

Novos lugares para conhecer em Porto Alegre

Por João Finamor

Nos últimos meses, Porto Alegre tem ganhado uma leva de novidades gastronômicas e culturais que movimentam a cena urbana. Entre cafeterias descoladas, docerias autorais, parrillas com cara de Buenos Aires e espaços temáticos, a cidade se renova e abre possibilidades de experiências únicas. A seguir, compartilho alguns dos lugares recém-abertos que já estão chamando atenção:

1. [XOX Coffee Club](#) – Cafeteria

Rua Álvaro Chaves, 34

Rua Álvaro Chaves, 34 (Floresta)

Com estética moderna e ambiente acolhedor, o XOX já nasceu com cara de hotspot para brunchs e bate-papos. Mais do que café, o espaço aposta em tendências como as “coffeeparties”, que unem cultura e socialização em eventos que prometem virar febre. Já realizou encontros culturais e até campeonato de latte art, reforçando o DNA criativo. O espaço também aposta em cafés especiais e na criação de drinks autorais à base de café.

2. [Café Musa Velutina](#) – Cafeteria

Rua Santo Antônio, 372 (Floresta/Independência)

Localizado em um charmoso casarão, o Musa Velutina traz a proposta da gastronomia antropofágica, misturando sabores brasileiros e estrangeiros. No cardápio, chimarrão personalizado, café da manhã social com cuca, pão de queijo, waffle e choux. O pátio, conectado ao Instituto Remanso, completa a experiência com um clima especial. O diferencial é justamente essa mistura de tradição gaúcha com toques internacionais, sempre com uma curadoria autoral.

3. [Sfoglia](#) – padaria de folhados e croissants

Rua Félix da Cunha, 121 (Moinhos de Vento)

Com croissants já considerados hypados, o Sfoglia virou queridinho nas redes sociais por seus folhados de alta qualidade, elaborados de forma artesanal. O espaço trabalha com fermentação lenta e técnicas de pâtisserie francesa, mas traz recheios criativos que conquistam pelo sabor e pela estética. É um daqueles lugares que prometem fila na porta para quem ama padarias de padrão europeu.

4. [Porto a Lenha](#) – Cidade Baixa

Rua Sarmento Leite, 826 (Cidade Baixa)

A nova pizzaria aposta no estilo napolitano, com massa de fermentação natural e assada em forno a lenha, no melhor estilo “hermanos”. O ambiente descontraído da Cidade Baixa ajuda a criar ares de Buenos Aires em plena Porto Alegre. A casa busca unir simplicidade, autenticidade e ingredientes de qualidade, colocando-se na rota das pizzarias artesanais da cidade.

5. [Mimô do Zé](#) – brownies e café

Rua Felizardo, 750

O Mimô do Zé surgiu como uma descoberta aconchegante, unindo a simplicidade do café com a indulgência dos brownies autorais. O espaço é pequeno, mas cheio de personalidade, com ambiente intimista e toque afetivo. A proposta é valorizar o doce caseiro como estrela principal, com receitas que remetem a memórias afetivas e acompanhamentos que elevam a experiência.

6. [Amado](#) – doceria com pegada portenha

Rua Cel. Fernando Machado, 1087 (Centro Histórico)

Com empanadas e chocotorta no cardápio, o Amado traz o sabor portenho para o coração de Porto Alegre. A combinação de receitas clássicas argentinas e uma atmosfera despojada vem conquistando clientes que buscam uma experiência informal e saborosa com sotaque latino.

7. [Hani Coffee](#) – café e drinks criativos

Av. Independência, 1211 (Independência)

Dalgona coffee, matchá com morango e outras bebidas instagramáveis colocam o Hani Coffee no radar dos jovens, já sendo considerado uma das cafeterias queridinhas da cidade. O cardápio aposta na criatividade, com bebidas coloridas, doces chamativos e drinks que são quase obras de arte para o feed. O espaço também aposta em música ambiente e clima descontraído para atrair o público jovem.

8. [Prego](#) – comida italiana

Rua Auxiliadora, 248 (Auxiliadora)

O Prego é um restaurante de comida italiana que resgata receitas tradicionais em um ambiente elegante e contemporâneo. A proposta é unir massas frescas preparadas diariamente com molhos autorais, além de carnes e antepastos clássicos. O nome faz referência ao sanduíche “prego”, tradicional em Portugal, mas aqui o menu é mais amplo, destacando a essência da culinária italiana feita com cuidado.

9. [Casa Spoiler](#) – Restaurante temático

Rua Miguel Tostes, 579 (Rio Branco)

A Casa Spoiler representa a expansão da marca que marcou época na Cidade Baixa. Instalado em uma casa dos anos 1950, com 300 m², o espaço mistura bar e restaurante temático em dois andares. O cardápio traz referências pop deliciosas: “Batatas do Joey” (Friends), “Fenda do Biquíni” (Bob Esponja), “Lasanha da Dona Hermínia” (Minha Mãe é uma Peça) e até “Moussaka da Tula” (Casamento Grego). A ambientação também é um show à parte, com espaços instagramáveis, bar de vinhos e drinks autorais que dialogam com séries e filmes.

10. [Caldereta](#) - Restaurante e Bar

Plínio Brasil Milano, 2 (Auxiliadora)

Com decoração vintage, o Caldereta oferece pratos compartilháveis, coquetelaria autoral e uma carta de vinhos refinada. De quinta a sábado, DJs tocam sets de house chic, criando um ambiente sofisticado e ao mesmo tempo animado — ideal para quem busca jantar e agito na mesma noite.

