

Sabores do Norte

GAÚCHO

GUIA DO POLO GASTRONÔMICO





EDITORIAL



Com a vida agitada e nossos compromissos diários, comer bem se transformou em um momento de lazer, em um encontro especial com as pessoas que, de alguma forma, são importantes para nós. Por isso, a gastronomia tem um papel cada vez mais significativo. É em volta da mesa que conversamos, fechamos negócios, nos conectamos com quem amamos.

Por isso, o guia **Sabores do Norte Gaúcho** reúne 30 importantes pontos de gastronomia em uma região moderna, vibrante e, ao mesmo tempo, com estilo de interior. Nas próximas páginas você encontrará opções em oito municípios: **Carazinho, Frederico Westphalen, Ibirapuitã, Ibirubá, Marau, Passo Fundo, Tapera e Soledade.**

Os empreendimentos indicados fazem parte do Polo Gastronômico do Norte Gaúcho e contemplam um belo movimento de inovação e atenção à culinária. Você encontrará sugestões de cafeterias, sushis, hamburguerias, restaurantes a quilo, restaurantes especializados em cardápios contemporâneos e espaços para compartilhar momentos com amigos e familiares.

É uma mescla de sabores, aromas e destinos

para você aproveitar e se conectar. Afinal, comer e beber bem faz nos ajuda a ser feliz!

Anelise Zanoni

Jornalista

EXPEDIENTE

Concepção editorial:

Way Content Agência de Comunicação

Coordenação do projeto:

Anelise Zanoni - Travelterapia e

Aline Gross (Sebrae RS)

Reportagem:

Anelise Zanoni e Francine Agnoletto

Edição:

Anelise Zanoni

Estagiária:

Jenifer Teixeira

Proj. gráfico e diagramação:

Agência Veranno

Way Content e Travelterapia

Projetos de comunicação e consultoria para as áreas de turismo e gastronomia

Entre em contato: ane@waycontent.com



ÍNDICE

Carazinho	4
Frederico Westphalen	5
Ibirapuitã	7
Ibirubá	8
Marau	9
Passo Fundo	10
Soledade	16
Tapera	19



CARAZINHO



A CIDADE

A menos de uma hora de Passo Fundo, a cidade de Carazinho tem forte atividade agrícola, o que confere ingredientes frescos para quem se delicia nos restaurantes. Se o visitante estiver em busca de passeios, a [Praça Albino Hillebrand](#) tem estrutura completa, com muitas árvores e um centro cultural. O [Museu Olívio Otto](#) também pode ser um programa cultural por lá.

Em Carazinho, faz parte do Polo Gastronômico o restaurante Santino Gastrobar.

SANTINO GASTROBAR

Localizado no coração da cidade, o Santino Gastrobar é um charmoso lugar para jantares e almoços. Com receitas assinadas pelo Felipe Bourchart, o local tem dois salões decorados com tijolos à vista e madeira, o que confere conforto.

O cardápio é completo e inicia no almoço, com estilo buffet de comida caseira. No jantar, o menu é a la carte e inclui risotos, massas, carnes, saladas e sobremesa. Entre os pratos mais pedidos está o risoto de alho poró com medalhão de filé com molho gorgonzola, feito com arroz arbóreo, cebola roxa, caldo de legumes, manteiga, parmesão, salsinha e crespão de alho-poró.

Outro destaque da carta é a variedade de drinks, como o Santina, feito com gim premium, limão, soda limonada, grenadine e morangos.

Endereço: Rua Alexandre da Mota 673
Horários: Aberto de terça a sábado
Almoço: das 11h45min às 13h15min
Jantar: das 18h30min às 00h
Instagram: [SantinoGastrobar](#)

FREDERICO WESTPHALEN

A CIDADE

Devido às raízes germânicas, Frederico Westphalen ainda preserva um pouco da herança europeia na cultura e na arquitetura. A poucos quilômetros de Santa Catarina, essa pequena cidade tem uma interessante livraria que se transformou em ponto de encontro para quem gosta não só de livros, mas também de vinhos e bas receitas.

Além disso, um passeio durante o dia é perfeito para desbravar um pouco dos atrativos de Frederico. Como é o caso da [Catedral Santo Antônio](#) e o [Santuário de Schoenstatt](#), que faz referência ao santuário original que fica na Alemanha. Na cidade também fica o Parque de Exposições, que sedia a tradicional Expo-Fred, que acontece a cada 2 anos e o Parque Natural Municipal da Vila Faguense, onde você pode fazer trilhas e ter um momento de descontração na natureza. Em Frederico Westphalen, fazem parte do Polo Gastronômico a Livraria Vitrola e a sorveteria Skinabon.

LIVRARIA VITROLA

Para os amantes de livros, a Rua das Camélias, em Frederico Westphalen, esconde um paraíso. A Livraria Vitrola tem rico espaço literário, com diversas estantes repletas de lançamentos e clássicos. Embora as obras em papel sejam as protagonistas, a livraria vai além da venda de livros. É também um espaço gastronômico e cultural.

A experiência começa com o cardápio, que simula um livro de capa dura e exibe com esmero os pratos do a la carte. Em qualquer hora do dia, as pizzas fazem sucesso e podem ser acompanhadas por vinhos. O local também tem cafés, doces, salgados e pratos como o ravioli ao molho de mostarda com iscas de filé mignon.

