

Encontro

GASTRÔ

O MELHOR
DE BH 2020

GUIA COM MAIS DE
1.450
ENDEREÇOS



HERÓIS DA RESISTÊNCIA

Uma homenagem a todos os restaurantes, bares e casas de lanches e guloseimas que sobreviveram à maior crise já vista na gastronomia brasileira. Apesar dos tempos sombrios, eles se reinventaram para continuar servindo os melhores pratos, petiscos e bebidas de Belo Horizonte

PARA VOCÊ QUE GOSTA DE RECEBER BEM,
UMA VISTA DE TIRAR O FÔLEGO.



**LUXO | 4 QUARTOS, 2 SUÍTES E 2 SEMISSUÍTES
3 OU 4 VAGAS | APARTAMENTOS DE 143 M² E 173 M²
MELHOR PONTO DO BAIRRO SANTO ANTÔNIO.**

**Venha conhecer o apartamento decorado e o apartamento modelo.
Você vai se surpreender.**

Se você gosta de receber seus convidados e não abre mão de luxo e comodidade, o Infinity Art Residences tem tudo para ser seu próximo apartamento. Além do mais alto padrão de qualidade e acabamento da Construtora Canopus, o Infinity conta com plantas perfeitas para quem gosta de receber em casa e uma área de lazer realmente completa, com espaço gourmet, salão de festas, lounge festas, churrasqueira e outros 12 espaços que vão encantar toda a sua família. Venha visitar o decorado e conhecer o seu futuro apartamento.

Infinity

art residences



Perspectiva artística da sala do apartamento de 173 m².

Área de lazer: Salão de festas • Lounge festas • Espaço gourmet • Churrasqueira • Piscinas adulto e infantil com deck molhado • Espaço fitness • Sauna/Descanso • Quadra poliesportiva com marcação para tênis • Salão de jogos • Brinquedoteca • Playground • Pet place • Espaço zen • Praça das árvores.

INFINITY ART RESIDENCES
Rua São Domingos do Prata, 570,
esquina com a rua Leopoldina - Santo Antônio.

Assista ao vídeo do
empreendimento



Vendas:

Incorporação, construção e vendas:



Plantão das 9h às 19h, inclusive nos finais de semana.

(31) 2116-1093 | infinitycanopus.com.br

COMMEMORARE

LOCAÇÃO DE
MOBILIÁRIO
PARA
EVENTOS

WWW.COMMEMORARE.COM.BR

☎ (31) 3194-2000 E (31) 99433-2555

📍 COMMEMORARE





#JUNTOS
— *para*
FLORESCER
sempre —



(31) 98419-1843 | @florescerdecoracoes

FLO
RES
CER

Samuel Gê



12 ESPECIAL

Para celebrar a gastronomia de BH, esta edição de Encontro Gastrô traz perfis de casas que se destacaram em edições anteriores, além de um guia com mais de 1,4 mil endereços que bravamente resistiram à pandemia ou foram inaugurados em meio à mais grave crise que a cidade já enfrentou

16 LANCHES E GULOSEIMAS

68 DIVERSÃO

82 RESTAURANTES

CRÔNICA

162 PAULA PIMENTA
Achado não é roubado

UMA HISTÓRIA
FEITA COMO
O NOSSO AÇO:
COM SEGURANÇA
E CAPRICHOS.

A Usiminas está completando **58 anos de transformação e aprendizados**.
E o aço é a **nossa grande inspiração**. Com ele, são feitos desde carros, que
aproximam pessoas, a pontes, que ligam a gente ao futuro.

usiminas.com



USIMINAS U

Aço em dia com o futuro

58
ANOS

DIÁRIOS ASSOCIADOS 

Diretor-Presidente Álvaro Teixeira da Costa

ESTADO DE MINAS

Diretor-Executivo Geraldo Teixeira da Costa Neto

Vice-presidente de Negócios Corporativos Josemar Gimenez Rezende

Diretor de Publicidade Mário Neves
Diretor Jurídico Joaquim de Freitas

Encontro

Diretor-Geral/Editor André Lamounier

Editores Colaboradores Alessandro Duarte
Fábio Doyle
Neide Magalhães

Jornalismo Daniela Costa
Marcelo Fraga
Marina Dias
Rafael Campos

Colaboradores Geórgia Choucar
Gui Torres
Marinella Castro

Editor de Arte Roger Simões
Equipe de Arte Antônio de Pádua
Carvalho

Gerente Administrativa Solange Rabelo

Gerente Comercial Laila Soares

Departamento Comercial Agata Utsch
Andreza Braga

Assistente Comercial Roberta Magalhães

Distribuição André Lima

Projeto Gráfico Editora Encontro

Impressão Coan

Distribuição Encontro Log

Para Assinar (31) 2126-8770

Para Anunciar (31) 2126-8000

Atendimento ao Leitor (31) 2126-8000

TIRAGEM
72.000
EXEMPLARES

TIRAGEM E CIRCULAÇÃO AUDITADA PELA



CONFORME RELATÓRIO EM NOSSO PODER.

ENCONTRO É UMA PUBLICAÇÃO MENSAL DA ENCONTRO IMPORTANTE LTDA. BELO HORIZONTE, RUA BUENOS AIRES, 10, 3º/4º ANDAR - CARMO 30315-570, BELO HORIZONTE - MG FONE: (31) 2126-8000 EMPRESA FILIADA À



ALESSANDRO DUARTE / EDITOR
aduarte@revistaencontro.com.br

Um ano de muitas perdas – e muitas vitórias

A pandemia do novo coronavírus atingiu em cheio negócios dos mais diversos segmentos. Em meio à maior crise de saúde já vista pela atual geração, milhares de empresas quebraram e uma multidão de trabalhadores perdeu seus empregos. Os estabelecimentos de gastronomia sofreram como poucos. Em Belo Horizonte, uma das capitais brasileiras em que a quarentena foi mais rígida, bares, restaurantes e estabelecimentos de lanches e guloseimas precisaram se reinventar para continuar atendendo seus clientes e sobreviver aos tempos bicudos. Nem todos conseguiram, é verdade. De acordo com o Sindicato de Hotéis, Restaurantes, Bares e Similares de Belo Horizonte e Região Metropolitana (Sindbares), mais de 1 mil desses estabelecimentos permaneceram de portas fechadas, mesmo com a autorização de abertura por parte da prefeitura.

Por isso, esta edição especial quer homenagear os estabelecimentos gastronômicos da cidade. Como seria impossível contar a história de todos eles, trazemos perfis de casas que estão entre as mais lembradas pelos jurados de **Encontro Gastrô** em edições anteriores. Abdicar da votação dos “melhores do ano” é uma forma de mostrar que são todos heróis. Todos vencedores. Além dos perfis, trazemos também um guia atualizado, com mais de 1.450 endereços sobreviventes. À diferença de anos anteriores, optamos por não publicar os horários de funcionamento, já que as mudanças têm sido constantes. A boa notícia é que mesmo com tantas dificuldades é possível identificar casas novas, que apostam nos bons ventos da Cidade Criativa da Gastronomia, título que BH ganhou da Unesco no final do ano passado – e mal teve tempo de explorá-lo como se deve.

Mas 2020 também é um ano de saudades para três ícones da cidade. O fundador do restaurante Macau, Lam Chon Chong, morreu aos 91 anos, dois meses depois de decretado o isolamento social na capital mineira. Ele havia imigrado para o Brasil na década de 1970, depois de sair de sua terra natal e passar por Moçambique. Em 1975 abriu seu restaurante chinês por aqui. Em meio à quarentena, quem precisou assumir as caçarolas do italiano Dona Derna foi Guido Biadi. Seu pai, o carismático Memmo, morreu em setembro, de infarto, aos 79 anos. “É uma dor imensa”, diz o chef, que promete manter no cardápio os pratos tradicionais que fizeram a fama da casa. Bem no início do ano, a cidade perdeu Catharina Matos, criadora do bufê que leva seu nome. Ela tinha 88 anos e deixou quatro filhos, Sérgio, Simara, Cristiane e Virgínia, que herdaram o bom gosto da matriarca. “Mamãe teve uma vida de luta, com uma história linda. É nossa inspiração para superar essa pandemia”, diz Virgínia. Uma inspiração que serve para todos nós. ■

Arquivo pessoal



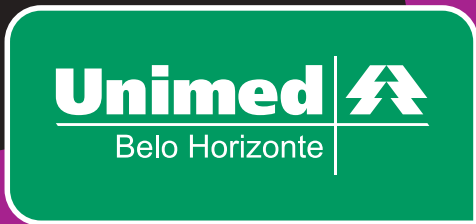
Cláudio Cunha



Arquivo pessoal



Lam Chon Chong com a mulher, Lam Leong Oi Fun; Memmo Biadi; e Catharina Matos: ícones da gastronomia mineira que nos deixaram em 2020



Plano completo
50%
de desconto
na 2ª mensalidade.

Até
30
nov

+
Aproveitamento
de carência*.

Ligue 4020-4020 e contrate já!



*Condições especiais para aproveitamento de carência e desconto de 50% na segunda mensalidade (não aplicável aos eventuais valores de coparticipação) válidos sobre tabela Unimed-BH vigente em novembro/2020 para novas aquisições efetuadas no período de 3/11/2020 a 30/11/2020. Na contratação individual, válidos para os planos Unifácil, Unipart Flex e Unimed Pleno. Na contratação empresarial (de 1 a 29 vidas), válidos para os planos Unipart Flex, Unifácil Flex, Unimed Pleno e Unimax. Para mais informações, ligue 4020-4020 ou compareça a uma das lojas de vendas da Unimed-BH.


Os verdadeiras campeãs

Nessa edição especial de **Encontro Gastrô – O Melhor de BH** contamos como os estabelecimentos da capital enfrentaram a maior crise já enfrentada pelo setor. Em meio à tempestade que tomou conta do mundo diante do novo coronavírus, todos que sobreviveram à pandemia são vencedores e merecem nossos aplausos

✶ CAROLINA DAHER

No réveillon de 2019 para 2020, entre fogos de artifícios e listas de desejos, muita gente fez planos de crescer. Depois de três anos de uma economia estagnada para a gastronomia, o Ano Novo rompeu cheio de esperança. “A expectativa era imensa. Vínhamos de uma sequência de eventos muito tristes para o nosso estado, como a tragédia de Brumadinho. Era a hora de reagir”, diz Flávio Trombino, dono do Xapuri. E aí, no meio do caminho, apareceu o tal do coronavírus. Primeiro, como um ruído distante, uma doença que surgiu do outro lado do mundo, na China. “E de repente, do nada, a Covid-19 estava aqui na nossa porta”, afirma dona Teresa Baltazar, portuguesa que escolheu BH para viver na década de 1960. Essa foi a sensação comum a todos. Sem aviso prévio, tocou a sirene. Comércio fechado, isolamento social, ruas vazias. “Foi um sentimento planetário de perplexidade. De um dia para o outro o mundo mudou. Diante de todos nós estava uma página em branco, que ninguém sabia como preencher”, diz Márcia Nunes, do Dona Lucinha.





E a página em branco fez com que muitos escrevessem uma nova história. “Quando você se defronta com uma situação nova e inesperada, invariavelmente acaba também fazendo algo novo e inesperado.” É assim que Rodrigo Fonseca resume a pandemia. Todo mundo precisou encontrar novos caminhos. Quem nunca tinha pensado em trabalhar com delivery, aprendeu na marra a oferecer esse serviço. A tecnologia nunca se fez tão presente – e necessária. Mas como levar não só comida, mas também afeto e experiência, para a casa do cliente? Leonardo Paixão criou o Cozinhando com Paixão, uma ação em que os consumidores recebiam os preparos pré-prontos e finalizavam junto com o chef em uma live. Com receitas simples, Leo virou estrela da internet. Mesmo com as portas de seus empreendimentos – Glouton, Nico Sanduiches e Nicolau Bar da Esquina – fechadas, ele ficou ainda mais próximo do seu público. “Fico muito feliz em ter levantado essa questão do preparo do alimento e mais, do resgate dessa autoestima da comida caseira”, diz Leo, que está às voltas com a inauguração de um novo restaurante, o Ninita, batizado em homenagem a sua bisavó, e de um bar de jazz no Automóvel Clube. O sucesso on-line do chef, que é um dos jurados do reality gastronômico Mestre do Sabor, da Rede Globo, foi tamanho que, ao ensinar como fazer pão de queijo, mercados viram o polvilho sumir das prateleiras em BH.

Criatividade foi o tempero essencial para atravessar a maior crise já vivida na gastronomia brasileira. Alguns restaurantes não entenderam a dinâmica a tempo e fecharam as portas. Mais de seis mil estabelecimentos encerraram as atividades em 2020 só na Grande BH. Foi difícil – e ainda está sendo. Apesar de já poderem receber os clientes de novo em seus salões, o mundo ainda

vive uma pandemia. Regras novas de funcionamento, redução de horário e capacidade de ocupação, equipes menores, cardápios adaptados, tudo isso faz com que as casas voltem a funcionar de um jeito novo. Sendo assim, nós da Encontro Gastrô – O Melhor de BH nos vimos diante de um dilema. Sendo a maior e mais importante publicação do setor na cidade, como não sair em um ano em que todos precisam dizer o que estão fazendo? Que compartilhar experiências e saberes é o que mais podemos oferecer uns aos outros? Ao mesmo tempo, como eleger os melhores em meio ao caos? Assim, resolvemos escrever uma nova história em nossas páginas em branco: abraçar o mercado tão fragilizado pela pandemia. Sem votação, sem julgamentos. Esta edição especial homenageia todos os estabelecimentos gastronômicos da cidade, na figura dos melhores colocados dos últimos anos nas categorias “Lanches e Guloseimas”, “Diversão” e “Restaurantes”. Todos os que atravessaram a tempestade são vitoriosos. E merecem nossos aplausos.

Que no ano que vem, possamos celebrar a gastronomia mineira juntos – com muitos abraços e emoção – em uma festa linda, como fazemos ano após ano. Mais do que a trajetória de estabelecimentos comerciais, contamos a história de gente que, mesmo diante de tanta dificuldade, continua acreditando na nossa comida. Na comida das Gerais. **Z**

(COLABOROU: GABRIEL MARQUES)

GRUPO KERALTY INVESTE EM ATENÇÃO INTEGRAL À SAÚDE

Pádua de Carvalho

Além de assistência sanitária, modelo envolve também aspectos comunitários e sociais para promover cuidados do início ao fim da vida

A busca pela humanização nas relações entre paciente e o sistema de saúde tem fomentado a necessidade de conceber um novo modelo de cuidados, que tenha como base a atenção integral ao indivíduo. Nesse cenário, o grupo internacional Keralty, com presença em sete países – Estados Unidos, México, Brasil, Peru, Colômbia, Filipinas e Venezuela –, se destaca no segmento ao implantar, de forma pioneira no Brasil, um modelo diferenciado, fundamentado em três eixos: sanitário, comunitário e social. A atuação do grupo é baseada na atenção primária, buscando dar amplitude ao tratamento conforme a necessidade de cada paciente, em uma abordagem que se estende à família e à comunidade.

O Grupo Keralty é reconhecido como um dos protagonistas na transformação dos sistemas de saúde dos países onde atua. Já consolidado na Colômbia e nos Estados Unidos, o modelo Keralty, por meio de seu eixo social com a marca Versania, define que o cuidado com a saúde é mais amplo que uma assistência sanitária e envolve também aspectos comunitários e sociais. “Entendemos que o modelo tradicional, que conhecemos como sanitário, não é suficiente para



A CEO Alexandra Malagon e o diretor-médico Márcio Mascarenhas: “A Keralty está comprometida com as comunidades onde atua, buscando agregar valor em saúde. O objetivo é vincular e educar o indivíduo, seja ele paciente, familiar, profissional da saúde, voluntário ou membros de uma comunidade”, diz Alexandra

abarcas todas as necessidades dos indivíduos e da comunidade. Para realmente fazer a diferença, é preciso incluir a comunidade e esse viés social”, afirma a CEO do grupo no Brasil, Alexandra Malagon. “Queremos promover o cuidado do início ao fim da vida, desde antes do nascimento, até o momento de luto das famílias. Nosso trabalho é entender como é a estrutura familiar e social dos pacientes para conseguir oferecer apoio de

forma mais ampla”, complementa Márcio Mascarenhas, diretor-médico da Keralty Brasil.

As unidades do grupo têm diversos programas voltados à promoção e prevenção da saúde. “Nosso eixo social cuida de várias vertentes. Um exemplo é que muitas vezes, os idosos vão até o consultório médico apenas para ter alguém para ouvi-lo; mantemos assim as residências assistidas, que fazem não só o cuidado assis-

tencial mas também funcional, psicológico e social desses idosos.” Temos também o acompanhamento para as crianças com atrasos no desenvolvimento neuropsicomotor e oferecemos orientação aos pais, que, muitas vezes, ficam perdidos sem saber quais são as etapas que devem seguir e como agir, aponta Mascarenhas. Já no aspecto comunitário, o Brasil também conta com a Associação Keralty, em que voluntários atuam em diversas atividades do grupo, como forma de envolver a comunidade.

CUIDADO ATÉ O FIM DA VIDA

Entre as ações do grupo Keralty no Brasil, destaca-se a implantação do Programa de Cuidados Paliativos “Contigo”. Lançado no ano passado, o programa, único do país certificado pela New Health Foundation –instituição internacional sem fins lucrativos dedicada ao estudo e à otimização de sistemas de saúde e assistência social–, oferece cuidado personalizado, com atenção ativa e acompanhamento no melhor local para o paciente, no hospital ou em domicílio. O objetivo é proporcionar qualidade de vida na terminalidade tanto para o paciente quanto para a família, incluindo apoio social e emocional para os que ficam.

Izabel Cristina acompanhou sua esposa, Maria Célia de Souza, no falecimento em domicílio, aos 56 anos. Ela diz que a assistência por meio do Contigo permitiu que, além da esposa, todos da família se sentissem serenos nos momentos mais debilitantes. A paciente foi admitida no programa da Keralty em agosto do ano passado, depois de ser diagnosticada com doença oncológica metastática avançada. “Ficará eternamente o nosso agradecimento pelos serviços prestados com excelência e pela alta empatia com nossa família”, relata Izabel. Ao longo de todo o período de acompanhamento, a paciente não foi internada em nenhuma ocasião, tendo todas suas demandas atendidas em domicílio.

Os familiares de Maria Célia continuaram sendo acompanhados pela equipe por três meses depois de seu falecimento, assim como todas

Fotos: Divulgação



Recepção de centro médico da Keralty: unidades do grupo têm diversos programas voltados à promoção e prevenção da saúde



Livia Keiko Nishimura, case manager do Programa Contigo, e Maria Célia de Souza, paciente inscrita no Programa Contigo: histórias mostram importância de cuidados amplos e, ao mesmo tempo, individualizados

as famílias de pacientes inscritos no programa. “Ela sempre disse que queria ser lembrada e fazer a diferença na vida das pessoas. Nas últimas semanas conosco, Celinha já havia criado um vínculo tão grande

com a equipe que compartilhou a vontade de escrever um livro para contar ao mundo sobre si mesma, sua família e como é conviver com um diagnóstico como o dela. Infelizmente, ela não teve tempo para terminar seu livro impresso da forma como queria, mas com certeza deixou sua história escrita em todos os que a acompanharam nesse período”, conta a médica do Contigo Isabela Vera Rios Lamounier.

Proporcionar cuidados tão amplos e, ao mesmo tempo, individualizados requer ação coletiva. Médicos, enfermeiros e psicólogos compõem o núcleo principal da equipe de cuidados paliativos. Outros profissionais também humanizam essa relação, incluindo fisioterapeutas, nutricionistas, assistentes sociais e o conselheiro espiritual, que oferece auxílio aos pacientes e seus familiares, independentemente de opção religiosa.

“Estamos propondo uma mudança no modelo de cuidado tradicional e a Keralty está comprometida com as comunidades onde atua, buscando agregar valor em saúde. O objetivo é vincular e educar o indivíduo, seja ele paciente, familiar, profissional da saúde, voluntário ou membros de uma comunidade. Isso garante um legado nos países onde atuamos, assim como um aperfeiçoamento do sistema de saúde”, diz Alexandra Malagon.

Lanches e guloseimas

No início da manhã, no meio da tarde ou antes de enfrentar o trânsito até em casa, lá estava a dupla mais famosa de Minas Gerais: pão de queijo e cafezinho coado na hora. Quem nunca bateu perna o dia inteiro pela cidade e parou em uma das muitas lanchonetes para se deliciar com esse lanche tão nosso? Pois bem. Durante seis meses, essa rotina mudou radicalmente. Nada de sentar-se despretensiosamente para apreciar um café, um bolo, um chocolate ou um sorvete sem pressa. As ruas ficaram vazias. Os estabelecimentos se viram obrigados a embalar tudo para viagem. O coronavírus não só deixou as pessoas doentes, mas também adoeceu o dia a dia de todos nós. Precisamos nos despedir de hábitos que nos definem como sociedade. Nos isolamos em nossas casas e em nós mesmos. E foi aí, que os estabelecimentos que fazem parte da categoria Lanches e Guloseimas da Encontro Gastrô trataram de adoçar os dias mais difíceis. Luana Drumond, da Doce que Seja Doce, perdeu as contas de quantas fatias de sua famosa torta Matilda foram vendidas on-line. Já a chef patissière Elisa Dayrell, da Espetacular Doceria, sabe que entregou mais de 6 mil macarons durante a promoção dos docinhos franceses, que a casa realiza todos os anos. “Apenas um macaron chegou quebrado à casa do cliente e o problema logo foi resolvido”, diz Elisa. Esse talvez seja o grande legado da pandemia para o setor: às vezes o trajeto é difícil e, os mais frágeis podem até trincar. Mas os fortes sempre encontram um jeito de chegar ao seu destino em segurança.





Bouquet Garni

Há 32 anos no mercado, Agnes Farkasvolgyi sempre enxergou além da sua cozinha. A chef e artista plástica usa as panelas do Bouquet Garni para contar e criar histórias em cada evento. “São tantos que fica difícil falar qual é meu favorito. Mas lembro com muito carinho dos três jantares que eu fiz na roda gigante do Parque Guanabara”. Para a chef, a inovação é o segredo por trás da longevidade de sua empresa. Tanto que em 2020 ela inovou mais uma vez e inaugurou A Casa da Agnes. “Eu tinha essa vontade há um tempo, de levar o Bouquet para um lugar mais compacto, combinando com um bistrô que reunisse comida e arte.” Foi em fevereiro que o novo empreendimento da chef abriu as portas no Santo Antônio. E no mês seguinte, a pandemia desembarcou em Belo Horizonte. “No primeiro momento, deu uma sensação de pânico. Mas, como o bistrô já estava funcionando, migrar para o delivery foi um pulo”, diz a chef.

Dentro da cozinha, o trabalho seguiu em um ritmo pesado, para, ao mesmo tempo, dar conta da demanda do delivery e elaborar as receitas da próxima semana. E mesmo em meio ao furacão, Agnes conseguiu arrumar um espaço na sua agenda para ajudar quem mais precisa. No Dia Mundial da Alimentação, 16 de outubro, a chef arregaçou as mangas e participou do Marmitão, projeto desenvolvido a muitas mãos que levou centenas de marmitas para regiões carentes da capital. “No Morro do Papagaio, onde estava, foram 500 marmitas”, conta Agnes. “Espero que seja algo sem volta, que possamos continuar com esses movimentos.”

O Bouquet Garni também não ficou parado durante a pandemia, montando diversos tipos de kits para datas especiais. Destaque para o Dia dos Pais, quando Agnes resolveu produzir coxinhas de proporções gigantescas. “Tem gente que fala que adoraria comer 1 quilo de um salgado, que queria um doce enorme, não é? Então fui lá e preparei, para a data, coxinhas de 1 e 2 quilos”. Já sobre o mundo dos eventos, a chef aposta que as reuniões para poucas pessoas devem se tornar uma tendência para os próximos anos. “Um jantar para 10 pessoas pode ser melhor que um evento para 50, pois fica muito mais fácil de aproveitar a companhia de todos.”

**RUA PAULO AFONSO, 833,
SANTO ANTÔNIO, (31) 3465-0101.**



Agnes Farkasvolgyi participou de um projeto que levou marmitas para moradores de áreas carentes da capital: “Espero que seja algo sem volta, que possamos continuar com esses movimentos”

*Uma história
cheia de paixão,
muito queijo
e ingredientes
naturais.*

Em 1990, Dona Dalva fundou a Forno de Minas e escreveu seu nome na história do pão de queijo. Sua receita caseira leva apenas ingredientes naturais e muito queijo, que é produzido na própria Forno. Agora essa receita ganhou uma versão especial, com mais queijo curado e a qualidade de sempre. Experimente e se apaixone também.



Aponte sua câmera.
Conheça essa história
30anosdehistoria.com.br

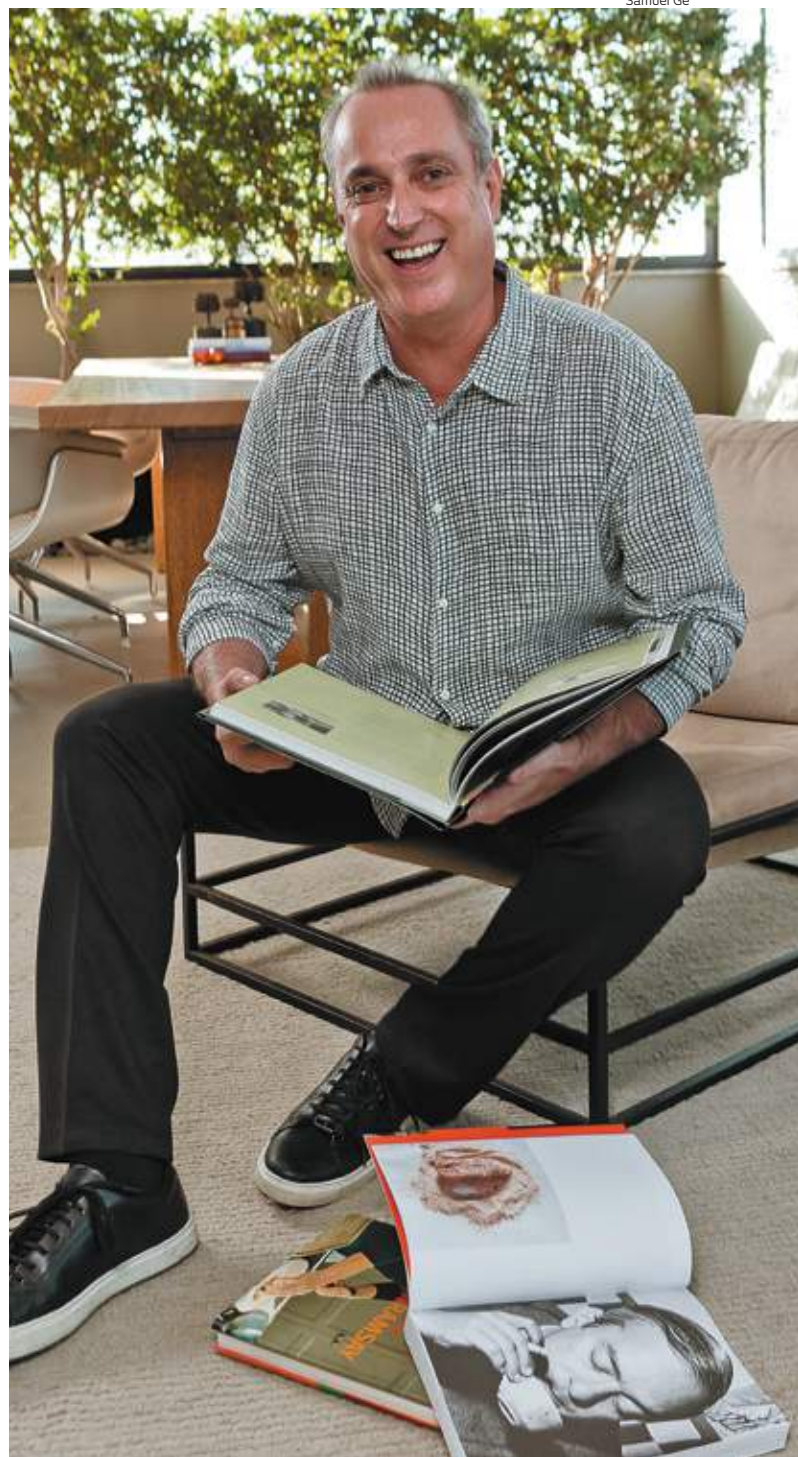
Rullus Buffet

Conhecido por comandar um dos bufês mais famosos de BH, Túlio Pires expandiu sua atuação em novembro do ano passado e abriu Rullus Bistrô, no Vila da Serra, com receitas que fazem sucesso nas festas mais badaladas da capital mineira. O empreendimento já havia caído no gosto do público e o empresário se preparava para ampliar o espaço. O contrato de aluguel da casa ao lado do restaurante repousava em cima de sua mesa. “Estava tudo certo, mas eu esqueci de assinar o papel”, conta. “Quando veio a quarentena, vi que o descuido foi, na verdade, um golpe de sorte. Não era o momento de expandir, mas de focar na qualidade.”

Para vencer os desafios da pandemia, o bufê precisou adaptar o seu dia a dia. E assim como na cozinha, algumas mudanças foram planejadas com calma, já outras são resultado da pura improvisação. “No começo, usei o meu próprio carro para fazer as entregas”, lembra Túlio. Com o tempo, o sistema de delivery foi ficando cada vez mais robusto, ganhando até um aplicativo próprio. “Nós queremos levar a experiência Rullus para as pessoas. Não é só a compra de um prato. É um momento especial, seja em família ou a dois”. Para ajudar na montagem do pedido perfeito, o algoritmo do app recomenda ao cliente opções de entrada, sobremesa e vinhos. Um dos pratos mais pedidos pelo delivery foi o macarrão Cacio e Pepe, conhecido pela simplicidade da sua receita (queijo e pimenta, como dito no nome), mas de dar água na boca.

As encomendas para festas continuaram como parte importante do dia a dia do Rullus, mas em formatos diferentes. Para evitar aglomerações, várias empresas optaram por fazer comemorações a distância, enviando um kit para casa de cada funcionário. “Também recebemos encomendas para festas de pequeno porte, com pouquíssimas pessoas.” Segundo o empresário, esses eventos, principalmente aniversários, ficaram marcados ainda mais pela presença da família e dos amigos realmente próximos. “Como as pessoas ficaram responsáveis por montar a mesa e servir os pratos, ouvi muitos relatos de festas nas quais o pessoal usou a louça do casamento, a prataria dos avós, elementos riquíssimos em histórias.”

**RUA TURIM, 73, SANTA LÚCIA,
(31) 3280-3666.**



Túlio Pires passou a receber encomendas para eventos de pequeno porte: “Como as pessoas ficaram responsáveis por montar a mesa e servir os pratos, ouvi muitos relatos de festas nas quais o pessoal usou a louça do casamento, a prataria dos avós, elementos riquíssimos em histórias.”

VOCÊ FICOU EM CASA
PORQUE FOI NECESSÁRIO.
AGORA, VAI FICAR POR
PURO PRAZER.

Vista de tirar o fôlego

Por que o Ville Verdi é único: • Condomínio fechado na Zona Sul de BH

- Casas de 3 ou 4 quartos (suíte) • Lazer completo / Lazer privativo • Energia Solar • Sustentabilidade
- Conceito americano inovador • A 5 minutos do BH Shopping • Sistema de segurança



Lazer privativo único em BH



Seu clube, sem sair de casa



Cozinha aberta pra vida

Fotos do local



Agende sua visita e venha viver onde ficar em casa é sempre maravilhoso.

villeverdi.com.br | [@villeverdi](https://www.instagram.com/villeverdi) | 3504-0800

MRV&CO

VILLE VERDI
RESIDENCES

Buffet Célia Soutto Mayor

Referência quando o assunto são festas e eventos corporativos para centenas de pessoas em Belo Horizonte, o Buffet Célia Soutto Mayor tinha grandes planos para 2020: o aniversário de 50 anos da empresa, que começou com a produção de suspiros e quindins feito pela doceira que dá nome à marca. “Estávamos programando uma festa bem grande junto com o Palácio das Artes, que também completou 50 anos”, conta Patrícia Soutto Mayor, sócia do bufê. Tinha tudo para ser uma receita de sucesso, combinando tradição e cultura, mas a chegada do coronavírus acabou com os planos.

Do dia para a noite, o bufê viu vários dos eventos marcados em seu calendário serem cancelados ou adiados indefinidamente. Porém, os fornos da cozinha não tiveram nem tempo de esfriar. “No dia em que começou a quarentena, nós já recebemos uma porção de encomendas menores”, lembra Patrícia, filha de Célia. “Foi lindo ver esse carinho dos clientes. Como diz minha mãe: é dos pequenos que vêm os grandes”.

O que mudou mesmo foi o cardápio da casa. Sem poder levar seus pratos para as grandes festas, o bufê remodelou o plano de negócio, marcando presença no cotidiano da clientela. “Todos os dias nós lançamos sugestões diferentes dos nossos Combinados Quentinhos para o almoço, com algumas das nossas melhores receitas”, afirma Patrícia. Estão no menu, por exemplo, o picadinho ao molho madeira, com dadinhos de tapioca e arroz com açafrão e alho poró; e a moqueca de palmito pupunha, para quem procura uma versão vegetariana. Encomendas para festas e comemorações entre pouquíssimas pessoas continuaram chegando para o bufê. “Atendemos até um casamento on-line”, conta Patrícia. A empresa também firmou, durante a quarentena, uma parceria com a Drogeria Araújo, colocando alguns dos seus produtos, como suspiros e bolos no pote, nas gôndolas das dezenas de farmácias espalhadas pelo estado.

**RUA MARABÁ, 122,
SANTO ANTÔNIO, (31) 3526-3100.**



Celinha, Célia (sentada) e Patrícia Soutto Mayor: mãe e filhas preparavam-se para comemorar os 50 anos da empresa, que começou com a produção de suspiros e quindins

O melhor da Atenção Domiciliar agora em BH!

Pioneira no mercado de Atenção Domiciliar (*home care*), a Home Doctor chega a Belo Horizonte e região trazendo infraestrutura diferenciada e foco em inovação, qualidade e segurança do paciente.

Nossa tradição é conduzida pelo rigor técnico e segurança que adotamos no cuidado diário de nossos mais de 2.500 pacientes. Esses princípios respaldam o sucesso de nossas 15 filiais distribuídas pelo Brasil.

Venha conosco fazer parte deste novo momento para a Atenção Domiciliar no estado de Minas Gerais.



Com mais de 25 anos de tradição,
oferece os seguintes serviços:

- Internação Domiciliar
- Assistência Domiciliar
- Programa de Nutrição Parenteral Domiciliar
- Programa de Cuidados Paliativos
- Programa de Aplicação de Medicções Especiais

Nossos diferenciais



Única empresa de Atenção Domiciliar a ser acreditada pela **Accreditation Canada International**, em nível Diamante



Capacitação de nossas equipes em todo o Brasil através da **plataforma EAD e treinamentos presenciais**. São mais de 5.000 inscritos e 100 cursos disponíveis.



Central de urgências com **médicos 24h** para condução de intercorrência clínica e orientação aos pacientes, famílias e profissionais.



Disponibilizamos **ferramentas de tecnologia** como Telemedicina, APP HD Família, Assistente Virtual Ana e Fale com o Farmacêutico.



Para garantir a excelência em nossos processos assistenciais possuímos **5 Comitês Técnicos e Farmácia Clínica**.

Home Doctor, o cuidado e a qualidade que o Mineiro merece!



/homedoctorbrasil
www.homedoctor.com.br



comercial@homedoctor.com.br
(31) 3025-1759 / (11) 3897-2306

Buffet Catharina

Uma plaquinha simples, com duas palavras: aceitamos encomendas. Este foi o começo da história do Buffet Catharina, inaugurado no início da década de 1950 por Catharina Matos, filha de imigrantes italianos que começou a fazer docinhos decorados com formatos variados para festa, enquanto trabalhava de babá em Itaúna. A vida da cozinheira mudou em 1955, quando Maria Lúcia Magalhães Pinto, mulher do então governador, ficou encantada com os quitutes. “Ela achou os doces tão bonitinhos que dava até dó de comer”, conta Virgínia Matos, filha da fundadora e sócia do bufê.

Em 1993, com a ajuda dos filhos (Sérgio, Simara, Cristiane e Virgínia), que cresceram junto com a empresa, o Buffet Catharina inaugurou sua nova fase, abrindo as portas do espaço de festas na Raja Gabaglia. “Quando viemos para cá, a Raja não tinha quase nada. Do Hospital Madre Teresa até nós, era quase tudo mato”, lembra Virgínia. A segunda geração também abraçou a missão do Buffet Catharina, cada um com aquilo que tem de melhor, da planilha de contas à confeitaria.

A pandemia chegou de maneira devastadora para muitas pessoas, mas não para o bufê. “Não tivemos nenhum evento cancelado, todos foram adiados ou adaptados”, diz Virgínia, com orgulho. A receita para o resultado extremamente positivo está na flexibilidade de se adequar à nova realidade, tanto da pandemia, quanto do orçamento dos clientes. “Nós trabalhamos junto com eles, procurando por maneiras inteligentes de realizar o sonho do casamento ou do aniversário.” O período também trouxe o momento de tirar uma ideia antiga da gaveta: o o serviço de delivery Catharina To Go.

O ano de 2020 marcou o bufê por outro acontecimento. A fundadora morreu em janeiro, aos 88 anos. Mas sua força continua a guiar os passos da segunda geração do Buffet Catharina. “Mamãe teve uma vida de luta, com uma história linda. Ela atravessou a inflação galopante e outros períodos difíceis. Daí vem a inspiração para superar essa pandemia”, diz Virgínia.

**AV. RAJA GABAGLIA, 3080,
ESTORIL, (31) 2551-2020.**



Virgínia Matos, filha da fundadora, Catharina, morta no início de 2020: “Mamãe teve uma vida de luta, com uma história linda. Ela atravessou a inflação galopante e outros períodos difíceis. Daí vem a inspiração para superar essa pandemia”

Pix

**Digital, gratuito
e simplifica
a sua vida.
Igual ao Inter.**

O Pix está vindo pra facilitar
sua vida na hora de pagar,
receber e fazer transferências.

Cadastre suas chaves no Inter
pra fazer transações em tempo
real e **ganhe cashback
turbinado por um ano.**

inter

Baixe o app



MoCCA Coffee and Meals

Adriana Martins abriu a primeira unidade do MoCCA Coffee and Meals em 2016, no Vila da Serra, usando as receitas de sua família. “Aqui nunca existiu uma alta confeitaria e nem alta gastronomia. É tudo simples, mas com aquele sabor de comida caseira”, diz a empresária, que tenta reproduzir essa sensação também na unidade do Santa Lúcia. “Planejei o MoCCA para ser isso: um lugar que reflete a casa das pessoas. Tem tanto espaço para trabalhar, fazer reuniões, quanto para tomar um café, comer um bolo ou almoçar com calma”. A aposta de Adriana se provou certa. O MoCCA cresceu tão rapidamente que logo a empresária precisou abdicar do seu papel na cozinha para se concentrar exclusivamente na parte administrativa. “Por um lado, foi ruim, pois eu gosto de fazer os bolos eu mesma.”

Mas no início do ano ela já havia decidido dar um passo atrás e fechou quatro das seis unidades. A medida, apesar de não ter nada a ver com a pandemia, se mostrou providencial. Quando a unidade do Vila da Serra voltou a receber clientes, havia uma novidade na cozinha: Adriana arregaçou as mangas e retornou ao comando da parte de confeitaria do MoCCA. “Voltei a acordar cedo, abrir a casa, ficar lado a lado com a minha equipe”, conta. “É importante estar com eles, para demonstrar que enfrentamos esse período juntos”.

E não é só dentro da cafeteria que Adriana aposta na força da união para superar os desafios. Durante a pandemia, o MoCCA inaugurou a sua plataforma online de vendas, com bolos, kits de café da manhã e claro - cafés especiais. “Dentro dela, tem o setor MoCCA Colab, onde outras empresas do ramo tem um espaço para expor os seus produtos”, afirma. “Se nós não nos ajudarmos, a economia nunca vai melhorar”.

**ALAMEDA DO INGÁ, 16,
VILA DA SERRA, (31) 3656-7404.
RUA MARIA LUIZA SANTIAGO, 200,
SANTA LÚCIA, (31) 99616-7737.**



Adriana Martins, que retomou o comando da confeitaria: “Voltei a acordar cedo, abrir a casa, ficar lado a lado com a minha equipe. É importante estar com eles, para demonstrar que enfrentamos esse período juntos”

JÔ, TALITA E BIA. FOTÓGRAFAS

DAQUI A ALGUNS
QUILÔMETROS, GERENTES DE
PRODUÇÃO DE SORRISOS.

O que você quer ser no seu próximo quilômetro?



 **Localiza**

Seu melhor caminho é o próximo.



ALUGUE PELO APP



LOCALIZA.COM



0800 979 2000



VEM COM A
GENTE. FAÇA JÁ
SUA RESERVA!

Café com Letras

Referência na cena cultural de Belo Horizonte, o Café com Letras é um lugar que cumpre muito mais do que o seu nome promete. Sim, o estabelecimento possui cafés de qualidade no seu cardápio e uma livraria famosa. Mas o seu interior abriga muito mais do que isso. “Lançamentos de livros, shows de jazz, DJs... Sempre tivemos essa ligação muito forte com a produção cultural da cidade”, conta o fundador, Bruno Golgher. O empresário criou o Café com Letras junto de mais dois amigos em 1996, para realizar um sonho que carregava desde criança: uma livraria na qual as pessoas passassem horas conversando sobre livros. “Hoje, com a tecnologia, é difícil prever o futuro deste ramo. Mas, para o Café com Letras, é impossível existir sem as nossas estandes.”

Em março, o Café com Letras precisou repensar toda a sua estrutura de funcionamento, incluindo a parte de eventos. “Para os artistas que vivem do ‘ao vivo’, não poder se apresentar é como ter o chão retirado dos seus pés”, afirma Bruno. A solução encontrada para não deixar o setor completamente parado por meses veio no formato das lives, realizadas dentro do próprio Café com Letras. “As doações eram destinadas inteiramente aos grupos. Tudo isso foi feito com a intenção de estender a mão, de ajudar quem estava precisando.”

A cozinha deu um show à parte durante a quarentena. “Queríamos fazer algo que carregasse a nossa essência”, conta. “Como o Café com Letras já viveu ciclos com vários chefs, tentamos recriar isso durante a pandemia.” Fugindo da monotonia em tempos de delivery, a casa apostou em, de tempos em tempos, convidar chefs como Jaime Solares e Felipe Rameh para comandar a cozinha, trazendo novas receitas e um novo olhar para os pratos. “Essa é uma das lições que ficam: é preciso transportar o Café com Letras também para o digital”, afirma Bruno, que promete continuar transmitindo as apresentações pelas redes sociais da casa. A unidade do CCBB voltou junto com o centro cultural, no início de novembro.

**RUA ANTÔNIO DE ALBUQUERQUE, 781,
SAVASSI, (31) 3225-9973.
PRAÇA DA LIBERDADE, 450,
SAVASSI (CCBB), (31) 3267-9929.**



Para substituir os eventos, o fundador Bruno Golgher investiu nas lives, realizadas dentro do próprio Café com Letras. “As doações eram destinadas inteiramente aos grupos. Isso foi feito com a intenção de estender a mão, de ajudar quem estava precisando.”



Com o crédito do BDMG, eu consegui alugar uma loja maior e colocar realmente em prática esse sonho.

ANDRÉIA MEIRELES

— Sócia da Uai Itália e cliente BDMG

Neste ano repleto de desafios, o BDMG se superou para cumprir seu papel como banco de desenvolvimento: em 2020, foram **mais de 22 mil empregos estimulados e mais de R\$ 2,5 bilhões adicionados à economia mineira, sendo mais de R\$ 30 milhões em uma linha criada especialmente para MPE lideradas por mulheres.** Mas mais do que números, nossos maiores resultados são as conquistas de clientes, como a Andréia, da Uai Itália, que superou as barreiras enfrentadas pelas empreendedoras para realizar seu grande sonho.

Veja como os clientes BDMG superaram os desafios em youtube.com/bancobdmg

**BDMG.
NOVAS IDEIAS
PARA O
DESENVOLVIMENTO.**



**MINAS
GERAIS**

GOVERNO
DIFERENTE.
ESTADO
EFICIENTE.

Noete

Violeta Andrada

O ano de 2020 começou com grandes planos para o Noete Café Clube. A empresa, criada em 2015 para conectar produtores de grãos de alta qualidade com os consumidores exigentes de uma das bebidas mais famosas de Minas, estava pronta para inaugurar a sua nova unidade, localizada na rua Marília de Dirceu. Até que o azar atacou. “No dia 28 de janeiro, a gente abriu a loja pela primeira vez, logo na manhã. De noite, veio a enxurrada”, lembra, com tristeza, Guilherme Hamers, co-fundador do Noete. “Só fomos reabrir as portas no Carnaval. Logo em seguida, chegou a pandemia.”

Para sobreviver ao período complicado, a empresa teve de voltar às origens. “Posso dizer, com clareza, que o nosso pilar mais forte é a qualidade do café”, diz Guilherme. A quarentena forçou as pessoas a um confinamento dentro do próprio lar, proporcionando dias repetitivos e uma rotina dividida entre trabalho e as mesmas opções de lazer. Não é surpresa que a procura por novidades tenha aumentado, ainda mais quando se trata de um produto tão querido pelos mineiros. Afinal, nenhum dia começa sem pelo menos um cafezinho. “Foi a primeira vez que muitas pessoas experimentaram uma xícara de café especial, e posso te falar que dá para sentir de cara a diferença”, acredita Guilherme, que viu o volume do clube de assinatura do Noete Café Clube aumentar expressivamente durante a pandemia.

Agora, novamente de portas abertas, as duas casas da cafeteria vão se adequando ao novo normal da capital mineira. Recuperada dos estragos da chuva, a unidade do Lourdes opera no sistema to go, no qual o cliente retira o seu café na loja e vai aproveitando cada gole no caminho, seja para o trabalho ou para um dos banquinhos na charmosa praça Marília de Dirceu. Já a matriz, localizada no Santo Antônio, voltou com o seu clima de cafeteria, ideal para quem procura um lugar diferente para estudar, fazer reuniões ou encontrar velhos amigos. Além das opções de café, que custa R\$ 8,00 a xícara, a casa também conta com várias receitas diferentes de cookies e bolos. “Sou suspeito para falar, mas o nosso pão de queijo recheado com porchetta artesanal e queijo canastra é excelente”. O prato serve uma pessoa e sai por R\$ 16,00.

**RUA SANTO ANTÔNIO DO MONTE, 294,
SANTO ANTÔNIO, (31) 3586-4645.
RUA MARÍLIA DE DIRCEU, 145, LOURDES.**



Guilherme Hamers (à dir.), com o sócio Daniel Cabral: “No dia 28 de janeiro, a gente abriu a loja pela primeira vez, logo na manhã. De noite, veio a enxurrada. Só fomos reabrir as portas no Carnaval. Logo em seguida, chegou a pandemia”



PRA CERTIFICAR QUE VOCÊ

VAI TER O MELHOR ATENDIMENTO,

TODA A REDE MATER DEI TEM

CERTIFICAÇÃO INTERNACIONAL JCI.

Em 40 anos, milhares de mineiros certificaram a Rede Mater Dei de Saúde pelos nossos serviços. Com sorrisos. Abraços. Retornos pra casa. Agora, o certificado é também outro. Todas as nossas unidades receberam o selo da JCI, o mais importante do mundo para hospitais. Mais uma vez, a Rede Mater Dei traz o que há de melhor para os nossos pacientes: garantia de que aqui a sua saúde tem o melhor atendimento. Porque todos os certificados são conquistados com o mesmo objetivo: **pra você ficar bem.**



Fany Bombons

Diz o ditado que nas piores crises surgem as melhores oportunidades. E quando o assunto é crise, a Fany Bombons conta com um certo histórico. Os perrengues remontam à criação da marca. “Tudo começou em 1983, lá na sala de casa”, lembra Ari Balabram. “Meu pai era engenheiro civil e tinha uma construtora, mas o setor estava passando por um momento difícil. Minha mãe, então, começou a fazer bombons para vender.” Os bombons da dona Fany se provaram um sucesso e em 1989 os negócios da família migraram para uma loja na rua Pium-í, no Sion. “Acabou que meu pai resolveu fechar a construtora e foi ajudar na empreitada”, diz Ari, que hoje é um dos sócios. Com o tempo, o cardápio da Fany foi aumentando, indo dos bombons para as trufas e depois para as tortas, que se tornaram o carro-chefe da marca, principalmente quando o assunto é a de chocolate.

