



Olha Só

Ivan Mattos

imattos@jornaldocomercio.com.br



Confira mais informações, fotos e conteúdos no nosso blog no site do Jornal do Comércio acessando através deste QR Code. Confira que vai estar tudo lá.



DIVULGAÇÃO/JC

Menu da estação em cinco tempos

Quando um cardápio feito para durar apenas uma semana, como este no **UM Bar & Cozinha** - que, de entrada, chega em uma caixinha de madeira com uma pequena horta de mini legumes e brotos “plantados” em uma terra feita de pão alemão, gergelim preto e azeitonas -, se torna impossível não ser tragado para dentro de mais um cardápio com a criatividade inesgotável do **chef Carlos Kristensen**. Bolinhos de risoto de beterraba e queijo colonial, acompanhados de beterraba defumada na lenha, creme azedo e *pesto* de manjerição seguem o percurso com filé de pirarucu grelhado, creme de milho e vinagrete de milho tostado. Na etapa seguinte, o lombo de cordeiro do Pampa gaúcho, recheado com queijo colonial, é servido com creme de mandioquinha, tarê de cebola e chips de batata-doce roxa. Para encerrar, torta cremosa de limão com sorvete artesanal de hortelã. Por uma semana, só? Vale conferir!



TÂNIA MEINERZ/JC

Os irmãos e sócios **Fernando e Carolina de Andrade Mendonça**

LA CABRERA em Porto Alegre

Tendo os gaúchos entre os mais assíduos frequentadores das unidades de **Palermo**, em **Buenos Aires**, está chegando a Porto Alegre, no **Espaço Gardens** do **Shopping Iguatemi**, a parrilla **La Cabrera**. Conhecida por sua presença em 10 países, o restaurante especializado em carnes foi fundado em 2002 pelo chef e empresário **Gastón Riveira**, e se notabiliza por um perfil cosmopolita e familiar. A escolha de Porto Alegre para receber a nova operação está relacionada à forte conexão entre o Rio Grande do Sul e a carne, sendo o gaúcho um especialista no assunto. O padrão La Cabrera garante os cortes trabalhados pela marca como Hereford, Aberdeen Angus, Brangus e Wagyu. A proposta inclui ainda os tradicionais acompanhamentos servidos à mesa, que fazem parte da identidade do restaurante, além de algumas opções vegetarianas. O empresário **Fernando Mendonça** adiantou que esta é a primeira experiência no Brasil, seguida da unidade de Belo Horizonte que abrirá em breve.



TÂNIA MEINERZ/JC

Leticia Wierzchowski entre os filhos Tobias e João

O que vem por aí

- ✓ Todas as outras casas é a exposição especial de Leonardo Stockinger, com curadoria da Heloísa Medeiros, que abre na sexta-feira, 2 de outubro, na Galeria Stockinger, em clima de festa e celebração, a partir das 19h.
- ✓ O jantar beneficente que a Fundação Bienal do Mercosul promove no dia 8, na Bolsa de Arte, terá o chef Marcelo Schambeck assinando o menu de quatro tempos, em cuja noite será em torno do escultor gaúcho Saint Clair Cemin.
- ✓ A exposição Individual, do artista João Saikoski, abre também no dia 8, às 17h30min, no saguão principal do Tribunal Regional do Trabalho da 4ª Região (TRT-4), em Porto Alegre.

Excelência em hospedagem

Com abertura marcada para janeiro de 2027, o **The Almer Porto Alegre** teve seu lançamento para imprensa na terça-feira (29), no **Bottega Maria Bar & Cucina**. A parceria firmada entre **ICH Hotéis e CFL** celebra a chegada da nova marca de luxo no portfólio da gaúcha ICH - um dos maiores grupos hoteleiros do País, criado em 1999, em Porto Alegre. O hotel prevê 84 apartamentos e suítes com vista para o campo de golfe do **Porto Alegre Country Club**, em um projeto desenvolvido pelo estúdio Obra Prima, de Punta del Este. A ideia de uma estadia baseada em luxo silencioso ou seja, de total privacidade e requinte, foi apresentada pelos empresários Alexandre Gehlen, CEO ICH; Marcelo Marinho, diretor de vendas & Marketing ICH e CFL e Luciano Correa, CEO CFL. A ICH Hotéis é responsável pela gestão das bandeiras Intercity Hotéis, Yoo2, Tru by Hilton no Brasil, Hi!, The Almer e Cityhome.

TÂNIA MEINERZ/JC



Luciano Bocorny Corrêa



TÂNIA MEINERZ/JC

Alexandre Gehlen e Manuela Vilar no Bottega Maria

Kelvin Capra teve seu drink “Sangue de Rá”, do Egito, como vencedor do Negroni Days Encouraçado Butikin 2026 - Campari encerrando a disputa cuja motivação era a Copa do Mundo da FIFA, que contou com 7 finalistas selecionados pelo público e um corpo de jurados



TÂNIA MEINERZ/JC