

# encontro<sup>BH</sup> Gastrô

## VINHOS

CONSUMO DA BEBIDA  
NO BRASIL CRESCEU  
18% EM 2020

## ARQUITETURA

ESPAÇOS  
AO AR LIVRE  
CONQUISTAM  
PELO CHARME  
E SEGURANÇA

GUIA COM MAIS DE

**1.400**  
ENDEREÇOS

OFERECIMENTO:

Del  
Maipo  
Wines and Cheeses

ISSN 1679-0146  
9177167 9106 1400  
R\$ 29,90  
0 0 243

Camarões grelhados  
sobre lâminas de  
abóbora no leite  
de coco e minifolhas,  
por Rodrigo Fonseca,  
do restaurante  
Taste-Vin, eleitos,  
respectivamente, o  
Melhor Chef e o Melhor  
Restaurante da Cidade

O MELHOR  
DE  
BH 2021

**E MAIS**  
CASAS E  
PROFISSIONAIS  
PREMIADOS EM  
36 CATEGORIAS



A EXPERIÊNCIA DE VIVER NO LOURDES:  
SEU ESPAÇO, SUA CONQUISTA



VISITE O APARTAMENTO  
DECORADO NO LOCAL  
RUA CURITIBA, 2142 - LOURDES

**3** suítes  
+ lavabo

sala **3**  
para  
ambientes

**lazer**  
para todas  
as idades



 (31) 4009-7000  
JARDINSCAPARAO.COM.BR

**CAPARAO**  
D E S D E 1 9 5 7



JARDINS  
MARÍLIA ABREU

SUCESSO  
no lançamento

80%  
vendido

Obras  
iniciadas



ESTRUTURA  
DA TORRE  
**100%**  
CONCLUÍDA

**1 E 2**  
SUÍTES

**LAZER**  
COMPLETO NO  
**ROOFTOP**

**Cadastre-se para pré-lançamento**  
e faça uma visita guiada no apartamento decorado.

RUA AIMORÉS, 2700 - **SANTO AGOSTINHO**

OBRAS  
AVANÇADAS

FOTO DO LOCAL



# AIMORÉS

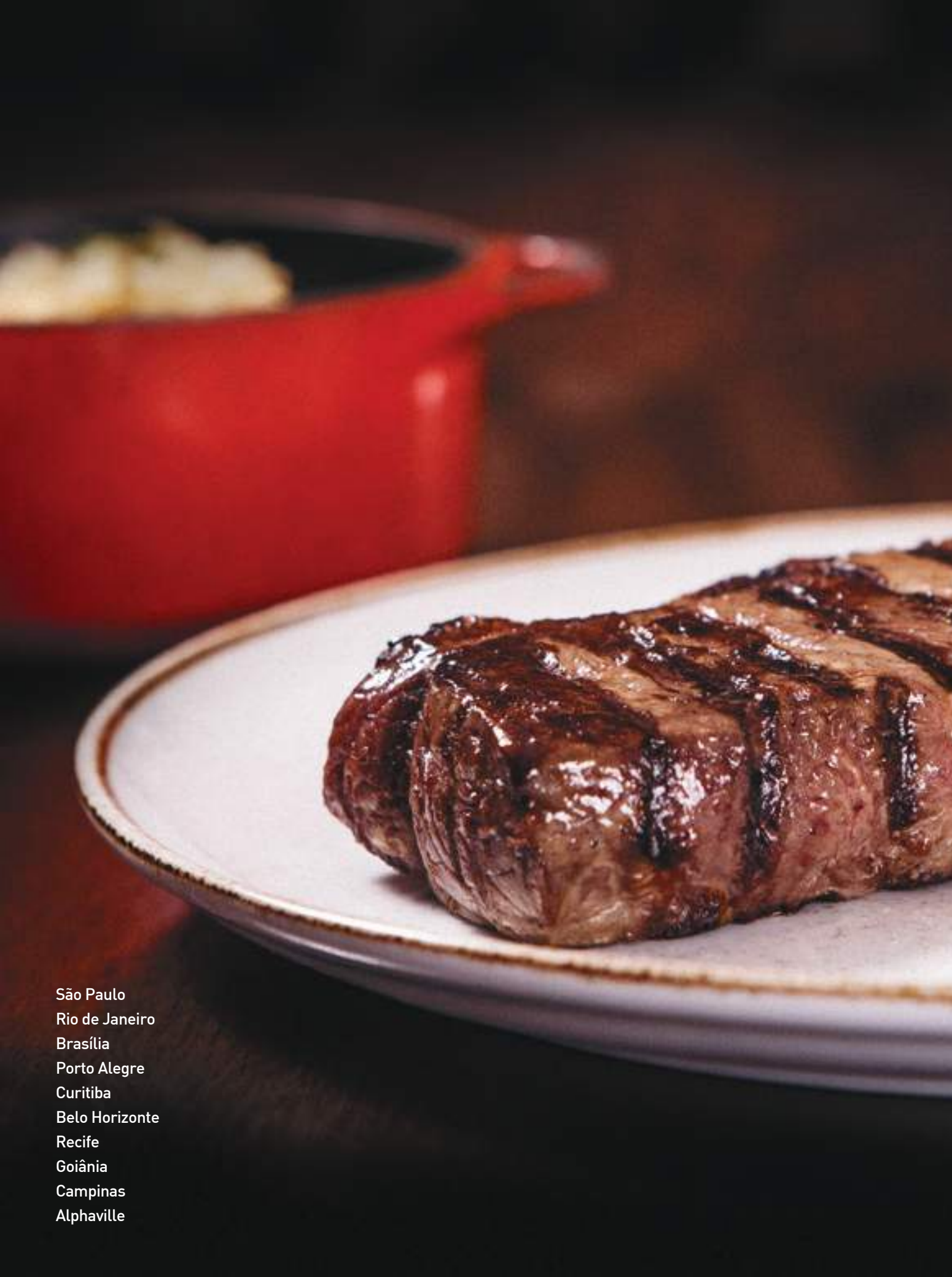
MORADIAS

[CAPARAO.COM.BR](http://CAPARAO.COM.BR)

**CAPARAO**  
DESDE 1957



(31) 4009-7000



São Paulo  
Rio de Janeiro  
Brasília  
Porto Alegre  
Curitiba  
Belo Horizonte  
Recife  
Goiânia  
Campinas  
Alphaville

Respeitamos  
a matéria-prima  
e dominamos  
o fogo para  
