

Ceva no Total #11 acontece no próximo sábado, 28 de setembro

Nova data do Ceva no Total #11 foi confirmada após o evento ter sido cancelado por conta da chuva.



The banner features a large gear-shaped logo with 'CEVA' in the center, split into orange and red halves. To the right, a cloud contains 'DIA 28.09' and another cloud contains '30 CERVEJARIAS'. Below these are orange and red bars with '+ GASTRONOMIA' and '+ SHOWS'. At the bottom, it says '#11 | NO TOTAL 28 DE SETEMBRO' and lists sponsors: REALIZAÇÃO (MATINÊ CERVEJEIRA), APOIO (SHOPPING TOTAL), HOTEL OFICIAL (master HOTÉIS), and PROMOÇÃO (MIX 2021 ZIA).

O **Ceva no Total #11** – que foi adiado por conta da chuva do último dia 7 de setembro – já tem nova data para acontecer. O evento foi transferido para este próximo sábado, dia 28 de setembro. A festa é realizada a céu aberto, no Largo Cultural do Shopping Total, em Porto Alegre.

O **Ceva no Total #11** tem entrada gratuita e participação de mais de 30 cervejarias do Rio Grande do Sul. São 150 rótulos para quem quer conhecer um pouco mais da produção cervejeira local. A lista completa das cervejarias participantes você confere [neste post aqui](#), onde estão disponíveis todos os detalhes do evento.

Além de cerveja artesanal, o **Ceva no Total #11** terá opções gastronômicas e apresentações musicais, que estão programadas

para a décima primeira edição do evento organizado pelo Matinê Cervejeira.

Ceva Edição #11

Data: 28 de setembro, sábado

Horário: das 14h às 22h

Local: Largo Cultural do Shopping Total – (Av. Cristóvão Colombo, 545 – Floresta)

Entrada gratuita

Copa Internacional da Cerveja POA

*Estão abertas as inscrições para a **Copa Internacional da Cerveja POA**. Concurso acontece nos dias 5, 6 e 7 de novembro.*



REALIZAÇÃO

APOIO

SOFTWARE

Atenção cervejeiros! Vem aí mais uma edição do concurso **Copa Internacional da Cerveja POA**. A competição acontece pela

terceira vez e ocupa lugar de destaque entre as 10 maiores competições de cervejas do mundo. O evento coloca a cidade de Porto Alegre no foco dos olhares cervejeiros de todos os lugares.

A **Copa** faz parte da programação do **Festival da Cerveja de Porto Alegre** e traz para a capital gaúcha profissionais cervejeiros renomados de diversas regiões e países. Eles vem para compor o grupo de juizes que avaliará as cervejas que participam do concurso.

As sessões de julgamento da competição de cervejas acontecem durante os dias 5, 6 e 7 de novembro. Os rótulos inscritos concorrerão em 28 categorias diferentes de cerveja, e serão avaliados em 5 critérios de pontuação: aroma, aparência, sabor, sensação na boca e impressões gerais.

Além de cada categoria, na **Copa** serão entregues premiações para as 3 melhores cervejas da competição e para a cervejaria do ano, que será eleita através do somatório de pontos que a marca obteve. No ano passado, 254 cervejarias participaram e foram mais de 1200 cervejas inscritas.

Em 2018, o bom desempenho em diversas categorias trouxe o título de Cervejaria do Ano à argentina Juguetes Perdidos. O prêmio de melhor cerveja do concurso foi para a carioca Three Monkeys I'm Sour, uma Sour Ale com adição de pitaya e goiaba. Já quero provar!

A edição da Copa deste ano chega com novidades. O uso de um software desenvolvido para otimizar todas as etapas da competição (desde a inscrição do participante, até as rodadas de avaliação e a devolução das análises às cervejarias) é uma delas. Outro ponto de destaque serão as sessões de avaliação internacionais que acontecerão previamente na Argentina e no Uruguai, como uma pré-seleção.

Sobre o cenário de cerveja artesanal no Rio Grande do Sul

Segundo dados divulgados pelo Ministério da Agricultura, Porto Alegre possui atualmente 35 fábricas de cervejas e em todo estado são 220 fábricas ativas. Estima-se também que pelo 60 cervejarias ciganas* atuam em Porto Alegre, totalizando em torno de 100 marcas produzidas na capital. Já em todo o Rio Grande do Sul estima-se que existem 500 marcas de cervejas artesanais produzidas.

As inscrições para a **Copa** estão abertas e encerram no dia 27 de outubro. Para inscreverem seus rótulos na competição, as cervejarias devem acessar o portal: <https://beerawardsplatform.com/copa-internacional-da-cerveja-poa-2019>

Confira abaixo o vídeo da edição 2018 da **Copa Internacional da Cerveja POA**:

<https://youtu.be/buUZ6pNbU6g>

**Ciganas são cervejarias sem fábrica, que alugam capacidade produtiva ociosa de outras cervejarias.*

[Aqui tem um post](#) bem antigo sobre festivais de cerveja aqui na Bélgica para quem se interessa pelo assunto, mas surgiram vários novos depois desse post e vou fazer uma versão atualizada em breve!

0 melhor fast-food em Porto Alegre

Está na moda e é muito gostoso. O fast-food entrou na onda gourmet e não faltam opções interessantes para conhecer e provar. Tem gente que gosta até de fazer seu ranking pessoal

pra avisar os amigos e experimentar comida boa e farta, mesmo que não seja exatamente do tipo mais saudável.

Veja se já conhece alguns deles e desfrute de bons momentos:

[The Chefs Hamburgueria](#)



Carnes selecionadas, maionese própria, batatas fritas bem crocantes. São muitos os adjetivos do local, pequeno, mas aconchegante. O atendimento também é muito elogiado. Há, inclusive, algumas opções veganas e *gluten free*. A variedade de cervejas também agrada muito a clientela.

[Cachorro Quente do Rosário](#)

Quem passa pela região do Rosário, com certeza, já ouviu falar. Os molhos especiais e as coberturas diferentes fazem muito sucesso neste cachorro quente. Salsichas mini e grande – tem até tripla! – além do pão aquecido no vapor. Faz sucesso há mais de 30 anos, sempre inovando.

Croasonho



Este lugar vai te deixar deslumbrado, se você for do tipo apaixonado por doces. Croissants de todos os tipos, recheados e cheios de cobertura. Os complementos são tantos que seria preciso passar meses experimentando as opções. Os cafés especiais também são maravilhosos.