Para quem trabalha com doces, o ano tem algumas datas que pedem um planejamento especial, como Natal, Dia das Mães, Dia das Crianças e, claro, a Páscoa. Mas 2020 tem sido um ano difícil para fazer planos, até mesmo para o Coelhinho. Enquanto os funcionários da Fany preparavam seu estoque para a maratona de pedidos da Semana Santa, apareceram os primeiros casos de contaminação pelo novo coronavírus em Belo Horizonte, o que levou ao fechamento do comércio. Diante do desconhecido, sem saber quanto tempo a quarentena duraria, a família Balabram decidiu voltar às origens. Não, não voltaram a produção para a sala de casa, mas concentraram os esforços na unidade do Sion. “Apesar das dificuldades, tivemos uma Páscoa surpreendente”, diz Ari. “Conseguimos dar saída para toda a produção.”

Mesmo com o distanciamento social, a pandemia foi um momento de estreitar os laços entre os integrantes da equipe da Fany Bombons. Por causa da concentração da produção na unidade da Pium-í, pessoas que só se conheciam por telefone passaram a trabalhar juntas, aprendendo alguns truques uns com os outros. “De repente, vimos que haviam jeitos diferentes de fazer a mesma receita”, conta Ari, que conseguiu segurar todos os funcionários. “Foi um período complicado, mas que nos aproximou ainda mais.”

**RUA PIUM-Í, 1636, SION, (31) 3227-2445.
PONTEIO LAR SHOPPING,
SANTA LÚCIA, (31) 3286-2742.
PÁTIO SAVASSI, SÃO PEDRO, (31) 3288-3161.**



Fany e Ari Balabram: produção concentrada na unidade do Sion



Peixe Frito®



VENHA CONHECER!



31 3291-1046



31 99540-1046



@peixefritobh



www.peixefritobh.com.br



Rua Juiz de Fora, 1242 - Santo Agostinho - BH.

Doce Que Seja Doce

Uma pequena fábrica no Padre Eustáquio, uma food bike e um bolo que faz uma homenagem - bem fiel - a um dos maiores ícones da Sessão da Tarde. “O Matilda foi a receita que me ajudou a ficar conhecida, sem dúvidas”, conta Luana Drumond, fundadora da Doce que Seja Doce. Feito com várias camadas intercaladas de caramelo e chocolate belga, a delícia une sabor com nostalgia, levando a memória dos clientes de volta à primeira vez que assistiram o filme sobre a simpática bruxinha. Com o tempo, a mágica da Matilda foi atraindo cada vez mais clientes, que faziam filas no Padre Eustáquio para pegar encomendas. “Alguns me pediam uma fatia para comer na hora. Mas eu não tinha nem cadeira nem mesa. Era tudo na calçada”, lembra a doceira.

Em 2017, a Doce que Seja Doce mudou de endereço. “À princípio, não queríamos ir para a Savassi, mas digo que a loja me escolheu”, conta Luana. “Estamos a um quarteirão da Praça Diogo Vasconcelos, mas em uma rua calma, sem aquela correria do bairro”. Os clientes ganharam um espaço bem aconchegante para experimentar as tortas, bolos, e outras guloseimas da casa, dando uma pausa na rotina atribulada.

Até que, de repente, todo mundo sumiu. As ruas da Savassi ficaram desertas, ocupadas apenas por algumas pessoas de máscara. Dentro da doceria, no entanto, o vaivém não parou. Na verdade, o ritmo ficou ainda mais intenso. “Posso dizer que trabalhei o equivalente a quatro vezes mais do que antes”, desabafa Luana. “Com a loja fechada, tinha de fazer a Doce acontecer para chegar nos clientes.” A doceira passou a elaborar semanalmente novos cardápios, além de novos formatos para as receitas mais conhecidas.

Por medida de segurança, a loja da Savassi ainda não pode ficar cheia, mas já é possível respirar aliviado nas mesas, entre uma boa fatia de torta ou bolo. Quer começar o fim de semana com um bom café da manhã? Aos sábados e domingos, das 10h às 15h, a Doce monta uma mesa com quitutes como pão caseiro, bolo de chocolate, cookies e caramelo puxa-puxa. O bufê é, como diz a descrição, “sem balança e sem miséria”.

**RUA ANTÔNIO DE ALBUQUERQUE, 304,
SAVASSI, (31) 98318-9932.**



Luana Drumond: “Posso dizer que trabalhei o equivalente a quatro vezes mais do que antes. Com a loja fechada, tinha de fazer a Doce acontecer para chegar nos clientes”

ESCOLA SESI E SEU FILHO

PREPARADOS PARA O FUTURO



 **FORMAÇÃO PARA O MUNDO DO TRABALHO E PARA A VIDA**

 **DESEMPENHO ACIMA DA MÉDIA NACIONAL DO ENEM**

 **ESCOLAS DENTRO DOS PROTOCOLOS DE COMBATE À COVID-19**

 **ESPAÇOS DE CRIATIVIDADE**

 **ROBÓTICA E EDUCAÇÃO TECNOLÓGICA**

INSCREVA SEU FILHO NO PROCESSO SELETIVO.
escolas.sesimg.com.br



Serviço Social da Indústria
PELO FUTURO DO TRABALHO

EDUCAÇÃO DE QUALIDADE. O BRASIL PRECISA. O SESI APOIA.

Espetacular Doceria

Divulgação

Dona de uma das vitrines mais coloridas de Belo Horizonte, repleta de macarons, bolos e outras delícias da culinária francesa, Elisa Dayrell entrelaça a sua própria história com a da Espetacular Doceria. “Nós até compartilhamos as mesmas iniciais”, brinca. A chef deu os primeiros passos da sua empresa logo cedo, vendendo brigadeiros no cursinho enquanto estudava para o vestibular de medicina. “Eu era bem tímida no começo e uma amiga me ajudava a vender”, conta. Os docinhos fizeram tanto sucesso que Elisa trocou o jaleco pelo dólma e migrou para a faculdade de gastronomia e administração. “E como eu queria ser a melhor confeitadeira possível, não parei por aí. Em 2015, fui estudar na Le Cordon Bleu, em Paris.”

De volta ao Brasil, a pâtissière inaugurou a nova fase da Espetacular Doceria, trazendo a leveza e a delicadeza dos doces franceses para a capital mineira. “E 2020 tinha tudo para ser mais um ano de crescimento”, desabafa a chef. Estava prevista para abril a inauguração de um anexo da loja, no Funcionários, para a degustação de clientes. “Já tinha até treinado o pessoal que ia assumir”, lembra. “Mas a pandemia nos obrigou a repensar tudo.” Por medida de segurança, as portas tiveram de ser fechadas para os clientes. Mas a cozinha da Espetacular continuou a funcionar a todo vapor. O número de pedidos triplicou e Elisa precisou se desdobrar, muitas vezes usando o próprio carro para entregas. “Era tanta demanda que eu tive de contratar mais três pessoas durante a pandemia.”

Em meio à correria, Elisa ainda conseguiu encontrar tempo para manter uma tradição. De massa colorida e recheios variados, os macarons estão entre as delícias mais cobiçadas da Espetacular Doceria. Tanto que, anualmente, a casa seleciona uma data para homenagear a receita, vendendo as unidades a um preço promocional. E em 2020, não poderia passar em branco. “Quando falei que ia fazer o festival online, a minha equipe quase teve um troço”, lembra Elisa. “Foram 390 pedidos, o que deu mais de 6 mil macarons.” Junto de sua equipe, Elisa iniciou uma maratona de 45 dias de produção e entrega, enquanto tentava conciliar o único forno da doceria entre os macarons e o resto da produção. “E mesmo nessa correria, a gente teve de trocar apenas um pedido, que chegou quebrado na casa do cliente e foi logo resolvido”, diz Elisa. Doces com sabor de vitória.

**RUA BERNARDO GUIMARÃES, 229,
FUNCIONÁRIOS, (31) 2535-0790.**



Elisa Dayrell se surpreendeu com os pedidos recebidos: “Era tanta demanda que eu tive de contratar mais três pessoas durante a pandemia”

UPTOWN

VILA DA SERRA

DECORADOS

Os decorados mais surpreendentes do Vila da Serra estão prontos para você.

Visite nosso stand de vendas, aberto diariamente.

Planta Flex
de 2 ou 3 quartos

Apartamentos
de 81 m² a 112 m²

Av. Dr. Marco Paulo Simon Jardim, 480
Antiga Avenida de Ligação, em frente à Fundação Torino

☎ 3646-4700 📞 98465-2185

uptownviladaserra.com.br

CONSTRUÇÃO

CAPARÃO
DESDE 1997

ARQUITETURA

Dávila
ARQUITETURA
URBANISMO
INTERIORES

REALIZAÇÃO

OURINVEST
REAL ESTATE

minas BRISA
EMPREENDIMENTOS
IMOBILIÁRIOS

Empreendimento incorporado e registrado no cartório de registro de imóveis de Nova Lima, sob o número de matrícula R-6-39.852. Toda e qualquer venda estará sujeita ao pagamento do valor correspondente à intermediação/coordenação imobiliária, e as respectivas comissões deverão ser suportadas pelo comprador e, desmembradas do valor final do contrato, pagas diretamente aos corretores autônomos/imobiliárias participantes da intermediação, caso seja esta a opção de pagamento junto às imobiliárias. Material produzido em novembro/2020.

Boca da Farna

Geralmente, doces, tortas e salgadinhos não tem muito a ver com exercício físico. Mas, 2020 não está sendo um ano muito normal. “Temos uma equipe de 500 funcionários. São muitas famílias que dependem desses empregos”, conta Patrícia Bernis, sócia da Boca do Forno que, junto com os outros gerentes, faz ginástica para manter a sua equipe intacta e segura. Férias, concessões do governo, rodízio, divisão de equipes, mudanças na jornada de trabalho, adoção de protocolos que ajudassem no combate ao novo coronavírus. Tudo isso enquanto era decidido o funcionamento de cada uma das 15 unidades da Boca do Forno. “Foram só nós (os gerentes) e os salgadeiros mais experientes que não tivemos pausa”, diz Patrícia. “A pandemia está sendo uma ginástica para todos.”

A produção de tortas, doces e salgados continuou firme e forte dentro das cozinhas da Boca do Forno. O que mudou foi o padrão de consumo. As grandes festas, com mesas decoradas por dezenas de quitutes, desapareceram. Mas mesmo em meio a tanta notícias tristes, famílias e amigos ainda tinham motivos para fazer pequenas comemorações em casa. “Um dos produtos que saiu bastante foi a nossa torta pequena, para seis pessoas. Afinal, o pessoal não pode deixar de cantar um parabéns, não é?”, afirma Patrícia. “Também retiramos o pedido mínimo de 25 unidades dos salgados, para que as pessoas pudessem fazer as encomendas de acordo com a necessidade.”

Também teve outra mudança observada pela empresária durante o período: as festas surpresas. Amigos, parentes e namorados usaram os kits da Boca do Forno para tentar encurtar a distância, encomendando pacotes recheados com doces, salgados e um cartão de presente. “No Dia das Mães, recebemos demandas até de gente que nem estava no Brasil.” E apesar de ser um período difícil, a Boca do Forno continua crescendo. Em novembro, a confeitaria inaugurou a sua 15ª unidade. “Estávamos fazendo as obras quando a pandemia chegou e forçou a parar tudo. Mas, mesmo com as dificuldades, não pensamos em desistir de levar a Boca do Forno para o Castelo.” Localizada na rua Dr. Sylvio Menicucci, a nova loja da confeitaria fica de frente para o parque municipal Ursulina de Andrade Mello.

**PRAÇA DEPUTADO RENATO AZEREDO
(PRAÇA ALASKA), 36, SION, (31) 3223-1382.
E MAIS 14 ENDEREÇOS NA CIDADE.**



Patrícia Bernis, com a mãe, Hilda Maria Coelho de Miranda: em meio à pandemia, inauguração de nova loja no Castelo

UM BARBECUE DOS EUA COM UM PÉ EM MINAS

Comandado pelo experiente chef Fred Pereira, professor do IGA e proprietário da hamburgueria Mr Cheap, a recém inaugurada Bar-B-Q Smokehouse tem um cardápio variado, que vai dos pratos que fazem sucesso nos bares de BH até as receitas mais icônicas dos churrascos americanos

A paixão do chef Fred Pereira pelas receitas foi despertada na infância, dentro da cozinha de casa. "Quando era pequeno, ficava acompanhando minha mãe, observando os truques e a maneira de cozinhar", conta. Formado em administração de empresas, Fred via nas panelas o seu hobby preferido. Porém, com o tempo, o que era diversão foi virando coisa séria. "Em 2006, fiz um curso de sushiman no Senac, por curiosidade. Mas foi em 2009 que comecei a me profissionalizar de verdade, com o curso completo de gastronomia."

Desde então, o chef vive com a cabeça nas cozinhas. Estagiou em restaurantes, abriu e vendeu bares, prestou consultorias para diversos estabelecimentos, trabalhou com eventos, deu workshops. Enfim, fez de tudo um pouco. Hoje, ele divide sua agenda entre o trabalho de professor no Instituto Gastronômico das Américas (IGA), consultorias e os estabelecimentos que comanda. Em fevereiro deste ano, o chef inaugurou a hamburgueria Mr. Cheap, focada em delivery. Todos os hambúrgueres da casa são feitos no estilo smash, de maneira totalmente artesanal, mas com um preço que cabe no bolso. "O hambúrguer é suculento e o sanduíche é montado com acompanhamentos simples, o que não aumenta muito o preço, como no caso dos hambúrgueres gourmet." O campeão de vendas é o Mr Salada Burger (R\$ 21,90), feito com pão, hambúrguer de 100 gramas, alface, tomate, cebola, queijo,



Os irmãos Cristiano e Fred Pereira, apaixonados pelo churrasco americano e proprietários do Bar-B-Q Smokehouse: "Como ele é feito defumando as partes do dianteiro do boi (acém, peito) durante várias horas, a carne é mais rica em sabor, além de desfazer na boca", diz Fred

bacon, catchup e molho secreto.

Fred também tinha planos para outras novidades em 2020. Junto do seu irmão Cristiano, engenheiro mecânico apaixonado pelo churrasco americano, o chef pretendia inaugurar uma casa com um cardápio que fosse dos Estados Unidos aos quitutes servidos nos bares de Belo Horizonte. "Como ele é feito defumando as partes do dianteiro do boi (acém, peito) durante várias horas, a carne do churrasco americano é mais rica em sabor, além de desfazer na boca", conta Fred. "Mas é claro que eu não iria deixar os tira-gostos de fora". Com um ambiente que lembra dos pubs

londrinos aos celeiros dos Estados Unidos, a Bar-B-Q Smokehouse abriu suas portas na região do Santo Antônio em novembro, após ter a sua inauguração adiada pela pandemia. Uma das estrelas da casa é o brisket, peito bovino defumado por horas que desmancha na boca. O prato é servido em porções generosas, de meio quilo, e o cliente pode apreciar somente a carne suculenta ou montar uma refeição com as opções de acompanhamentos, como salada, batata frita, arroz biro biro e muito mais. Já na parte de bebidas, destaque para o drink MaracuJack, feito com polpa de maracujá, citrus, gelo, açúcar e uísque Jack Daniels.

Pádua de Carvalho

Pastelaria Marília de Dirceu

“Em 28 anos de história, nunca tivemos um ano assim”, conta Juliana de Castro, sócia da Pastelaria Marília de Dirceu. Localizada na rua de mesmo nome, a empresa conta com um cardápio que vai além das várias receitas de pastel, com opções de salgados, doces e tortas. Em 2017, a marca expandiu seu cardápio e inaugurou uma linha de produtos fit. Surgiu então o Espaço Marília Fit. Tudo ia bem, até que em janeiro um visitante indesejado invadiu o estabelecimento, à noite. “A enxurrada chegou a uma altura maior que 1 metro dentro das lojas. Perdemos freezers, computadores, um monte de coisa”, lembra Juliana. E em março, veio a pandemia.

Com as portas fechadas, a pastelaria teve de se reinventar com rapidez para se adaptar ao novo normal. “Foi um período no qual identificamos vários problemas internos que precisaram ser resolvidos.” A frota de carros foi trocada por uma de motos, o que ajudou a reduzir o tempo de entrega dos pedidos. “Antes, pedíamos para que as encomendas fossem feitas com quatro horas de antecedência. Agora, entregamos os pedidos em uma hora”, diz Juliana. O período reduzido ajuda a manter a qualidade das estrelas da casa no delivery. Os pastéis são recheados, fritos, embalados e enviados com a maior pressa, para não perder a crocância. A empresa também expandiu sua zona de alcance, passando a fazer entregas na região da Pampulha. “Nós temos uma fábrica no bairro São Francisco. Então, foi apenas questão de adaptá-la para também atender ao delivery.”

Já a Marília Fit foi responsável por um dos campeões de venda da quarentena. “Criamos uma série de marmitas congeladas com uma pegada bem saudável, sem abrir mão do sabor”, conta Juliana. Os produtos fizeram sucesso principalmente entre as pessoas que trabalham em um ritmo pesado com o home office e acabam ficando sem tempo para cozinhar um almoço saudável e de qualidade. Porém, de tempos em tempos, é normal dar uma escorregada na dieta. “Tem um padrão nos pedidos. De segunda a quinta, saem mais entregas do Marília Fit. Mas de sexta a domingo, parece que o pessoal ‘chuta o balde’, e os pedidos na pastelaria aumentam.”

**RUA MARÍLIA DE DIRCEU, 70,
LOURDES, (31) 3337-9167.**

Divulgação



Juliana de Castro conta que mudou diversos processos por causa do delivery: “Antes, pedíamos que as encomendas fossem feitas com quatro horas de antecedência. Agora, entregamos os pedidos em uma hora”



PRODUTOS EXCLUSIVOS!
ATENDIMENTO PERSONALIZADO.

Agende uma visita!



**DISTRIBUIDOR AUTORIZADO
ROYAL PRESTIGE**

Henrique Madureira
☎ +55 (31) 99420.6677
📷 @cozimentosaudavel



Doce Docê

A história da Doce Docê começa na década de 1970, com uma cozinheira de mão cheia. Thereza Oliveira, ou Dona Thereza, como é mais conhecida, dividia o seu tempo entre um emprego no Tribunal de Justiça e as encomendas de bombons e salgados. Em 1973, a demanda cresceu tanto que ela decidiu se concentrar exclusivamente na produção dos quitutes, vendidos agora em uma loja localizada na esquina entre as avenidas Afonso Pena e Getúlio Vargas. A história de Dona Thereza mudou para sempre quando, a pedido do seu irmão, criou uma versão maior da coxinha, que pesava cerca de 200g. Para que o salgado não ficasse muito seco, a cozinheira decidiu adicionar no recheio duas generosas colheres de catupiry, inventando a receita que conquistou espaço em confeitarias de todo o país. Dona Thereza também criou uma variação que fez muito sucesso, feita com camarão VG.

A Doce Docê encerrou suas operações na década de 1990, por causa do mau momento da economia e da transferência do marido da cozinheira para Brasília. Até que em 2017, com a família de volta a Minas Gerais, um dos netos de Dona Thereza, Bernardo, resolveu refazer as coxinhas. Mas o esquema era caseiro, sem pretensões de voltar ao mercado. A notícia chegou até André Wolff, engenheiro e amigo da família. “Eu falei com o pai do Bernardo sobre como a Doce Docê era conhecida e que era um desperdício não relançar a marca.” Em outubro do mesmo ano, a confeitaria abriu novamente as suas portas, inaugurando a sua nova fase com uma loja no Vila da Serra comandada por Wolff e sua sócia, Adriana Lima. “No primeiro dia, o estoque de coxinha acabou em um piscar de olhos”, lembra André. Dona Thereza foi chamada como consultora, para garantir a qualidade do produto que inventou.

A chegada da pandemia quase encerrou a história da confeitaria. Afinal, o delivery era responsável por apenas 15% do faturamento da Doce Docê. “Aproveitamos os primeiros quinze dias para esfriar a cabeça e decidimos por continuar”, conta o empresário. “Ficamos surpresos, ao ver que no primeiro mês, conseguimos bater metade do nosso faturamento normal. Claro que não é o ideal, mas nos deu forças para seguir em frente”. O lugar de campeão de vendas continuou sendo ocupado pelas tradicionais coxinhas de catupiry. Agora, a empresa voltou a fazer grandes planos. “Para 2021, queremos levar a Doce Docê de volta para a região sul de BH, abrindo uma nova unidade”, diz André.

**RUA MINISTRO OROZIMBO NONATO,
215, VILA DA SERRA, (31) 3262-2132.**

Violeta Andrada



André Wolff e sua sócia, Adriana Lima: planos de expansão para a região sul de BH em 2021

Alegria em forma de gelato.



Lullo
GELATO

lullogelato lullogelato

DELIVERY



SAVASSI | Rua Antônio de Albuquerque 617
MINAS TÊNIS CLUBE | Rua da Bahia 2244 | Lourdes
MINAS SHOPPING | Av. Cristiano Machado 4000 | Piso 2 | União
VILA DA SERRA | Av. Oscar Niemeyer 474 | Villa Trends | Nova Lima

ORÇAMENTOS PARA EVENTOS | aniversários • casamentos • festas 15 anos • formaturas | www.lullo.com.br

Doces de Portugal

Violeta Andrada

A história da Doces de Portugal começou com uma cozinheira de mão cheia que vendia os quitutes do Velho Mundo na Feira de Antiguidades, que acontecia na Praça da Liberdade durante a década de 1980. Com o tempo, os quindins e massas folhadas da dona Maria Afonso conquistaram um lugar no paladar desconfiado dos mineiros. “Não eram receitas conhecidas, muitas eram inéditas para as pessoas”, lembra Nuno Miguel Afonso, filho da doceira. “Mas um cliente foi conversando com um amigo, falando dos nossos doces, e assim conseguimos superar essa barreira”. Em 1989, a Doces de Portugal abriu sua primeira loja de rua, deixando a vida de feira para trás.

Após a morte da mãe, em 2015, Nuno tornou-se o guardião da Doces de Portugal, com unidades espalhadas pela Savassi, Mangabeiras, Anchieta e Belvedere. E basta uma conversa para ver o carinho que o empresário tem com a tradição portuguesa, respeitando a história lusitana. Um dos carros-chefe da casa é o pastel de nata, popularmente conhecido como pastel de Belém. “É um pequeno equívoco chamá-los assim. Esta é uma receita criada pelos monges que ficavam na torre de Belém. Depois de 1820, com a revolução liberal, eles passaram a vender o doce e registraram o nome”, explica.

Em março, a pandemia chegou, sem piedade e de surpresa. Com as portas fechadas, Nuno teve de fazer ginástica para manter os empregados, utilizando rodízio, férias coletivas e concessões do governo. “Somos uma família, trabalhamos juntos há muito tempo. Não queria mandar ninguém embora.” Já a proximidade com a clientela não foi afetada pelo distanciamento social. As unidades da Doces de Portugal continuaram recebendo os pedidos dos quitutes mais amados pelos clientes, principalmente para adoçar os dias difíceis de engolir. O período também pediu por soluções criativas. Para sobreviver ao chacoalhar, o quindim era resfriado antes do transporte e assim ficava mais consistente.

Agora novamente aberto ao público, as cinco unidades da Doces de Portugal voltam a receber seus clientes nas mesas, respeitando os protocolos de distanciamento social. Quem quiser fugir do normal e descobrir uma nova delícia da casa pode se aventurar na empada de palmito e geleia de damasco, juntando em uma mesma bocada o doce com o salgado.

**RUA SANTA RITA DURÃO, 949,
FUNCIONÁRIOS, (31) 3261-5772. E MAIS
QUATRO ENDEREÇOS NA CIDADE.**



Nuno Miguel Afonso diz que fez ginástica para manter os empregados, utilizando rodízio, férias coletivas e concessões do governo: “Somos uma família, trabalhamos juntos há muito tempo. Não queria mandar ninguém embora”



MADERO



BH Shopping • Cidade Administrativa • Minas Shopping
Shopping Boulevard BH • Shopping Cidade



 MADERO APP
BAIXE AGORA!

  maderobrasil
juniorordurski
restaurantemadero.com.br
fidelidade.grupomadero.com.br

Mi Garba

A história da Mi Garba começa com ingredientes que não podem faltar na cozinha: amor e carinho. Nascido em Florença, Luca Lenzi conheceu a mineira Marina Arantes durante um intercâmbio no Estados Unidos. Foi amor à primeira vista, como eles gostam de dizer. Apaixonado, o casal se mudou para a Itália. Luca e Marina moraram lá por 11 anos, até que a vontade de mudar de ares falou mais alto. “Ficar no Brasil já era um sonho nosso, mas eu estava à procura de uma boa oportunidade de negócios aqui”, conta Luca, que sempre trabalhou com gastronomia. Em setembro de 2014, o empresário inaugurou, junto da amada e de mais um sócio, a primeira unidade da Mi Garba, no Lourdes. “Quando vínhamos passar férias, confesso que sentia falta de gelato. Para nós, é algo tão importante quanto o futebol”, conta o italiano.

Com um cardápio cheio de novidades e ingredientes frescos, como manda a tradição dos gelatos, não demorou muito para a Mi Garba cair no gosto dos mineiros. A gelateria cresceu e abriu mais dois pontos na capital mineira, na região do Vila da Serra e no Mangabeiras. Mas o ano de 2020 não começou nada doce. Em janeiro, a unidade do Lourdes foi invadida pela enxurrada das fortes chuvas. “Freezer, mesas, estoque... A água fez um estrago por aqui”, lembra. E logo em seguida, veio a pandemia.

Luca não ficou lamentando o leite derramado. Nem poderia, já que esse é um dos ingredientes mais importantes na hora de produzir um gelato. “Planejamos, logo no começo da quarentena, uma estratégia impecável de delivery, que garantisse a nossa segurança e dos clientes”, conta. Defendido o plano de entregas, hora de pensar nos produtos. Além de continuar produzindo os sabores de gelatos mais queridos da casa, como o Mi Garba e o Absurdo, a gelateria também investiu em uma novidade: o creme de pistache de fabricação própria. O doce está fazendo tanto sucesso que está recebendo pedidos de fora de Belo Horizonte. “Tiradentes, São Paulo, Rio de Janeiro. Uma pena, pois a nossa produção ainda não consegue atender a essa demanda”, conta Luca, que viu na pandemia um momento de superação para a Mi Garba. “Ninguém gosta de trabalhar com tanta adversidade, mas nós as vemos também como degraus, que nos ajudam a crescer como pessoas e como empresa.”

**RUA MARÍLIA DE DIRCEU, 161,
LOURDES, (31) 2516-7056.
AVENIDA DOS BANDEIRANTES, 1725,
LOJA 5, MANGABEIRAS, (31) 3586-1012.
ALAMEDA OSCAR NIEMEYER, 1033,
LOJA 15, VILA DA SERRA, (31) 3643-4133.**



Luca Lenzi: “Ninguém gosta de trabalhar com tanta adversidade, mas nós as vemos também como degraus, que nos ajudam a crescer como pessoas e como empresa.”



O MELHOR EM CLIMATIZAÇÃO TEM NOME:



ENGENHARIA DE CLIMATIZAÇÃO

Rua Três Rios, 306 | Olhos D'Água | Belo Horizonte - MG

☎ (31) 3295 2120 | (31) 3288 2185

🌐 www.artecclimatizacao.com.br

Lulla Gelata

Foi um recorde que os donos da Lullo Gelato, Cris e José Otto Temporão preferiam não ter quebrado. Até este ano, o máximo que a gelateria havia ficado fechada foi por 10 dias, quando o casal resolveu fazer uma reforma na unidade da Savassi, em 2018. Mas devido ao fechamento do comércio por causa da pandemia do novo coronavírus, eles acharam que era hora de parar e pesquisar novas formas de levar o carinho da Lullo para as casas, garantindo a segurança da sua equipe e dos clientes. Desligaram as geladeiras por longos 90 dias. Como um bom gelato, um planejamento eficiente deve ser feito com calma, sem correria.

Retomada as atividades, o ritmo na gelateria continuou parecido, mesmo sem a presença dos clientes. Os gelatos continuaram sendo produzidos diariamente, sem o uso de conservantes e com ingredientes de produtores da região, dando prioridade para o que há de mais fresco no mercado. Algumas mudanças foram implementadas. “A nossa casquinha pequena não conseguia sobreviver aos trancos do delivery. Então, eu criei uma outra, um cone bem maior e mais resistente, que chega inteirinho na casa do cliente”, conta Cris. A casa também colocou duas opções mais quentes no seu cardápio de delivery: os gelatos de chocolate quente e de leiteinho queimado, criados para serem derretidos no micro-ondas. O resultado foram bebidas bastante cremosas, ideais para os dias mais frios.

Já que as portas da unidade da Savassi estavam fechadas, Cris usou a pausa para mudar um pouco a cara e expandir os domínios da Lullo para além do gelato. Atendendo a uma demanda antiga dos clientes, a empresária remodelou a loja e inaugurou uma nova vitrine, recheada de opções doces e salgadas. “Muffins, pastéis, biscoitos, cookies. Tudo feito por produtores de confiança”, diz Cris.

**RUA ANTÔNIO DE ALBUQUERQUE, 617,
FUNCIONÁRIOS, (31) 3656-0625. E MAIS
TRÊS ENDEREÇOS NA CIDADE.**

Violeta Andrada



Cris e José Otto Temporão: mudanças como aumento da casquinha para atender melhor ao delivery

DELÍCIA SOB MEDIDA

Primeiro restaurante japonês no estilo “esteira” em Minas Gerais, Kinoko oferece rodízio com preço proporcional ao consumo

No Japão, a maior parte dos restaurantes tradicionais funciona no estilo Kaiten, também conhecido como “esteira”, em que os pratos são dispostos sobre uma superfície rolante e os clientes podem se servir à vontade. O valor pago por pessoa é proporcional ao apetite de cada um, o que permite um rodízio democrático. Já consagrado em cidades como Tóquio, Nova York e Sidney, o modelo ainda não é comum por aqui. O pioneiro em Minas Gerais é o restaurante Kinoko, que inaugurou o serviço há oito anos.

“Muitas vezes, observava pessoas questionando os formatos de rodízio, que cobram o mesmo valor para clientes que consomem quantidades diferentes. Em uma viagem ao exterior, vi esse serviço e quis trazer a ideia para cá”, diz o fundador Cássio Arantes Lira. “O objetivo é que as pessoas possam ir juntas a um rodízio e pagar apenas por aquilo que foi consumido individualmente.” Além do valor personalizado, o proprietário conta que o formato traz uma vantagem extra para famílias. “Faz o maior sucesso entre as crianças. Elas acham o máximo escolher o prato na esteira.”

As 50 variedades dispostas diariamente podem ser degustadas a partir de R\$ 48 por pessoa e vão do tradicional sashimi de salmão a pratos como shimeji na manteiga e ceviche. Entre os doces, faz sucesso o hot roll de banana com leite condensado. No salão, recentemente reformado e com uma decoração moderna, cabem 60 pessoas, com 30 lugares distribuídos na esteira. Outros 30 ficam reservados em 12 mesas, para atender quem prefere um pedido a la carte.

No cardápio de 30 opções, tem mais saída o carpaccio de salmão com molho de maracujá picante (R\$ 29; 12 unidades). Para matar a fome, o combinado com 16 peças (4 niguiris de salmão, 4 makis de salmão, 4 hots philadefia, e 4 makis philadelphia) sai a R\$ 49. Entre os pratos quentes, destaque para o furay de frango (R\$ 20; 150 gramas) e o yakissoba de camarão (R\$ 25; individual).

Com o isolamento social exigido para combater a pandemia do novo coronavírus, o restaurante fortaleceu o sistema de delivery e os clientes também são atendidos de forma personalizada em domicílio. As opções, que podem ser escolhidas pelo iFood ou pelo



O fundador Cássio Arantes Lira (à frente), com o sócio Daniel Nascimento: “O objetivo é que as pessoas possam ir juntas a um rodízio e pagar apenas por aquilo que foi consumido individualmente”, diz Cássio



Ambiente do restaurante Kinoko, no Bunitis: casa é pioneira no estilo Kaiten, também conhecido como “esteira” em que os pratos são dispostos sobre uma superfície rolante e os clientes podem se servir à vontade

site kinoko.com.br/delivery, contam com um produto especial, o Kinoko in Box. Trata-se de uma caixa exclusiva com os sushis separados e selecionados por tipos. “Foi um sucesso durante a quarentena e vamos manter. Chega à casa do cliente como se fosse um mini bufê”, afirma Cássio.

**Kinoko - R. José Rodrigues Pereira, 1274, Bunitis, (31) 2535-2550.
De segunda a sábado, das 18h às 23h. Sextas e sábados também para
o almoço, das 12h às 15h. Delivery todos os dias, das 11h às 22h.**

Bacio di Latte

A pesar de acostumado a trabalhar com gelatos e freezers, a Bacio di Latte não imaginava que colocaria tantos planos na geladeira em 2020. “Íríamos inaugurar 40 lojas no Brasil e mais três nos Estados Unidos”, conta Fábio Medeiros, diretor de marketing da rede. “Do dia para a noite, tivemos de refazer nosso planejamento.” E pôe refazer nisso. A marca, criada por dois irmãos italianos e um sócio escocês, abriu a sua primeira unidade em 2011, em São Paulo, investindo em uma experiência que valoriza cada mordida do sorvete italiano. Quem já foi na Bacio sabe que não é um lugar para se ter pressa: os atendentes tem toda a calma do mundo para explicar ao cliente os sabores que colorem as vitrines, dando pequenas amostras até encontrar o gelato que agrada - mais - o paladar. Pelo modelo de negócios, não é nenhuma surpresa que cerca de 95% do faturamento da empresa, no ano passado, tenha vindo das vendas nos balcões.

Mas a pandemia chegou mudando tudo. Impossibilitada de receber os clientes nas suas mais de 100 unidades espalhadas pelo Brasil, a marca tratou de traduzir a experiência pelo delivery. “Não queríamos que fosse apenas uma caixa de isopor com gelato dentro, entregue em um saco pardo qualquer”, diz Fábio. “Começamos adotando outros tamanhos de entregas, para atender de famílias a pessoas que estivessem procurando uma porção individual.” Outra novidade do período foram os kits de casquinha, feitos para serem finalizados na casa dos clientes, com doce de leite, creme de avelã com chocolate produzido pela Bacio e um opcional de castanhas. “O delivery teve um boom na pandemia. Em comparação ao ano passado, aumentou em 600%”, conta.

Ainda assim, como em tantas outras empresas, a Bacio di Latte também precisou fazer cortes. Em Belo Horizonte, a marca fechou a unidade que ficava no Lourdes, a primeira loja de rua da rede a ser inaugurada fora de São Paulo. “Foi um ponto importante que nos ajudou a crescer em Belo Horizonte. Mas, ao analisar o perfil de consumo da região e o agravamento do lado financeiro, decidimos por encerrar a operação.”

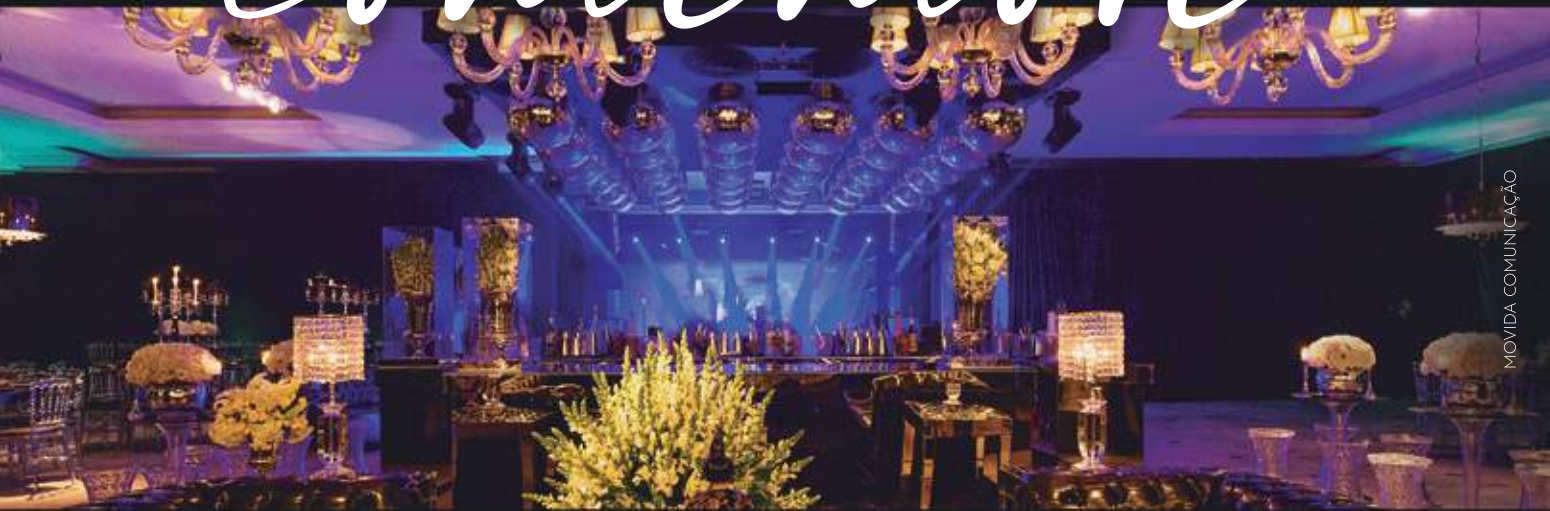
**AVENIDA OLEGÁRIO MACIEL, 1.600,
LOURDES, DIAMONDMALL, (31) 3879-8460.
E MAIS TRÊS ENDEREÇOS NA CIDADE.**



Fábio Medeiros, diretor de marketing da rede: “Íríamos inaugurar 40 lojas no Brasil e mais três nos Estados Unidos. Do dia para a noite, tivemos de refazer nosso planejamento”

EVENTOS DE FIM DE ANO NO CATHARINA

comemore



MOVIDA COMUNICAÇÃO



espaço e buffet

a partir de 100 convidados
estacionamento próprio
excelente localização

buffet em qualquer localidade
chef formada pela Le Cordon Bleu
buffet certificado ISO 9001

CATHARINA

Av Raja Gabaglia 3080 . 3342-2334 . www.buffetcatharina.com.br

BUFÊ DE FESTA

BERENICE

GUIMARÃES BUFFET

R. do Ouro, 1.527, Serra,
(31) 3287-1527.

BOUQUET GARNI

R. Paulo Afonso, 833, Santo Antônio,
(31) 3465-0101.

BRAVO CATERING

R. Elco, 67, Jardim Canadá,
(31) 2531-0711.

BUFFET CATHARINA

Av. Raja Gabaglia, 3.080, Estoril,
(31) 3342-2334.

BUFFET CÉLIA SOUTTO MAYOR

R. Marabá, 99, Santo Antônio,
(31) 3526-3131.

BUFFET CRISTINA MISK

R. Major Lopes, 469, São Pedro,
(31) 3287-2635 | 2535-1675.

BUFFET LEFER

R. Herculano de Freitas, 1.375,
Gutierrez, (31) 3332-5256 |
99346-5981.
Av. Professor Mário Werneck, 3.020,
Buritis, (31) 3332-5256 | 99346-5981.

BUFFET LUCA

BAHIA/CHEZ DADETTE

R. Ludgero Dolabela, 944, apt. 401,
Gutierrez, (31) 3292-2194 |
(31) 99686-2194.

BUFFET LÚCIA

R. Santa Cruz, 625, Grajaú,
(31) 3332-8019.

BUFFET SAUSALITO

Av. Bandeirantes, 2.323, Serra,
(31) 3227-0338 | 3282-7663.

CHÁ COM NOZES

R. Professor Estêvão Pinto, 1.212,
Serra, (31) 3254-1000.

CHIARI

R. Vital Brasil, 500, Liberdade,
(31) 3427-1006.

CLUB DO CHEF

Av. Raja Gabaglia, 2.700, sala 309,
(31) 3643-8784 | 98486-9588.

COLONIAL BUFFET

R. Joaquim Murtinho, 154, Santo
Antônio, (31) 3293-7602 |
(31) 3293-7252.

EDUARDA BALLESTEROS DOCES

R. Itapema, 19A, Anchieta,
(31) 3284-5955 | 99970-5969.

FORA DO COMUM

R. Bernardino de Lima, 373,
Gutierrez, (31) 3296-4168.

GUSTARE

R. Arturo Toscanini, 60, Santo Antônio,
(31) 2512-8676 | 99637-9727.

HIDEMI

R. Cônego Trindade, 1.514, Jardim
Leblon, (31) 99469-9907.

INÊS CHAVES

CAKE DESIGN

R. São Pedro da União, 58, Sion,
(31) 3227-3787 | 99979-9090.

J'ADORE

R. Alvarenga Peixoto, 1132, Lourdes,
(31) 99539-1171.

LAGREZETTE BUFFET

R. do Ouro, 1.712, Mangabeiras,
(31) 98898-5093 | (31) 3264-5572.

LECLANTÉ

R. Alves Pinto, 99, sala 101, Grajaú,
(31) 99583-4288.

LUZZIA TOQUE DE SABOR BUFFET

R. Jacuí, 2.060, Renascença,
(31) 3334-3266 | 3332-0742 |
98481-7469.

MEET BUFFET

Av. Raja Gabaglia, 2.671, São Bento,
(31) 3293-8787.

MEU BUFFET

R. Camil Caram, 18, São Bento,
(31) 3287-0708.

MIRIAM RIOS BUFFET

Av. Otacílio Negrão de Lima, 6464,
Pampulha, (31) 3047-9110 |
98803-1388.

PAPO DE ANJO

R. Fernandes Tourinho, 101,
Funcionários,
(31) 3051-5939.
R. dos Goitacazes, 1.428,
Barro Preto, (31) 3292-9827.

PICHITA LANNA BUFFET

R. Salinas, 620, Floresta,
(31) 3489-5300 | 99167-9446.

RULLUS BUFFET

R. Turim, 73, Santa Lúcia,
(31) 3297-3432 | 3280-3666.

VECCHIO SOGNO

R. Martim de Carvalho, 75,
Santo Agostinho,
(31) 3292-5251 | 98471-3356.

CAFETERIA

3 CORAÇÕES CAFÉ

R. Antônio de Albuquerque, 489,
Funcionários, (31) 3245-1189.

ACADEMIA DO CAFÉ

R. Grão Pará, 1.024, Funcionários,
(31) 3223-8565.

BOCA DE PITO

R. Alagoas, 1.314, Shopping 5ª
Avenida, Savassi, (31) 3281-0106.

CAFÉ 25

Av. Ressaca, 279, Coração Eucarístico,
(31) 2551-1125 | 98417-4863.

CAFÉ COM ARTE

BR-356, 2.500, Ponto Lar Shopping,
Santa Lúcia, (31) 3286-4047.

CAFÉ COM BROA

R. Bernardo Guimarães, 1.040,
Funcionários,
(31) 2127-2845 | 98301-1231.

CAFÉ COM LETRAS

R. Antônio de Albuquerque, 781,
Savassi, (31) 3225-9973 | 98424-4285 .
Praça da Liberdade, 450, Centro
Cultural Banco do Brasil, Funcionários,
(31) 3267-9929.

CAFÉ ENCONTRO

Av. Olegário Maciel, 1.600,
DiamondMall, Lourdes,
(31) 2527-7710.

CAFÉ DOIS IRMÃOS

Av. Augusto de Lima, 744, loja 30,
Mercado Central, Centro, (31) 3274-9714.

CAFÉ KAHLÚA

R. dos Guajajaras, 416, Centro,
(31) 3222-5887.

CAFÉ MAGRÍ

R. Alvarenga Peixoto, 595, Lourdes
(31) 99414-0230.

CAFÉ NICE

Av. Afonso Pena, 727, Centro,
(31) 3222-6924.

CAFÉ ULURU

Av. Afonso Pena, 2.925, Funcionários,
(31) 99908-1103.
R. Levindo Lopes, 124, Mercado da
Boca, Savassi, (31) 99908-1103.

Madero

Inaugurada em 2005, a rede de lojas do Grupo Madero não parou de crescer, nem mesmo na pandemia. Em setembro, a marca atingiu o número de 200 pontos de venda espalhados pelo país, entre unidades do Jeronimo, Restaurante Durski e da hamburgueria que começou toda a história. A rede chegou à Belo Horizonte em 2016, quando foi inaugurada a unidade do BH Shopping e, desde então, vem trilhando um caminho de sucesso. No ano seguinte, levou o prêmio de novidade do ano da Encontro Gastrô. Em 2018 e 2019 levou para casa o primeiro lugar na categoria de melhor hamburgueria. Hoje, o Madero conta com 5 unidades espalhadas pela capital mineira, além de um Jeronimo no BH Shopping.

O segredo por trás de todo o sucesso está no alto padrão de qualidade que a casa adota com os seus produtos. A maior parte dos insumos utilizados pela rede são fabricados na cozinha central, localizada no Paraná. Os pães e hambúrgueres, dois dos principais atrativos que conquistaram a clientela do Madero, são produzidos em máquinas importadas da França e da Alemanha, respectivamente. As verduras utilizadas no sanduíche também são de produção própria, orgânicas e sem agrotóxicos. Já a maionese do Madero segue a receita criada pela avó de Junior Durski.

Combine os ingredientes, coloque o hambúrguer de 180 gramas na grelha a gás e o pão para assar na hora, e você terá o cheeseburger do Madero, campeão de vendas da hamburgueria. Em 2018, a unidade do BH Shopping chegou a vender 30 mil unidades do sanduíche por mês. Está na cara quem é o queridinho da clientela. O carro-chefe da casa não fez feio durante a pandemia e ajudou a alavancar o delivery, fazendo com que as entregas do Madero saltassem de 3% do total de vendas em 2019 para 42% do total neste ano.

Mas nem só de pão vive o homem. O cardápio do Madero conta com várias outras opções de pratos e entradas variadas. Existem desde as receitas mais fit, como o palmito de pupunha assado, a outras para quem procura por uma refeição sem se preocupar muito com as calorias, como os nachos calientes e o schnitzel, feito com fatias de lombo empanadas com farinha de pão e fritas à milanesa.

BR-356, 3.049, BH SHOPPING, BELVEDERE, (31) 2536-6468. E MAIS QUATRO ENDEREÇOS NA CIDADE.



Brunno Covello/divulgação

O empresário Junior Durski: 200 pontos de venda espalhados pelo país, entre unidades do Jeronimo, Restaurante Durski e da hamburgueria que foi escolhida no ano passado a melhor de BH

CALIFORNIA COFFEE

BR-356, 3.049, BH Shopping, Belvedere, (31) 3286-6112. E mais 3 endereços na cidade.

CAPUCCINI

BR-356, 3.049, BH Shopping, Belvedere, (31) 3264-9755. Av. do Contorno, 6.061, Pátio Savassi, São Pedro, (31) 3288-3862.

CASA BAUDUCCO

Av. Olegário Maciel, 1.600, Piso L1, DiamondMall, Lourdes, (31) 97115-4390

CASA DE CHÁS VERDEMAR PAR

THÉS CHRISTINE DATTNER PARIS Av. Nossa Sra. do Carmo, 1900, São Pedro, (31) 2105-0101.

CHÁ COMIGO

R. Leopoldina, 634, Santo Antônio, (31) 2555-7730.

COFICE

Av. Álvares Cabral, 356, Centro, (31) 9 8437-6109.

COMERCIAL SÁBIÁ

R. Curitiba, 1.136, lojas 151 e 160, Mercado Central, Centro, (31) 3274-9491. Av. do Contorno, 6.337, Savassi, (31) 2520-9451.

CONFRARIA DO CAFÉ

Av. Álvares Cabral, 387, Lourdes, (31) 3224-1378.

COPA COZINHA

Av. Olegário Maciel, 742, loja 2.171, Mercado Novo, Centro, (31) 99863-1694.

COPO CAFÉ

R. Antônio de Albuquerque, 626, Savassi, (31) 3566-8252

HAVANNA

Av. do Contorno, 6.061, Pátio Savassi, São Pedro, (31) 3317-1327. Av. dos Andradas, 3.000, 2º piso, Boulevard Shopping, Santa Efigênia, (31) 2515-7697. BR-356, 3.049, BH Shopping, Belvedere, (31) 3286-6169.

INTELLIGENZA

Apenas Delivery, (31) 99911-1311.

