da região.

Há nove anos, Passo Fundo é sede de um dos dois únicos Polos Gastronômicos do Estado, com a participação de 22 estabelecimentos renomados. O Guia Gastronômico de Passo Fundo narra a história de alguns desses negócios, destacando a trajetória de ícones como a Churrascaria do Gobbi, a Padaria Cruzeiro e o Café Oasis, entre outros.

Passo Fundo é muito mais do que uma cidade - é um universo de sabores esperando para ser explorado, uma celebração da diversidade gastronômica que torna essa cidade verdadeiramente única. Portanto, prepare seu paladar para uma viagem que promete ser inesquecível.





Novidades no cardápio

As lancherias investiam em novidades em seus cardápios para atrair o público jovem. Como o primeiro milk-shake servido na padaria Nosso Pão. Já o Bar Oriente, na Morom, era garantia de um dos melhores sorvetes da cidade. O Xis - salada, que pouco tempo depois se tornaria icônico entre os passo-fundenses, e certamente uma referência da cidade, teve uma versão anterior bastante apreciada no Red's Burger, na Avenida Brasil, ou então, na Lanchonete no segundo andar do Zaffari, da Uruguai. O ponto de encontro para o chá da tarde era na Tia Vina.

Uma história temperada por muitas mãos

Mesmo antes da emancipação de Passo Fundo, sempre circularam e se estabeleceram por essas bandas da região Norte do Rio Grande do Sul, indígenas, italianos, alemães, espanhóis, poloneses, árabes, africanos, paulistas, baianos entre tantos outros povos. Essa mesma diversidade que contribuiu na formação da cidade, colocou a mão na cozinha e ajudou a temperar os sabores da gastronomia local.

Talvez esteja nesse caldo étnico-cultural miscigenado a explicação de Passo Fundo não

ter na sua culinária, um prato considerado essencialmente típico. Por essa mesma razão, a gastronomia da cidade foi se destacando pela variedade e qualidade do cardápio.

A tradição de bons restaurantes vem desde os anos 20, com a chegada do pioneiro Café Elite. Instalado na rua General Neto, em frente à praça Marechal Floriano, o lugar virou referência da alta gastronomia, servindo verdadeiros banquetes. Logo vieram o Café Colombo, quase ao lado, o Café Sonora, Amarelinho, Haiti, entre outros.



HISTÓRIA



Um novo momento da gastronomia

Duas décadas depois, em plena efervescência dos estudantes da recém criada Universidade de Passo Fundo, surgiram dezenas de restaurantes, lancherias e churrascarias. Época dos trailers e drive-in. Lugares guardados na memória dos passo-fundenses e de quem por aqui circulou nos anos 70 e 80. Cada estabelecimento era identificado por um prato diferenciado, uma bebida especial, um segredo no tempero, para agradar, desde o cliente mais simples, aos mais exigentes.

Os apreciadores de um bom churrasco se dividiam entre as churrascarias do Magro, ponto de encontro dos políticos; a do Lago, na rua Independência; e a Gaúcha, com maior variedade no espeto corrido. Uma opção mais simples, não menos saborosa, era a Churrascaria Amadeu, na General Osório.



Opções de sabores

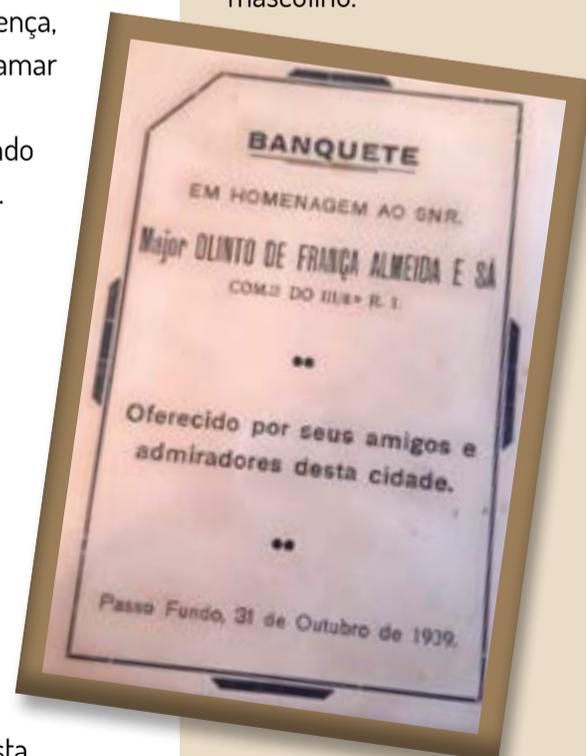
Para a clientela interessada em um almoço ou jantar mais requintado, bastava circular pela área central e fazer a melhor escolha. Entre as opções, havia o requintado Papillon. A Cantina Napoli, e seu famoso filé à parmegiana na caçarola. Ou então, a Cantina do Gageiro, endereço do melhor chope, acompanhado de pastel de camarão ou bolinho de bacalhau. A diversidade de filés era no Sharommg. O Valença, responsável por elevar o patamar do à la carte. A excelência da cozinha do Fittipaldi. O badalado Butterfly, entre tantos outros.

Estes são apenas alguns, de muitos estabelecimentos importantes do passado, que contribuíram no processo de desenvolvimento da gastronomia de Passo Fundo. Com mais de 200 mil habitantes, a cidade vive um momento especial no setor, considerada referência regional. O Guia Gastronômico de Passo Fundo chega para atualizar esta história, trazendo personagens que levam adiante esse legado e dicas sobre onde encontrar o prato desejado.



Parada obrigatória no Maracanã

Quem viveu na Passo Fundo dos anos 50, não esquece do lendário Café Maracanã. Com uma estrutura estilo lanchonete americana, o endereço na rua Morom era parada obrigatória para saborear a famosa À La Minuta. O historiador Djiovan Carvalho lembra que o Maracanã provocou uma mudança comportamental, ao ser frequentado também por famílias inteiras, algo pouco comum até então, já que os cafés eram ambientes destacadamente masculino.





Integrantes do Polo Gastronômico

CANTINA SERAGGIO
OKNUTRI
GALLU'S RESTAURANTE
QUINTA DO CONDE
LA PARRILLA
LAPOLITÁLIA
TORTARIA MICHELE MONTIPÓ
PIZZA SOMARE
RESTAURANTE E LANCHONETE VENEZA
CONFRARIA DOS SABORES LTDA
DONI DUNI-TE
CAMALEÃO DALTÔNICO
HUKILAU RESTAURANTE LTDA
MARIA FUMAÇA URBAN FOOD
RESTAURANTE SALSA E ALECRIM
DELICIAS DA BI
NATUS DRIVE
ARMAZÉM BAR E CAFÉ
THE BURGUER HOUSE
ALSTER BURGER
SUSHI DO ADÃO
BW BURGER

ARTE - DIVULGAÇÃO



Selo utilizado pelos estabelecimentos que participam do Polo

6

POLO GASTRONÔMICO

Parceria fortalece o setor gastronômico

A cidade de Passo Fundo, vem se destacando como um importante polo gastronômico do Estado. Essa conquista é resultado de um projeto desenvolvido pelo Sebrae, que visa fornecer consultorias e capacitações para estabelecimentos gastronômicos da região. Iniciado há nove anos, o projeto evoluiu e se transformou em um movimento reconhecido que tem no horizonte novas ações para fortalecer o grupo.

O Sebrae tem desempenhado um papel fundamental no acompanhamento dos restaurantes participantes do projeto, monitorando indicadores, principalmente na área financeira, como faturamento e ticket médio. O objetivo principal é aprimorar a gestão destes estabelecimentos. Além disso, o Sebrae oferece treinamentos em áreas como cozinha segura, manipulação de alimentos, finanças e marketing, além de possibilitar o acesso a feiras e eventos nacionais e internacionais, mantendo os participantes atualizados sobre as tendências do mercado.

A gastronomia tem se tornado um forte ponto turístico em Passo Fundo, proporcionando aos visitantes não apenas pratos típicos, mas uma experiência gastronômica completa. O projeto do Sebrae tem contribuído para a qualificação dos negócios locais, atraindo um público cada vez mais interessado em explorar a diversidade culinária da região.

Atualmente, o Polo Gastronômico de Passo Fundo conta com a participação de 22 empresas. Outras cidades integram o Polo como Soledade, Carazinho, Tapejara e Frederico Westphalen. Segundo Aline Gross, Analista de Articulação de Projetos do Sebrae RS e uma das responsáveis pelo Polo Gastronômico, a região concentra grande parte da oferta gastronômica. Esses estabelecimentos são facilmente identificáveis pelo adesivo do projeto em suas fachadas.

Os participantes do Polo oferecem cardápios variados, incluindo desde restaurantes de comida típica italiana, como a Cantina Seraggio, onde os garçons se vestem com trajes italianos, até o Sky Bar & Cozinha, que possui o primeiro rooftop da cidade. Outros estabelecimentos, como o Quinta do Conde,

FOTO - DIVULGAÇÃO



Aline Gross é Analista de Articulação de Projetos do Sebrae RS e uma das responsáveis pelo Polo Gastronômico

destacam-se pela apresentação diferenciada de pratos. Além disso, o Polo abrange hamburguerias, lanchonetes, sushi e padarias, proporcionando uma ampla gama de opções gastronômicas para os visitantes.

Aline ressalta que o Sebrae já identificou algumas tendências para o setor gastronômico. Dentre elas, estão a ampliação dos serviços de delivery, a adoção de embalagens sustentáveis, a digitalização das empresas e a implementação de cozinhas compartilhadas. Essas tendências visam atender às demandas do mercado e acompanhar as mudanças de comportamento dos consumidores.

Atraindo turistas

Com o apoio do projeto do Sebrae e o potencial gastronômico identificado, Passo Fundo tem a oportunidade de fortalecer ainda mais o setor e atrair turistas em busca de experiências culinárias únicas. A cidade se consolida como um destino gastronômico imperdível, oferecendo uma variedade de sabores e ambientes para todos os gostos.

GALLU'S

Do laboratório à cozinha

Há 12 anos, o biólogo Vilson Biasuz decidiu embarcar em uma jornada inusitada e apaixonante, trocando o ambiente do laboratório pela cozinha de seu restaurante. Hoje, à frente do Gallu's Restaurante, localizado na General Osório, centro de Passo Fundo, Biasuz é um dos empreendedores pioneiros do Polo de Gastronomia do Sebrae, cujo apoio tem impulsionado seu negócio a alcançar novos patamares.

O início dessa reviravolta aconteceu quando Vilson decidiu abrir as portas do Gallu's Restaurante, com a intenção de compartilhar sua paixão pela deliciosa culinária mineira. Ao integrar o Polo de Gastronomia do Sebrae, três anos depois, sua trajetória deu uma guinada significativa, permitindo-lhe aprimorar suas técnicas e promover melhorias essenciais em seu estabelecimento.

“O Polo nos beneficia com consultorias valiosas que abrangem desde boas práticas até a otimização da organização da cozinha, administração e treinamento da equipe”, destacou. A busca por conhecimento e experiências também é proporcionada através das visitas técnicas. Uma delas foi transformadora para Biasuz, a de 2018, quando ele e o empresário Ademir Seraglio, da Cantina Di Seraggio participaram da feira gastronômica de Chicago, onde visitaram 18 restaurantes e uma cozinha hospitalar. O Polo já proporcionou mais de 10 visitas técnicas desde que foi criado.



FOTOS - DIVULGAÇÃO GALLU'S

No Gallu's você tem o gostinho da comida mineira servida de segunda a sábado ao meio-dia

O Polo de Gastronomia da Região Norte é reconhecido por promover a união e o crescimento coletivo dos estabelecimentos participantes, deixando de lado a competitividade e incentivando a compreensão de que cada restaurante possui um perfil único e um público diferenciado.

“Somos iguais em algum momento, mas temos comidas e sabores diferentes. Aprendemos a valorizar nossa diversidade e, com isso, melhoramos nossos processos e compreendemos melhor nosso próprio negócio, identificando para onde queremos ir e o que realmente preci-

samos para prosperar”, enfatizou Biasuz. Os estabelecimentos participantes do Polo são identificados através de um selo, símbolo do compromisso com a qualidade e excelência gastronômica. Os novos integrantes precisam cumprir algumas etapas antes de receber o selo.

Por conta dos resultados obtidos até agora, Vilson Biasuz ampliou os negócios e além do Gallu's Restaurante, administra o Sky Bar & Cozinha, com o primeiro rooftop da cidade, servindo como inspiração para outros empreendedores que buscam transformar suas paixões em negócios de sucesso.



Somos iguais em algum momento, mas temos comidas e sabores diferentes. Aprendemos a valorizar nossa diversidade e, com isso, melhoramos nossos processos e compreendemos melhor nosso próprio negócio, identificando para onde queremos ir e o que realmente precisamos para prosperar.



Vilson Biasuz é um dos primeiros integrantes do Polo de Gastronomia

FOTOS DIVULGAÇÃO - VENEZA



Pratos simples e saborosos é especialidade do Restaurante

VENEZA

Uma história de sucesso


Networking fornecido pelo Sebrae, através do Polo, tornou-se uma ferramenta essencial para o crescimento do restaurante.



Se você está em busca de comida deliciosa, com preços acessíveis e atendimento rápido, provavelmente já ouviu falar do Veneza Restaurante e Lanchonete. Fundado em 2001 pelos pais de Luís Fernando Zanini, o estabelecimento começou modesto em um pequeno espaço de 61m², localizado na Avenida Brasil, sentido Centro-Bairro Petrópolis.

Em 2013, Luiz Fernando tornou-se sócio de Wagner Montenegro, e com uma visão mais jovem e conectada para o restaurante, foram implementadas mudanças na gestão. Dois anos depois, em 2015, o Veneza mudou-se para o outro lado da Avenida, onde passou a atender em um espaço bem mais amplo, com 460m².

O Veneza rapidamente conquistou seu público-alvo: famílias e jovens universitários que residem nas redondezas. A proposta era simples e eficaz: servir uma boa comida com gostinho brasileiro. Ao longo do tempo, o estabelecimento cresceu, saindo de um único funcionário para uma equipe de 25 colaboradores, sempre priorizando a qualidade do atendimento e dos pratos oferecidos.

Um novo impulso foi dado quando os empresá-

rios decidiram integrar o Polo Gastronômico da região Norte, uma iniciativa que se mostrou transformadora para o Veneza. Segundo Fernando, a adesão ao polo forneceu uma mudança significativa de suporte com indicadores e consultoria, além de possibilitar uma valiosa troca de informações e experiências com outros participantes. O networking fornecido pelo Sebrae, neste contexto, tornou-se uma ferramenta essencial para o crescimento do restaurante.

O sucesso do Veneza estimulou os sócios a darem mais um passo em direção ao empreendedorismo, com a abertura do **Questo**, um restaurante de comida brasileira saudável localizado no Bairro Cidade Nova. Os quatro sócios, Wagner Montenegro, Luís Fernando Zanini, Juliano Klein e Camila Gruending Zaffonato, trabalham para oferecer uma experiência gastronômica única aos clientes, sendo pioneiro com atendimento exclusivos por totem.

O Veneza funciona de segunda a sábado, das 11h às 14h e das 18h às 23h, deixando o domingo reservado para descanso. Já o Questo abre suas portas somente ao meio-dia, de segunda a sábado, visando atender ao público do bairro Cidade Nova.



Luiz Fernando e Wagner, sócios do Veneza

CANTINA SERAGGIO

Vinho, comida e varejo

FOTOS DIVULGAÇÃO - CANTINA SERAGGIO

A Cantina Seraggio começou suas atividades em Marau, em 2005, com loja de vinhos, introduzindo a gastronomia italiana no ano seguinte. Em 2008 instalou-se em Passo Fundo com os dois negócios - vinho e comida -, ampliando o foco na gastronomia a partir de 2010. O restaurante está localizado na Rua Bento Gonçalves, no coração da cidade. Em 2023 os negócios expandiram, e a Seraggio também passou a atender no Passo Fundo Shopping. Mas, não parou por aí.

O proprietário, Ademir Roberto Seraglio, conta que há uma linha de produtos sendo lançada para o varejo como uma nova proposta da marca. Ao lado do restaurante da Bento, os clientes poderão adquirir massas, molhos e caldos para o famoso capelleti e consumir em casa. Refeições mais rápidas também podem ser feitas no local.

No cardápio da Cantina, massas artesanais e polenta, galeto, costela suína, filé mignon e lombo de cordeiro. O menu também se diferencia nas bebidas, com vinhos e espumantes da casa para a verdadeira experiência de imigrantes italianos.

A profissionalização do negócio ganhou outro caminho a partir do Polo Gastronômico. Ademir e a esposa, Laiza, conseguiram, a partir de consultorias e viagens técnicas, colocar vários processos em funcionamento. "Foi um divisor de águas", assegura Seraglio. A troca de experiências, a formação de rede de networking encurtam caminhos para solucionar problemas, além de anteciparmos o que vai acontecer mais adiante.

A Cantina da Bento abre de terças a domingo das 11h às 14h. E, à noite, de terça a sábado, das 19h às 22h30. No Shopping, o atendimento é de segunda a sexta das 11h às 14h e nos sábados e domingos, das 11h às 15h.



A boa mesa italiana com requinte de qualidade no atendimento



O Polo foi um divisor de águas. A troca de experiências encurta caminhos para solucionar problemas, além de anteciparmos o que vai acontecer mais adiante.





O La Parrilla foi o primeiro da região Norte do Estado, com inspiração uruguaia e o sabor autêntico do assado e delícias do país vizinho.



A Taça Uruguaia, uma adaptação da torta Chajá

Inspiração uruguaia na Capital do Planalto

O aroma inconfundível do autêntico assado uruguaio agradou ao paladar dos passo-fundenses e visitantes que por aqui passam. Tudo graças ao empreendimento visionário do casal Andrei Broch e Giuliane Gularte, que decidiram transformar a paixão pela culinária em um negócio de sucesso.

A história de sucesso do La Parrilla começou em um contexto de estudo e amor. Andrei e Giuliane Gularte cruzaram seus caminhos em Pelotas, na Universidade. O relacionamento ficou sério, mesmo quando a distância os separava em cidades diferentes. Foi esse vínculo sólido que os levou a tomar uma decisão de ficar juntos e escolheram Passo Fundo, terra natal do Andrei, para montar um negócio.

O restaurante foi aberto em 2008, depois de um ano de planejamento, tornando-se a primeira Parrilla da região Norte do Estado, com inspiração uruguaia e o sabor autêntico do assado e delícias do país vizinho.

Os empresários ampliaram o cardápio com pratos que estão entre os mais pedidos como a adorada Batata Suíça, o risoto de queijos e os exclusivos pãezinhos tradicionais da casa. A sobremesa é outro destaque: A Taça Uruguaia - releitura da tradicional torta "Chajá", ganhou um toque especial com doce de leite

FOTOS ARQUIVO PESSOAL



A Parrilla é um tipo de churrasqueira comum ao Uruguai e Argentina

quente e sorvete gelado. Os empresários também abraçaram uma abordagem inovadora ao permitir que os clientes levassem para casa a mesma carne de alta qualidade usada em seus pratos, fazendo também a venda no varejo.