Pastel com Borda

O nome já entrega o segredo, mas, para a surpresa de muito, eles oferecem a opção grelhada, o que diminui muito a quantidade de óleo do lanche. Tudo de muito bom gosto e saborosíssimo. Há outras alternativas no cardápio, mas os pastéis, doces e salgados, continuam a ser o carro-chefe da casa.

PedidosJa



PedidoJá é um dos maiores provedores de *delivery* de comida na região e faz entrega de alguns dos melhores restaurantes da cidade. Por causa da popularidade do serviço, os

estabelecimentos credenciados ao *app* têm sido forçados a melhorar a qualidade de suas refeições – o que significa que agora você pode saborear um prato gourmet no conforto da sua casa.

Novo em Porto Alegre: Penz Bier – Das Haus

Confira novidade em Porto Alegre: Penz Bier- Das Haus. Dica da Roberta Vicari.

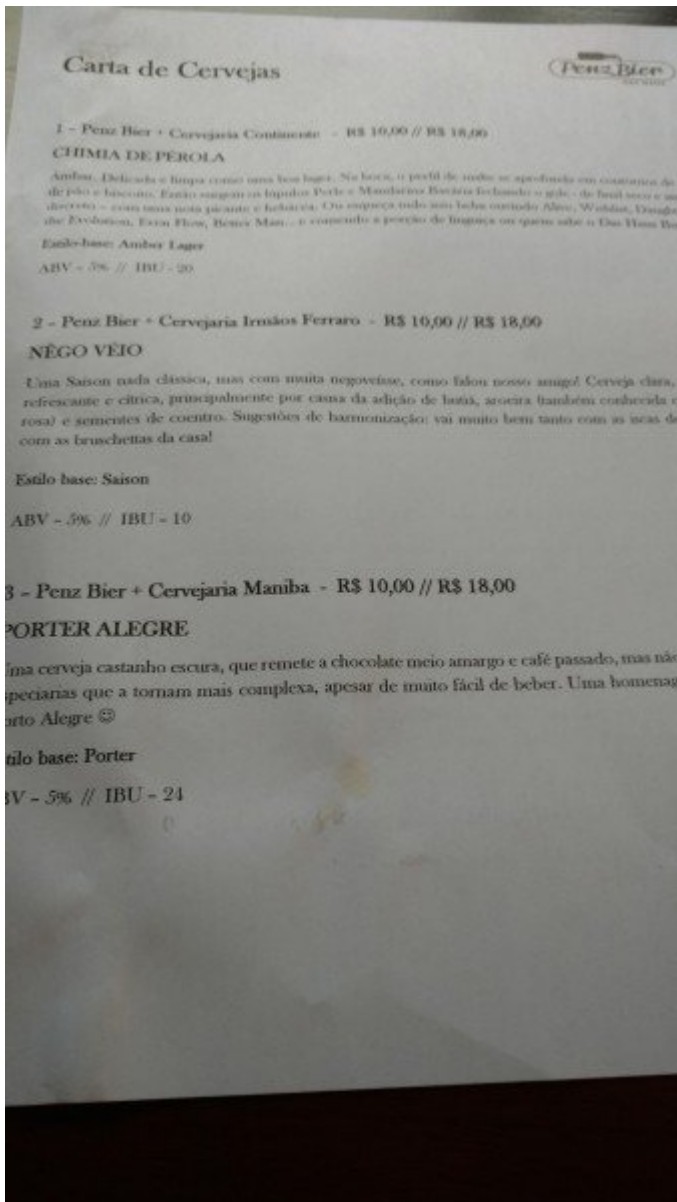


Recentemente abriu no coração da **Cidade Baixa** em **Porto Alegre**, mais uma alternativa com **cervejas artesanais** na cidade, o **[Penz Bier – Das Haus](#)**. Localizado na José do Patrocínio nº 366, esquina com a rua Sarmiento Leite. O bar foi inspirado por herança familiar, os irmãos Rosária e Ruiz celebram este sentimento abrindo o **Penz Bier**.

Possuem em suas torneiras três cervejas da casa, em parceria com outras cervejarias locais:

- *Porter Alegre*, Penz Bier e a Cervejaria Continente;
- *Nego Véio*, Penz Bier e Cervejaria Irmãos Ferraro;
- *Chimia da Pérola*, Penz Bier e Cervejaria Maniba.





Na ocasião em que conheci a casa, dia 27/01/2016, o bar contava com sete cervejarias convidadas:

- Perro Libre
- Três Tigres
- Maniba
- Tupiniquim
- Irmãos Ferraro
- Cervejaria Continente
- Cervejaria Morada Cia Etílica

O cardápio estilo encarte de CD é super estiloso, com de comidinhas bacanas e fotos (que não são meramente ilustrativas - hihhi), incluindo a explicação de cada insumo da cerveja.

Linguica de Cordeiro
 porção de linguica de cordeiro em rodela refogadas com cebola roxa. Acompanha molho de laranja, gengibre e pimenta.

Escas R\$ 25
 porção de Escas de Peito de Frango empanadas. Acompanha molho de mostarda com mel.

Bruschettas R\$ 25
 de legumes (opção vegetariana) pão com confit de cebola roxa, tomate, pimentões amarelo e vermelho com um toque de parmesão e azeite.

Batatas Fritas R\$ 18
 acompanha o molho da casa

Penz Bier DAS HAUS
 todos os pratos são servidos a partir das 18h

foto: uniaccaat. box

Peny Burger
 pão preto, bife de hambúrguer, queijo muçarela, alface americana, tomate, cebola roxa e molho da casa.

R\$ 29.

Penz Bier DAS HAUS
 todos os pratos são servidos a partir das 18h

Os preços são bem bacanas, nada fora do que se encontra nas boas casas da cidade. O bar ainda tem um diferencial que é água filtrada para os clientes sem cobrar por isso, ideia legal para dar aquela equilibrada entre uma cerveja e outra.

Entre os pontos negativos, atendimento um pouco lento, um pouco confuso, mas acredito que como o bar só tem poucos dias de funcionando, considero compreensível.