INTERNET CLUB COFFEE SHOES

R. Fernandes Tourinho, 385, Savassi, (31) 3282-3132 | 9 9205-5436

LE CAFÉ

R. Matias Cardoso, 11, loja 7, Santo Agostinho, (31) 3337-6598. (31) 9 9798-1771

MOCCA COFFEE AND MEALS

Al. do Ingá, 16, Vila da Serra, Nova Lima, (31) 3656-7404.

MR. BLACK CAFÉ GOURMET

BR-356, 3049, 1º piso, BH Shopping, Belvedere, (31) 2531-3030. Av. Cristiano Machado, 11833, Estação Shopping, Vila Cloris, (31) 3274-2556. Terminal Rodoviário BH, Centro, (31) 3274-2556.

NOETE CAFÉ CLUBE

R. Santo Antônio do Monte, 294, Santo Antônio, (31) 3586-4645. R. Marília de Dirceu, 145, Lourdes, (31) 3586-4645.

OOP COFFEE

R. Fernandes Tourinho, 143, Funcionários, (31) 3786-7888 (31) 9 8454-7722

O LUGAR CAFETERIA

Av. dos Andradas, 3.000, piso 1, Boulevard Shopping, Santa Efigênia, (31) 2573-0024. Av. Presidente Carlos Luz, 3.001, Shopping Del Rey, Pampulha, (31) 3656-0025.

PETIT CAFÉ

Av. Cristiano Machado, 4.000, Minas Shopping, União, (31) 3426-6505

QUIXOTE LIVRARIA E CAFÉ

R. Fernandes Tourinho, 274, Savassi, (31) 9 8676-1007

SERRA NATURAL

Al. do Ingá, 754, Vila da Serra, Nova Lima, (31) 9 9281-5262

SPIRAL COM CAFÉ

Av. Carandaí, 418, loja 3, Funcionários, (31) 3224-1809.

STERNA CAFÉ

R. Des. Edésio Fernandes, 144, Estoril, (31) 3327-2009.

TATI BOLO MEU

R. Coelho de Souza, 165, loja 1, Santo Agostinho, (31) 3656-4023 | 9 8797-4023.

THE COFFEE

Av. Getúlio Vargas, 1429, Savassi.

WILL COFFEE

R. Rio Marabás, 146, Novo Riacho, Contagem, (31) 3565-6614 | (31) 9 9277-1466.

CHOCOLATERIA/DOCERIA

BOLO NOSSO

R. Montes Claros, 207, Carmo, (31) 3586-0086 | 3586-0083 | 99619-4088.

BRASIL CACAU

Av. Cristiano Machado, 4.000, Minas Shopping, União, (31) 3657-6454. E mais 16 endereços na cidade.

CACAHUATT

R. Vitória Marçola, 203, loja 15, Cruzeiro, (31) 3075-9015.

CACAU SHOW

Av. Getúlio Vargas, 1.239, Funcionários, (31) 3221-2553. De seg. a sex.: das 8h30 às 19h; sáb.: das 9h às 14h. Cartões: todos. Mais 65 endereços na cidade.

CARAMELADOS

Av. Guarapari, 826, Santa Amélia, (31) 3047-8507.

CONFISERIE BY CYNTHIA GÉO

R. Bernardo Figueiredo, 220/10, Serra, (31) 3297-8976 | 99618-5631.

DEGRYSE CHOCOLATES

R. Orenoco, 130, Carmo, (31) 3227-4202.

DOCE QUE SEJA DOCE

R. Antônio de Albuquerque, 304, Funcionários, (31) 98318-9932.

DOCES DE PORTUGAL

R. Santa Rita Durão, 949, Funcionários, (31) 3261-5772. E mais 4 endereços na cidade.

ESPETACULAR DOCERIA

R. Bernardo Guimarães, 229, Funcionários, (31) 2535-0790 | 98888-0790.

EU QUE FIZ

R. Santa Rita Durão, 1.082, Funcionários, (31) 98410-4016.

Eddie Fine Burgers

Ronaldo Dolabella

Referência quando o assunto é hambúrguer artesanal, o Eddie Fine Burgers mudou a maneira como o belo-horizontino encara o sanduíche. Aberta em 2002, a casa foi a primeira da cidade a tomar as rédeas na produção dos seus principais insumos, fabricando o próprio pão, hambúrguer e sorvete, para quem quisesse uma sobremesa especial ou um milkshake. No começo, as proprietárias tiveram algumas dificuldades para explicar aos clientes que a hamburgueria não era um fast food e que o sanduíche não ficaria pronto em cinco minutos. Mas, com o tempo, a qualidade dos produtos falou mais alto e o obstáculo foi eliminado.

No ano passado, a rede passou por uma pequena remodelação. “Nós já queríamos atualizar a proposta do Eddie há um tempo. Foi algo que fizemos com todo o cuidado, pois temos muitos clientes que, se dependesse deles, não mexeríamos nunca em nada”, conta Renata Rossi, uma das proprietárias. Para agradar novidades e tradicionalistas, a hamburgueria decidiu fazer algumas mudanças na casa do Lourdes, enquanto mantinha a pegada das lanchonetes dos anos 1950 nas outras unidades. “Lá no começo, a gente mostrou que nem todo hambúrguer era fast food. Agora, queremos mostrar que a culinária americana não é só hambúrguer.” Entre as inovações do cardápio estão alguns clássicos das cozinhas dos Estados Unidos, como sanduíche de pastrami, fish and chips e pulled pork.

As novas receitas logo caíram no gosto da clientela. A rede estava se preparando para levar a nova experiência para a unidade do Vila da Serra quando a pandemia chegou. “Não demos um passo para trás, mas fomos forçados a pisar no pé no freio nessa transferência”, diz Renata. Para o delivery, a hamburgueria preferiu trabalhar com o seu cardápio tradicional, enquanto estudava como - e quando - seria a reabertura das hamburguerias de Nova Lima e Belo Horizonte. O prêmio de campeão de vendas ficou com o Eddie, sanduíche clássico da casa que leva cheddar, bacon, cebola caramelizada, alface e molho barbecue.

Agora já reaberto ao público, o Eddie voltou com o seu cardápio de novidades. Quem quiser se aventurar além dos hambúrgueres, uma boa pedida é chegar um pouco mais cedo na unidade de Lourdes para conhecer as opções de brunch. Para os maiores de idade, a casa conta com um open bar de mimosa (R\$ 42), drinque refrescante feito com champanhe e suco de laranja.

**RUA DA BAHIA, 2652, LOURDES,
(31) 3282-4606. E MAIS QUATRO
ENDEREÇOS NA CIDADE.**



Renata Rossi, na casa de Lourdes: “Lá no começo, a gente mostrou que nem todo hambúrguer era fast food. Agora, queremos mostrar que a culinária americana não é só hambúrguer”

FANY BOMBONS

R. Pium-í, 1.636, Sion, (31) 3227-2445.
BR-356, 2.500, Ponteio Lar Shopping,
Santa Lúcia, (31) 3286-2742.
Av. do Contorno, 6.061, piso 1, Pátio
Savassi, São Pedro, (31) 3288-3161.

FOFÍSSIMO BOLOS

R. Prof. Antônio Aleixo, 591, Lourdes,
(31) 3504-2795 | 99992-4489.

FRAU BONDAN

R. Lavras, 96, Savassi,
(31) 2515-6882. E mais 4 endereços.

KOPENHAGEN

Av. Olegário Maciel, 1.600,
DiamondMall, Lourdes, (31) 3330-8632.
E mais 13 endereços na cidade.

LALKA

Av. Getúlio Vargas, 1.599, Savassi,
(31) 3227-5050 | 3225-2699.
Av. do Contorno, 1875, Floresta,
(31) 3222-5439.

LAROCHE PÂTISSERIE CRÊPERIE

R. Sergipe, 1145, Savassi,
(31) 3567-2199.

LINDT

BR-356, 3.049, 3º piso,
BH Shopping, Belvedere,
(31) 3286-2871.
Av. do Contorno, 6.061,
Pátio Savassi, São Pedro,
(31) 2516-5204.
Av. Olegário Maciel, 1600,
Diamond Mall, Lourdes,
(31) 2531-1404.

L'OR NOIR CHOCOLATERIA

R. Rodrigues Caldas, 178,
Santo Agostinho,
(31) 3372-0944 | 99134-0470.

MARIA CHOCOLATE

R. Timbiras, 1.940, Lourdes,
(31) 2112-4955.

MOLE ANTONELLIANA

Av. João Pinheiro, 156, Lourdes,
(31) 3224-1342.

O GRANULADO

R. Lavras, 214, São Pedro,
(31) 99801-3396.
Alameda Oscar Niemeyer, 1033, loja
31, Vila da Serra, (31) 99661-3396.

SODIÊ DOCES

R. Antônio de Albuquerque, 120,
Funcionários, (31) 3267-6202.
E mais 9 endereços na cidade.

CONFEITARIA E SALGADOS

ABBAS EMPÓRIO ÁRABE

Rua Outono, 507, Cruzeiro -
(31) 3275-2886.

A BRUXA PASTÉIS

Av. João Pinheiro, 254, Funcionários,
(31) 3077-2873 | (31) 9 9828-7801.

ÁGUA NA BOCA

R. Fernandes Tourinho, 19, loja 104,
Savassi, (31) 3223-1570.

A PÃO DE QUEIJARIA

R. Antônio de Albuquerque, 856,
Savassi, (31) 2512-6360.
(31) 98397-2114.

ARMAZÉM

DONA LUCINHA

R. Padre Odorico, 38, Savassi,
(31) 3227-0562 | 99245-7491.

ASSIM, DOCE

R. Padre Rolim, 100, Santa Efigênia,
(31) 3370-0994 | 99394-1377.

AVELLAN CONFEITARIA

Av. Bernardo Monteiro, 1.542,
Funcionários, (31) 3222-9272.
(31) 98414-0179.

BANANA PASTEL

Av. Francisco Sales, 898, loja 17,
Santa Efigênia.
Av. Presidente Carlos Luz, 3.001,
Shopping Del Rey, Pampulha,
(31) 34157862

BATATAS & GRELHADOS

Av. Presidente Carlos Luz, 3.001,
Shopping Del Rey, Pampulha,
(31) 3415-6044.

BEIRUTE EMPÓRIO LIBANÊS

Av. Prudente de Moraes, 600, Cidade
Jardim, (31) 3344-0713.
(31) 99959-5527

BELLA VENEZIA CAFÉ & PIZZA

Av. do Contorno, 4.747, loja 17,
Funcionários, (31) 2552-9427
(31) 99212-0608

BOCA DO FORNO

R. André Cavalcanti, 571, Gutierrez,
(31) 3334-6377. E mais 14 endereços
na cidade.

BOMBOLÊ

R. Professor Moraes, 562, loja 18,
Savassi, (31) 99777-2412

CREPS

R. Tupis, 337, Shopping Cidade, Centro,
(31) 2511-1167 | (31) 2512-0450. E
mais 5 endereços na cidade.

CREPIOCA

Av. Silva Lobo, 893, Alto Barroca,
(31) 99576-1079

CROASONHO

R. Antônio de Albuquerque, 465, loja
13, Savassi, (31) 3223-9532.

DE-LÁ

R. Santa Rita Durão, 919, Savassi,
(31) 3225-6347 | (31) 99730-0950

DELERES HOT DOG

R. Cafelândia, 26A, Horto,
(31) 3463-3985 | 98396-6533

DIVINA EMPADA

R. Tomé de Souza, 1.165,
Funcionários,
(31) 3227-7000.

D'HANA EMPÓRIO ÁRABE E DELIKATESSEN

Av. Augusto de Lima, 744, loja 33,
Mercado Central, Centro,
(31) 3213-0793 | 99785-9116.

DOCE DOCE

R. Min. Orozimbo Nonato, 215,
Vila da Serra, Nova Lima,
(31) 3262-2132 | 98853-7973.

MR. GUARÁ BURGUER

Av. Guarapari, 1.544, Santa Amélia,
(31) 99437-6568

DONA EMPADA GOURMET CAFETERIA

Av. do Contorno, 4.706, Funcionários,
(31) 3234-7010.

EMPADA DE MINAS

Av. dos Andradas, 3.000, Boulevard
Shopping, Santa Efigênia,
(31) 3344-8424 | 97535-0502.

EMPÓRIO FAZENDA DE MINAS

R. Santa Rita Durão, 941, Savassi,
(31) 3656-8240.

EMPÓRIO VILA ÁRABE

R. Pernambuco, 781, Savassi,
(31) 3262-1600.

ESTAÇÃO DO SABOR

Av. do Contorno, 1.506, Floresta,
(31) 3421-8659. (31) 99131-0327

Baníssima

Violeta Andrada

Tudo começou em 2001, quando uma família de empreendedores resolveu unir padaria, supermercado e delicatessen em um mesmo estabelecimento. “Em 2002, após a volta de um primo nosso da França, passamos a fazer os pães de fermentação natural, algo que quase ninguém fazia em BH”, diz Luiza Carneiro, sócia da Boníssima. Com o tempo, só ter um empório e a delicatessen ficou pouco para a padaria, que expandiu as suas fronteiras e adicionou pizzas, vinhos, sushi, poke e uma linha fit no seu cartel de serviços. “Inovação sempre esteve no nosso sangue.”

Essa capacidade de se reinventar fez toda a diferença durante a quarentena. Logo quando a pandemia deu os seus primeiros sinais em Belo Horizonte, a rede de padarias começou a planejar como faria para sobreviver ao período. “Não foi fácil, pois era um momento em que a gente ainda estava descobrindo como o vírus ia nos afetar. Foi na coragem, na tentativa e erro”, conta Luiza. Sem poder receber mais os clientes para um café ou para um almoço, a unidade da Boníssima do Vila da Serra remodelou o seu espaço, abrindo lugar para uma seção de hortifrúti. Também adicionou ao empório produtos mais presentes no dia a dia dos consumidores. A pandemia modificou certos padrões de consumo. Além de intensificar o delivery, a Boníssima apostou na criação de kits para ocasiões especiais. Para o cliente, era necessário apenas finalizar a receita em casa, como a fondue. “É uma experiência legal, que promove uma quebra gostosa na rotina da quarentena”, afirma Luiza.

Com suas unidades já abertas ao público com todos os protocolos de segurança necessários, a Boníssima apresenta uma nova linha de produtos: o Sou(l) Mediterrâneo, criado pelo chef Felipe Caputo. “Em uma viagem de pesquisa que fizemos aos EUA, vimos essa tendência de lugares vendendo comidinhas mais leves, para comer em um bowl moderno ou para serem levadas”, diz Luiza.

**ALAMEDA OSCAR NIEMEYER, 1355,
VILA DA SERRA, (31) 3264-9694.
AVENIDA RAJA GABAGLIA, 220,
GUTIERREZ, (31) 98798 6857.
PRAÇA JOSÉ CAVALINI, 50,
CORACAO DE JESUS, (31) 98453 3432.**



As sócias Natália e Luiza Carneiro, netas do fundador: com unidades já abertas ao público para consumo no local, rede apresenta nova linha de produtos, o Sou(l) Mediterrâneo

FÁBRICA DE BOLO VÓ ALZIRA

Av. Augusto de Lima, 132, loja 4, Centro, (31) 3582-2656.
Av. Prudente de Morais, 606, Cidade Jardim, (31) 2526-3344

GULA.COM

R. Sapucaí, 153, Floresta, (31) 2526-1515 | (31) 3274-0790

HABIB'S

Av. Cristiano Machado, 2.450, Cidade Nova, (31) 3488-7676. E mais 4 endereços na cidade.

HUGUITOS EMPANADAS

Av. Brasil, 1.831, Funcionários, (31) 97121-4381

JOLIE

R. La Plata, 14 / 101 - Sion, (31) 99779-2248.

KI-DELÍCIA

PÃO DE QUEIJO

Praça Levi Coelho da Rocha, 5, Centro, (31) 3222-9279.

LÉO COXINHA

R. Jussara, 150, Graça, (31) 3309-9440 | 98348-6534.

LET'S ALFAJOR

CONFEITARIA

R. Catete, 44, Barroca, (31) 2535-4166.

LIDICE PERES

R. Grão Mogol, 872, loja 2, Sion (31) 3223-2561 | 99156-0638.

LIG TORTA

R. Rio Grande do Norte, 1.285, Funcionários, (31) 3281-8500.

MARCELLA FALEIRO

CONFEITARIA

R. Santa Catarina, 569, Lourdes, (31) 3291-7887 | 98521-0411.

MARIA DAS FRUTAS

Av. Getúlio Vargas, 610, loja 1, Funcionários, (31) 2516-7819.

MARIETTA

SANDUÍCHES LEVES

Av. do Contorno, 6.061, Pátio Savassi, São Pedro, (31) 99756-1195 | R. Chopin, 166, Prado, (31) 3332-1528.

TABOCA PÃO DE QUEIJO E COMPANHIA

R. Goiás, 14, Centro, (31) 98040-1303.

MINAS EMPADAS

Rua Francisco Gomes da Rocha, 45, Estrela Dalva, (31) 3378-0313 | 98209-2895.
Av. do Contorno, 6777, Santo Antônio, (31) 2515-7161.

MINAS PASTEL

Av. Cristiano Machado, 4.000, piso 1, Minas Shopping, União, (31) 3426-1092.

MOMO RESTAURANTE E CONFEITARIA

Av. Prudente de Morais, 1.158, Cidade Jardim, (31) 3421-5020. E mais 4 endereços na cidade.

MR. CHENEY

Av. do Contorno, 6.061, Piso L2, Pátio Savassi, São Pedro, (31) 2531-6522. E mais 3 endereços na cidade.

MY LUNCH HAMBURGUERIA E LANCHONETE

Av. Mário Professor Werneck, 2.138, Buritis, (31) 3378-7887 | 98873-7887.

NECKARTAL

CONFEITARIA ALEMÃ

R. Leopoldina, 73, Santo Antônio, (31) 3296-8750.

O FABULOSO BROWNE

R. Quintiliano Silva, 268, Santo Antônio, (31) 99702-2123.

PÃO DE QUEIJO LANCHES

Av. Pedro II, 3.747, Caiçara, (31) 3411-5242.

PÃO DE QUEIJO MANIA

R. Guarani, 482, Centro, (31) 3201-3394 | 98746-0372.

PAPA TUDO

Av. Contagem, 1.601, Santa Inês, (31) 3486-2004 | 99976-2948.

PASTELANDIA

Av. Afonso Pena, 1.110, lojas 5 e 6, Centro, (31) 3213-9017. E mais 5 endereços na cidade.

PASTELARIA MARÍLIA DE DIRCEU

R. Marília de Dirceu, 70, Lourdes, (31) 3335-2700 | 3337-9167.

PASTELARIA OUVIDOR

R. São Paulo, 656, Galeria do Ouvidor, loja SP10, Centro, (31) 3271-5550 | 3201-5552.

PONTO DA EMPADA

Av. Augusto de Lima, 744, loja 186, Mercado Central, Centro, (31) 3274-9570.

PROJETO DOCE

R. Magnólia, 151A, Caiçara, (31) 3411-7479 | 99903-7941.

RECANTO DA MATA

R. Peru, 18A, Sion, (31) 2535-1080.

REDE AÇAÍ.COM

Rua José Rodrigues Pereira, 1278, (31) 3377-3572.

REI DO PASTEL

Av. do Contorno, 5.680, Funcionários, (31) 3221-8678.
R. Fernandes Tourinho, 431, Funcionários, (31) 2515-1783.
R. Sergipe, 1.530, loja 3, Funcionários, (31) 3223-3957.

RICK'S CAFÉ & PASTELARIA

R. Levindo Lopes, 390, Savassi, (31) 2551-9300 | 99982-1607.

ROÇA CAPITAL

Av. Augusto de Lima, 744, loja 268, Mercado Central, Centro, (31) 3789-8669.
Av. dos Bandeirantes, 1725, Mangabeiras, (31) 3564-0036.

ROYAL EMPÓRIO

R. Ouro Fino, 452, loja 45, Cruzeiro, (31) 3223-3477.

SÍTIO SÍRIO – GASTRONOMIA ÁRABE

R. Paraíba, 1.378, Savassi, (31) 3654-4222. De seg. a sáb.: das 9h à 0h. Cartões: todos. Alameda Oscar Niemeyer 474, Vila Da Serra, (31) 3566-9500.

SOL CAFÉ

R. Alagoas, 601, loja 18, Funcionários, (31) 3646-0990 | 98870-9205.

SUBWAY

Praça Rio Branco, 100, Rodoviária, loja 209/210B, Centro, (31) 3567-0034. E mais 19 endereços na cidade.

TA COM TUDO

R. dos Geólogos, 505, Alípio de Melo, (31) 3017-0505.
R. Paraíba 1284, Savassi, (31) 3658-0240.

Verdemar

Com 15 unidades espalhadas por Belo Horizonte e quase 30 anos de história, pode-se dizer que a rede de supermercados Verdemar já viu de tudo um pouco. Criação do Real, variações no dólar, duas conquistas de Copa do Mundo, protestos nas ruas, obras que remodelaram as principais vias da capital mineira... Mas nada se compara a 2020 e à pandemia. “Olha, os nossos funcionários são heróis”, diz Alexandre Poni, sócio-proprietário do Verdemar, ao lado de Hallison Moreira. “Nós nos preocupamos muito com nossos colaboradores. Aqueles que são do grupo de risco, por exemplo, não voltaram ainda, para a segurança deles mesmos.”

Quem fez compras na rede nos últimos meses pode observar que os protocolos de segurança são assunto sério dentro dos supermercados. Distância, tótems com álcool em gel, capacidade reduzida. Em agosto, o Verdemar foi além na limpeza dos carrinhos e inovou ao planejar e produzir uma cabine de desinfecção, na qual o fiel escudeiro nas compras é higienizado por um jato composto por quaternário de amônio e biguanida, solução utilizada pelos próprios hospitais que tratam da Covid-19.

A pandemia afetou diretamente o funcionamento da padaria, que passou a vender seus produtos já embalados. “O perfil de consumo mudou também”, conta Alexandre. “As pessoas passaram a vir menos e fazer compras maiores, dando prioridades para itens que durassem mais em casa.” Logo, a venda dos congelados aumentou bastante. Entre eles, o premiado pão de queijo do Verdemar, vencedor da Encontro Gastrô por cinco anos consecutivos, desde a criação da categoria que elege a melhor versão da receita tradicionalmente mineira. O segredo por trás do sucesso? “Quantidade de queijo e respeito à receita”, diz Alexandre Poni. Agora, a rede de supermercados já está se preparando para a temporada de Natal, com várias receitas de panetones, doces e salgados. Afinal, pandemia nenhuma vai impedir a chegada das gostosuras do Bom Velinho.

**AVENIDA NOSSA SENHORA DO
CARMO, 1.900, SION. (31) 2105-0101.
E MAIS 14 ENDEREÇOS NA CIDADE.**



Alexandre Poni e Hallison Moreira, com o quitute premiado: pandemia afetou diretamente o funcionamento da padaria, que passou a vender seus produtos já embalados

Violeta Andrada

TIA ELIANA

Av. do Contorno, 3.390, Santa Efigênia, (31) 3241-2970 | 98733-5242.
Rua da Bahia, 995 – Centro, (31) 3223-2665 | 98920-3406.

TROPICAL PÃO DE QUEIJO

R. Tamoios, 887, Centro, (31) 3271-2859.

YOGOBERRY

Av. Olegário Maciel, 1.600, DiamondMall, Lourdes, (31) 3292-9194.
E mais 3 endereços na cidade.

FOOD TRUCK

CHOCAKEC (aceita encomendas)

instagram.com/chocakec; facebook.com/chocakec; www.chocakec.com; (31) 99365-2199.

GELADO GOURMET

instagram.com/geladogourmet; facebook.com/geladogourmet; (31) 99438-8425 | 99558-3126.

LOS CHURROS

instagram.com/loschurrosbh; facebook.com/loschurrosbh; (31) 99143-4215.

SORVETERIA UNIVERSAL

instagram.com/sorveteria_universal; facebook.com/sorveteriauniversal; sorveteriauniversal@gmail.com; (31) 97179-6055.

THE DIPS

instagram.com/dipsburger; facebook.com/dipsfineburger; www.dipsfineburger.com.br; (31) 99898-0666.

GELATERIA / SORVETERIA

AÇAI SABOR E ENERGIA

R. Pouso Alegre, 1.139, Floresta, (31) 3442-9929.

ALESSA GELATO & CAFFÈ

R. São Paulo, 2.112, Lourdes, (31) 3292-2588.

AMORA E MEL

R. Júlio Pereira da Silva, 7, Cidade Nova, (31) 2526-0115.
R. Pitt, 364, União, (31) 2526-0120.
R. Araxá, 580, Floresta, (31) 2526-0118.

BACIO DI LATTE

Av. Olegário Maciel, 1600, Lourdes, Diamond Mall, (31) 3879-8460

CHARME SORVETERIA

R. Padre Eustáquio, 2.688, Padre Eustáquio, (31) 3412-1694.

CHIQUINHO SORVETES

Av. Cristiano Machado, 4.000, quiosque 100, Minas Shopping, União, (31) 3654-9800. E mais 4 endereços na cidade.

COELHINHO

SORVETERIA ITALIANA

Av. dos Andradas, 3.000, Boulevard Shopping, Santa Efigênia, (31) 2515-6077.

DOCE RARO

Av. Crisanto Muniz, 472, Rio Branco, (31) 3656-2509.

DONA NUVEM

Av. Prudente de Moraes, 559, Cidade Jardim, (31) 99724-2326.

EASY ICE

R. Professor Moraes, 476, loja 2, Funcionários, (31) 3347-0861 | (31) 99692-0134.

FRUTOS DE GOIÁS

Av. Severino Balestero, 850, Shopping Contagem, Cabral, (31) 3146-0580.

GOCCIA DI LATTE

GELATERIA ITALIANA

Av. Álvares Cabral, 1.039, Lourdes, (31) 99814-8614.

GUSTO MIO

R. Dr. Júlio Otaviano Ferreira, 639, Cidade Nova, (31) 98581-4315.

IL MASSIMO

DEL GELATO

Rua dos Guajajaras, 416, Centro

INVENTIVA

SORVETES

R. Grão-Pará, 553, Santa Efigênia, (31) 3241-2342 | (31) 99336-5747

LULLO GELATO

R. Antônio de Albuquerque, 617, Savassi, (31) 3656-0625. E mais 3 endereços na cidade.

MI GARBA GELATERIA

ARTIGIANALE

R. Marília de Dirceu, 161, Lourdes, (31) 2516-7056.
Av. dos Bandeirantes, 1725, loja 5, Mangabeiras, (31) 3586-1012.
Alameda Oscar Niemeyer, 1033, loja 15, (31) 3643-4133.

PICOLÉ DO AMADO

R. Albita, 664, Anchieta, (31) 98519-1337.

SABOR DA FRUTA SORVETES

R. Angola, 318, São Paulo, (31) 3641-7646 | 98789-1107.
Diariamente: das 11h às 21h. Cartões: todos.

SÃO DOMINGOS

Av. Getúlio Vargas, 800, Funcionários, (31) 3261-1720.

SÉSAMO

Av. Presidente Carlos Luz, 3.001, piso 2, Shopping Del Rey, Pampulha, (31) 3415-8173.

SORVETE SALADA

R. Alagoas, 1.212, Savassi, (31) 3477-6611 | 99314-6786. E mais 8 endereços na cidade.

SORVETERIA ALMEIDA

R. Vitória Marçola, 233, Anchieta, (31) 99615-8762.
E mais 39 endereços na cidade.

SORVETERIA UNIVERSAL

Av. do Contorno, 1.855, Floresta (31) 97179-6055.

ZENON

R. São Marcos, 771, Horto, (31) 3481-3740 | 98895-2852.

HAMBÚRGUER

BAG BURGER

R. Cisplatina, 155, Caiçara, (31) 3166-1212.
Av. Arthur Bernardes, 234, Vila Paris, (31) 2552-0606.

BLACK BURGER ARTESANAL

Av. Francisco Sá, 154, Prado, (31) 2515-2004 | 98314-5444.

BH BURGER

R. dos Timbiras, 2.752, Barro Preto, (31) 3335-4570 | 99216-6187.

BOB'S

BR-356, 3.049, BH Shopping, Belvedere, (31) 3261-5909.
De seg. a sáb.: das 10h às 23h; dom.: das 10h às 22h. Cartões: todos.
E mais 17 endereços na cidade.

BREIK BREIK

Av. Afonso Pena, 3.328, Cruzeiro, (31) 3646-7139. Diariamente: 24 horas. Cartões: todos. E mais 7 endereços na cidade.

BULLGER

R. dos Guajajaras, 847, Lourdes,
(31) 3243-8151.
Al. Oscar Niemeyer, 132, Loja 2,
(31) 3097-4666.

BURGER KING

Av. do Contorno, 6.061,
Pátio Savassi, São Pedro,
(31) 3261-9347.
E mais 2 endereços na cidade.

BURGER LAB

Av. dos Bandeirantes,
1.299, loja 04, Mangabeiras,
(31) 3344-7700.

BURGER'S CLUB

R. Sapucaí, 285, Floresta,
(31) 2514-5241.

**CATON'S
BURGUERS**

Av. do Contorno, 8.546, Santo
Agostinho, (31) 3292-3905.

DER FAMOUS

Av. do Contorno, 6.399,
São Pedro,
(31) 9943-1414.

DIGÃO LANCHES

Av. Cristiano Machado, 11.833, piso L3,
Shopping Estação, Venda Nova,
(31) 3118-9838.

DRUIDA

R. Coronel Pedro Paulo Penido, 488,
Cidade Nova, (31) 3484-1684.

DUKE'N'DUKE

R. Alagoas, 1.470, Savassi, (31) 3264-9857.
R. Henrique Badaró Portugal, 147,
Buritys, (31) 3378-2046.
Augusto de Lima, 245, Centro,
(31) 3567-7570.

EDDIE FINE BURGER

R. da Bahia, 2.652, Lourdes,
(31) 3282-4606.
E mais 4 endereços na cidade.

GIRAFFAS

BR-356, 3.049, BH Shopping,
Belvedere, (31) 3286-1801.
Praça Rio Branco, 100, Centro,
(31) 3271-1766.

GUAJA

Apenas delivery próprio,
(31) 99821-7548.

HAKUNA BATATA

Av. Cristiano Machado, 11.833, piso L3,
Shopping Estação, Venda Nova,
(31) 3656-5100.
Av. Professor Mário Werneck, 1360,
loja 117, Shopping Paragem,
(31) 2573-0117.
Rua Pernambuco 1097, Savassi,
(31) 3785-1097.

**HOLLYWOOD
FINE BURGER**

Av. Guarapari, 56, Santa Amélia,
(31) 2535-7173.

J'S FINE BURGER

R. das Canárias, 651,
Santa Amélia,
(31) 3443-8602.

JAMES BURGER

R. Sergipe, 1.093, Funcionários,
(31) 3227-7821.
Av. Assis Chateaubriand, 357,
Floresta, (31) 3274-5878.

JERÔNIMO

BR-356, 3.049, Piso Nova Lima, BH
Shopping, Belvedere,
(31) 2536-1999.



Se somos
tradicionais
ou **digitais**?
Unimos o melhor
dos dois mundos.

banco
bmg
É pra mim.



Disponível no
Google Play

Disponível na
App Store



Tenha uma **conta positiva*** Baixe o App Bmg.

*A Conta Positiva + é o conceito do conjunto de produtos e serviços oferecidos pelo Banco BMG, consulte as condições de cada produto previamente à contratação. Sujeito a análise de crédito. Canais de Atendimento do Banco BMG: Central de Relacionamento: 0800 031 8866. Central de Relacionamento Cartões: 0800 770 1790 (telefone fixo) e 4002-7007 (telefone celular). SAC: 0800 979 9099. Deficientes Auditivos e/ou de Fala: 0800 979 7333. Ouvidoria: 0800 723 2044. Utilize seu crédito de forma consciente e somente em caso de necessidade. Condições sujeitas a alteração sem aviso prévio. Consulte-nos a esse respeito.

Casa Bonomi

Quando decidiu abrir seu próprio negócio, Maria Paula Bonomi precisou romper várias barreiras. A ex-bailarina queria trazer para a capital mineira algo que a encantava durante suas expedições pela Europa com o Grupo Corpo: padarias que trabalhavam para levar aos seus clientes apenas os melhores tipos de pães. “Em Belo Horizonte, as padarias também eram empórios, lugares que vendiam de tudo um pouco (presunto, muçarela, doces) e pão de sal”, conta a empresária. Em 1997, ela abriu as portas da Casa Bonomi, apresentando ao público vários tipos diferentes de pães e massas feitos com fermentação natural, algo inédito por aqui. Demorou um pouco para que as pessoas entendessem a proposta. “Os primeiros cinco anos foram uma batalha, mas eu nunca duvidei do nosso potencial”, lembra Maria Paula. Com o tempo, pães, croissants, doces, sanduíches e outros quitutes produzidos pela Casa Bonomi foram conquistando o paladar da clientela.

Porém, a chegada da pandemia impactou profundamente o funcionamento da padaria. A mudança no comportamento dos consumidores e os horários restritos acabaram afetando as mesas coletivas, onde era possível apreciar um bom croissant com um café, sem pressa. “Durante muito tempo, eu só pude receber clientes para comprar pão”, lembra a empresária. A adaptação ao mundo do delivery se mostrou como uma tarefa complicada. “Eu tomo todo cuidado com as embalagens. Alguns dos nossos produtos são bem delicados e não resistem muito bem a um transporte com muitos trancos”.

De portas abertas para o público, que retorna pouco a pouco à procura de uma mesa para almoçar ou tomar um cafézinho na parte da tarde, Maria Paula Bonomi agora aposta em uma mudança de comportamento bem maior. “Essa pandemia nos fez refletir sobre o que é importante. Antes, era tudo tão lotado. Acho que agora, as pessoas vão sair menos, optando por momento de qualidade ao invés de quantidade”.

**AVENIDA AFONSO PENA, 2600,
FUNCIONÁRIOS, (31) 99206-2772.**



Violeta Andrada

Maria Paula Bonomi: “Essa pandemia nos fez refletir sobre o que é importante. Antes, era tudo tão lotado. Acho que agora, as pessoas vão sair menos, optando por momento de qualidade ao invés de quantidade”

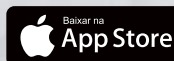
O imóvel dos seus *sonhos*
na palma da sua mão.



Abra a câmera do celular e
posicione sobre o QR Code
acima. Ao aparecer um link,
é só clicar para baixar o App.

Mais de 10.000 imóveis
disponíveis para locação e venda.

Disponível em



Lourdes	31 3055 2000
São Bento	31 3335 2000
Pampulha	31 3232 2000
Cidade Nova	31 3478 2000
Nova Suíça	31 2129 2000

LAR 40
anos
larimoveis.com.br

LAS CHICAS VEGAN

Av. Augusto de Lima, 233, Edifício Malleta, sobreloja 20, Centro, (31) 3327-2758.
R. Sena Madureira, 41, Ouro Preto, (31) 3566-7100.

MADERO

BR-356, 3.049, BH Shopping, Belvedere, (31) 3228-4152.
E mais 4 endereços na cidade.

MC DONALD'S

Av. Prudente de Moraes, 1.150, Luxemburgo, (31) 3297-1181.
Diariamente: das 10h à 0h. Cartões: todos. E mais 22 endereços na cidade.

MR. HOPPY BEER & BURGER

R. Montes Claros, 495, Sion, (31) 3567-5517.
Praça Tiradentes, 41, Funcionários, (31) 99156-3467
Av. Francisco Sá, 430 - Gutierrez, (31) 3234-1500.

NEW FOODS

Av. Getúlio Vargas, 613, Funcionários, (31) 3287-3013.

NICO SANDUÍCHES

R. Antônio de Albuquerque, 814, Savassi, (31) 3324-4060.

O-KO-MILÃO

Avenida do Contorno, 3881, São Lucas, (31) 3287-4499 | 98990-4499.

ONE BURGER

R. Monteiro Lobato, 380, loja 12, Ouro Preto, (31) 3498-3191 | 99657-7614.

PLANET BACON

Av. Altamiro Avelino Soares, 426, Loja 03, Castelo, (31) 97364-3783.

RENATO FINE BURGUER

Av. do Contorno, 7270, Lourdes, (31) 3337-6264.

SAVÁ PUB

Av. Cristóvão Colombo, 282, Funcionários, (31) 3261-6392 | 98831.9463.
Rod. Januário Carneiro, 20, Lay Back Park, Vale do Sereno, (31) 99886.1946.

SIRÈNE FISH & CHIPS

R. Sapucaí, 535, Floresta, (31) 99717-3068.

SOUL JAZZ BURGER

R. Noraldino Lima, 387, Aeroporto, (31) 2528-1232 | 99300-7402.

THE BLACK BEEF

Av. Fernandes Tourinho, 552, Savassi, (31) 3785-8133. E mais 3 endereços.

THE BACON'S BURGERS

R. Grão Mogol, 299, Sion, (31) 3318-6555.

THE BULLS HAMBURGERIA

R. José Rodrigues Pereira, 746, Estoril (31) 3374-3520.

THE TASTE BURGER

R. Castelo de Linhares, 20, Castelo, (31) 98828-3630.

XODÓ

R. Gonçalves Dias, 1.364, Savassi, (31) 3213-2697.

X-TUDO SANDUÍCHES

Av. do Contorno, 6.283, loja 1, Funcionários, (31) 3234-2210 | 99648-4536.

PADARIA

A PADOCA

Av. Cônsul Antônio Cadar, 122, loja 15, São Bento, (31) 3297-0521.

BAGUETERIA FRANCESA

Av. Santos Dumont, 201, Centro, (31) 3879-3822.

BONÍSSIMA

Av. Raja Gabaglia, 220, Gutierrez, (31) 3296-5300 | 9 8798 6857.
Praça José Cavalini, 50, Luxemburgo, (31) 3344-2455 | 9 8453 3432.
Al. Oscar Niemeyer, 1.355, Vila da Serra, (31) 3264-9694 | 98896-8819.

CASA BONOMI

Av. Afonso Pena, 2.600, Funcionários, (31) 99206-2772.

CASA DO PÃO

R. Francisco Deslandes, 344, Anchieta, (31) 3225-4942.

CASA GRÃO

R. Gonçalves Dias, 2.647, Santo Agostinho, (31) 3500-8535 | 99337-9274.

CUM PANIO

R. do Ouro, 292, Serra, (31) 3225-5246.
Av. dos Bandeirantes, 1258, Mangabeiras, (31) 2511-5246.

DU PAIN

Av. Augusto de Lima, 744, loja 288, Mercado Central, Centro, (31) 3267-9740.

EMPÓRIO SANTA ISABEL

Av. Ressaca, 402, Padre Eustáquio, (31) 3464-5582 | 99697-5582.

FÁBRICA DE PÃES ANCHIETA

R. Montes Claros, 910, Anchieta, (31) 3287-7568.

FORNO D'ORO

R. São Gonçalo, 1.023, loja 1, Nova Floresta, (31) 2526-6700 | 99154-6842.
R. Juacema, 100, Graça, (31) 2528-7212.

GÊNOVA

R. Itapemirim, 311, Serra, (31) 3227-2692.

GRAN VITORIA PADARIA & DELIKATESSEN

Av. Afonso Pena, 4.270, Cruzeiro, (31) 3221- 0077 | 99910-3244.
Av. Bandeirantes, 1.653, Anchieta, (31) 3284-7575 | 99910-9026.

GRÃO VERDE

R. Grão Mogol, 73, Sion, (31) 3284-7413

HANGAR DOS PÃES

Av. Portugal, 4.304, Itapuã, (31) 3566-7063 | 97155-6973.

MANIA GOSTOSA

Av. Augusto de Lima, 275, Centro, (31) 3222-2661.

MERCADO GRANO

R. Niágara, 320, Jardim Canadá, Nova Lima, (31) 3541-1036 | 98447-7470.

MIX PÃO

R. Montese, 974, Santa Branca, (31) 3586-3857. Diariamente: das 6h às 23h. Cartões: todos. E mais 22 endereços na cidade.

OCA DO MILHO

R. Alagoas, 1.130, Funcionários, (31) 3654-0252.

PÃES E DOCES BURITIS

Av. Protásio Oliveira Penna, 113, Buritis, (31) 3334-4620.
De seg. a sex.: das 6h às 20h; sáb. e dom.: das 6h30 às 11h30. Cartões: todos.

PADARIA CATAGUASES

R. Paulo Afonso, 720, Santo Antônio, (31) 3342-1766.



Colégio Edna Roriz
Escola Internacional

Você quer sempre
o melhor
para seu filho.
Nós também.

Com Middle School
e High School opcionais

Seleção de novos alunos para 2021

INFORMAÇÕES  (31)9 9809-9418

www.colegioednaroriz.com.br • Av. Prof. Cristóvam dos Santos, 383 - Belvedere - Belo Horizonte/MG

Nas melhores máquinas,
o café Belloto reúne o melhor
dos grãos em sabores e aromas
irresistíveis, agradando até os
paladares mais apurados.



**Casa
nicolau**
Máquinas Para Espresso e Café



CAFÉ
Belloto[®]

Rua Catete, 669 | Alto Barroca | Belo Horizonte | Tel: (31) 2555-7969
www.casanicolau.com.br | facebook.com/CasaNicolau

Casa Grão

Um engenheiro civil e um administrador decidem montar um negócio. Para alguns, a escolha do empreendimento pode soar inusitada, dada a formação dos dois, mas esse é um dos ingredientes do sucesso da Casa Grão, padaria vencedora do prêmio de Novidade do Ano na categoria de Lanches e Guloseimas da última Encontro Gastrô. A vitória não se deve a um golpe de sorte e, sim, a um planejamento bem feito. “Nem eu nem o meu sócio, Job Marcos Pires Heleno, tínhamos experiência com essa área”, afirma o engenheiro civil Emerson Lessa, que queria abrir uma padaria nos moldes das padocas de São Paulo, com opções que vão do café da manhã ao happy hour. “Por isso, sempre acreditamos em nos cercar das pessoas certas.”

A dupla de empresários encontrou o que considera o ponto perfeito para o seu empreendimento, no coração do bairro Santo Agostinho. “Estamos de frente para o Mater Dei, no mesmo prédio do Banco Inter, perto da Cemig, do Bernoulli e da Praça da Assembleia. A localização é perfeita”, diz Emerson. Além da padaria, a Casa Grão também possui nos seus 1,2 mil metros quadrados setores de salgados, confeitaria, sushi, salada, café, chope, pizza, lanchonete, restaurante e mesas para 280 pessoas. Os fornos estavam a mil. Até que veio a pandemia e, com ela, o home office. As grandes empresas vizinhas da Casa Grão logo ficaram desertas, e as ruas, vazias. Em abril, a padaria registrou queda de 70% em seu faturamento. “Foi o fundo do poço, mas, logo em seguida, tomamos medidas para que isso não se repetisse”, diz Emerson. A padaria reinventou a sua divisão de setores, ganhando empórios com mais opções e inaugurando uma seção de hortifruti. “Também criamos um aplicativo próprio para entregas.”

O faturamento dos meses seguintes melhorou bastante com as inovações, mas a pandemia ainda tinha algumas surpresas guardadas para os empresários. Em junho, a Secretaria de Saúde de Minas Gerais estimou que o próximo mês registraria o pico da pandemia no estado. “Não tivemos dúvida: fizemos um lockdown da Casa Grão durante julho”, afirma Emerson. “Era a decisão certa. Afinal, o lado humano é muito mais importante que o financeiro.” Depois de ficar 30 dias com as portas fechadas, a Casa Grão reabriu para os clientes e para o delivery. “As empresas da região também foram voltando, pouco a pouco. Agora já começamos a ver a luz no fim do túnel, com o faturamento aumentando a cada mês.”

**RUA GONÇALVES DIAS, 2.647,
SANTO AGOSTINHO, (31) 3500-8535.**



Os sócios Emerson Lessa e Job Marcos Pires Heleno: em abril, padaria registrou queda de 70% em seu faturamento

PADARIA DO EPA PLUS

Av. Luís Paulo Franco, 383, Belvedere, (31) 3286-2194. De seg. a sáb.: das 8h às 22h; dom.: das 8h às 20h. Cartões: todos. E mais 17 endereços na cidade.

PADARIA DO SUPER NOSSO

Av. Nossa Senhora do Carmo, 2.780, Sion, (31) 3359-3256. E mais 19 endereços na cidade.

PADARIA E CONFEITARIA LA PALINE

R. Rio de Janeiro, 861, Centro, (31) 3222-7815.

PADARIA E CONFEITARIA MONTE CRISTO

Av. Luís Paulo Franco, 417, Belvedere, (31) 3264-1530.

PADARIA E CONFEITARIA SABINÃO

R. Cardeal Stepinac, 463, Cidade Nova, (31) 3484-1973.

PADARIA PÃO & COMPANHIA

R. Francisco Deslandes, 715, Anchieta, (31) 3287-7022.

PADARIA TEMPÃO

Av. Francisco Sá, 1.004, Gutierrez, (31) 3371-2259.

PADARIA VIANNEY

R. Aimorés, 155, Funcionários, (31) 3227-2071 | 98285-6198.

PANDELI PANIFICADORA

R. Paulo Piedade Campos, 405, Estoril, (31) 3378-2255.

PANECITO

R. Viamão, 1.247, Alto Barroca, (31) 3371-0729.

PANETTERIA BRASIL

R. Ceará, 640, Santa Efigênia, (31) 3274-0919.

PANIFICADORA CASA BALTAZAR

R. Álvares Maciel, 554, Santa Efigênia, (31) 3241-7000 | (31) 99676-4742.

PANIFICADORA E CONFEITARIA VECTRA

R. Major Lopes, 93, São Pedro, (31) 3223-5245.

PANIFICADORA PÃO SANTO

R. Espírito Santo, 1.676, Lourdes, (31) 3224-8399 | (31) 3224-9071.

PANIFICADORA PORTUGAL

Av. Portugal, 1.995, Santa Amélia, (31) 3497-8899.

PÃO & CIA.

Av. Francisco Deslandes, 715, Anchieta, (31) 3287-7022.
Praça Arcangelo Maletta, 20, loja 1 e 2, Santa Lucia, (31) 3504-0173.
Rua Rio Grande do sul, 1313, Santo Agostinho, (31) 3658-3858.

PÃO DA SERRA

R. Paraíba, 811, Savassi, (31) 3317-0990.
MG-030, 2.255, Jardim Ypê, Nova Lima, 3581-7217
R. Henrique Badaró Portugal, 169, Buritis, (31) 3324-6381.

PASSELI BOULANGERIE PADARIA ARTESANAL

Av. Fleming, 417, Ouro Preto, (31) 3498-2410.

ROMA GOURMET

R. Salinas, 7, Floresta, (31) 3421-3973.

SANTÍSSIMO PÃO

R. Amapá, 4, Serra, (31) 3225-9200 | 3225-5413.
R. Benvinda de Carvalho, 148, Santo Antônio, (31) 3225-0777.

SELEVE PADARIA

R. Santa Catarina, 1424, Lourdes, (31) 3786-4001 | Whatsapp: (31) 98204-7236.

SOLAR DOS PÃES

R. Padre Rolim, 26, Santa Efigênia, (31) 3241-4290.

SUPERPÃO

Av. Amazonas, 2.153, Santo Agostinho, (31) 3291-9205.

TRADE TRIGO

R. Professor Estêvão Pinto, 140, Serra, (31) 3227-5900.

TRIGOPANE


R. Grão Mogol, 202, Carmo, (31) 3029-5050
Av. Professor Mário Werneck, 1.352, Buritis, (31) 3378-7222


VERDEMAR

Av. Nossa Senhora do Carmo, 1.900, Sion, (31) 2105-0101. E mais 12 endereços na cidade. [z](#)



Doces de Portugal

 @docesdeportugal

 (31) 3317-1771

Delivery



Diversão

- Moço, traz aí uma cerveja gelada e, de quebra, uma porção de torresmo.

Durante meio ano essa frase ficou guardada dentro de cada boêmio. Conhecida como Capital dos Bares, Belo Horizonte recolheu suas cadeiras e as colocou em cima das mesas – como num fim de noite que durou a eternidade de seis meses. Talvez esse tenha sido, ao lado do setor de eventos, o mais atingido pela pandemia. Ir a um boteco é mais do que ir a um boteco. É confraternizar, brindar, celebrar – coisas que o mineiro adora fazer. As mesas espalhadas na calçada, o tira-gosto que só aquele lugar oferece, o drinque elaborado ou a dose de cachaça. Esse pacote faz parte da experiência botecar. E não dá para simplesmente colocar em uma sacola de papel pardo e enviá-lo na garupa de um motoqueiro. É impossível de ser reproduzido sem a concentração de amigos. Não foi fácil. Mas a turma tentou suprir essa carência com muita criatividade. O Cabernet Butiquim inventou o Cab na Caixa: um kit de vinhos temáticos com uma embalagem didática informando sobre origem, tipo de uva e características de cada rótulo. Foi a forma de enviar a palavra do sommelier à casa dos clientes.

