

# 4 Rekomendasi Kuliner Sunda di Bandung untuk Mengisi Libur Nataru 2026

Category: LifeStyle

24 Desember 2025



## 4 Rekomendasi Kuliner Sunda di Bandung untuk Mengisi Libur Nataru 2026

**Prolite** – Kuliner lagi Yuk, Anda lagi berlibur di Kota Bandung? Bingung mau cari makanan apa? Artikel ini akan membantu anda untuk menentukan pilihannya.

Liburan ke Kota Bandung belum afdol kalo belum menikmati kuliner khas sunda yang enak dan paling banyak di cari oleh orang.

Menikmati menu makanan sunda bisa menjadi rekomendasi mengisi selama libur Natal dan Tahun Baru (Nataru) 2026.

Dari masing-masing resto sunda pasti memiliki menu andalan

hingga sambel yang sangat enak dan membuat ketagihan.

Bukan hanya menu makannya saja yang membuat kangen untuk mencicipi lagi namun suasana konsep restoran Sunda yang rata-rata lesehan bahkan disertai unsur alami seperti kolam bahkan danau yang bikin adem.

**Buat yang mau liburan sambil kuliner makan makan Sunda yang ada di Bandung:**

### **1. RM Asli Khas Sunda Cibiuk**



Gofood

Kuliner khas Sunda pertama untuk kamu kunjungi di akhir pekan adalah RM khas Sunda Cibiuk. Tempat ini cukup legendaris sejak tahun 1999 dan terkenal punya banyak cabang dari Jatinangor, Tasikmalaya, Garut, Cikampek, Karawang, Bekasi, hingga Jakarta. Beragam olahan Sunda yang otentik seperti nasi liwet akan makin maknyus dengan ciri khas sambel Cibiuk dengan resep yang asli.

Sambal Cibiuk yang legendaris ini terdiri dari tomat hijau, cabe rawit, bawang merah, kemangi, kencur, terasi, dan garam. Dinikmatinya dengan paket lengkap nasi liwet, nasi putih timbel, nasi tutug oncom, nasi bakar, dan nasi goreng. Lauknya tersedia aneka olahan gurame, ayam goreng, gepuk, sop iga, cah kangkung, tahu tempe, serta lalapan.

### **2. Warung Nasi Ibu Imas**



Bolususulembang

Nama tempat kuliner yang satu ini pastinya sudah tidak asing lagi ditelinga para warga Bandung maupun warga dari luar Kota Bandung.

Tempat makan sunda yang legendaris ini sudah buka sejak 1980-

an, banyak cabang yang tersedia bahkan ada juga yang buka hingga 24 jam.

Nah soal menunya, di sini menyajikan aneka lauk pauk seperti ayam goreng, ayam bakar, pepes, jeroan goreng, bakwan jagung, ikan mas, dan tahu tempe. Deretan lauk tersebut akan makin nagih kalau dinikmati bersama sambal merah terasinya yang juara ditambah sambal karedok leunca. Tersedia juga aneka lalapan hingga kol goreng dan selada air goreng atau yang terkenal dengan sebutan jukut goreng yang ikonik di sini.

### **3. Warung Nasi Alam Sunda**



Warung Nasi Alam Sunda

Rumah makan ala Sunda lainnya yang favorit di Bandung berikutnya ada Warung Nasi Alam Sunda. Mengusung gaya masakan khas Cianjur, rumah makan ini sudah berkembang dengan banyak cabang dari mulai Puncak, Bogor, Jakarta, hingga Bandung tentunya. Kalau mau makan di sini saat jam makan siang, kamu wajib siap-siap antri bersama pelanggan lainnya.

Begini datang, kamu bisa memilih sendiri aneka lauk-pauk, sambal, dan lalapannya yang dijamin menggugah selera. Ada pilihan gurami goreng kremes, ikan nila, ayam bakar, ayam goreng, tempe mendoan, empal, sop buntut, dan aneka pepes. Tambahan lainnya ada tempe orek, perkedel kentang, bakwan jagung, sate udang, dan sambal bawang serta leunca yang sedap.

### **4. Resto Raja Rasa**



Bolususulembang

Lokasinya yang gak jauh dari Tol Pasteur, membuat kuliner khas sunda Raja Rasa jadi tempat makannya para turis yang liburan ke Bandung. Terlebih tempatnya yang terdiri dari dua lantai dengan area lesehan yang nyaman, membuatnya pas untuk bersantap keluarga besar. Resto ini pun gak cuma menyajikan

kuliner khas Sunda, tapi juga makanan khas Bali dan aneka seafood yang fresh dan enak-enak.

Kalau ke sini, kamu harus cobain gurame bakar Raja Rasa yang dimasak dengan bumbu khas yang pastinya nikmat. Tersedia juga kerapu bakar Jimbaran yang gak kalah nikmatnya. Pilihan menu lainnya ada ayam sambal matah, sop rusuk, ayam ma'keke, dan kepiting bakar super.

Bagaimana dengan rekomendasi tempat makan sunda di atas semoga rekomendasi tersebut dapat membantu wargi mau menikmati kuliner sunda di akhir pekan ini ke mana.