Evento Ceva no Total #2 destaca Cerveja Artesanal do RS

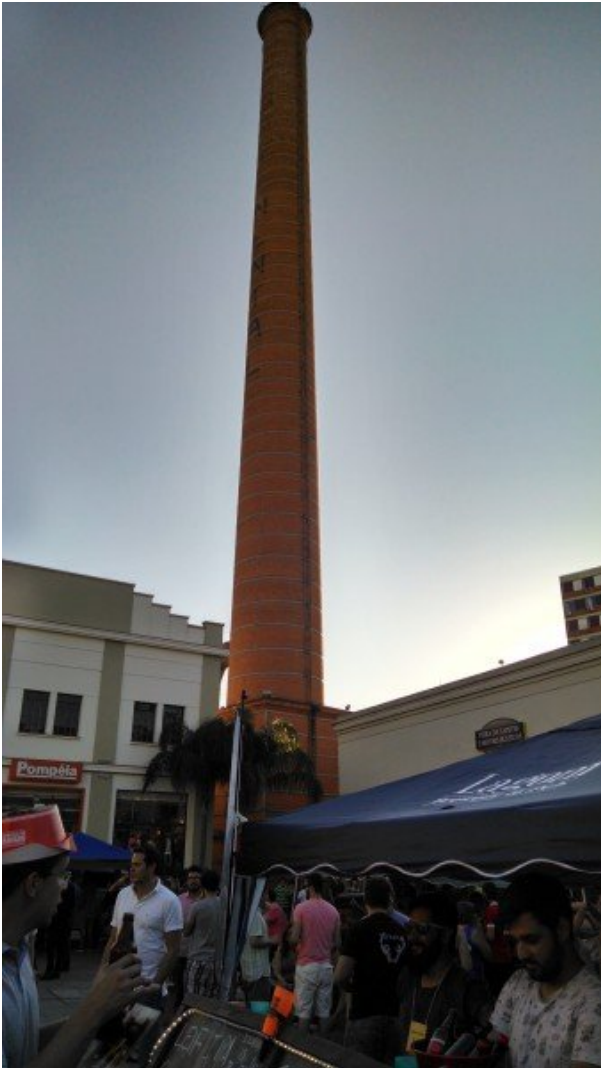
Primeira colaboração da Roberta! Ela participou do evento Ceva no Total #2 no último final de semana, nos contou como foi e dá as dicas para os próximos!



Apesar de ser um final de semana com Dia dos Pais e Grenal (Grêmio 5 x 0 Inter), o domingo da segunda edição do **Ceva no Total #2** foi bem movimentado! Promovido pelo [Matinê Cervejeira](#), o evento realizado na parte externa no **Shopping Total** contou com diversos produtores de **cerveja artesanal** de Porto Alegre e Região Metropolitana.



Com entrada gratuita, o evento ao ar livre teve a participação das cervejarias Abadessa, Al Capone, Anner, Babel, Baldhead, Eisenbahn, Elementum, FIL, Gram Bier, Heilige, Irmãos Ferraro, Iagom Brewery Pub, Malvadeza, Maniba, Oito, Perro Libre Seasons, Solerun, Sud Birrificio Artigianale, Tupiniquim, Whitehead e Dado Bier, Barley, Diefen Bier, Dom Franz, Edelbrau, Portoalegrense e Rasen.



A música estava ótima e para animar, djs, Eduardo Egs (Brutal Camisetas), Lais & Beta (Matinê Cervejeira), Bru Valentini (Rebel, Rebel) e Lelê (Rádio Atlântida) no sábado. E no Dia dos Pais, por Pedro Jansen, Carlo Pianta (Graforrêia Xilarmônica) e sua filha Raquel. Aline Ellwanger (Itapema FM), Marcio Paz (Itapema FM) e Johnny Marco (Fellas Music).



Ainda não tem data marcada para o próximo evento, mas pela empolgação de quem foi e curtiu muito, não vai demorar muito não. Fiquem de olho, estaremos publicando aqui no site. Acompanhem também toda a movimentação no **Facebook** do [Matinê Cervejeira](#), que é organizador do evento!

Serviço

Ceva no Total #2

Largo Cultural do Shopping Total

Avenida Cristóvão Colombo, 545 – Porto Alegre/RS

[Facebook do Evento Ceva no Total](#)

Facebook do organizador do evento [Matinê Cervejeira](#)

Preços: copo (para levar ou usar e receber valor ao devolver) R\$ 5,00. Cerveja R\$ 10,00 o copo.

Sobre o Shopping Total

Mais do que um espaço onde concentra lojas e restaurantes, o **Shopping Total** é um **ponto turístico de Porto Alegre**. Estruturado em espaço que abrigava a antiga Cervejaria Brahma, assim como a Cervejaria Bopp Irmãos e a Cervejaria Continental.

Inaugurado em 1873, o complexo de prédios funcionou como cervejaria até o ano de 1998, sendo tombado como patrimônio histórico no ano seguinte. De pé direito elevado e janelas amplas em formato de arco, na época de sua construção foi considerado o maior prédio de concreto armado do Brasil. O prédio conta ainda com diversas estátuas – *Gambrinus*, *Mercúrio*, um elefante, diversos atlantes em roupas germânicas e com canecas de cerveja, além de animais e barris. É considerado de estilo eclético e historicista.

O prédio foi construído por [*Theodor Wiederspahn*](#), um arquiteto alemão que viveu no Rio Grande do Sul e que é responsável por importantes trabalhos arquitetônicos de Porto Alegre, como o prédio do MARGS, o prédio dos Correios, Edifício Tumelero, Casa de Cultura Mário Quintana, Faculdade de Medicina da UFRGS, entre muitos outros. Para quem se interessa por arquitetura, seguir o rastro dele em Porto Alegre é um ótimo programa!

Desde 2003 o prédio abriga o **Shopping Total**, que conta com quase 500 lojas, salas de cinema, supermercado, restaurante e outros. Além da intenção comercial, o espaço permite atividades de lazer diferenciadas, como uma fábrica de chocolate que pode ser visitada, Museu da Cerveja, Museu do Vinho e Museu do Esporte. A dica para quem visita o local é degustar **cervejas** nos bares da Alameda dos Escritores. Alguns bons restaurantes da cidade tem unidade lá, como o **Cantina**

Famiglia Faccin (que fica nos subterrâneos do prédio!).









Brunch na Bazkaria aos Domingos

Estou longe mas não posso deixar de dar as boas novas aos amigos que ficaram ou vão para *Porto Alegre*... Até porque eu adoro *brunch* e fiquei louca para provar a novidade da **Bazkaria**. A pizzaria já tradicional do **bairro Moinhos de Vento** está servindo *brunch* aos domingos, desde o último dia

19/04.