Na ampla área da livraria há ainda espaço kids, área para lançamentos de livros, empório com diferentes produtos (incluindo variedades locais) e adega de vinhos. Sem dúvida, é um local que vale a pena reservar tempo para curtir.

Endereço: R. das Camélias, 321
Horários: Segunda a Sábado, das 10h às 21h
Instagram: [VitrolaFrederico](#)



FREDERICO WESTPHALEN

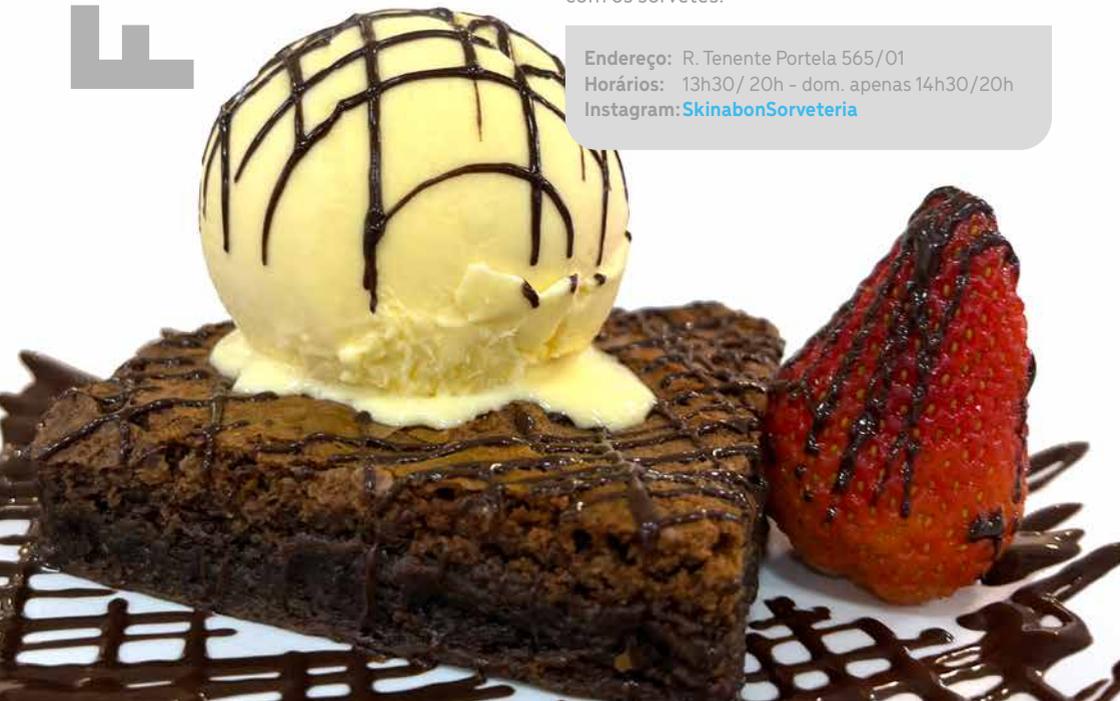
SKINABON SORVETERIA

Ponto de parada obrigatório para quem busca uma experiência deliciosa e refrescante na cidade, a Skinabon tem ambiente moderno, com decoração descontraída. Porém, o que chama a atenção são os cremosos gelados do freezer.

A sorveteria se destaca pela grande variedade de sabores, que agrada tanto os paladares mais clássicos, como chocolate e creme, quanto os mais aventureiros, que anseiam por novidades e sabores diferentes. O sorvete de pipoca, por exemplo combina a crocância da pipoca com uma base cremosa. Outro destaque é o sorvete de Pistache, feito com ingredientes de alta qualidade, ele apresenta um sabor rico e autêntico. Já o Abacaxi Francês é um sucesso absoluto de vendas. Com uma mistura refrescante de sorvete de abacaxi e pedaços generosos de abacaxi ao vinho, ele conquista com sua combinação e textura envolvente.

Além do buffet de sorvetes, o cardápio também oferece delícias como milk shakes, açaí, picolés e cardápio de taças e sobremesas. Para os fãs de sobremesas, a Skinabon oferece opções artesanais deliciosas, como o brownie e o petit gâteau de fabricação própria, que podem ser combinados com os sorvetes.

Endereço: R. Tenente Portela 565/01
Horários: 13h30/ 20h - dom. apenas 14h30/20h
Instagram: [SkinabonSorveteria](#)



A CIDADE

Ibirapuitã é um encantador município localizado no coração do Rio Grande do Sul, conhecido por suas paisagens rurais, hospitalidade calorosa e uma forte conexão com a cultura e tradições do interior gaúcho. Com uma economia voltada principalmente para a agricultura e pecuária, Ibirapuitã se destaca pela riqueza natural, com campos verdes e um ambiente de tranquilidade que faz do município um lugar especial para se viver e visitar.

Em Ibirapuitã faz parte do Pólo Gastronômico o Recanto dos Pomares

RECANTO DOS POMARES

O empreendimento nasceu do desejo do casal Elias e Vanessa de transformar a propriedade familiar em um espaço que une turismo rural e gastronomia. Com foco na produção local, especialmente de uvas e pitaias, o espaço reflete o amor pela terra e o desejo de compartilhar a autenticidade do campo.