O La Parrilla pertence aos pioneiros do Polo Gastronômico da região e, ao lado de outros estabelecimentos, abraçou boas práticas na cozinha, aprimorou processos internos, implementou planilhas de custos eficientes e investiu em treinamento de garçons. A parceria e a colaboração entre os membros do Polo foram fundamentais para o sucesso coletivo, demonstrando que a diversidade de opções é o que atrai os clientes em busca de experiências culinárias distintas.

A pandemia trouxe desafios, mas também oportunidades. O serviço de entrega atendeu às necessidades dos clientes durante os tempos difíceis e atualmente, representa entre 15% a 18% da receita total do negócio.

O La Parrilla está localizado na Paissandú, 582, próximo ao Hospital de Clínicas e abre de terça a sábado das 19h às 23h15. Aos sábados e domingos atende das 11h30 às 14h15.



Batata suíça entre os pratos mais pedidos para acompanhar as carnes



QUINTA DO CONDE

Tradição e Inovação na gastronomia

Quinta do Conde Restaurante nasceu da história da família Fonseca, que mantém a Fazenda do Conde na cidade de São Jerônimo/RS, palco de grandes encontros familiares e entre amigos em volta da mesa. Fundado a partir das raízes familiares dos proprietários Enira da Fonseca Soares e o casal Fausto da Fonseca Soares e Christina Stangler Weber, a tradição é transposta para o restaurante, onde cada refeição é um convite para compartilhar não apenas comida, mas também histórias e momentos especiais.

Com uma combinação habilidosa entre o clássico e o contemporâneo, o restaurante oferece uma experiência gastronômica única. A fusão de pratos clássicos, receitas familiares e influências da cozinha contemporânea resulta em uma seleção elegante e saborosa.

A atmosfera do Quinta do Conde é tão cativante quanto aos seus pratos. O ambiente íntimo e acolhedor ressalta a beleza da naturalidade, proporcionando aos clientes uma sensação de conforto e familiaridade. As noites ganham vida com apresentações de música ao vivo, tornando a estadia no restaurante ainda mais conveniente.

Mensalmente, a casa promove jantares temáticos, levando aos clientes uma jornada culinária e cultural

FOTOS DIVULGAÇÃO - QUINTA DO CONDE



Filé ao molho de frutas vermelhas, um dos mais pedidos

que aguça os sentidos e riquezas do paladar. E para os apreciadores de vinhos, as quartas e quintas-feiras são um verdadeiro deleite, com a política de “Rolha Free”, permitindo que os clientes tragam os seus vinhos sem custo adicional.

A área externa é um convite para desfrutar da natureza enquanto saboreia uma refeição. Seja para um almoço ao ar livre, um happy hour relaxante ou um jantar sob as estrelas, o ambiente oferece a atmosfera ideal. O atendimento é oferecido de quarta a sábado a partir das 18h, com almoços disponíveis nos sábados e domingos.

Polo Gastronômico

Em 2018, o restaurante ingressou no Polo Gastronômico do Sebrae e a parceria trouxe um aprendizado técnico profundo, com consultores especializados que forneceram orientações práticas para o dia a dia do negócio. Além disso, a integração no polo permitiu a criação de uma rede de amizades e parcerias de negócios, enriquecendo a troca de informações e experiências.

Durante a pandemia, enfrentando um setor fortemente impactado, o restaurante encontrou no polo um apoio fundamental para a manutenção do negócio, o cuidado com os colaboradores e a busca contínua pela excelência no serviço.



Côngrio em Crosta de Amêndoas opção para quem gosta de pescados



A fusão de pratos clássicos, receitas familiares e influências da cozinha contemporânea resulta em uma seleção elegante e saborosa.



Quantas peças você precisa para ser feliz?



Rafael Fagundes (Adão) e a esposa Martina Letti



O Sushi do Adão tem três unidades, duas operando em Passo Fundo e uma em Tapejara. Peixes frescos e sem limite de peças atraem os clientes.



No Festival, não há limite de peças para os clientes

O Sushi do Adão é um dos mais novos integrantes do Polo Gastronômico de Passo Fundo. Seu ingresso oficial ocorreu em 2023, depois que os sócios Rafael Fagundes (Adão) e a esposa Martina Letti iniciaram um processo de consultoria com o Sebrae. Através do Polo, o casal participou, em maio, da maior feira de gastronomia do mundo, a NRA de Chicago e de lá trouxeram informações preciosas que já estão sendo colocadas em prática, como a mudança das cozinhas, a implantação de tecnologia para monitorar os pedidos da tele e alterações no cardápio.

O sócio proprietário Rafael Fagundes (cujo apelido de criança é Adão, nome dado ao Sushi) assegura que o Polo Gastronômico tem sido importante pela construção da rede de trabalho que se forma e a parceria com outros empresários para troca de experiências e de informações. “Não somos concorrentes, somos parceiros”, diz Rafael.

O Sushi do Adão, cuja principal unidade está localizada na Rua Independência, nº 12, surgiu há sete anos, a princípio, como delivery, no Bairro Boqueirão. Rafael já tinha experiência no segmento. Trabalhou e foi sócio de outro Sushi em Passo Fundo. Ficou um tempo parado até ser incentivado pela esposa

FOTOS DIVULGAÇÃO - SUSHI DO ADÃO



Os combos são fartos e coloridos

a montar o próprio negócio. Surgiu o Sushi do Adão, porque é como Adão que Rafael é conhecido. O delivery deu tão certo que eles decidiram abrir o restaurante no coração da cidade. E, há cinco anos, de segunda a sexta-feira, o Sushi do Adão atende ao seu público das 19h às 23h. A unidade da Independência não abre aos sábados e nem domingo. Mas, atende na Gare Estação Gastronômica, de terça a domingo e no Malibu Garden, em Tapejara, de quarta a domingo. O casal também abriu a franquia Eggies, na Morom. Para administrar todos os negócios, segundo Rafael, a ideia é montar um escritório de gerenciamento.

Diferencial

Com tantos estabelecimentos de comida oriental, o Sushi do Adão se diferencia por primar na qualidade dos ingredientes utilizados como peixes muito frescos e na composição das peças, priorizando sempre mais recheio do que o arroz, por exemplo. Além disso, é um dos únicos, cujo festival oferece todas as peças do cardápio, sem limitação.





A onda que veio para ficar

Estima-se que os primeiros restaurantes de comida oriental de Passo Fundo começaram a se instalar por volta dos anos 2007 e 2008. Existem hoje na cidade mais de 40 locais (presenciais ou delivery) que oferecem comida oriental, sendo a maioria da culinária japonesa. Entre os preparos mais populares está o sushi. Mas você sabe como começou a tradição de se alimentar de carne de peixe crua?

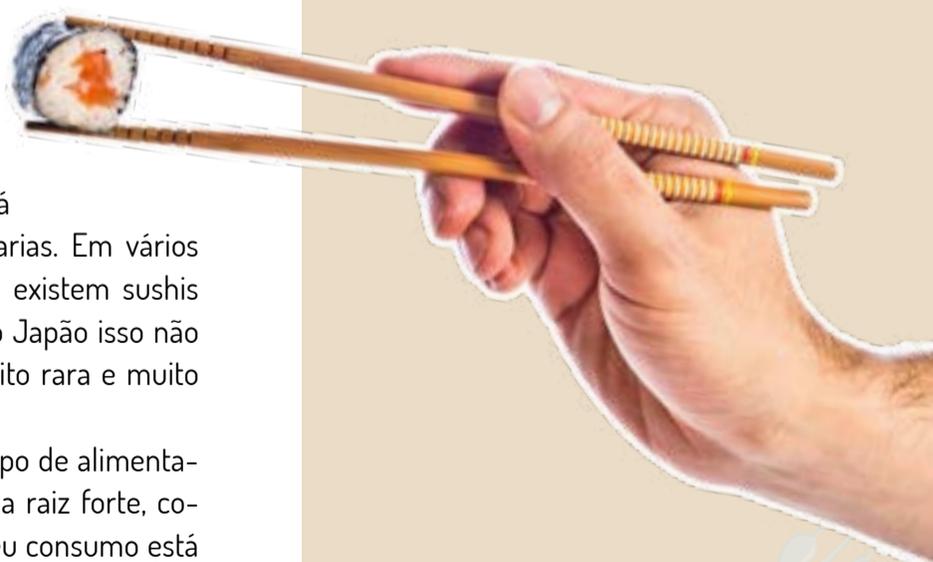
Os primórdios do consumo desse alimento vêm do Japão que, por ser um arquipélago e, portanto, rodeado de mar por todos os lados, tinha nos frutos do mar a principal fonte de proteínas para consumo humano. Porém, antes da invenção da geladeira, armazenar carne de peixe sem que ela estragasse era algo que só conseguiam, e não com muito sucesso, durante o inverno, conforme conta a professora de japonês da UPF Mundi, Megumi Sato.

A alternativa encontrada então foi a conservação do alimento com o uso de sal. Porém, com o passar do tempo, optou-se pelo consumo do peixe

fresco, preparado logo após a pesca, dando origem ao conceito que conhecemos hoje.

De outro lado, é preciso lembrar que a comida japonesa e oriental consumida por aqui, seja em Passo Fundo como no restante do país, se difere um pouco da que é oferecida nos países orientais. Uma diferença, segundo Megumi, está na incorporação de algumas iguarias. Em vários restaurantes daqui, por exemplo, existem sushis que usam abacate no preparo. No Japão isso não acontece, porque a fruta lá é muito rara e muito cara, inviabilizando o seu uso.

Outra curiosidade sobre este tipo de alimentação é com relação ao consumo da raiz forte, conhecida por aqui como wasabi. Seu consumo está associado ao sushi, porque ajuda na limpeza do organismo das possíveis ingestões de micro-organismos que podem estar presentes na carne crua do peixe.



Conheça os restaurantes

Youkani Seafood
Rua Padre Ramos, 247

Ukulele Pokes, Rolls & Sushi
Bento Gonçalves, 244

Honshu Sushi e Parrilla
Avenida General Neto, 924

Yuki Thai Cozinha Oriental
Rua Independência, 298

AMA Sushi
Ge. Prestes Guimarães, 56

Sushi do Adão
Rua Independência, 12

Misô Sushi Bar
Rua Fagundes dos Reis, 428

Miso Sushi & Delivery
Rua Morom, 952

Shakai - Cozinha Oriental
Bella Città Shopping Center

Raaji Sushi Delivery
Rua Minas Gerais, 186

Osaka Sushi
Avenida Aspirante Jenner, 760

Yujo Sushi Bar
Avenida Presidente Vargas, 13

Hyako Sushi Bar e Delivery
Rua Independência, 82

Seiko Oriental
Rua Camilo Ribeiro, 355

Meztra Oriental Y Peruana
Rua Capitão Eleutério, 81

Ryo Sushi
Rua Capitão Araújo, 2328

Taij Sushi Loung Bar
Rua Benjamin Constant, 1024

Hokkai Sushi (tele)
Rua General Osório, 1167

Akira Sushi Bar
Rua Dr. Vergueiro, 12

Sushi do Alemão
Rua General Osório, 847

Wakam Delivery
Rua Fagundes dos Reis, 323

Hukilau Pokes And Salads
Rua Carlos Gomes, 450

SushiHai
Rua Bento Goncalves, 259

Panda Oriental Food
Passo Fundo Shopping

Panda Oriental Food
Bella Città Shopping Center

Wabi Sushi
Rua Paissandu, 1455

Nory Sushi
Avenida Brasil Leste, 916

Sushi.com
Rua General Osório, 947

Oji Sushi (Tele)
Rua Coronel Chicuta, 355

Miyagi Sushi
Passo Fundo Shopping

Sushi Hai
Rua Nilo Peçanha, 200

Sanshō Sushi Delivery
Avenida Brasil Oeste, 210

Sushi Donnu's Be
Avenida João Cattapan, 155

Sushigor
Rua Tiradentes, 62

Okane Sushi Bar e Delivery
Hermínio Biazus, 241

Nioh Sushi
Rua Manoel Teixeira, 646

Kizu Sushi Delivery
Rua Santo Antônio, 1009

Honkai Sushi
Rua Independência, 298

In Da House Sushi
Rua Uruguai, 2873

FOTOS DIVULGAÇÃO



Passo Fundo, como no restante do país, incrementou a comida oriental com a incorporação de algumas iguarias.



ALMOÇO | JANTAR



Não faltam opções por aqui



Uma comida caseira, o tradicional prato feito, um buffet elaborando que viaja pela culinária internacional ou mesmo um menu exclusivo para uma experiência gastronômica. Tudo, você encontra em Passo Fundo. As opções são as mais variadas e vão ao encontro do freguês.

Passo Fundo é uma cidade Polo Regional, com sua economia voltada para o setor de serviços. Saúde, educação e comércio lideram este setor. Por isso, o município atrai diariamente milhares de pessoas vindas de outros municípios e regiões. O setor da saúde, por exemplo, atende a um raio de mais de 100 municípios com uma população que ultrapassa 1,5 milhão e meio.

Para recepcionar este público, os restaurantes preparam diariamente uma acolhida de afeto com comidas bem elaboradas e temperadas como se o cliente estivesse comendo na própria casa. O Guia Gastronômico de Passo Fundo mostra algumas das mais conhecidas e tradicionais opções para o almoço ou para o jantar.



Como Polo Regional, Passo Fundo atrai, todos os dias, milhares de pessoas de outras cidades e regiões atendidas pelo setor gastronômico e sua variedade de opções.





ALMOÇO | JANTAR

FOTOS ARQUIVO PARTICULAR/Franz

RESTAURANTE FRANZ

Contemporâneo e inovador

Buffet serve até 70 pratos e mistura gastronomia local com a internacional



Gastronomia em constante renovação garante que os frequentadores sempre encontrem algo novo para experimentar.



O Restaurante Franz é comandado pela terceira geração da família

Há mais de três décadas, o Restaurante Franz tem sido um marco na cena gastronômica de Passo Fundo, encantando os paladares dos moradores locais e visitantes com seu buffet de até 70 pratos, servidos de segunda a sábado. Fundado em 1984, o Franz se destaca como um dos pioneiros no sistema de quilo (self-service) na região, oferecendo uma ampla variedade de opções que abraçam tanto a tradição quanto a inovação.

O restaurante, que completa 39 anos este ano, teve uma jornada evolutiva que o levou de suas origens como um pequeno estabelecimento à la carte no Hotel Franz, na rua Bento Gonçalves, até um espaço maior, ao lado da Catedral, na General Neto, no ano de 1991. E é ali que o Franz continua a servir seus clientes até os dias atuais.

Contrariando a noção de que a tradição é sinônimo de estagnação, o Franz se destaca por sua capacidade de se manter contemporâneo e relevante. Sua gastronomia em constante renovação garante que os frequentadores sempre encontrem algo novo para experimentar. Sob a liderança atual de Wilerson Brondani, terceira geração da família à frente do restaurante, a cozinha é uma verdadeira combinação de tradição e inovação.

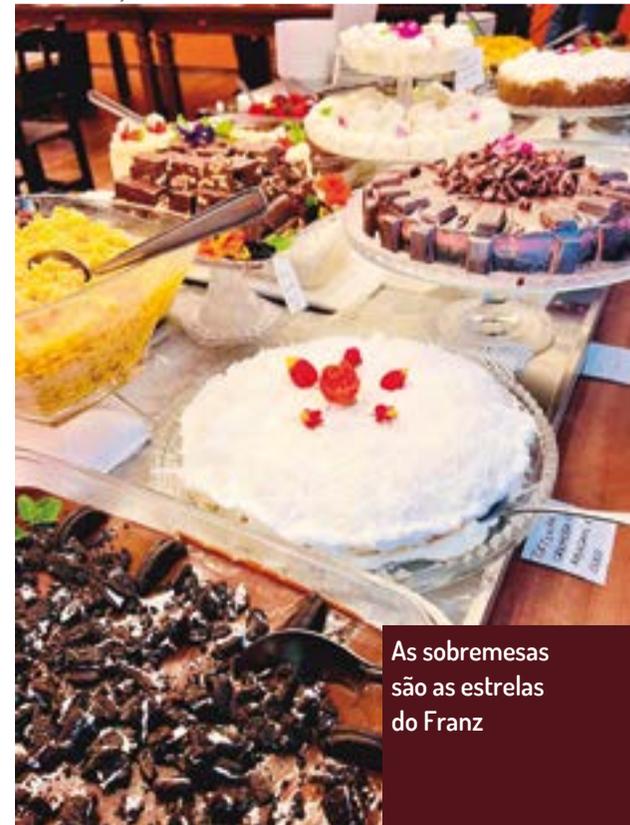
Um dos maiores atrativos é a diversidade de pratos oferecidos. O cardápio abrange desde as raízes brasileiras, como a icônica feijoada, o churrasco gaúcho até os sabores exóticos da comida tailandesa, portuguesa, espanhola e asiática. A variedade de saladas também é um destaque, atendendo tanto aos acompanhamentos de uma alimentação mais leve quanto aos que buscam prazeres mais indulgentes.

Entretanto, entre todos os encantos culinários, é o buffet de doces que rouba a cena. Wilerson Brondani enfatiza que as sobremesas são um destaque inquestionável do restaurante desde seu início. Os doces variados são um convite irrecusável para os que desejam finalizar sua refeição com um toque doce e alegre.

A avó, Ivone Tonetto, iniciou esta jornada, na década de 1980, mas hoje está aposentada. A cozinha é comandada pela mãe de Wilerson, Zeila Mineto e a esposa, Elisandra Flores, especialista em gastronomia internacional, grande responsável pela internacionalização dos pratos. Ambas desempenham papéis essenciais na gestão culinária, mantendo viva a garantia dos sabores que conquistaram tantos ao longo dos anos.

O Franz atende de segunda a sexta-feira, das 11h às 14h, e aos sábados, estendendo-se até as 14h30.

FOTOS DIVULGAÇÃO - RESTAURANTE FRANZ



As sobremesas são as estrelas do Franz

JOVINO GASTRONOMIA

Sabor caseiro com toque de sofisticação

Instalado em uma das casas mais antigas de Passo Fundo, construída na década de 1940, na Cel. Pelegrini esquina com a Francisco Alves, o restaurante Jovino Gastronomia é um lugar agradável, com música ao vivo aos sábados e ambiente externo para aproveitar os dias ensolarados. Até pouco tempo se chamava Muzzarela, mas acabou adotando o nome da Praça que fica em frente, a Capitão Jovino.

Os 24 anos celebrados recentemente começaram quando a proprietária Diovana Branco deparou-se com um anúncio de venda de um restaurante em um jornal local. Mesmo sem experiência no setor, ela ousou dar um passo rumo ao desconhecido. Assim, nasceu o restaurante San Carlo, a Avenida Presidente Vargas, que mais tarde mudou para o endereço onde até hoje se encontra.