Para quem ficou interessado, confira as delícias inspiradas na **tradição Basca** (entre outras) que serão servidos na refeição diferenciada de domingo em formato de *buffet*: **bolo de ameixas**, panquecas, ovos beneditinos, **sopa fria de tomate**, além de risotos, queijos e presuntos, pernil assado e **entrecot** na chapa. O menu completo conta com mais de 30 pratos. Entre as bebidas, além de sucos, estarão disponíveis espumantes.

O valor do ingresso por pessoa é de R\$ 55,00 por pessoa. *Se você que me lê neste momento for provar, por favor, compartilhe sua experiência deixando seu feedback nos comentários!*

Serviço

[Bazkaria Pizza e Tapas](#)

Rua Comendador Caminha, 324 – Moinhos de Vento, Porto Alegre/RS

Brunch: domingo, das 11h às 15h

Fone: (51) 3061-6262

O que é brunch?

Brunch é uma refeição de origem inglesa que pode ser definida como um pequeno almoço, tradicionalmente realizada nos domingos e feriados. É um café tardio que serve como almoço também. Na ocasião, as famílias se reúnem para uma refeição que em geral, vai das 10h às 14h. O cardápio em geral conta com pratos com ovos, bacon, salsichas, frutas, cereais, panquecas, geleias, carnes frias, pães, biscoitos, bolos e outros, além de bebidas como sucos, chás e cafés.

BierMarkt Porto Alegre

*Acho que o **BierMarkt Porto Alegre** é o último bar/restaurante que tenho postagem “pendente” de Porto Alegre antes de postar sobre os daqui de Bruxelas ou outros lugares da Europa. Até teria outros, mas gosto de ir ao lugar mais de uma vez antes de sair recomendando.*

A primeira vez que fomos o **BierMarkt** (ainda era só uma unidade na Castro Alves) foi na companhia dos mesmos amigos com os quais ainda compartilhamos a busca por boas cervejas. O “mercado de cerveja”, fundado em 2009, surgiu para atender uma demanda até então bem carente em termos de **restaurante em Porto Alegre**: um espaço com carta variada de cervejas, disponíveis tanto em garrafas quanto em torneiras.

É fácil encantar-se com a variedade de **cervejas** disponíveis; com o aumento de torneiras; com uma nova unidade para frequentarmos; com o fácil acesso às **cervejas artesanais** em importadas...Além da excelente comida. Acho que se pudesse escolher o tipo de restaurante ideal, seria um que assim como o **BierMarkt**, tivesse variedade de cervejas e comida diferenciada e bem feita.

Mas, vamos à **comida**?

Um dos petiscos que mais comi lá (e depois repliquei várias vezes em casa) é o [Hacker Peter](#) (veja **receita** no link), chegando a pedir um prato do petisco por pessoa na mesa (exageradinhos, rsrsrs). Mas também recomendo as **Bruschettas de Tilápia com Mel e Provolone**, o **Crazy Duck Burger**, o **Sanduíche de Rosbife**, o **Filé Vom Fass**...apenas tome cuidado com a mostarda forte.

Seguem algumas fotos para abrir o apetite. Os preços e o

atendimento são uma constante no **BierMarkt**: com petiscos (2) e cervejas (5 *on taps* em média), gastávamos na faixa dos R\$ 120,00 o casal. Nunca tivemos nenhum susto na hora de pagar a conta.



Serviço

Bier Markt

Rua Castro Alves, 442 – Rio Branco
Telefone: 51 – 3013-2300

BierMarkt Vom Fass

Rua: Barão de Santo Angelo, 497 – Moinhos de Vento
Telefone: 51 3574-0927

BierMarkt Shop

Rua 24 de Outubro, 513, loja 1 – Moinhos de Vento
Fone: 51-3208-2300

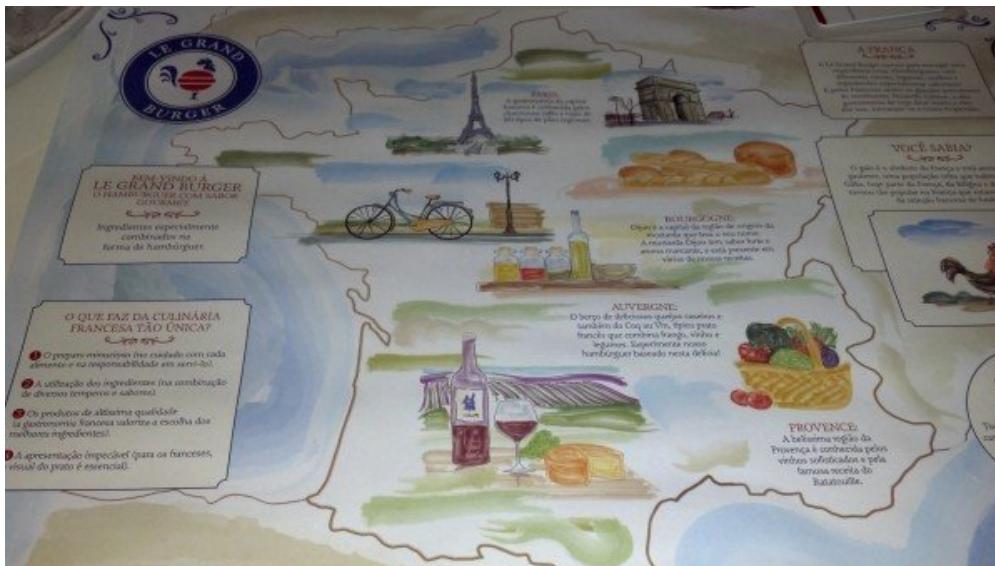
Le Grand Burger, o Melhor de Porto Alegre



Já tem um tempo que preciso comentar aqui sobre o **Le Grand Burger** de Porto Alegre. Já tem alguns meses que nos mudamos, mas tenho certeza que a casa continua oferecendo hamburguers com a mesma qualidade de sempre. Confira as dicas e se for lá, conte aqui se concorda comigo ou não que o [Le Grand Burger](#) tem os **melhores hamburguers de Porto Alegre!**

A **hamburgueria** tem uma proposta diferenciada, pois oferece em seu cardápio *burgers* inspirados em **pratos clássicos franceses** como o *Coc au Vin* e o *Ratattouile*. E preciso ser justa (que a família francesa da minha irmã não me leia!): o resultado é excelente! Tanto no quesito **bom hamburger** quanto na presença dos sabores da culinária francesa.

Detalhe: apesar da temática francesa da decoração e do cardápio, o proprietário é uruguaio.