De janeiro a março, o Recanto dos Pomares oferece experiências únicas no campo. Durante esses meses, os visitantes podem aproveitar o sistema de colhe e pague, escolhendo e colhendo uvas e pitaias diretamente dos pomares, vivenciando de perto o ciclo da natureza. Além disso, há momentos especiais de contato com os animais. A gastronomia também é um ponto alto da experiência. Há opções para refeições na Casa do Recanto ou em espaços ao ar livre, perfeitos para um piquenique. O café colonial complementa a programação.

De abril a dezembro, o local se dedica exclusivamente a evento. Durante esse período, o espaço oferece a infraestrutura ideal para encontros familiares, empresariais e sociais, sempre com o charme e a tranquilidade do campo.

Endereço: Estrada Passo das Cuias
Horários: aberto de janeiro a março, mediante agendamento
Instagram: [RecantoDosPomares](#)



IBIRUBÁ



A CIDADE

Esse pequeno município na Região do Alto Jacuí traz no dia a dia um pouco das raízes da origem tupi guarani e da colonização alemã, italiana e gaúcha. O nome Ibirubá, por exemplo, é guarani e significa "pitangueira do mato", árvore que cresce em quantidade na região.

Para quem aproveita a visita à cidade para conhecer pontos turísticos, pode visitar a Casa de Cultura Osvaldo Krames, que é um espaço para promover a cultura regional, a Praça General Osório, o Monumento aos Imigrantes e a Cascata e a Usina do Pinheirinho

Em Ibirubá, faz parte do Polo Gastronômico o Cachorrão do Luís.

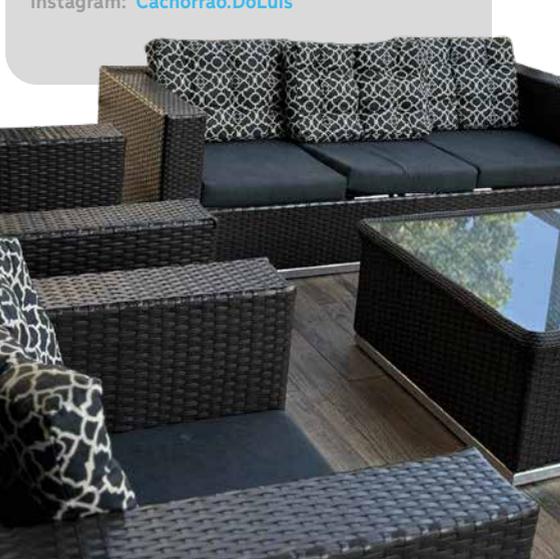
CACHORRÃO DO LUÍS

Colorido e com charmoso mezanino com vista para a cidade, o Cachorrão do Luís vai muito além do que o próprio nome sugere. Instalado na cidade há mais de 30 anos, o empreendimento é um tradicional restaurante que serve almoços e jantares, com um cardápio variado que mescla receitas saudáveis, clássicos e lanches.

Durante o dia, a pedida é o prato feito ou a salada, que pode ser montada de acordo com o gosto do cliente, que pode incluir uma proteína na montagem do prato. O prato feito pode ser a à la minuta de carne, com batatinhas fritas, feijão e salada.

O menu sugere também massas caseiras com diferentes tipos de molhos e lanches. O xis filé, por exemplo, vem com iscas de carne e queijo.

Endereço: R. Tiradentes, 1020
Horários: 11h/13h30 e 18h/23h - fecha dom.
Instagram: [Cachorrao.DoLuis](#)



MARAU



A CIDADE

A colonização italiana influencia até hoje nas tradições do município, que fica a menos de uma hora de Passo Fundo. Por isso, chamam a atenção dos visitantes o coral Italiano e os grupos folclóricos. Na gastronomia, Marau tem diversidade e se abastece com ingredientes da agricultura familiar, que é muito estimulada na região.

No setor de turismo, um de seus cartões postais é a Rota das Salamarias, que oferece um trajeto de 13 km pelo meio rural e consolida a cidade como uma das maiores produtoras de salame da América Latina e a segunda maior produtora de leite do Estado.

Em Marau, faz parte do Polo Gastronômico o Bosque 386.

BOSQUE 386

Com espaço intimista, moderno e acolhedor, o Bosque 286 tem diversificado cardápio para almoços e jantares, que podem ser servidos inclusive em eventos privados e na varanda envidraçada.

O menu é à la carte e tem pratos da cozinha contemporânea com toque da culinária italiana. Entre os pratos mais pedidos estão o filé à parmeggiana e o fettuccine com filé ao molho gorgonzola.

Nos sábados ao meio-dia, o destaque do cardápio é a famosa feijoada, servida em porções individuais, com acompanhamentos tradicionais, em panelas de barro. Para quem curte a happy hour com os amigos, há opções para compartilhar, como é o caso dos mini hambúrgueres e os drinques. Entre eles, Mojito, Sex on the Beach, Piña Colada e as tradicionais caipirinhas da casa.

O empreendimento trabalha também com receitas sem lactose, de baixa caloria e com cardápio para crianças.