Badaladíssimo, só mesmo uma pandemia para deixar o Nicolau Bar da Esquina, do chef Leo Paixão, vazio. Eleito com melhor bar pela Encontro Gastrô de 2019, Nicolau ficou fechado de março a setembro. E reabriu cheio de novidades: agora a casa trabalha com menu fechado que inclui onze petiscos bem servidos por R\$ 90,00. E por mais R\$ 60,00, a bebida também é liberada, incluindo aí o famoso Moscow Mule da casa.



BALADA

A CASA

R. Padre Marinho, 30, Santa Efigênia,
(31) 99753-2979 | 3141-2979.

A OBRA BAR DANÇANTE

R. Rio Grande do Norte, 1.168,
Funcionários, (31) 3215-8077.

AMSTERDAM PUB

R. Major Lopes, 719, São Pedro,
(31) 3262-0688.

CLUBE CHALEZINHO

Av. Mário Werneck, 530, Buritis,
(31) 3286-3155.

CONTAINER CLUB

Av. Acadêmico Nilo Figueiredo, 1.456,
Joana Darc, Lagoa Santa,
(31) 99974-8511.

DDUCK

R. Pernambuco, 1.316, Savassi,
(31) 3267-8472.

DEPUTAMADRE CLUB

Av. do Contorno, 2.028, Floresta,
(31) 98822-1111.

ENTRE FOLHAS

R. Major Lopes, 709, São Pedro,
(31) 3281-4166 | 99105-0553.

ESOPO – A TABERNA DOS TEMPOS

Al. Flamboyant, 285,
Vale do Sereno, Nova Lima,
(31) 3286-3412.

ESTAÇÃO 2000

R. Araguari, 600, Barro Preto,
(31) 3291-2984.

GILBOA

R. Pium-í, 772, Cruzeiro,
(31) 3646-2433.

GIS

Av. Barbacena, 33, Barro Preto,
(31) 99955-3784.

JACK ROCK BAR

Av. do Contorno, 5.623, Funcionários,
(31) 3227-4510.

JANGAL

R. Outono, 523, Cruzeiro,
(31) 3653-8947.

LAND SPIRIT

BR-356, 7.575, Olhos D'Água,
(31) 3288-2730.

LOL

R. dos Inconfidentes, 1.141,
Funcionários, (31) 3582-7177.

LORD PUB

R. Viçosa, 263, São Pedro,
(31) 3223-5979.

MAJOR LOCK

R. Major Lopes, 729, São Pedro,
(31) 99957-3757.

MATRIZ

R. Guajajaras, 1.353,
Terminal Turístico JK, Lourdes,
(31) 99743-1692.

NASALA LOUNGE & DISCO

BR-356, 2.500, Terraço, Ponteio Lar
Shopping, Santa Lúcia, (31) 3286-4705.

NINE BAR E RESTAURANTE

R. da Bahia, 1.148, Edifício Maletta,
Centro, (31) 3024-9403.

PACO PIGALLE

Av. do Contorno, 2.314, Floresta,
(31) 3785-4354.

PEDACINHOS DO CÉU

R. Belmiro Braga, 774, Caiçara,
(31) 3462-2260 | 99971-6567.

QUINTAL DO CHALÉ

Av. Professor Mário Werneck, 520,
Buritis, (31) 3286-3155 | 99484-0021.

STONEHENGE ROCK BAR

R. Tupis, 1.448, Barro Preto,
(31) 99874-7650.

THE MEAT CLUB

R. Martim de Carvalho, 279,
Santo Agostinho, (31) 2520-9500 |
99552-9500.

UNDERGROUND BLACK PUB

Av. Itaú, 540, Dom Cabral,
(31) 3658-4313.

UTÓPICA MARCENARIA

Av. Raja Gabaglia, 4.700, Santa Lúcia,
(31) 3296-2868 | 99192-3505.

BAR/BOTEQUIM

ASTORIA

R. Leopoldina, 85, Santo Antônio,
(31) 99830-0085.

A TABACARIA

R. Bernardo Figueiredo, 230, Serra,
(31) 3281-7754 | 99140-1819.

ADEGA MINAS GERAIS

Av. Aggeo Pio Sobrinho, 60, Buritis,
(31) 3658-9440 | 97115-9356.
Av. João César de Oliveira, 3100,
Contagem, (31) 3391-1088 |
31 99901-8928.

AMADÍS

Av. Fleming, 480, Ouro Preto,
(31) 3309-3773.
R. Vitorio Marçola, 160, Anchieta,
(31) 99500-2019.

ANDRÉ CALDOS

Av. Raul Mourão Guimarães, 370,
Palmeiras, (31) 9491-1690.

ARENA DO ESPETO

Av. Silviano Brandão, 2.099, Horto,
(31) 3646-1068 | 98416-3116.

ARMAZÉM 44

Av. Engenheiro Carlos Goulart, 169,
Buritis (31) 99776-1144.

ARMAZÉM MEDEIROS

R. Rio de Janeiro, 2.221, Lourdes,
(31) 3275-2665.

BAIXO LOURDES

R. Gonçalves Dias, 1.922, Lourdes,
(31)3024-0302.

BARETTO

R. São Paulo, 2.320, Centro,
(31) 3500-8970 | 3500-8900.

BAR & BOI

Av. Fleming, 294, Ouro Preto,
(31) 3498-7666.

BAR DA ESQUINA

R. Sergipe, 146, Funcionários,
(31) 3224-1772.

BAR DA GABI

R. Silvianópolis, 197, Santa Tereza,
(31) 98885-6525.

BAR DA PRAÇA

Av. do Contorno, 3.301, Santa Efigênia,
(31) 2552-1224 | 98275-0267.

BAR DO LOPES

R. Professor Antônio Aleixo, 260,
Lourdes, (31) 3243-3717 | 98279-3754.

BAR DO MARCINHO

Estrada de Acesso, s/nº, São
Sebastião das Águas Claras, Nova
Lima, (31) 3581-3736 | 99612-2839.

BAR DO MUSEU CLUBE DA ESQUINA

R. Paraisópolis, 738, Santa Tereza,
(31) 2512-5050 | (31) 99688-0558.

Nicolau Bar da Esquina

Só mesmo uma pandemia para fazer com que o bar de Leo Paixão ficasse deserto por tanto tempo. “Antes, nós atendíamos a uma média de 200 a 230 pessoas por noite”, conta o chef estrelado, proprietário também do contemporâneo Glouton e da casa de sanduíches Nico. “Não tinha jeito: estava sempre cheio.” Durante a quarentena, no entanto, o Nicolau, escolhido o melhor Bar/Botequim da cidade por Encontro Gastrô 2019, ficou adormecido. O botequim localizado no Santa Tereza suspendeu completamente suas atividades, à espera do momento certo para reabrir com segurança. As luzes do bar voltaram a acender no começo de setembro. “Para atender aos novos protocolos, reduzimos o número de mesas e aumentamos a distância entre elas”, conta o chef. “A média de público agora é de umas 80 pessoas por noite.”

Dentro do imóvel dos anos 1930, o clima moderno continua o mesmo de antes da pandemia. O que mudou foi o cardápio, principalmente no turno da noite, para melhor atender o desejo do público. “Vimos, nesta retomada, que nossos clientes estavam preferindo petiscar do que pedir os pratos”, diz Leo. Agora, a casa trabalha com um menu fechado compostos por onze petiscos bem fartos, levados à mesa do cliente em três levas, que variam entre três e quatro porções de tira-gostos por vez. “O cardápio será trocado mensalmente, mas a ideia é que tenha sempre como base as receitas que são os nossos carros-chefes.” O rodízio de tira-gostos do Nicolau custa 90 reais. Por mais 60 reais, o cliente tem acesso ao open bar da casa, com direito a chope, caipirinha, caipivodka, Moscow Mule, gin tônica, chá mate com limão e refrigerante. A casa está atendendo os clientes mediante reserva, feita pelo site do Nicolau. E aqui vai uma dica: é melhor garantir o lugar na casa com antecedência. Como diz o ditado, “quem avisa, amigo é”.

**RUA POUSO ALEGRE, 2217,
SANTA TEREZA, (31) 3318-6970.**

Ronaldo Dolabella



O chef Leo Paixão, que está investindo nas porções: “Vimos, nesta retomada, que nossos clientes estavam preferindo petiscar do que pedir os pratos”

BAR HASHTAG

R. Professor Moraes, 158, Funcionários, (31) 99901-9339.

BAR LAICOS

R. Ceará, 1.580, Savassi, (31) 3658-8828 | 98306-5348.

BAR MERCADO NOVO

Av. Olegário Maciel, 742, Mercado Novo, Centro.

BEB'S

Av. Professor Mário Werneck, 1973, Buritis. (31) 98240-6805.
R. Francisco Miguel, 80, Contagem, (31) 99701-4321.

BITACA CAPETINGA

R. Francisco Deslandes, 529, Anchieta, (31) 97118-3911.

BITACA DA LESTE

R. Salinas, 2.421, Santa Tereza, (31) 2510-7122.

BOI BENTO

R. Kepler, 272, São Bento, (31) 3344-2666.

BOI & BIRRA

Av. Marquês de Valença, 36, Gutierrez, (31) 2551-0069.

BOI NA CHAPA

R. Curitiba, 1.825, Lourdes, (31) 3291-0254.

BOI LOURDES

R. Curitiba, 2.069, Lourdes, (31) 3292-4372 | (31) 99313-1594.

BOI PRUDENTE

Av. Prudente de Moraes, 1.174, Cidade Jardim, (31) 3296-1326.

BOI WERNECK

Av. Mário Werneck, 678, Buritis, (31) 3889-3737.

BOI VINDO

Av. Petrolina, 875, Sagrada Família, (31) 2512-8080 | (31) 2512-5555.

BOI VITÓRIO

Av. Afonso Pena, 4.374, Cruzeiro, (31) 3223-2222.

BOI ZÉ

Av. Engenheiro Carlos Goulart, 40, Buritis, (31) 3378-0250.

BOMBSHELL BAR

R. Sergipe, 1.389, Funcionários, (31) 99210-6205.

BOTEQUIM SAPUCAÍ

R. Sapucaí, 523, Floresta, (31) 2516-8801.

BOTIQUIM VILA RICA

R. Vila Rica, 637, Padre Eustáquio, (31) 3023-7740

BUTIQUIM BH

R. Pium-í, 726, Cruzeiro, (31) 99262-6470.

BUCANEIRO BAREZINHO

R. Montes Claros, 738, Anchieta, (31) 997273834.

CABERNET BUTIQUIM

R. Levindo Lopes, 12, Funcionários, (31) 3889-8799 | (31) 984474102.

CAMARADERIA

GASTROBAR

R. Cláudio Manoel, 555, Funcionários, (31) 3646-4616.

CAFÉ CULTURA

R. da Bahia, 1.416, Lourdes, (31) 3653-5992.

CAIXOTE BAR E RESTAURANTE

R. Ivaí, 100, Serra, (31) 3324-8588. | 99832-5463.

CANTIM

R. Henrique Badaró Portugal, 418, Palmeiras, (31) 3166-7976.

CASA ÁVILA

R. Onísio, 50, Fernão Dias, (31) 98751-7787.

CERVEJARIA BAR BRASIL

R. Maranhão, 1.150, Funcionários, (31) 3287-3299.

CERVEJARIA SÁTIRA

Av. Nossa Senhora do Carmo, 899, Sion, (31) 3166-8999.

CHICO DEDÊ

R. Francisco Deslandes, 438, Anchieta, (31) 3643-2016.

CHICO DO PEIXE

Av. Contagem, 2.165, Santa Inês, (31) 3485-0258 | (31) 98416-6482.

CHURRASQUINHO

DO LUIZINHO

Av. Francisco Sá, 197, Prado, (31) 3643-9651 | (31) 991763663 .

CHOPPERHEAD GARAGE

R. Cássia, 26, Prado, (31) 98430-4996.

CIPRIANO ESPETERIA

R. Curitiba, 1.950, Lourdes, (31) 3335-6027 | (31)99871-7225

CONFRARIA DOIS MEIA NOVE

Rod. Januário Carneiro, 20, Vale do Sereno (LayBack Park), Nova Lima

CONTEMPORÂNEO - GASTRÔ SHOW

R. Rio Grande do Norte, 138, Santa Efigênia, (31) 3327-8937.

CONTORNO DO ESPETO

Av. do Contorno, 3.940, Funcionários, (31) 99805-1898 | 99798-0402.

CORTIÇA BAR DE VINHOS

Rod. Januário Carneiro, 20, Vale do Sereno (LayBack Park), Nova Lima, (31) 99886-1946.

DALVA BOTEQUIM MUSICAL

R. Ceará, 1.548, Funcionários, (31) 3282-2343 | 3643-0840.

DEGRAUS GASTROCULINÁRIO

Av. Guarapari, 176, Santa Amélia, (31) 3267-6337.

DESDE 1999

R. Mármore, 758, Santa Tereza, (31) 99658-1678.

DESESPETADOS LOUNGE

Avenida Francisco Sá, 126, Gutiérrez, (31) 2526-7555 | (31) 98894-5036.

DOME LOUNGE BAR

Av. Presidente Carlos Luz, 847, Caiçaras, (31)9.8803-8806.

DONA MARIA GASTROBAR

Av. Bandeirantes, 1.299, Band Center, Mangabeiras, (31) 3656-3503.

DORIVAL BAR & PARRILLA

Al. Oscar Niemeyer, 841, Vila da Serra, Nova Lima (31) 3643-4311.

DORSÉ

R. Sapucaí, 271, Floresta, (31) 3327-8516.

DUB

R. da Bahia, 1.148, sobreloja 05, Edifício Maletta, Centro, (31) 3234-2405.

EMPÓRIO BURITIS

R. Líbero Leone, 26, Buritis, (31) 31 2528-4980 | 31 99531-8393.

EMPÓRIO PARAÍSO

R. Ministro Orozimbo Nonato, 215, Vila da Serra, Nova Lima, (31) 3786-3119.

Cabernet Butiquim

Pablo Teixeira é apaixonado por vinhos. No ramo desde 2007, o empresário realizou um sonho antigo há cinco anos, quando inaugurou o Cabernet Butiquim. “Antes, era preciso ir a um restaurante fino para apreciar uma taça”, lembra Pablo. “A nossa proposta era de trazer o vinho para a calçada, para o ambiente dos bares.” Não demorou para que o público percebesse que pode haver beleza na simplicidade de se aproveitar uma taça de tinto, branco, rosé ou espumante no ambiente descontraído e informal de um bar. O pessoal que curte um happy hour e quer variar um pouco da cerveja gelada encontrou na região da Savassi uma excelente opção. Pouco a pouco, o Cabernet expandiu seus domínios, ocupando com suas mesas parte da calçada da rua Levindo Lopes.

Muita coisa mudou com a chegada da pandemia. Mas, para Pablo, algumas nem o distanciamento social consegue afetar. “O carinho e a confiança que vem dos clientes nos ajudou a seguir em frente, pesquisando alternativas para o período em que a casa estava fechada”, diz. Para se adequar ao delivery, as mudanças começaram dentro da própria cozinha. O cardápio foi reduzido drasticamente. “Os grelhados foram todos retirados, pois a carne não chegaria com a mesma qualidade”, explica o empresário. “Mas do risoto a gente não abriu mão.” Para garantir que o arroz não chegasse cozido demais na casa do cliente, a cozinha do Cabernet realizou vários testes da receita tradicional da Itália, da procura da embalagem ideal ao ponto certo. “Pode parecer estranho, mas é preciso embalar o risoto quando ele ainda está ‘al dente’, pois a temperatura interna termina o processo de cozimento no caminho”, diz Pablo.

A adega do Cabernet também teve de se reinventar durante a pandemia, driblando a distância entre os clientes e os garçons, que sabem tudo sobre a bebida de Baco. “Assim nasceu o Cab na Caixa: um kit de vinhos temático com uma embalagem bem didática, com informações sobre origem, tipo de uva e características de cada rótulo.” Além do delivery, o Cabernet também trouxe novidades para os clientes e inaugurou, bem ao lado, a Garagem do Cab, espaço voltado à coquetelaria, com drinques e shots – vários deles feitos com vinho – elaborados pelo mixologista Alexandre Loureiro. Tim-tim!

**RUA LEVINDO LOPES, 22,
SAVASSI, (31) 3889-8799.**



Pablo Teixeira e Maria Claudia Teixeira: a dupla inaugurou a Garagem do Cab, espaço voltado à coquetelaria

Cláudio Cunha

**ESPETÁCULO
ESPETERIA**

Av. Sebastião de Brito, 675, Dona Clara, (31) 98820-7290.

ESPETOSSAURO

R. Pium-í, 86, Cruzeiro, (31) 97115-8090 | 2512-8312.

**FANÁTICOS
ESPORTE BAR**

Av. Guarapari, 99, Santa Amélia, (31) 3318-3009 | 98409-2793.

FONTE NOVA

R. Manaus, 774, São Lucas, (31) 3261-5535.

GO GROWLER

R. José Rodrigues Pereira, 882, Buritis (31) 3378-3124 | (31) 99550-3124.

GUAJA.CC

Apenas delivery próprio. (31) 99821-7548

**IMPERIUM
RESTAURANTE E BAR**

R. Ouro Fino, 452, Mercado Distrital do Cruzeiro, Cruzeiro, (31) 2535-8897.

**INSPETOR SANDS
CERVEJARIA ARTESANAL**

Av. Cristóvão Colombo, 282, Loja B, Funcionários, (31) 98421-0906.

ITATIAIA RÁDIO BAR

R. Pium-í, 620, Sion, (31) 2551-4844 | 99920-5700.

JABU DRINKERIA

Av. Professor Mário Werneck, 530, Buritis, (31) 99292-0633.

JACINTA

R. Grão Pará, 185, Santa Efigênia, (31) 97116-2900.

**JURAMENTO 202 -
CERVEJARIA VIELA**

R. Juramento, 202, Pompeia, (31) 9803-3696.

KOBES

R. Professor Raimundo Nonato, 31A, Santa Tereza, (31) 3467-6661.

**LA VINÍCOLA WINEBAR
& FINGER FOOD**

R. São Paulo, 1.815, Lourdes, (31) 3889-0098.
Rua Henrique Badaró Portugal, 143, Buritis, (31) 3786.8699
Rua Antônio de Albuquerque, 481, Savassi, (31) 9 9594.8654

**LOOP CERVEJARIA
E STEAKHOUSE**

R. Rio Grande do Sul, 1.179, Santo Agostinho, (31) 3291-6819.

MERCEARIA 130

R. Ivaí, 130, Serra, (31) 3658-3395
R. Bernardo Guimarães, 2.267, Lourdes, (31) 2555-3395.

**MONJARDIM
COSTELARIA**

R. Curitiba, 2.076, Lourdes, (31) 2555-2076.
Al. Oscar Niemeyer, 1.033, lojas 1 e 2, Vila da Serra, Nova Lima, (31) 3566-2033.

MUU BAR

R. Pium-í, 630, Sion, (31) 3347-4231 | (31) 98366-1381

MUDESTO BUTIQUIM

R. Thomaz Gonzaga, 329, Lourdes, (31) 2510-7573 | (31) 99635-5591.

NICOLAU BAR DA ESQUINA

R. Pouso Alegre, 2.217, Horto, (31) 3318-6970.

NIMBOS BAR

R. Alagoas, 608, Savassi, (31) 3207-9013.

PIU BRAZILIANO

Av. Professor Mário Werneck, 1.441, Buritis, (31) 2526-8283.
Av. Coronel Pedro Paulo Penido, 253, Cidade Nova, (31) 9 9934-1569.

POSTINHO ALASKA

Av. dos Bandeirantes, 20, loja 1, Mangabeiras, (31) 99630-6230 | (31) 3653-6230.

PROTÓTIPO BAR

R. Professor Galba Veloso, 206, 2º andar, Santa Tereza, (31) 3566-0396.

RANCHO DO BOI

BR-040, km 545, Estância Serrana, Nova Lima, (31) 3288-1330.

**REPÚBLICA
DA ESBÓRNIA**

Av. Professor Mário Werneck, 789, Estoril, (31) 3377-0545.

ROLA PAPO

R. Montes Claros, 1.112, Anchieta, (31) 3568-0584 | 99935-0584.

SALUMERIA CENTRAL

R. Sapucaí, 527, Floresta, (31) 98266-3438.

SANTERIA

R. Fernandes Tourinho, 385, Savassi, (31) 99210-6205.

SANTO BOTEÇO

R. Viçosa, 448, São Pedro, (31) 2520-3420.

SEU GUSTIN

R. Araguari, 1750, Santo Agostinho, (31) 3658-1994.

STEAK ME

Alameda Oscar Niemeyer, 951, Vila da Serra, Nova Lima, (31) 3646-4436.

SLOD EXPERIENCE (antiga Fürst)

R. Bernardo Guimarães, 2.612, Santo Agostinho, (31) 3335-7094.

TASTING ROOM O.L.E.C

R. Lavras, 380, São Pedro, Belo Horizonte, (31) 2573-1770 | 99790-4779.

THE BUTCHER BAR

Av. Ressaca, 353, Minas Brasil, (31) 2514-5119.

THE MEXICAN

Av. Silviano Brandão, 1.891, Sagrada Família, (31) 2515-2530 | 99390-8180.

TIP TOP

R. Rio de Janeiro, 1.770, Lourdes, (31) 3275-1880.

**TIZÉ BAR
E BUTEQUIM**

R. Curitiba, 2.205, Lourdes, (31) 3654-7412.

TORRESMARIA

R. Tabaiaras, 20, Floresta, (31) 98413-8892.

TRIP FOOD

R. Alberto Cintra, 105, União, (31) 97554-4642.
R. Tabaiaras, 73, Floresta, (31) 97554-4642.

TUDO LEGAL

R. Paulo Afonso, 16, Santo Antônio, (31) 3297-9328. E mais 4 endereços.

**UAIMÍ - CERVEJARIA
DE FAZENDA**

R. Grão Mogol, 1.176, Sion, (31) 3285-3435.

**VACA LOKA
LOUNGE BAR**

R. Alberto Cintra, 74, União, (31) 98252-6833 | 99919-1499.

Albanos

Por causa da pandemia do novo coronavírus, a Capital dos Bares viu vários dos estabelecimentos que alegravam sua vida noturna fecharem as portas em março para nunca mais abrir. Não foi fácil nem para casas bem estabelecidas. “No primeiro momento, tivemos uma queda de 40% nas vendas”, revela Rodrigo Ferraz, diretor da Albanos. Apesar de não poder receber mais os clientes, a choperia não ficou parada durante a quarentena. “Mesmo com as dificuldades, fomos fiéis ao nosso planejamento e continuamos com os planos de expansão da fábrica”, conta o empresário. “Tanto que neste mês de outubro, batemos o nosso recorde de produção.”

O que mudou mesmo foi a maneira de entregar a cerveja. Com as portas da choperia fechada, a casa precisou criar seu próprio sistema de entregas para garantir que a cerveja chegasse impecável na mesa - de casa - dos clientes. “Pelo Albanos Express, o pedido não demora mais de uma hora”, garante Rodrigo. Uma das maiores estrelas do delivery é a Mountain Ipa. Lançada para o público durante a pandemia, a nova cerveja do Albanos conquistou pelo sabor, que lembra goiabada, maracujá e outras frutas tropicais. “A saída dela está muito boa. Ela não fica parada no estoque”, conta o empresário. A Mountain Ipa sai por R\$ 22,50 o litro no Albanos Express.

A casa se recusou a deixar adormecida outra de suas características. Seja com colegas de trabalho, amigos, ou familiares, o Albanos ganhou fama em Belo Horizonte pelo seu ambiente ideal para o tão aguardado happy hour. O momento reservado para quebrar a rotina e descontraír continuou durante o período de confinamento, por meio das diversas lives promovidas pelo projeto “Música para todos”, apresentado por Henrique Portugal, baterista do Skank. “Toda semana, o Henrique trazia para o palco dois convidados que estavam crescendo na cena musical de Belo Horizonte”, diz Rodrigo. “Todas as doações feitas na live foram destinadas a instituições de caridade.”

**RUA RIO DE JANEIRO, 2076,
LOURDES, (31) 3892-6221.
RUA PIUM-Í, 661, SION, (31) 3281-2644.**



Alexandre Rezende

Rodrigo Ferraz, diretor do Albanos: “Mesmo com as dificuldades, fomos fiéis ao nosso planejamento e continuamos com os planos de expansão da fábrica. Tanto que neste mês de outubro, batemos o nosso recorde de produção”

Mercearia 130

Inaugurada em 2012, a Mercearia 130 é um bar que, assim como um bom mineiro, tem orgulho de receber os mais variados tipos de visitante. “Jovens, reunião de trabalho, happy hour, almoço em família. Todos se sentem em casa por aqui”, diz Marco Lucchese, um dos fundadores da casa. O segredo por trás da convivência amigável entre esses grupos, para Marco, está nas páginas do cardápio. “Fomos um dos primeiros estabelecimentos a mostrar que pratos finos, como steak tartare, também merecem ter seu espaço nos bares”, afirma o empresário. Nas mesas da Mercearia, tanto o delicado ceviche quanto o tradicional pastel de angu marcam presença.

Mas, como não podia deixar de ser, o período da pandemia mudou o ritmo da casa. Para se adequar ao delivery e continuar rentável, o bar teve de encerrar temporariamente as atividades na unidade no bairro Serra e concentrar os esforços na Mercearia do Lourdes, focada nas opções de almoço e jantar. “Antes, atendíamos cerca de 15 pedidos por noite nos aplicativos. De repente, estávamos preparando entre 300 e 400 pratos por dia para entrega”, conta Marco, que incorporou novas receitas ao cardápio da casa, como estrogonofe, tilápia empanada e escalope de filé mignon. Mas nem a pandemia conseguiu parar o maior patrimônio da casa. O picolé mineiro, um petisco feito com torresmo de costela criado pela Mercearia 130, ganhou uma embalagem própria, contando a história por trás da patente do prato. “O pessoal continuou elogiando o picolé. Teve até um cliente que pediu mais de 30 unidades de uma vez só”, lembra Marco. Para comemorar a reabertura, a casa preparou uma nova carta de drinques, feita pelo mixologista paulista Leandro Rossi. Entre os destaques da carta de coquetéis está o Cafegin, feito com semente de cardamomo, casca de mexerica, café, gin e outros ingredientes secretos.

**RUA BERNARDO GUIMARÃES, 2267,
LOURDES, (31) 2555-3395.
RUA IVAÍ, 130, SERRA, (31) 3658-3395.**



Os sócios Rafael Campos, Marco Lucchese e Franco Lucchese: delivery passou de 15 pedidos por noite para até 400

VIA GERAES

Av. Contagem, 567, Santa Inês,
(31) 3467-2052 | 99336-0416.

XICO DA CARNE

R. Dr. Júlio Otaviano Ferreira, 772,
Cidade Nova, (31) 2528-5873.
Av. Contagem, 1.966, Santa Inês,
(31) 3485-3478.

WÄLS GASTROPUB

R. Levindo Lopes, 358, Funcionários,
(31) 3582-5628.

YELLOW SUBMARINE

R. Fernandes Tourinho, 441,
Funcionários, (31) 3786-0196 |
97358-1799.

BAR/BOTECO

ADEGA

& CHURRASCO

R. Maura, 120, Palmares,
(31) 3088-1555.

AGOSTO

BUTIQUIM

R. Esmeralda, 298, Prado,
(31) 3337-6825.

ALI BA BAR

R. Matias Cardoso, 345, Santo
Agostinho, (31) 3337-9114.

AMARELIM DA PRUDENTE

Av. Prudente de Moraes, 920, Cidade
Jardim, (31) 3344-8553.
Av. Cristiano Machado, 1794, Cidade
Nova, (31) 3344-8553.

AMARELIM DO PRADO

Av. Francisco Sá, 658, Prado,
(31) 2527-3847.

ARMAZÉM DO ÁRABE

R. Luz, 230, Serra, (31) 3223-1410 |
99223-1410.

ARMAZÉM MEDEIROS

R. Rio de Janeiro, 2.221, Lourdes,
(31) 3275-2665.

BANANEIRAS BAR

R. Rubi, 525, Prado,
(31) 3372-2571.

BAR 222

Av. Francisco Deslandes, 222,
Anchieta, (31) 3653-0243 |
97572-5233.

BAR BOCAIUVA

R. Paraisópolis, 550, Santa Tereza,
(31) 3463-2812 | 98558-0483.

BAR DA CIDA

R. Numa Nogueira, 287, Floramar,
(31) 3434-8715.

BAR DA LORA

Av. Augusto de Lima, 744, Mercado
Central, Centro, (31) 3274-9409.

BAR DO ANTÔNIO

R. Flórida, 15, Sion, (31) 3221-2099.
R. Guaicuí, 615, Luxemburgo, (31)
3293-7267.

BAR DO BAIANO

R. Iara, 912, Saudade,
(31) 3467-2945 | 99502-8585.

BAR DO BIGODE

R. Esmeraldas, 604, Prado, (31) 2515-
9103. De seg. a sex.: das 6h às 0h;
sáb.: das 7h às 18h; dom.: das 8h às
18h. Cartões: todos.

BAR DO CARECA

R. Simão Tamm, 395, Cachoeirinha,
(31) 3421-3655.



**O Bufê do Ano
tem uma nova casa!**

9.8738.7066

3465.0101



bouquet garni
por *AGNES fantevoolpi*

Agora o **Bouquet Garni**
mora n'A Casa da Agnes:
um espaço aconchegante
no coração do Santo Antônio,
do tamanho ideal
para você realizar
seus sonhos!

Venha nos visitar!

@acasadaagnes

BAR DO CARECA - O PESCADOR

R. José Vieira Muniz, 26, Floramar, (31) 3434-6448 | 99251-0369.

BAR DO CEARÁ

Av. Henfil, 525, Serrano, (31) 3475-5362.

BAR DO CLÁUDIO - O REI DA OMELETE

Av. Brasil, 125, Santa Efigênia, (31) 99585-1987.

BAR DO DEDINHO

R. Deputado Anuar Menhen, 235, Santa Amélia, (31) 3495-4251.

BAR DO GIL

R. Mar de Espanha, 343, Santo Antônio, (31) 3297-1564 | 99823-0671.

BAR DO HELMIO

Av. Américo Vespúcio, 727, Aparecida, (31) 98830-8611.
Av. Clara Nunes, 748, Renascença, (31) 3654-0407 | 99602-7647.

BAR DO JOÃO

R. Tomé de Souza, 810, Savassi, (31) 3261-9556.

BAR DO JÚNIOR

R. Ouro Fino, 452, Mercado Distrital do Cruzeiro, Cruzeiro, (31) 3223-5822.

BAR DO KAKÁ

Av. Américo Vespúcio, 562, Parque Riachuelo, (31) 2511-3413 | 98937-8179.

BAR DO KIM

Praça Apa, 110, Jardim América, (31) 3377-8768 | 99192-2663.

BAR DO KXOTE

R. José Faleiro, 219, Santa Helena, (31) 97544-1262.

BAR DO MAGAL

Av. Alberto Cintra, 322, União, (31) 3567-2064 | 99135-1511.

BAR DOS MENINOS

R. Lindolfo Deodoro, 503, Salgado Filho, (31) 98380-3201.

BAR DO ORLANDO

R. Alvinópolis, 460, Santa Tereza, (31) 3481-2752.

BAR DO PAULINHO

R. Pium-í, 1.174, Sion, (31) 99663-1957.

BAR DO PIRU

R. Montes Claros, 977, Anchieta, (31) 3223-4885.

BAR DO REGIS

R. Monte Simplon, 991, Nova Suíça, (31) 97115-8894.

BAR DO SALOMÃO

R. do Ouro, 895, Serra, (31) 3221-5677 | 98348-6219.

BAR DO TONHO

R. Demétrio Ribeiro, 50, Vera Cruz, (31) 3483-7560.

BAR DO TONINHO

R. Níquel, 246, Serra, (31) 99157-9799.

BAR DO VÉIO

R. Itaguaí, 406, Caiçara, (31) 3415-8455.

BAR DO ZEZÉ

R. Pinheiro Chagas, 406, Barreiro, (31) 3384-2444.

BAR E PETISQUEIRA DO PRIMO

R. Santa Catarina, 656, Lourdes, (31) 3335-6654.

BARIDEAL

R. Sergipe, 1.187, Savassi, (31) 3889-1187.

BAR MANIA MINEIRA

R. Paracatu, 1.099, Santo Agostinho, (31) 3047-5436 | (31) 9 8676-1365.

BAR TEMÁTICO

R. Pirite, 187, Santa Tereza, (31) 3481-4646 | 99279-0661.

BARBAZUL

Av. Getúlio Vargas, 216, Funcionários, (31) 2535-3527.

BARÇÃO MOREIRA

R. Mombaça, 493, São Gabriel, (31) 3493-2078 | 98484-8642.

BARRAÇÃO BUTIQUIM

R. Antônio Justino, 438, Pompeia, (31) 9 9408-3324.

BARTIQUIM

R. Silvianópolis, 74, Santa Tereza, (31) 3466-8263 | 99654-5433.

BAZIN BAR

R. Orozimbo Nonato, 1.053, Dona Clara, (31) 2552-9083 | 99745-2991.

BOLOTA'S BAR

R. Capivari, 439, Serra, (31) 98552-1011.

BORRACHARIA GASTROBAR

R. Ivaí, 86, Serra, (31) 2127-4321.

ALAÍDE BOTEQUIM

Av. Dr. Cristiano Guimarães, 1.389, Planalto, (31) 9 7102-1933.

BUTECO DO LILI

R. Líbero Badaró, 496, Santa Rosa, (31) 9 9664-0103.

BUTECO DO MARANHÃO

Av. Bias Fortes, 541, Lourdes, (31) 3656-3623.

BUTIQUIM DO ANTÔNIO

Av. Augusto de Lima, 744, loja 1.003, Mercado Central, Centro, (31) 98801-9097.

CAFÉ BAHIA

R. Tupis, 369, Centro, (31) 3274-4530

CAFÉ PALHARES

R. Tupinambás, 638, Centro, (31) 3201-1841.

CAFÉ VIENA BEER

Av. do Contorno, 3.968, Funcionários, (31) 3221-9555.

CANTINA DA ANA

Av. Silvano Brandão, 2.109, Horto, (31) 98458-5995.

CANTIM NOIR

Avenida do Contorno, 3588 - Santa Efigênia. (31) 99707-8090

CASA VELHA BAR E RESTAURANTE

R. Além Paraíba, 400, Lagoinha, (31) 2551-1953 | 99440-3419

CHALÉ DA COSTELA

Av. Sebastião de Brito, 820, Dona Clara, (31) 3491-9868.

CHAMEGO'S BAR

R. Aimorés, 1.912, Lourdes, (31) 3082-6377.

CHEF TÚLIO

Praça Estêvão Lunardi, 60, Horto, (31) 3481-7724 | 99213-7724

CHIC TÁCIO

R. Itamaracá, 25, Concórdia, (31) 99791-3390.

**CHIVITO BRASA
& FOGO**

Av. Francisco de Sá, 383, Prado,
(31) 3657-3800 | 97175-4729

COZINHA TUPIS

Av. Olegário Maciel, 742, Mercado
Novo, Centro, (31) 3271-9078.

CURIN BAR

R. dos Astecas, 2.722, loja 1, Santa
Mônica, (31) 2528-1313.

**DISTRIBUIDORA
GOYTACAZES**

Av. Olegário Maciel, 742, Mercado
Novo, 2º andar, loja 2.189, centro.

DONA SUÍÇA

R. João Samaha, 390,
São João Batista,
(31) 97543-5058.

ESTABELECIMENTO BAR

R. Monte Alegre, 160, Serra,
(31) 3223-2124 | 98392-1059.

FAMÍLIA PAULISTA

R. Alberto Cintra, 58, União,
(31) 3643-9156.

FILÉ ESPETO & CIA.

Av. Fleming, 271, Ouro Preto,
(31) 3498-4554 | 99935-2179.

FUNDOS DA FLORESTA

R. Paraisópolis, 855A, Santa Tereza,
(31) 99989-1465.

**GABIROBA
BUTIQUIM**

Av. Padre Vieira, 319, Minas Brasil,
(31) 3413-2927. | 99371-6299

GERALDIM DA CIDA

R. Contria, 1.459, Grajaú,
(31) 3334-9355.

JÁ TÔ INNO

R. Benjamin Dias, 379, Barreiro,
(31) 3384-1198. (31) 9 7121-4386

JOÃO DA CARNE

R. Sabinópolis, 172, Carlos Prates,
(31) 3462-4899.

KOQUEIROS'S BAR

Av. Silviano Brandão, 1.293, Sagrada
Família, (31) 2510-7025.

KÖBES

R. Professor Raimundo Nonato, 31A,
Horto, (31) 3467-6661.

MERCEARIA LILI

R. São João Evangelista, 676, Santo
Antônio, (31) 3293-3469.

MI CORAZÓN

R. Sapucaí, 511, Floresta.
(31) 98897-7150.

MULÃO

R. Marambaia, 291, Caiçara,
(31) 3412-6505.

**NARO BAR,
BURGUER & BEER**

R. das Canárias, 1.040,
Santa Amélia, (31) 2528-1185 |
98794-8680.

**NONÔ, O REI DO
CALDO DE MOCOTÓ**

Av. Amazonas, 840, Centro,
(31) 3212-7458.

OLD BAR

R. Alvinópolis, 122A,
Santa Tereza,
(31) 3075-0691 | 98626-1417.

OPÇÃO

R. Alabandina, 619, Caiçara,
(31) 3415-6905.

ORATÓRIO BAR

Av. Brasil, 161, Santa Efigênia,
(31) 3241-7112.

PATORROCO

R. Turquesa, 865, Prado,
(31) 3372-6293.

PÉ DE GOIABA

Av. Amazonas, 4676,
Nova Suíça, (31) 3347-9425.

PEIXEBOI

R. Santa Rita Durão, 1.063, Savassi,
(31) 3227-4979.

PEIXE FRITO

R. Juiz de Fora, 1.242, Santo Agostinho,
(31) 3291-1046 | 99540-1046.

**PETISQUEIRA
DO TETÉ**

R. Lourival Gonçalves Oliveira, 96,
Parque São José, Palmeiras,
(31) 3377-7028 | 99638-6643.

PLANETA LÚPULO

Av. Guarapari, 108, Santa Amélia,
(31) 3646-1088.

**PONTO
DA PICANHA**

Av. Brasil, 1.256, Funcionários,
(31) 3273-7751.

PONTO SAVASSI

R. Fernandes Tourinho, 105, Savassi,
(31) 3090-7122.

POP & KID

R. Rio de Janeiro, 661, Centro,
(31) 9 93800885.

QUINTAL DO PRADO

R. Turfa, 821, Prado,
(31) 3332-0982 | 98876-0982.

REI DO TORRESMO

Av. Augusto de Lima, 744, loja 166,
Mercado Central, Centro,
(31) 99302-9552.

SÃO TOMILHO

R. Rubi, 275, Prado,
(31) 3234-5633 | 9 7357-7203

SAPÃO TAIOBA

R. Conselheiro Galvão, 71, Jaraguá,
(31) 3427-7777.



**MERCADO
GRANO**

cantina . padaria artesanal
massas frescas . café . bar . armazém
pizza no forno à lenha . design

rua niágara 320 . jardim canadá
tel: 31.3541.1036 . @mercado grano

MI GARBA!

GELATERIA ARTIGIANALE

Paixão
por
Gelato

NOSSAS LOJAS!

LOURDES

Rua Marília de Dirceu, 161.

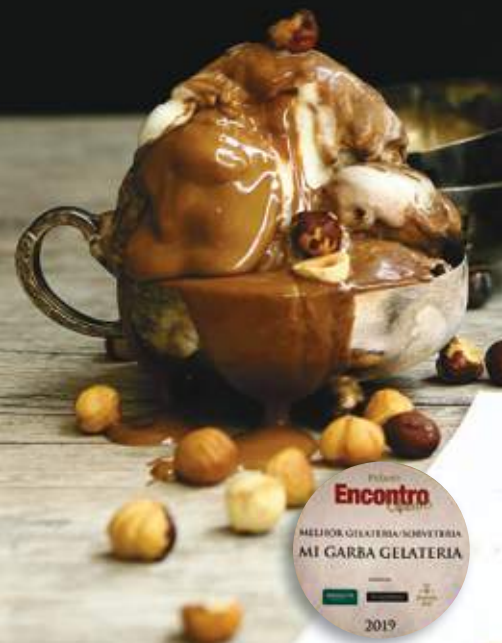
MANGABEIRAS

Av. dos Bandeirantes, 1725 - loja 5

VILA DA SERRA

Alameda Oscar Niemeyer, 1033 - loja 15

PEÇA EM CASA!



@migarbagerlateria

migarbagerlateria

GUIA | DIVERSÃO

SILVIO'S BAR

R. Begônia, 199, Esplanada,
(31) 3318-3273.

TIKAL GASTRO BAR

Av. Nossa Senhora da Candelária,
5100, Nova Lima, (31) 97149-0759

TUDÃO ESPETERIA BAR

R. Fernandes Tourinho, 363, loja 13,
Savassi, (31) 98866-4555.

TUDO NA BRASA

Av. dos Engenheiros, 1.104, Castelo,
(31) 97400-1900 | 3471-0222

TUDO NO ESPETO

Av. Getúlio Vargas, 1.705, Savassi,
(31) 3221-2218.

US MOTOCA

R. Blenda, 91, Camargos, Contagem,
(31) 2127-1914 | 98544-4031

VEREDA

R. Junquinhos, 1.269,
Jardim América, (31) 3373-3800.

VILLA PARATY

R. Rio de Janeiro, 1.444, Lourdes,
(31) 99251-9185.

ZOO BAR

Av. Otacílio Negrão de Lima, 7.844,
Pampulha, (31) 3491-7455 | 98716-
1280

CHOPERIA

ALBANOS

R. Pium-í, 611, Anchieta,
(31) 3281-2644.

R. Rio de Janeiro, 2.076, Lourdes,
(31) 3292-6221.

ALMANAQUE CHOPERIA E ESPAÇO GOURMET

R. Pium-í, 675, Anchieta, (31) 3287-
9044. E mais endereços 3 na cidade.

BAÍÚCA

R. Piauí, 1.884, Funcionários,
(31) 97140-3604

CHOPP DA FÁBRICA

Av. do Contorno, 2.736, Santa Efigênia,
(31) 3241-1766.

Av. Otacílio Negrão de Lima, 2.733,
Pampulha, (31) 3327-2736.

FALKE BIER

R. Maj. Lopes, 623, São Pedro,
(31) 2551-4300.

HOFBRÄUHAUS

Av. do Contorno, 7.613, Lourdes,
(31) 3327-7613 | 99725-3542

HIPPER FRIOS

R. Alberto Cintra, 32, União,
(31) 3466-1693.
Av. Cristiano Machado, 1.950,
eira dos Produtores, Cidade Nova,
(31) 3484-5357.

ESTAÇÃO KRUG BIER

R. Sergipe, 1211, Savassi -
(31) 2532-1122.

REDENTOR

R. Fernandes Tourinho, 500,
Savassi, (31) 3284-1175.

STAHLBERG BIER HAUS

Av. Aggeo Pio Sobrinho,
187, Buritis, (31) 3653-6055 |
99952 5022.

TEMPLO CERVEJEIRO BACKER

R. Santa Rita, 221, Olhos D'Água,
(31) 98804-0584

MERCADOS

MERCADO CENTRAL

Av. Augusto de Lima, 744, Centro,
(31) 3274-9434

MERCADO DA BOCA

Rua Levindo Lopes, 124, Savassi -
Belo Horizonte

MERCADO DISTITAL DO CRUZEIRO

R. Ouro Fino, 452, Cruzeiro,
(31) 3225-8684 | 3223-7844

MERCADO NOVO

Av. Olegário Maciel, 742, Centro,
(31) 3271-9078 | 3212-6640. z



O MOMENTO É DIFERENTE, MAS NOSSA FORMA DE CUIDAR E SERVIR CONTINUA A MESMA.



O contexto atual exigiu algumas mudanças na operação de nosso quatro hotéis, mas continuamos a recebê-los com o mesmo acolhimento e gentileza de sempre.

Recebemos o selo de Turismo Responsável, Limpo e Seguro do governo do DF e estamos constantemente buscando novas formas de garantir que sua experiência conosco seja o melhor e mais completa possível.

Seja para uma viagem de negócios, ou para uma pausa na rotina, da próxima vez que vier à Brasília venha se hospedar conosco. Estamos seguros de que algum de nossos hotéis tem o perfil ideal para suas necessidades.

FAÇA SUA RESERVA. É SEMPRE UM PRAZER TER VOCÊ AQUI.
WWW.PLAZABRASILIA.COM.BR | (061) 3319-3543



Restaurantes

Uma das maiores estrelas da quarentena, sem dúvida, foi Leo Paixão. O chef deu um show na internet ensinando receitas caseiras em seu Instagram e finalizando kits pré-prontos do Glouton em lives direto com os clientes. Lançados a cada semana, os kits – distribuídos em sacolas térmicas – se tornaram objetos de desejo dos apaixonados por boa comida. Foi também por meio do contato virtual que Simone Biondi ensinou aos frequentadores do Est! Est!! Est!!! como preparar autênticas receitas italianas.

Com as portas fechadas, os estabelecimentos arrumaram um jeito de se fazerem presentes na casa dos consumidores. Márcia Nunes, do Dona Lucinha, passou a entregar embalagens com frango com quiabo, canjiquinha com costelinha, tropeiro e tutu pela janela de seu tradicional restaurante na Savassi. Os sócios e irmãos Pedro e Agilberto Martins, da Rede Gourmet, investiram em embalagens que parecem caixas de presente para entregar os delicados preparos japoneses do Udon. E mesmo aqueles que preferiram não investir no delivery, como é o caso de Rodrigo Fonseca, do Taste-Vin, aprendeu novas formas de interagir com a clientela. Eleito como melhor restaurante da cidade, melhor francês e dono da melhor carta de vinhos, o restaurante disponibilizou via WhatsApp uma lista de espumantes, tintos, brancos e rosés, o que garantiu um fôlego extra aos meses de fechamento. E se você sentiu saudades dos suflês, a boa notícia é que a casa mais francesa de BH está novamente com as flores frescas nos vasos e velas acesas. “Ao voltarem ao restaurante, muitos se emocionaram, porque era a primeira vez que saiam de casa depois de tantos meses. E ficaram felizes porque o Taste-Vin está igualzinho ao que sempre foi”, diz Rodrigo.



D'Artagnan

O mundo ficou um pouco mais triste. É assim que a chef Marise Rache define a chegada do novo coronavírus. “A insegurança, o medo constante. Passamos a ver o mundo de uma outra forma.” Mas como já dizia Drummond, “uma flor nasceu na rua”, rompeu o asfalto e, mesmo diante de tantas dificuldades, Marise arrumou um jeito de florescer. A chef reuniu um grupo de parceiros, entre eles alguns fornecedores, e duas vezes por semana distribuía cerca de 200 marmidas para pessoas carentes ou em situação de rua. O projeto, batizado de Madrugada sem fome, foi um alento no meio dos dias cinzentos impostos pela pandemia. “Foi uma alegria, a equipe vibrou em poder ajudar o próximo”, diz.

E entre uma marmida e outra, o D'Artagnan também atendeu ao desejo dos clientes e abriu seu delivery. Investiu em um cardápio próprio e não deixou de lado os clássicos da casa como o camarão com requieirão, arroz de coco e batata chips, inspirada em uma antiga receita de família. Outro ponto forte do delivery foram os PFs do Darta, com pratos mais triviais como o picadinho de filé, farofa de banana, caldinho de feijão e couve crocante com salsinha.

Já com as portas abertas, a clientela está feliz em poder voltar a frequentar o restaurante, que tem quase duas décadas de vida. “Mesmo com as pessoas se aventurando mais em suas cozinhas, o que é uma maravilha, existe todo o charme de estar em um restaurante e ser servido com o vinho na temperatura certa, a comida diferente do dia a dia, a alegria do ambiente”, afirma Marise. E para aqueles que ainda estão reclusos em casa a boa notícia é que o delivery vai continuar. “Veio mesmo para ficar”, resume a chef.