Com uma média de 180 a 220 almoços servidos diariamente, o Jovino Gastronomia construiu uma base de clientes fiel ao longo dos anos. A qualidade da comida, o atendimento caloroso e o ambiente

FOTOS DIVULGAÇÃO



Restaurante serve buffet por quilo de segunda a sábado

acolhedor têm sido os pilares do sucesso. A chef Diovana gosta de surpreender seus clientes com criações sazonais que destacam os melhores ingredientes disponíveis no mercado local, transformando um simples almoço em uma experiência para os amantes da gastronomia.

O restaurante atende de segunda a sábado, das 11h30 às 13h30. O sistema de atendimento tem a opção de buffet por quilo ou à vontade.



Pratos tradicionais e criações sazonais integram o cardápio

MAC LETH

Comida feita com carinho de família

Quem não experimentou a lasanha do Mac Leth realmente não sabe o que está perdendo. No buffet diário, há quase 31 anos a receita de família junta-se a outros 15 pratos quentes e uma variedade



A tradicional lasanha não pode faltar

de de saladas que chega a 20 tipos diferentes. Para complementar, tem o grill de carnes que não falta todos os dias e, aos domingos, é incrementado com cortes nobres. Aquele salmon no capricho também é prato indispensável nos fins de semana. E, após saborear tudo isso, tem ainda a sobremesa, o cafezinho e o chá para ajudar na digestão. A história do Mac Leth tem o DNA da família Gauer e Lamaison. Hoje, sem a matriarca que conduziu o negócio por muitos anos, tocam o restaurante as filhas Priscilla e Caroline Gauer e Juliana Mattei Gauer, ao lado do pai Laerte Lamaison.

O restaurante está localizado na Rua Tiradentes, 450, Passo Fundo, e abre de terça a sexta das 11h15 às 14h e aos sábados e domingos das 11h15 às 14h30.

FOTOS GERSON LOPES



Buffet de saladas e pratos quentes tem complemento do grill de carnes

Difícil escolher!

FOTO DIVULGAÇÃO - TEMPERO BRASIL



O **Sítio Restaurante**, na Moron, 1041, tem como proposta servir o tradicional almoço caseiro, com muito tempero e sabor de segunda a sexta-feira, das 11h30 às 14h. **Restaurante Dona Alice**, também tem viandas e produtos coloniais. Atende de segunda a sábado, na Independência, 220.

FOTO DIVULGAÇÃO - RESTAURANTE FRIGIDEIRA



Salsa e Alecrim, é um restaurante com gostinho de almoço caseiro, que também serve café e lanches durante o dia. Atende de segunda a sábado e está localizado na Bento Gonçalves, 114, bem pertinho da Sorveteria Itália, outro ícone de Passo Fundo.

Quando o assunto é escolher um restaurante para almoçar em Passo Fundo, a grande dificuldade é definir em qual deles ir. A sugestão é que você frequente um por dia para conhecer a variedade de pratos, sabores e atendimento. Os restaurantes a quilo são em maior número e a grande maioria com anos de experiência, como o **Tempero Brasil**, que fica na rua Benjamin Constant, 324. O restaurante funciona de segunda a sábado, das 11h30 às 14h, e não abre aos domingos e feriados. Serve uma variedade de pratos com foco na comida regional, mas o predileto da clientela é o peixe frito que entra no cardápio nas terças e sábados.

Aberto há 13 anos, o **Frigideira Restaurante** está em novo endereço, agora na Presidente Vargas, 1308, quase em frente ao Cecy Leite Costa. Com um buffet variado de saladas, pratos quentes e sobremesas, as quintas-feiras são especiais porque é dia de peixes, sushi e risoto de camarão. O restaurante abre todos os dias das 11h20 às 15h30

Para quem gosta daquela comidinha caseira no capricho tem a opção de almoçar no **Dona Elza**, que fica na Avenida Brasil, 3191, Boqueirão. Ele abre de segunda a sábado, com direito a feijoada no sábado.

FOTO DIVULGAÇÃO - SALSA E ALECRIM



FOTO DIVULGAÇÃO - LA CASA



La Casa

O La Casa Restaurante está localizado na Benjamin Constant, 281, bem em frente ao Clube Juvenil. Instalado em prédio que antes era residencial, o ambiente foi todo preparado para que o cliente se sinta realmente em casa. Há o espaço interno e também uma área externa para os dias de sol. O sistema é o de buffet self service com uma variedade de pratos quentes, grill, saladas e frutas. Sem falar nas sobremesas das mais tradicionais como o sagu com creme até as mais elaboradas. Abre de segunda a sábado, das 11h30 às 13h30.

FOTO DIVULGAÇÃO - DONA ELZA



ALMOÇO | JANTAR

FOTO DIVULGAÇÃO - PRIMO'S GOURMET



O **Primo's Gourmet**, oferece, além de um buffet completo, churrasco de cortes de carne especiais e uma costela de dar água na boca. O restaurante está no segundo andar da Galeria da Bento, na Bento Gonçalves, 484, e abre de segunda a domingo para almoço.

O **Cheff Anselmo** está há três anos servindo os melhores pratos criados pelo saudoso Seu Anselmo, responsável por um dos mais tradicionais buffets do clube social da Unimed. Localizado na Avenida Brasil 532 (ao lado da Tumelero), atende de segunda a sábado das 11h30 às 14h, no sistema a quilo ou livre. Os irmãos Felipe e Gustavo Bilhar tocam o negócio.

FOTO DIVULGAÇÃO - CHEFF ANSELMO



E se a vontade for de comer aquele galeto ao 'primo canto', o endereço é na Presidente Vargas, 33.

A **Bella Veneto Galeteria** é a mais tradicional de Passo Fundo, que serve também um buffet variado de outras carnes e pratos quentes. Tem peixe, suíno, risotos, polenta, sopa de capeleti e uma farta mesa de saladas e sobremesas. O sistema é preço fixo e atende a delivery.

FOTOS DIVULGAÇÃO - BELLA VENETO



O **Restaurante Cultura**

está sob a gestão de João Rodolfo Lajus há seis anos. Atende de segunda a sexta das 11h às 14h em sistema de buffet a quilo ou livre, na Teixeira Soares 817, em frente ao HSVP. O frango de casaco (filé de sobrecoxa em crosta de creme de cebola) é um dos pratos prediletos da clientela. Sem falar do costelão, assado lentamente, que é servido ocasionalmente. Agora, a torta de bolacha é concorrida. Muitas vezes ligam só para saber se tem a sobremesa no cardápio do dia.

FOTOS DIVULGAÇÃO - RESTAURANTE CULTURA



BE.MUNN

O saudável sabor da comida vegetarianana

Comida Havaiana

Dois espaços são referência para a comida Havaiana em Passo Fundo. Servida em pokets, a mistura de proteína, vegetais e carboidratos é uma refeição perfeito e prática.

Hukilau Pokes And Salads

Rua Carlos Gomes, 450,
Bairro Rodrigues

Ukulele Pokes, Rolls & Sushi

Bento Gonçalves, 244

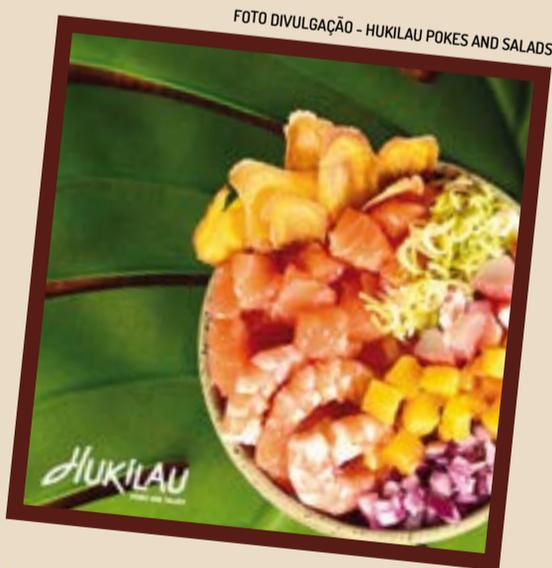


FOTO DIVULGAÇÃO - HUKILAU POKES AND SALADS

Alimentos em todo o seu potencial nutricional é uma das vantagens da comida vegetarianana ou vegana. Com a premissa de uma alimentação saudável, tanto o vegetarianismo como o veganismo, primam pelo uso de ingredientes naturais e preparos com pouco aquecimento dos alimentos. É isso que explica a chef Sandra Falers, especialista em comida saudável vegana e vegetariana. Ela é proprietária do único restaurante exclusivamente vegetariano de Passo Fundo, o Be.munn: “trabalho com comida vegetarianana e vegana há 10 anos. Eu sempre fui muito apaixonada por comida saudável, com o conceito de comida viva, que são os alimentos aquecidos até 45 graus”. A ideia do menor aquecimento, de acordo com a chef, vem pela preservação dos nutrientes dos alimentos, que se perdem durante o cozimento. Além da alimentação, o vegetarianismo é um estilo de vida, que busca opções saudáveis e transforma o modo de ver de onde vêm esses alimentos, uma maior preocupação ambiental e com a sustentabilidade.

Proteína de origem vegetal

Quando se pensa em alimentação vegetarianana, uma grande dúvida é com relação à ingestão



FOTOS DIVULGAÇÃO - BE.MUNN



O Be.munn utiliza alimentos da agricultura familiar da região.

de proteína – associada com o consumo de carne, e com o cálcio, que tem no leite uma de suas principais fontes. Mas, segundo Sandra, essa não precisa ser uma preocupação, uma vez que existem opções vegetais que oferecem o aporte necessário. “Hoje se faz tudo, desde hambúrguer, leites vegetais, queijos, até embutidos utilizando técnicas com grãos e vegetais. Claro que requer conhecimento, mas não é difícil”, ressalta a chef. No caso das proteínas existem dois grãos facilmente encontrados que são os aliados: grão de bico e lentilha. Já para o cálcio, a couve e o espinafre são duas fontes importantes.

Be.munn

Rua Paissandu, 1173 - Centro
Restaurante e café vegano/vegetariano

QUINTINO

Inspirado nas Quintas de Portugal

inaugurado em dezembro de 2018, o Quintino nasceu da visão de seus proprietários Álvaro Severo de Miranda Neto e Nicole Flores de Miranda. Ela dentista, ele engenheiro, mergulharam de cabeça no mundo da gastronomia se especializando e atuando na prática.

Inicialmente o Quintino, que se assim se chama pela sua localização, afastada da agitação urbana – o nome remete à região das Quintas de Portugal, conhecida por suas propriedades rurais de produção de vinho – começou com um conceito de autoatendimento, mesclando na sua arquitetura e paisagismo elementos da natureza ao requinte e sofisticação, como explica Cesar Medeiros, gestor do Quintino.

Hoje oferece o máximo de comodidade e conveniência aos clientes, que podem optar pelo autoatendimento nas torneiras de chopp, apreciar

FOTOS DIVULGAÇÃO - QUINTINO



a boutique com os melhores rótulos de vinhos e espumantes, além de cortes de carne de altíssimo grau, como receber no conforto de suas mesas todas opções de produtos e serviços disponíveis no local.

O ambiente conta com uma parrilla uruguaia que proporciona aos clientes uma fotografia do encontro do fogo com a carne. Ainda, a DOSDOS, uma pizzaria que une técnicas e conceitos da pizza napolitana com toque autoral.

O cardápio foi desenvolvido pelo chef Gabriel Spilere, com pratos harmonizados, risotos e massas, além de uma variedade de saladas, entradas, acompanhamentos e sobremesas. A carta de drinks foi elaborada por Renato Mussa, um dos cinco maiores mixologistas do país. E, falando em drinks, o Quintino possui Drink Bar aberto em tempo integral.

O Quintino abre diariamente. Nas segundas, a partir das 18h e nos demais dias a partir das 10h. Nas sextas e sábados o funcionamento vai até 1h e nos demais, até as 24h. Conforme Medeiros, muito se fala em experiência hoje em dia, “o que podemos garantir é que a experiência no Quintino é única e proporciona o melhor da gastronomia em um ambiente sem igual”, comenta.



O Quintino começou com um conceito de autoatendimento, mesclando na sua arquitetura e paisagismo elementos da natureza ao requinte e sofisticação



DON GENTIL

Muito além de uma pizzaria

FOTO DIVULGAÇÃO - DON GENTIL



Churrasco na versão grill

Além das churrascarias, existem outras opções para comer um bom churrasco em Passo Fundo servidos no grill, são: Espetão Grill, na Avenida Brasil, nº36, centro; Restaurante Pampa, também na avenida Brasil, 1078, bairro Petrópolis, Restaurante e Armazém Lazzaretti, na rua Riachuelo, 66, bairro São Cristóvão, Master Grill, na Avenida Brasil, 1136. Nas três casas, tradicionais da cidade, você encontrará cortes de qualidade, servidas no grill, acompanhadas de buffet, pratos quentes e sobremesas.

FOTO DIVULGAÇÃO



LONDON

Um bar de nome inglês

FOTO DIVULGAÇÃO - LONDON



Um lugar para tomar um chope gelado no final da tarde, acompanhado de petiscos. Ou então, se reunir com amigos e saborear uma pizza ou hambúrguer. Para quem não abre mão de um bom filé, as opções são à parmegiana, ao molho madeira e acebolado. Tem ainda cortes clássicos, incluindo a picanha e o entrecot, em diferentes versões e acompanhamentos. Todas essas alternativas gastronômicas estão no mesmo endereço. Assim é o London Burguer e Pizzaria, na rua Coronel Chicuta, nº127, centro. A casa é considerada referência de qualidade nos lanches e pratos. O London funciona de segunda a domingo a partir das 18 horas. O telefone é (054) 3327.0030

MANGO'S

Restaurante com alma de comida feita em casa

Para conhecer a história do Mango's é preciso voltar um pouco no tempo: 37 anos para ser mais preciso. O Mango's é um lugar onde a gastronomia se mescla com a sensação acolhedora de comida feita em casa, uma história que começou com raízes profundas e se transformou referência na cidade.

Em dezembro de 1986, o restaurante iniciou sua jornada sob o nome de Valença, numa residência na Rua Paissandu. Com um apelo clássico, cardápio a la carte, seleção de bebidas refinadas e música ambiente envolvente, o Valença logo se tornou o ponto de encontro predileto dos amantes da boa comida em Passo Fundo. Mudou de endereço duas vezes até ressurgir como Mango's, na XV de Novembro. O nome "Mango's" foi inspirado em uma rede de frutas nos Estados Unidos.

Mas não foi só o nome que mudou. Deixou o antigo formato a la carte à noite e adotou o buffet no horário do almoço, mantendo a qualidade e o sabor que conquistaram a clientela ao longo dos anos.

FOTOS DIVULGAÇÃO - MANGO'S



O Buffet é livre, sem o sistem por quilo

O buffet do Mango's é uma verdadeira festa gastronômica, com cerca de 20 opções de saladas variadas, 12 pratos quentes irresistíveis e entre 8 e 12 sobremesas tentadoras. Aos sábados, é servida a famosa feijoada. Inicialmente introduzida apenas sazonalmente, durante o inverno, devido ao seu sucesso, a feijoada ganhou um lugar cativo no cardápio fixo da semana.

O que realmente torna o Mango's especial é a fidelidade de sua clientela. Aos sábados, as mesas se enchem e o fechamento do restaurante é definido pelos clientes, muitos há mais de 30 anos. Localizado na Rua XV de Novembro, 200/07, Pátio da Quinze, o Mango's oferece estacionamento seguro e atendimento das 11h às 14h, com a possibilidade de estender o horário até às 18h aos sábados.



A feijoada dos sábados virou tradição e pode se estender até o final do dia



O Mango's é mais do que um restaurante, é um refúgio gastronômico onde a tradição se mistura com a modernidade, e o sabor é a principal atração.



Três experiências com DNA do bem-estar

FOTOS DIVULGAÇÃO



Rafaell Loss é restaurateur do Pippo, Copa Mara e Le Paris Bistrot

Ser um restaurateur não estava nos planos de Rafaell Loss, que hoje tem três dos mais elegantes restaurantes de Passo Fundo: Pippo Cucina, Copa Mare e Le Paris. Após uma grande experiência em uma multinacional, no início dos anos 2000, ele decidiu explorar o empreendedorismo. Lançando-se no mundo dos sabores. Com a ajuda de um amigo nascia assim a Opys Pastelaria. Foi um sucesso, porém, a falta de experiência, e o rápido crescimento geraram problemas de gestão e a sociedade com o amigo acabou. Rafael mudou-se para São Paulo, onde começou a trabalhar em outra atividade e passou a observar um novo conceito de lanchonetes: hambúrgueres artesanais. Após um ano sabático na Itália retorna a Passo Fundo para lançar a própria hamburgueria “Teddy Burger”. O empreendimento foi um grande sucesso conceitual e se tornou rapidamente um ponto de encontro favorito na cidade. Uma oportunidade financeira, levaram-no a vender a operação e seguir em um novo projeto. Foi aí que investiu no Zefferino

Patisserie Francesa, mais uma vez vanguarda no segmento na cidade. “Apesar do sucesso de clientes, enfrentei algumas armadilhas que não havia previsto. Foi uma decisão dolorosa, mas optei por fechar o estabelecimento no auge de sua popularidade”, conta. Dois anos de reflexão o prepararam para seu próximo movimento. Assim surgiu o Pippo Cucina, em fevereiro de 2021, marcando mais um capítulo em sua vida como restaurateur. Esse rapidamente consolidado abriu as portas para dois novos capítulos: o Copa Mare, em outubro de 2022, e o Le Paris Bistrot, em abril de 2023 ambos sucessos atuais. Agora, planejando o futuro, Rafael sonha alto. Projeta expandir seus horizontes para São Paulo em 2024 e outras capitais 2025, enquanto considera uma nova aventura em Passo Fundo, ainda em 2024. Essa história de um homem corajoso, apaixonado e determinado, cuja jornada na gastronomia é um conto de romance, onde o bem estar se torna sinônimo de sucesso sem fim!



A experiência com negócios de sucesso no ramo de lanches, pastéis e hamurgueres e uma imersão pelo mundo da alta gastronomia em São Paulo e na Europa, levaram Rafaell Loss Loss a investir em novos conceitos.



PIPPO CUCINA

Com um belo pátio aos fundos, recriando as casas de veraneio da Itália, a culinária excepcional, o Pippo torna-se uma celebração italiana em sua forma mais autêntica.

Horários: terça a sexta - 17h30 às 23h30. Sábados - 11h30 às 23h30, sem fechar a tarde. Domingos - 11h30 as 15h. Pratos servidos: na cozinha do Pippo destaca-se o melhor das carnes com tempo de panela, pratos do mar, antepastos, molhos e massas artesanais e diversos sabores de risotos. Endereço: Rua Capitão Eleutério, 710, Centro



COPA MARE

O menu é inspirado nos sabores do mar e passeia pela culinária do sul da Itália que harmoniza com cada detalhe da decoração.

