



Em casarão centenário no Rio Branco, gastrobar apostava em comidas urbanas

O Urban Bites fica em uma casa de 120 anos e pretende apresentar releituras de pratos tradicionais

→ NOVIDADE

JÚLIA FERNANDES

juliaf@jcrs.com.br

O bairro Rio Branco ganhou, recentemente, uma nova opção gastronômica. Localizado em um casarão centenário na rua Miguel Tostes, o **Urban Bites (@urban_bites_gastrobar)** nasceu com a proposta de trazer a sofisticação para a comida do dia a dia, reinventando pratos tradicionais para que a refeição seja sempre uma surpresa para o cliente.

Aberto em dezembro, o gastrobar é resultado da transição de carreira de um casal de empreendedores de primeira viagem, Jonathan Marques e Jéssica Bender. Ambos apostaram as economias no novo sonho, que começou a ser tirado do papel no início de 2025. "O Jonathan já era da área da gastronomia, e eu trabalhava com comércio exterior", conta Jéssica, que, assim como Jonathan, deixou o emprego para empreender.

"No início, era para ser um espaço bem pequenininho, uma coisa simples, talvez até um delivery, e o negócio pegou uma proporção muito grande", conta Jéssica. Jonathan é chef de cozinha e atua na área há mais de 10 anos. Todos os pratos que fazem parte do cardápio do Urban Bites são autorais e criados pelo chef.

"Comecei em 2015 e tive a oportunidade de trabalhar nos melhores restaurantes de Porto Alegre. Trabalhei em algumas cozinhas da Padre Chagas, na 'época de ouro' da região, onde acompanhei a transição entre a 'velha guarda' e a nova gastronomia da Capital", compartilha o empreendedor.

Unindo as experiências, o casal teve um segundo match, mas agora nos negócios. "A ideia era a gente se arriscar mesmo, fugir um pouco do comodismo das nossas rotinas", comenta a sócia. Pais de três filhos, eles concordam que trabalhar como CLT é bom e traz segurança para a família, mas, com o tempo, entenderam que era o momento de buscar caminhos alternativos.

"Às vezes, tu estás trabalhando em uma grande organização e de repente é descartado. Então, decidimos olhar para novas possibilidades", afirma Jéssica.

Casarão centenário

Após centralizar as ideias do projeto e discutir o orçamento, foi o momento de ir atrás de um ponto. De acordo com o casal, a casa de 120 anos surgiu por acaso. "Fiquei procurando no Google Maps e passei por essa rua. Vi essa casa abandonada e pensei 'tem potencial'", conta Jonathan.

Na imagem do mapa, aparecia uma placa antiga com o contato do proprietário da casa, que, por sorte, ainda era o mesmo. "Fizemos contato, realizamos todos os trâmites legais para conseguir abrir e foi um caos, porque ela não tinha fiação elétrica, nem água. Tivemos que botar até um poste", comenta o empreendedor.



O casal Jonathan Marques e Jéssica Bender está à frente do novo gastrobar do bairro Rio Branco

sobre a casa que estava há 10 anos fechada.

As obras começaram em setembro, e o valor inicial de investimento de R\$ 25 mil virou rapidamente R\$ 240 mil. Para tentar diminuir os custos, o casal colocou a mão na massa e resolveu tocar a obra sozinho.

"As nossas economias são da CLT, nossas famílias não têm grandes recursos guardados, nada disso. Fomos vendendo o que tínhamos, inclusive nosso carro e um terreno, porque o negócio tomou uma proporção muito grande", comenta Jéssica, afirmado que não tinha mais como voltar atrás.

O espaço foi planejado para oferecer diferentes experiências aos clientes. Com capacidade

para atender até 80 pessoas, o restaurante é dividido em dois andares, contando também com um espaço de happy hour no piso superior e um jardim externo, muito utilizado durante o jantar.

Toda a decoração e os detalhes do ambiente foram idealizados e executados pelo casal.

O casarão também é utilizado para eventos privativos, sendo fechado exclusivamente para grupos acima de 20 pessoas.

Base italiana, raízes do mundo

A culinária italiana constitui a base gastronômica do Urban Bites, mas é apresentada de uma forma não tradicional e reinventada. Os sócios definem sua proposta como uma "base italiana em raízes do mundo", onde técnicas clássicas se fundem com ingredientes globais e regionais, especialmente do Sul do Brasil.

"Antes do projeto estar pronto, a gente já tinha o nome. A ideia de 'urban' é uma referência a comidas urbanas, que é bem a nossa pegada", explica Jéssica.

O espaço conta com dois cardápios, um exclusivo para o almoço e outro para a noite. "O jantar é uma experiência gastronômica, com um pouco mais de requinte", destaca Jéssica.

Os risotos são os grandes destaques, aparecendo tanto no almoço quanto no jantar. Entre as opções estão o Risoto Rústico, com entrecôte, linguiça

e ovo frito; o Risoto Mantecata, com frango grelhado e molho de queijo; e o Risoto de Costela, que é considerado um dos diferenciais da noite. No almoço, os pratos principais variam entre R\$ 45,00 e R\$ 89,00, enquanto no jantar as opções ficam entre R\$ 89,00 e R\$ 163,00.

Nas entradas, a bruschetta faz sucesso entre os clientes. Embora seja um clássico italiano, a versão do chef Jonathan é autoral. Ele utiliza uma base de inspiração oriental, utilizando sangu, criando uma combinação que os sócios afirmam não ter sido encontrada em nenhum outro restaurante do Brasil durante suas pesquisas. A entrada custa R\$ 59,00 e é formada por quatro bruschettas nos sabores geleia de tomate com bacon, cogumelos com gema curada, salmão com cream cheese e file de carne com parmesão.

O local também conta com uma carta de drinks autorais e vinhos. Além disso, o Urban Bites oferece uma programação especial de happy hour.

Endereço e horário de funcionamento

O gastrobar está localizado na rua Miguel Tostes, nº 255, no bairro Rio Branco. O Urban Bites opera de segunda a sábado, abrindo para o almoço, das 11h30min às 14h30min, e para a janta, das 18h às 23h.



Entre as entradas, a bruschetta feita à base de sangu está entre as preferências dos clientes da operação