**RUA TOMÁS GONZAGA, 593,
LOURDES, (31) 3295-7878.**



Samuel Gé

Marise Rache criou projeto para distribuir 200 marmidas para pessoas carentes ou em situação de rua: “Foi uma alegria, a equipe vibrou em poder ajudar o próximo” ▶



Prússia Bier

ENTREGA
24h



AGORA É POSSÍVEL COMPRAR ONLINE!

Temos um presente pra você!

R\$30 OFF
no primeiro pedido



Aponte a câmera
para o QR code e
pegue seu cupom!



Coleman

FlipLid 10



CONFIRA TODOS OS PRODUTOS NA NOSSA LOJA ONLINE!

LOJA.PRUSSIABIER.COM.BR

@PRUSSIABIER

(31) 98809-3942

Ah! Bon

Quando se pensa em um bom lugar para um almoço rápido e gostoso, o Ah!Bon é sempre uma excelente ideia. E esse pensamento foi recorrente também durante a pandemia. “A gente já fazia delivery, então o serviço apenas se consolidou de uma maneira mais significativa nos últimos seis meses”, explica a diretora Carolina Andrade. O número de pratos entregues triplicou. O maior legado desse período, afirma a empresária, foi administrar o contato com os clientes, que ainda confundem as responsabilidades do restaurante e a logística do aplicativo de entrega. “No restaurante, qualquer coisa estamos ali prontos para atender, corrigir. Já na compra on-line o processo é completamente diferente”, diz.

Uma das apostas do Ah!Bon, que existe há 16 anos, foi investir em comidas que tivessem um apelo afetivo, com cara de casa. “Nem todo mundo quer comer um prato elaborado todos os dias. Além disso, muitas pessoas manifestaram o desejo de reduzir custos diante da incerteza do futuro”, diz Carolina. No cardápio online, fizeram sucesso o picadinho de filé com arroz, farofa de ovos e couve refogada; e o estrogonofe de frango com arroz e batata palha. Mas para os paladares mais requintados, o steak bordelaise (molho francês que tem como base vinho) com nhoque de moranga ao creme de queijo gruyère, é uma boa opção.

Já com as quatro unidades abertas, a clientela agora pode matar a saudade também dos drinques, como uma variação do Moscow Mule que leva o nome da casa: vodca, ginger Ale, suco de limão, notas de tangerina e espuma de gengibre.

**RUA FERNANDES TOURINHO, 801,
LOURDES, (31) 3284-7060. E MAIS TRÊS
ENDEREÇOS NA CIDADE.**



Violeta Andrada

Carolina Andrade conta que investiu em comidas que tivessem apelo afetivo: “Nem todo mundo quer comer um prato elaborado todos os dias. Além disso, muitas pessoas manifestaram o desejo de reduzir custos diante da incerteza do futuro” ▶



rede gourmet

O ano de 2020 foi um ano desafiante,
mas aguentamos firmes e chegamos
até aqui!

Que 2021 seja o ano de celebrarmos,
juntos, grandes conquistas!

Santafe
RESTAURANTE

Olegária
PIZZA E FORNOSA


UDON
CULINÁRIA JAPONESA



www.redegourmetbh.com.br



[redegourmetbh](https://www.instagram.com/redegourmetbh)

Benvida

Nada de cruzar os braços. “Acho que a pandemia ensinou que ninguém pode ficar acomodado”, afirma o empresário Gustavo Viana. E foi assim, mergulhando de cabeça nas novas possibilidades, que ele viu o seu restaurante, o Benvido, atravessar a tempestade que tomou conta do mundo com a chegada do novo coronavírus. “Quem trabalhou de verdade, conseguiu se sair bem.” Mas admite: “Não foi fácil para ninguém.” Ele mesmo precisou reduzir o quadro de funcionários e hoje, dos 35, apenas 15 continuam na ativa. “Investi tudo no delivery e o movimento foi bom, não posso reclamar”, completa.

Para Gustavo o serviço de entrega veio mesmo para ficar. “O retorno dos clientes será gradual. Apesar da vontade de sair de casa, muitos ainda estão se resguardando.” Com 11 anos de vida, o Benvido alterna em seu menu receitas francesas com massas, carnes e frutos do mar. Se pudesse definir seu estabelecimento em poucas palavras, o empresário diria que aposta no tradicional com uma pegada mais contemporânea. Na categoria entradas, trifolati de cogumelos a Provençal e steak tartar são algumas das opções. Já entre os principais, o salmão que leva o nome da casa é preparado ao molho beurre blanc, cogumelos, brócolis e batatinhas. Clássico, o boeuf bourguignon (carne cozida ao molho de vinho, arroz, batata e cenoura cozidas) divide espaço com risoto de pato, paio e cogumelos. Para fechar, o bolo inglês recebe uma generosa calda de framboesa e é servido com morangos e sorvete de creme.

**RUA FELIPE DOS SANTOS, 162,
LOURDES, (31) 3327-3374.**



Gustavo Viana precisou reduzir o quadro de funcionários e dos 35, apenas 15 continuam na ativa: “O retorno dos clientes será gradual. Apesar da vontade de sair de casa, muitos ainda estão se resguardando”

La Macelleria

O empresário Geraldo Horta aprendeu com os sócios italianos, Lorenzo Luchetti e Paolo Lanata, que na fartura também é preciso poupar. “Eles sempre falam que o brasileiro não sabe guardar dinheiro porque nunca passou por uma grande guerra”, diz. Daí, que a La Macelleria estava com as contas em dia quando a pandemia chegou. “Somos organizados, temos fluxo de caixa e, por aqui, não tem essa de ostentação. Então fizemos do limão uma limonada.” O restaurante continuou trabalhando com o delivery. Entre os pratos no cardápio virtual estão o baby beef acompanhado de arroz, feijão e uma porção de batatas fritas (ou de legumes grelhados). Está lá também o bife ancho angus com molho chimichurri. Conhecido como entrecôte, esse corte localizado no início da costela do boi apresenta uma gordura central e marmorizada, o que garante uma carne extremamente macia.

As três unidades em Belo Horizonte estão trabalhando com a capacidade de ocupação reduzida em 50%, ou seja, 60 lugares, cada uma. O movimento vem voltando dia após dia. Muitos clientes já conseguiram matar a saudade de comer uma carne suculenta recém-saída da parrilla. É na grelha em estilo portenho, inclusive, que são preparados os 12 tipos de carne bovina, além de cordeiro, suíno, frango e peixe. Todos vêm acompanhados de batata frita, polenta frita, legumes da casa ou salada mista; mais farofa, vinagrete e molho chimichurri. E provando que as pessoas realmente redescobriram suas cozinhas durante a reclusão, o açougue La Macelleria, que funciona dentro dos restaurantes, viu as vendas triplicarem.

**RUA FRANCISCO DESLANDES, 1038,
ANCHIETA, (31) 3223-6255/3223-6257.
RUA FERNANDES TOURINHO, 801,
LOURDES, (31) 3566-7291/3566-7296.
AV. OSCAR NIEMEYER, 1021, VILA DA
SERRA, (31) 3370-9595/3370-9582.**



O empresário Geraldo Horta, sobre a crise causada pela pandemia: “Somos organizados, temos fluxo de caixa e, por aqui, não tem essa de ostentação. Então fizemos do limão uma limonada”

Vitela's Bar & Steakhouse

Em setembro de 2019, o Vitelo's entrou em uma nova fase. Trocou a antiga e espaçosa casa no bairro de Cidade Jardim por um novo endereço bem mais singelo no Santa Lúcia. "Continuamos com a mesma qualidade, mas em um ambiente mais descontraído", explica o empresário Guilherme Garzon. A proposta do novo espaço é uma mistura de restaurante e bar, com mesas ocupando a larga calçada da Praça Arcângelo Maleta. E foi ainda vivendo em clima de lua-de-mel com o novo endereço que veio o toque de recolher.

Fundada em 1985, a casa nunca tinha trabalhado com delivery. "Começamos junto com a pandemia", diz Guilherme, que é filho do fundador, Flávio Garzon. Em parceria com o iFood, O Vitelo's encontrou fôlego para continuar trabalhando durante esses seis meses. Os sócios, Guilherme e Rodolfo Frederichi, gostaram tanto da experiência que pretendem continuar com o serviço de entrega mesmo com as portas já abertas.

O retorno está sendo gradativo, mas a tal área aberta, com as mesas ainda mais espaçadas pela calçada, tem convencido a clientela a voltar a pedir seus cortes preferidos. São pelo menos dez opções de carnes, variando entre suíno e bovino. A mais pedido, desde sempre, é a fraldinha, corte localizado na lateral do boi, constantemente irrigada pela corrente sanguínea, o que resulta em sabor e maciez. Para acompanhar, são onze guarnições, incluindo aí a mais famosa de todas: a farofa de ovos. Inigualável. Para beber, a carta de drinques não faz feio e traz caipi de frutas vermelhas; gin com gengibre e pimenta vermelha; e clássicos como kir royal e mojito. Aos sábados, no almoço, tem música ao vivo.

PRAÇA ARCÂNGELO MALETTA, 08, SANTA LÚCIA. (31) 3653-4121.



Rodolfo Frederichi e Guilherme Garzon: eles eram avessos ao delivery, mas gostaram tanto da experiência que pretendem manter o serviço de entregas mesmo com a casa aberta novamente

DU

DELIVERY

Verdinho

Surpreenda-se!

COMBO FEIJOADA

Delivery
todos os dias
de 11h às 22h

*Pra todos os gostos,
pra todas as situações!
Delivery de almoço executivo
com ótimas opções e preços!
E, ainda, deliciosos COMBOS para
toda família. Tudo preparado com
muito cuidado, atenção e carinho.*



Peça pelo App

FALLS

Rua Kepler, 441,
Santa Lúcia

SÃO BENTO

Av Cônsul Antônio
Cadar, 122

NOVA LOJA: SHOPPING

JARDIM CANADÁ
Av Toronto, 508

@verdinhhobh

3293-4047 98441-6815

contato@verdinhoestaurante.com.br

Pobre Juan

Inaugurado em agosto de 2019, o Pobre Juan ainda estava em início de namoro com a cidade quando veio a pandemia. A rede, que existe há 16 anos e tem 14 estabelecimentos espalhados pelo Brasil, escolheu o BH Shopping, no Belvedere, para fincar sua primeira bandeira em território mineiro. O sócio Cristiano Melles conta que, apesar do momento difícil, a pandemia também serviu como uma oportunidade para a empresa olhar para si mesma e perceber suas fortalezas. “Ninguém está preparado para fechar todos os seus negócios em uma semana, mas encaramos esse momento como uma crise com início, meio e fim”, diz Cristiano. Ainda em março, a primeira atitude da empresa foi conscientizar seus colaboradores de que seria preciso encontrar um jeito de continuar próximo aos clientes, mesmo que virtualmente. “Os nossos funcionários fizeram lives, estavam sempre prontos para ajudar e tirar qualquer dúvida.”

Estar ainda mais atentos às necessidades dos consumidores serviu como um importante pilar para sobrevivência dos negócios. “Estávamos todos em quarentena, vivendo a mesma situação e caminhando junto com os clientes, por isso fizemos o que foi possível para tornar mais leve e alegre esses tempos difíceis”, diz Cristiano.

O carinho foi recíproco. Cristiano conta que foi emocionante perceber como o Pobre Juan faz parte do cotidiano dos clientes. “Foi uma devolutiva de uma construção que dura mais de 15 anos”, completa. Já com as portas abertas, o estabelecimento, especializado em parrilla, vê o movimento voltar ao normal – apesar de ainda não poder funcionar aos domingos. No cardápio, um dos destaques é a carne que leva o nome da casa. Exclusivo, trata-se de um corte de bife ancho, marmorizado e extremamente suculento. Outro que faz sucesso entre a clientela é o bife de chorizo, corte transversal do lombo suíno. Para acompanhar, as Papas Soufflée são as preferidas: batatas laminadas em formato oval, fritas e estufadas. E para começar bem a refeição, uma boa dica é a porção de empanadas de carne na brasa.

**RODOVIA BR 356, 3049, BH SHOPPING,
PISO MARIANA, BELVEDERE, (31) 2551-8067.**



Cristiano Melles: “Ninguém está preparado para fechar todos os seus negócios em uma semana, mas encaramos esse momento como uma crise com início, meio e fim”



COISAS BOAS
ACONTECEM AQUI.



Taste-Vin

RESTAURANTE & LOJA DE VINHOS

RUA CURITIBA, 2105 . LOURDES . BELO HORIZONTE . 31 3292 5423 . WWW.TASTEVINBH.COM.BR

Glouton

O maior fenômeno gastronômico de toda a quarentena, sem dúvida, foi Leo Paixão. O chef, com mais de 770 mil seguidores no Instagram, fez muita gente que não tinha a menor intimidade com a cozinha se arriscar nas panelas. Com receitas simples, o chef hors concours de Encontro Gastrô mostrou um outro lado muito distante de seus preparos de alta gastronomia. “Apesar do isolamento, estive muito próximo dos clientes e fico feliz em ter levantado essa questão do preparo do alimento e do resgate dessa autoestima da comida caseira”, diz o chef, que está às voltas com a inauguração de um novo restaurante, o Ninita, batizado em homenagem a sua bisavó, e de um bar de jazz no Automóvel Clube.

Um dos apresentadores do reality gastronômico Mestre do Sabor, da Rede Globo, Leo fez da telinha do celular seu palco durante o período em que precisou manter seus estabelecimentos – Glouton, Nicolau Bar da Esquina e Nico Sanduíches – com as portas fechadas. Lançou o Cozinhando com Paixão, em que os clientes recebiam um menu pré-pronto e finalizavam junto com o chef em uma live. Foi uma loucura. A cada edição as vendas eram esgotadas em um piscar de olhos. Mesmo com a reabertura do estabelecimento o projeto continuará uma vez por mês.

Já o Glouton também reabriu de uma forma nova. Está trabalhando com reservas e menu fechado. A refeição começa com uma degustação de snacks, depois o cliente pode escolher entre quatro opções de principais e entre duas de sobremesa. O valor é de R\$ 150,00, por pessoa. Os pratos são trocados de tempos em tempos. No momento, alguns do que estão disponíveis são rabada, polenta cremosa, cebola baby e couve; dourado em crosta de amendoim, banana e chutney de pimentão; e arroz de galinha à moda da roça com quiabo e Jerez. Reconhecidamente um dos embaixadores da nova cozinha comida mineira, Leo tem mostrado que consegue como ninguém aliar tradição e modernidade. Não há mesmo fronteiras para o talento.

**RUA BÁRBARA HELIODORA, 59,
LOURDES, (31) 3292-4237.**



Leo Paixão, chef hors concours de Encontro Gastrô, apostou em lives para cozinhar com os clientes: agora, ele prepara a inauguração de um restaurante e de um bar de jazz

MODA

LAZER COM ESTILO

Villa Trends, no Vila da Serra, reúne moda e gastronomia para promover uma experiência de compra com gostinho de casa

Ir às compras vai muito além de renovar o armário e acompanhar as tendências. É uma experiência de lazer, um passeio que reúne, ao mesmo tempo, diversão e amor pela moda. Foi pensando nisso que os irmãos César e Fábio Penna fundaram o espaço Villa Trends, no Vila da Serra, em Nova Lima. A galeria, localizada no número 474 da Alameda Oscar Niemeyer, funciona em uma área total de quase mil metros quadrados e reúne cerca de 20 lojas de vestuário, acessórios e decoração, além de uma praça de alimentação recheada de opções como o restaurante Marietta e a sorveteria Lullo Gelato. Estúdios de beleza, com manicures e cabelereiros, também compõem o espaço.

A ideia não é ser um shopping. Um dos fundadores, César Penna, conta que o local foi pensado para oferecer opções de vestuário exclusivo, em um clima mais intimista, e fazer da experiência de compra um verdadeiro passeio. "A grande maioria das lojas desenha as próprias peças. Não temos lojas de rede, como é o caso de 90% das opções que estão nos shoppings", diz. "Somos um comércio local com produtos exclusivos. Muitas vezes, a pessoa que projetou a peça está lá, faz o atendimento, consegue explicar o que inspirou a criação. É algo intimista, focado nas pessoas."

Para reforçar a proposta, não há obstáculos, portas ou vitrines separando as lojas, de aproximadamente 15 metros quadrados cada uma. O espaço é integrado e a circulação é livre. "Oferecemos uma experiência de compra com gostinho de casa. Um ambiente aconchegante que lembra mais uma sala de estar que a frieza dos centros comerciais", diz César.

Além de oferecer um espaço de compras diferenciado, o Villa Trends tem a proposta de fortalecer os produtores locais, já que as lojas vendem itens produzidos em Belo Horizonte e Nova Lima. "A maioria delas funcionava pelo Instagram e tem, pela primeira vez, a oportunidade de estar em um espaço físico. Então, ao mesmo tempo em que o consumidor adquire peças



Lígia Lapertosa e Bruna Brant (da esq. para a dir.), sócias fundadoras da Outlet Brands: "Eu busco inspiração de forma global, mas sempre fiz e faço questão de que a nossa produção seja 100% local", diz Lígia

Fotos: Divulgação



O Villa Trends: 20 lojas de vestuário, acessórios e decoração, além de praça de alimentação, em mil metros quadrados

de boa qualidade, ele ajuda a impulsionar a economia da nossa região. Com a crise gerada pela pandemia do novo coronavírus, isso se tornou ainda mais importante", explica César. O idealizador também reforça que estão sendo seguidas todas as recomendações de higienização e distanciamento para garantir a segurança dos visitantes.

Atraída pela proposta, a designer e diretora da marca Tyyli, Lígia Lapertosa, levou para a Villa Trends a Outlet Brands. "Eu busco inspiração de forma global, mas sempre fiz e faço questão de que a nossa produção seja 100% local", diz. "Fico muito feliz em ver as pessoas, cada vez mais, reconhecendo o valor disso, se interessando pela compra local. Essa mentalidade tem contribuído muito para a retomada do comércio regional."

**Villa Trends – Alameda Oscar Niemeyer, 474, Vila da Serra, Nova Lima.
De segunda a sexta-feira, das 11h às 19h, e aos sábados, das 11h às 18h.
Estacionamento gratuito por 30 minutos para compras acima de R\$ 50.**

www.villatrends.com.br

 [@villa.trends](https://www.instagram.com/villa.trends)

Olga Nur

Samuel Gê

Quem passava pela esquina das ruas Curitiba com Tomás Gonzaga, em Lourdes, podia ver pelas imensas portas de vidro que circundam o Olga Nur as mesas vazias. Com uma decoração requintada – no teto 80 mil pendentes de madeira simulam uma grande onda suspensa – um dos mais badalados restaurantes da cidade precisou se acostumar com o silêncio. “Foi um período muito difícil. Precisamos fazer ajustes que nem nós sabíamos que eram possíveis”, diz o sócio Matheus Mourthé.

Pouco antes da determinação de fechamento do comércio, no dia 17 de março, o chef Rodrigo Viana, que inaugurou o restaurante há 5 anos, voltou de Brasília para assumir a chefia executiva do grupo, que também é dono do Tizé e do Marília Empório e Forneria. “Acabou sendo uma vantagem, porque ele teve tempo de estudar e readequar os cardápios”, diz Matheus. À frente da cozinha do Olga está o chef Lucas Andrade, que tem entre suas principais assinaturas a cozinha de fusão. No rol das entradas, aparece, por exemplo, Gravlax de salmão ao coulis de maracujá. São treze os principais, como o camarão grelhado em molho de pimenta verde e fettuccine na manteiga; filé ao curry verde da casa servido com abacaxi grelhado com especiarias; e o lámen Olga Nur com ovo perfeito, rabada, acelga e shitake.

Outro retorno importante ao grupo é a do mixologista Filipe Brasil. São mais de 20 preparações de drinques na carta. Inclusive, alguns fazem uma homenagem a bartenders famosos de BH como é o caso do Diego Cruz, preparado com Campari infundado em caramelo, polpa de maracujá fresco, água tônica e espumante.

Os clientes também podem provar as especialidades da casa por delivery pelo iFood, que vai continuar funcionando apesar do retorno presencial dos clientes. Por lá é possível pedir um dos maiores clássicos do restaurante, o filé grelhado ao molho roti com aligot.



**RUA CURITIBA, 2202,
LOURDES. (31) 3566-1851.**

Depois de uma temporada em Brasília, o chef Rodrigo Viana voltou para comandar as cozinhas do Olga Nur, do Tizé e do Marília Empório e Forneria: meses com as casas fechadas serviram para estudar e readequar os cardápios ▶



A arte da cozinha mineira.

30 anos do nosso tradicional buffet,
agora à mesa para você.

Pratos A La Carte com todo o sabor,
história e arte da cozinha mineira.



Reabrimos as portas!
Esperamos por você
no Dona Lucinha.

Funcionamento

Seg à Sáb - 12h às 22h

Domingos - 12h às 17h

✉ donalucinha@donalucinha.com.br

🌐 donalucinha.com.br

*“O primeiro
ingrediente que se
põe na panela
é o amor.”*

*Dona
Lucinha*

Dona Lucinha
apoia essa causa:



AA Wine Experience

Conhecido em Belo Horizonte por sua adega com mais de 3 mil rótulos, o restaurante do Lourdes conseguiu combinar o gosto amargo da pandemia com o sabor reconfortante de um planejamento bem feito, para reabrir as suas portas cheio de novidades. No dia 18 de março, após a publicação do decreto que suspendia o alvará de funcionamento dos estabelecimentos considerados como não essenciais, o AA fechou as suas portas. Mas enquanto as ruas ficaram vazias, a casa continuou trabalhando. “Nós já queríamos, há um bom tempo, construir um bar de drinques com a essência do AA, dando centenas de opções para o cliente”, conta Rubner Rodrigues, gerente do restaurante desde a sua abertura, em 2013. “Por ser uma obra mais complicada, não seria possível fazê-la com a casa em funcionamento.”

A casa aproveitou a pausa da quarentena para botar logo a mão na massa, repensando o seu interior. O bufê de antepastos e a parrilla saíram dos planos, dando lugar ao novíssimo lounge bem aconchegante e o bar de drinques, onde o barman fica a disposição para explicar ao cliente cada um dos 250 rótulos de destilados disponíveis. Só de uísque, são 100 opções. Já quem estiver a procura de um coquetel que é a cara do restaurante, vale pedir um AA Wine Experience, feito com gin, redução de vinho malbec, limão e especiarias.

O cardápio do AA também foi remodelado durante a pandemia. Agora, é a chef Tainá Moura quem comanda a cozinha, com uma culinária contemporânea e de fusão. “Nós combinamos receitas variadas e consagradas do mundo todo com ingredientes regionais, que são a nossa cara”, diz Tainá. Um bom exemplo do seu estilo de cozinha está logo em uma das novas opções de entrada: o bolinho de canjiquinha, recheado com costelinha e queijo da Serra do Salitre, acompanhado de geleia de pimenta. Aos finais de semana, o AA Wine Experience trabalha com menu completo, no qual o cliente tem direito a entrada, prato principal - entre carne, massa ou peixe - e uma sobremesa. “É uma experiência completa e está tendo uma procura enorme”, conta a chef, que troca os pratos do menu mensalmente, de acordo com os ingredientes mais frescos do mercado. Vale também consultar a opinião do sommelier Antônio Eduardo, para não ficar perdido na adega à procura do vinho que melhor harmoniza com o prato.

**RUA CURITIBA, 2102,
LOURDES, (31) 2512-0942.**



A chef Tainá Moura remodelou o cardápio, com uma culinária contemporânea e de fusão: “Nós combinamos receitas variadas e consagradas do mundo todo com ingredientes regionais, que são a nossa cara”



LANÇAMENTO NACIONAL. SEJA UM FRANQUEADO EMIVE E JÁ COMECE SENDO LÍDER DE MERCADO.

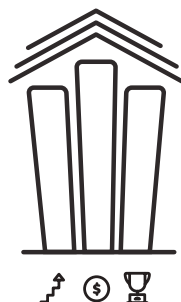
VOCÊ DONO DO SEU NEGÓCIO EM 7 PASSOS

COM A EMPRESA Nº1 NO MERCADO DE SEGURANÇA ELETRÔNICA DO BRASIL.

INVESTIMENTO À PARTIR DE R\$14.900



Acesse o link emive.com.br/franquia e conheça todos os passos para se tornar um franqueado.



UMA FRANQUIA COM BASE EM 3 PILARES

- Resultado Financeiro
- Crescimento Profissional
- Reconhecimentos

CADASTRE E CONHEÇA
emive.com.br/franquia
31 3298-5151



TRABALHE PARA FICAR LIVRE DO TRABALHO!

Mercada Grana

O Mercado Grano vai descer a serra. Sim, ainda este ano o restaurante localizado no Jardim Canadá vai ganhar uma filial na região centro-sul de BH. “Será uma lojinha para vendermos nossos pães, massas, molhos”, diz o chef Léo Mendes, reconhecidamente um cozinheiro inquieto, sempre em busca de novidades. E para quem está sempre em movimento, a pandemia, a princípio, foi um duro golpe. “Por outro lado, também foi um momento de olhar para a empresa e trabalhar de forma mais enxuta. Percebi que tinha um inchaço desnecessário”, diz Léo, que precisou aprender a trabalhar com o delivery na marra. “Foi bom aprender a lidar com essa ferramenta, entender como funciona. E mesmo com o retorno do movimento no salão, vamos continuar com as entregas.”

Por enquanto, o Mercado Grano está aberto de quinta a domingo. E quase tudo está como antes. A lojinha de orgânicos, a padaria, tudo funcionando normalmente. Apenas a parte cultural, como os shows e exposições, foram deixadas de lado momentaneamente. “É uma hora que precisamos de muita concentração, focar nossa energia no restaurante”, diz. Nos fins de semana, tem café da manhã, almoço e jantar. O cardápio, lindamente escrito em uma lousa preta, varia de tempos em tempos. O filé com risoto pomodoro divide espaço com a massa verde com linguça de costela e muçarela de búfala, que por sua vez aparece ao lado da galinhada. As pizzas de fermentação natural preparadas no forno a lenha, claro, continuam ali. São oito os sabores, entre a clássica marguerita e a vegetariana cogumelo com queijo canastra e alho-poró.

**RUA NIÁGARA, 320, JARDIM CANADÁ,
NOVA LIMA, (31) 3541-1036.**



O chef Léo Mendes anuncia a chegada do Mercado Grano à região centro-sul de BH: “Será uma lojinha para vendermos nossos pães, massas, molhos”



VOCÊ QUER UM TREINO RÁPIDO, SEGURO E EFICIENTE?



@superfightonline
COACH CHARLES

@supercorehome
MASTER COACH
KENJI

@mbfit_online
COACH MICHELE

TREINO EM CASA
SUPERCORE ONLINE
GRUPO EXCLUSIVO NO INSTAGRAM

WWW.SUPERCORE.COM.BR

Birasca S2

Coerência. Essa foi, para a chef Bruna Martins, a palavra que define sua experiência com a pandemia. “Apesar de ser uma empresa pequena, nossa operação é complexa. Por alguns momentos cheguei a me questionar se não era melhor fechar do que me endividar”, diz. Mas Bruna não é mulher de desistir fácil. Usou o tempo em que não pôde receber os clientes em seu charmoso restaurante no bairro de Santa Tereza para repensar sua atuação. “Durante alguns anos eu fiz algumas coisas para me provar como chef e que nada tinham a ver comigo. Apostei em preparos que têm relevância gastronômica, insumos e técnicas que me levaram para um menu mais contemporâneo”, afirma. O estabelecimento refletia esse espírito moderno, com uma pintura urbana nas paredes. Pois bem. Esse tempo passou. “Agora, eu busquei ser coerente com minha essência e também deixar o Birasca abraçar o que eu mais acredito como cozinheira, que é uma cozinha afetiva. Queria servir comida boa e caseira.”

Sendo assim, depois da loucura que o mundo virou em 2020, o Birasca renasce de um jeito novo. A pintura moderna deu lugar a uma vernacular, inspirada no bordado de panos de pratos antigos. No lugar dos pratos de cerâmica, louças com cara de enxoval de vó. Crochê e muito feito a mão, o que também se reflete no novo cardápio, batizado como “Refeições”. Por ali aparecem o empadão de pato, com massa podre bem esfarelada e com um recheio cremoso com toque de requeijão. Para acompanhar, maionese de batata com ovo picadinho e vagem. Quem passar por lá também terá a chance de experimentar o costelão servido com suflê de chuchu e queijo. Outra novidade é o Ceviche à Brasileira, tilápia e caldo de limão com leite de coco, favas e caju. Para acompanhar, biscoitos de polvilho, fubá e tapioca.

Depois de tanto tempo sem nos encontrarmos ao redor de uma mesa, o Birasca ressurgiu assim, como um abraço em um almoço de domingo.

**RUA SILVIANÓPOLIS, 483,
SANTA TEREZA, (31) 2551-8310.**



Pádua de Carvalho

A chef Bruna Martins: “Busquei ser coerente com minha essência e também deixar o Birasca abraçar o que eu mais acredito como cozinheira, que é uma cozinha afetiva. Queria servir comida boa e caseira”

UM *Clássico* QUE ESTÁ SEMPRE SE REINVENTANDO PARA *surpreender* VOCÊ!

Vecchio Sogno, um cardápio inovador, um ambiente sofisticado e a bebida perfeita para acompanhar momentos únicos. Nossa cozinha é comandada pelo premiado chef, Ivo Faria.




Vecchio Sogno
Ristorante

Rua Martim de Carvalho, 75
Santo Agostinho - (31) 3292-5251

 @vecchiosogno

The House

Para Caio Corradi, o The House é um filho. Quando começou a pandemia, ele se mudou – literalmente – para o restaurante. “Senti que a empresa precisa da gente naquele momento e nossa principal função era cuidar dela acima de qualquer outra coisa”, diz ele, referindo-se aos sócios Clarissa Imediato e Lucas Lazarini. Pouco antes da ordem de fechamento do comércio, o trio tinha aumentado em 50% a área do estabelecimento. Alugaram o imóvel ao lado e passaram a funcionar em um espaço de 800 metros quadrados. “Nossa aposta era que 2020 seria o ano do The House.” Os planos – em parte – foram por água abaixo. Com a decoração inspirada no mundo das séries e filmes, de uma hora para outra o sofá de Friends ficou vazio. Ninguém para fazer foto no trono de Game of Thrones. A experiência lúdica de estar comendo e bebendo em um lugar encantado acabou. O jeito foi levar a diversão até a casa dos clientes. Durante toda a pandemia, o The House criou menus especiais – sempre inspirados no universo geek. Teve combo de La Casa de Papel, Star Wars, Harry Potter e até Forrest Gump. “Colocamos nossos entregadores para rodar pela cidade fantasiados. Fizemos tudo para não perder a mágica e para não perder a relevância no mercado”, afirma Caio.

Para atender outras regiões, os empresários montaram uma cozinha avançada na Pampulha só para o delivery. Nesse meio tempo também criaram uma nova marca, a Yankees, inspirada em esportes americanos e que deve ser lançada até o início do ano que vem. “A ideia é vender sanduíches de um jeito completamente novo”, diz Caio. Já com as portas abertas, a turma voltou com tudo. A casa tem ficado cheia durante toda a semana. “Só não voltamos ainda ao movimento normal porque estamos trabalhando com horário reduzido.” Sinal de que todo esforço durante os últimos seis meses valeu a pena. Ninguém esqueceu da casa mais instagramável de BH.

**AV. DO CONTORNO, 5727,
SAVASSI, (31) 98514-0576.**



Caio Corradi (à esq.), com os sócios Clarissa Imediato e Lucas Lazarini, conta que a casa tem ficado cheia durante toda a semana: “Só não voltamos ainda ao movimento normal porque estamos trabalhando com horário reduzido”

Violeta Andrada

**A PARTIR DE DEZEMBRO BH GANHA UMA NOVA
BOUTIQUE DE PÃES E VINHOS. OS MELHORES
PRODUTOS CASA BONOMI E VINHOS
DECANTER NUM SÓ LUGAR.**

BAGUERI



RUA SÃO PAULO, 2112 - LOURDES | BREVE BELVEDERE E SAVASSI

 **@bageribh**

Taste-Vin

Quando você se defronta com uma situação nova e inesperada, invariavelmente acaba fazendo algo novo e inesperado. É assim que Rodrigo Fonseca define os legados deixados pela pandemia. Há mais três décadas à frente do Taste-Vin, Rodrigo, engenheiro por formação, logo foi aos cálculos: renegociar com fornecedores, aluguel e mais, conseguir manter todos os funcionários empregados. Matemática difícil de ser feita em tempos de crise. Depois, foi a hora de decidir se entraria ou não na onda do delivery. Lá em março, quando os estabelecimentos foram obrigados a fechar suas portas, decidiu que não.

Se o chef acreditava que não valia a pena correr o risco de colocar seus delicados pratos dentro de uma embalagem, viu que os vinhos eram produtos perfeitos para serem entregues na casa dos clientes. O negócio foi um sucesso. “Nos deu um respiro muito importante financeiramente”, diz Rodrigo. Se ano após ano seu Taste Vin leva o título de Melhor Francês da cidade pela Encontro Gastrô, sai também com o prêmio de Melhor Carta de Vinhos. As vendas triplicaram. Toda semana era disponibilizada por Whatsapp uma lista de sugestões pinceladas pelo próprio Rodrigo e pelo sommelier Denis Marconi. “Foi um período propício para aperfeiçoar nossos métodos de vendas”, afirma ele, que vai continuar com o serviço. Foram longos seis meses distante dos clientes. E os frequentadores fiéis também sentiram saudades. Logo na abertura, muitos se emocionaram ao voltar a seu restaurante preferido. “Para alguns, era a primeira vez que saíam desde o início da pandemia. E estavam muito felizes, principalmente, porque tudo estava igualzinho ao que sempre foi.”

As mudanças foram quase todas para cumprir os protocolos sanitários: distanciamento entre as mesas, redução da capacidade, álcool gel nas mesas, uso de máscara... O elegante menu de papel também foi temporariamente aposentado. Entrou em cena um plastificado – e reduzido em 15% dos pratos – que é higienizado a cada troca de mãos. Os clássicos franceses, no entanto, continuam lá. O confit de canard pode ser pedido com molho de amora e salada verde ou molho de laranja, mel, especiarias e pera cozida. Dez são os suflês, marca registrada da casa, incluindo o que leva o nome do restaurante, preparado com camarão, queijo gruyère e cogumelos de Paris frescos. E, claro, a carta de vinhos com mais de 800 rótulos também está disponível. Um brinde, ou melhor, muitos brindes ao retorno do Melhor Restaurante da Cidade, outro título que o Taste-Vin levanta ano após ano.

**RUA CURITIBA, 2.105,
LOURDES, (31) 3292-5423.**



Samuel Gê

Rodrigo Fonseca viu clientes emocionados na reabertura do Taste-Vin: “Para alguns, era a primeira vez que saíam desde o início da pandemia. E estavam muito felizes, principalmente, porque tudo estava igualzinho ao que sempre foi”

BISTRÔ

AHIBON

R. Fernandes Tourinho, 805, Lourdes, (31) 3284-7060. E mais 4 endereços na cidade.

BENVINDO

R. Felipe dos Santos, 162, Lourdes, (31) 3327-3374 | 98394-5467.

BISTRÔ IRACEMA

Rua Almandina, 56, Santa Tereza.

BISTRÔ VILA RICA

Av. Fleming, 900, Ouro Preto, (31) 98586-9946.

D'ARTAGNAN

R. Tomás Gonzaga, 593, Lourdes, (31) 3295-7878 | 99999-0621.

LA CREPE

R. Dores do Indaiá, 72, Santa Tereza, (31) 2552-1317 | 99605-0317.

NAMAH BISTRÔ

R. Tomás Gonzaga, 531, Lourdes, (31) 2515-6200.

PARADISO

R. Leopoldina, 347, Santo Antônio, (31) 3318-6813.

PRIMELI BISTRÔ

R. Alabastro, 49, Santa Tereza, (31) 3421-3008 | 98751-3179.

RO.ZA BISTRÔ

R. Via Láctea, 111, Santa Lúcia, (31) 99706-9827.

TABERNA LIVORNO

Av. Tancredo Neves, 2.309, Castelo, (31) 3418-7657 | 99832-3320.

ÚNICO

Av. Coronel José Dias Bicalho, 547, São José, (31) 3222-8782.

VERANO STUDIO GOURMET

R. Ludgero Dolabela, 738, Gutierrez, (31) 2514-9927 | 2514-9928.

ZUZUNELY

R. do Ouro, 71, Serra, (31) 99110-2830. BUFÊ SELF-SERVICE

A CENTRAL

Praça Rui Barbosa, 104, Centro, (31) 99550-0104.

A GRANEL

R. Coração Eucarístico de Jesus, 265, Coração Eucarístico, (31) 3375-7051.

ABÓBORA RESTAURANTE

Av. Casa Branca, 586, Casa Branca, (31) 3575-3183 | 98728-5735.

ABBRACCIO

R. Cláudio Manoel, 1.185, Pic Cidade, Funcionários, (31) 3516-8222.

ALL FACE

R. Alagoas, 1.314, Shopping 5ª Avenida, Savassi, (31) 98827-8868.

AMADEUS – ROYAL SAVASSI

R. Alagoas, 699, Funcionários, (31) 3261-4292.

AMBROZINI

MIX GOURMET

R. Pouso Alegre, 888, Floresta, (31) 2516-8111.

R. dos Pampas, 304, Prado (31) 3879-2339.

AMÉLIA

Av. dos Andradas, 3.000, 3º piso, Boulevard Shopping, Santa Efigênia, (31) 3241-5768.

Av. Cristiano Machado, 11.833, Shopping Estação, (31) 3241-5768. Rod. 356, 7.515, BH Outlet, (31) 3331-0105.

AROMI

Av. Afonso Pena, 3.112, Funcionários, (31) 3281-3009 | 99973-7637.

BEGGIATO

R. Cura D'Ars, 722, Prado, (31) 2555-0722 | 98315-4389.

BRUGES RESTAURANTE GOURMET

R. Ministro Orozimbo Nonato, 215, loja 17/18, Vila da Serra, Nova Lima, (31) 3653-7491 | 98296-3894.

CATARINA 631

RESTAURANTE BAR

R. Santa Catarina, 631, Lourdes, (31) 2526-0360. De seg. a sex.: das 11h às 15h; sáb.: das 11h30 às 16h. Cartões: todos.

CHALÉ DA MATA

Av. Engenheiro Carlos Goulart, 1.123, Buritys, (31) 3378-7272.

COUVE E FLOR

R. Alvarenga Peixoto, 1.000, Lourdes, (31) 3337-2681.

CROUTON

R. Muzambinho, 483, Serra, (31) 3282-7110 | 98658-0401.

DIVINO FOGÃO

BR-356, 3.049, BH Shopping, Belvedere, (31) 3657-1602. E mais 3 endereços na cidade.

DONA DEJA

R. Alagoas, 1.314, Shopping 5ª Avenida, Savassi, (31) 3227-1828.

ELO NATURAL

R. Viçosa, 59, São Pedro, (31) 2512-5525.

ENCANTOS

R. dos Inconfidentes, 845, Savassi, (31) 3286-8473 | 98736-2146.

FÁTIMA BAHIA

R. Salinas, 1.375, Santa Tereza, (31) 3481-5466.

ESQUINA 117

Av. Cônsul Antônio Cadar, 117, São Bento, (31) 3318-7787.

GARDINUS

R. Araguari, 1.541, Santo Agostinho, (31) 3335-5111 | 99924-3772

GRACILIANO

Av. Luís Paulo Franco, 721, Belvedere, (31) 3286-8505.

R. Felipe dos Santos, 402, Lourdes, (31) 3291-8193.

Alameda Oscar Niemeyer, 600, Vila da Serra. (31) 3286-4194.

GUIGNARD EMPÓRIO GOURMET

R. Tomé de Souza, 1.075, sobreloja, Savassi, (31) 3227-5108.

IMPÉRIO DO SABOR

Av. Augusto de Lima, 675, Centro, (31) 3213-9662.

INCONFIDENTES

R. dos Inconfidentes, 1.060, Savassi, (31) 3567-9568 | 98469-1914.

ISTO E AQUILO

Av. Prudente de Moraes, 1.000, Cidade Jardim, (31) 3344-8709.

LA FARINA

R. Pium-í, 339, Cruzeiro, (31) 3225-3916.

R. Oscar Trompowsky, 684, Gutierrez, (31) 3332-9723.

LA VIGNE

Av. Bandeirantes, 1.765, Mangabeiras, (31) 3223-6590.

LOBOS GRILL

Av. Silva Lobo, 1.397, Alto Barroca, (31) 3334-3399.

Au Bon Vivant

Phillipe e Silvana Watel moram em Macacos, lugarejo a pouco mais de 20 quilômetros de BH. E, foram eles próprios - sommelier e chef do Au Bon Vivant - que serviram de cobaia para o delivery da casa. “Nosso maior medo era como manter o ponto de um magret até a mesa do cliente”, diz Phillipe. “Aí preparamos no restaurante e fomos provar em casa. Para nossa surpresa, ele continuou muito bom.” Foi preciso, claro, muitos testes e pequenas descobertas para que os pratos não perdessem suas características. Por exemplo, o molho necessariamente precisava ser enviado à parte, para não melar a embalagem.

A receptividade foi tanta que o casal chegou mesmo a criar algumas receitas exclusivas para serem entregues na casa dos clientes. É o caso de três sanduíches: o Pato Burguer, hambúrguer de carne de pato moída com mostarda Dijon com pimenta do reino, queijo canastra meia-cura, pickles de cebola roxa, alface no brioche da Cum Panio; o Club Salmão, salmão curado com aromas de endro e limão siciliano, creme de ricota e alface no pão de forma integral; e o Croque-Monsieur, o mais clássico dos sandubás franceses, preparado com presunto, molho bechamel e queijo gruyère gratinado no pão de forma.

Além de trabalhar com vários aplicativos de entrega, a casa também montou seu próprio site. Por lá, o cliente consegue até mesmo agendar dia e horário para receber seu pedido. “Hoje, não conseguiríamos nos manter sem o delivery. Muitos dos nossos clientes ainda não se sentem seguros para voltar a frequentar presencialmente o restaurante. É um serviço que veio mesmo para ficar.”

**RUA PIUM-Í, 229,
CRUZEIRO, (31) 3227-7764.**



Phillipe e Silvana Watel, sommelier e chef da casa, tiveram de se adaptar para o delivery: “Nosso maior medo era como manter o ponto de um magret até a mesa do cliente”, diz Phillipe

Violeta Andrada

MAGNÓLIA

R. Sergipe, 314, Funcionários,
(31) 3291-5320.

MANGANELLI RESTAURANTE

Av. Raja Gabaglia, 1.137, Luxemburgo,
(31) 3036-8404.

MATHILDE RESTAURANTE CAFÉ

R. Ouro Preto, 1.155, Santo Agostinho,
(31) 3423-0100 (31) 3082-5199.

MONDEO

BR-356, 3.049, BH Shopping,
Belvedere, (31) 3261-2798.

PANELAS E CANELAS

R. Tupis, 337, Shopping Cidade,
Centro, (31) 3274-8383.

PARACONE

Av. Brasil, 920, Funcionários,
(31) 3465-8100.

PROJETO SABOR

Av. Cônsul Antônio Cadar, 127,
São Bento, (31) 3342-1373.
Av. Luis Paulo Franco, 466, Belvedere,
(31) 2127-2923.

RESTAURANTE TAMBORIL

R. B, 20, Inhotim, Brumadinho,
(31) 3571-0340.

RESTAURANTE QUENTINHA

R. Coronel Pedro Paulo Penido, 275,
Cidade Nova, (31) 99885-6847.

RIVIERA

R. Goiás, 286, Centro,
(31) 3654-1360.

ROCOCO

R. Antônio de Albuquerque, 470,
Funcionários (31) 999110708
Av. Getúlio Vargas, 1.179,
Funcionários, (31) 3284-1907

SABOREANDO

R. Progresso, 1.035, Padre Eustáquio,
(31) 99812-2272

SANTA RITA

R. Santa Rita Durão, 999, Savassi,
(31) 3262-0586 | (31) 9 9700-6978.

SPIGA

Av. Olegário Maciel, 1.600,
DiamondMall, Lourdes, (31) 3330-8866.

TALENTO DE MINAS

Av. Afonso Pena, 3.371, Serra,
(31) 3227-3481.
Av. Luis Paulo Franco, 420,
Belvedere (31) 9 9811-5350

TORTELLINI SELF-SERVICE E MASSAS

Av. Raja Gabaglia, 1.056, lojas 1 e 2,
Gutierrez, (31) 9 9507-0724.

TRADIÇÃO GRILL & BEER

BR-356, 3.049, BH Shopping,
Belvedere, (31) 3286-6222.

VARANDA DO BARRO PRETO

R. dos Guajajaras, 1.436, Barro Preto,
(31) 3504-2007.

VERDINHO

Av. Cônsul Antônio Cadar, 122,
Shopping São Bento, São Bento,
(31) 3293-4047 | 8441-6815.
Rua Kepler, 441, Shopping Falls, Santa
Lúcia, (31) 3309-9793 | 3324-2705.

VILA SAVÁ

R. Tomé de Souza, 1.180, Funcionários,
(31) 3225-0496

VILLA GAIA RESTAURANTE

R. Padre Rolim, 691, Santa Efigênia,
(31) 9 8352-7825

VILLA GIANNINA

Praça Carlos Chagas, 59, Santo
Agostinho, (31) 3292-7276 |
(31) 9 9802-8563

CANTINA/TRATTORIA

ANELLA RISTORANTE

Av. Ministro Guilhermino de Oliveira,
325, Santa Amélia, (31) 3441-8748.

BUONA TÁVOLA TRATTORIA

R. Alagoas, 756, Funcionários,
(31) 3261-6027.

BRAAI STEAK HOUSE

Av. Olegário Maciel, 1.600,
DiamondMall, Lourdes,
(31) 3292-9232.

CANTINA PIACENZA

R. Rio Grande do Sul, 1.236, Santo
Agostinho, (31) 2515-6092 | (31) 9
8426-5440

GALETO ITÁLIA

R. Alagoas, 1.417, Savassi,
(31) 3225-6444.

GENNARO

R. Alagoas, 642, Savassi,
(31) 3261-1361.

GUSTO OSTERIA

R. São Paulo, 2.632, Lourdes,
(31) 3337-7543 | (31) 3327-3374.

ITÁLIA GRILL

Av. Olegário Maciel, 1.600,
DiamondMall, Lourdes, (31) 3292-9090.

LA PALMA PIZZARIA E RESTAURANTE

R. Professor Jerson Martins, 146,
Aeroporto, (31) 3441-4455.

LA TRAVIATA

Av. Cristóvão Colombo, 282,
Funcionários, (31) 3261-6044.

LIMONCELLO

R. Bernardo Guimarães, 577,
Funcionários, (31) 3225-3628.

NONNA CARMELA RISTORANTE

R. Antônio de Albuquerque, 1.607,
Lourdes, (31) 3243-6754.

OSTERIA CASA MATTIAZZI

R. Soledade, 26, Santa Efigênia,
(31) 3481-1658 | (31) 99585-3468.

OSTERIA DEGLI ANGELI

SÓ DELIVERY, (31) 98803-1993.

PROVÍNCIA DI SALERMO

R. Maranhão, 18, Santa Efigênia,
(31) 3241-2205.

RISTORANTE MAURIZIO GALLO

Av. Nossa Senhora do Carmo, 860,
São Pedro, (31) 2555-5432.
R. Aimorés, 2.305, Lourdes,
(31) 2514-3020

SPOLETO

BR-356, 3.049, BH Shopping,
Belvedere, (31) 3286-2569. Mais 11
endereços na cidade.

TRATTORIA & GRILL

BR-356, 3.049, 3º piso, BH Shopping,
Belvedere, (31) 3291-3150.

CARNE/PARRILLA

AGRETTI

Rod. Januário Carneiro, 1.709,
Ouro Velho Mansões, Nova Lima,
(31) 3581-7329 | 98726-5722

ANCHO

R. Curitiba, 2.164, Lourdes,
(31) 99671-0607

ASSACABRASA

R. da Bahia, 1.759, Centro, (31) 3226-
2187. E mais 7 endereços na cidade.

HOLA QUE TAL PARRILLA

Av. Francisco Sá, 268, Prado, (31) 2536-
2518 | 99130-3776.

BAR-B-Q SMOKEHOUSE

Rua São Romão, 192, Santo Antônio, (31) 2531-0007.

COAL BAR-B-QUE MARKET

Av. Canadá, 179, Jardim Canada, Nova Lima, (31) 99110-1551.

