

Lista: 11 lugares para encomendar ceia de Natal em Porto Alegre e região

Das clássicas às diferentes, confira dez opções de locais para garantir os quitutes natalinos em 2025

LISTA

DENER PEDRO

dener.pedro@jcrs.com.br

Independentemente da tradição de cada família, o Natal é sempre uma oportunidade para comer bem. Reunir-se em volta da mesa para apreciar a ceia é parte do que faz a data tão especial. Há quem vá para o Litoral e quem fique na cidade; quem tem família grande ou pequena; quem consegue preparar o jantar e quem chega em cima da hora. Pensando nisso, o GeraçãoE elaborou uma lista de 10 lugares para encomendar a ceia de Natal em Porto Alegre.

1. Ceia com pitada polonesa

O restaurante **Polska** (@poleskarestaurante), especializado em culinária polonesa, preparou um menu de Natal e Ano Novo, oferecendo pratos tradicionais vendidos por quilo. Entre os destaques, estão as carnes, como o chester decorado com frutas, por R\$ 400,00, e o lombo de porco assado ao molho de vinho, por R\$ 250,00. Outra opção é o salmão assado com molho, por R\$ 480,00.

Para acompanhamentos, há opções como o quiche de bacalhau ou camarão, por R\$ 250,00 o quilo.

Já nas sobremesas, é possível encomendar o Bolo de Reis, por R\$ 120,00, e a Rabanada, custando R\$ 8,00 a fatia. Os pedidos devem ser feitos até o dia 22, e as retiradas até as 17h do dia 24, na rua João Guimarães, nº 377, bairro Santa Cecília, em Porto Alegre.

• Contato do Polska: WhatsApp (51) 99478-7878 e telefone fixo (51) 3333-2589.



Machry Armazém

2. Para complementar a ceia

O **Torino Mercato e Caffé** (@torino-mercato), estabelecimento do bairro Bom Fim, está com um cardápio especial para o Natal deste ano. Com opções de

porções individuais, o negócio oferece entradas como quiches, por R\$ 45,00, e box a partir de R\$ 190,00. O principal destaque entre as carnes é o matambre suíno recheado com linguiça artesanal, por R\$ 160,00, além das aves de 3kg e 4kg. Já nas sobremesas, chama atenção a banoff, de 1,3kg, por R\$ 160,00. Os pedidos devem ser retirados na loja, na rua Antônio de Farias, nº 90, no bairro Bom Fim, em Porto Alegre, no dia 24 de dezembro, até as 17h.

• Contato do Torino Mercato e Caffé: WhatsApp (51) 99878-5225 e telefone fixo (51) 3311-1279.

3. Peru com recheio personalizado

O cardápio de Natal do **Machry Armazém e Bistrô** (@machryoficial) já se tornou tradição. O menu conta com opções de entradas, assados, saladas e guarnições, tortas salgadas e doces. O peru DIY, de 4kg, custa R\$ 799,00 e o recheio é personalizado pelo cliente, servindo de seis a oito pessoas. O peru recheado, decorado e garnecido com farofa caseira sai por R\$ 994,00.

Os pedidos deverão ser realizados até dia 16 de dezembro e retirados no estabelecimento, na rua Almirante Câmara, nº 300, bairro Tristeza, em Porto Alegre, das 10h às 17h30min, com horário marcado.

• Contato do Machry: (51) 99680-8066, no WhatsApp.

4. Ceia gourmet

O **Le Bistrot** (@lebistrotgourmet) oferece opções especiais em seu cardápio de Natal. Pratos sofisticados como frutas assadas, queijo brie sobre massa folhada e chutney de manga com abacaxi. Mas, além das alternativas mais diferentes, o restaurante também conta com assados como filé mignon marinado, de 500g, por R\$ 248,00, e tender ao molho de laranja e mostarda em grãos, de 1kg, por R\$ 298,00. As sobremesas geladas chamam atenção, como o sorvete artesanal de cardamomo negro, por R\$ 89,00. Pedidos

podem ser feitos até o dia 19 de dezembro, e as entregas serão realizadas no dia 24, das 9h às 11h30min. Para retiradas na loja, alguns itens estarão disponíveis desde o dia 23 de dezembro, às 15h.

• Contato do Le Bistrot: (51) 99907-3675, pelo WhatsApp.

5. Ceia pré-pronta

Ex-apresentadora de programa de culinária e cozinheira há mais de 40 anos, **Aninha Comas** (@aninhacomas) vende pratos congelados em sua loja. Para o Natal, a ceia preparada por ela é entregue resfriada, para ser aquecida na hora de comer. O cardápio conta com uma ceia completa, para 10 pessoas, por R\$ 1,8 mil. Para quem tem famílias menores, há a alternativa de encomendar porções para múltiplos de dois por R\$ 360,00 a cada duas pessoas. Os destaques vão para o peito de peru fritado, o purê de frutas carameladas e a farofa com frutas cristalizadas.

As encomendas podem ser feitas até o dia 15 de dezembro e as entregas serão feitas até as 12h do dia 24 de dezembro. O valor do frete varia de acordo com a distância, e os clientes podem fazer a retirada no local, na rua Artur Rocha, nº 84, bairro Auxiliadora, em Porto Alegre.