Endereço: Rua José Posser, 286
Horários: 17h30/23h - Almoço apenas sáb
fecha dom.
Instagram: [Bosque_286](#)



PASSO FUNDO

A CIDADE

A literatura e a força das universidades são alavancas para o turismo de Passo Fundo, uma cidade moderna situada no coração gaúcho, a cerca de 300 quilômetros de Porto Alegre. Graças à consolidada trajetória universitária, a cidade recebe diversos jovens, pessoas que buscam o turismo regenerativo (em busca de saúde) e executivos.

O crescimento da cidade vem em paralelo ao desenvolvimento de atrativos turísticos e gastronômicos, como é o caso do Parque Gare, o maior parque da cidade e que inclui uma antiga ferrovia, um parquinho, pista para esportes e uma estação cultural. Além das praças, shopping e

museus, um lugar que faz sucesso é o moderno Una Open Mall, com lojas e restaurantes. Em Passo Fundo, fazem parte do Polo Gastronômico 16 restaurantes. Entre eles, **Alster Burger, Camaleão Daltônico, Don Gentil Petisqueria e Pizzaria, Doni Duni-tê Donuteria, Gallus, Hukilau, La Parrilla, Lapolitalia, Marreta Burger, Pizzaoli, Pizzaria Somare, Questo, Quinta do Conde, Restaurante Cultura, Salsa e Alecrim e Sushi do Adão.**

ALSTER BURGER

A moderna casa ganhou fama devido aos suculentos mini hambúrgueres, servidos em formato de festival. As pequenas porções são montadas em um combo. A entrada começa com anéis de cebola, polenta frita, batata frita, bolinha de queijo e fondue de cheddar com farofa de bacon. Acompanham seis mini hambúrgueres salgados e duas saborosas versões com chocolate e morango.

Além dessa edição especial, o cardápio tem uma variedade de hambúrgueres em tamanho normal de carne, e até uma opção vegetariana, contando ainda com porções de fritas, anéis de cebola, almofadinhas de queijo, outras delícias e os sanduíches são bem fartos. Na carta de bebidas, os drinques fazem sucesso, como a caipirinha de morangos.



Endereço: Paissandu, 1925
Horários: 18h30/22h30 (fecha seg.)
Instagram: [Alster.Burger](#)

CAMALEÃO DALTÔNICO

Assim que você entrar na casa, encontrará ambientes coloridos e divertidos. Por lá, cada espaço foi pensado para ser fotografado, por isso traz cores vibrantes e imagens criativas. Você encontrará até uma banheira de bolinhas para tirar fotos.

Com amplo cardápio de hambúrgueres, o Camaleão Daltônico é a casa com mais opções veganas e vegetarianas em Passo Fundo. O Smash Burger é o carro chefe do cardápio e o Smash Chillí Crispy é o hambúrguer mais premiado. É formado por 2 pães brioche, carne, cheddar, cebola crispy, geleia de pimenta, bacon crocante em tiras e maionese da casa. Nas sobremesas, um dos destaques é a Nutella Camaleônica: um disco de Nutella empanado acompanhado de sorvete e calda de morango.



Endereço: General Prestes
Guimarães, 645
Horários: 18h30/22h30 (fecha seg.)
Instagram: [CamaleaoDaltonicoBar](#)

PASSO FUNDO

DON GENTIL PETISQUERIA E PIZZARIA

Com 11 anos de história, a Don Gentil tem receitas baseadas nas vivências da família. O carro-chefe é a pizza assada em forno a lenha, com massa diferenciada, com no mínimo 30 horas de descanso. A redonda mais vendida é a Magnífica, com chocolate branco, amora, framboesa, morango e creme de pistache. É uma verdadeira obra de arte para os olhos e paladar. Entre os sabores especiais destaca-se a Don Gentil, que inclui filé na manteiga, molho de tomate, mussarela, tomate cereja, palmito, queijo gouda e orégano. O salão é amplo, com espaço kids que inclui fliperama que faz sucesso entre as crianças.



Endereço: Rua dos Andradas 572
Horários: 18h/23h (sex. e sáb. até 23h30) - fecha seg.
Instagram: [DonGentilPizzaria](#)

DONI DUNI-TÊ DONUTERIA

Você encontrará donuts fresquinhos para telentrega e retirada na hora. São seis tamanhos, com sabores doces e uma opção de sabor salgado (cheddar com bacon). A massa é muito macia e as coberturas são preparadas no momento do pedido. Entre os sabores mais solicitados estão o colorido Homer e o Kinder Barrinha. O menu é amplo: inclui o tradicional chocolate, brigadeiro de leite Ninho e paçoca. Um destaque é o Box Experiência, com 15 sabores. O Combo Tradicional inclui 8 donuts no tamanho de 7cm, com sabores chocolate ao leite, brigadeiro de leite Ninho, Homer e Churros, servindo bem 4 pessoas. O Combo Joys inclui 24 mini donuts nos sabores chocolate ao leite, chocolate branco, homer e confete, sendo 6 unidades de cada.