COZINHA DE FOGO

BR 356, 3.049, BH Shopping, Belvedere, (31) 99762-6073

LA MACELLERIA

R. Francisco Deslandes, 1.038, Anchieta, (31) 3223-6255 | 3223-6257. R. Fernandes Tourinho, 801, Lourdes, (31) 3566-7291 | 3566-7296. Av. Oscar Niemeyer, 1.021, Vila da Serra, Nova Lima, (31) 3370-9595 | 3370-9582.

LA VICTORIA

R. Hudson, 675, Jardim Canadá, Nova Lima, (31) 3581-3200.

MERCATTO DA PRAÇA

Praça Deputado Renato Azeredo (Praça Alaska), 32, Sion, (31) 98466-3532.

OSSO - MIND THE BONES

R. São Paulo, 1.984, Lourdes, (31) 3292-8235. MG-030, 8625, loja 16, Vale do Sereno, (31) 3542-9985.

OUTBACK

Av. do Contorno, 6.061, Pátio Savassi, São Pedro, (31) 3288-3763. E mais 3 endereços na cidade.

PARRILA DEL MERCADO

R. Ouro Fino, 452, loja 14, Mercado do Cruzeiro, Cruzeiro, (31) 3225-5507.

PARRILLA DEL PÁTIO

Av. do Contorno, 6.061, Pátio Savassi, São Pedro, (31) 3288-3181.

PARRILLA DEL SOL

Quinta Avenida, 620, Vale do Sol, Nova Lima, (31) 3541-4627 | 98383-7866.

POBRE JUAN

BR-356, 3.049, Piso MA, BH Shopping, Belvedere. (31) 99330 1540.

ROTISSERIA CENTRAL

R. Rio Grande do Sul, 499, Mercado Novo, Centro.

RIBERO RESTAURANTE

R. São Paulo, 2.399, Lourdes, (31) 2522-0002 | 99569-7314.

SORIANO

R. Tomé de Souza, 133, Funcionários, (31) 2516-5112.

PARRILLA E PIZZERIA BOULEVARD

Av. dos Andradas, 3.000, Boulevard Shopping, Santa Efigênia, (31) 3567-7255.

PARRILLA PORTEÑA

BR-356, 3.049, BH Shopping, Belvedere, (31) 3286-1656.

QUINTAL PAMPULHA

R. Sebastião Antônio Carlos, 350, Bandeirantes, (31) 3443-5559 | 98494-4795.

THE PIG EMPÓRIO

R. Francisco Deslandes, 10, Anchieta, (31) 3658-8440.

CHURRASCARIA

ADEGA STEAKHOUSE

Av. do Contorno, 8.831, Gutierrez, (31) 3292-6333.

BABY BEEF

Av. Cristiano Machado, 4.000, União, (31) 3426-1100.

CARRETÃO PAMPULHA

Av. Colúmbia, 960, Novo Riacho, Contagem, (31) 3396-1640. Av. Dom Pedro I, 568, Itapoã, (31) 3582-5158.

CHEF BRASERO

Av. Cristiano Machado, 4.000, piso 2, Minas Shopping, União, (31) 3426-3541.

COAL-BAR-B-QUE

Av. Canadá, 179, Jardim Canadá, Nova Lima, (31) 99110-1551. R. São Paulo, 1877, Lourdes (31) 9 7576-7494.

FARROUPILHA GRILL

Av. Antônio Abraão Caram, 960, Pampulha, (31) 3441-4422. Av. Olegário Maciel, 1.801, Lourdes, (31) 3335-8282.

ITÁLIA GRILL

Av. Olegário Maciel, 1.600, 1º piso, DiamondMall, Lourdes, (31) 3292-9090.

PORÇÃO

Av. Raja Gabaglia, 2.671, São Bento, (31) 3293-8787.

RAJA GRILL

Av. Raja Gabaglia, 3.385, São Bento, (31) 3297-2210.

COZINHA CONTEMPORÂNEA

AA WINE EXPERIENCE

R. Curitiba, 2.102, Lourdes, (31) 2512-0942.

BACCO'S

Al. Oscar Niemeyer, 1.033, loja 3, Vila da Serra, Nova Lima, (31) 3267-3267.

BIROSCA S2

R. Silvianópolis, 483, Santa Tereza, (31) 2551-8310 | (31) 99651-5661

CAÊ RESTAURANTE BAR

R. Outono, 314, Sion, (31) 2528-2244.

DIVINO

Quinta Avenida, 739, Vale do Sol, Nova Lima, (31) 3541-4272 | 99958-9512.

EROS RESTAURANTE

R. Rio de Janeiro, 2735, Lourdes, (31) 98347-9809.

GLOUTON

R. Bárbara Heliodora, 59, Lourdes, (31) 3292-4237.

GOMEZ RESTAURANTE

Rua Tomás Gonzaga, 641, Lourdes, (31) 99922-5300.

O CONDE

R. Conde de Linhares, 345, Cidade Jardim, (31) 2531-6964 | 97543-0122.

OLGA NUR

R. Curitiba, 2.202, Lourdes, (31) 3566-1851.

COZINHA DO MUNDO

A GRANDE MURALHA

R. Santa Catarina, 781, Lourdes, (31) 3291-5060 | 3292-5644.

ALIDARÁBIA

Av. Olegário Maciel, 1.600, DiamondMall, Lourdes, (31) 3330-8787.

BENÍ KEBAB

Av. do Contorno, 6.425, São Pedro, (31) 98328-3702.

BISTRÔ INDIANO

R. do Ouro, 397, Serra, (31) 3586-7888 | 98341-8561.

Est! Est!! Est!!!

O Simone Biondi, nascido em San Benedetto del Tronto, resolveu reproduzir uma ideia que seus amigos chefs estavam fazendo na Itália durante a pandemia. Cozinhar virtualmente com os clientes. E foi assim que nasceu o Est! Cucina, projeto em que Simone disponibilizava uma caixa com insumos para os consumidores finalizarem o prato em casa. Além dos ingredientes, ia impressa uma receita assinada pelo chef. “A ideia é que eles tenham um livro mesmo com as receitas italianas”, explica Simone. Os vídeos estão no Youtube (Est! Cucina Italiana) e por lá é possível aprender a fazer preparos clássicos como massa a puttanesca e carbonara. Outra ideia que vingou durante o isolamento social, foi a venda das massas e molhos pré-prontos do Empório, mistura de loja e café que funciona bem ao lado do restaurante.

Agora, já com as portas abertas para a clientela, Simone anda feliz da vida. “A alma de um restaurante é o cliente. E ver essas mesas vazias durante tanto tempo foi muito doloroso”, afirma ele, que readaptou o espaço da casa e agora consegue receber cerca de 80 pessoas simultaneamente – antes eram 150. No cardápio, há uma divisão entre Primo Piatto e Secondo Piatto, já que na terra da Bota um autêntico italiano primeiro come a pasta e só depois a proteína. No primeiro grupo, um dos clássicos é o Plin de salmone e mascarpone al limone, delicada massa com ovos e beerraba com recheio de salmão e mascarpone ao molho branco de limão siciliano. Já na segunda categoria, destaque para o Stinco di maiale brasato al vino rosso, jarret de porco braseado ao vinho tinto. Além do menu fixo, toda semana as sugestões do chef – normalmente três entradas e seis pratos principais – são escritas em uma grande lousa preta.

**AVENIDA GETÚLIO VARGAS, 107,
FUNCIONÁRIOS, (31) 2526-5852.**



Simone Biondi: “A alma de um restaurante é o cliente. E ver essas mesas vazias durante tanto tempo foi muito doloroso”

Uarlen Valerio

BUFFET BHAGWAN (INDIANO)

R. Conselheiro Lafaiete, 771, Sagrada Família, (31) 3468-0300 | 97543-8046.

CAPITÃO LEITÃO (PORTUGUÊS)

R. Silvianópolis, 364, Santa Tereza, (31) 3024-8764 / (31) 98313-9877.

CARAVELA (PORTUGUÊS)

Av. Prudente de Morais, 202, Museu Histórico Abílio Barreto, Cidade Jardim, (31) 99585-5804

CASA DE ABRAHÃO - O JARDIM SECRETO

R. Dois, 29, Recanto da Serra, Brumadinho, (31) 99205-5139

CHE NICO (ARGENTINO)

R. Grão Mogol, 531, Carmo, (31) 99118-2456.

CHEIK'S GASTRONOMIA ÁRABE

Av. dos Bandeirantes, 1.299, loja 07, Anchieta, (31) 3657-9398.

CHINA IN BOX/BREVITÁ

R. Ponte Nova, 612, Colégio Batista, (31) 3274-6878.

CHOP SUEY SAN (CHINÊS E JAPONÊS)

Av. dos Andradas, 3.000, Boulevard Shopping, Santa Efigênia, (31) 2516-3288.

EL MATADOR

R. Viçosa, 121, São Pedro, (31) 2555-1208.

FULLDARIN

Av. Cristiano Machado, 4.000, Minas Shopping, União, (31) 3309-3888.
Av. Presidente Carlos Luz, 3001, Shopping Del Rey, Novo São Francisco, (31) 3586-6501

GOLDEN CHINA

Av. Afonso Pena, 549, Centro, (31) 3271-4554.

HOU MEI (ASIÁTICA)

Av. Prudente de Morais, 469, Santo Antônio, (31) 3786-0553 | (31) 99941-0553.

INDIAN GOURMET (INDIANO)

R. Alvarenga Peixoto, 585, Lourdes, (31) 2555-9005 | 99562-8031.

INKA (PERUANO)

R. Guaicuí, 533, 2º andar, Luxemburgo, (31) 9 8524-9199
Unidade Rancho do Boi - Rodovia BR-040, Km 545, s/n - Estância Serrana, Nova Lima, (31) 3288-1330

JIN LON (CHINÊS)

Av. do Contorno, 4.667, Funcionários, (31) 3227-7001.

KONETERIA GOURMET (ITALIANO, JAPONÊS E MEXICANO)

R. Antônio Aleixo, 592, Lourdes, (31) 3879-9699

KRABI EXPRESS (ORIENTAL)

Av. Olegário Maciel, 1.600, DiamondMall, Lourdes, (31) 3318-3398.

MACAU (CHINÊS)

Av. Olegário Maciel, 1.767, Lourdes, (31) 3337-6193.

MASSA MADRE (ARGENTINO)

Av. Álvares Cabral, 1.411, Lourdes, (31) 98236-4763.
Rua Halley, 799, Santa Lúcia, (31) 9 8379-5002.

MISKI MIKUY (PERUANO)

R. Barroso Neto, 273, Estrela Dalva, (31) 98504-2059.

NAMASTE

Av. Francisco Sá, 440, Prado, (31) 3567-5200.

NARU SUSHI

Apenas delivery. (31) 9 8615-2460.

OMÃ EMPÓRIO ÁRABE

Av. dos Bandeirantes, 1.725, Anchieta, (31) 3318-0194.

OYAJI (ASIÁTICO)

Av. Professor Mário Werneck, 2.963, Bunitis, (31) 3378-5657.

O PALADAR DO CUBANO

R. Conde de Linhares, 924ª, Cidade Jardim, (31) 99266-0354.

PEQUIM 2000 (CHINÊS)

Av. Cristiano Machado, 4.000, Minas Shopping, União, (31) 3426-1190.
Av. Olegário Maciel, 1.600, DiamondMall, Lourdes, (31) 3292-9018.

RESTAURANTE DO PORTO

R. Espírito Santo, 1.507, Lourdes, (31) 3222-7300.
R. Conselheiro Lafaiete, 2.099, Sagrada Família, (31) 3482-9870

SAN-RO (TAIWANÊS)

R. Professor Moraes, 651, Funcionários, (31) 3264-9236.

SBUNI (ÁRABE)

EM MUDANÇA, novo endereço ainda não divulgado. (31) 9 9990-8811

SÍTIO SÍRIO

R. Paraíba, 1.378, Savassi, (31) 3654-4222.

SÍ SEÑOR (MEXICANO)

Av. dos Andradas, 3.000, Santa Efigênia, Boulevard Shopping, (31) 2512-2443. 107

STADT JEVER

Av. do Contorno, 5.771, Savassi, (31) 3223-5056.

SINO SUSHI'S

R. dos Tupis, 337, piso Tupis, Shopping Cidade, Centro, (31) 3274-8291.

SUSHI JAPA

Av. Guarapari, 102, Santa Amélia, (31) 3582-5800. E mais 18 endereços na cidade.

TAKOS MEXICAN GASTROBAR

R. Antônio de Albuquerque, 448, Savassi, (31) 3286-2525.
(31) 99959-5181.

TABERNA PORTUGUESA

Av. Bernardo Monteiro, 1.414, Funcionários, (31) 99895-3189.

TCHALO (INDIANO)

De mudança. Novo local ainda não informado. (31) 9 9994-4863

TENDA DO SHEIK (ÁRABE)

Av. Francisco Deslandes, 871, Anchieta, (31) 3287-0786.

VILA ÁRABE

R. Pernambuco, 781, Savassi, (31) 3262-1600.

YUN TON (CHINÊS)

Apenas delivery. (31) 3337-2020 | (31) 9 9962-2171

COZINHA LIGHT/SALADA

ALOHA POKE

Av. Guarapari, 319, loja 10, Santa Amélia, (31) 3243-5258.
R. Dom José Gaspar, 967, Coração Eucarístico, (31) 3566-2154.
R. Alagoas, 601, Savassi, (31) 3646-0003.

BIONATURAL

R. Curvelo, 72, Floresta, (31) 3213-3089.

CASA AMORA

R. Paraíba, 941, Savassi, (31) 3261-5794.

Vecchia Sagna

Ronaldo Dolabella

O telefone não parava de tocar. As mensagens pelo WhatsApp também não. Foi aí que Ivo Faria resolveu que era hora de aventurar-se no delivery. “É preciso saber ouvir o que o cliente deseja”, diz o chef hors concours da Encontro Gastrô. Mas não pense você que foi um delivery qualquer. Toda semana o chef soltava um menu especial com entrada, prato principal e sobremesa que eram entregues de sexta a domingo. “É claro que o número de entregas não supera o movimento presencial no restaurante. É quase tampar o sol com peneira”, afirma. “Por outro lado, a gente precisa continuar trabalhando, é importante ser lembrando.”

Entre uma criação e outra, Ivo também aproveitou a pandemia para desbravar outros caminhos. Um deles foi montar um curso de gastronomia virtual para atender tanto interessados no assunto quanto profissionais que quisessem aprofundar seus conhecimentos. Um dos episódios, por exemplo, foi sobre técnicas de cocção. “Comecei a dar aula aos 17 anos, lá no Senac. Fui professor na Suíça e formei muitas pessoas aqui no Vecchio”, lembra Ivo, que há muitos anos recebe semanalmente alunos no restaurante para cursos de gastronomia. “Pela internet é só uma nova forma de fazer e com um alcance muito maior.”

Já com a casa novamente aberta, o chef vem acompanhando o movimento voltar aos poucos. “Temos muitos clientes mais velhos que ainda não se sentem confortáveis e seguros para voltar a frequentar restaurantes.” Além disso, alerta o chef, é preciso levar em conta o que está acontecendo na Europa com essa segunda onda de Covid-19. Não é hora de relaxar. Para quem já voltou a se acomodar nas mesas do Vecchio, o cardápio foi adaptado. Para entrada, a sugestão é a polenta piemontese, polenta trufada ao forno com ovo e molho três funghis. Já entre os 11 principais, o Due D’anatra com risotto tartufato e riso selvaggio, estufado de pato e magret com risoto de arbório e arroz selvagem com funghi trufado é sempre uma boa pedida.



O chef hors concours Ivo Faria vê o movimento voltar aos poucos: “Temos muitos clientes mais velhos que ainda não se sentem confortáveis e seguros para voltar a frequentar restaurantes”

**RUA MARTIM DE CARVALHO, 75,
SANTO AGOSTINHO, (31) 3292-5251 /
3337-4363 / 98471-3275.**

O Italiana

Um dos restaurantes mais lindos de Belo Horizonte, o Italiano, no Olhos D'Água, viu cada espaço cuidadosamente planejado pela arquiteta Beth Nejim completamente vazio. Os móveis, utensílios de cozinha, louças e talheres foram embalados e guardados durante meio ano. “Antes mesmo de fechar, já vínhamos acompanhando a pandemia na Itália e prevíamos que seria sério por aqui também. Tanto que nos preparamos para ficar três meses fechados”, explica Vinícius Veloso, ao lado do também sócio Ralph Marcellini (leia-se Grupo Chalezinho). “O que não imaginávamos é que isso ia se estender tanto”, completa. De março a junho, a casa ficou fechada. A partir de então passou a trabalhar com delivery. “É uma modalidade nova e foi um aprendizado importante em um segmento muito específico e diferente de um serviço de salão”, diz Vinícius.

Os sócios, no entanto, logo perceberam que teriam de ir além da simples entrega de comida. Passaram a oferecer um menu com pratos pré-prontos para serem finalizados na casa do cliente. E fizeram mais. Realizaram jantares com chefs convidados e levaram O Italiano para condomínios onde os aplicativos de entrega não chegam, do Alphaville, em Nova Lima, até o Amendoeiras, em Lagoa Santa. “Enviávamos o cardápio e, aos fins de semana, íamos com um carro refrigerado para a entrega dos kits pré-prontos”, diz Vinícius.

Distribuído em um terreno de 2 mil metros quadrados, o restaurante foi remodelado para receber novamente os clientes. As mesas foram distribuídas ao ar livre, usando como teto as sombras das árvores. Por ali, os visitantes podem se esbaldar com o cardápio assinado pelo chef Cristiano Campos. São doze opções de entradas, como a Carne cruda, filé cru cortado na ponta da faca com azeite trufado e crostini; e o Uovo, ovo caipira pochê, linguiça e funghi ao estilo campônês servido com pão. Já entre os principais, destaque para o Polpo, polvo na brasa, vinagrete de beterraba, limão capeta e morangos, rúcula fresca e musseline de baroa. E não saia de lá sem experimentar o Tiramisú. Tão bom quanto os servidos no país da bota.

**RUA SÃO VICENTE, 155, OLHOS D'ÁGUA,
(31) 3288-3052 / 99767-5190.**



Vinícius Veloso (à eqs.), ao lado do sócio Ralph Marcellini: uso de carro próprio refrigerado para chegar em áreas que não são atendidas por aplicativos de entrega

Dona Derna

Geraldo Goulart

Aos 46 anos, Enrico Biadi tem uma missão e tanto pela frente: dar continuidade ao trabalho de mais de 60 anos do Dona Derna, nome de sua avó e fundadora do restaurante. Sempre ao lado da mãe, Memmo Biadi, pai de Enrico, aprendeu a cozinhar e, naturalmente, assumiu o estabelecimento quando ela morreu, nos anos 1980. Memmo nasceu em Monsummano Terme, na região da Toscana e foi um dos responsáveis por difundir os sabores italianos na capital mineira. Foi, inclusive, um dos fundadores do Vecchio Sogno ao lado de Ivo Faria, que seis anos mais tarde comprou a parte de Memmo na sociedade. Queridíssimo, o chef morreu aos 79 anos em 20 de setembro, de infarto. “É uma dor imensa, um vazio difícil de explicar”, afirma Enrico, que agora assume a cozinha do Dona Derna.

Enrico, carinhosamente chamado pela equipe de Guigo, estudou na Itália e trabalha no restaurante desde os 15 anos. “Herdei do meu pai o amor pela cozinha e a vontade de estar sempre produzindo”, diz. Tanto que o estabelecimento demorou a entrar no delivery, o que aconteceu só em agosto. “Como meu pai estava no grupo de risco, tínhamos receio de ele querer vir trabalhar de qualquer jeito.”

Para Enrico, a tendência é que as coisas continuem como sempre foram. “Temos um estilo parecido e sempre apostamos na tradição”, explica, comparando-se ao pai. O cardápio do mais antigo restaurante italiano da capital é repleto de clássicos de origem toscana, entre eles o polpetone com nhoque e o leitão com farofa de ovos. O Delizie Dona Derna, rocambole de massa recheado com frango, presunto cozido, ricota e espinafre, gratinado com molho branco e finalizado com molho de tomate, é um dos muitos pratos que levam o nome da matriarca. Tanto a Lasagna quanto o Cordeiro e o Bacalhau alla Dona Derna são receitas de família e continuam sendo preparadas do jeitinho que a nonna fazia.



Enrico Biadi, o Guigo, assume a cozinha no lugar do pai, Memmo, morto em setembro: “É uma dor imensa, um vazio difícil de explicar”

**RUA TOMÉ DE SOUZA, 1331,
SAVASSI, (31) 3223-6954.**

PET

LIVRE, LEVE E SOLTO

Repaginado e de casa nova, o pet shop Pimp My Pet transforma os cuidados com o seu animal de estimação em uma experiência única que cativa toda a família. Confira as novidades

Em um pet shop tradicional, banho, tosa e venda de produtos é coisa trivial. Difícil mesmo é encontrar um lugar onde, além de prestação de serviços diferenciada, os animais são tratados como merecem: com respeito e muito amor. No Pimp My Pet os cuidados com seu animal de estimação se transformam em uma experiência única, que cativa toda a família. Inaugurado em 2013, pela empresária Nathália Minzon, o local termina 2020 recheado de novidades. Repaginado e de casa nova no bairro Funcionários.

No espaço amplo e cheio de cores, todos os detalhes foram pensados para garantir a segurança, saúde e bem-estar da bicharada. A decoração sofisticada remete a uma charmosa boutique abastecida com todas as tendências de mercado. Com um cardápio de produtos e serviços de deixar qualquer pet de orelha e rabo em pé, a casa reúne, em um só lugar, tudo o que os bichos pediram para São Francisco de Assis, com uma dose extra de mimos e regalias. "Esse ambiente amoroso e acolhedor se tornou a nossa marca registrada", diz a empresária.

No centro de estética eles são a estrela, e fazem jus ao título. Para relaxar após uma semana entediante de confinamento em casa e pouca interação com os amiguinhos, nada melhor do que se entregar a uma massagem desestressante com direito a aromaterapia, cromoterapia, tratamentos de beleza e aquele banho gostoso de ofurô.

Por lá não tem baixo astral. Recém-inaugurado, o Day Care é o lugar ideal para bichinhos que passam muito tempo sozinhos e, até mesmo, não possuem es-



Inaugurado em 2013, pela empresária Nathália Minzon, o Pimp My Pet traz novidades. "Estamos de casa nova e com serviços e produtos diferenciados", diz



Recém-inaugurado, o Day Care é o lugar ideal para bichinhos que passam muito tempo sozinhos e, até mesmo, não possuem espaço adequado para queimar energia em casa

paço adequado para queimar energia. Para acabar com o problema da falta de socialização e da prática de atividades físicas, o Pimp My Pet conta com um atraente playground e uma equipe de monitores treinada para aplicar programação variada de atividades para que o seu cãozinho se divirta o dia todo. Outra novidade é o hotelzinho que traz tranquilidade aos tutores que precisam viajar tendo a certeza de que o seu melhor amigo vai estar em boas mãos.

Fotos: Geraldo Goulart



Os tradicionais banho e tosa também são realizados por profissionais qualificados, em ambiente espaçoso e climatizado



No moderno consultório veterinário, consultas, vacinas e exames podem ser realizados em atendimento humanizado

No moderno consultório veterinário, consultas, vacinas e exames podem ser realizados em atendimento humanizado. Os tradicionais banho e tosa também são feitos por profissionais qualificados, em ambiente espaçoso e climatizado. Enquanto aguardam os procedimentos, os tutores contam com um cantinho todo especial, idealizado para quem gosta de tomar aquele cafezinho e descontração com um bom bate-papo.

FONTE RESTAURANTE MACROBIÓTICO

R. dos Guajajaras, 619, Casa 13,
Centro, (31) 3224-9630.

FORMOSO COZINHA NATURAL

R. Ouro Fino, 452, Box 21-22-23,
Mercado Distrital do Cruzeiro,
Cruzeiro, (31) 3889-8273.
R. Araguari, 1000, Santo Agostinho.
(31)2552-0580.

HORTA 31

R. Antônio de Albuquerque, 684,
Savassi, (31) 99865-7450 |
(31) 99557-2224. Cartões: todos.
E mais 17 endereços na cidade.

HORTA MIX

R. Alvarenga Peixoto, 510, Lourdes,
(31) 2555-0510.

IGREEN - FAST FOOD SAUDÁVEL

Av. Prof. Mário Werneck, 883, Buritis,
(31) 3582-0543 | 97510-0424.

LIGHT LIFE

R. Paraíba, 1.068, Funcionários,
(31) 3261-6366 | (31) 99189-2400 |
Whatsapp: (31) 99331-2230.

MARÍLIA FIT

R. Marília de Dirceu, 70B,
Lourdes, (31) 2532-9452.

ME GUSTA

R. Juvenal de Melo Senra, 395, loja 4,
Belvedere, (31) 2511-2333.

NASCENTE

R. Paraguai, 86, Sion,
(31) 3227-3781.

NATURAL LIGHT

R. Ouro Preto, 1.061, Santo Agostinho,
(31) 3292-7486 | 98472-2979.

NATURALMENTE

R. Rio de Janeiro, 1.197, loja A, Centro,
(31) 3213-7029 | 99649-1713.

NÉCTAR DA SERRA

Av. Bandeirantes, 1.839, Mangabeiras,
(31) 3281-1466.
R. Santa Rita Durão, 929, Savassi,
(31) 3261-2969.

POKE SIM!

R. Antônio de Albuquerque, 629,
Savassi.

PROJETO SABOR

Av. Luiz Paulo Franco, 466, Belvedere,
(31) 2127-2923.
Av. Cônsul Antônio Cadar, 127, São
Bento, (31) 3342-1373.

RUDAH COZINHA SAUDÁVEL

R. Ilacir Pereira Lima, 124, Silveira,
(31) 3656-4453.
R. Padre Rolim, 778, Santa Efigênia,
(31) 3021-9199.

SABOR GRELHADOS

Av. Carlos Luz, 3.001, Shopping Del
Rey, Pampulha, (31) 3415-8767.
E mais 3 endereços na cidade.

SAMBA FRESH

R. Fernandes Tourinho, 97, Savassi,
(31) 2526-5020.

SANTAFÉ

R. Pernambuco, 800, Savassi,
(31) 3261-0987.
Av. Luiz Paulo Franco, 421, Hotel
Caesar Business, Belvedere,
(31) 3324-2046.

VEGANS2GO

Av. Getúlio Vargas, 1.423, Savassi,
(31) 3221-1910.

VILLAVEG COZINHA NATURAL

R. Timbiras, 715, Funcionários,
(31) 3568-5749. De seg. a sáb.: das
11h30 às 15h. Cartões: todos.

VITALE GOURMET

BR-356, 2.500, 2º andar, Ponteio Lar
Shopping, Santa Lúcia, (31) 98609-
03421.

COZINHA MINEIRA

ALPINO

R. dos Tupinambás, 187,
Centro, (31) 3224-8349.
R. da Bahia, 902, Centro,
(31) 3273-4800.

BAR DA ANA

R. José Brandão, 564, Barreiro de
Baixo, (31) 3384-3034.

CAFÉ PADDOCK

Av. Otacílio Negrão de Lima, 7.400,
Bandeirantes, (31) 3427-7329 |
98606-1700.

CAIPIRA XIQUE

R. Francisco Bretas Beringer, 324,
Copacabana, (31) 3441-6035.

CAMINHOS DE MINAS

Av. Toronto, 1.568, Jardim Canadá,
(31) 3542-0345 | 3665-9178.

CANJA RESTAURANTE

Av. Getúlio Vargas, 1620, Loja 4,
Savassi, (31) 3267-5433/ 98430-9693.

CANTINA DA NÂNA

Av. Pres. Juscelino Kubitschek, 6.001,
Santa Maria, (31) 3361-0632 |
99853-6338.

CANTINA MARIANA

Av. Luiz Paulo Franco, 337,
Belvedere, (31) 3286-3005.

CANTO DO MATO

Al. Campo Alegre, 1.000,
Condomínio San Remo,
Contagem, (31) 97172-7431.

CASA CHEIA

R. Cláudio Manoel, 784, Savassi,
(31) 3234-6921.

CELEIRO DE MINAS

Av. Sinfrônio Brochado, 1.210,
Barreiro, (31) 3384-2882 |
99830-7606..

COZINHA DA ROÇA

R. Curitiba, 1.329, Centro,
(31) 3032-9185 | 99856-5563.

COZINHA SANTO ANTONIO

R. São Domingos do Prata, 453,
Santo Antônio, (31) 98218-6427.

DONA LUCINHA

R. Padre Odorico, 38, Savassi,
(31) 3227-0562.
R. Sergipe, 811, Funcionários,
(31) 3261-5930 | 98456-7130.

FAZ DE CONTA

Av. Toronto, 1.465, Jardim Canadá,
Nova Lima, (31) 3541-8959 |
98314-0888.

FEIJUADA

Av. Fleming, 900, casa 6, Ouro Preto,
(31) 3234-7388 | 3234-6886.

HORIZONTES

R. Estrada da Serra, 10, Brumadinho,
(31) 97114-7273.

JARDIM DE MINAS

R. Noraldino de Lima, 581, Aeroporto,
(31) 3443-6299 | 98660-1850.

Provincia di Salerno

O Adilson, o Costa e outros dos garçons mais queridos do Provincia di Salerno trabalham no restaurante desde sua inauguração, em 1983. Sendo assim, muitos já passaram a marca dos 60 anos, entrando no grupo de risco para o COVID-19. No início, a ideia era deixar todo mundo em casa. O que ninguém desconfiava naquele momento, no entanto, é que a quarentena ia se estender por longos seis meses. “Senti muita falta dos clientes. Logo eu, que estou sempre por ali, indo de mesa em mesa, conversando com todo mundo”, diz o chef e proprietário, Remo Peluso. Poucos sabem, mas Remo é tão detalhista que faz questão de controlar até mesmo a música ambiente. Ele fica de olho nas comemorações que ocorrem no estabelecimento e no ponto alto da noite, com a chegada dos pratos principais, entra a Tarantella para que o encontro fique ainda mais animado.

Difícil para um chef tão cuidadoso imaginar sua comida sendo entregue longe de seus olhos. Ele foi em busca de uma embalagem hermeticamente fechada, que conseguisse manter o alimento quente durante a viagem. Também fez questão de desenvolver uma playlist acessada por um QR Code para que a clientela se sentisse mais pertinho do Provincia – lembra que ele faz questão de controlar até a música ambiente? “Era importante que os clientes soubessem o quanto estávamos sentindo falta de cada um”, diz. E nada melhor que uma bela de uma massa para matar a saudade. Entre os pratos principais, dois batizados com o nome de amigos queridos evidenciam a relação do chef com os clientes: o peperoncino “carlos henrique salles”, massa fresca ao molho de creme de leite com ragu de carne bovina e pimenta calabresa; e o porcini “shirley garzon”, massa fresca ao molho cremoso de funghi porcini seco, creme de leite e bacon.



Uarlen Valerio

O chef Remo Peluso gosta de controlar a música ambiente em seu restaurante e fez questão de levar a experiência para a casa dos clientes: “Era importante que eles soubessem o quanto estávamos sentindo falta de cada um”

**RUA MARANHÃO, 18,
SANTA EFIGÊNIA, (31) 3241-2205.**

Anella Ristorante

Em meio a pandemia, ainda com o comércio seguindo horários restritos, Paolo Peluso estava às voltas com potinhos de vidro. “Preciso de uma embalagem perfeita para entregar os molhos”, explicou, na época. Durante o período em que manteve as portas do Anella fechadas, o chef lançou uma linha de massas para serem finalizadas em casa. A pasta e o molho eram embalados individualmente e bastava um pouquinho de água quente para o cliente ter seus pratos preferidos no conforto do lar. Por delivery também, o consumidor mais preguiçoso, indisposto a ligar o fogão, podia se deliciar com o Gnocchi alla bolognese ou com o Risotto gran farmaggio con filetto, risoto de parmesão com escalope de filé, que eram entregues prontos para serem degustados.

O serviço de entrega, que pulou de 5% para 40% do faturamento durante esse período de isolamento social, vai continuar. Tanto que Paolo abriu uma cozinha nova só para isso. E mais: para o ano que vem ele pretende ter uma unidade de delivery na região centro-sul de BH. Se o negócio andar como ele imagina, seria o caminho para a primeira filial do Anella.

Enquanto isso não acontece, os fãs da comida italiana da família Peluso (além de Paolo, sua mãe, Marlene, e seu irmão, Theodoro) garantem a qualidade das receitas já podem visitar o restaurante, que fica na região da Pampulha. Inaugurado na década de 80, lá um dia funcionou uma fábrica de massa, que recebeu o nome de Anella em homenagem à mamma do fundador, Theodoro. Italiano, ele já fazia a verdadeira pasta italiana desde a década de 1950, na Pastificio Peluso, que funcionava no Santa Efigênia. Com uma área de 1,8 mil metros quadrados, as mesas foram divididas pelos três ambientes, onde é possível encontrar ainda antigos maquinários, como misturadores e cilindros, espalhados pela decoração. É uma cantina italiana das mais tradicionais. Só para se ter uma ideia, mais de 80% das receitas são dos tempos de Theodoro. É o caso do Spaghetti alla Carbonara é feito à maneira romana, com ovos, queijo parmesão, queijo pecorino, pimenta-do-reino, azeite e bacon.

AV. MINISTRO GUILHERMINO DE OLIVEIRA, 325, SANTA AMÉLIA. (31) 3441-8748.



Marlene Peluso, com os filhos Paolo e Theodoro: planos de abrir uma unidade de delivery e, depois um restaurante na região centro-sul de BH

Violeta Andradá

GUIA | RESTAURANTES

MAR MINEIRO

Estrada da Servidão, 300,
Macacos, Nova Lima,
(31) 3547-7334 | 99951-2720.

MINAS GRILL

R. Rio de Janeiro, 910, Piso Tupis,
Shopping Cidade, Centro,
(31) 3214-4959.

NUTREAL

R. Projetada, 285, Condomínio
Lagoa do Miguelão, Nova Lima,
(31) 3541-4055.

OMILIA

R. da Mata, 45, Condomínio Villa
Monteverde, Nova Lima,
(31) 3643-1773 | 99724-2038.

PALADINO

Av. Gildo Macedo Lacerda, 300,
Braúnas, (31) 3447-6604 |
99918-4169.

PATORROCO

R. Turquesa, 865, Prado,
(31) 3372-6293.

PLAZA PALADARES

Av. Uruguai, 20, Sion,
(31) 3284-7068.

RANCHO FUNDO

Av. Professor Mário Werneck, 1.160,
Bunitis, (31) 3378-7300 | 97172-5465.

RANCHO VERDE

R. Ismail Vilela Lima, 205, Braúnas,
(31) 3496-6901 | 99952-6901.

RESTAURANTE OITICICA

R. B, 20, Inhotim, Brumadinho,
(31) 3571-0340.

SIMPLICIDADE MINEIRA

R. Manga, 443, Carlos Prates,
(31) 3411-3176.

TRADIÇÃO DE MINAS

R. Monte Líbano, 121, Padre Eustáquio,
(31) 3411-2324 | 99514-3481.

VILA FRANCISCA

Rod. MG-10, Aeroporto Internacional
Tancredo Neves, Confins,
(31) 3689-2168.

XAPURI

R. Mandacaru, 260, Trevo,
(31) 3496-6198 | 97313-1090.

XICO DA KAFÚA

Av. Itaú, 1.195, João Pinheiro,
(31) 3375-2640 | 99858-0093.

TABERNA BALTAZAR

R. Oriente, 571, Serra,
(31) 3223-7908 | 97145-7597.

COZINHA VARIADA

BIROSCA S2

R. Silvianópolis, 483, Santa Tereza,
(31) 2551-8310 | 99651-5661.

CAFÉ CINE BRASIL

R. Carijós, 258, Cine Theatro Brasil
Vallourec, Centro, (31) 3243-4706.

A CASA 96

R. Turibaté, 96, Sion

DEGRAUS GASTROCULINÁRIO

Av. Guarapari, 176, Santa Amélia,
(31) 3267-6337.

Delicie-se!



Acesse o nosso site, www.fanybombons.com.br, e faça seu pedido diretamente pelo WhatsApp
Sion: Rua Pium-í, 1636 - 3227.2445 | Ponteio Lar Shopping - 3286.2742 | Pátio Savassi - 3288.3161 | BH



Desde 1983

DRUMMOND

R. Professor Morais, 600, Savassi,
(31) 3064-6520.

EMPÓRIO TOSCANINI

R. Arturo Toscanini, 61, Santo Antônio,
(31) 3643-1005 | 3643-1006.

ENGENHO DEDE

Av. Presidente Carlos Luz, 3.001, piso
1, Shopping Del Rey, Pampulha,
(31) 3564-8349.

EMPÓRIO DAMIANO

R. São Romão, 460, Santo Antônio,
(31) 2516-9997 | 99752-9997.

EVÜ RESTAURANTE & CO

Av. Brasil, 741, Santa Efigênia,
(31) 3646-3571.

FILÉ

Av. Fleming, 271, Ouro Preto,
(31) 3498-4554.

O JARDIM RESTÔ BAR

Av. Cônsul Antônio Cadar, 117, Santa
Lúcia, (31) 3318-7787.

PRATO PIGALE

Av. do Contorno, 2419, Floresta,
(31) 3566-3588 / (31) 98313-7980.

LA VIE EN ROSE

R. Dias Adorno, 260, Santo Agostinho,
(31) 3337-9112.

MERCADO GRANO

R. Niágara, 320, Jardim Canadá, Nova
Lima, (31) 3541-1036 | 98477-2804 |
98447-7470.

PARIS 6

Rua Ministro Orozimbo Nonato, 215,
loja 21, (31) 3318-1800.

PATEOZEROITO

Av. Canadá, 290, Jardim Canada,
(31) 3665-9290.

PELLEGRINO

R. Laranjal, 459, Anchieta,
(31) 2526-1085.

QUINA BH

Av. Prudente de Morais, 15, Santo
Antônio, (31) 97598-4085.

QUINTO DO OURO (OURO MINAS)

Av. Cristiano Machado, 4.001,
Ipiranga, (31) 3429-4001.

RESTAURANTE DO ANO

R. Levindo Lopes, 158, Savassi,
(31) 3327-6766.

RESTAURANTE TREGA

Rua Tupis, 881, Centro,
(31) 99544-4443.

RINU'S BAR E RESTAURANTE

R. Ilacir Pereira Lima, 193, Silveira,
(31) 3087-2090.

SOPHIA CAFÉ

R. Bernardo Guimarães, 2.044,
Lourdes, (31) 2537-3099.

THE HOUSE FOOD & FUN

Av. do Contorno, 5.727, Savassi,
(31) 98514-0576.

TOPO DO MUNDO

R. Senador Milton Campos, 145, 2º
andar, Vila da Serra,
(32) 99417-5229 | 99371-0234.

VENTO ARTE GASTRONOMIA

Rua Urucuia, 36, Floresta,
(31) 99261-7425.

VILA DO CONDE

Al. Conde de Aguiar, 1.050,
Conde, Nova Lima,
(31) 3581-1712 | 99984-1948.

FRANCÊS

AU BON VIVANT

R. Pium-í, 229, Cruzeiro,
(31) 3227-7764.

TASTE-VIN

R. Curitiba, 2.105, Lourdes,
(31) 3292-5423.

ITALIANO

BAROLIO

Al. Oscar Niemeyer, 1.033,
Loja 4, Bloco B, Vila da Serra, Nova
Lima, (31) 3786-1359.

CACIO & PEPE

R. Mar de Espanha, 615, Santo
Antônio, (31) 99824-9655.

DAL GRANO

Av. Pres. Antônio Carlos, 7.456,
São Luiz, (31) 3505-9200.

D'AGOSTIM DI PARATELLA

R. Bernardo Guimarães, 2.520,
Santo Agostinho, (31) 3347-7126 |
99172-7893.

DONA DERNA

R. Tomé de Souza, 1.331, Savassi,
(31) 3223-6954 | 3225-8047.

EST! EST!! EST!!

Av. Getúlio Vargas, 107, Funcionários,
(31) 2526-5852.

EVA CUCINA ORIGINALE

Av. Luiz Paulo Franco, 301,
Belvedere, (31) 3324-8990.

GERO

R. São Paulo, 2.320, Lourdes,
(31) 3500-8970.

LA CUCINA DI PIERO

R. Cabrobó, 357A, Sagrada Família,
(31) 99224-6124 .

O ITALIANO

R. São Vicente, 155, Olhos D'Água,
(31) 3288-3052 | 99767-5190.

PARRILLA ITÁLIA

Av. dos Andradas, 3.000,
Boulevard Shopping, Santa Efigênia,
(31) 2531-3288.
Rua dos Tupis, 337, Centro,
(31) 3271-6178.

PECORINO BAR & TRATTORIA

Av. Olegário Maciel, 1.600, Lourdes,
(31) 3166-0755.

SAATORE RISTORANTE

Av. Afonso Pena, 4183 - Centro,
(31) 3195-8080.
R. Cel. Jaíro Pereira, 420 - Palmares,
(31) 3317-9909.
Av. Otacílio Negrão de Lima, 1624,
(31) 3339-3174.

O SARRACINO RESTAURANTE E PIZZARIA

Av. Afonso Pena, 3.745, Serra,
(31) 3284-1390 | 98899-0055.

UN'ALTRA VOLTA

R. Grão Mogol, 627, Anchieta,
(31) 3245-0959 ou 99529-0959.

VECCHIO SOGNO

R. Martim de Carvalho, 75, Santo
Agostinho, (31) 3292-5251 |
3337-4363 | 98471-3275.

Eva Cucina Originale

Toujours Fotografia/divulgação

Se para quem já estava estabelecido há anos na cena gastronômica de BH a pandemia foi um choque, imagine para casas que ainda não haviam completado seu primeiro aniversário. Quando a prefeitura decretou o fechamento de estabelecimentos considerados não-essenciais, o Eva Cucina Originale tinha pouco mais de seis meses de vida. “Ficamos fechados quase o mesmo tempo em que havíamos permanecido abertos”, diz o sócio Felipe Santiago. A solução para o negócio “não morrer de fome” foi antecipar o delivery. As entregas já estavam nos planos, mas não tão cedo. “Queríamos que o Eva primeiro tivesse sua marca bem posicionada no mercado, mas o que aconteceu é que muitos clientes acabaram nos conhecendo por causa do delivery mesmo.”

O resultado surpreendeu. Por mês, a cantina italiana contemporânea vem entregando mais de mil pedidos – e o delivery não vai parar mais. Os campeões de vendas são o Pappardelle com polpetone, massa fresca com molho de tomate e polpetone de carne de boi e porco recheado com muçarela; e o Paillard com tagliolini, bife de filé mignon com tagliolini ao molho de manteiga queimada e creme de leite fresco. “Mudamos um pouco o cardápio para investir no que chega melhor na casa do cliente e ficamos muito satisfeitos”, diz Felipe. Outra ideia foi atender quem não abre mão de pedir uma pizza por aplicativo. Surgiu aí a Nina Pizzeria, exclusivamente para o delivery, com opções napolitanas tradicionais e redondas mais incrementadas, a exemplo da Rustica, com muçarela de búfala, bacon, espinafre, gorgonzola e parmesão; ou a Parma e funghi, com molho de tomate pelati, muçarela de búfala, manjeriço, champignon e parma.

Já liberada para receber os clientes, a casa está atendendo com metade de sua capacidade. Além de provar as massas no ponto certo, vale ir até o Belvedere para conferir o elegante projeto da arquiteta Isabela Vecci, que projetou uma agradável varanda e dois salões separados por um bar/salumeria, de onde saem drinks como o exclusivo Eva (gin Beefeater, aperol, espumante, limão siciliano, flor de sal, tomate, basílico e xarope de Elderflower) e ficam expostos embutidos de dar água na boca. Como não vale sair sem provar uma das sobremesas, a dica é gastar as calorias no tradicional tiramisù ou na panna cotta com calda toff e praliné crocante.

**AV. LUIZ PAULO FRANCO, 301,
BELVEDERE, (31) 3324-8990.**



Felipe Santiago precisou antecipar os planos de lançamento do serviço de entregas: “Queríamos que o Eva primeiro tivesse sua marca bem posicionada no mercado, mas o que aconteceu é que muitos clientes acabaram nos conhecendo por causa do delivery mesmo”

D'Agostim di Paratella

Matheus Paratella anda de chamego com as coisas de Minas. “A minha base é totalmente italiana, mas tenho incrementado as receitas usando produtos que representam também a minha essência mineira”, diz o chef, que durante a pandemia aproveitou para se aproximar de pequenos produtores brasileiros e investir no tal “Quilômetro 0”, ideia muito difundida na Europa e que visa valorizar os insumos produzidos na região. O chef está de namoro com o queijo do Serro, o chocolate Amma da Bahia e a batata plantada em Ouro Branco.

Destaque entre os de sua geração, Matheus vem amadurecendo também como mestre-cuca. Já provou que é muito, muito bom no que faz e agora está pronto para ousar ainda mais. Tanto que muitos clientes vêm pedindo para que ele abra uma nova unidade “lá em cima”, no Belvedere ou Nova Lima. “Já recebi propostas, mas sou muito pé no chão. Gosto de estar dentro da cozinha e não conseguiria fazer isso nesse momento”, diz ele, que também nutre o sonho de ter um negócio em Santa Tereza, bairro de origem de sua família.

Durante o tempo que precisou ficar com as portas do restaurante fechadas, Matheus investiu no delivery. Colocou a disposição, um cardápio virtual com algumas receitas mais pedidas pelos clientes como é o caso do Vitello tonnato, finas fatias de lagarto bovino, assado a baixa temperatura, finalizado com maionese caseira, atum e alcaparras. Outra boa ideia foi vender suas massas artesanais, maltagliati, penne e regatoni, por exemplo, servidas com o molho de preferência do cliente.

Novamente com o restaurante em funcionamento, Matheus está trabalhando com um novo menu, baseado em lembranças pessoais e familiares. Está lá, por exemplo, o 1995 in Liguria, uma releitura do coquetel de camarão e que faz referência à primeira experiência do chef em uma cozinha profissional. Para quem quiser ter uma experiência completa, o D'Agostim oferece menu degustação divididos em seis tempos.

**RUA BERNARDO GUIMARÃES, 2520,
SANTO AGOSTINHO, (31) 3347-7126.**



O chef Matheus Paratella (à dir.), com o sócio Thiago Miranda: propostas para montar filial no Belvedere ou Nova Lima e sonho de ir para Santa Tereza

**VILLA
CELIMONTANA**

Av. Coronel José Dias Bicalho, 1.091,
São José, (31) 3495-7020.

JAPONÊS

CHOP STICK SAN

R. dos Inconfidentes,
1.068, Savassi,
(31) 3261-2210.

HASHI

R. Walter Guimarães Figueiredo,
247, Buritis, (31) 2552-5233.

HOKKAIDO

BR-356, 2.500, Ponteio
Lar Shopping, Santa Lúcia,
(31) 3286-4020 | 3286-4038.

J-SAN

Av. Aggeo Pio Sobrinho, 450,
loja 3, Buritis, (31) 3879-5363.

KANPAI

R. Pium-í, 1.122, Cruzeiro,
(31) 3656-4621.

KEI

R. Bárbara Heliodora, 54, Lourdes,
(31) 2555-9090.

**KEIKO
SUSHI BAR**

R. Flórida, 233, Sion,
(31) 3244-2755 | 99949-7614.

KINOKO

R. José Rodrigues Pereira, 1.274,
Buritis, (31) 2535-2550 |
99990-8636.

MAYU

Al. Oscar Niemeyer, 975,
Vila da Serra, Nova Lima
(31) 3225-6644.

MARUKAME

Av. do Contorno, 8.863,
Gutierrez, (31) 2526-9006.

NASHY SUSHI

R. Espírito Santo, 1.972, Lourdes,
(31) 3318-2249.

R. Irmão Gonçalves Xavier, 46, São
Pedro, (31) 3347-6038

OCHI SUSHI

Av. Fleming, 900, Ouro Preto,
(31) 2526-9950 | 98436-5209.

**ORIENTE
TEMAKI**

Av. do Contorno, 1.849, Floresta,
(31) 3222-0894.

ROKKON

Al. Oscar Niemeyer, 202,
Vila da Serra, (31) 3275-2940.

SAKANÁ

Av. do Contorno, 7.000, Lourdes,
(31) 2515-0007.

SHITAKE

Av. Olegário Maciel, 1.772, Santo
Agostinho, (31) 3335-4633.

SUMÔ LOUNGE

Av. Bandeirantes, 1.789,
Mangabeiras, (31) 3223-8479.

SUSHI HOUSE

Av. Fleming, 417, Ouro Preto,
(31) 3498-7660.