• Contato da Aninha Comas: (51) 99977-6118, no WhatsApp, e fixo (51) 3346-4030, para entregas.

6. Opção para os veganos

Para quem tem restrições alimentares, a ceia do mercado **Modesta Vegana** (@modestavegana) é uma alternativa de encomenda. Com opções de entradas, pratos, acompanhamentos e sobremesas, o cardápio pode ser comprado por completo ou por porções. O peito de peru é vegetal da marca Goshen custa R\$ 190,90 e tem acompanhamentos como quinoa à grega, por R\$ 49,90, servindo aproximadamente quatro pessoas. Encomendas podem ser feitas até o dia 22 de dezembro, às

15h. Retiradas e entregas serão realizadas no dia 24 de dezembro, das 10h às 15h. O endereço é na rua Tomaz Flores, nº 134, bairro Bom Fim, em Porto Alegre.

• Contato da Modesta Vegana: Pedidos podem ser feitos no site (bit.ly/48ciAOw) ou pelo WhatsApp (51) 99969-7984.

7. Ceia no Litoral Norte

Tradicional em Tramandaí, o restaurante **Pouso Novo** (@restpousonovotramandai) é uma opção para quem pretende passar o Natal no Litoral Norte. No cardápio, o chester, de aproximadamente 3kg, sai por R\$ 450,00. Nos acompanhamentos, o destaque vai para o risoto de camarão cremoso, vendido por R\$ 129,00 para duas pessoas, ou por R\$ 230,00 para quatro.

O restaurante aceita encomendas até o dia 22 de dezembro, e as retiradas podem ser feitas das 11h às 15h30min, no dia 24 de dezembro, na avenida Emancipação, nº 637, no Centro de Tramandaí.

• Contato do Pouso Novo: (51) 99614-6261, pelo WhatsApp.

8. Destaque na Zona Sul

O bistrô **Pimenta Rosa** (@bistropimentarosa) tem pratos individuais, com uma grande diversidade de opções. Alguns dos destaques são o queijo brie com geleia de manga, para oito pessoas, por R\$ 223,00, o purê de maçã, por R\$ 53,00, que serve quatro pessoas, além do clássicos peru, recheado com cuscuz, de aproximadamente 5kg, por R\$ 1.063,00, e da apfelstrudel, torta de maçã alemã, por R\$ 154,00.

As encomendas serão aceitas até o dia 18 de dezembro, conforme disponibilidade. As retiradas acontecem no dia 24 de dezembro, em horário a combinar com o estabelecimento, na rua Ernesto Paiva, nº 139, no bairro Tristeza.

• Contato da Pimenta Rosa: (51) 99428-0974, pelo WhatsApp.

9. Para famílias de todos os tamanhos

A **Rotisseria** (@rotisseriareal), tra-

dicional restaurante de frango assado, preparou um cardápio especial para o Natal. Destacando o preço justo, o estabelecimento anunciou suas ceias para diferentes tamanhos de famílias. De duas a três pessoas, por R\$ 449,00; de quatro a cinco pessoas, por R\$ 599,00; de seis a sete pessoas, por R\$ 849,00. Além das ceias completas, alguns itens estão disponíveis para encomenda separadamente, como a ave natalina, de 2kg, por R\$ 299,90; o salpicão, entre R\$ 59,90 e R\$ 99,00, e outras variedades. As encomendas podem ser feitas até o dia 20 de dezembro. Retiradas e entregas serão feitas no dia 24 de dezembro, e o frete é grátis para Porto Alegre.

• Contato da Rotisseria: (51) 99625-2182, pelo WhatsApp.

10. Ceia alternativa

A **Horneria** (@horneriapo), conhecida pelo brunch, traz um cardápio que foge um pouco do tradicional. Com opções como galettes de parma e pêssego, por R\$ 89,00, babkas (pães trançados) de chocolate com nozes e limão com framboesa, a partir de R\$ 42,00, e guirlandas de brownie e de red velvet, a partir de R\$ 99,00. Também é possível personalizar um box com diferentes tipos de pães, lanches, bebidas e maís. O período de encomendas se encerra no dia 20 de dezembro. As retiradas devem ser combinadas, com data limite de 13h do dia 24 de dezembro. O endereço é na avenida Nova York, nº 231, bairro Auxiliadora, em Porto Alegre.

• Contato da Horneria: (51) 3085-1249, por WhatsApp.

11. Sem gluten

O restaurante **A Colher**, primeiro buffet sem glúten de Porto Alegre, preparou um cardápio de Natal. Entre os destaques, estão o filé de porco ao molho chutney de manga, por R\$ 48,90, as quiches, a partir de R\$ 110,00, e as 14 opções de sobremesas, como a guirlanda de brownie, por R\$ 150,00. As encomendas podem ser feitas até o dia 19, e as retiradas no dia 24.

• Contato do A Colher: WhatsApp (51) 3126-7517.



Le Bistrot



Pimenta Rosa



Pouso Novo