Horários: terça a sexta - 17h30 às 23h30. Sábados - 11h30 às 15h e das 17h30 às 23h30.

Pratos servidos: são mais de 120 opções no Menu. Frutos do mar, pasta, risotos, filés e exóticos com muitas opções de entradas para compartilhar.

Endereço: Rua Fagundes dos reis, 1695, altos da vila Fátima.

LE PARIS BISTROT

Inspirado no autêntico bistrô parisiense, com destaque para o sabor, mas também a atmosfera mágica das noites parisienses. Local instagramável.

Horários: terça a sexta - 17h30 às 23h30. Sábados - 11h30 às 23h30, sem Fechar a tarde. Domingos - 11h30 às 15h.

Pratos servidos: Destaque para o clássico entrecot com fritas, filé au poivre ao mini polvo servido com espagueti e as sobremesas como o gran gateau!

Endereço: Rua Prestes Guimarães, 56, Una Open Mall - Vila Rodrigues.



MALA STRANA BISTRÔ

Refúgio da Culinária Árabe

Desde 2022, os amantes da culinária árabe têm a oportunidade de se deliciar com os sabores autênticos e acolhedores do Mala Strana Bistrô. Localizado na Travessa Expedicionário 31, em Passo Fundo, este restaurante é uma verdadeira celebração da cultura gastronômica árabe, oferecendo uma experiência única aos seus clientes.

O Mala Strana Bistrô, cujo nome é uma homenagem ao famoso bairro de Praga, na República Tcheca, é o sonho realizado do proprietário, Jamil Khoury. Ele decidiu abrir o restaurante, influenciado diretamente por seu pai, que costumava preparar pratos tradicionais ao receber amigos em casa como um ritual de acolhimento. “Meu pai tinha o costume de receber amigos e de apresentar a culinária de seu país

FOTOS DIVULGAÇÃO



Homus e kibes estão entre os pratos servidos

como forma de retribuir a sua acolhida no Brasil. Esses momentos de confraternização, ficaram na minha memória”, revela.

Após um estágio em restaurantes árabes em Londres, Jamil decidiu que era hora de criar um espaço que lembrasse os momentos especiais e que, a exemplo do pai, pudesse receber amigos e clientes com a mesma hospitalidade.

O cardápio do Mala Strana Bistrô incluem azeitonas temperadas, homus, baba ganoush, pão árabe, tabuleh, coalhada, kibe cru, kibe frito, kibe assado, mjadra, kafta e esfiha. O restaurante atende grupos previamente agendados, e as reservas podem ser feitas através do WhatsApp, no número (54) 99964 4403.



PAISANO

Comida mexicana ao seu alcance

Paisano Cocina Mexicana surgiu de um interesse no setor de alimentação e de uma grande admiração pela rusticidade, beleza e sabor da cozinha mexicana. Essa combinação garante aos sócios proprietários Augusto Fritzen e Camila Schreiner Fritzen a manutenção do restaurante em Passo Fundo, uma empresa focada em oferecer qualidade, alto nível de serviços e produtos, e elevar os padrões existentes no mercado local.

“Foi uma cozinha que tive contato na faculdade

de Gastronomia (Univali Camboriú) e me identifiquei com os pratos e sabores. Quando me formei, retornei e iniciei o restaurante”, conta Augusto

Há 11 anos, localizado na rua Benjamin Constante, 803, o Paisano abre todos os dias 18h30 às 23h. Tacos, quesadilla, salsas e cremas são alguns dos pratos do cardápio. Mas nada bate os Nachos no número de pedidos. Tem ainda a sobremesa top que são os churros com doce de leite. O restaurante serve uma variedade de drinks, cervejas e outras bebidas.



A culinária árabe possui uma grande representatividade e suas refeições são como rituais de união da família, acolhimentos de hóspedes e celebração à vida.



Jamil Khoury comanda a cozinha do próprio restaurante

FOTO DIVULGAÇÃO



Os Nachos são os mais pedidos do cardápio

RISTRETTO

Pratos autorais, servidos pelo chef



A vasta experiência em gastronomia, tornam o Ristretto um dos restaurantes mais concorridos em Passo Fundo.



Quem vai ao Ristretto Grãos e Gastronomia, no andar térreo do Cepv, que fica na Presidente Vargas, 541, é sempre servido pelas mãos do Chef André Pinheiro Machado. Sua vasta experiência profissional na área de gastronomia e consultoria empresarial na indústria da alimentação regional, inclui passagem pela cozinha internacional em Londres, como Head Chef no restaurante The Brickhouse, Sous Chef no Morton's Club, Jr. Sous Chef no The Wolseley e Chef de Partie na La Petite Maisom, entre outros.

Mas ele também fez parte das equipes de chefs em duas Copas do Mundo e duas Olimpíadas. Esse conhecimento todo é traduzido nos pratos autorais que serve no Ristretto de segunda a sábado desde maio de 2017. André é o Chef Executivo e Sócio Proprietário do restaurante, e coordena a cafeteria, a cantina e cafeteria da Átitus Educação. Além disso, a empresa realiza eventos de alta gastronomia e oferece cursos gastronômicos, workshops de café, treinamentos e consultorias.

FOTOS DO ARQUIVO RISTRETTO



Chef André Pinheiro Machado e seus pratos autorais

O cardápio está em constante transformação, porque o Chef André gosta de usar especiarias que traz de outros países. Toda a semana tem uma receita nova no menu. Recentemente entrou para cardápio o risoto de açafrão iraniano com carne rústica de panela. Mas tem os mais queridos dos clientes como o peito de pato, arroz negro e laranja. E como o serviço é completo, tem ainda as sobremesas produzidas pela casa como o cheesecake de chocolate branco com purê de cenoura e leite de coco, banhado em calda de lavanda e vinho branco. Pra finalizar, você escolhe o método que quiser para aquele café com grãos selecionados e moídos na hora.

O Ristretto Cepv abre de segundas às sextas das 11h30 às 18h. Almoço o dia todo. Aos sábados das 11h30 às 15h.



Bacalhau à Veneziana, nhoque de batata-doce roxa e crips de batata salmão



Tartare da salmão a cinco ervas frescas, batata-doce roxa, tragliatelle de legumes e avocado

TASCO ESPAÇO GOURMET

Que tal um jantar às cegas?

Em um dos cantos mais charmosos da Vila Vergueiro, na rua Capitão Eleutério, 1445, encontra-se uma verdadeira joia gastronômica que tem conquistado paladares exigentes desde sua inauguração há nove meses. O Tasco, um restaurante comandado pelo casal de chefs Maríndia e Rodrigo Di Domênico, é um local especial que só abre suas portas mediante reserva prévia, oferecendo uma experiência culinária única na região.

O restaurante Tasco tem suas raízes em uma história de amor pela gastronomia e um retorno à terra natal. Depois de passar seis anos em Portugal, o casal decidiu voltar a Passo Fundo para estar perto da família. Com eles, trouxeram a filha Marina, uma luso-brasileira que nasceu em Passo Fundo.

Rodrigo Di Domênico, com uma experiência de 15 anos na culinária, assumiu o posto de chef executivo de um renomado grupo especializado em frutos-do-mar em Portugal. Enquanto isso, sua esposa, Maríndia, inicialmente trabalhando em outra área, acabou se apaixonando pela gastronomia, se especializou



FOTOS DIVULGAÇÃO



e também comandou um dos restaurantes do mesmo grupo. Juntos, eles trouxeram para o Tasco a expertise e a paixão adquiridas ao longo desses anos de dedicação à culinária.

O grande destaque do Tasco é o seu “jantar às cegas”, uma experiência gastronômica sensorial que envolve a degustação de seis pratos autorais. O carro-chefe da casa é o bacalhau, mas os clientes também podem desfrutar de outras iguarias exclusivas, como o haddock e a lagosta. Para aqueles que preferem uma opção mais convencional, o Tasco oferece pratos individuais que servem até duas pessoas.

O menu do restaurante é frequentemente atualizado e os clientes podem acompanhar todas as novidades através da página oficial do Tasco no Instagram, onde também encontram informações sobre os preços e a cuidadosamente selecionada carta de vinhos, que complementa perfeitamente cada prato servido.

O restaurante Tasco funciona de terça a sábado, das 19h às 22h, e as reservas podem ser feitas pelo Instagram.

FOTO GERSON LOPES



O casal de chefs Maríndia e Rodrigo Di Domênico comandam a cozinha do Tasco



CHURRASCARIAS



Do espeto corrido ao churrasco gourmet

Para saborear o prato mais tradicional dos gaúchos, os turistas encontram várias opções em Passo Fundo. O circuito das churrascarias começa nos extremos da cidade, tanto para quem entra pela ERS-153 ou pela BR-285, passa pela Avenida Brasil, com uma maior concentração no bairro Boqueirão, e segue até o Bairro São Cristóvão. Com diferentes propostas, o cliente encontra, desde

ambientes mais simples, aos mais requintados. O cardápio também varia de um estabelecimento para o outro, com mais ou menos opções de cortes, acompanhamentos de pratos quentes, de saladas e de sobremesas. Assim como o valor da refeição. O fato é que, dentro de cada proposta, todos primam pela qualidade dos produtos oferecidos e no atendimento aos clientes.

Churrascaria Gobbi, a mais raiz da cidade

Para quem procura por um churrasco mais tradicional, a Churrascaria Gobbi é a melhor opção na cidade. Considerada a mais antiga de Passo Fundo, a casa, na Avenida Brasil, bairro Boqueirão, mantém as mesmas características desde 1969, quando Cavor Sanino adquiriu a churrascaria Minuano e trocou o nome.

Com a morte de Cavor, em 1990, os filhos, Alexandre, 72 anos, e César Gobbi, 63, assumiram o negócio e decidiram não mudar o cardápio e nem o sistema de atendimento. Para oferecer um preço mais acessível, o espeto corrido não inclui carnes nobres. O carro-chefe é a costela de gado, acompanhada de outros cortes como a fraldinha, costelinha de porco, galeto e linguiça.

Para manter a fama de churrascaria raiz, não há serviço de buffet. Os acompanhamentos, incluindo salada, arroz, feijão, massa, maionese, mandioca e polenta frita,



Os irmãos Alexandre (E) César (C) e Luiz comandam a churrascaria desde 1969

são servidos diretamente na mesa. Também não há sistema de espeto rotativo. O controle na churrasqueira é feito todo a mão por César, com auxílio do irmão mais velho, Luiz Alberto Gobbi, 75 anos.

O almoço é servido de segunda a sábado. O local tem capacidade para 60 pessoas, mas em média

são servidas mais de 100 refeições. Enquanto aguarda por uma mesa, o cliente pode degustar a saborosa caipirinha de limão preparada por Alexandre, responsável por receber os clientes. Já a noite, o cliente tem outra opção para o jantar. O churrasco sai de cena e entra a tradicional À La Minuta.



João Carlos Della Mea, 68 anos, frequenta o local desde os 20 anos

UM POUCO DE HISTÓRIA

A primeira clientela da Churrascaria Gobbi foi formada, principalmente, por moradores do interior de Passo Fundo. Agricultores que vinham para a cidade fazer compras ou realizar algum serviço e acabavam almoçando no local.

Como é o caso do aposentado João Carlos Della Mea, 68 anos. Enquanto saboreia uma costela, ele conta que começou a frequentar a churrascaria aos 20 anos, trazido pelo pai, já falecido. "Nós morávamos na localidade de Santa Gema. Ele vinha realizar os negócios na cidade, naquela época não havia asfalto. Na volta, sempre parava aqui para almoçar", lembra, destacando a simplicidade e qualidade do churrasco.

Há cerca de dois anos, o aposentado trocou o interior pela cidade e passou a morar, literalmente, ao lado da churrascaria.

O estabelecimento também ficou marcado na década de 70, quando o Sport Club Gaúcho recebia a dupla Gre-Nal nos jogos do Campeonato Gaúcho. A proximidade com o antigo estádio Wolmar Salton era referência para torcedores vindos de toda a região.

Outra tradição do Gobbi é receber o público de jovens universitários. Muitos deles que se formaram em Passo Fundo e mudaram para outras cidades, costumam retornar com as famílias ao estabelecimento para matar a saudade dos amigos e saborear o churrasco.

CHURRASCARIA VENEZA

Variedades no espeto corrido

Picanha com molho gorgonzola, ou ao alho e óleo, a tradicional costela e o assado de ovelha, são algumas das opções servidas no espeto corrido na Churrascaria Venezia, na avenida Brasil, nº 3530, bairro Boqueirão. Com capacidade para receber até 200 pessoas, o espaço amplo, simples e familiar, anexo ao hotel de mesmo nome, já é uma tradição há 23 anos em Passo Fundo.

O local está aberto de segunda a domingo das 11h às 14h, e de segunda a sábado das 19h15 às 22h30. Além do espeto corrido, o cliente ainda tem opção do buffet livre ou buffet a quilo. De acordo com o proprietário, Péricles Dalbosco Pastorio, tanto no almoço, como no jantar, são servidos 15 pratos frios e outros 15 pratos quentes. Um toque diferencial do estabelecimento está nas massas e pães, todos produzidos por uma padaria própria. “A churrascaria

foi aberta pelos meus pais, Nelson e Rose, que continuam na ativa. Nossa missão é manter a qualidade e o bom atendimento aos nossos clientes”, diz Péricles.



Nossa missão é manter a qualidade e o bom atendimento aos nossos clientes.



GRILL HALL PANORÂMICO

Sabor e qualidade no atendimento

Para quem está em viagem pela BR 285, e passar por Passo Fundo, sem dúvida, a melhor opção para degustar um delicioso churrasco é o Grill Hall Panorâmico. Instalada quase às margens da rodovia, na rua Verdi de César, nº 409,

bairro Petrópolis, próximo do trevo de entrada da cidade, o local oferece cerca de 20 cortes de carnes, incluindo gado, suíno, frango, além da tradicional paleta de ovelha e da costela 12 horas.

O Grill Hall Panorâmico também é uma excelente alternativa até mesmo para clientes que não consomem carne. O buffet tem de 15 a 20 pratos quentes, mais de 35 opções de saladas e uma saborosa tábua de queijos, frios e massas preparadas na hora.

Para saborear todas essas delícias, o cliente pode escolher entre o rodízio de carne, buffet livre com grill, ou o buffet por quilo. “Nosso atendimento é uma exclusividade. O cliente tem que se sentir bem acolhido na nossa casa para retornar sempre”, afirma Renata Bastos Di Domênico Franchini, uma das responsáveis. O atendimento é de segunda a domingo das 11h às 15h e das 18h30 às 23h.



Churrascaria Grill Hall Panorâmica é a segunda mais tradicional de Passo Fundo. A inauguração ocorreu em 26 de janeiro de 1986 pelos irmãos, Melchior, Baltazar e Ieda Di Domênico.



CHICO CHURRASCARIA

Sabor em ambiente nostálgico

Bicicleta, moto, lambreta, caixa registradora manual, máquina de escrever, entre tantos outros objetos antigos, que mais parecem fazer parte de um antiquário, na verdade, são elementos de decoração da Chico Churrascaria.

É nesse ambiente de saudosismo e de resgate histórico que o cliente pode saborear o rodízio de carnes com diversos tipos de cortes selecionados, além de um buffet com pratos quentes, acompanhamento, saladas, uma grande variedade de queijos e sobremesas. Também não faltam opções para quem gosta de um bom vinho.

Localizada na Avenida Brasil, bairro Boqueirão, nº 3454, a churrascaria foi inaugurada há 20 anos, por Francisco Culau, o Chico. Hoje, o empreendimento é gerenciado pelo filho, Ismael Culau. No entanto, a família está no ramo desde 1982. "Eu praticamente cresci dentro de uma churrascaria", afirma.

A Chicos abre para almoço de segunda a sexta-feira, das 11h30 às 14h. Aos sábados e domingos, das 11h30 às 14h30. O jantar é de terça a sábado das 19h às 22h30. A Casa oferece aos seus clientes estacionamento gratuito e espaço kids.



REI DO CORDEIRO

Opções também em carne de gado

No segundo andar do Passo Fundo Shopping, no bairro São Cristóvão, você encontra a churrascaria especializada em cordeiro. Para fazer jus ao nome, o Rei do Cordeiro oferece

cortes nobres, como a paleta, carré, e t-bone, preparados com um tempero especial da casa e o toque do assador. Mas a variedade não para por aí.

O Rei também oferece os principais cortes na versão carne de gado, incluindo a picanha ao molho gorgonzola, vazio, entrecot, costela, filé mignon, além de outros. Os pratos quentes e saladas são todos servidos à mesa. Uma das especialidades no cardápio, bastante requisitada pelos clientes, é o cogumelo recheado com queijos gorgonzola, parmesão, muçarela e requeijão. Ainda há as opções para saborear a deliciosa batata recheada e gratinada, o queijo coalho e o pastel de cordeiro.

Inaugurada há pouco mais de quatro anos, junto com o Passo Fundo Shopping, o local tem capacidade para 90 lugares e funciona de segunda a domingo das 11h às 14h e das 19h às 22h. Aos domingos abre somente para almoço.



Às vezes sofremos pelo nome. As pessoas pensam que só servimos cordeiro, o que acaba restringindo um pouco. Na verdade, temos todas as opções para o cliente sair satisfeito.



CHURRASCARIA PLANALTO

Dos cortes premium ao baiano bobó de camarão

Logo na entrada de Passo Fundo, pela rodovia RS-153, a melhor opção para degustar um churrasco de qualidade é a Churrascaria Planalto. Localizada na rua Joaquim Nabuco, nº 128 - Vila Jerônimo Coelho, antes do Trevo da Caravela (para quem está chegando na cidade), o local oferece rodízios de carne com cortes premium da raça britânica Black Angus e paleta de cordeiro da raça Dorper. Aos finais de semana ainda tem o costelão 12 horas.

Mantendo a tradição de mais de 40 anos no mercado, o cardápio apresenta uma variedade de sabores nos pratos quentes, com destaque para a polentinha crocante, o tradicional bobó de camarão baiano, além de geleias de pimenta gourmet e o molho gorgonzola.

Proprietária do estabelecimento, a empresária Carla Muttoni Spalding, recomenda ainda as saladas

e as variedades de maionese, especialmente, a de batata-doce com limão siciliano e alho-poró. Para finalizar, diversas sobremesas e o tradicional carrinho do queijo coalho com muitos acompanhamentos.

A Churrascaria Planalto abre de terça a domingo das 11h às 14h30. O jantar é servido de quarta a sábado das 19 às 22h.