COCO BAMBU

O MELHOR RESTAURANTE DO BRASIL

Camarão
COCO BAMBU

Peça pelo nosso
DELIVERY


31 3504-9180

 @cocobambuhoficial

www.cocobambu.com



BAIXE AGORA O NOVO APP COCO BAMBU
E ATIVE CUPONS DE DESCONTOS EXCLUSIVOS



SUSHI NAKA

R. Gonçalves Dias, 92, Funcionários,
(31) 3287- 2714.

TAIKA BAR

Alameda Oscar Niemeyer, 891,
Vila da Serra, Nova Lima.

TAIKA IZAKAYA

R. Juvenal de Melo Senra, 383,
Belvedere. (31) 2127-1818.

TAKÊ RESTAURANTE

R. Professor Moraes, 659,
Funcionários, (31) 3287-2730.

TATAME

R. Grão Mogol, 872, Sion, (31) 3227-2069.

TMAK TEMAKERIA E SUSHI BAR

R. Sergipe, 1.423, Savassi,
(31) 3047-6336.

TOKYO SUSHI

Av. Cel. José Dias Bicalho, 1.007,
São José, (31) 2523-0888.

UDON

R. Gonçalves Dias, 1.965, Lourdes,
(31) 3243-8004.
Estr. p/ Nova Lima, 421, Belvedere,
(32) 3291-5050.

YAKAN

Av. do Contorno, 5.757, Savassi,
(31) 3024-4539.

YAN PING

Av. Cristiano Machado, 11.833, piso L3,
Shopping Estação, Venda Nova,
(31) 3118-9644.
BR-356, 3.049, 3º Piso, BH Shopping,
Belvedere, (31) 99408-4622.

YUKAI

R. Grão Mogol, 1.045, Sion,
(31) 3287-3001.

PEIXES/FRUTOS DO MAR

ALGUIDARES

R. Pium-í, 1.037, Anchieta,
(31) 3221-8877.

BADEJO

R. Ceará, 1685, Funcionários,
(31) 3261-2023.

BAIANA DO ACARAJÉ

R. Antônio de Albuquerque, 440,
Funcionários, (31) 3264-5804.

COCO BAMBU

R. Francisco Deslandes, 900, Anchieta
Garden Shopping, Anchieta, (31) 3504-
9180. BR-356, 3.049, BH Shopping,
Belvedere, (31) 3653-1700.

DO PEIXE

R. Dr. Jeferson de Oliveira, 231,
Santa Amélia, (31) 2552-4014.

MR. CRAB SEAFOOD BH

Av. Marquês de Valença, 99A,
Gutierrez, (31) 3568-8665 |
98518-1029.

O BARCO

Av. Presidente Carlos Luz, 3.001,
Shopping Del Rey, Pampulha,
(31) 3415-7408.
Av. Cristiano Machado, 11.833, piso L3,
Shopping Estação, Venda Nova,
(31) 3582-3000.

ODARA COZINHA TÍPICA BAIANA

Av. do Contorno, 9345, Prado,
(31) 3309-6098.

PEIXE BOI RESTAURANTE

R. Santa Rita Durão, 1.073,
Funcionários, (31) 3227-4979.

RANCHO DO PEIXE

R. Antônio Carlos de Oliveira, 7,
Palhano, Brumadinho, (31) 3575-6013.

RESTAURANTE CAMBURI

R. Minas Nova 13, esq. com Pium-í,
(31) 3568-4001.

SURUBIM NA BRASA

R. Alagoas, 601, Funcionários,
(31) 3261-9707.
R. São Romão, 176, São Pedro,
(31) 3342-3998.

SURUBIM NO ESPETO

Av. Fleming, 200, Ouro Preto,
(31) 3291-3988.
R. Alberto Cintra, 265, União,
(31) 3486-0167.

VIVENDA DO CAMARÃO

BR-356, 3.049, BH Shopping,
Belvedere. (31) 3286-2470.
E mais 2 endereços na cidade.

XANADU BAR E RESTAURANTE

R. Aimorés, 2.474, Santo Agostinho,
(31) 3261-1757 | 99851-4240.

PIZZARIA

68 LA PIZZERIA

R. Fernandes Tourinho, 1047,
(31) 2510-6868.
R. do Vale, 424, Vale do Sereno,
3542-6092.

AUGURI PIZZARIA E FORNERIA

R. Alabastro, 38, Santa Tereza,
(31) 3047-1004.

BITELA PIZZA

R. José Rodrigues Pereira, 794,
Estoril, (31) 3378-6600. E mais 3
endereços na cidade.

CAPRESE PIZZA E BIRRA

Av. General David Sarnoff, 5.160, 1º
andar, Itáú Power Shopping, Cidade
Industrial, (31) 3333-0424.

CUCA LIBRE PIZZARIA

Av. Aggeo Pio Sobrinho, 450, Bunitis,
(31) 3047-0776.

DOMENICO PIZZERIA TRATTORIA

R. Cláudio Manoel, 583,
Funcionários, (31) 2516-2969.

DOMINO'S

Av. Getúlio Vargas, 710,
Funcionários, (31) 3262-2222.
E mais 8 endereços na cidade.

DONNA MARGHERITA

Av. Carandaí, 840, Funcionários,
(31) 3224-6179. E mais 3 endereços n
a cidade.

ENGENHEIROS PIZZA & TEMAKI

Av. Afonso Pena, 3.573, Serra,
(31) 2512-5412. E mais 3 endereços
na cidade.

Vila Árabe

Samuel Gê

Na contramão de todo o mercado, o Vila Árabe não para de crescer. Ainda este ano, a marca abre duas novas lojas, uma delas no Pátio Savassi. A outra, também em shopping, ainda não pode ser divulgada, já que o contrato não foi assinado. Com 21 unidades espalhadas pela Grande BH, o Vila Árabe investiu todas as suas forças no delivery. “Ele se tornou o único meio de faturamento, então virou nosso foco principal”, diz Elias, filho do libanês Gaby Madi, que fundou o restaurante em 1997. O resultado é que o serviço de entrega aumentou 400% no período de seis meses de isolamento social.

Hoje, muito conhecido por seu empório, incluindo aí a coxinha de catupiry imensa e bem recheada, o Vila Árabe original continua firme servindo clássicos da culinária árabe. Estão sempre por lá o arroz com lentilhas, salada fatuiche, kaftas, kibes e esfihas. Durante o dia, o restaurante trabalha no sistema de bufê. “Adaptamos o balcão e inserimos uma placa de acrílico, que deixa os preparos cobertos”, explica Elias. Há também um funcionário auxiliando os clientes na hora de se servirem. Já à noite, o cardápio é a la carte, incluindo aí os pratos executivos como o composto por kafta no espeto, tabule e homus.

Outro passo importante dado pela empresa foi a abertura da Hamburgueria Vila Árabe, na Avenida Getúlio Vargas, na Savassi, há pouco mais de nove meses. “Costumo dizer que oferecemos um podrão Nutella”, brinca Michelle, outra herdeira de Gaby Madi. “Tem ovo, milho, baco, como todo sanduíche de fim de noite deve ter, porém fazemos com carne artesanal e o cliente tem opção de escolher entre o pão tradicional de hambúrguer, brioche ou australiano”, completa. Seguindo a linha oriental, há o Kafta burger, pão, kafta grelhada, pasta de alho, picles em conserva, queijo, rabanete e salada. Os sanduíches, que são quase 30 no cardápio, e combos (com refrigerante e batata frita), também podem ser pedido pelo delivery.



O fundador da rede, Gaby Madi: serviço de entrega aumentou 400% no período de seis meses de isolamento social

**RUA PERNAMBUCO, 781,
SAVASSI. (31) 3262-1600. E MAIS
20 ENDEREÇOS NA CIDADE.**

Macau

Alexandre Rezende

O Ocidente tem muito o que aprender com o Oriente. Principalmente na questão da espiritualidade. A pandemia pegou também a família Lam Chon, que comanda o Macau desde 1975, de surpresa. Imediatamente, a terceira geração de herdeiros – Camila, Ricardo e Arthur – afastaram seu pai, Roberto, e sua tia, Isabel, do dia a dia do restaurante. Os dois, então, passaram a conviver ainda mais com os pais idosos. Depois de dois meses de isolamento social, o patriarca Lam Chon Chong morreu, aos 91 anos. “Somos muito gratos por eles terem tido a chance de passar esses últimos tempos tão intensamente com o pai. Se não fosse a pandemia, isso não teria sido possível”, diz Camila.

Enquanto isso, no restaurante, Camila e seus irmãos apostaram no delivery e na retirada no balcão. Redesenharam toda a estrutura administrativa, reduziram custos, otimizaram a mão de obra e, em abril, lançaram uma plataforma própria, o Macau Delivery. Apesar disso, continuaram no iFood. “É importante porque nos grandes aplicativos as pessoas estão mais abertas a testar novos lugares. Percebemos um alto volume de belo-horizontinos que não conheciam a casa”, diz Camila.

Uma outra grande sacada do trio foi oferecer o menu executivo durante o almoço e no jantar. “Muitas pessoas moram sozinhas e precisavam de ofertas individuais e mais econômicas”, explica. No cardápio, os mais tradicionais preparos chineses estão lá: rolinho primavera, arroz chau chau (com ovos, lombo e camarões), frango xadrez e camarão chop suey (camarão com legumes).



Ricardo, Camila, Roberto, Isabel e Arthur Lam: entre as novidades, menu executivo durante o almoço e no jantar

**AV. OLEGÁRIO MACIEL, 1767,
LOURDES, (31) 3337-6193.**

**ESTAÇÃO PARADA
DO CARDOSO**

R. Dores do Indaiá, 409,
Santa Tereza, (31) 3468-0525.
EXPRESSO PIZZA
BR-356, 3.049, BH Shopping,
Belvedere, (31) 3286-2788.

KOCTU'S PIZZA

R. Marília de Dirceu, 159, Lourdes,
(31) 98476-9667.

LA MAFIA PIZZARIA

R. Venezuela, 652, Sion,
(31) 3643-2599.

**LA VERA PIZZA
ITALIANA**

R. Maceió, 212, Cruzeiro,
(31) 3140-3110.
R. Pium-í, 784, Anchieta,
(31) 2515-0264.

**MARÍLIA EMPÓRIO
E FORNERIA**

R. Bárbara Heliodora, 141, Lourdes,
(31) 3275-2027 | 2551-4854.

MUSTACHE PIZZARIA

R. Rio de Janeiro, 1.270, Lourdes,
(31) 3245-7001.

NINO PIZZARIA

R. Coronel José Benjamin, 824, Padre
Eustáquio, (31) 3464-8085.

O BOIADEIRO PIZZARIA

R. Palmira, 876, Serra, (31) 3284-3311.

**OLEGÁRIO PIZZA
E FORNERIA**

Av. Olegário Maciel, 1.748,
Lourdes, (31) 3337-4446.
E mais 3 endereços na cidade.

OVEN

Av. do Contorno, 6.061,
 piso L1, Pátio Savassi,
 São Pedro, (31) 2516-3355.

PITZA 1780

R. Antônio de Albuquerque, 749,
Savassi, (31) 3223-6611.
R. Juvenal de Melo Senra, 385,
Belvedere, (31) 3658-2825.

PIZZA PLAZA

Av. Professor Mário Werneck,
2.700, 2º piso, Buritis,
(31) 3378-7772 | 97128-7772.

PIZZA FAST

R. Fortuna, 363, Barreiro
de Cima, (31) 3381-1500.

PIZZA HUT

R. Curitiba, 2154, Lourdes,
(31) 3568-1001. E mais 7 endereços
na cidade.

PIZZA NO GALPÃO

R. Francisco Sá, 281, Prado,
(31) 3291-1681.

PIZZA PAZZA

Av. do Contorno, 6.061,
Pátio Savassi, São Pedro,
(31) 3286-2177.

PIZZA SCUOLA

R. Grão Mogol, 447, Sion,
(31) 3225-3225. E mais 3 endereços
na cidade.

VOCÊ MERECE
UM **NATAL**
ESPETACULAR



FAÇA SUA ENCOMENDA. **ENTREGAMOS EM CASA!**

☎ (31) 98888 0790 📞 (31) 2535 0790 📷 @espetacular_doceria

R. Bernardo Guimarães, nº 229, Funcionários.

Espetacular
DOCERIA

Xapuri

Em mais de três décadas de vida, o Xapuri precisou fechar suas portas pela primeira vez por causa da pandemia. Nunca antes os 3 mil metros quadrados do restaurante haviam ficado vazios e o Trio Xapuri, que canta entre as mesas, em silêncio. Mas o fogão a lenha continuou ardendo. “Passamos um dia chorando em casa e depois arregaçamos as mangas e partimos para o delivery”, afirma Flávio Trombino. Foi hora de ajustar as receitas para que elas chegassem à casa dos clientes com a mesma qualidade do restaurante, eleito como Melhor Cozinha Mineira pela Encontro Gastrô – O Melhor de BH 2019. O purê de banana, por exemplo, ganhou um pouquinho mais de suco da laranja e de creme de leite para não perder sua textura cremosa durante a viagem. Um dos grandes sucessos da quarentena foi franguinho de televisão de cachorro, que fez a alegria de muitas famílias no almoço de domingo.

Depois de 6 meses sem poder receber os clientes, Flávio conta que foi emocionante o primeiro reencontro. “Uma alegria contagiante, porque não é só a comida. Vir ao Xapuri é um pacote completo, o cheiro, a música, a socialização.” As reservas voltaram a ser aceitas. Por enquanto, apenas 20% das mesas são preenchidas por ordem de chegada. Isso para evitar aglomeração. Assim como a capacidade de ocupação, a equipe ainda trabalha de forma reduzida e alguns pratos do cardápio não estão disponíveis. Mas os grandes clássicos continuam lá. Para abrir o apetite, o torresmo de barriga, de preferência acompanhado de uma boa dose de cachaça. Entre os principais, Costelinha da Sinhá, acompanhado de feijão tropeiro, mandioca e couve; e o Arroz Preguento do Bento, coxa e contra coxa desossadas, refogadas no caldo bem reduzido do próprio frango, com cogumelos Paris frescos puxados na manteiga com arroz e cheiro verde, acompanhado de quiabo grelhado, saladinha de tomate cereja, pimenta dedo-de-moça e queijo canastra.

Ainda bem que as portas do Xapuri, que nos levam a uma cozinha de fazenda em plena Belo Horizonte, estão novamente abertas.

**RUA MANDACARU, 260,
TREVO, (31) 3496-6198.**



O chef Flávio Trombino: “Passamos um dia chorando em casa e depois arregaçamos as mangas e partimos para o delivery”

Dona Lucinha

Pádua de Carvalho

O cheiro da lenha queimando, a comida no fogo soltando um perfume no ar... Ao entrar no Dona Lucinha o cliente é imediatamente levado à cozinha da roça. E, de repente, de um dia para o outro, tudo isso deixou de ser viável. A chef Márcia Nunes, herdeira de dona Lucinha, se viu diante da determinação de fechar as portas e não mais receber os clientes com a tradicional comida mineira, carregada de tempero e afeto. “Foi um sentimento planetário de perplexidade. De um dia para o outro o mundo mudou. Diante de todos nós uma página em branco, que ninguém sabia como preencher”, diz Márcia.

Otimista e forte por natureza, Márcia foi atrás da luz. “Se as portas foram fechadas, abrimos as janelas”, afirma. E, foi assim, pela janela que começou o serviço de entrega da casa. Primeiro, os clientes iam até lá buscar a própria comida. Depois veio o delivery. A chef conta que já vinha estudando há mais de um ano formas de levar suas receitas à casa do cliente e tinha feito uma grande pesquisa sobre embalagens. “Antes mesmo da pandemia estava inquieta, me perguntando como faria para entregar a couve refogadinha na hora, a canjiquinha sem derramar”, diz. Conseguiu. Hoje, o cardápio do restaurante está online. Assim como o próprio restaurante, muito clientes se viram desafiados a aprender a lidar com a tecnologia no dia a dia. “Quantas vezes ensinamos como fazia para pedir pelo aplicativo por telefone!”

Celebrando 30 anos de vida, o restaurante continua servindo receitas clássicas como frango com quiabo, feijão tropeiro, tutu de feijão com linguiça e canjiquinha com costelinha. Só que agora a la carte. “A nossa ideia de ter o self-service era exatamente mostrar a riqueza e a diversidade da nossa gastronomia. E ele cumpriu esse papel”, diz Márcia, que agora quer apostar nos pratos executivos para atender ainda mais a vizinhança. “Mamãe sempre foi ousada e tenho certeza de que ela não gostaria de nos ver estagnados. Me sinto no direito de pegar o leme para retornamos mais fortes depois da tempestade.”

**RUA PADRE ODORICO, 38,
SÃO PEDRO, (31) 3227-0562.
RUA SERGIPE, 811,
FUNCIONÁRIOS, (31) 3261-5930.**



A chef Márcia Nunes, filha de dona Lucinha, já vinha pensando em como aderir ao delivery e a pandemia foi um empurrão: “Se as portas foram fechadas, abrimos as janelas”

Maria das Tranças

Dona Maria Clara Rodrigues era mesmo uma mulher à frente do seu tempo. Nos anos 1950, quando inaugurou o Bolero, no Bairro São Francisco, logo percebeu que muitos dos clientes que enfrentavam a distância para comer o seu famoso frango ao molho pardo queriam levar o prato para seus familiares. É bom aqui viajar no tempo e lembrar que naquela época ir ao São Francisco exigia deixar a cidade para trás e enfrentar estradas de terra em nome da boa comida. Foi aí que ela começou a pedir para que a clientela trouxesse sua panela. Só assim conseguia atender aos pedidos. Nasceu o take-away – expressão que virou febre durante a pandemia e que, nada mais é que pagar e levar.

E a ideia de Maria Clara, que acabou virando Maria das Tranças, incluindo aí a troca de Bolero pelo apelido da fundadora, vingou. Só para se ter uma ideia, na década de 1980, esse tipo de comércio, o take-away, já significava 10% de toda a venda do restaurante. “Sou a terceira geração da família à frente do negócio e, no início dos anos 2000, criei o nosso delivery”, diz. Sendo assim, quando foi anunciado o fechamento dos restaurantes em março, o Maria das Tranças já tinha 40% do seu faturamento com vendas da porta para fora. “Olhar o que o mercado deseja é uma das grandes heranças deixadas pela minha avó”, afirma Ricardo.

Além do tradicionalíssimo molho pardo, o Maria das Tranças também tem em seu cardápio outros preparos estrelados pelo frango: ensopado; com quiabo; a moda caipira com fubá; ao molho de pequi; e frito e acebolado.

**RUA ESTORIL, 938, SÃO FRANCISCO,
(31) 3441-3708.**

**RUA PROFESSOR MORAES, 158,
SAVASSI, (31) 97176-3708.**



O empresário Ricardo Rodrigues, neto de Maria Clara, a Maria das Tranças, criou o delivery em 2000: “Olhar o que o mercado deseja é uma das grandes heranças deixadas pela minha avó”

Divulgação

PIZZA SUR

R. da Bahia, 1.764, Lourdes,
(31) 3222-8077.

R. Levindo Lopes, 96, Funcionários,
(31) 2515-9696.

R. Major Lopes, 623, São Pedro,
(31) 2551-4300.

PIZZARELLA

Av. Olegário Maciel, 2.280, Lourdes,
(31) 3292-3000.

Av. Cônsul Antônio Cadar, 122,
São Bento, (31) 3344-2200.

PIZZARIA MANGABEIRAS

Av. Afonso Pena, 4.200,
Mangabeiras, (31) 3211-1777.
E mais 6 endereços na cidade.

PIZZARIA PANORAMA

R. Sapucaí, 533, Floresta,
(31) 2510-5002.

PIZZARIA PORTO

R. Rio Grande do Sul, 714, Barro Preto,
(31) 3291-0609.

PIZZARIA SION

Av. Uruguai, 719, Sion, (31) 3221-0308.
Av. Cristiano Machado, 4.000, Minas
Shopping, União, (31) 3286-7057.
Alameda do Morro, 72, Vila da Serra,
(31) 3347-0308.

POMODORI

R. Paraiba, 1.356, Savassi,
(31) 3281-9299. E mais 13 endereços
na cidade.

RESTAURANTE E PIZZARIA GIOVANNI

Av. do Contorno, 1.790, Floresta,
(31) 3222-8787 ou Rua Silva Jardim, 15.

SANTA PIZZA BODEGA

BR 356, 2.500, 2º piso, Ponteio Lar
Shopping, Santa Lúcia, (31) 2555-8222.
R. Silvianópolis, 452, Santa Tereza,
(31) 2555-8222 - Whatsapp: (31) 3143-
8324.

SPECIALI PIZZA BAR - SPECIALI TRATORIA

R. Fernandes Tourinho, 805, Lourdes,
(31) 3284-7060.

TUA PIZZA

Av. Bandeirantes, 1.299, Mangabeiras,
(31) 2510-4410.

VERDEMAR

Av. Nossa Senhora do Carmo, 1.900,
Sion, (31) 2105-0101. E mais 12
endereços na cidade.

VERT PIZZARIA

Av. Cristiano Machado, 3.411, Vila
Suzana, (31) 3517-0217.

VIA FÉRREA PIZZARIA E CHURRASCARIA

R. Nilo Aparecida Pinto, 175, Planalto,
(31) 3495-2779.

VILLA FLORIANO PIZZARIA

Av. do Contorno, 3.277,
Santa Efigênia, (31) 2510-7955.

VIVA PIZZA

R. Tupis, 337, loja 32, piso G, Centro,
(31) 2535-8316.

RESTAURANTE TRADICIONAL

BOLÃO

Praça Duque de Caxias, 288, Santa
Tereza. E mais 4 endereços na cidade.

CANTINA DO LUCAS

Av. Augusto de Lima, 233, loja 18-19,
Ed. Malleta, Centro, (31) 3226-7153.

CASA DOS CONTOS

R. Rio Grande do Norte, 1.065, Savassi,
(31) 3261-5853.

LA GREPPIA

R. da Bahia, 1.196, Centro,
(31) 3273-2055.

MARIA DAS TRANÇAS

R. Estoril, 938, São Francisco,
(31) 3441-3708.

RESTAURANTE DO MINAS I

R. da Bahia, 2.244, Lourdes,
(31) 3516-1310.

RESTAURANTE DO MINAS II

Av. Bandeirantes, 2.323, Serra,
(31) 3227-0338 | 3282-7663. z



Menor preço

**Entregas imediatas
e programadas**

Descartáveis

Sem taxa de entrega

**Agora a cada 9
galões, ganhe 1.**



**Apresente este anúncio e ganhe 1 galão.
Válido apenas 1 galão por domicílio.
Vasilhame não incluso.**

**Verifique área de cobertura
para as entregas.**

ÁGUA MINERAL

VIVA

Uma das águas mais leves do mundo



agualife.com.br

3378-8615 98844.0024

Kanpai

Se tem uma casa atendida em BH é o Kanpai. Desde que foi inaugurado, em 2017, o restaurante surpreende os clientes com suas inovações – não só gastronômicas. A começar pelo cardápio interativo: o papel foi substituído por um tablet. Ali, com um toque dos dedos, os clientes podem escolher o que vão comer, montar suas próprias combinações de sushis e sashimis. E não tem essa de ficar em dúvida se o maki é o rolinho de arroz enrolado em alga porque têm fotos de todos os pratos. Assim que fizer o pedido – que não é por meio do garçom e sim pelo próprio dispositivo eletrônico – a equipe da cozinha é acionada virtualmente.

E, claro, tendo em seu DNA a modernidade, durante a pandemia o restaurante não ficou para trás. Os proprietários investiram pesado na divulgação do delivery. O resultado foi imediato. De 150, os pedidos passaram para 2.500 por mês. Sendo assim, em julho, a casa já estava novamente operando no azul, e mais, tendo lucro. “Reagimos muito rápido e redesenhamos todo o modelo de gestão”, afirma o sócio Lucas Oliveira. Eles ainda aproveitaram o contato online com os clientes para abastecer o banco de dados com as preferências de cada um, além de outros detalhes sobre a clientela. Para se ter uma ideia, muitos consumidores que fizeram seus pedidos receberam até um biscoitinho para seus cachorrinhos de estimação.

Além dos pratos com um toque contemporâneo assinados pelo sushiman Adair Silva, o Kanpai é conhecido por sua carta de drinques. A novidade é que quem está no comando do bar agora é a mixologista Jocassia Coelho. E em maio, no meio da loucura da pandemia, o restaurante foi o primeiro a realizar testes para a entrega de pratos do delivery com a utilização de drones. O voo foi rápido e transportou um temaki por um percurso de 1,5 quilômetro. “O que fizemos, no momento, foi nos anteciparmos diante de uma necessidade de reinvenção que ficou ainda mais acentuada neste período de isolamento social”, diz o sócio Guilherme Xavier. Não duvidem, portanto, se muito em breve seus pedidos para o Kanpai sejam entregues pela sua janela.

**RUA PIUM-Í, 1122,
CRUZEIRO, (31) 3656-4621.**



O sushiman Adair Silva (à esq.) com um dos sócios da casa, Guilherme Xavier: em meio à pandemia, chamou atenção o envio de um temaki por drone para um cliente distante 1,5 quilômetro

Alexandre Rezende

Udon

Samuel Gé

São como caixas de presente. É assim que o sócio Agilberto Martins define as novas embalagens de delivery do restaurante japonês, vencedor do prêmio de melhor da categoria pela edição especial Encontro Gastrô 2019. Rígidas e fechadas por ímã, são perfeitas para transportar as peças delicadas assinadas pelo chef e sushiman Marcelo San, que está na casa há mais de uma década. Com o menu marcado pela gastronomia de fusão, que une ingredientes e métodos de preparo de vários países, o Udon aposta na sofisticação dos preparos. Alguns exemplos são o tartar de atum com figo fresco, ovas de massago e foie gras; robata de lagosta; merluza negra grelhada acompanhada de arroz de limão siciliano; barriga de atum grelhada e servida com shiitake e nirá ao molho de laranja, mel, shoyo e pimenta vietnamita; e as vieiras com alho negro, flor de sal e azeite trufado.

O delivery não era uma novidade para o restaurante, que já oferecia o serviço por aplicativos desde 2019. “Já estávamos organizados para atender a demanda”, conta Agilberto, que comanda a casa ao lado do irmão e sócio, Pedro Martins. Apesar de já ter experiência com apps de entrega, a Rede Gourmet – que é também dona da Olegário e do Santa-fé – resolveu investir no seu próprio aplicativo. Deu certo. Muito certo. “No início, sentimos um pouco de resistência pela comida japonesa ser servida crua. Dos nossos restaurantes, o Udon foi o que mais sofreu”, afirma. O jeito foi informar os clientes de todas as formas os cuidados que o estabelecimento estava tendo. Vídeos no Instagram com o funcionamento da cozinha e folders explicativos junto das embalagens com informações foram distribuídos ao público. Ah, junto a isso, a informação da Organização Mundial da Saúde (OMS) de que o coronavírus não era transmitido pelos alimentos também ajudou as pessoas se sentirem mais seguras para se deliciarem com seus sushis e sashimis. Tranquilo para voltar à mesas das unidades de Lourdes ou do Belvedere, mas na dúvida entre tantas receitas, invista em uma das quatro opções de menu degustação, com o que há de melhor na cozinha da casa.

**RUA GONÇALVES DIAS, 1965,
LOURDES. (31) 3243-8004.
AV. LUIZ PAULO FRANCO, 421,
HOTEL CAESAR BUSINESS,
BELVEDERE. (31) 3324-2046.**



Os sócios e irmãos Pedro e Agilberto Martins: informação da Organização Mundial da Saúde (OMS) de que o coronavírus não era transmitido pelos alimentos ajudou os clientes a se sentirem mais seguros para se deliciarem com os sushis e sashimis da casa

Taika Izakaya

Logo no início da pandemia, o empresário Gabriel Rache percebeu que o delivery oferecido pelo Taika Izakaya estava muito aquém do que poderia ser. Tratou de treinar o pessoal e seus olhos voltaram-se 100% para o serviço. Em pouco tempo, a quantidade de entregas quintuplicou. “Esse número alto mostra que conseguimos nos adaptar, mas também o quanto nosso delivery estava defasado”, diz Gabriel. Durante o tempo em que esteve fechado sem poder receber os consumidores, o Taika conseguiu só com o sistema de entrega bater 65% do seu faturamento. “Acredito que terá uma queda natural no delivery, mas acho que é uma coisa que veio para ficar. Tanto que já penso em ter uma unidade exclusiva só para atender as entregas.”

O cardápio, assinado pelo chef Pedro Noda, não se prende apenas aos preparos clássicos japoneses. Há também pratos de países do sul asiático como China, Tailândia e Malásia, a exemplo do katsu bao, sanduíche de bao chinês com filé mignon empanado em panko, molho cremoso spicy e salada de repolho; do talharim de arroz salteados em wok, servido com camarões e cogumelos; e do arroz de polvo puxado em wok com leite de coco e molho à base de curry malaio. Na categoria Sashimis Especiais, fazem sucesso com a clientela o polvo ao molho oriental; o salmão servido com pera marinada, azeite trufado e flor de sal; e o atum com molho de missô picante e gema de ovo de codorna.

Atualmente, a casa está trabalhando de maneira reduzida. Dos 90 lugares, apenas 60 estão sendo ocupados, metade na parte interna e metade na externa. E tem lotado. “Vir aqui é uma experiência que vai além da gastronomia. Tem o ambiente, a música, o charme da varanda”, afirma Gabriel. “Os clientes estavam com saudades de viver isso.”

**RUA JUVENAL DE MELO SENRA, 383,
BELVEDERE, (31) 2127-1818.**

Violeta Andrada



O empresário Gabriel Rache: “Vir aqui é uma experiência que vai além da gastronomia. Tem o ambiente, a música, o charme da varanda. Então os clientes estavam com saudades de viver isso”

Caravela

Formado em arquitetura, Cristóvão Laruça parece tratar suas receitas como projetos muito bem elaborados. Sua cozinha é inteligente, contemporânea, autoral. Os tradicionais pratos portugueses ganham em suas mãos uma roupagem moderna e poderiam ser comercializados em qualquer grande capital do mundo. Por sorte nossa, o Caravela fica em Belo Horizonte, para ser mais específico, dentro de um dos principais cartões postais da cidade, o Museu Abílio Barreto.

Cristóvão é o tipo de chef que acompanha o dia a dia da cozinha. E, talvez por isso mesmo, nunca tinha pensado em trabalhar com delivery. Seu negócio era receber os clientes em seu restaurante, como quem encontra velhos amigos. Quando veio a pandemia, ele tomou um susto. “Não foi fácil a travessia, mas sobrevivemos”, diz. Exatamente pelo fato de ter os clientes tão próximos, a primeira solução foi criar um menu específico para entrega e disponibilizá-lo via WhatsApp. “Como nunca tínhamos trabalhado com delivery, precisamos esperar dois meses até sermos cadastrados no iFood”, explica. Nesse meio tempo, ele foi testando. “É preciso ter receitas que se adequem ao serviço de entrega. Não é só colocar comida na embalagem.” Deu certo. Os clientes puderam degustar em casa alguns clássicos como Bacalhau a Brás, bacalhau desfiado com batata palha, ovos e azeitonas; e o Arroz de polvo.

Além do legado desse novo canal de vendas, Cristóvão acha que esse momento acabou aproximando-o ainda mais dos produtores. “Tenho desde sempre uma preocupação muito grande com a origem dos ingredientes que sirvo para os clientes. E estreitei ainda mais esses laços.” Recentemente, ele esteve em Cabo Frio, no litoral fluminense, para conversar com os pescadores e conferir toda a cadeia de produção, desde a retirada do mar, método de conservação e entrega. “No Brasil, a variedade de peixes é imensa e quero poder conhecer novas espécies para fugir dos mais óbvios, aqueles que estão em todos os cardápios.” Se isso não é o máximo da sofisticação em termo de gastronomia, não sabemos o que é.

**AV. PRUDENTE DE MORAIS, 202,
MUSEU ABÍLIO BARRETO,
CIDADE JARDIM, (31) 2531-3101.**



O chef Cristóvão Laruça, com a mulher, Ludmila Carvalho: “Como nunca tínhamos trabalhado com delivery, precisamos esperar dois meses até sermos cadastrados no iFood”

Violeta Andrada

Taberna Baltazar

Samuel Gé

Nascida em Fontelo, no Norte de Portugal, dona Teresa Baltazar veio para o Brasil em 1962. Desde então, viu o país passar por diversas mudanças. Saiu cruzeiro, entrou cruzado, chegou o real. Precisou enfrentar planos econômicos, ditadura, assistiu a posse de 14 presidentes, mas nada a preparou para uma pandemia como a da Covid-19. “Chegou do nada. De uma hora pra outra a doença que era lá da China estava aqui na nossa porta”, diz Teresa, que precisou se afastar totalmente do dia a dia do restaurante por estar no grupo de risco. Foram meses cinzentos para ela. Chegou mesmo a entrar em depressão. “É muito triste não poder receber os clientes, abraçá-los.” Por outro lado, ela diz que a pandemia serviu para nos lembrar o que realmente é importante na vida. “Isso não é castigo de Deus, porque Ele não castiga. Isso que aconteceu, na verdade, é um alerta para que cuidemos melhor do planeta e olhemos para o próximo como mais amor.”

Se dona Teresa se recolheu, sua filha Flávia entrou de cabeça no negócio do delivery. Fez um curso e tratou de entregar os pratos portugueses preferidos da clientela em suas casas. “Já trabalhávamos com o iFood, de uma forma muito discreta. Mas não dava para ficar apenas na plataforma, pois as taxas são muito altas. Por isso, montamos um delivery próprio, com nossos motoqueiros”, conta. E foi então que o negócio deslanchou. Depois de avaliar o que podia ou não ser embalado para viagem, o Taberna passou a disponibilizar pratos tradicionais como as alheiras e o bacalhau à Lagareira, bacalhau assado com batatas e cebolas ao forno com azeite, acompanhado de arroz e brócolis. “Foram tempos sombrios, mas saímos disso muito gratas por termos saúde e por todo o carinho que recebemos dos nossos clientes”, diz Flávia.



Dona Tereza, com as filhas Flávia (à esq.) e Izabel Baltazar: “Isso que aconteceu é um alerta para que cuidemos melhor do planeta e olhemos para o próximo como mais amor”

**RUA ORIENTE, 571,
SERRA. (31) 3221-7361/3223-7908.**

Restaurante da Porta

Samuel Gê

Três vezes. De 500 para 1500 entregas por mês. Esse é o salto do delivery do Restaurante do Porto, um dos portugueses mais tradicionais da cidade, com mais de meio século de vida. O empresário Leonardo Duarte usa a plataforma de vendas on-line, no entanto, apenas para a comercialização dos pratos. “A entrega eu faço com motoqueiros próprios que levam a comida em nossos baús e mochilas. Assim consigo ter todo o controle até o pedido chegar na casa do cliente”, explica. Sem chances de um prato chegar revirado por causa dos solavancos dos motoqueiros ou mesmo frio devido à demora.

Maior vendedor de bacalhau do estado - são cerca de 3 toneladas por mês - o Restaurante do Porto tem duas unidades, uma no Cidade Nova e outra em Lourdes, além de uma pizzaria no Barro Preto. A primeira acabou de passar por uma grande reforma. Está tudo novinho por lá, do salão à adega. “Deixamos a casa linda e ainda mais agradável para receber novamente nossos clientes e amigos”, diz Leonardo.

As mudanças param por aí. O cardápio continua o mesmo de antes da pandemia. Dos 30 pratos oferecidos, o bacalhau aparece em 16. O maior sucesso da casa é a Bacalhoadá grelhada com arroz de Braga, receita que veio do caderno de receitas da mãe de Leonardo, Gloria Almeida: bacalhau grelhado no azeite, arroz temperado com bacalhau desfiado, brócolis, cebola e batatas coradas. O bacalhau Zé do Pipo também enche os olhos - bacalhau desfiado refogado no azeite e molho de tomate, purê de batata gratinado com muçarela, acompanhado de arroz branco. Ah, e claro, tem os famosos bolinhos de bacalhau para abrir o apetite. Para fechar a refeição típica, aposte nos indefectíveis pastéis de nata.

**RUA ESPÍRITO SANTO, 1507,
LOURDES, (31) 3222-7300.
RUA CONSELHEIRO LAFAIETE, 2099,
CIDADE NOVA, (31) 3482-9870.**



O empresário Leonardo Duarte, que acaba de reformar a unidade do Cidade Nova: “Deixamos a casa linda e ainda mais agradável para receber novamente nossos clientes e amigos”

UMA PILOTO ALCANDO VOOS NA CULINÁRIA

Amadeus Bar e Restaurante reabre a todo vapor e empresária aposta nos temperos da cozinha regional servidos em pratos requintados e cheios de sabor

Muita gente já conhece o charme e elegância do Amadeus Bar e Restaurante. O que nem todos sabem é que o local reabre suas portas após a quarentena cheio de novidades. E de cara nova. Aos 28 anos de idade, a empresária Priscila Baeta Neves mostra que, além de beleza e carisma, também tem pulso forte quando o assunto é gestão de negócios. Formada em ciências aeronáuticas, como piloto de avião, decidiu alçar novos voos. Desta vez, na gastronomia. Amante da culinária desde a infância, é a responsável pelo novo conceito da casa. E mostra a que veio.

Localizado na Savassi há 15 anos, o Amadeus faz parte do cotidiano da cidade, oferecendo variedade de pratos, sabores e aromas. Não por acaso, foi o primeiro de Belo Horizonte a ter uma adega de vinhos subterrânea com mais de 3 mil rótulos. O espaço proporciona à clientela experiência semelhante à de se estar nas famosas caves europeias, com temperatura climatizada, a 16 graus, e onde se pode flunar pelos corredores para escolher o rótulo de preferência com as próprias mãos. Todos disponíveis para serem servidos em taça, a preço de loja.

Acompanhando todos os detalhes, desde a decoração do ambiente, ao atendimento aos clientes e montagem do novo cardápio, a empresária aposta nos temperos da cozinha regional servidos em pratos requintados e cheios de sabor. "Com gostinho de comida de vó", diz Priscila. No jantar, as opções a la carte são mesmo de dar água na boca. A começar pelo risoto de quiabo e galinha caipira, servido com queijo cremoso e crispy de couve assada. Quem preferir também pode se render às delícias do trio de caldos de canjiquinha, abóbora e feijão com crocante de linguça. "Lançamos

Natalia Diniz/divulgação



Amante da culinária, a empresária Priscila Baeta Neves mostra que tem pulso forte quando o assunto é gestão de negócios: "Criamos um novo conceito para o Amadeus, valorizando a culinária regional"



Fotos: Paulo Marcio



Adega de vinhos subterrânea com mais de 3 mil rótulos: experiência semelhante à das famosas caves europeias, onde se pode escolher o rótulo de preferência com as próprias mãos



A carta de drinques conta com receitas especiais: vale a pena conferir a goiaba com vodca, acompanhada de tentadoras fatias de queijo



No jantar, as opções a la carte dão água na boca: a começar pelo risoto de quiabo e galinha caipira, servido com queijo cremoso e crispy de couve crocante

um cardápio inteiro com releituras dos pratos regionais, no estilo contemporâneo”, diz ela.

Uma boa pedida para a entrada é a degustação de queijos mineiros e os bolinhos de mandioca recheados com carne de sol. Para quem gosta de bons drinques, a casa conta com receitas especiais, feitas com ingredientes mineiros. Vale a pena conferir a goiaba com vodca, acompanhada de tentadoras fatias de queijo. O ambiente aconchegante, com revestimento acústico e vista agradável para a rua, está aberto ao público para café da manhã (a la carte), almoço (self service) e jantar (a la carte). Sempre valorizando as delícias da culinária regional.

Amadeus Bar e Restaurante | Rua Alagoas, 699, Savassi | Tel: (31) 3261-4292
Almoço todos os dias, de 11h às 14h30 | Jantar de segunda a sábado, das 18h à 0h

Vila Giannina

A pandemia fez com que Luciana Chiari Poni voltasse para a cozinha. Com duas décadas de existência, o Villa Giannina viu-se diante de um desafio e tanto – se já não bastassem os impostos pela Covid-19. Como trabalhar com delivery sendo self-service? Luciana arregaçou as mangas, saiu do escritório e vestiu o avental. Em dois meses, tempo em que o estabelecimento ficou completamente fechado, montou um cardápio bem elaborado, capaz de atender ao gosto da clientela. “É um outro restaurante. Tudo é porcionado, pesado. E ainda tem a apresentação, que é muito importante. Fiz questão de ter pratos em que as proteínas combinassem perfeitamente com as guarnições”, diz Luciana, que divide a chefia da cozinha com Alexandre Freitas.

Para quem quer receber a comida em casa, as opções variam de tempos em tempos. Aparecem no menu o filé ao poivre vert, acompanhado de purê de batata, pera caramelizada e arroz branco; o frango com ora-pro-nóbis servido com polenta cremosa e arroz branco; e o salmão com aspargos, shitake e alho-poró com arroz cremoso milanês e fritada de espinafre. Um dos mais pedidos durante a quarentena foi a tilápia frita no fubá sobre moquequinha, que vem acompanhada de nhoque de banana-da-terra grelhado na manteiga e farofinha de alho-poró.

Com a reabertura da casa, os bufês receberam proteção de vidro e há funcionárias exclusivas para servir os pratos dos clientes. Ninguém mais se serve sozinho. “Nossa missão é atender a sociedade com segurança”, diz. O preço do bufê quente de segunda a sexta é de R\$ 74,90, o quilo, e nos finais de semana, R\$ 84,90. Diariamente são 15 opções de pratos quentes e quatro saladas, que podem ser montadas de acordo com o pedido do consumidor. Outra mudança aparece nas sobremesas, que agora são porcionadas. Algumas são novas como o crême brûlée de café, o bombom de morango servido na taça e o brownie com creme de pistache. Nada como reencontrar com os clientes de uma forma tão doce.

**PRAÇA CARLOS CHAGAS, 59,
SANTO AGOSTINHO, (31) 3292-7276.**



Alexandre Freitas e Luciana Chiari Poni comandam a cozinha da casa: bufês receberam proteção de vidro e há funcionários exclusivos para servir os clientes

Verdinha

Em meio ao caos, o Verdinho viu luz no fim do túnel. Está prevista para este mês de novembro a abertura de uma nova unidade, no Canadá Shopping, em Nova Lima. A loja, para 250 pessoas, é no mesmo estilo do Verdinho Falls, com espaço kids, bufê self-service, pizzaria e serviço a la carte. Serão três unidades na Grande BH. O delivery, admite Soraya Hazana, foi a tábua de salvação durante a pandemia. Ao lado dos sócios, Gabrielle Espinelli e Rodrigo Burni, Soraya investiu pesado em treinamento e cursos sobre entrega. Antes, a empresa oferecia o serviço de maneira tímida e ele representava apenas 10% do faturamento do restaurante. “Nunca tínhamos olhado para ele de forma profissional”, diz Soraya. Os resultados apareceram rápido e em pouco tempo o serviço de entrega já representava 50% do faturamento. Para isso, eles pensaram rápido: criaram o almoço executivo que pode ser pedido de 11h às 15h, com preços a partir de R\$ 24,00. Entre as opções, bife de porco, tropeiro, arroz, couve e torresmo; estrogonofe de frango, arroz e batata palha; e filé a paillard, com fettuccine ao molho branco e queijo.

Com os salões novamente abertos ao público, o self-service foi adaptado aos novos protocolos sanitários. Proteções de acrílico margeiam o bufê. Inaugurado há 17 anos, o restaurante sempre teve como marca registrada a variedade. São mais de 60 opções, entre grelhados, saladas e pratos quentes. Fazem sucesso o bacalhau em posta à moda do chef, preparado com pimentão amarelo e vermelho, ovo cozido, azeitona, tomate e cebola; e o rondelli de ricota, requeijão e espinafre. Os preços variam de R\$ 59,90 a R\$ 68,90, dependendo do dia da semana.

Para quem não resiste a um docinho, não se preocupe: são duas dezenas de sobremesas diariamente. O Vesúvio de chocolate, uma torta cremosa, é uma tentação. Mas o pudim de leite condensado... Ah, esse é de comer de joelhos.

**AV. CÔNSUL ANTÔNIO CADAR, 122,
SÃO BENTO, (31) 3293-4047.
RUA KEPLER, 441, SHOPPING FALLS,
SANTA LÚCIA, (31) 3309-9793 E 3324-2705.
AV. TORONTO, 508, CANADÁ SHOPPING,
JARDIM CANADÁ, NOVA LIMA (INAUGURAÇÃO
PREVISTA PARA NOVEMBRO)**

Violeta Andrada



As sócias Soraya Hazana e Gabrielle Carvalho: nova unidade do Verdinho no Jardim Canadá deve ser inaugurada em novembro

Projeto Sabor

Quando Igor Lopes Andrade resolveu abrir uma filial do Projeto Sabor no Belvedere, em abril de 2015, nem imaginava o que vinha pela frente. Diferentemente da loja matriz, no São Bento, a casa não trabalhava com bufê self-service e, sim, a la carte. “O sistema foi muito bem recebido pelos clientes. Quando veio a pandemia, usamos isso como modelo e resolvemos virar 100% a la carte”, diz. O bufê de 5 metros de comprimento pode até ter sido aposentado, mas as muitas opções de comidas frescas e naturais continuam firmes e fortes. “A gente acredita numa alimentação saudável, objetiva e saborosa.” As folhas orgânicas continuam sendo entregues todos os dias e os molhos são artesanais e sem conservantes.

As sugestões do chef estão presentes todos os dias, com cinco opções de proteínas grelhadas na hora: frango, tilápia, bife ancho, filé mignon e salmão. Entre as propostas, grelhado de ancho com aioli de ervas, risoto de alho-poró e crispy de cebola; e moqueca de tilápia com arroz branco, farofa de banana-da-terra e batata palha artesanal. O cliente também tem a chance de montar o prato de acordo com seu gosto. É só escolher a proteína, um entre 15 molhos, e dois dos 37 acompanhamentos oferecidos no cardápio. Entre os mais pedidos, seleta de legumes na manteiga; arroz sete grãos com espinafre; batata palha artesanal; e penne integral ao funghi. Há ainda opções de saladas, omeletes, tapiocas e açaí.

E, claro, o Projeto do Sabor trabalha com delivery e retirada no local. A ideia não é parar por aí. A marca pretende expandir e abrir outras lojas pela cidade. “A pandemia foi um desgaste, um imenso trauma financeiro. Mas também pudemos ver o quanto somos queridos pelos clientes e isso nos faz acreditar ainda mais no projeto”, diz Igor.

**AV. CÔNSUL ANTÔNIO CADAR, 127,
SÃO BENTO, (31) 3342-1373.
AV. LUIS PAULO FRANCO, 466,
BELVEDERE, (31) 2127-2923.**



Igor Lopes Andrade: “A pandemia foi um desgaste, um imenso trauma financeiro. Mas também pudemos ver o quanto somos queridos pelos clientes e isso nos faz acreditar ainda mais no projeto”

Porcão

Se o cliente ficou impossibilitado de ir até o Porcão, o Porcão foi até a casa do cliente. “Desde que começou a pandemia, nos reinventamos de várias formas”, afirma o empresário Fernando Jr. Nos seis meses em que foi obrigada a manter o salão fechado, a churrascaria viu seu faturamento do delivery aumentar 600%. “Montamos kits para que os consumidores pudessem eles mesmo prepararem seus churrascos, com a nossa qualidade”, diz. Os kits, que continuam sendo vendidos mesmo após a reabertura do estabelecimento, variam de preços de acordo com os produtos e quantidades. Para dez pessoas sai por R\$ 199,00 e vem com alcatra com queijo, picanha suína temperada, coraçãozinho de galinha marinado, pão de alho, hambúrgueres, farofa e chutney de tomate verde. Todos produtos com a marca Porcão. Inclusive, o fortalecimento da boutique durante esse período foi essencial para que a empresa atravessasse a turbulência com mais tranquilidade. Hoje, são mais de 60 itens próprios, entre azeites, cachaça, café e até carvão.

Com o sistema bufê self-service desativado, a bancada na área central foi transformada em prateleira onde ficam os produtos e cortes de carne para serem preparados em casa. Conhecido por sua variedade de saladas, pratos quentes e culinária japonesa, o restaurante inovou criando o “Chef Porcão”, especialista virtual acessado por meio de um QR Code. De forma online, o cliente tem acesso a uma lista de mais de 50 opções e pode pedir o que deseja consumir. Os pratos, então, são servidos diretamente na mesa. O valor do rodízio é de R\$ 137,00 por pessoa. Outra novidade é que pelo Whatsapp os consumidores podem entrar em contato com o “Chef Porcão” e tirar dúvidas sobre o cardápio, fazer reserva ou mesmo acompanhar as promoções.