Dentre os que provamos e super recomendo estão:

– **Steak au Poivre Burger:** com queijo brie e carne preparada com primor;



– **Coc Magnifique:** frango muito bem temperado, sente-se o sabor do vinho e das ervas, carne bem suculenta. E olhem que não é nada fácil fazer um hamburguer de frango (eu já tentei!);



– **Cogumelos ao Gorgonzola:** muito saboroso, difícil escolher outro depois de provar este, mas mesmo assim recomendo.



Para completar, estes lindos e saborosos hamburguers vem acompanhados de deliciosas batatas rústicas e um molhinho para lá de delicioso!

Existem outros sabores, além do *burger do dia*. A casa oferece também excelentes opções de cervejas. Aberta para almoço e janta. Visitem o [site](#) e não deixem de provar este que é o **melhor hamburguer de Porto Alegre!**



Serviço

Le Grand Burger

Rua Marquês do Pombal, 191 – Moinhos de Vento – Porto Alegre/RS

Aberto de segunda à sexta: das 12h às 15h, das 19h às 23h30.
Sábado: das 12h às 16h, das 19h às 23h30.

Reservas de segunda à quinta até às 20h

Fone: (51) 3395-1520

contato@legrandburger.com.br

Obs.: é um pouco difícil de chegar no local, por conta das ruas que levam até lá e seus sentidos únicos. Certamente por serem cientes disso, no site da hamburgueria tem indicação com 4 rotas diferentes para chegar ao local.

Al Nur, restaurante libanês

em Porto Alegre

Como já comentei anteriormente neste post [aqui](#), onde ensino a fazer **kibe cru** (e [aqui](#), onde postei a receita do meu Risoto Árabe), o **Al Nur** é um dos meus **restaurantes favoritos em Porto Alegre**.



O melhor restaurante libanês de Porto Alegre, o Al Nur!

Sobre o [Al Nur](#)

O **restaurante de cozinha árabe** foi fundado em 1989 por *Therese Youssef Ghanem*, nascida no **Líbano** e radicada em Porto Alegre. Referência em culinária libanesa no sul do Brasil, o **Al Nur** passou por uma reformulação e ampliação em 2004 e ganhou uma filial em 2013, no Shopping Bourbon Wallig e outra na Zona Sul da Cidade no ano de 2014.

Hoje a cozinha é comandada pela chef *Marli Sott*, que aprendeu todos os segredos da culinária do Líbano com *Therese*. O restaurante também tem uma carta de vinhos e de cervejas artesanais e importadas. Esta segunda foi elaborada pelo músico e mestre-cervejeiro *Sady Homrich*.



Uma bela carta de cerveja mas vamos de beer sem álcool mesmo, já que sempre rolava cinema depois.

Além dos pratos *a la carte*, os clientes de ambas às casas podem saborear o farto e saboroso rodízio, chamado **Rodada Especial Al Nur**. Como sou gulosa, mas não sou de comer muito, experimentei apenas uma vez rodada especial. Todas as outras vezes, optamos por alguns pratos, sempre com a mesma qualidade, sabor e bom atendimento.

Seguem algumas fotos de pratos que costumamos pedir. Ressalto que a Berinjela Gratinada, o Tabule, o *Babaganush* e tudo o mais também são muito bons!



Risoto Árabe. Foi daqui que tirei a ideia para criar o meu.



Preparo do Chamclixi.



Chanclixi à Moda da Casa.



Muito amor por esse Kibe Cru!

Serviço

Al Nur Restaurante

Avenida Protásio Alves, nº 616 – Bom Fim, Porto Alegre/RS

Fone: (51) 3330-8609

contato@alnur.com.br

Al Nur da Zona Sul

Rua Pereira Passos, 1067 – Assunção, Porto Alegre/RS

Fone: (51) 3779-9850

The Raven Restaurant



Filé Rossini: Escalope de Foie Gras em redução de vinho do porto sobre tornedó de filé mignon, pão grelhado, echalotas, batatas assadas e cogumelos shiitake.

Já tinha um tempinho que queria postar sobre este restaurante. Mesmo não morando mais em Porto Alegre, #ficaadica para quem está ou vai à capital dos gaúchos e quer comer bem, sem ter que penhorar a casa para isso.

Não sou crítica gastronômica, mas posso (e mais algumas várias pessoas certamente vão endossar a minha opinião) afirmar que o [The Raven Restaurant](#) é a melhor opção de **restaurante** que se tem atualmente em **Porto Alegre**. E digo isso não apenas por ter ido lá e passado muito bem, mas pela consistência do que a casa oferece. Posso até enumerar as qualidades do restaurante. Vamos à elas:

1 – Menu bem elaborado

O menu muito bem elaborado pelo *Chef Júlio Cefis* levou para a cidade algumas coisas que só tinha provado aqui na Europa (como o Filé com *Foie Gras* e o *Confit de Cannard*). Com cozinha internacional, dá destaque para os sabores do Mediterrâneo.

2 – Ambiente diferenciado

Localizado em um casarão antigo e restaurado no **Bairro Cidade Baixa** (Sarmiento Leite, 969) tem decoração que remete às clássicas tavernas europeias. O pé direito alto, os janelões que dão para a rua, as cadeiras rústicas, a luminosidade um pouco fraca: todos os elementos são harmonizados planejadamente para proporcionar conforto e a sensação de ter viajado para o passado.

3 – Novidades constantes

Em pouco tempo é possível perceber que a casa está sempre em busca de novidades. Ou onde mais você acha ser possível encontrar *hidromel na taça* para bebericar em Porto Alegre? Para acompanhar o que rola no restaurante, indico que acompanhem suas redes sociais, constantemente atualizadas: este é o [Instagram](#), este é o [Twitter](#) e este é o [Facebook](#) do **The Raven Restaurant**.

4 – Comida boa com excelente custo benefício

Como disse, a comida por si só vale à pena. E olha que já fui em alguns dos mais mais de **Poa** e não valiam o esforço. A

proposta de oferecer excelentes pratos sem cobrar preços exorbitantes (e sim honestos e justos) é cumprida à risca. Para comer pratos equivalentes em outros restaurantes da cidade, seria necessário gastar o dobro do que geralmente gastamos no **Raven**. Maior prova de que comida boa, não precisa necessariamente ser cara.

Veja alguns pratos que provamos, além do filé que encabeça este post:



Tartar Mediterrâneo: Filé mignon cru picado à mão temperado com cebola, alho, salsinha, alcaparra, aipo e condimentos. Leva gema de ovo de codorna e flor-de-sal.