Endereço: Paissandu, 754
Horários: fecha dom. 8h/12h e 14h/18h (sáb. 8h/12h e 13h30 às 16h)
Instagram: [DoniDuniteDonuts](#)

GALLUS RESTAURANTE

Em um casarão no Centro, o empreendimento surgiu da paixão dos proprietários pela culinária mineira. O buffet é aberto com o tocar do sino e as receitas são servidas em panelas de barro. O menu é desenvolvido de acordo com os ingredientes frescos locais. Os molhos e caldos são preparados no restaurante, nada é industrializado. Um diferencial é o caldinho de feijão, servido na mesa como cortesia. Entre as preferências dos clientes estão os pratos com frango, acompanhados de molhos especiais, como o de figo. Nos sábados é incluída feijoada no cardápio. Para adoçar, tem delícias como pudim, pavês, ambrosia e cocada, acompanhados de um delicioso café mineiro.



Endereço: Rua General Osório, 1036
Horários: 11h30/14h - fecha dom
Instagram: [RestauranteGallus](#)

PASSO FUNDO

HUKILAU

Primeiro restaurante de Poke de Passo Fundo, o Hukilau é focado em comida havaiana. O empreendimento nasceu a partir do trabalho de TCC da proprietária, em 2015, e tinha como objetivo valorizar a cultura havaiana e a alimentação saudável.

Faz sucesso o Monte seu Poke, no qual o cliente escolhe uma proteína, o tamanho da porção, a base e até seis acompanhamentos, molhos e chips. Outro destaque é o Mocos Bowls, prato inspirado nos bentos japoneses e marmittas havaianas.. O Mocos da Chef inclui pernil de porco desfiado, arroz branco, mix de folhas, bacon, molho smoked honey e chips mistos. Todos ingredientes são pesados antes da montagem dos pratos e todos os itens priorizam meios de cozimento que mantêm o sabor e os nutrientes dos alimentos.



Endereço: Rua Carlos Gomes, 450 - loja 2
Horários: 11h30/13h30 e 18h/22h -
fecha terça e último dom. do mês
Instagram: [HukilauPokeSalads](#)

LA PARRILLA

A mais de 15 anos, a casa é uma verdadeira viagem gastronômica ao Uruguai e Argentina. Por isso, o menu é completo e inclui cortes nobres, acompanhamentos e sobremesas. A experiência pode iniciar com receitas para compartilhar, como é o caso do queijo provolone, pimentão com queijo e linguíça de cordeiro.

Da parrilla quente saem suculentos pedaços de carne, como os entrecotes, que podem vir com acompanhamentos, como ao molho de natas ou o tannat, com pimentões regados ao vinho e cebola. Também fazem parte do menu cortes como picanha, bife de chorizo e assado de tiras. Faz sucesso a batata suíça, que pode ser servida em diferentes versões: com bacon, com palmito, brócolis e brócolis com bacon.



Endereço: Paissandu 582
Horários: 11h30/14h (apenas sab. e dom.) +
19h/23h (fecha seg. e dom. no jantar) .
Instagram: [LaParrillaPassoFundo](#)

LAPOLITÁLIA

Ideal para quem ama uma boa comida caseira, o Lapolitália é um empreendimento completo para quem deseja praticidade no dia a dia. Da grande cozinha industrial saem cerca de 200 tipos de receitas, como marmittas, bolos, massas, sopas, biscoitos e pizzas.

A casa é organizada com grandes balcões climatizados, onde é possível escolher os itens que facilitam o dia a dia. Fazem sucesso as massas congeladas, como lasanhas de carne, canelones de frango e raviolis. Também é possível encontrar na casa vinhos de diferentes regiões, cachaças e chás.

Durante a semana, o Lapolitália tem pequeno e prático buffet com massas e molhos para levar para casa.



Endereço: Lava pés, 542
Horários: 8h/12h30 e 13h30/18h30
(sáb, 8h/13h) - fecha dom.
Instagram: [LaPolitalia](#)

PASSO FUNDO

MARRETA SMASH BURGER

A ideia da casa é oferecer um serviço rápido e ágil, como as grandes redes de fast food americanas, com o diferencial de criar receitas com produtos e ingredientes frescos. Por conta dessa inspiração, o ambiente tem várias referências de séries e ícones americanos.

No cardápio constam hambúrgueres pequenos, para que os clientes possam provar mais de um tipo. Entre as possibilidades está o Eleven, que é feito com waffle. O mais vendido é o Big Melt, que é produzido com pão Mônaco, carne, queijo americano, bacon crispy, cebola caramelizada e maionese da casa.

Há ainda opções de hambúrguer de frango, vegetarianos e xis. Os milk shakes fazem sucesso. Nas porções e entradas um destaque são os dadinhos de tapioca envoltos em bacon. São crocantes e saborosos.



Endereço: Rua Morom, 1158 - Passo Fundo
Horários: 18h30/23h
Instagram: [MarretaSmash](#)

PIZZAOLI

Primeira pizzaria móvel de Passo Fundo, a Pizzaoli faz pizzas na hora para eventos que têm a partir de 15 pessoas. Eles levam todos os utensílios para a produção, e as redondas saem quentinhas do forno e são servidas em fatias, no formato rodízio ou buffet, de acordo com a necessidade do cliente.