Mesmo com o Porcão tão presente na casa dos consumidores, a turma estava com saudades de frequentar a churrascaria. Só nos 20 primeiros dias de reabertura foram consumidas mais de 1 tonelada de alcatra com queijo, uma das marcas registradas do estabelecimento. “Esse preparo foi inventado aqui. Queríamos dar uma amineirada no churrasco e veio essa ideia”, diz Fernando. “Fico orgulhoso quando ando pelo país e vejo outros restaurantes oferecendo esse preparo tão nosso.”

**AVENIDA RAJA GABAGLIA, 2671,
SÃO BENTO, (31) 3293-8787.
CHEF PORÇÃO: (31) 8359 4165.**



Violeta Andrada

O empresário Fernando Jr., que viu o faturamento com o delivery crescer 600%: “Desde que começou a pandemia, nos reinventamos de várias formas”

Adega Steakhouse

Paulo Márcio/divulgação

A cabou o desfile dos garçons com seus espetos pelo salão. Agora, os clientes fazem seus pedidos e as receitas são empratadas e levadas diretamente à mesa. “Assim, conseguimos manter uma segurança alimentar ainda maior”, explica o diretor Alexander Bertolucci, que incrementou a mudança muito por causa da pandemia. “Os consumidores podem continuar comendo o quanto quiserem, mas é um jeito diferente de oferecer o serviço.” O valor fechado da refeição completa sai por 89,90 reais.

A casa, que foi fundada por três irmãos gaúchos com a intenção de trazer os sabores do sul do país para a capital mineira, deixa um pouco de lado a essência de churrascaria e investe no modelo casa de carne. A maioria dos cortes são preparados na parrilla e as peças entregues no ponto pedido ao freguês. Entre as opções estão a alcatra, costela premium, chorizo e shoulder steak. “Os clientes adoraram a novidade e o bufê não volta”, afirma Alexander. “É também importante entender que havia muito desperdício de comida no self-service. Então também é uma questão de sustentabilidade.” Cerca de 20% dos cortes ainda são no espeto, incluindo aí a picanha, verdadeira paixão nacional.

A casa ainda conta com as ilhas com preparos de massas, risotos, saladas e sobremesas. Só que agora são servidas diretamente na mesa pelo garçom. O cardápio também disponibiliza cerca de 15 guarnições. Entre as queridinhas dos clientes estão a maionese de ovos, o feijão tropeiro e a polenta frita. Já no setor das sobremesas, o alfajor cremoso é imbatível.

Inaugurada há 40 anos, a Adega Steakhouse vem investindo em sua boutique de carnes, além de um American Bar com clube do uísque e carta de drinques, que também serve como local de espera até a mesa ser desocupada. Há espaço kids e uma área reservada, com capacidade para 200 pessoas, para a realização de eventos sociais e corporativos. Já no segundo andar do imóvel funciona uma pizzaria, a Nonna.

**AVENIDA DO CONTORNO, 8831,
GUTIERREZ. (31) 3292-6333.**



O diretor Alexander Bertolucci decretou o fim do bufê de frios: “Havia muito desperdício. É uma questão de sustentabilidade.”

Baby Beef

Violeta Andrada

Desde que reabriu suas portas, a Baby Beef viu o quanto sua clientela é fiel. Aos finais de semana, a fila de espera demonstra o tamanho da saudade dos consumidores. E olha que as unidades da churrascaria são imensas e, depois de uma nova configuração de mesas, estão trabalhando com cerca de 60% da capacidade de ocupação. Só para se ter uma ideia, a loja da Cristiano Machado conta com 460 lugares e a da Raja Gabaglia com 320. “Estamos pedindo para as pessoas chegarem ao meio-dia exatamente para evitar o desconforto da espera”, diz o sócio-proprietário Yago Furlan.

Durante o meio ano em que manteve o salão fechado, o restaurante, que nunca tinha trabalhado com entrega, investiu no delivery. No primeiro mês, como ainda não era conhecido no meio digital, as vendas não foram boas. Mas o negócio foi crescendo com o passar do tempo e, atualmente, já corresponde a 15% do faturamento.

O tradicional bufê foi desativado, por enquanto. “Assim que passar a pandemia pretendemos voltar com o self-service. Os clientes gostam da variedade e da fartura”, explica Yago. Agora, o consumidor faz o pedido das guarnições direto na mesa. As porções são individuais e podem ser solicitadas quantas vezes o cliente desejar. Entre as saladas, a de palmito e o carpaccio fazem sucesso. São doze opções de guarnições: arroz branco, piemontese, carreteiro, biro-biro, feijão tropeiro, feijão, farofa de ovos, mix de legumes, palmito gratinado, polenta, batata frita e banana frita. Já os cortes de carne são treze no total: picanha, alcatra com queijo, fraldinha, baby beef, costelinha, picanha suína, coração, coxa e sobrecoxa de frango, coxinha de frango, cupim, costela bovina, filé com alho e filé com queijo. As sobremesas, entre elas a torta de doce de leite – à base de biscoito, recheada com creme de baunilha e doce de leite caseiro envolto em castanhas de caju – são vendidas à parte. O valor do rodízio depende dos dias da semana e da unidade escolhida: de R\$ 59,90 a R\$ 79,90.

**AVENIDA CRISTIANO MACHADO, 400,
UNIÃO, (31) 3426-1100.
AVENIDA RAJA GABAGLIA, 2271,
SÃO BENTO, (31) 3337-7778.**



O sócio-proprietário Yago Furlan: “Assim que passar a pandemia pretendemos voltar com o self-service. Os clientes gostam da variedade e da fartura”

Casa Amara

As sócias Patrícia Saggioro, Marcela Machado e Laura Gondin entraram 2020 com planos de crescer. A ideia era abrir a terceira unidade da Casa Amara, espaço conhecido por servir comida gostosa e fresca diariamente. Mas as coisas tomaram um rumo que nenhuma das três podia sequer imaginar. Em março, se viram obrigadas a fechar as portas. Durante um mês, ficaram no aguardo, tentando entender um cenário completamente novo e assustador. “Ficamos com muito medo de colocar nossa equipe e nós mesmas em risco”, diz Patrícia. Sentaram e fizeram as contas da ponta do lápis. “Já fazíamos delivery na loja do Boulevard, então retomamos o serviço.” O movimento foi bom: em pouco tempo, as 45 entregas diárias de antes da pandemia se transformaram em 120. Esse número, no entanto, não foi capaz de segurar a estrutura das duas unidades. As sócias precisaram encerrar as atividades da loja do Boulevard e focar toda a força na loja da Savassi, inclusive o delivery.

Com o retorno dos clientes, a casa passou por algumas adaptações, como o distanciamento das mesas. Hoje, opera com uma capacidade reduzida em 50%, conseguindo atender 45 pessoas simultaneamente. “Os nossos funcionários já serviam os pratos, usavam os equipamentos de segurança e nossa bancada estava dentro das novas normas, o que deixou tudo mais fácil”, afirma Patrícia. O cardápio muda todos os dias e funciona da seguinte forma: os clientes podem escolher uma proteína com dois ou três acompanhamentos – os preços que variam de R\$ 26,90 a R\$32,90. Entre as muitas receitas, algumas vezes é possível encontrar pratos como a sobrecoxa de frango com geleia de damasco e o hambúrguer caseiro com molho de cebola. Entre os acompanhamentos, legumes com especiarias, purê de batata com espinafre gratinado e arroz integral com pupunha grelhada.

**RUA PARAÍBA, 941,
SAVASSI. (31) 3261-5794.**

Ronaldo Dolabella



Laura Gondim, Marcela Machado, Patrícia Saggioro: as sócias tinham planos de abrir uma terceira casa em 2020, mas acabaram precisando fechar a unidade do shopping Boulevard

Santafé

Samuel Gé

O jeito foi mesmo fazer malabarismo para manter todos os pratos girando. A rede Gourmet, dona da Olegário, Udon e Santafé, precisou reduzir em mais de 50% seu quadro de funcionários durante a pandemia. Foram cerca de 230 demissões. “Ficamos com uma equipe de 200 pessoas e foi impressionante a boa vontade de todos em fazer o seu melhor”, diz o sócio Agilberto Martins. Foi comum aproveitar a mão de obra de um restaurante em outro e deixar que profissionais transitassem em áreas que não eram exatamente as suas, em um exercício de polivalência de funções. “Se fosse preciso colocar um gerente na cozinha, ele ia.”

Conhecido por seu variado bufê de saladas, o Santafé precisou redescobrir a fórmula de como satisfazer os clientes por meio do serviço a la carte – tanto na unidade da Savassi, conhecida por sua agradável varanda quanto na do Belvedere, dentro do Hotel Caesar Business. “Montamos um cardápio executivo mais acessível. Nosso principal objetivo era que as pessoas pudessem frequentar o restaurante todos os dias da semana”, diz o sócio Pedro Martins. “A maior parte da nossa clientela é formada por executivos, empresários, políticos e advogados que almoçam no Santafé mais de duas vezes na semana”, completa. Apesar do cardápio fixo, há sempre novas sugestões de pratos. Os frequentadores também podem escolher entre quatro grelhados – filé de peito de frango, tilápia, steak de filé e salmão – servidos com a salada de sua preferência: caesar, caprese, mediterrânea ou tropical. Os preços variam de R\$ 23,00 a R\$ 42,00. O negócio deu tão certo que Pedro já não sabe se o sistema de bufê volta um dia. “A aceitação foi muito boa. Teremos de analisar e talvez continuemos apenas com o a la carte”, afirma.

Para fechar a refeição de forma mais saudável, a sugestão é o petit gâteau low carb, preparado com farinha de amêndoas, não leva açúcar, glúten ou lactose. Para acompanhar, sorvete artesanal de castanhas com xilitol.

**RUA PERNAMBUCO, 800,
SAVASSI, (31) 3261-0987.
AV. LUIZ PAULO FRANCO, 421,
HOTEL CAESAR BUSINESS,
BELVEDERE, (31) 3324-0052.**



O sócio Pedro Martins, sobre o fim do conhecido bufê do Santafé: “A aceitação foi muito boa. Teremos que analisar e talvez continuemos apenas com o a la carte”

Harta 31

Em 2 de maio de 2017 os sócios Guilherme Astone e Luiz Gustavo Moreira, ambos engenheiros, resolveram investir em uma loja onde as pessoas pudessem montar saladas de acordo com seus gostos e de forma rápida e saudável. Diante de uma grande bancada, com mais de 50 itens – folhas, grãos, verduras, legumes e proteínas – o cliente teria a chance de fazer inúmeras combinações, criando receitas únicas. Um fast food natural. A lojinha discreta, localizada na Savassi, virou um negócio enorme. Hoje, são 17 lojas espalhadas por toda a cidade. E sem chances de parar de crescer. Os planos para este ano só foram adiados para 2022.

Durante a pandemia, foi hora de fazer uma reestruturação interna e tirar do papel antigos projetos, como o de ter uma linha de produtos com marca própria, com molhos, temperos, ervas. “A gente vislumbra um mercado ainda maior, com venda em empórios e também com uma loja online”, afirma Guilherme. O delivery, segundo ele, veio mesmo para ficar e é uma nova realidade que precisa ser cada vez mais bem trabalhada.

Além das saladas, a casa também está investindo em pratos quentes: crepe integral de frango com espinafre; lasanha a bolonhesa com massa verde; escondidinho de frango com batata doce; risoto de grãos com alho-poró. Todos são acompanhados de uma das três opções de saladas – verde (alface americana, rúcula, cenoura, tomate seco e pesto); tabule (alface roxa e crespas, salada de trigo e azeite); ou agridoce (alfaces americana e roxa, cenoura, tomate cereja manga e molho de mostarda e mel). No cardápio ainda é possível encontrar omeletes, tapiocas e açaí.

RUA ANTÔNIO DE ALBUQUERQUE, 684, SAVASSI, (31) 99865-7450. RUA GRÃO MOGOL, 13, SION, (31) 99557-2224. RUA OURO PRETO, 368, BARRO PRETO, (31) 99313-9434. E MAIS 14 ENDEREÇOS NA CIDADE.



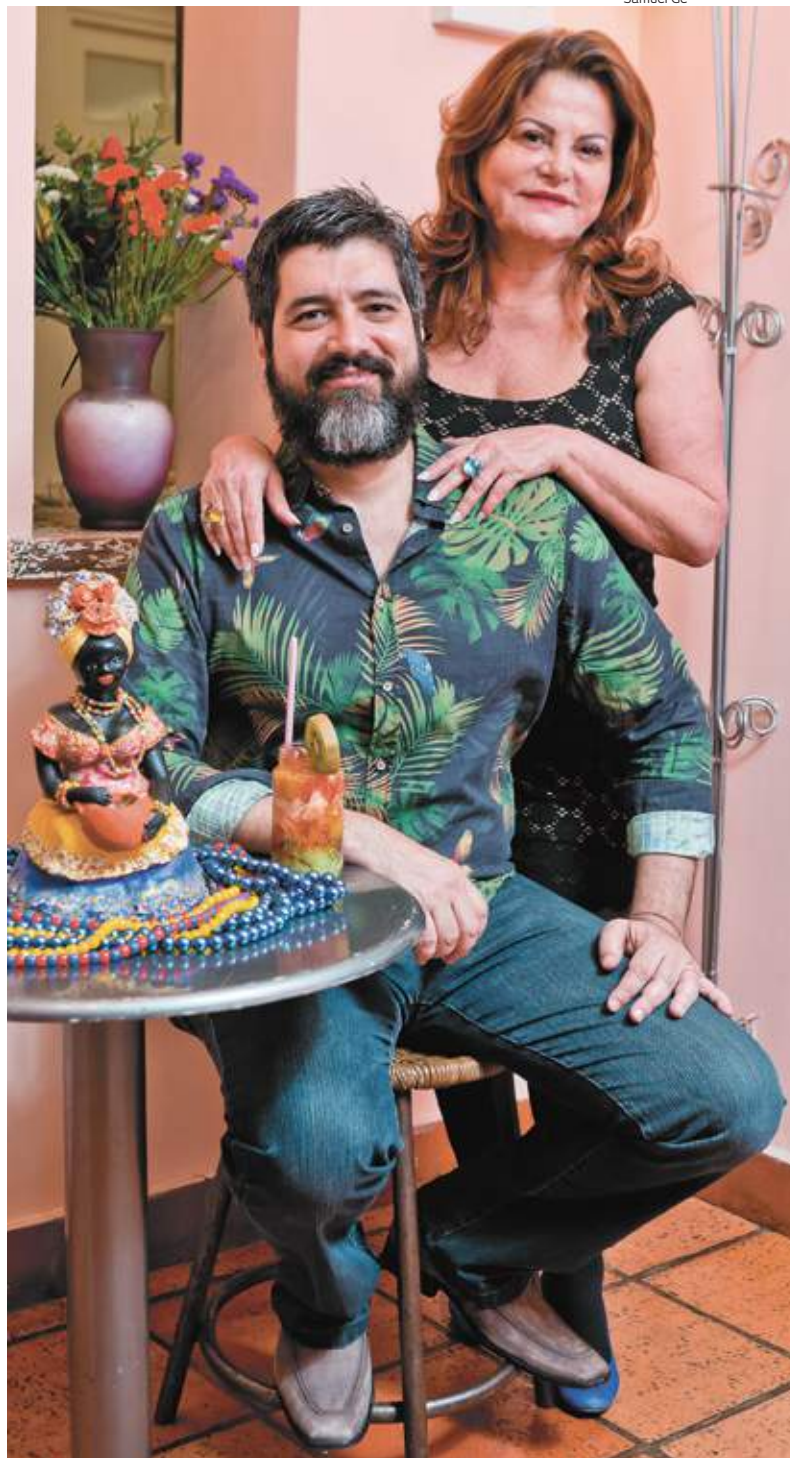
Guilherme Astone e Luiz Gustavo Moreira: casa tem 17 unidades em BH e não quer parar de crescer. Planos de expansão foram adiados para 2022

Alguidares

Esse ano, o Dia dos Pais reservou um presente e tanto para os sócios Deusa Prado e Brando Mota. Foram tantos os pedidos pelo delivery que o Alguidares bateu recorde de vendas. “Uma maravilha, nos sentimos muito prestigiados”, diz Deusa, que viu o seu serviço de entrega aumentar significativamente durante a pandemia. Logo, ele passou a representar 60% do faturamento de quando a casa estava com os salões abertos. “Agora, já com o restaurante em funcionamento, nosso maior desafio é conseguir conciliar os dois serviços, salão e delivery, na mesma cozinha”, diz Deusa.

A cozinha, inclusive, passou por uma grande reforma durante os seis meses que o restaurante manteve suas portas cerradas. O salão da charmosa casa de esquina também ganhou novos ares. Com decoração marcada por elementos que remetem à terra de Dorival Caymmi, assim que cruza a porta o cliente se sente mesmo transportado para a Bahia. “Minha alma baiana é inquieta e senti que já estava mais do que na hora dessas novidades ganharem corpo”, conta Deusa. Além dos objetos coloridos, dos garçons e garçonetes trajando guias, turbantes e saias rodadas, o cheiro de dendê misturado ao do leite de coco invade o ambiente sem cerimônia. A maioria dos insumos usados nas receitas também vem da terra de todos os santos, inclusive da Ilha de Itaparica, a 28 quilômetros de Salvador, onde Deusa passa boa parte do ano.

No cardápio, os pratos ganham nome de personalidades baianas. Das moquecas, por exemplo, tem a Tieta do Agreste, preparada com peixe; e Caetano Veloso, com lagosta. A mais famosa, no entanto, é a de camarão, batizada como Dona Flor. Ela vem acompanhada de farofinha de dendê, pirão e arroz branco. Para se ter uma ideia do quanto ela é querida pela clientela, o prato significa 80% dos pedidos que entram na cozinha. Mas antes de encarar o prato principal, impossível resistir ao clássico acarajé recheado com camarão fresco. Aí sim, o cliente sente todo o axé da comida ancestral da Bahia.



Samuel Gê

Com o sócio Bruno Mota, Deusa Prado viu a entrega bater recordes de vendas: “Agora, com o restaurante em funcionamento, nosso maior desafio é conseguir conciliar os dois serviços, salão e delivery, na mesma cozinha”, diz ela

RUA PIUM-Í, 1037, ANCHIETA, (31) 3221-8877.

Badejo

Não existe uma só moqueca no Brasil. Na verdade, muitas pessoas desconhecem que moqueca é um tipo de cocção em que o peixe é cozido em seu próprio caldo. E as moquecas têm características próprias: a baiana, por exemplo, leva óleo de dendê e leite de coco, já a caiçara é feita na folha de bananeira e a capiçaba, preparada com tomate, cebola e bastante cheiro verde. E é exatamente essa última, típica do Espírito Santo, a estrela do cardápio do Badejo. Inaugurada em abril de 1990, a casa nem pôde comemorar seus 30 anos em grande estilo, já que precisou fechar suas portas para os clientes em março, devido a pandemia. “A festa ficou para depois, mas vai acontecer”, diz o chef Daniel Dalcin.

Há pouco mais de um ano, o restaurante mudou de endereço. Deixou a Rua Rio Grande do Norte e se firmou em um quarteirão tranquilo da Rua Ceará, esquina com Santa Rita Durão, também no Funcionários. “Temos a sensação de que estamos realmente começando de novo”, afirma Daniel, que investiu em novas embalagens para atender o público faminto por suas moquecas, que aparecem em vinte versões, sendo a mais simples preparada com pescada amarela. Tudo passou a ser embalado a vácuo, exatamente para preservar o caldo dos pratos, que são acompanhados de arroz e pirão. Há outras opções no menu, como peixe grelhado com molho de camarão e a paella de badejo.

Durante a semana, inclusive, o estabelecimento continua funcionando apenas por delivery e retirada no balcão. Foi também implementado um menu executivo com pratos variados como estrogonofe de camarão e parmegiana de tilápia, servida com arroz branco e purê de batata. Já aos finais de semana, aí sim, a turma pode se reunir por ali, escolher uma das mesinhas espalhadas pela calçada, e comer a moqueca de badejo com camarão rosa, a mais vendida da casa, daquele jeito: lindamente borbulhando na panela de barro.

**RUA CEARÁ, 1685, FUNCIONÁRIOS,
(31) 2573-1612.**



Violeta Andrada

O chef Daniel Dalcin mudou de endereço no ano passado e comemorou os 30 anos do Badejo em abril: “A festa ficou para depois”

Baiana da Acarajé

Samuel Gé

Sete irmãos, sete cunhados, dez primos... Durante a pandemia, a frase “cuidar de quem se ama” nunca fez tanto sentido, afinal a Baiana do Acarajé é uma empresa extremamente familiar. A equipe é formada pelos Gomes Melo, com origem em Santanópolis, cidadezinha localizada ao lado de Feira de Santana. “Todo mundo ainda ajuda os parentes que ficaram por lá. Então para nós era muito importante manter todos os empregos”, garante o diretor administrativo Odair José Gomes Melo. O jeito foi fazer um rodízio entre os funcionários-parentes, que continuaram trabalhando para atender os pedidos de delivery. Os que se encaixavam no grupo de risco ficaram em casa.

Em 22 anos de existência, Odair lembra que já passou muito perrengue: reforma da Savassi, chuvas intensas no verão. “Mas a gente não desanima, porque também temos muitas histórias lindas para contar. Na época da Copa do Mundo no Brasil, por exemplo, a cidade inteira se reuniu em nossa porta”, lembra.

Sem mar por perto, o Baiana possibilita aos belo-horizontinos matar saudades da praia por meio da gastronomia. Com as mesas espalhadas pela calçada do quarteirão fechado, o restaurante é porto seguro para os apaixonados por peixes e frutos do mar. Se na época pré-pandemia, o estabelecimento recebia cerca de 300 pessoas simultaneamente, hoje o atendimento se restringe a 120 por causa do distanciamento social. Muitos clientes se sentam ali para comer a moqueca de badejo com camarão, a preferida da clientela. A cada 200 pratos vendidos, 70 são da tal moqueca, servida com arroz, farofa e pirão. Deliciosa também é a preparada com siri catado. Prato raro de ser achado por essas bandas das Gerais. O bobó, pode ser feito com camarão, lagosta ou misto (camarão e lagosta). Tem também vatapá com badejo e camarão. Já para abrir o apetite, claro, o acarajé servido com camarão seco ou fresco, é sempre uma boa pedida numa casa baiana.

**RUA ANTÔNIO DE ALBUQUERQUE, 440,
SAVASSI. (31) 3264-5804.**



Ana Meire Melo, da família que veio de Santanópolis, cidadezinha localizada ao lado de Feira de Santana, na Bahia: em 22 anos de existência, restaurante já passou por reforma da Savassi, chuvas intensas e, agora, pandemia

Caca Bambu

Lá no dia 20 de março, quando foi anunciado que bares, restaurantes e lanchonetes só poderiam funcionar por delivery ou no sistema de retirada no balcão, o Coco Bambu também foi surpreendido. Menos de 15 dias antes, a marca havia inaugurado sua segunda unidade na capital, no BH Shopping. “A primeira coisa que pensamos foi em resguardar nosso principal patrimônio, que são os funcionários”, explica o sócio Elias Bachá. Para fazer parte do time Coco Bambu, os 300 empregados passam por um treinamento pesado, inclusive em São Paulo. O jeito, para manter a roda girando, foi investir ainda mais no delivery, o que não era uma novidade para o restaurante, que sempre foi muito ativo neste segmento. “Na verdade, isso foi uma vantagem. Só nos organizamos para atender a demanda, que aumentou significativamente, cerca de quatro vezes”, diz Elias. E assim, o Coco Bambu atravessou a tempestade da Covid-19 sem demissões.

Já de novo com os salões abertos, o Coco Bambu, marca cearense especializada em frutos do mar, principalmente camarão, vê o movimento retornar aos poucos. “Estamos seguindo à risca todos os protocolos de segurança para que os clientes se sintam seguros. Inclusive, aumentamos o nosso quadro de funcionários responsáveis pela limpeza dos ambientes.”

Assim, com todo cuidado, a turma “louca por camarão” volta a ocupar as mesas do restaurante e já pode pedir um dos clássicos da casa, a Rede de Pescador: lagosta, camarão, mexilhão, peixe e lula grelhados com molho provençal, servido com arroz de açafrão com parmesão. Ou ainda o Camarão Internacional, com camarões sobre arroz com ervilha, presunto e creme branco, gratinado com muçarela e parmesão, servido com batata palha.

E em breve Belo Horizonte vai contar com mais duas unidades da marca, uma no Shopping Del Rey, na Pampulha, e outra no Minas Shopping, no bairro União. Haja camarão!

**RUA FRANCISCO DESLANDES, 900,
ANCHIETA, (31) 3504-9180.
BR-356, 3049, BH SHOPPING,
BELVEDERE, (31) 3653-1700.**



Os sócios Elias Bachá, Ricardo Caixeta e Fernando Costa: em breve, rede vai dobrar de tamanho na capital mineira

Olegária Pizza e Farneria

Trabalhar com delivery sempre esteve no DNA da Olegária. Desde 2018, a Rede Gourmet – leia-se Olegário, Udon e Santafé – mantém uma central de produção no bairro Serra. De lá saem, por exemplo, todos os preparos para alimentar as quatro unidades da pizzeria espalhada pela cidade. “É uma forma de termos controle de qualidade em todas as filiais”, explica Agilberto Martins, que comanda a rede em parceria com o irmão Pedro. Eles acabam, inclusive, de inaugurar a primeira filial fora da capital mineira, em Vitória, no Espírito Santo.

Apesar de ser parceira de vários aplicativos, a vontade de ter o controle do preparo à entrega fez com que a Rede Gourmet investisse em um app próprio. Com um clique na tela do celular, os clientes conseguem ter acesso aos cardápios dos três restaurantes e mais, ao da Olé, marca jovem e popular da Olegária, que só trabalha com entrega. “É uma pizza com a nossa qualidade, mas um pouco mais encorpada e preparada com ingredientes mais simples”, explica Agilberto. Para quem prefere sabores mais potentes e sofisticados, o negócio é mirar mesmo no cardápio da Olegária. São mais de 25 opções de redondas preparadas no forno a lenha. O cliente pode trocar a muçarela tradicional pela sem lactose ou pelo queijo preparado com leite de ovelha. Outra boa pedida é brincar de pizzaiolo e montar uma pizza com até cinco ingredientes de sua preferência. Os vegetarianos também têm vez: a de cogumelos trufados é feita com molho de tomate, muçarela, ovos cozidos, shiitake, funghi trufado e salsinha. Os “fominhas” de sobremesa ficam felizes ao ver que é possível encerrar a farra gastronômica com uma bela pizza de chocolate ou com a de banana. Ambas são servidas com sorvete artesanal de baunilha.

**AV. OLEGÁRIO MACIEL, 1748,
LOURDES, (31) 3337-4446.
E MAIS TRÊS ENDEREÇOS NA CIDADE.**



Agilberto Martins, sócio da Rede Gourmet, mantém uma central de produção no bairro Serra desde 2018: “É uma forma de termos controle de qualidade em todas as filiais” ▶

Pedro Nicoli

68 La Pizzeria

A lenha está queimando a 300 graus. Na verdade, o forno onde são preparadas as pizzas da 68 não parou de funcionar. Muito pelo contrário. O delivery da 68 cresceu cerca de 30% nesse período. “Saímos na vantagem porque já trabalhávamos com entrega. Mas os pratos do cardápio, por exemplo, quase não venderam, exatamente porque não existe uma tradição de pedi-los em casa”, explica a proprietária Lilian de Mesquita.

Assim como para tantos outros estabelecimentos, foram seis meses muito difíceis para a pizzeria. Lilian foi obrigada a enxugar a equipe. Dos 43 funcionários, ficaram apenas 27. Com 600 metros quadrados, a unidade de Lourdes precisou diminuir sua capacidade de ocupação de 400 para 200 lugares – a filial do Vila da Serra é pequenina, tem foco no delivery e apenas 10 mesas. Para receber os frequentadores de volta, todos os protocolos de segurança estão sendo cumpridos. Assim que chegam, os clientes recebem um saquinho onde podem colocar suas máscaras enquanto comem. O cardápio agora é no QR Code e os talheres vêm em embalagens descartáveis. Os pratos e bandejas com as pizzas vem tampados da cozinha. “Acho que mudou tudo. O nosso comportamento e dos clientes. Estamos todos ainda mais atentos aos detalhes”, diz Lilian.

O cardápio conta com mais de 40 combinações de sabores. E as massas podem ser substituídas por opções sem glúten, integral ou de batata doce. A mais pedida é a La premiata, com molho de tomate pellati, muçarela especial, champignon trifolati, queijo brie, presunto de Parma, queijo parmesão e orégano. Já a L'Aristocratica é feita com molho de tomate pellati, muçarela de búfala, coração de alcaçofra, presunto de Parma e orégano. Além do carpaccio clássico, outra opção de entrada é o crostino, ciabatta tostada com presunto de Parma, radicchio e queijo parmesão.

RUA FELIPE DOS SANTOS, 68, LOURDES.

(31) 3292-0208/3291-7466.

RUA MINISTRO OROZIMBO NONATO, 102, VILA DA SERRA. (31) 3542-6092.



A proprietária Lilian de Mesquita: “Acho que mudou tudo. O nosso comportamento e dos clientes. Estamos todos ainda mais atentos aos detalhes”

Baralia

É no melhor estilo napolitano. Massa fininha, com borda crocante e recheio na medida certa. Apenas 90 segundos no forno bem quente. Vindo de Nápoles, o chef Carlo Caredda sabe como ninguém que seguir a tradição no preparo de uma boa pizza é importantíssimo. Divididas entre Le classiche (as clássicas); Le stelle della casa (as estrelas da casa); Di Mare (do mar); Le Bianche (pizzas brancas) e Le Nuove (as novas), são 16 sabores no total. No segundo grupo, a Amalfitana leva molho de tomate pelatti, muçarela de búfala, parmesão, basilico, presunto de Parma, cogumelos de Paris e brie. A Isola Verde está na categoria do mar e vem recheada com muçarela de búfala, parmesão, pesto de rúcula, camarões e raspas de limão. Para os que adoram conhecer novos sabores, há o Panuozzo, sanduíche tradicional napolitano feito com massa de pizza assada no forno a lenha. O que leva o nome da casa é recheado com muçarela de búfala, rúcula, tomatinho, presunto de Parma, parmesão e maionese caseira.

Sem nunca ter trabalhado com delivery, Carlo e o sócio Mateus Hermeto precisaram correr atrás do tempo perdido. E foram exatamente as redondas que seguraram o restaurante quando ele precisou fechar suas portas para os clientes. “Noventa por cento dos pedidos era de pizza”, afirma Mateus. Atualmente, a casa também está abrindo para o almoço com um cardápio executivo de terça a sexta e preços que vão de R\$ 34,90 a R\$ 46,00. Os pratos variam, mas o Galeto com risotto parmigiano, galeto com risoto de parmesão, é um sucesso absoluto. Pelo visto, o chef não vai poder tirá-lo do menu tão cedo.

**ALAMEDA OSCAR NIEMEYER,
1033, LOJA 04-B, VILA DA SERRA,
(31) 3786-1359.**



O chef Carlo Caredda mantém a tradição das pizzas napolitanas: divididas entre Le classiche (as clássicas); Le stelle della casa (as estrelas da casa); Di Mare (do mar); Le Bianche (pizzas brancas) e Le Nuove (as novas)

Violeta Andrada

Marília Empório e Farneria

Cláudio Cunha

J á tradicional na noite de Lourdes, com opções que vão da famosa receita italiana a drinques e um espaço para dançar, o Marília Pizzeria começou 2020 com planos grandiosos. Afinal, no dia 20 de maio, a casa completaria 18 anos de história, inaugurando um novo ciclo da marca. “Já não éramos mais apenas uma pizzeria”, diz o proprietário Gilson Judice. “Era a hora de mudar, de se reinventar novamente.” Por meio de uma parceria com o empresário Matheus Mourthé, o nome por trás do Olga Nur e Tizé Bar e Butiquim, a maioria da casa chegou com várias transformações.

No final do ano passado, o Marília começou a encerrar as suas operações na rua Marília de Dirceu para começar o período de obras na rua Bárbara Heliodora. E graças a uma pitada de sorte e um bom planejamento, a casa não sofreu tanto com o impacto da pandemia. “Nós tínhamos programado um período de obras de seis meses”, conta Gilson, que conseguiu recontratar 90% dos seus funcionários.

Agora, a poucos metros dos parceiros Olga Nur e Tizé, a Marília Empório e Farneria dá seus primeiros passos, trazendo algumas novidades para os clientes, mas sem abrir mão de sua essência. Vinhos, pizzas e massas continuam fortes no cardápio da casa, que incorporou receitas elaboradas pelo chef Rodrigo Viana para a nova fase. Toda sexta feira, o cozinheiro também fica responsável por criar novas opções para o menu de almoço da casa, sempre com uma carne e um rodízio de seis guarnições, que podem variar entre massas, saladas e outros tipos de acompanhamentos. A carta de drinques do Marília também passou por reformulação, abraçando as receitas criadas por Filipe Brasil, mixologista e bartender com 15 anos de experiência. Já quem gosta de apreciar vinho pode programar uma visita mais prolongada, nos domingos ou entre terça e quinta. São os dias em que a casa tem o open wine. Por R\$ 54,00, o cliente pode aproveitar quantas taças quiser de brancos, tintos e rosés. “Também inauguramos o empório”, conta Gilson. “O cliente poderá levar para sua casa massas frescas, molhos, geleias artesanais, enfim, tudo aquilo que servimos no restaurante.”

**R. BÁRBARA HELIODORA, 141,
LOURDES, (31) 3275-2027.**



O proprietário Gilson Judice reinaugurou a casa em novo endereço e com novo cardápio: “Já não éramos mais apenas uma pizzeria. Era a hora de mudar, de se reinventar novamente”

Casa das Contos

Nem mesmo a pandemia foi capaz de tirar a vontade de comemorar o aniversário da Casa dos Contos. “São 45 anos, quase meio século de vida”, diz, entusiasman-da, Maria Eleonor Roque, que comanda a casa fundada por seu pai, Edmar Roque. Para festejar junto com a clientela fiel há décadas, o restaurante fez uma promoção em outubro em que as pessoas publicavam no Instagram fotos de cenas no restaurante e marcavam com a #MomentoCasadosContos. “É disso que é feita nossa história”, diz Maria Eleonor. Também foi organizada uma exposição virtual no site do estabelecimento com obras de artistas mineiros.

A Casa dos Contos precisou correr contra o tempo e implementar às pressas o delivery para continuar atendendo os frequentadores mesmo com as portas fechadas. Além da parceria com o iFood, também abriu o serviço de entrega por conta própria. “A gente vinha estudando essa possibilidade, já que era um pedido antigo dos clientes”, diz a empresária. O robusto cardápio, com 84 pratos no total, precisou passar por algumas adaptações. “Nossa comida é preparada na hora, não é fast food, e isso foi um dos maiores desafios para a equipe.”

Entre as receitas mantidas no delivery está o Filé Surprise, um dos mais pedidos há mais de quatro décadas. O tal prato é constituído por filé recheado com presunto e muçarela e servido com arroz à piemontese. Outro que faz sucesso é o Filé dos Anjos, filé grelhado, molho cheddar com batata e presunto de Parma, acompanhado de arroz com bacon, cebola, ovo, ervilha e batata palha. Além do tempero caseiro, a fartura é característica da Casa dos Contos. Talvez por isso, o serviço de entrega tenha sido um sucesso absoluto. “Foi uma aceitação surpreendente. Aos finais de semana, inclusive, o volume de pedidos foi muito próximo ao número de pedidos de quando a casa estava em funcionamento normal”, comemora Maria Eleonor. Um belíssimo presente de aniversário.

**RUA RIO GRANDE DE NORTE, 1065,
SAVASSI, (31) 3261-5853.**



Maria Eleonor Roque, que comanda a casa fundada por seu pai, Edmar Roque, se surpreendeu com a aceitação do delivery: “Aos finais de semana, o volume de pedidos foi muito próximo ao número de pedidos de quando a casa estava em funcionamento normal”

Violeta Andrada

Bolão

É no meio da pandemia veio a notícia: o Bolão vai fechar. Os boêmios da cidade entraram em polvorosa. Fundado em 1961, o restaurante é destino certo para o fim de noite de gerações e gerações belo-horizontinas. Afinal, quem nunca varou a madrugada diante de um Rochedão com tropeiro e bife à milanesa, um PF farto com arroz, tropeiro, ovo, espaguete ou fritas ou couve e bife à milanesa? “Chegou uma hora que a gente achou que não ia aguentar, porque precisamos fechar as portas para os clientes, mas as contas não pararam de chegar”, explica Carlos Henrique Rocha, neto dos fundadores e responsável pela matriz. Hoje, existem outras unidades na cidade (no Santa Tereza e no Coração Eucarístico), comandadas por primos de Carlos Henrique.

Já sob o comando da terceira geração da família Passos Rocha, o Bolão, assim como muitos de seus frequentadores, viu uma luz no fim da noite escura. “Não podemos desistir dessa história. Temos obrigação de manter a tradição”, assegura Carlos Henrique. Para ele, o movimento da noite na capital já andava fraco com a redução das casas noturnas e a lei seca. “E aqui é lugar de after, onde as pessoas se encontram depois da balada.”

Durante o dia, a casa trabalhava no sistema self-service, mas precisou abandonar o bufê momentaneamente. Continua, no entanto, oferecendo seus pratos tradicionais como o espaguete à bolonhesa – inclusive pelo delivery. “Mas o que desejamos de verdade é que tudo isso passe logo, para que a gente possa amanhecer com a casa cheia, como sempre foi.”

**PRAÇA DUQUE DE CAXIAS, 288,
SANTA TEREZA. (31) 3463-0719.
RUA MÁRMORE, 681,
SANTA TEREZA. (31) 3461-6211.
RUA DOM JOSÉ GASPAS, 147, CORAÇÃO
EUCARÍSTICO. (31) 3375-6381.**

Pádua de Carvalho



Carlos Henrique Rocha, da terceira geração da família que comanda o Bolão, achou que teria de fechar a casa: “Não podemos desistir dessa história. Temos obrigação de manter a tradição”

Cantina da Lucas

Muita gente que frequenta a Cantina do Lucas já passou dos 60. Tombado como Patrimônio Histórico de Belo Horizonte, o restaurante abriu suas portas em 1962 e está localizado no emblemático Edifício Maletta, na esquina da rua da Bahia com a avenida Augusto de Lima. Desde sempre frequentado por intelectuais, artistas e formadores de opinião – a Fernanda Montenegro fazia questão de ir lá todas as vezes que vinha em BH – desta vez foi diferente. O gerente Antônio Mourão precisou pedir para que os clientes ficassem em casa. “Claro que foi um momento muito difícil para todo mundo”, conta Mourão, que trabalha há mais de 30 anos no estabelecimento.

Para continuar atendendo a antiga clientela, o jeito foi investir tanto no delivery próprio quanto pelo iFood. “Os fregueses ficaram muito felizes com a chance de se deliciar com a nossa comida em casa”, diz. O gerente é uma enciclopédia de histórias que aconteceram por ali. Ele, inclusive, se lembra de atender os integrantes do trio Berimbau, formado por ninguém menos que Milton Nascimento, Wagner Tiso e Paulo Braga.

O cardápio regular foi adaptado, mas continuou grande, com opções para todos os gostos. Só de pratos individuais, são 21 receitas. A estrela da casa, o filé à parmegiana, servido com purê de batata, continuou brilhando no delivery e foi o prato mais pedido durante a quarentena. Outro que tem uma legião de fãs é o Bacalhau à Espanhola, posta de bacalhau, batata, pimentão, ervilha, ovo cozido e azeitona preta. Para os carnívoros de carteirinha uma boa escolha é a picanha à moda da casa, com a carne grelhada acompanhada de arroz surprise, banana à milanesa, batata frita e ovos fritos.

**AVENIDA AUGUSTO DE LIMA, 233, LOJA 18,
EDIFÍCIO MALETTA, CENTRO. (31) 3226-7153.**



O gerente Antônio Mourão, que trabalha há mais de 30 anos na Cantina do Lucas; ele é do tempo em que o trio Berimbau, formado por Milton Nascimento, Wagner Tiso e Paulo Braga, batia ponto nas mesas da casa

Pádua de Carvalho



Achado não é roubado

Já começo essa crônica dizendo que até me envergonho da história que vou contar. Mas como é um daqueles casos que acabam marcando a vida da gente e rendendo muitas risadas em rodas de amigos, resolvi deixar registrado, até como um pedido de desculpas para o restaurante em questão... E quem nunca cometeu um deslize no auge da juventude, que atire a primeira pedra!

Aconteceu vários anos atrás. Eu, meu namorado (atual marido) e um casal de amigos fizemos uma viagem maravilhosa pelo litoral entre São Paulo e Rio. Passamos, entre outros, por Ilhabela, Angra, e o cenário dessa narrativa: Paraty.

Eu amo Paraty desde a primeira vez que fui lá. É uma daquelas cidades que eu moraria facilmente se pudesse. Exatamente por isso e como só iríamos ficar dois dias, resolvemos aproveitar cada minuto. Nos hospedamos em uma pousada fofo, passeamos pelo centro histórico, fomos a Trindade e à noite escolhemos o melhor restaurante da cidade para jantar. O local estava lotado, mas nem nos importamos de esperar. O ambiente era muito aconchegante, música de bom gosto ao fundo, e o hostess do local gentilmente nos encaminhou para o balcão, onde poderíamos beber alguma coisa e conversar até que uma mesa estivesse disponível.

Quem conhece Paraty sabe que os preços não são lá muito em conta. Muito menos em um restaurante chique daqueles. Então olhamos a carta de vinhos e escolhemos – de acordo com as nossas possibilidades da época – um que eu já conhecia. O vinho chegou e aí foi uma taça, duas, três... Não vagava nenhuma mesa e beber de estômago vazio nunca é uma boa ideia. Provavelmente por isso que subitamente me dei conta de que o nosso vinho (quase vazio) estava ao lado, e que, em vez dele, estávamos tomando um outro (quase cheio) que algum garçom havia esquecido no balcão.

“Por isso que está tão bom!”, falei já analisando com atenção o rótulo e constatando que ele tinha jeito de vinho caro. Bem nesse momento, avisaram que podíamos ir para uma mesa e foi aí que fizemos o que eu não faria hoje de jeito nenhum... Largamos o vinho pedido no balcão e levamos conosco o tal maravilhoso, enquanto ríamos muito e sentíamos aquele frio na barriga típico de quem sabe que está fazendo arte.

Confesso que sou meio certinha e medrosa, nunca roubei bala do sorveteiro nem nada parecido, como as crianças faziam nos meus tempos de colégio. Mas meus amigos falaram para eu ficar tranquila, nunca iam dar falta e que, afinal, achado não era roubado. Sendo assim, tomamos o vinho inteiro e quase esquecemos da “travessura” que estávamos fazendo. Até que pedimos a conta, o garçom foi providenciar, e então, junto com ele, veio o gerente, que perguntou sem rodeios se o vinho que havíamos tomado era o que tínhamos pedido.

Eu implorei aos céus que um buraco se abrisse debaixo dos meus pés e eu sumisse do mundo, que um meteoro caísse bem ali naquele instante, que um blecaute atingisse a cidade para que eu pudesse fugir. Como não morri nem nada parecido, pelo menos fingi de morta e quem se encarre-

“Eu implorei aos céus que um buraco se abrisse debaixo dos meus pés e eu sumisse do mundo”

gou da explicação foram os garotos, que na cara dura fingiram surpresa e falaram que talvez tivéssemos nos enganado. Para completar, eles disseram que podíamos inclusive pagar pelo vinho consumido se fosse o caso, o que me deu um certo alívio, mas ao mesmo tempo tristeza por saber que teríamos até que diminuir um dia na viagem pelo preço que aquela garrafa deveria custar.

E então veio a conta. Assim que o garçom a deixou sobre a mesa, a agarrei ansiosa para saber de quanto seria o “prejuízo”. Para nossa surpresa, haviam cobrado exatamente o vinho que pedimos. Ainda nos questionamos se não deveríamos pedir a carta de vinhos para pagar o preço devido (que na verdade seria o das duas garrafas, pois também tínhamos tomado quase tudo da que deixamos no balcão), mas o garçom já estava por perto com a máquina de cartão de crédito e nos assegurou que estava tudo certo. Saímos de lá bem aliviados, rindo de nervoso, mas certos de que dali em diante não faríamos nada parecido.

Só por curiosidade, depois que a viagem acabou fui pesquisar sobre aquele vinho e constatei que realmente era muito além das nossas “posses” de recém-formados que éramos na época. Hoje, porém, sempre que o vejo em algum cardápio faço questão de pedi-lo. Mesmo tantos anos depois, continuo o achando muito bom. Ele tem notas de baunilha, madeira e... aventura! ■

Espacos Gourmet Agmar

TRANSFORMAMOS A COZINHA EM SALA DE VISITA.



4 QUARTOS | 2 SUÍTES E 2 SEMISSUÍTES | 4 VAGAS
SERRA | RUA LUZ A 60 M DA PRAÇA MILTON CAMPOS

- 150 m²
 - Salão para ambientes
 - Lavabo
 - Suite master com closet e suites com armários divididos
 - Persianas com controle remoto
 - Cozinha e banheiros com armários
- ÁREA DE LAZER MONTADA E EQUIPADA**

LANÇAMENTO
ED. LUMENS

3 QUARTOS | 1 SUÍTE E 2 SEMISSUÍTES | 3 VAGAS
FUNCIONÁRIOS | RUA TOMÉ DE SOUZA, 95

- 118 m²
- Salão para ambientes
- Lavabo
- Suites com armários divididos
- Persianas com controle remoto
- Cozinha e banheiros com armários

ÁREA DE LAZER MONTADA E EQUIPADA



4 SUÍTES | 4 VAGAS - ÚLTIMAS UNIDADES
SANTO AGOSTINHO | RUA MATIAS CARDOSO, 300

- 178 m²
- Salão para ambientes
- 4 suites, sendo suite master com closet e 3 suites com armários divididos
- Cozinha montada e equipada com fogão de cinco bocas, triturador, exaustor e armários
- Persianas com controle remoto
- Banheiros com armários

ÁREA DE LAZER MONTADA E EQUIPADA

ZE
ZANONIA EPHRAIM
EM CONSTRUÇÃO



4 QUARTOS | 2 SUÍTES E 2 SEMISSUÍTES | 4 VAGAS
VILA DA SERRA | ALAMEDA DO MORRO

- 175 m²
- Salão para ambientes
- Lavabo
- Suite master com closet e suites com armários divididos
- Persianas com controle remoto
- Cozinha e banheiros com armários

ÁREA DE LAZER MONTADA E EQUIPADA

BREVE
LANÇAMENTO
ED. LA BRESSE



Em todos os empreendimentos Agmar • Gás canalizado e medição individualizada de água • Aquecimento solar central com suporte à gás



VENDAS:

99909-4444

INFORMAÇÕES:

(31)3343.8000 | AGMAR.COM.BR





PRONTIDÃO
24 HORAS

A VIDA COMO VALOR MAIOR

MAIS DE 40 ESPECIALIDADES MÉDICAS COMPLETA INFRAESTRUTURA DE EXAMES

- ANESTESIOLOGIA
- ANGIOLOGIA
- CARDIOLOGIA
- CARDIOLOGIA PEDIÁTRICA
- CIRURGIA CABEÇA E PESCOÇO
- CIRURGIA CARDIOVASCULAR
- CIRURGIA GERAL
- CIRURGIA PLÁSTICA
- CIRURGIA TORÁCICA
- CIRURGIA VASCULAR
- CLÍNICA MÉDICA
- COLOPROCTOLOGIA
- DERMATOLOGIA
- ENDOCRINOLOGIA
- GASTRO-HEPATOLOGIA
- GINECOLOGIA
- HEMATOLOGIA
- MASTOLOGIA
- NEFROLOGIA
- NEUROCIRURGIA
- NEUROLOGIA
- OFTALMOLOGIA
- ONCOLOGIA
- ORTOPEDIA / TRAUMATOLOGIA
- OTORRINOLARINGOLOGIA
- PNEUMOLOGIA
- REUMATOLOGIA
- UROLOGIA
- ENTRE OUTRAS

AGENDAMENTO ON-LINE
WWW.BIOCOR.COM.BR



Biocor

INSTITUTO

ALAMEDA OSCAR NIEMEYER , 217 - VILA DA SERRA - NOVA LIMA - MG