CHURRASCARIA MANINY

Versão churrascaria e chapão

Além dos cortes considerados clássicos no rodízio, a Maniny Churrascaria oferece buffet de saladas, entre oito a 10 tipos de pratos quentes, e uma variedade de três tipos de massas, que podem ser preparadas na hora pelo cliente, com 15 opções de temperos e cinco de molhos. Localizada na Avenida Brasil, nº 3477, bairro Boqueirão, a Maniny Churrascaria serve almoço e janta, menos na terça-feira. Aos domingos, a casa abre somente para almoço.

Chapão - A marca também tem a versão chapão. O Maniny Restaurante Chapão fica na BR 285, em frente a Universidade de Passo Fundo. O cardápio oferece diversos tipos de bifês, saladas, massas, pratos quentes, queijo e salame grelhado,



no melhor estilo da comida italiana. Aos domingos, o cliente pode degustar o saboroso costelão assado. O telefone para contato é (54) 99616-1560.



A comida típica do RS apresentada no Festival Boia Campeira



São pratos típicos que representam as comidas que eram feitas nas tropeadas, tiros de laço, nas lides campeiras e nas festividades do gaúcho.



O Costelão feito no fogão de chão é um dos pratos mais típicos do Festival

BOIA CAMPEIRA

Costelão, vaca atolada, porco à pururuca, arroz de charque. Só de ler já deve ter dado água na boca. Típicas comidas do Rio Grande do Sul que, aliadas ao churrasco, são conhecidas como a culinária do gaúcho, nem sempre essas iguarias são oferecidas nos restaurantes. Mas para provar essas delícias, existe data marcada todos os anos em Passo Fundo. É no Festival Boia Campeira, que acontece anualmente no mês de agosto.

Realizado desde o ano de 2015, o Boia Campeira tem como objetivo valorizar a culinária campeira, presente nas raízes da cultura gaúcha, e a autenticidade cultural em um único jantar. Para tanto, as entidades tradicionalistas de Passo Fundo apresentam para degustação os pratos típicos que depois serão oferecidos nas rondas crioulas e cafés de chaleira, durante o mês de setembro.

O evento acontece em agosto para ser uma homenagem ao aniversário de Passo Fundo e a cada ano apresenta uma temática diferente, mas sempre considerado os pratos que são tidos como típicos dos sul-rio-grandenses. Além disso, faz parte do calendário de eventos comemorativos oficiais do município. E o momento da realização do Festival é também de lançamento da programação dos Festejos Farroupilhas da cidade.

A ideia do Festival Boia Campeira é apresentar para os passo-fundenses e visitantes a culinária autêntica do Rio Grande do Sul, como defende o coordenador da 7ª Região Tradicionalista, Alessandro Gradaschi. A entidade é uma das realizadoras e idealizadoras do evento, que é promovido em parceria com as entidades tradicionalistas e a Prefeitura de Passo Fundo. O objetivo é envolver as entidades tradicionalistas na preservação cultural através da culinária.

Para tanto, durante o Festival, cada entidade apresenta um preparo típico da culinária campeira. “São pratos típicos que representam as comidas que eram feitas nas tropeadas, tiros de laço, nas lides campeiras e nas festividades do gaúcho”, explica Alessandro Gradaschi. Ele lembra ainda que a periodicidade é anual, sempre realizado no mês de agosto, em homenagem ao aniversário da cidade de Passo Fundo. “O destaque do evento são os pratos típicos, pois não é todo dia que as pessoas degustam o costelão, porco à pururuca, vaca atolada, arroz de charque, ovelha e tantos outros”, comenta o coordenador.



O destaque do evento são os pratos típicos, pois não é todo dia que as pessoas degustam o costelão, porco à pururuca, vaca atolada, arroz de charque, ovelha e tantos outros.





Pizzas para todos os gostos



Mesmo com o surgimento de muitas novidades gastronômicas em Passo Fundo, a pizza continua sendo um clássico na preferência de quem mora aqui ou visita a cidade. Um levantamento apontou a existência de aproximadamente 20 pizzarias, espalhadas pela área central e bairros. Algumas muito tradicionais, como a Somare, inaugurada em 1999, na Avenida Presidente Vargas, Bairro São Cristóvão, ou então, a César Pizzeria, na rua Coronel Pelegrini, Vila Cruzeiro, em funcionamento há mais de três décadas.

Dependendo do estabelecimento, o cliente pode optar pelo pedido à la carte ou o tradicional rodízio. Assim como acontece em todo o Brasil, a pizza ganhou inovações em Passo Fundo. Os ingredientes são os mais variados, tanto na versão salgada como na pizza doce.

Mas há quem busca manter o produto mais próximo da tradicional receita italiana, famosa no mundo todo. Um destes exemplos é a Basilico Pizzeria Napoletana. As massas são produzidas com a utilização da farinha do tipo duplo zero, indicada na receita original da pizza napolitana. O preparo do molho e dos demais ingredientes seguem o mesmo rigor.

Nesta mesma linha, a Le Mani Pizza Napoletana, trabalha com produtos (farinha, tomates e azeite) importados diretamente da Itália, para manter a receita mais fiel possível.

Na Pizzeria Osteria da Giuseppe, você será atendido pelo chef Giuseppe Signorelli, italiano radicado no Brasil há poucos meses, trazido pela esposa, Elizabete Signorelli. O casal era proprietário de restaurante na Alemanha, mas decidiu deixar a Europa em razão da pandemia. Além das tradicionais pizzas italianas, você poderá provar outras delícias como saladas servidas em tigelas, massas ao forno, lasanhas, entre outros. Muitos dos temperos utilizados nas receitas são produzidos na própria horta mantida pelo casal.

Apesar de ter a pizza como carro-chefe, as pizzarias de Passo Fundo, em sua maioria, oferecem um cardápio bastante variado de massas, saladas, petiscos e outros tipos de lanches.



PIZZARIAS

Pizzeria Osteria da Giuseppe

Rua Jornalista Horácio César, 72 – Bairro Professor Schisler



Baika Pizzaria

R. Gen. Canabarro, 837 - Centro

Basilico Pizzeria Napoletana Morom

R. Morom, 2328 - Centro



Béppi Pizza

Av. Presidente Vargas, 350 - Passo Fundo

Carioca Gourmet

R. Fagundes dos Reis, 215 - Centro

Cezar Pizzaria

R. Cel. Pelegri, 750 - Vila Rodrigues

Dom Marcon Pizzaria

R. Tiradentes, 942 - Centro

Domino's Pizza

R. Independência, 553 - Boqueirão

Fornos Pizza

Rua Moron, 1328 - Centro

HD Lanches e Pizzaria

R. São Sebastião, 594 - Vila Vera Cruz

Heróis Food Show

Av. Dr. Álvaro Severo de Miranda, 780 - Cidade Nova

Le Mani Pizza Napoletana

Una Open Mall - R. Gen. Prestes Guimarães, 56 - Loja 4

Livorno Pizzaria

R. Gen. Osório, 792 - Centro (54) 3046-1014

London Burger e Pizza

R. Cel. Chicuta, 127 - Centro (54) 3327-0060

Milonga Pizza Pub

R. Benjamin Constant, 820 - Centro

Nando's Lanches

R. Fagundes dos Reis, 1200 - 01 - Vila Vergueiro

Nice Pizzaria

R. Cel. Pelegri, 1320 - Vila Rodrigues

Pilão Pizza

R. Dr. Benedito Acauã, 1715 - Vila Luíza

Pizzaria Don Pierri

Av. Rio Grande, 94 - Vila Vera Cruz

Pizzaria Somare

Av. Pres. Vargas, 1870 - São Cristóvão



Pizzaria Uno

R. Minas Gerais, 431 - Vila Lucas Araújo

Porto Bello Pizzaria

R. Saldanha Marinho, 561 - Centro

Porto Santo Pizzaria

R. Coxilha, 588 - São Cristóvão

Rei da Pizza

Bella Città Shopping Center - R. Cel. Chicuta, 355 - Centro

Santorini Pizzaria

Av. Pres. Vargas, 322 - Vila Rodrigues

Toca 252

Av. Dr. César Santos, 252 - Petrópolis

Vivenda das Pizzas

R. Nascimento Vargas, 881 - Annes

We Burger



Aproximadamente cinco anos foi o tempo suficiente para o setor de hamburguerias chegar e se consolidar em Passo Fundo. Neste intervalo, a cidade já conta com cerca de 60 estabelecimentos especializados, sendo parte deles apenas no sistema delivery.

Um dos motivos da evidência do segmento foi a criação do We Love Burger. Desde a primeira edição, em 2017, o evento tem sido fundamental na divulgação e, principalmente, na qualificação do mercado. Realizado anualmente, o projeto funciona através de um circuito gastronômico em que o cliente pode provar e votar no melhor hambúrguer preparado a partir de uma temática definida pelos organizadores. Além do voto popular, também há escolha por um júri especializado.

“O evento mobiliza o público durante 15 dias. Também desafia os proprietários dos estabelecimentos a criarem algo novo, inédito. Ele ajudou a divulgar o hambúrguer, estimulando o consumo” avalia o idealizador da iniciativa, e sócio do Marreta Smash Burger, Pablo Lauxen.

O resultado de todo esse trabalho, colocou Passo Fundo em um patamar diferenciado no setor de hamburguerias no Rio Grande do Sul. Os sabores, ingredientes e formas de preparo são os mais diversos possíveis, trazendo elementos da gastronomia mundial. O visitante encontra alternativas para todos os gostos, incluindo veganos e vegetarianos. “O hambúrguer é muito democrático. Tem um valor acessível e pode ser consumido em qualquer lugar”, diz Pablo.

FOTO DIVULGAÇÃO - ALSTER BURGER



FOTO DIVULGAÇÃO - CAMALEÃO DALTÔNICO



FOTO DIVULGAÇÃO - OVELHA NEGRA



HAMBURGUERIAS

Rodízio de mini-hambúrguer

Participar de um rodízio de pizza é algo bastante comum em qualquer cidade do Brasil, mas rodízio de mini-hambúrguer era uma novidade em Passo Fundo até a chegada do Alster Burger há dois anos. O cliente pode provar até seis sabores diferentes, preparados com três tipos de pães: brioche, pão de batata com parmesão e pão australiano. O rodízio,

servido de terça a domingo, das 19h às 22h, também inclui no acompanhamento, anéis de cebola, polentinha, bolinho de queijo e batata frita tradicional, ou com cheddar e bacon. Já o hambúrguer no tamanho tradicional, a dica certa da proprietária, Luana Welp, é o Alster Burger. O estabelecimento fica na rua Paissandu, nº 1925, o telefone é 991250418.

Criatividade camaleônica

Quando se trata de concurso de hambúrguer, o Camaleão Daltônico está sempre entre os primeiros. Só no We Love Burger, são três prêmios, sendo o último na edição do ano passado, com a melhor versão vegetariana. Aliás, o Camaleão tem pelo menos seis opções no cardápio para esta categoria de clientes, e outras quatro no segmento de veganos.

Harmonizar ingredientes doces e salgados é

um dos diferenciais da hamburgueria. Não por acaso, o carro –chefe do público é o Sweet Chilli Crispy. Há outras opções que incluem geleia de morango e castanha de caju, ou goiabada. O proprietário, Gustavo Rodrigo Zimmermann, afirma que a mistura agridoce, caiu no paladar dos clientes. O Camaleão Daltônico fica na rua General Prestes Guimarães, nº 645, Vila Rodrigues. O telefone é 9 99907755.

Hambúrguer assado na parrilla

Só o fato de ser preparado em um fogo a lenha, na parrilla, já é garantia de um sabor único e exclusivo ao hambúrguer da Ovelha Negra. Além da carne, os queijos, bacon e o pão, levemente tostado, também passam pelo mesmo processo de preparo. Outro diferencial está nos molhos, todos produzidos artesanalmente sem adição de conservantes. O cliente pode escolher entre um hambúrguer

mais agridoce ou mais temperado. Ou então, o hambúrguer com carne de ovelha, acompanhado de maionese de hortelã, cebolinha em conserva, salada e queijo. “Não trabalhamos com muitos ingredientes, mas todos eles têm uma característica bem destacada”, afirmam os proprietários, Eduardo Farias e Renato Leal Martins Peixoto. A Ovelha Negra fica na rua Morom, nº 1342, centro.

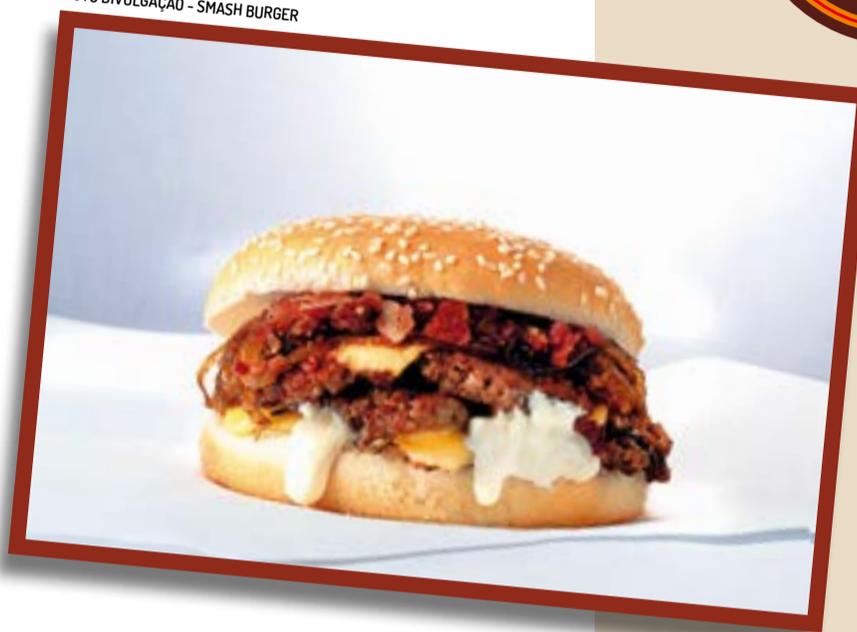
HAMBURGUERIAS



Inspiração americana

O Marreta Smash Burger foi forjado em meio a pandemia em 2020. A inspiração são as redes de fast food americanas que datam do período pós segunda guerra mundial. Seguindo a linha do simples e bem feito. O cardápio é baseado em releituras desses clássicos, com uma pegada de frescor nos ingredientes, sabor e aromas leves. O Marreta está instalado na rua Morom, nº 1158, centro. O telefone é 99664-7007.

FOTO DIVULGAÇÃO - SMASH BURGER



Temática rock e ingredientes de qualidade

Tendo o rock como decoração temática da casa, a BW Stakes & Burgers trabalha com carnes nobres e ingredientes muito bem selecionados no preparo de todos os pratos do cardápio. Além do hambúrguer, de diversos sabores, a BW oferece carnes, com molhos especiais, e uma grande variedade de petiscos. Segundo o proprietário, Guilherme Saggin, o destaque fica por conta da Cebola BW, cortada em pétalas, banhada em um molho especial e frita. Fica a dica! O BW está localizado na rua Benjamim Constant, nº 830, centro. O telefone é (054) 3622-2909.

FOTO DIVULGAÇÃO - BW STAKES & BURGERS



Variedade nos lanches e sobremesas

Queijo coalho empanado crocante, batata frita, maionese verde e duas vezes smash. Tudo isso você encontra no Ressaca, o hambúrguer mais pedido no Vaccaro Hamburgueria. O cardápio tem ainda muitas alternativas, com ingredientes dialogando harmonicamente, entre o doce e o salgado, como donut de chocolate com bacon, ou goiabada, e uma grande variedade de sobremesas.

O endereço do Vaccaro fica rua Benjamim Constant, nº 825, e o telefone é (054) 3622.4333.

FOTO DIVULGAÇÃO - VACCARO HAMBURGUERIA



Mais opções

Butcher Beers, Burger and More

Rua – Fagundes dos Reis, nº 215, centro
Telefone: (54) 99960-7676

Badger's Beef Burger & Grill

Rua - Moron, nº 2410, Boqueirão
Telefone: (54) 3046.1100

FMC Burger

Rua – Fagundes dos Reis, nº 355, centro
Telefone – (54) 99199-8214

Patrimônio gastronômico da cidade



A história gastronômica de Passo Fundo não há um prato considerado típico, em compensação, tem um lanche que virou referência de qualidade e ganhou fama até mesmo em outros estados. Quem passa pela cidade, dificilmente deixa de experimentar o icônico Xis do Boka.

Localizado na rua Independência, centro, o Boka nasceu em 1972, no porão de um sobrado, pelas mãos dos amigos Jairo Menegaz, Eduardo Wentz e Odaglas Salgado, conhecido por Barracão, e Daltro Bonatto, cujo apelidou serviu de inspiração para o nome do empreendimento. Pouco tempo depois, o grupo seguiu caminhos diferentes e Eduardo passou a ser o único proprietário.

Sendo um lanche popular consumido praticamente em todo o Brasil, com suas infinitas variações, o Edu do Boka, como ficou conhecido, conseguiu desenvolver um xis-salada com características próprias e manter a mesma qualidade e sabor ao longo dos anos. Uma das inovações foi retirar o miolo do pão, deixando-o mais fino, e também mais crocante, após passar por uma prensa, mantida sempre na mesma temperatura para dar uma leve tostada.

Todo o processo foi sendo criado passo a passo e padronizado. Esse rigor no controle, aliado à qualidade dos alimentos escolhidos, e a magia do preparo, tornaram o Xis do Boka um patrimônio gastronômico dos passo-fundenses de sabor único.

Variedade de pratos

Além do Xis, o estabelecimento oferece muitas outras opções no cardápio. Pratos que também tornam-se tradicionais entre os clientes, como a polenta frita com queijo, pizzas, massas, risotos, sopa de capeletti, saladas, filés e petiscos, acompanhados



FOTOS DIVULGAÇÃO - BOKA



do chope da Brahma, sempre bem gelado. Para aproveitar o happy hour ou o jantar com a família, o cliente tem duas opções: o Boka, espaço amplo, inaugurado em 1994, ou o Bokinha, no tradicional ponto onde tudo começou. Os dois estabelecimentos ficam praticamente um de frente para o outro na Rua Independência.

Com a morte do empresário Edu, em 2020, o negócio passou a ser gerenciado pelos filhos Davi, Beto e Luã.

Fama fora do RS

Criado no início da década de 70, o Bokinha trouxe inovações no atendimento. Com espaço para no máximo oito mesas pequenas e alguns puff's, a alternativa foi atender a clientela dentro dos carros na rua. Bastava estacionar na Independência, ligar o pisca e aguardar o garçon.

Gerente do Bokinha de 1978 até 1996, Antônio Vieira, 64 anos, lembra que tiveram de adaptar pequenos ganchos e um suporte nas bandejas para prendê-las nos vidros dos carros, com o lanche.

“Tudo foi sendo criado artesanalmente aos poucos. O Edu era fora da curva, não abria mão da qualidade. Os lanches e pratos dele sempre tiveram os melhores produtos” conta.

