

LISTA**tradição, gastronomia**

Conheça 10 restaurantes para comer o clássico churrasco gaúcho em Porto Alegre

ISADORA JACOBY

isadora@jornaldocomercio.com.br

Espeto corrido, parrilha, bem ou mal passado. O churrasco é um dos ícones da tradição gaúcha. Tanto que, na última semana, foi celebrado o Dia do Churrasco. A escolha pela data surgiu a partir do projeto da lei estadual 11.929, de 2003, que instituiu churrasco à gaúcha como o prato típico e o chimarrão como a bebida símbolo do Rio Grande do Sul. Assim, o 24 de abril tornou-se o dia para homenagear os dois itens mais tradicionais da cultura gastronômica gaúcha. Como sempre é tempo de comer um bom churrasco, confira uma lista com 10 churrascarias da Capital.

1. Churrascaria Portoalegrense

Fundada em 1982, por Antônio Guido Bratti, a Churrascaria Portoalegrense é, hoje, comandada por Ana Cristina Guido Bratti. O foco da operação está no trabalho com cortes de cordeiro, em especial a paleta. Outro carro-chefe do negócio é o **xixo de pernil de cordeiro**.

• Churrascaria Portoalegrense: avenida Pará, nº 913, no bairro São Geraldo.

• Horário: a operação é de segunda a quarta-feira, 11h às 14h. Nas quintas, das 11h às 14h e das 18h30min às 21h30min. Sábados, das 11h às 15h.

2. Terra do Churrasco

Inaugurada em 2024, a Terra do Churrasco tem como propósito celebrar o típico churrasco gaúcho. O local tem capacidade para 280 pessoas na parte interna e até 300 na externa, além de um **amplo espaço kids** pensado para o entretenimento dos pequenos.

• Terra do Churrasco: rua Professor Cristiano Fischer, nº 1440.

• Horário: de terça a sexta-feira, das 18h30min às 23h. Aos fins de semana, das 11h30min às 23h.

3. Santo Antônio

Operando há 90 anos, a Santo Antônio é considerada a **primeira churrascaria do Brasil**. O negócio trabalha o churrasco de diferentes formas, da tradicional costela à contemporânea parrilla uruguaia. No início, o carro-chefe era a clássica costela no espeto, item básico para um bom churrasco gaudério. Hoje, é claro, essa iguaria não deixa de ser uma opção, mas recebe a companhia de outros cortes no menu, como o assado

de tira, entrecot e prime rib, tendências platinas assadas na grelha.

• Santo Antônio: rua Dr. Timóteo, nº 465, bairro Moinhos de Vento.

• Horário: de segunda a sexta-feira, a operação é das 11h às 15h30min e das 18h30min às 23h. Aos fins de semana, o funcionamento é das 11h às 16h e das 18h30min às 23h.

4. Barranco

Outro clássico da Capital quando assunto é churrasco é o Barranco. Conhecido pelo seu **espaço ao ar livre** em meio às árvores, a churrascaria foi reconhecida no Marcas de Quem Decide deste ano como o restaurante mais lembrado na pesquisa. O negócio opera no sistema à la carte com diversos cortes de carne.

• Barranco: avenida Protásio Alves, nº 1578, bairro Alto Petrópolis.

• Horário: diariamente, das 11h30min à meia-noite.