criar momentos  
inesquecíveis à mesa.



  
Pobre Juan<sup>TM</sup>

pobrejuan.com.br |  /restaurantepobrejuan

# DOMINODC CORPORATIVO





Fotos: Jomar Bragança

NOVA LOJA PARA ATENDER EXCLUSIVAMENTE  
RESTAURANTES, CONSTRUTORAS, HOTÉIS,  
BARES E TODO O MERCADO CORPORATIVO!



Rua Orenoco, 117B ■ Carmo Sion ■ Belo Horizonte  
☎ (31) 98499-7346 ■ (31) 2528-8887 📷 @dominox\_artedesign

Divulgação

**14** **ARQUITETURA**  
Os charmosos espaços  
ao ar livre de cafés,  
bistrôs e restaurantes

**26** **BEBIDA**  
O crescimento  
recorde de consumo  
de vinhos em 2020

**30** **SUSTENTABILIDADE**  
Entenda a diferença entre  
vinhos naturais, orgânicos  
e biodinâmicos

**34** **DÉCOR**  
Cozinhas arrojadas  
e cheias de estilo

**38** **LANCHES E GULOSEIMAS**  
Jurados, votação e casas  
premiadas em nove categorias

**82** **DIVERSÃO**  
Jurados, votação  
e casas premiadas  
em quatro categorias

**112** **RESTAURANTES**  
Jurados, votação  
e casas premiadas em  
dezenove categorias

**198** **PROFISSIONAIS**  
A maître, o sommelier, o chef  
revelação e o chef campeões

## CRÔNICA

**210** **PAULA PIMENTA**  
Peixe surpresa



FOTO CAPA: Paulo Márcio

UM NOVO JEITO  
DE OLHAR,

*viver*

E CONECTAR A CIDADE

2 E 3  
SUÍTES

LAZER  
COMPLETO  
2 VAGAS

ÁREAS COMUNS ENTREGUES E  
DECORADAS POR CAROL MILUZZI



Salão de Festas  
com Terraço



Quadra  
Poliesportiva



Espaço  
Gourmet



Praça  
do Mirante



Piscina adulto com deck  
molhado e piscina infantil

Piscina coberta e climatizada,  
com raia de 20 metros



Espaço Fitness



Playground



Churrasqueira



Sauna



Amplio terreno de **7.400 m²**.