Anos mais tarde, já radicado em São Paulo, Antônio viu a fama do lugar onde passou 18 anos de sua vida, ser citado por um renomado chef de cozinha, nas páginas de um jornal da capital paulista. “Ele abriu uma casa de hambúrguer, deu entrevista e citou o Boka de Passo Fundo como sendo a referência. Senti muito orgulho de ter feito parte de uma parte de uma história tão linda e que continua, agora pelos filhos”.



Responsável por tornar a Independência conhecida como a rua do Boka, Edu faleceu em agosto de 2020

Comece bem as suas manhãs em Passo Fundo



Se você está chegando em Passo Fundo bem cedinho para fazer compras, negócios ou usufruir os serviços que a cidade oferece, especialmente na área da saúde, e quer tomar aquele café da manhã reforçado para enfrentar o dia, o Guia Gastronômico de Passo Fundo tem algumas das melhores opções. Afinal de contas o café da manhã é a refeição mais importante do dia. O hábito corresponde a cerca de 30% do valor energético total da dieta de uma pessoa, visto que é a primeira refeição após horas de sono, dando energia para o corpo suportar o dia a dia.

Passo Fundo tem uma multiplicidade de estabelecimentos que atendem a todos os paladares logo nas primeiras horas do dia. Das tradicionais padarias, onde você pode tomar um bom café com leite e comer aquele pãozinho com manteiga tradicional, até os locais especializados em integrais, restrições alimentares e receitas elaboradas. Tem ainda o café da manhã de hotel. Mesmo que você não esteja hospedado pode aproveitar as delícias na maioria dos hotéis locais, que começam a atender às 6h30 e seguem até às 10h. Alguns diferenciam o horário aos domingos, iniciando às 7 e encerrando às 10h30. A única recomendação das gerências é que se o grupo de pessoas for grande, é sempre bom reservar com antecedência. Caso contrário, até cinco pessoas é só chegar nas recepções para aproveitar o banquete.

PANIFICADORAS

Padaria Doce Pão

Com 31 anos de história, a Padaria Doce Pão já produziu muitas memórias afetivas com sua confeitaria e panificadora. Localizada na Avenida Brasil Oeste, em frente a Praça do Boqueirão Legal é de fácil acesso para quem está chegando pelo Trevo da Caravela, no Boqueirão. A panificadora é especializada em Café da Manhã e bruch. Abre de segunda a sábado das 7h às 20h.

FOTO DIVULGAÇÃO - DOCE PÃO



Padaria OMA

A Padaria OMA, fica na Paissandú, 1621, próximo ao Hospital São Vicente de Paulo. Atende de segunda a sexta das 7h às 20h30, aos sábados, das 7h às 19h30 e aos domingos, das 8h às 12, reabrindo às 16h. Uma das especialidades é o buffet de sanduíches, além da variedade de outros lanches salgados e doces. O local é pet friendly.

FOTO DIVULGAÇÃO - PADARIA OMA



Pães da Adri

Se você é fã de pães artesanais, de fermentação natural, geléias caseiras e um café da manhã elaborado, o Pães da Adri, da Paissandú, 549, abre de segunda a sexta-feira, das 7h às 19h. Aos sábados o café começa às 9h, mas em outro endereço, no Pátio da Quinze, na Rua Quinze de Novembro, 200. Neste endereço, os horários de atendimento na semana são de terça a sexta, das 14h30 às 19h.

FOTO DIVULGAÇÃO - PÃES DA ADRI



Pantik Panificação Integral

A Pantik Panificação Integral fica no coração do centro médico-hospitalar de Passo Fundo, na rua Capitão Araújo, 297. Pioneira, desde 2011, a Pantik trabalha com produtos integrais, funcionais e para dietas especiais. A Pantik abre de segunda a sábado a partir das 8h.

FOTO DIVULGAÇÃO - PANTIK



Quiero Café

A franquia Quiero Café está instalada em Passo Fundo, na Paissandú, 1173, bem no centro da cidade. Abre às 8h de segunda a sábado e oferece cafés especiais, e uma variedade de lanches doces e salgados. O Quiero abre em feriados, mas não abre aos domingos.

FOTO DIVULGAÇÃO - QUIERO CAFÉ



Você falou café da manhã de Hotel? Temos!

Passo Fundo tem 28 hotéis e pousadas e, praticamente, todos eles oferecem café da manhã para quem não está hospedado em horários e dias que variam de estabelecimento para outro. Na maior parte, os hotéis começam a servir o café a partir de 6h30 até 10h. Aos sábados e domingos, este horários variam. Para até três ou quatro pessoas não é necessário agendar. Mas, para grupos maiores, é preciso fazer esta reserva com antecedência.

Então, se você está chegando em Passo Fundo e resolveu tomar aquele café da manhã em um dos nossos hotéis, seja bem-vindo e sirva-se.



PANIFICADORAS



FOTO DIVULGAÇÃO - GERMÂNIAS BLUMEN HOTEL



Germânias Blumen Hotel

Rua Antônio Araújo, 233
De segunda a sábado das 6h30 às 10h
Domingos das 7h às 10h30

Itatiaia Hotel

Rua Capitão Eleutério, 168
Todos os dias das 6h30 às 10h

Maitá Palace Hotel

Av. Brasil Leste, 400 - Bairro Petrópolis
De segunda a sábado, das 6h30 às 10h
Domingos e feriados, das 7h às 11h

Prix Hotel

Rua Lava Pés - Boqueirão
De segunda a sábado, das 6h30 às 9h30
Domingos, das 7h às 10h

Rio Hotel

Rua Silva Jardim, 567 - centro
De segunda a sexta, das 6h às 10h
Sábados e domingos, das 6h30 às 10h30

San Silvestre

Rua Cel. Chicuta, 371 - centro
De segunda a sábado, das 6h30 às 9h30
Domingos, das 7h às 10h

Turis Hotel

Rua Bento Gonçalves, em frente a Praça Marechal Floriano.
Todos os dias, das 6h30 às 10h

Villa Vergueiro Hotel

Rua Lava Pés, 1000 - Centro
Todos os dias, das 6h30 às 10h



Importante!

Grande parte dos estabelecimentos que abrem cedo e oferecem café da manhã, também servem almoço e outros lanches durante o dia. Isso vale para alguns dos hotéis, também. A relação completa deste segmento você encontra no **POKET "LISTA DA GULA"** do Guia Gastronômico de Passo Fundo.

FOTO DIVULGAÇÃO - FORNO, PÃES E PIZZA



Fornos, Pães e Pizza

Um pão de fermentação natural leva mais tempo para ser feito, tem um aspecto rústico, casca crocante, miolo cheio de alvéolos irregulares e um sabor incomparável. A panificação artesanal caiu no gosto do público. O Fornos, Pães e Pizza esta focado neste segmento. Abre de segunda a sábado, na Rua Moron, 1328.

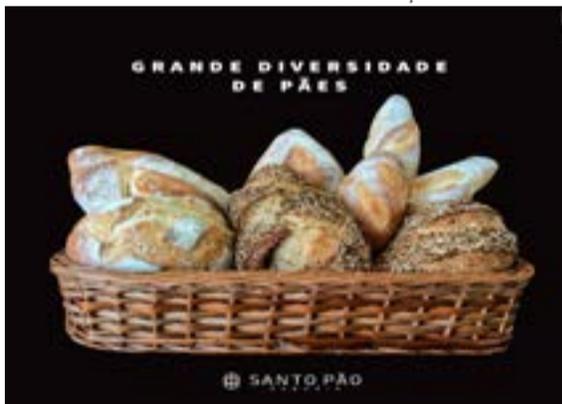
FOTO DIVULGAÇÃO - MAIS 1 CAFÉ



Mais1 Café

Mas, se você está com pressa, a opção é o Mais1 Café, na Rua Moron, 1356, centro da cidade. A franquia utiliza o modelo 'To Go'. O cliente acessa o sistema self service na calçada, escolhe a opção de café (quente ou gelado) o lanche (Croissant francês, pão de queijo, coxinhas, cookies, pastel de Belém) e pode seguir ao compromisso. Abre de segunda a sexta a partir das 8h. Aos domingos, das 15h às 18h.

FOTO DIVULGAÇÃO - PADARIA SANTO PÃO



Padaria Santo Pão

Localizada na Rua Teixeira Soares, 25, bem próximo do Centro Esportivo Fredolino Chimango, a Padaria Santo Pão abre de segunda a sábado a partir das 7h15. Serve café da manhã no sistema buffet, oferecendo uma variedade de lanches e pães de fermentação natural.

FOTO DIVULGAÇÃO - RIVIERA CAFÉ BISTRÔ



Riviera Café Bistrô

Do expresso ao risoto, fica na Rua Independência, 640, sala 02. Atende de segunda a sexta-feira, das 8h às 18h.

Tradição de oito décadas

FOTOS DIVULGAÇÃO - PADARIA CRUZEIRO



No buffet, uma variedade de gostosuras servidas todos os dias



O 'cachorrinho da Cruzeiro' e a Catarina são os clássicos da Padaria mais antiga de Passo Fundo



A família conduz o negócio desde 1981, há 32 anos

Existem coisas indiscutíveis para os passo-fundenses. E uma delas é que, o melhor cachorrinho quente e a melhor Catarina da cidade estão na Padaria Cruzeiro. Os deliciosos lanches salgado e doce, aliás, são o carro-chefe desta que é a mais antiga Panificadora de Passo Fundo. Criada em 1939, passou pelas mãos de quatro famílias. Sobre os primeiros donos não se tem muitas informações, a não ser uma antiga fotografia em preto e branco de um casal fazendo pães para assar em forno de pedra com fogo de lenha.

Ernesto Morbini (in memoriam) foi o segundo proprietário. Na sequência veio a administração de Bruno Justi que, além de pães, também vendia iguarias caras e importadas, só encontradas em grandes centros urbanos.

Em 1981, depois do falecimento de Justi, a Cruzeiro foi alugada pelo casal Tadeu Gonçalves e Margarete Lamaison Gonçalves. Tadeu era padeiro da própria Cruzeiro e com experiência de muitos anos em panificação. Havia trabalhado em outros estabelecimentos vendendo e fazendo pães. Ela, atuava no ramo, como vendedora de outra padaria.

Tadeu e Margarete tornaram-se proprietários cinco anos depois e já haviam transformado o estabelecimento em padaria e lancheria. Hoje, atendem, em média, cerca de mil pessoas por dia.

Localizada na Paissandú, 660, os clientes podem se servir em sistema de buffet, ser atendidos no balcão ou comprar pela tele. São mais de 560 itens entre salgados e doces de todos os tipos, que tem como acompanhamentos o café passado, os sucos, vitaminas ou refrigerantes. O atendimento é feito de segunda a sábado.

Com 70 colaboradores e clientes fieis de mais de 30 anos, o casal, que ficou dois anos afastado do negócio por conta da pandemia, iniciou um processo de sucessão familiar neste período. A filha Cazuzza Lamaison Gonçalves tomou à frente do negócio implementando práticas de gestão mais modernas e incorporando o sistema delivery, que manteve o estabelecimento aberto durante os meses dramáticos da pandemia. O irmão Cassiano também é sócio, mas atua em outra atividade. "Tem dias que precisamos suspender o atendimento de tele, porque não vencemos", conta Tadeu. Hoje, de volta à rotina, Tadeu e Margarete fazem o próprio horário e estão muito tranquilos quanto ao futuro. O casal, soube delegar a outras pessoas a gerência por setores e é na confiança e trabalho em equipe, que a Cruzeiro se consolida como a mais tradicional de Passo Fundo.



EXPERIÊNCIA SENSORIAL POR VÁRIAS CULTURAS

FOTO DIVULGAÇÃO - FREEPIK

O café pode ser consumido de várias formas: entre amigos, sozinho, acompanhado de uma leitura, durante o trabalho ou até mesmo com o seu pet. O Guia Gastronômico te apresenta cafeterias espalhadas pela cidade, que oferecem a segunda bebida mais consumida no mundo em diversos estilos e ambientes temáticos. Em Passo Fundo, você encontra cafés especiais, moídos ou até mesmo torrados na hora! Não faltam ambientes que proporcionam uma experiência sensorial com baristas especializados. Tem desde cafeteria que te leva a dar uma volta ao mundo sem sair de Passo Fundo até aquelas em que você já sente o aroma ao passar pela rua. Ambientes temáticos requintados que nos remetem à Europa e ao Oriente Médio e cafeteria que oferece café ao estilo australiano com direito a brunch e torrefação própria de café artesanal. Confira a seguir alguns locais que garimpamos para você!

ALASSIO CAFÉ

Inspiração italiana

O café nasceu em setembro de 2022, inspirado na pequena província da Itália, Alassio, também conhecida como a cidade dos apaixonados. Um local aconchegante, com jardim e plantas, e perfeito para momentos de descontração. Chamado de o café dos apaixonados, a casa tem uma playlist no Spotify com mais de 80 músicas para ouvir enquanto aprecia a combinação de sabores do cardápio.

O local possui uma carta de cafés produzidos a partir de grãos moídos na hora e outras bebidas como chá gelado, soda italiana, espumantes e vinhos.

A carta de doces traz receitas com a massa

francesa patê a choux com recheios bem brasileiros como os eclers, carolinas e o tradicional doce italiano Baci di Alassio, servido com ganache de chocolate e sorvete. Os bolos são artesanais e para quem gosta de sanduíches o café oferece opções com pão rústico de fermentação natural ou ciabatta. Há opções para vegetarianos e veganos como as toasts avocado, caprese e de cebola e figo, além de saladas.

O Alassio Café está localizado na Rua Coronel Pelegrini, 185, na Vila Rodrigues, pertinho da Praça Capitão Jovino (Santa Teresinha). Funciona de segunda a sábado, das 09h às 12h e das 14h às 19h.

FOTO DIVULGAÇÃO - ALASSIO CAFÉ



DUNIA

Café árabe e confeitaria

Se você quer fazer uma viagem ao Oriente Médio sem sair de Passo Fundo e conhecer um pouco sobre a culinária árabe, te apresentamos Dunia, Café árabe e confeitaria. O nome significa mundo e o slogan “O melhor dos dois mundos” refere-se à junção da culinária oriental com a cozinha brasileira. Pratos e bebidas árabes são servidos num local com decoração árabe e louças típicas.

Entre os pratos com especiarias do Oriente Médio estão o Makluba (arroz, açafrão e especiarias), Mjadra (arroz, lentilha e especiarias árabes), Malfuf (charutininhos de repolho), e Kafta no molho de Tahine. Os doces vão dos tradicionais brasileiros aos típicos do Oriente Médio como Namura ou a Baklava de nozes e pistache. No cardápio de bebidas estão o café e Chá árabe como o ArakMintque resulta em um drink refrescante.

O Dunia atende de segunda a sábado, das 10h às 19h. Fica na Rua Benjamin Constant, 592, Centro. Próximo à Escola Protásio Alves.

FOTO DIVULGAÇÃO - DUNIA



CAFÉ ESTINO

Nascido de uma paixão

A jornada da Estino começou com a herança do amor pelo café, do avô Fernando Estivallet, que passou ao filho, Roberto, e por sua vez contagiou os netos João e Pedro. A Café Estino, nascida da paixão de dois netos, honra essa tradição desde 2013. Os grãos 100% arábicos são cuidadosamente selecionados e torrados em Minas Gerais. Da marca Duo ao requintado Café Peaberry, eles oferecem sete tipos de café, cada um com uma história para contar.

Também tem variedade de Preparo: de prensa francesa a filtros, a Estino moe os grãos na hora para se adequar ao seu método de preparo. Eles não só entregam café, mas também uma experiência personalizada.

Para Levar: Se a correria é sua companheira, o sistema Pegue Leve oferece uma variedade de bebidas quentes para você levar consigo, desde um tradicional americano a um exótico cappuccino gelado.

Nos dias quentes, o Cardápio Refrescante ganha vida com raspadinhas italianas, chás mate e até expresso tônica de limão.

Cafeomancia: Para os curiosos, a Café Estino oferece a cafeomancia, uma antiga prática de adivinhação que desvenda segredos na borra do café. Descubra o que o futuro reserva!

Além do Café: A loja é um paraíso para amantes de café, oferecendo máquinas, insumos e objetos decorativos que aprimoram a experiência do café em casa.

Localizações

Av. Presidente Vargas, 1737 - Segunda a sexta-feira, 08h30 às 12h e 13h30 às 18h30. Sábados, 08h30 às 12h30 e 13h30 às 17h.

Av. General Netto, 224 - Segunda a sexta-feira, 09h às 12h e 13h30 às 18h30. Sábados, 09h às 16h (até 14h nos últimos sábados do mês).

FOTOS DIVULGAÇÃO - CAFÉ ESTINO



DUCKBILL COOKIES & COFFEE

Especializado em cookies

Se você passar pela Morom e sentir na rua um cheirinho de café ou de cookies saindo forno pode ter certeza que encontrou a Duckbill Cookies & Coffee, cafeteria especializada em cookies artesanais. Trata-se de uma franquia que começou a expandir em 2018 e chegou a Passo Fundo. São oferecidos mais de dez tipos de cookies, desde os clássicos como Ao leite, Dark, Duo Black e n' Cream, até a versão cookie Caramelo salgado com amendoim. A cafeteria serve cafés com grãos premiados, 100% arábicos, com torrefação própria da rede Duckbill e produzidos em Minas Gerais e São Paulo. Todo o cardápio de café com leite pode ser adaptado para zero lactose. Para quem gosta de salgados a lista inclui tortinha de carne seca, pão de batata, tostex de peito de peru, pão de queijo, pão na chapa e sanduíches de calabresa e costelinha defumada.

A Duckbill está na Rua Morom, 1.816, no centro, atrás do Bella Città Shopping. Atende de segunda a sexta-feira, das 9h às 19h, e aos sábados das 14h às 18h.

FOTO DIVULGAÇÃO - DUCKBILL COOKIES & COFFEE



FRODO GATO & CAFÉ

O primeiro Cat Café

É o primeiro Cat Café de Passo Fundo! O local tem uma decoração temática voltada ao mundo dos gatos. E que tal tomar um Cattuccino? É isso mesmo! Todo o cardápio (na verdade o CatDápio) é temático, onde todos os nomes das bebidas e comidas fazem referência aos gatos. Você vai encontrar nomes de raças, ditados populares de gatinhos e personagens de gatos. Oferece bebidas quentes como o moccaccino, o catexpresso, também o cattuccino tradicional e cattuccinovegano (com leite vegetal), além de opções de bebidas com leite sem lactose. Também tem bebidas geladas como a soda italiana “Pau na Chica” e milk-shakes.

O Frodo Gato & Café tem uma sala reservada com os gatos Cappuccino e Baunilha, que foram adotados e residem no café. A sala é exclusiva para os gatos residentes. O visitante pode interagir com eles, desde que respeite as regras. Você também pode levar o seu gato no Frodo, desde que ele permaneça na guia ou na caixa de transporte.

A cafeteria está localizada na General Canabarro, 100, próximo ao Bebedouro da Gare. O atendimento é de terça a sexta das 13h30 às 19h, aos sábados das 10h às 19h e aos domingos das 14h30min às 19h (a cada 15 dias).