5. Churrascaria Princesa Isabel

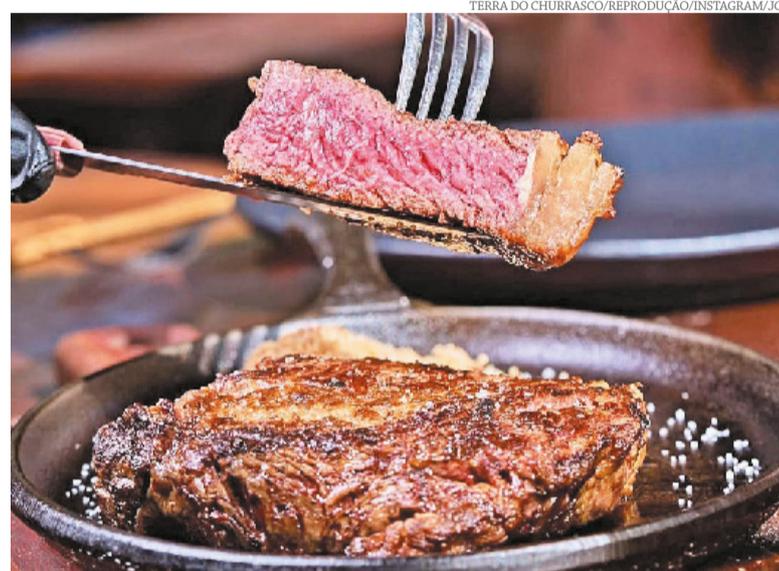
Operando desde 1985, a churrascaria Princesa Isabel, a Princesinha, é referência em **espeto corrido**. O rodízio com picanha e acompanhamentos custa R\$ 95,00, enquanto o valor sem picanha fica em R\$ 75,00.

• Churrascaria Princesa Isabel: rua São Luís, nº 410.

• Horário: de segunda a sexta-feira, das 11h às 14h. Aos fins de semana, das 11h às 15h. A churrascaria também opera à noite de quarta-feira a sábado, das 19h às 22h.

6. Picanhas Grill Veg

O modo de preparo do churrasco também pode ir além da carne. A Picanhas Grill Veg oferece **churrasco vegetariano** para a clientela. O espeto corrido está disponível aos fins de semana. Durante a semana, o espaço oferece buffet vegetariano. Ainda, há o kit churrasco



A Terra do Churrasco fica na rua Cristiano Fischer, nº 1440

disponível no delivery.

• Picanhas Grill Veg: rua Gen. Lima e Silva, nº 254, Cidade de Baixa.

• Horário: quarta-feira a sábado, das 11h às 14h30min. Aos domingos, das 11h às 15h.

7. Ventralis BBQ e Burger

Trazendo o típico churrasco americano para Porto Alegre, o Ventralis BBQ e Burger opera no bairro Rio Branco. O negócio usa a **técnica texana de fazer churrasco**, com uso de lenha e carnes defumadas durante longos períodos, aplicando texturas e sabores marcantes da fumaça e da madeira.

• Ventralis BBQ e Burger: rua Miguel Tostes, nº 840, bairro Rio Branco.

• Horário: de terça a sexta-feira, das 17h às 23h. Sábados, das 11h às 23h, e domingos, das 11h às 15h.

8. Rincón 74

Primeira parrilla do Mercado Público de Porto Alegre, a Rincón 74 é comandada pelo chef uruguaio Darwin Mariño. Os cortes são escolhidos a partir da influência uruguaia, que se estende para outras partes do cardápio, como as sobremesas.

• Rincón 74: Mercado Público de Porto Alegre.

• Horário: de segunda-fei-

ra a sábado, das 11h às 18h. Aos domingos, das 11h às 15h30min.

9. Churrasquita

Clássico do Centro Histórico dos anos 1969, a Churrasquita foi reativada em 2021. Hoje, o negócio opera com **rodízios de carne** e também pratos à la carte. A operação aceita reservas pelo WhatsApp (51) 98995-5757.

• Churrasquita: rua Riachuelo, nº 1331, Centro.

• Horário: de terça-feira a domingo, das 11h às 15h. De terça a quinta-feira, opera também das 19h às 23h.

10. Komka

Tradicional no bairro São Geraldo, a churrascaria Komka opera desde 1967. A churrascaria e galeteria à la carte oferece itens assados no **espeto, na grelha e na chapa**. Um dos carros-chefes da casa, o kit galetto, custa R\$ 65,00 para uma pessoa e R\$ 110,00 para duas.

• Komka: avenida Bahia, nº 1275, bairro São Geraldo.

• Horário: de terça a sexta-feira, das 11h30min e das 14h30min. À noite, das 18h30min às 22h30min. Sábados, das 11h30min às 15h, e das 18h30min às 22h30min. Domingos, das 11h30min às 15h.



A churrascaria Santo Antonio opera há 90 anos em Porto Alegre