Filé Fromage: Tornado de filé mignon ao molho de queijos gruyère, provolone, gorgonzola, mussarela e parmesão tipo grana. Massa penne ao pesto genovese.



Frango Campesino: Filé de frango grelhado na manteiga de erva-doce. Acompanhado de mozzarella de búfala, tomate seco e manjericão.



Burrata: Típico queijo italiano amanteigado ao molho pesto acompanhado de rúculas, tomates cereja marinados em azeite de oliva extra virgem, flor de sal e ervas de provence.

Serviço

The Raven Restaurant

Horários e dias de funcionamento: de terça a domingo, das 19h30 às 23h30 e sábados e domingos para almoço, das 12h às 15h.

Telefone: 51 3072 2882

E-mail para contato: info@theravenrestaurant.com

Endereço: Rua Sarmento Leite, 969 – Cidade Baixa, Porto Alegre/RS

O cardápio completo está disponível no site: <http://www.theravenrestaurant.com/>

—

*Em tempo: este não é um **publipost**. Indico por ser bom mesmo, se não gostasse não recomendaria. Assim como todas as receitas que posto aqui, são relatos de experiências reais.*

As melhores tele-entregas de Porto Alegre – Parte 2

Já que o [post](#) sobre as melhores tele-entregas de Porto Alegre teve audiência – thank's! – e testei algumas comidinhas novas por entrega, seguem novas dicas. Se a preguiça for forte, parta para a **tele-entrega!**

Sushi – [Shark Sushi](#)

Porto Alegre já tem tantas casas de comida japonesa quanto de

churrasco. O sushi literalmente caiu no gosto da gurizada! O Shark, que fica próximo da minha casa, ainda é um dos que oferecem entrega por um bom preço – a grande maioria dói no bolso. Fica complicado pedir entrega de Sushi e gastar tanto quando quando se vai comer no restaurante...Recomendo também o rodízio que é servido no próprio **Shark**, que é muito bem servido e bem saboroso!



Combinado de Salmão Shark Premium.

Comida Italiana – [Salsa e Pasta](#)

Uma grata surpresa foi o que tivemos com esta **massa da Salsa&Pasta**, cumprindo honrosamente o slogan que usam: “Faça o seu pedido e surpreenda-se!”. Nós pedimos o *Fettuccine Alla Angrisani* – com massa fresca caseira e molho de **carne de panela** com rúcula. A porção pequena é suficiente para duas pessoas que comem medianamente no jantar. Por um preço muito em conta.



Fettuccine da Salsa&Pasta – a foto não é das melhores, mas estava muito bom!

Diversificada – [Petiskeira](#)

Confesso que não sou muito fã da comida deles, mas também tive uma grata surpresa ao receber uma generosa **Alla Minuta de Frango** em um dia chuvoso no trabalho. Acho que o fator “generosidade” é o que deve contar mais neste caso, pois não sou de comer muito mas sei que a grande maioria das pessoas não. Colegas pediram **Feijoada** e **Frango com Molho de Gorgonzola** e vieram igualmente bem servidos. Básico, mas satisfatório.



Alla Minuta de Frango na entrega da Petiskeira.

Comida Vegetariana – [Sabor de Saúde](#)

Essa eu confesso que ainda não testei, mas minha colega pediu aqui e comprovadamente valeu a pena: porção generosa, muito saborosa, saudável e nutritiva para quem não come carne. **Marmita Vegana** da boa em Porto Alegre, porque apesar de carnívora assumida, não tenho preconceitos.



Marmita Vegana da Sabor de Saúde.

Apeço por um Bom Hamburguer



Bonitinho mas ordinário: Hamburguer Silver.

Sou uma pessoa bem exigente no quesito comida. Como de tudo, desde que tenha sido bem preparado e por isso posso afirmar que está cada vez mais difícil comer um bom **hamburguer** em *Porto Alegre*. Digo isso depois de sem sucesso comer pela segunda vez no **Le Grand Burguer** – estava lotado! – e optar pelo [Bife](#), que infelizmente me decepcionou.

Esta foi nossa terceira visita à casa. Na primeira vez, logo que inaugurou, amamos. Carne suculenta, **pão fresco** e quentinho, ótimos sabores apurados. Lembro que fui de “Cowboy”, com molho de whiskey e cogumelos salteados. Me apaixonei.

A segunda vez foi alguns meses atrás, e provamos o preparado especialmente para a edição deste ano do [Poa Burguer Fest](#). Também delicioso.

Mas dessa vez, não por ser nossa segunda opção, o encanto quebrou-se. Pelo menos para mim. O pão esfarelava-se com facilidade – precisamos usar o garfo para comer, um sacrilégio! –, a carne do meu **hamburguer** estava seca e sem tempero. O delicioso pão preto que eles serviam antes, não está mais no cardápio. Sem contar que o preço subiu!

Amo (só que não!) essa tática dos empresários gaúchos: “não está vendendo, então vamos subir o preço para recuperar o prejuízo”. Porque pude observar claramente a redução de clientela – das outras vezes o **Bife** estava lotado; hoje estava quase vazio.

Está complicado comer um bom hamburguer em Porto Alegre. Os do [América 308](#) não me empolgam – comemos uma vez pedindo entrega e não foi dos mais saborosos. O [Pampa Burguer](#) é muito inconstante; às vezes é bom e em outras não. O [Le Grand Burger](#) foi sensacional, mas só provamos uma vez; muito cedo para analisar. No fim das contas o único que realmente podemos recomendar nesta cidade é o de carne de pato do [BierMarkt Von Fass](#). Mas sobre ele eu falo em outro post.

Em resumo, são poucas opções. Fica aqui o meu apelo por maior capricho no preparo e escolha dos ingredientes para que se tenha onde comer um bom **hamburguer** em *Porto Alegre*.



The Cure estava bom, mas pão também parecia velho.

Cevicheria Japesca

Conheça a **Cevicheria Japesca** em *Porto Alegre*!

Foi uma grata surpresa quando passando pela Nilo Peçanha, descobrimos mais uma feliz investida da **Japesca**: uma **Cevicheria**! O *restaurante especializado em comida peruana* foi inaugurado no final de março, após 3 meses de intensa preparação. Para formação da equipe na culinária típica daquele país, foi contratado um casal do Peru, que por aqui ficou até que as receitas tradicionais fossem aprendidas.

Vamos ao **Ceviche**? Para esta primeira vez, fomos de Aperitivo de Batata Doce, Ceviche Crioulo e Trio de Ceviches. Tudo

delicioso!