São 3 tipos de pacotes disponíveis, a partir de 15 sabores salgados e 8 sabores doces. A massa é artesanal, fininha e crocante. Além da massa tradicional, há opções diferenciadas, como a massa de vinho. Entre os sabores de destaque estão a pizza de filé com conhaque, presunto de Parma, camarão e a focaccia, que é uma pizza muito solicitada. Entre as opções doces, destacam-se a pizza de Leite Ninho com Nutella, Pizza Oreo e Pizza Sensação.



Endereço: Paissandu 582
Horários: sob agendamento
Instagram: [Pizzaoli.pf](#)

PIZZARIA SOMARE

Considerada a mais antiga e tradicional pizzaria da cidade, com mais de 24 anos de história, a Somare tem pizzas a la carte, delivery e o diferenciado rodízio com 60 sabores. A casa, ampla, bem decorada e com iluminação intimista, projeta inovações na estrutura física. Direto do forno quente saem redondas com massa leve e aerada. Entre os sabores, 40 deles são salgados e 20 doces. Há receitas exclusivas, como picanha com cebola caramelizada, pizza de sushi, queijo brie com nozes e mel, nachos e a de peito de peru, cream cheese e tomate cereja. Entre os sabores doces exclusivos, há opções de Ninho com nutella, Ferrero Rocher e banana com gemada. O rodízio é acompanhado de buffet de saladas, frango, batata e polenta frita e a tradicional maionese da casa.



Endereço: Av. Presidente Vargas, 1870
Horários: 19h/22h30 (fecha seg)
Instagram: [PizzariaSomare](#)

PASSO FUNDO

QUESTO RESTAURANTE

Com conceito moderno, a casa trabalha com receitas rápidas e saudáveis, solicitadas em totens de atendimento. A decoração chama a atenção nos detalhes em vermelho e verde, oferecendo estilo casual. O menu traz o conceito de comida de verdade, livre de conservantes. Os bowls são bastante requisitados e trazem diferentes versões, como o que contém frango, arroz integral, feijão, legumes, saladas e mix de sementes. Há também os clássicos brasileiros, como o à parmeggiana e o prato que leva bife de alcatra, feijão, arroz, ovo e batata rústica. Quando chega a noite, a casa ainda tem cardápio com sanduíches, que podem vir acompanhados por salmão, camarão e frango.



Endereço: Av. Dr. Álvaro S. Miranda, 812
Horários: 11h/14h e 18h30/22h30 -
fecha dom.
Instagram: [Questo_Oficial](#)

QUINTA DO CONDE RESTAURANTE

O ambiente requintado traz decoração intimista, com luzes baixas e espaços charmosos, com paredes de tijolos de demolição e quadros. A ambientação combina com a proposta do cardápio, preparado a partir de receitas de família e ingredientes sazonais e com variedade de vinhos. Às quartas e quintas a casa tem o serviço de rolha gratuito, o que permite levar o próprio vinho para acompanhar a refeição. Entre as variedades do saboroso menu estão entradas como as bruschetas de salmão com redução de balsâmico e os camarões empanados. Entre os principais pratos, destacam-se o pappardelle com escalopes de filé e molho bechamel. A tortinha de maçã com sorvete é o xodó da casa.



Endereço: Rua Harmonia, 35
Horários: Almoço sáb. e dom. 11h45/15h e jantar
qua. a sáb. 18h30/23h45 - fecha seg. e ter.
Instagram: [QuintaDoCondeRestaurante](#)

RESTAURANTE CULTURA

O restaurante é bastante frequentado por alunos e professores do curso de Medicina. Bastante iluminado e de frente para um jardim com árvores, o Restaurante Cultura trabalha com buffet de comida caseira artesanal, sem ingredientes industrializados e com receitas produzidas exclusivamente na cozinha do local. O buffet, disponível por peso ou a quilo, tem pratos coloridos e saudáveis. Entre as receitas, são bastante requisitados o frango "de casaco", que é uma sobrecoxa desossada, bife ao molho madeira, estrogonofe e o costelão defumado e assado por 10 horas. A primeira sobremesa é cortesia e pode incluir torta de bolacha e pudim.



Endereço: Rua Teixeira Soares, 817
Horários: 11h/14h (fecha sáb. e dom)
Instagram: [RestauranteCultura](#)

PASSO FUNDO

SALSA E ALECRIM

Um espaço prático para quem precisa de um almoço saboroso e com várias opções é uma das marcas do Salsa e Alecrim, que conta com espaço amplo, com capacidade para até 170 pessoas.

Aberta desde 2018, a casa monta um buffet com mais de 20 variedades de receitas. Entre elas, peixe crocante, galinha desossada com tempero da casa e dadinhos de tapioca. Durante a semana há dias especiais. Às quintas tem festival com panquecas doces e salgadas. Às sextas, feijoada e às quartas e sábados, reinam os risotos. Somam-se a essa variedade, um buffet com mais de 12 tipos de saladas.
Endereço: Rua Bento Gonçalves, 114 - Passo Fundo



Endereço: Rua Bento Gonçalves, 114
Horários: 11h/14h - fecha dom.
Instagram: [SalsaeAlecrim_Oficial](#)

SUSHI DO ADÃO

Moderna, a casa investiu na decoração e, logo na entrada, oferece um balanço iluminado que garante fotos instagramáveis. O atendimento é feito por meio de tablets com acesso a todo cardápio, o que agiliza a preparação dos pedidos. Entre as especialidades japonesas está o grande Festival, uma sequência na qual são servidos os melhores pratos do local, incluindo gunkan de alho-poró, sashimi de lula defumada, uramakis ebi, (que é um sushi enrolado com arroz por fora, camarão empanado, cream cheese e cebolinha coberto por salmão fresco, geleia de pimenta agridoce, tarê e crispy de batata doce).