OUTSIDER SPECIALTY COFFEE

Estilo australiano

FOTOS DIVULGAÇÃO - OUTSIDER SPECIALTY COFFEE



saladas e pratos quentes como risotos e lasanhas.

E se você quiser uma experiência culinária deliciosa, aos sábados é servido o Brunch para duas pessoas com produtos fresquinhos, preparados na hora.

O Outsider Specialty Coffee está localizado na Rua Teixeira Soares, 1045, sala 3 - no Edifício dos Bancários, próximo à Praça Tamandaré e ao HSVP. Atende de segunda a sexta das 11h30 às 18h30. Nos sábados o local fica aberto das 09h30 às 18h30.

Uma cafeteria estilo Australiano no Brasil! É a primeira em Passo Fundo com torrefação própria de grãos para garantir que o cliente tenha uma experiência de degustar cafés especiais como na Austrália. Oferece ampla variedade de bebidas à base de café, como espresso e cappuccino; opções com bebida de aveia, sem lactose e glúten, com chocolate ou xarope de morango e cafés gelados. Tem uma variedade de sanduíches e salgados, além de tortas, como a tradicional torta de maçã americana, e outras delícias da Austrália. Serve



SLOW CAFÉ

Diversidade nos preparos

Você é um apaixonado por café e não consegue viver sem ele? O Slow Café é uma cafeteria fundada há quatro anos e oferece cafés especiais cuidadosamente selecionados de alta qualidade e de diferentes regiões do Brasil, com a opção de escolher a forma de preparo, filtrado, na máquina ou prensa francesa são alguns dos métodos oferecidos. A utilização de leites vegetais e alguns lanches sem glúten ou lactose é outra atração da cafeteria.

Ao longo do dia, a cafeteria serve saladas e pratos quentes como risotos, pensando em quem não tem hora para almoçar ou tem um dia a dia corrido e com agenda apertada. O local ainda serve lanches como baguetes, empadas, pão de queijo, brownie, cookies, tortas, torradas e sanduíches.

A Slow Café fica na Rua Benjamin Constant, 430, sala 02, ao lado da Praça Tochetto, no centro da cidade. Abre de segunda a sábado, das 10h30min às 19h.

FOTOS DIVULGAÇÃO - SLOW CAFÉ



THEREZA DE BÁRBARA

Café em memória

Encantar e proporcionar momentos inesquecíveis de prazer e de felicidade, através das experiências sensoriais junto a uma xícara de café ou taça de vinho, em um ambiente e menu que nos tragam à memória os icônicos cafés parisienses. Com essa proposta, o Café Thereza de Bárbara apresenta a combinação da elegância de um café francês, com referências na arquitetura e decoração, com uma excelente gastronomia, em memória à bisavó da proprietária.

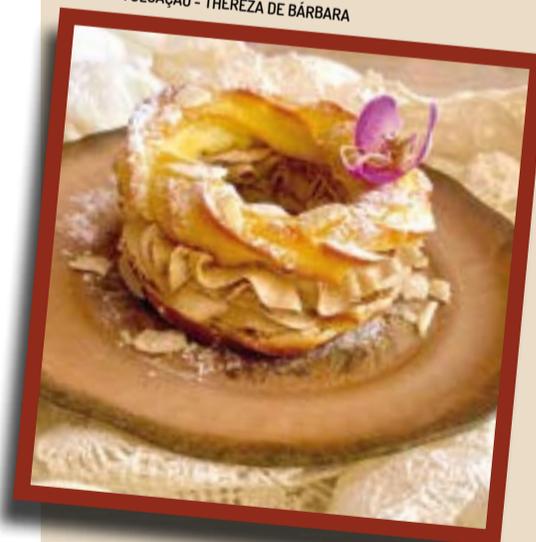
Você degustará as famosas receitas francesas, como o doce Macaron ou o Creme Brûlée, sobremesa francesa, com toque de baunilha e uma casquinha crocante. E, claro, não pode faltar o um dos clássicos da pâtisserie francesa, o Éclair de Creme Pâtissière e morangos.

O Thereza de Bárbara apresenta um cardápio chás e cafés especiais, além de Mocaccino, Cappuccino, Macchiato e Doppio. Tem uma carta com espumantes

e vinhos de diversos países, do velho e do novo mundo, com mais de 30 países.

O horário de atendimento é de segunda a sábado, das 14h às 20h. Está localizado na Av. Brasil Oeste, 560, 15º andar, Centro, Ed. Offices Bella Città.

FOTOS DIVULGAÇÃO - THEREZA DE BÁRBARA



A sociabilização nos cafés da Avenida General Netto



Oásis e Borga mantêm a histórica tradição de cafés como Elite, Colombo, Sonora e tantos outros



LUIZ CARLOS SCHNEIDER (*)

O café é o autêntico sabor da convivência urbana. A moda é antiga, pois a primeira cafeteria abriu em Constantinopla em 1475. Os cafés conquistaram glamour em Paris e logo chegaram ao Brasil no formato de confeitarias no Rio e São Paulo. Nas primeiras décadas do Século XX, a sociedade passo-fundense se reunia no entorno da Pra-

FOTO GERSON LOPES



As principais histórias da cidade passam pela Mesa Um do Oasis

ça Marechal Floriano onde havia um quiosque que servia café. Desde então, a Avenida General Netto foi vitrine para os cafés de Passo Fundo.

Os cinemas puxaram a fila da turma muito elegante que se sociabilizava na General Netto. O primeiro foi O Pathé em 1911, o Coliseu abriu em 1920 e mais tarde o Imperial. Ora, a saída dos cinemas propiciava o footing, comportamento que no mais autêntico passo-fundense é denominado de bobódromo. O movimento nas calçadas abriu muitas portas, porque depois de um filminho a sede e a fome são de cinema. Assim, iniciou a saga dos cafés na General Netto.

Damas e cavalheiros

Certamente, o Café Elite foi o mais marcante ponto de encontro de políticos e cenário para comemorações familiares. Fora da Netto, na Moron estavam o icônico Maracanã e o Amarelinho. O formato era uma mescla de cafeteria, bar e restaurante. Seguiam os mol-des vindos do Rio, São Paulo e Porto Alegre. No Elite predominavam os chapéus dos cavalheiros, mas logo as damas tomaram conta das mesas. Dentre tantos, a General Netto teve o Café Colombo, o Oásis - o único remanescente da época, e ainda o Sonora.

Os cafés da cidade também passaram por transformações, pois o público é volátil

e segue novos comportamentos. Portas abertas em outros bares e restaurantes e a clientela gradativamente mudou. Muitos cafés fecharam e, hoje, apenas dois ainda mantêm o autêntico estilo e abrem espaço para a importante sociabilização: Oásis e Borga. Na General Netto, é claro!

Bar Oásis

Hoje, o mais antigo café de Passo Fundo é o Bar Oásis com 72 anos de atividade. Instalado no mesmo prédio do antigo Cine Imperial, nasceu na vitrine dos cinemas. Ao lado da Catedral é escala para antes e depois das missas, ponto obrigatório para visitas de governadores, senadores, prefeitos e deputados. Atua como bolsa de valores e o cafezinho no balcão reúne advogados, empresários, jornalistas, corretores ou jogadores de futebol. Suas mesas, onde livros já foram escritos, testemunharam acordos e cisões políticas. Ali se reúne a icônica e tradicional confraria da Mesa Um grupo eclético com calejadas histórias.

O Oásis se adequou aos tempos, mas nunca perdeu a característica da fonte que jorra a sociabilização. No passado, manteve engraxataria própria para dar brilho às botas e sapatos da clientela. Foi referência como tabacaria com requintados fumos para cachimbo e a famosa linha de charutos Suerdieck. O cardápio, sempre enxuto, hoje limita-se aos salgados com destaque ao crocante pão de queijo. Por longo período brilhou o cromado cilíndrico da icônica cafeteira Monarcha, substituída pela tecnologia italiana para oferecer um cremoso café espresso. Certamen-

FOTO GERSON LOPES



Pastel quentinho é o lanche preferido no Café do Borga

te, é o melhor café da cidade e carinhosamente conhecido como “crème de la crème”.

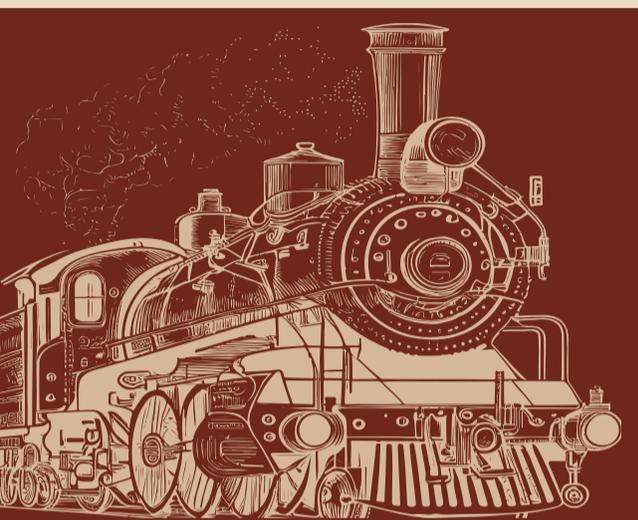
Café do Borga

Inaugurado há 23 anos, o Café do Borga está em localização privilegiada na General Netto. Instalado quase na esquina com a Avenida Brasil, fica no prédio histórico onde funcionou a famosa Casa Yankee. Mantém o antigo estilo com as tradicionais cadeiras de café. Ao redor de suas mesas cumpre de maneira eclética o propósito da sociabilização. Turmas distintas batem o ponto no Borga, mas no ambiente reina a interatividade e, na prática, a convivência é de um grupo único. Além dos carimbados habitués, são constantes as mesas de universitárias e universitários. Mas não falta a turma que não tira o olho do futebol na televisão. E quando a bola para, começa a corneta para humanizar a balança do caráter humano.

Café, caipirinha, uísque e muitas cervejas puxam o lado hidráulico. Já os sólidos estão em um cardápio de lanches feitos na hora. As opções também são boas pedidas para um almoço rápido. De tempos em tempos a turma elege um cozinheiro e rola feijoada, mocotó e outras iguarias. Mas o básico garante hambúrgueres e uma torrada maravilhosa com suco de laranja espremida na hora. E, é claro, o melhor pastel da cidade que chega à mesa cercado por muito calor humano.

(*) JORNALISTA,

De estação férrea a complexo gastronômico e cultural



Já se passaram quatro anos desde que a antiga Estação Férrea da Gare de Passo Fundo iniciou um novo capítulo de sua história centenária. De viação férrea, que contribuiu para o impulso econômico do município, a Estação Gastronômica, um dos lugares mais frequentados e instagramável da região. Em julho de 2019, pouco mais de 40 anos desde a desativação da Estação Ferroviária, novas histórias começaram a ser construídas nas mesas de restaurantes e bares que formam o novo espaço.

Com 10 opções para bebidas e comidas variadas, a Gare Estação Gastronômica, recebe semanalmente, cerca de quatro mil pessoas. Um espaço inclusivo que acolhe pessoas de todas as idades, jovens, adultos, crianças e pets. Seu Instagram (@garepf) está com mais de 35 mil seguidores. No cardápio, carnes, sushis, pizzas, hambúrgueres, doces e variados tipos de bebidas.

Sistema de cartão de consumo

Na começo da operação, a Gare chegou a usar cartão próprio de consumo. O cliente abastecia o valor pretendido e consumia no local. Chegou a emitir 50 mil cartões. Mas, para facilitar ainda mais o cliente, a venda direta é feita no cartão de crédito e débito, através de operadores que estão disponíveis todo o tempo.

Os garçons de bebidas vão até a mesa com máquinas para passar o cartão de consumo. Já o pedido de comidas é feito diretamente nos estabelecimentos.

Galeria Estação da Arte

A Galeria Estação da Arte, que já havia sido abrigada naquele espaço, retornando ao prédio histórico de cara nova. Desta vez em área reduzida, o ambiente é composto no conceito high-low, com formas, texturas, cores e épocas com contraste entre si.

FOTOS DIVULGAÇÃO



Horário e atendimento

A Gare Estação Gastronômica está localizada no coração da Avenida Sete de Setembro, bem em frente ao Parque da Gare, no centro de Passo Fundo. O único dia que ela não abre, é na segunda-feira. O atendimento acontece de terça a sexta-feira, das 18h às 23h. Sábados e domingos das 16h às 23h.



O que a Gare oferece!

MoquéM

📍 (@moquemgarepf)

Petiscaria: carnes, bolinhos, sanduíches, porções de batatas, pães de alho, queijo coalho, etc.

Fábrica Di Chocolate

📍 @fabricadichocolatepassofundo

Fondue de chocolate, self-service. Chocolate padrão belga premium, frutas, gelato 100% natural e açaí.

Cocina Paisano

📍 @paisanopf

Culinária mexicana: burrito, quesadilla, nachos e churros.

BW Steaks & Burgers

📍 @bwburger.pf

Hamburgueria

Maria Fumaça Urban Food

📍 @mariafumacaurbanfood

Porções de flango flito, batata, polenta, mandioca, pastéis. Hotdogs, food bowls, docinhos e mini bolo vulcão.

Yellow Box

📍 @yellowboxpf

14 taps de cervejas especiais.

Drinkeria.co

📍 @drinkeria.co

Cocktail & wine bar especializado.

Sushi do Adão

📍 @sushidoadao

Entradas à la carte, combinados, sushis à la carte, pratos quentes.

Basílico

📍 @basilicopizzeria_pf

Ingredientes selecionados da verdadeira pizza napolitana.

Bar da Estação

📍 @obarestacao

Cervejas, refrigerantes, água, suco.



Bella Città tem 27 espaços para comer bem

Diversidade e comodidade

Quem almoça, lancha ou janta no shopping já sabe que terá um leque de opções ao seu dispor.

De fast-food a uma comida mais elaborada, passando pela oriental à italiana, a diversidade de cardápio é enorme. Além do que, o cliente de centro de compras busca "unir o útil ao agradável", tendo a comodidade de fazer suas compras com maior segurança, e de escolher o alimento de sua preferência em meio a um menu variado.



SHOPPINGS



FOTOS DIVULGAÇÃO - BELLA CITTÀ



Praça de Alimentação

Açaí Concept - Sobremesas

Telefone: (54)3317-1000
Localização: 2º Andar

Burger King - Fast-food

Telefone: (54)9922-07486
Localização: 3º Andar

Burger King - Sorveteria

Telefone: (54)9922-07486
Localização: Térreo

Cachorrão Shopp - Fast-food

Telefone: (54)3632-7854
Localização: 2º Andar

Chicken In - Fast-food

Telefone: (54)9998-72300
Localização: 2º Andar

Chiquinho Sorvetes

Telefone: (55)9996-16373
Localização: 2º Andar

Confraria & Cia - Fast-food

Telefone: (54)3622-2540
Localização: 3º Andar

Cotton Candy - Doces

Telefone: (54)9966-92003
Localização: Térreo

Dr. Burger - Restaurante

Telefone: (55)9813-69917
Localização: 2º Andar

Fini - Doces

Telefone: (54)3317-1000
Localização: 2º Andar

Gigas Massas - Restaurante

Telefone: (54)3045-7876
Localização: 2º Andar

Giraffas - Restaurante

Telefone: (54)3632-9000
Localização: 3º Andar

Juma Arcturus Risoteria - Restaurante

Telefone: (54)99683-7738
Localização: 3º Andar

Kopenhagen - Doces e Chocolates

Telefone: (54)9919-26118
Localização: 2º Andar

Le Freddo Gelateria - Sorveteria

Telefone: (54)3601-5592
Localização: 2º Andar

Mccafé - Cafeteria

Telefone: (54)3632-4255
Localização: 1º Andar

Mcdonald's - Fast-food

Telefone: (54)99244-3628
Localização: 2º Andar

Mcdonald's - Sorveteria

Telefone: (54)3632-4255
Localização: Térreo

Milky Moo - Sorveteria

Telefone: (54)9998-00415
Localização: Térreo

Panda Oriental- Restaurante

Telefone: (54)9816-70057
Localização: 2º Andar

Panela Velha - Restaurante

telefone: (54)9913-23683
Localização: 2º Andar

Quiosque Chopp Brahma - Chopperia

Telefone: (54)3632-5005
Localização: 3º Andar

Rei da Pizza - Restaurante

Telefone: (54)9966-35523
Localização: 2º Andar

Shakai - Restaurante

Telefone: (54)3622-0900
Localização: 3º Andar

Subway - Fast-food

Telefone: (55)9961-70880
Localização: 2º Andar

Super Duper - Fast-food

Telefone: (54)3317-1000
Localização: 3º Andar

Thaís Pâtisserie - Doces e Chocolates

Telefone: (54)9966-06105
Localização: 2º Andar

Comercial Zaffari - Restaurante do Supermercado

Telefone: (54) 3311-4571
Localização: Térreo

inaugurado em 1998, o Bella Città é o primeiro shopping da região Norte do Estado. Situado na Rua Coronel Chicuta, 355, centro de Passo Fundo, o Bella recebe mais de 600 mil pessoas por mês, abrangendo um público de 80 municípios no seu entorno.

Em 2009 o Bella Città expandiu para duas praças de alimentação e 115 lojas, além de uma torre residencial e outra comercial. Atualmente são 27 estabelecimentos que oferecem diversas possibilidades de gastronomia.

Os horários das Praças de Alimentação são: segunda a sábado das 10h às 22h. Domingos e feriados das 11h às 22h.



Tudo no mesmo lugar

O termo shopping center ficou conhecido após a segunda guerra com a reconstrução de países desenvolvidos. No início dos anos 50, surgiram os primeiros shoppings ancorados por lojas de departamento dos EUA. Segundo a entidade americana International Council of Shopping Centers, o conceito de shopping consiste em um grupo de estabelecimentos comerciais, unificados arquitetonicamente, construído em terreno planejado e desenvolvido.

Passo Fundo Shopping: local para celebrar encontros

Inaugurado em novembro de 2018, o Passo Fundo Shopping foi projetado para celebrar encontros. Em uma área construída de 60.000m², o empreendimento está situado na Avenida Presidente Vargas, 1610, no Bairro São Cristóvão. Anualmente, o grande centro comercial recebe um público estimado em cinco milhões de pessoas. Com esse propósito, o Passo Fundo Shopping consolida-se como o maior e mais completo da região norte do estado.

