

Mãe e filho abrem restaurante que mistura diferentes culturas na Capital

O Mescla Restaurante traz referências diversas para um espaço afetivo

➔ GASTRONOMIA

MANUELA CASSANO
manuelac@jcrs.com.br

A experiência familiar e a mistura de culturas gastronômicas formam o conceito que move o **Mescla Restaurante (@mescla.poa)**. Operando desde maio na avenida Mariland, em Porto Alegre, o estabelecimento aposta na fusão entre técnicas gastronômicas de diversos locais e experiências afetivas da família.

Marcela Gomes, 43 anos, e Eduardo Gomes, 26 anos, mãe e filho, administram o Mescla. Mais do que um negócio familiar, o estabelecimento representa a realização do sonho de Eduardo na gastronomia. "Eu e o meu esposo vimos que era um sonho dele. Então, no ano passado, a gente sentou com ele e falou 'vamos entrar junto com você nesse sonho'", lembra Marcela.

Natural de Minas Gerais, a família se acostumou a morar em diferentes locais ao longo dos anos por conta do trabalho

de Hosiel, pai de Eduardo.

Em 2013, eles se estabeleceram no Rio Grande do Sul, onde residiram por cinco anos, enquanto Hosiel trabalhava na finalização da obra da Arena do Grêmio. Após esse período, eles se mudaram para a República Dominicana.

"Quando o projeto que meu esposo na República Dominicana terminou, nós acabamos retornando para o Rio Grande do Sul, porque o Eduardo estava aqui e já tínhamos casa. Foi surgindo a ideia de abrir o restaurante", conta Marcela.

Eduardo até chegou a morar por algum tempo no país caribenho, mas a vontade de cursar gastronomia o trouxe de volta ao Estado. "Sempre soube que era o que eu queria fazer pra minha vida", relata o chef. Após um período de ideação, a família encontrou o local para comportar a futura operação. "O conceito do restaurante foi pensado nessa ideia de termos um espaço que não é gigante, para podermos dar uma prioridade de atendimento muito específica pra cada cliente", detalha Marcela.

O ponto central da culinária do restaurante, é, justamente, a **junção de experiências e vivências dos lugares em que a família viveu, como Minas Gerais, Bahia, Goiás e Tocantins**. "O



Eduardo e Marcela Gomes comandam o Mescla, que fica na avenida Mariland, nº 1587

nome Mescla já estava decidido na minha cabeça, porque era o conceito da mistura de experiências que a gente viveu até chegar aqui", diz Eduardo.

Segundo Marcela, o conceito familiar se materializa nos pequenos detalhes de organização, atendimento e decoração do ambiente. "É focado no que a gente gosta, no que a gente gostaria de oferecer para os nossos clientes", explica.

O cardápio busca trazer toda a diversidade gastronômica

proveniente das experiências de vida de Eduardo. Segundo ele, foram trazidas tanto técnicas que ele aprendeu em outros lugares em que trabalhou quanto aspectos de pratos de afeto, como os preparados na casa de sua avó, em Minas Gerais, e os da própria República Dominicana.

"Tem um pouco de cozinha catalã, oriental, francesa, um pouco de um assado", detalha o chef.

Entre os pratos de destaque está o polvo grelhado com risoto

de alho negro, que custa R\$ 125,00.

Buscando diversificar a experiência dos clientes, Marcela também apostou em um bar com foco em drinks autorais. "São inovadores, coisas que, às vezes, não se encontram em outro lugar", define.

Entre as bebidas mais populares ela menciona o Pina Milk Punch, por R\$ 38,00, o Martini Lichia, pelo valor de R\$ 40,00, e o Mescla Negroni, que custa R\$ 35,00.

Chef de Viamão monta operação especializada em yakisoba 4º Distrito

➔ NOVIDADE

GUSTAVO MARCHANT
gustavos@jcrs.com.br

Depois de trabalhar por anos em grandes cozinhas da Capital, o chef Jordan Marques decidiu empreender por conta própria e levar sua expertise para o número 849 da avenida Berlim, no bairro São Geraldo. O **Hibana Cozinha Asiática (@hibanayakisoba)**, que tem como carro-chefe o yakisoba, começou em dezembro de 2025 como delivery, em Viamão.

O ponto que Jordan ocupa hoje já foi a casa do antigo Teranga África, fechado em fevereiro deste ano. Por se tratar de uma especialidade diferente, a arquitetura foi completamente reformulada. Com uma cozinha aparente, é possível observar cada prato sendo preparado na hora.

"A ideia era criar uma cozi-

nha mais aberta, porque hibana significa 'faísca' em japonês. Queríamos que as pessoas pudessem acompanhar o fogo e toda a execução dos pratos, porque isso está muito em alta hoje em dia. Os clientes gostam de ver as coisas acontecendo. Antigamente, existia aquela visão de esconder a cozinha, mas hoje é diferente: mostramos o que está sendo feito, a organização e todo o processo", pontua o chef.

A empreitada nasceu da parceria com a sócia Simone Doval Lopes, administradora de formação, que já geriu outros negócios. Antiga cliente assídua dos restaurantes por onde Jordan passou, ela começou a acompanhá-lo nas redes sociais até propor a sociedade.

"A gente começou a conversar e ela disse: 'se um dia tu quiseres montar alguma coisa, a gente pode fazer junto'. É uma parceria muito legal, a gente é bem parecido e ela entrou nesse



Jordan Marques é o chef à frente do Hibana Cozinha Asiática

desafio comigo; é uma pessoa incrível", elogia. A operação de delivery, que abriu no final do ano passado, segue em Viamão, mas com nome diferente por questões societárias.

O cardápio do Hibana é focado nas chamadas street foods asiáticas, englobando referências e receitas da culinária

vietnamita, tailandesa, japonesa e coreana.

A proposta de Jordan é manter uma operação enxuta e sazonal. O menu de estreia conta com 16 pratos principais — todos com adaptações vegetarianas —, com a intenção de renovar as opções a cada três meses, preservando apenas os

grandes favoritos do público.

Além do yakisoba, o chef aposta no clássico tonkotsu lámen, caldo baseado em ossos de porco, e no jjamppong, uma sopa apimentada de frutos do mar e legumes. O bibimbap coreano, popularizado pelos doramas, e os guiozas, feitos com uma massa lisa de produção própria, também são grandes destaques.

O espaço, que tem capacidade para acomodar cerca de 50 pessoas — sendo 20 internamente e os demais em mesas na calçada —, promete ser um novo refúgio na região. O chef acredita que o bairro carece de opções gastronômicas, portanto, para atender aos trabalhadores do entorno, propôs um horário mais abrangente.

O Hibana Cozinha Asiática está localizado na avenida Berlim, nº 849, no bairro São Geraldo. O restaurante opera de segunda a sábado, das 11h30min às 22h30min.