Além de pratos salgados, o Sushi do Adão também conta um repleto cardápio de sobremesas, com destaque para a taça Morango Supremo, que é simplesmente incrível. O cardápio de bebidas também é bem variado e os drinques são lindos e coloridos.



Endereço: Rua Independência, 12
Horários: 19h/23h (fecha dom.)
Instagram: [SushiDoAdao](#)

SOLEDADE

A CIDADE

Considerada a cidade das pedras preciosas, Soledade é um destino que atrai principalmente o turismo de negócios, porque é palco de uma grande feira internacional sobre o assunto. Para quem passeia, a visita pode iniciar com uma caminhada pelo Parque Natural Municipal. O município tem também centros culturais e artesanais que valorizam a produção local e promovem o intercâmbio cultural, museus e Centros de Tradições Gaúchas. Em Soledade fazem parte do Polo Gastronômico do Norte gaúcho Atelier de Doces Gabrielli Vaz, Gênova Restaurante, Izzô Sushi Bar, Mr Big Container, Padaria e Confeitaria D'Italiani, Restaurante Colonos e Restaurante Italians.

ATELIER DE DOCES GABRIELLI VAZ

Uma demissão se transformou em incentivo para a engenheira Gabrielli Vaz lançar voo solo e abrir a confeitaria que leva seu nome. Há quase dez anos no mercado, a empresária trabalha com doces exclusivos e organiza menus criativos para eventos. A confeitaria artesanal impacta o visitante logo na chegada, pois é decorada com uma linda árvore que lembra uma cerejeira florida. O espaço é aconchegante, bem iluminado e contrasta com a vitrina onde ficam os doces. Entre eles, bolos, macarrons, cupcakes e docinhos. O cardápio também contempla café da manhã com receitas como avocado toast, sanduíche de carne de panela e ovos mexidos. Os cafés também se destacam, como café gelado com caramelo e cappuccino.



Endereço: Rua Cel. Falkembach, 926
Horários: Café da manhã de quarta-feira a sábado das 7h30/11h30 (fecha de dom. a seg.) e 14h/ 18h30 (fecha dom. e seg.).
Instagram: [GabrielliVaz](#)

GÊNOVA

Em frente à Praça Central, o Gênova é um ponto de referência na cidade. Serve almoço com opções de buffet por quilo ou livre. Um dos destaques é o costelão assado por 12 horas. A carne desfia com facilidade e conquista os paladares mais exigentes. O buffet de sobremesas tem doces variados, como pudim e ambrosia. Aos domingos, há cardápio diferenciado, com pratos variados e exclusivos. A grande estrela da casa, entretanto, é o jantar em formato de rodízio e chamado de "Tudo que Dá". Nesta proposta há buffet de saladas, pratos quentes, sushi, fondue, sorvetes, além, do tradicional rodízio de pizzas, acompanhados de refrigerante liberado. O restaurante também conta com espaço kids.



Endereço: Marechal F. Peixoto, 808 - Sala. 13
Horários: 11h30/13h30 e 19h/22h30 - fecha dom. a terça no almoço
Instagram: [RestauranteGenova](#)

SOLEDADE

IZZÔ SUSHI BAR

Os apreciadores da culinária japonesa, encontram no Izzô Sushi Bar um ambiente moderno, aconchegante e com atendimento diferenciado. Pioneiro neste segmento em Soledade, o Izzô possui um cardápio elaborado com diferentes tipos de sushi, com produtos frescos e de excelente qualidade, que são servidos de maneira a la carte, tendo também a opção de Sequência nas terças e quintas feira. Para àqueles que ainda não apreciam a culinária japonesa, o restaurante também oferece alguns pratos diferenciados como opção. São exemplos de delícias o uramaki Izzô, preparado com salmão, camarão e cream cheese, cebolinha e gergelim. Já o uramaki shake chilli, vem com cream cheese, geleia de pimenta e alho-poró. Também embelezam a mesa o gunkan brie com mel, com toque de geleia de pimenta, e o sashimi trufado, com limão siciliano sobre as lâminas de peixe. A casa trabalha com drinques autorais, além disso, terças e quintas tem sequência de sushi e ainda há opções de pratos diferenciados para quem não aprecia culinária japonesa.



Endereço: Rua Júlio Cardoso, 817
Horários: 19h/23h (sex. e sab. até 23h30) - fecha seg.
Instagram: [Izzo_SushiBar](#)

MR. BIG CONTAINER

Inicialmente conhecido como uma pizzaria delivery, o Mr. Big tornou-se referência em gastronomia local. Embora as pizzas continuem sendo o carro-chefe, o cardápio é diversificado, incluindo hambúrgueres artesanais, pratos à la carte e uma seleção de carnes. Um dos grandes diferenciais é a pegada de cultura pop que está presente em todo o ambiente. O salão é decorado com referências a filmes e música. O amplo menu exhibe receitas criativas e clássicos revisitados. Uma das opções mais comentadas é a pizza com borda vulcão, que combina pizza salgada com bordas doces. Um exemplo é a de margherita, que combina ingredientes como muçarela de búfala e tomatinhos. Vem com borda de morango com chocolate e avelã. Algo bem inusitado! Também se destacam petiscos como as coxinhas com carne de porco e a burrata. Entre os pratos, principais, o hambúrguer com picanha é um sucesso. Vem com um pedaço da carne espetado no sanduíche.