A Praça de Alimentação é composta por 27 estabelecimentos que apresentam grande variedade de opções de restaurantes, fast-food, entre outros segmentos. Os horários de atendimento são: segunda a sábado das 10h às 22h. Domingos e feriados das 11h às 22h. Praça de Alimentação do Passo Fundo Shopping



SHOPPINGS

Praça de Alimentação

Açaí Concept - Fast-food

Localização: Piso 2
Telefone: (54)9 9986-8450

Balanceado - Fast-food

Localização: Piso 2
Telefone: (54)9 9167 3138

Beats Burger - Fast-food

Localização: Piso 2
Telefone: (54)3310 1327

Bella Gula - Doces & Sobremesas

Localização: Piso 1
Telefone: (54)3310 1323

Burger King - Fast-Food

Localização: Piso 2

Cacau Show - Doces & Sobremesas

Localização: Piso 2
Telefone (54)3310-1389/ (54)9 9970-4012

Cachorrão do Claudião - Alimentação

Localização: Piso 2

Camarão Express - Fast-food

Localização: Piso 2
Telefone: (54)3310 1326

Cantina Seraggio

Localização: Piso 1
Telefone: (54)3310-1301/(54)9 9604 8440

Cololido - Doces & Sobremesa

Localização: Piso 2

Chácaras Grill - Restaurante

Localização: Piso 2

Chiquinho Sorvete - Doces & Sobremesas

Localização: Piso 2
Telefone (54)3310-1384/ (54)9 9104-3501

Chopp Brahma - Choperia

Localização: Piso 2

D'Italia Gelateria - Doces & Sobremesas

Localização: Piso 2
Telefone: (54)3310-1377

Garapa's - Fast-food

Localização: Piso 2
Telefone: (54)3601-1501

Gigas Massas - Fast-food

Localização: Piso 2
Telefone: (54)3310-1331

Giraffas - Fast-food

Localização: Piso 2
Telefone: (54)3310-1379

Lepetit - Cafeteria

Localização: Piso 2

Mamma Mia - Restaurante

Localização: Piso 2

Mc Donald's - Fast-food

Localização: Piso 2

Miaygi

Localização: Piso 2
Telefone: (54)9 9625 4036

Mini Kalzone - Fast-food

Localização: Piso 2
Telefone: (54)3310 1318/ (54)9 8427 7854

Panda Oriental - Fast-food

Localização: Piso 2
Telefone: (47)9 9943 0274

Pizza Hut - Fast-food

Localização: Piso 2
Telefone: (54)3310 1393

Rei do Cordeiro - Restaurante

Localização: Piso 1
Telefone: (54)3310 1257/ (54)9 9272 0433

Royal Trudel - Fast-food

Localização: Piso 2
Telefone: (54)3310 1252/ (54)9 9120 4683

Subway - Fast-food

Localização: Piso 2
Telefone: (51)9 9465 7671

Xôk's - Doces & Sobremesas

Localização: Piso 2



Outback Steakhouse

O restaurante Outback Steakhouse, inspirado na gastronomia australiana, é a novidade do Passo Fundo Shopping neste começo de 2024. Com cortes de carne especiais como a Billy Ribs (costelinhas de porco ao molho billabong) e aperitivos icônicos como a Bloomin' Onion e Billy Ribs, a rede norte-americana conquistou o gosto dos brasileiros.

Passo Fundo Shopping

Av. Pres. Vargas, 1610
São Cristóvão, Passo Fundo

FOTOS DIVULGAÇÃO - OUTBACK STEAKHOUSE



FOTOS DIVULGAÇÃO - PF SHOPPING



UNA OPEN MALL

O cheirinho da boa comida está no ar

Usina de Massas Pocket (anexo a Le Mani)

Especialista em massas e molhos. Tele e retirada (todos os dias): das 11h às 23h.

Si Señor Carnes e Especiarias

Almoço aos sábados das 11h45min às 14h.

AMA Sushi

Espaço lindo e aconchegante para curtir um sushi surpreendente. Horários: quarta a segunda das 18h30 às 23h. Sextas e sábados das 11h às 14h.

Lapolitália

Congelados, lanches e pratos por encomenda. Horário: das 10h às 20h

Frutos de Goiás

Explosão de sabor de sorvetes e açaí. Horário: das 13h às 20h

Cozinha da Denise

Cada doce e torta é uma obra-prima artesanal que aquece corações e conquista paladares! Horários: segunda das 13h30 às 19h. De terça a sexta das 8h às 19h. Sábado das 9h às 19h. Domingo das 10h às 19h.

Nos anos 80, os Estados Unidos foi cenário para o crescimento e popularização do modelo de shopping center chamado open mall, designado shopping a céu aberto. Nessa época, o formato de espaços abertos mais esguio, com fácil acesso às lojas, surgiu como alternativa aos padrões de infraestrutura de mall. Após 2006, mais de 80% dos shoppings centers edificadas são do tipo a céu aberto nos EUA, tornando-os referência no mundo inteiro, inclusive no Brasil.

Desde março de 2023, Passo Fundo tem o seu primeiro shopping a céu aberto, o Una Open Mall. Situado na Rua Prestes Guimarães, 56, Vila Rodrigues, o espaço dispõe de diversos serviços, especialmente, gastronômicos, além de conveniências.

Com projeto arquitetônico diferenciado, o Una Open Mall apresenta um design belo, sustentável, moderno que propicia comodidade, bem-estar e

FOTOS DIVULGAÇÃO



facilidade aos consumidores, especialmente, aos moradores da Vila Rodrigues.

O centro comercial mais recente da cidade traz 16 operações, sendo oito restaurantes que oferecem grande variedade gastronômica, da brasileira, italiana e parisiense à japonesa.



Le Mani Pizza Napoletana

Deliciosa, simples e saboreada com as mãos! Horários: terça a sexta das 11h às 14h e das 17h30 às 23h. Sábado e domingo das 11h às 23h.



Le Paris

Um autêntico bistrô parisiense. Menu de cozinha e bar apresenta os clássicos da culinária francesa com ingredientes locais e sabores exclusivos. Horários: segunda a sexta-feira, a partir das 17h. Sábado das 11h30 às 23h e domingo das 11h30 às 15h.



Sileno Beer & Drink

Ponto de encontro para quem curte chopp e bons drinks! Horários: terça a sexta das 17h às 23h. Sábado das 11h às 23h. Domingo das 14h às 23h.

Doce Pecado!

Em um mundo agitado e muitas vezes estressante, é essencial encontrar momentos de prazer. E poucas experiências podem ser tão gratificantes quanto saborear uma boa sobremesa. Em Passo Fundo não faltam opções artesanais, autorais e de profissionais que se especializaram no segmento. A **Tortaria Michele Montipó**, na rua Eduardo de Brito, 550, é um refúgio para os apaixonados por doces. Atende de segunda a sexta das 9h30 às 12h e das 13h às 18h30. Aos sábados, das 9h às 18h e os pedidos também podem ser feitos pelo site da Tortaria.

FOTO - TORTARIA MICHELE MONTIPÓ



Para quem prefere o brownie, este bolo de chocolate típico dos Estados Unidos se popularizou no Brasil, a **Brownie Casten** agora atende ao público na Sete de Setembro, 15, sala 1.

A **Lugano de Gramado**, com as delícias dos chocolates da Serra Gaúcha, abriu sua loja em Passo Fundo, na rua Morom, 1405 e abre de segunda a sexta-feira das 9h às 19h.

E para quem quer experienciar o doce mais popular da França, encontra na **Renata Caetano - Pâtisserie** um paraíso em macarons, na Rua Silva Jardim, 153

A **Cozinha da Denise**, na General Neto, 869, na Vergueiro, completa o roteiro com uma variedade de sobremesas. Aberta das 13h30 às 18h30. Um lugar agradável com opção de sentar com os amigos ao ar livre e se deliciar com os quitutes.

Se a pedida for um waffle, a franquia **The Waffle King** está em Passo Fundo, na rua Paissandú, 1173 e atende segunda das 12h às 22h, sábado, das 12h às 21h e domingo, das 15h às 21h. Os sabores são os mais variados e incríveis.

O **Doce Ana Linhares** produz felicidade em forma de doce e afeto. Delícias como o morangoffe, doce maçã e brigadeiros estão no cardápio. A loja atende na rua Paissandu, 297.

FOTO - CUPCAKE DA MARI



Falou em cupcake, a **Cupcake da Mari** é referência em Passo Fundo.

Está na General Neto, 929, Vila Vergueiro e também na Paissandú, 867 com o Café Cupcake da Mari.

Abre nas segundas das 13h30 às 18h30 e de terça a sábado das 10h às 12h e das 13h30 às 18h30.



FOTO - THE WAFFLE KING



BUFFET CLUBE COMERCIAL

Tradição de mais de 30 anos

FOTO: DALTRO MATTOS



Dedicação e comprometimento com os pratos são marca para Lisete Biazi



Trabalhamos com buffet há 36 anos, e desde fevereiro de 1992 somos os responsáveis no Clube Comercial.



Chef Lizete Biazi

Um dos buffets mais tradicionais de Passo Fundo é do Clube Comercial. Seja em eventos particulares ou empresariais, a culinária oferecida é um dos pontos altos de quem escolhe o clube para a realização de um evento. E quem está por trás das delícias culinárias? A chef Lisete Biazi que, junto com seu marido, Alcir Francisco Biazi, são os responsáveis pelo buffet do Clube Comercial desde o dia 18 de fevereiro de 1992.

São 31 anos dessa história, que se mistura com a tradição do clube. “Trabalhamos com buffet há 36 anos, e desde fevereiro de 1992 somos os responsáveis no Clube Comercial”, conta Lisete. Ela lembra ainda que são especializados em buffet, mas também trabalham com coquetel, mesas de antepasto e ilhas gastronômicas. “Nossos serviços contemplam banquetes, eventos corporativos, festas infantis, casamentos, formaturas”, comenta.

Momentos marcantes

Trabalhar com gastronomia é algo que veio da influência familiar, conforme define Lisete. De acordo com ela, os pais trabalhavam na copa do Clube Comercial, o que influenciou diretamente na escolha da carreira com gastronomia, e também serviram de referência.



FOTOS DIVULGAÇÃO



Desde o ano de 1992 no buffet do Clube Comercial

Entretanto nada veio sem muita dedicação, investimentos em estudo e aprimoramento. “Meu trabalho em gastronomia primeiro se define com estudo, técnica e comprometimento, mas o resultado é sempre apaixonante”, destaca a chef.

Nestes 31 anos vários eventos memoráveis foram marcados pela culinária de Lisete e Alcir, mas o que ela aponta como um dos mais marcantes até hoje foi o do centenário do clube: “o evento que marcou a nossa trajetória e que nos encheu de alegria foi ter sido responsáveis pelo Jantar Baile do Centenário do Clube Comercial, em 2012.”

MENTA

A experiência de uma vida, agora na Casa do Bosque

Foi em 1979 que começou a história de Ricardo Menta com a gastronomia. Nestes 44 anos na profissão, ele já passou por diversos buffets, restaurantes, refeitórios, hotéis. E há 8 anos coloca o conhecimento adquirido nestas experiências no buffet da Casa do Bosque.

Ricardo Menta é de uma família que, pode-se dizer, tem a gastronomia no DNA. A história toda começou no restaurante da família, o Sharommg, bastante conhecido do público passo-fundense na década de 1980. O nome peculiar não é à toa, pois foi formado com a letra inicial do nome de cada membro da família, provando que a gastronomia vem do sangue na família Menta.

Atualmente ele apresenta todo seu conhecimento em eventos e no buffet dos domingos da Casa do Bosque. Dentre as especialidades estão as mesas de antepasto com pratos quentes que, segundo ele, estão em alta, especialmente na região de São Paulo. E, ainda, os coquetéis que antecedem o buffet, além de empratados e finger food. A ideia, é atingir todos os gostos.

Vivências e desafios

Em mais de quatro décadas de trabalho com gastronomia, Ricardo confessa que os eventos que



FOTOS DIVULGAÇÃO - CASA DO BOSQUE



Referências atuais estão na oferta e montagem dos pratos

mais o deixam emocionado são as formaturas: “trato todos os momentos como especiais; o casamento é o momento especial dos noivos; os 15 anos são a vida de quem vai começar uma nova era; mas as formaturas são as que mais me deixam emocionado, porque é quando aquela pessoa atinge seu objetivo, que pode representar todo o contexto da vida dela”, comenta.

Entre os desafios, ele lembra de um evento onde serviu empratados para mais de 100 pessoas, com 12 tipos diferentes de pratos. “Sempre topo desafios”, pontua. E comenta também que toda a sua vida foi dedicada ao trabalho com gastronomia, tanto em Passo Fundo como nas cidades pelas quais passou.



Ricardo Menta: 44 anos dedicados à gastronomia

X.Com

E para quem está em dúvida sobre o que comer, a pedida é o X.Com. Desde 2005, o estabelecimento trabalha com diversos tipos de lanches e pizzas. Tem cachorro-quente, X-salada, pizzas de vários sabores, batatas fritas e aquela iscas de peixes de dar água na boca. Atende na General Canabarro, 668, de terça a domingo, a partir das 18h.



FOTO DIVULGAÇÃO - KREPS



FOTO DIVULGAÇÃO - KREPS



FOTO DIVULGAÇÃO - LAMBE BEIÇO

A qualquer hora do dia e da noite

Passo Fundo tem uma grande quantidade de lancherias espalhadas pela cidade. Cada uma delas oferece lanches com características próprias na maneira do preparo, na escolha dos ingredientes, no tamanho, e no preço.

Em termos de horário, a mais flexível neste quesito, sem dúvida, é o **B24**, na Avenida Brasil, centro. Como o próprio nome diz, as portas permanecem abertas durante 24 horas. No local são servidos Xis salada, hot dog, à la minuta e porções de petiscos.

E por falar em tradição, o **Cachorrão do Claudião** é uma ótima pedida. A história iniciou há mais de 60 anos como Cervejaria Claudião. Anos depois, a empresa passou de pai para filho e a marca se expandiu a ponto de abrir franquias em outros estados. A loja está instalada na Praça de Alimentação do Passo Fundo Shopping, na Avenida Presidente Vargas, bairro São Cristóvão. Além do famoso cachorro-quente, o cliente encontra uma variedade de outros lanches, incluindo petiscos, Xis, hambúrgueres, e ainda, o chope artesanal produzido pela marca.

Uma dos restaurantes e lancherias mais tradicionais de Passo Fundo, o **Krep's** está localizado na rua General Neto, nº 500, centro. Em atividade desde 1984, no Krep's o cliente encontra um cardápio variado de filés, além dos tradicionais lanches, petiscos e pizzas.

Variedade de petiscos, em porções generosas, o famoso Batatão, com cheddar e carne picada, iscas de peixe, além de cachorro-quente, Xis-salada, à la minuta, e outros lanches, você encontra no **Lambe Beijo**. A lancheria fica na Avenida Brasil, nº 941, centro.

Quando o assunto é criatividade na variedade de sabores em um cachorro-quente, e, principalmente na divulgação do produto, nada se compara ao **Póbris**. A começar pelos nomes dos lanches: Só pelo 13º, No tranco, Olha a crise, Fim do mês, desapega, entre outros.

O cliente tem pelo menos 30 opções para montar o próprio cachorrão, escolhendo entre mais de 20



temperos, molhos, e recheios. O **Póbris** tem seis endereços em Passo Fundo. Avenida Brasil, nº 600, bairro Petrópolis, Rua Castro Alves, nº 410, também no bairro Petrópolis, Avenida Brasil, nº 922, centro, Avenida Brasil, nº 3143, bairro Boqueirão, Avenida Rio Grande, nº 85, Vila Vera Cruz, e Avenida Presidente Vargas, nº 644, bairro São Cristóvão.

Para quem gosta de saborear uma Xis no melhor estilo garfo e faca, a dica é o **Ao Prato Lanches**, na rua Aspirante Jenner, nº 620, bairro Santa Maria. Os ingredientes ficam por conta do cliente, que pode escolher entre filé, bacon, frango, picanha, strognoff, entre muitos outros. Tem ainda cachorro-quente e petiscos.

Conhecido pela famosa à la minuta, o **Nando's Lanches** oferece um cardápio bastante diversificado, que inclui Xis, pizzas, e até esfiha, tudo preparado com muito sabor e qualidade, além é claro, do chope gelado. O Nando's fica na rua Fagundes dos Reis, nº 1.200, anexo ao Supermercado Zaffari, na vila Vergueiro.

NATU'S DRIVE-IN

Cardápio variado e tradição do cachorro-quente

Lanches e pratos feitos com qualidade e muito sabor, em um espaço amplo, confortável e com estacionamento, você encontra no Natu's Drive-In. Não por acaso, o estabelecimento é um dos mais frequentados pelos passo-fundenses e visitantes há pelo menos meio século.

A história iniciou em 1972, em um trailer chamado The Bul Dog, ou simplesmente Cachorrão da Praça Tamandaré, referência ao local onde ficava instalado. Época em que o Cachorro-quente era único lanche servido aos clientes. Três anos depois, o trailer deu lugar ao espaço onde está localizado até os dias de hoje, na Rua Fagundes dos Reis, nº 431, centro. Além do endereço, o nome também mudou para Natu's Drive-In, que vem de "Natu" apelido carinhoso dado por amigos e clientes.

O que não mudou de lá para cá, foi a qualidade do cachorro-quente. Mesmo com a introdução de



FOTOS DIVULGAÇÃO - NATU'S DRIVE-IN



diversos lanches e pratos no cardápio, a versão cachorrão amostardado continua sendo um dos mais requisitados pela clientela. O Natu's serve também diversos tipos de Xis, pizzas, filés, e petiscos, como fritas, polentinha, filé xadrez, entre outros.

MUNDO ANIMAL

Comida com diversão

Com um ambiente todo inspirado na selva, o Mundo Animal Lanchonete Temática, faz a alegria da criançada com lanches variados. No cardápio, os destaques ficam por conta das tábuas, com tiras de filés e acompanhamentos escolhidos pelo cliente, além da Torre de Batata, conhecida por Batatão, Xis Burguer e sobremesas.

Além dos lanches, a criançada pode acompanhar o show do mascote Leonel, um leão carismático que faz duas apresentações por noite. A primeira às 20h30 e a segunda às 22h. Localizado na Avenida Brasil, nº 1948, bairro Boqueirão, o Mundo Animal abre todos os dias da semana, a partir das 18h30 e fecha à meia-noite.

FOTO DIVULGAÇÃO - MUNDO ANIMAL



Marcato oferece sistema drive thru

Burgers preparados com carnes especiais, hot dog, porções de fritas crocantes cobertas com cheddar e bacon, sobremesas e chopp gelado da Brahma, você encontra no Marcato. Inaugurado em fevereiro de 2020, já são dois restaurantes em pontos diferentes da cidade. A matriz fica na rua Daltro Filho, nº 405, esquina com a Mina Gerais. A filial está localizada às margens da BR 285, em frente à entrada da Universidade de Passo Fundo. O nome Marcato é a junção dos nomes dos proprietários, Márcio e Carolina, mais a palavra "together" (juntos). Para facilitar o atendimento, o estabelecimento oferece ambientes internos e externos, além do drive thru.









Para acessar a lista de endereços dos estabelecimentos gastronômicos de Passo Fundo, é só acessar o QR code.



PREFEITURA DE
PASSO FUNDO