Chips de Batata Doce.



Ceviche Crioulo



Ceviche de Frutos do Mar com Leite de Coco.



Ceviche de Salmão com Suco de Maracujá



Ceviche Tradicional de Peixe Branco

A partir do dia 01/05/2014, a Cevicheria servirá almoço. Para quem não gosta muito de peixe cru, o **restaurante** conta com pratos quentes peruanos.

Origem: original do **Peru**, é conhecido também por *cebiche*, *seviche* ou *cerviche*. Tem como base peixe cru marinado em suco de limão, lima ou de outra fruta cítrica. O ideal é que se use peixes com pouca gordura. Pode ser preparado também com camarão, lula, polvo e mexilhões. Outro elemento importante do prato é o **Leite de Tigre**, suco feito com o peixe marinado. O primeiro preparo do Ceviche data de 2000 anos a.C., no litoral norte do Peru.

História: a **Japesca** é uma **indústria de pescados**, fundada em 1970 na cidade de São Lourenço/RS (localizada a 200 km de Porto Alegre), às margens da **Lagoa dos Patos**. Sua grande capacidade de processamento e um ponto comercial no **Mercado Público de Porto Alegre** com excelente reputação tornou possível o investimento em gastronomia.

Segue a relação com endereços, telefones e e-mails de todos os empreendimentos da Japesca! (clique para ampliar!)

	<p>51 3377 1107 cevecheria@japesca.com.br</p> <p>Av. Nilo Peçanha, 2245 Porto Alegre - RS</p> <p>de segunda a sábado das 19:00 as 23:00</p>
	<p>Indústria</p> <p>53 3251 3011 53 3251 3097 sac@japesca.com.br</p> <p>Av. São Lourenço, 325 Bairro Navegantes São Lourenço do Sul - RS</p>
	<p>Mercado Público</p> <p>tomakeria@japesca.com.br</p> <p>Mercado Público, s/nº Lojas 41/43 Centro Histórico Porto Alegre - RS</p> <p>de segunda a sexta das 10:00 as 19:30 e sábado das 10:00 as 17:00</p>
	<p>Espaço Gourmet</p> <p>51 3212 6599 emporio@japesca.com.br</p> <p>Mercado Público, s/nº Banca D QII Centro Histórico Porto Alegre - RS</p> <p>de segunda a sexta das 09:00 as 19:30 e sábado das 09:00 as 17:00</p>

As melhores Tele-Entregas de Porto Alegre

Preguiça de ir para fogão? A geladeira está vazia mas está sem paciência de ir até o supermercado? **Peça comida pronta!** Apesar de serem exceções, existem ótimas opções de **tele-entrega** de comida para quem não está disposto a trabalhar para acabar com a fome!

Confira a lista das **melhores tele-entregas de Porto Alegre** e descanse!

Comida Indiana – [Curry Express](#)

Excelente opção para quem gosta de um pouco de emoção...ou não! Pois nem todos os currys são tão apimentados. Muito bem preparados, tem atendimento atencioso. Nunca tivemos problemas com a **entrega**. Único ponto negativo por hora, é que não entrega no horário de almoço durante a semana. Preços são bem

honestos. *Peça Online.*



Curry Makhani, com 3 pimentas. Opções com carne de porco, frango ou camarão. Delicioso!

Galeria – Bambino

O **galeto da entrega** é melhor do que é servido na própria **galeria**, certamente porque fica marinando por mais tempo. Na entrega, é enviado o primo-canto, e o preço é super em conta. Uma **porção de galeto** e outra de **polenta frita** servem muito bem duas pessoas. O atendimento não é lá essas coisas. Para pedir, *ligue: (51) 3338-1258.*

Sushi Básico – [Temakeria Japesca](#)

Opção perfeita e muito barata (se comparado com os demais) para quem gosta dos clássicos da **culinária japonesa**. E com a certeza de peixes frescos, pois a **Japesca** é uma das peixarias mais tradicionais da cidade – leia mais sobre a *Japesca* e todos os seus investimentos neste post [aqui](#). Pedir através da *loja virtual* é bem tranquilo, nunca tivemos problemas.



Este Combo 4, só com peças de salmão sai por R\$ 39,00 e é ótimo!

Sushi Caprichado e Diferenciado – [Sushi Seninha](#)

Para quem quer algo além dos clássicos, o **Seninha** é a pedida ideal. Sempre com novidades, tem uma variedade grande de sabores e opções diferenciadas de sushis, camarões e outros frutos do mar. Nem preciso comentar o quanto sou fã do **sushi** deles mas se quiser mais detalhes, fotos e infos, acesse este post [aqui!](#)



Burger Gaudério – [Pampa Burger](#)

É uma das poucas opções de entrega de hamburgers na cidade que entrega tanto no almoço quanto no jantar, incluindo finais de semana. Todas as opções do cardápio tem inspiração em elementos bem característicos da cultura e da história do Rio Grande do Sul. \recomento o Campereada, meu favorito! O valor é médio de similares Gourmet, a entrega é que varia bastante no preço.

Pizza – [Porto Bakers](#)

Mais uma opção honesta para pedir comida. Essa é a minha preferida, chega sempre como se recém tivesse sido tirada do fogo, com ótimas coberturas e massa bem saborosa médio-fina...e a família é família mesmo! Preço bem em conta.

Árabe – [Al Nur](#)

Um dos restaurantes mais tradicionais da cidade, oferece na entrega a mesma qualidade da comida servida no restaurante. Recentemente começaram a ofertar cervejas importadas e nacionais de grande porte. O preço? Gasta-se por pessoa menos do que por um Big Mac.

Chinês – [You Yi](#)

Recomendo esse para quem quer comer o que há de melhor da comida chinesa sem sair de casa. Afinal, não é todo restaurante que consegue entregar Pato Laqueado com excelência. Mas o preço do prato não é tão barato. Os demais clássicos da culinária daquele país são mais baratos no You Yi do que no popular China In Box.

OBS.: sintam-se à vontade para sugerir nos comentários outras opções de tele-entrega!

Banca 40 no Mercado Público

O Mercado Público de Porto Alegre, como já falei [aqui](#) anteriormente, é um fenômeno entre os que o visitam esporádica ou semanalmente. Todos que o conhecem apreciam pelo menos alguma coisa nele. Sua arquitetura, os produtos de suas bancas, os restaurantes...