Endereço: Rua 7 de setembro, 785
Horários: 19h/22h45 - fecha ter.
Instagram: [MrBigContainer](#)

PADARIA D' ITALIANI

Há quase 30 anos na cidade, a Padaria D'Italiani tem produção artesanal diária de doces, pães e salgados. Além do amplo balcão, o espaço conta também com empório, que inclui venda de vinhos e produtos não perecíveis, como cafés, chocolates finos e geleias artesanais.

Para os clientes que desejam degustar os produtos na padaria, há um espaço de cafeteria bem iluminado e aconchegante, ideal para um bom café sem pressa. Entre as variedades de doces e tortas, um dos destaques é a cheesecake de frutas vermelhas que se destaca pelo equilíbrio entre a cremosidade e o frescor das frutas. São bastante solicitados o tradicional pão d'água e a torta de limão. A D'Italiani tem também linha de biscoitos, congelados e pizzas.



Endereço: Rua Osvaldo Gomes Vieira, 26, Centro
Horários: 11h/14h e 18h30/22h30 -
 fecha dom.
Instagram: [PadariaDitaliani](#)

RESTAURANTE COLONOS GRILL

No centro de Soledade, esse restaurante promete mais que um variado buffet. Logo na chegada, a decoração chama a atenção. Objetos antigos relembram o passado da família: um fogão azul, uma vitrola e uma máquina de escrever são itens que embelezam o local.

No quesito gastronomia, o buffet de comida caseira é oferecido a quilo ou livre. Caldinho de feijão faz parte do tira-gosto. No buffet há dezenas de variedades, além de churrasco no grill com variedade de carnes. Há espaço exclusivo para a ilha do pastel, que sempre tem sabores diferentes, como estrogonofe e doce de leite.

Considerado o restaurante mais antigo da cidade, com mais de 40 anos, o local tem receitas especiais. Nas quartas tem bife de fígado, nas quintas, mondongo. O Colonos Restaurante tem espaço kids, espaço para pets e estacionamento.



Endereço: Rua Cel. Falkembach, 926
Horários: 11h/13h30 - fecha dom
Instagram: [_RestauranteColonos](#)

RESTAURANTE ITALIANS

Sem dúvida, o Italians é um dos pontos preferidos para quem está viajando pelo Estado. Isso porque o restaurante fica no caminho da BR-386 e é conhecido pela grande variedade gastronômica. De um lado, o buffet é completo com comida caseira.

Do outro lado, há grandes balcões com lanches preparados pela própria padaria. Você encontrará bolos com receitas de família, pastéis crocantes feitos na hora, quindins, pudins, mousses, entre outras delícias. A casa trabalha também com cardápio a la carte, com destaque para a sopa de capeletti, servida com pães, polenta brustolada e queijo empanado. Para quem deseja levar itens para a viagem ou souvenirs, o Italians tem centenas de opções.



Endereço: BR 386 - Km 242
Horários: aberto 24h
Instagram: [RestauranteItalians](#)

A CIDADE

Localizada a cerca de 70 km de Passo Fundo e a 55 km de Soledade, Tapera é uma cidade tranquila e perfeita para o turismo rural. Ao visitar o município, vale a pena conhecer a Casa da Cultura, que conta com exposições e preserva a história da região. Outro ponto de destaque é o Parque Aquático Taperense, ótimo para quem busca lazer e contato com a natureza. Para quem gosta de arquitetura religiosa, a Igreja Matriz Nossa Senhora dos Navegantes também merece uma visita.

Na gastronomia, Tapera oferece pratos típicos da culinária gaúcha e italiana. Um dos locais que faz parte do Polo Gastronômico do norte gaúcho é a Confeitaria Dona Elza. Veja a seguir.

PADARIA DONA ELZA

Para os amantes de um bom café com pãozinho e bolo, a Padaria Dona Elza é perfeita. Amplo e bem iluminado, o empreendimento conta com um salão exclusivo para eventos e encontros. A área é decorada com objetos antigos, que contrastam com a extensa parede feita com tijolos de demolição.

Embora o espaço chame a atenção pela beleza, é no salão principal que está a principal atração: os mais de 300 produtos feitos na própria cozinha da confeitaria e padaria. Há delícias como tortas, sanduíches, docinhos, sonhos e biscoitos. Para lanches mais encorpados, há cachorro-quente, hambúrguer e pizza. A casa ainda serve almoços de segunda a sexta. Nas sextas e aos sábados é montada uma mesa de café da tarde com itens vendidos a quilo.

Endereço: Av. XV de Novembro, 889
Horários: 7h/19h30 - sáb. 7h30/12h e
 14h/19h - dom. apenas 8h/12
Instagram: [PadariaDonaElza](#)





REALIZAÇÃO



APOIO