Um dos primeiros contatos que tive com o próprio Mercado foi nesta banca, pois a **Salada de Frutas com Sorvete** já é um clássico de Porto Alegre. E reafirmo, vale a visita, principalmente se for um dia de *Forno Alegre*. Eis a delícia!



Salada de Frutas com Sorvete da Banca 40

Mas confesso que atualmente, o que tem me levado a frequentar com maior assiduidade, são seus sanduíches e comidas mais leves e saudáveis. Como o **Escondidinho com Salada**.



Escondidinho com Salada Banca 40.

É bem simples, mas de excelente custo benefício. Você pode escolher o tipo de escondidinho que quer – **frango**, **carne de panela** – e de salada – **Caesar**, **Caprese...** – e aproveitar! Prato + água + salada de frutas com sorvete fica na faixa dos R\$ 20,00.

Dica: a Banca 40 é uma excelente opção para quem busca um almoço rápido, prático e saudável, com preço bem amigo. Mas se a pressa for muita, peça um sanduíche de baguete no balcão!



Sanduíche Remolado da Banca 40.



Baguette de Frango da Banca 40.

Mercado Público de Porto Alegre



Foto que mostra a proximidade do Mercado com o Guaíba.

Há muito que me enrolo para postar sobre **destinos** mas não poderia escolher lugar melhor para começar do que o **Mercado Público de Porto Alegre**. Afirmo isso porque este ponto de partida **histórico** é minha parada obrigatória, pelo menos uma vez por semana. Meu e de boa parte dos **porto-alegrenses**.

Longe de ser uma cidade com vocação **turística** (não por falta de potencial!), a capital do RS tem nas paredes do antigo mercado boa parte de sua **história**. Construído entre 1864 e 1865, foi restaurado depois de longo abandono, no começo dos anos 90. Em 6 de julho de 2013 foi atingido por um incêndio que comoveu todos. Está passando por obras de recuperação, com a maioria das lojas funcionando, uma vez que a parte mais atingida foi a superior onde ficavam a maioria dos restaurantes.



No alto a parte superior em reforma após incêndio em 2013; abaixo bancas e público se preparando para as festividades de Nossa Senhora dos

Navegantes/Iemanjá.

O grande atrativo do Mercado fica por conta do apelo sentimental que ele evoca em quem o frequenta desde sempre, além de sua ativa funcionalidade. Tenho carinho e excelentes recordações, das pessoas encantadoras que trabalham lá na maioria das bancas. Vários eventos públicos são realizados na parte interna.

Considero este o principal **ponto turístico** da cidade, uma vez que reflete em muito a alma, o espírito, a personalidade porto-alegrense.

O que fazer: como o próprio nome diz, o principal objetivo é o comércio. As lojas dividem-se em: cafeterias, **restaurantes**, doçarias, barbearias, artesanato, bomboniere, hortigranjeiros, agropecuárias, serviços e outros.

Entre as que mais frequento e recomendo estão o Ponto do Chimarrão (**erva-mate**, chás e temperos); **Temakeria Japesca** (**sushis** de peixes frescos, uma vez que também são peixaria, com excelente custo-benefício); Banca 40 (lanches, refeições e a tradicional Salada de Frutas com Sorvete), Banca 26 (frutas secas, conservas e castanhas à granel); Banca Empório 38 (bebidas, conta agora com grande variedade de cervejas nacionais e importadas); Banca 43 (carpaccio, queijos e especiarias importadas); Costelão do Mercado (**carne** excelente e com ótimo preço).

Serviço

Recomendações gastronômicas: Picanha na Telha, Sushi do Seninha, Restaurante Gambrinus e Café do Porto.

Como chegar: para quem vem de fora, o Mercado fica na parte bem central da cidade, perto da Rodoviária e ao lado da Prefeitura Municipal, no Centro Histórico. Uma estação do Trensurb deixa passageiros que vem do Aeroporto Salgado Filho quase dentro do Mercado.

Estacionamento: 2ª a 6ª feira, a partir das 19h e sábado durante todo o dia no Largo Glênio Peres. Existem vários estacionamentos pagos nas ruas próximas.

Horários: Segunda a Sexta-feira, das 7:30 às 19:30. No Sábados, das 7h30 às 18h30.



Entrada pelo Largo Glênio Peres.

Sushi Seninha em Porto Alegre

*Melhor dica para quem gosta de variações deliciosas de **sushi**, para provar em Porto Alegre.*

Quem gosta de **sushi** sabe que é praticamente impossível conhecer todas as opções de **restaurante de comida japonesa** em **Porto Alegre**, uma vez que novos estabelecimentos do tipo

surgem quase todos os dias. Mas certamente posso recomendar uma das mais saborosas e criativas que conheço, o **Sushi Seninha**.



Futomaki New York.

Localizado tradicionalmente no **Mercado Público** (loja 45), contam com uma nova loja, localizada na Rua Andrade Neves, 59 A – **Centro Histórico**. Esta foi inaugurada recentemente para atender clientes logo após o incêndio que destruiu boa parte do Mercado em julho de 2013 e felizmente, está se mantendo.

Update: uma nova filial no Bairro Petrópolis foi inaugurada dia 29/01/2014, na Rua Felizardo Furado, nº 32.

0 que provamos na nova loja:



Hot Filadélfia.



Camarão empanado com geleia de pimenta.



Lula na manteiga.

Combinações saborosas, **sushiman** atento e caprichoso são peças importantes da casa que conta com a palha de alho poró como uma de suas atrações. Além das muitas opções de temaki (dos tradicionais aos exóticos como o *Unagui*, de enguia defumada com molho tarê) e dos combinados, o cardápio extenso conta com especialidades que, particularmente, me atraem muito. Enfim, **sushi** para agradar gregos e troianos.



Hot Lemon: diferente e muito bom!

Do que provei e recomendo já com água na boca: **Niguri** de Gorgonzola, Espetinho de **Shimeji**, Futomaki New York, **Gunkan** Ninja, **Uramaki** Del Este e o Hot Lemon. Notem que a gula era tanta que mal lembramos de tirar fotos antes de atacar! Os que mais gosto são os flambados, que conferem uma textura diferente ao salmão, com combinações incríveis de sabores (ver Espetinho e New York, meus favoritos).



Meu favorito, o Espetinho de Shimeji.

Mais delícias podem ser conferidas no cardápio *online* do **Sushi [Seninha](#)**. Vale destacar que em todas as vezes que estive lá, o atendimento foi atencioso e simpático. Valores dos pratos disponíveis no menu do restaurante. Para conferir, basta acessar o link acima.



Uramaki Del Este.