Mais exclusividade e liberdade.



Um **Residencial** exclusivo para viver  
o melhor da cidade.



E a **Praça Memorial**, espaço verde  
de convivência com mais de **2.700 m²**:  
uma gentileza urbana para BH.

Veja as imagens  
no seu celular.



VISITE OS 2 DECORADOS MAIS LINDOS DE BH.

SHOWROOM: Rua Alagoas, 123, esquina com Rua Timbiras, Funcionários. | 31 2127-1720

VENDAS:



INCORPORAÇÃO, CONSTRUÇÃO E VENDAS:



historyfuncionarios.com.br

canopus.com.br

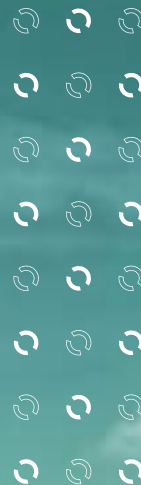
construtoracanopus

BOA VIAGEM EMPREENDIMENTO IMOBILIÁRIO SPE LTDA. CNPJ: 34.757.085/0001-79. Rua Maria Luiza Santiago, 200 - Sala 2301- B - Santa Lúcia - Belo Horizonte - MG - CEP: 30360-740. Arquiteto responsável: Dóvila Arquitetura e Engenharia CAU 9063-8. Registro do Memorial de Incorporação sob o número 84.271 em 12/08/2021 no Cartório do Segundo Ofício de Registro de Imóveis de Belo Horizonte. Todas as imagens e perspectivas deste material são meramente ilustrativas. As tonalidades das cores e texturas podem sofrer alteração. Materiais, acabamentos, revestimentos e infraestrutura para automação e ar condicionado serão entregues conforme memorial descritivo. Os móveis e utensílios, bem como a automação, não integram o imóvel. Medidas dos apartamentos são de eixo a eixo das paredes. Áreas comuns entregues equipadas e decoradas conforme memorial descritivo. A vegetação exposta é meramente ilustrativa, apresenta o porte adulto de referência e será entregue de acordo com o projeto paisagístico. Demais informações estão disponíveis no plantão de vendas. Vendas: Canopus Vendas - Rua Maria Luiza Santiago, 200 - Sala 2301- B - Santa Lúcia - Belo Horizonte - MG - CEP: 30360-740 - CRECI: PU0639; Casa Mineira Imóveis: Razão social: Moderna Corretora de Imóveis LTDA. CNPJ: 18.207935/0001-09. Rua Conde de Linhares, 264 - Cidade Jardim - Belo Horizonte - MG - CEP: 30380-030 - CRECI: 4698 e Pitchon Imóveis: Razão social: Pitchon Imóveis Ltda. CNPJ: 23.594.408/0001-34. Rua Antônio de Albuquerque, 330 - 10º andar - Savassi - Belo Horizonte - MG - CEP 30112-010 - CRECI: 5171. Material sujeito a alteração sem aviso prévio.

LANÇAMENTO  
EM FRENTE À  
IGREJA DA BOA VIAGEM.



HISTORY  
FUNCIONÁRIOS



PERSPECTIVA ILUSTRATIVA DA TORRE RESIDENCIAL

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**<sup>BH</sup>

Diretor-Geral/Editor André Lamounier

Editores Colaboradores Alessandro Duarte  
Fábio Doyle  
Neide MagalhãesJornalismo Carolina Daher  
Gabriel Marques  
Marina Dias  
Maristela Magalhães  
Rafaela Matias  
Sílvia LaporteEditor 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

# A força da retomada

Esta edição de **Encontro Gastrô – O Melhor de BH** tem um sabor especial. Ela celebra muito mais do que os vencedores e finalistas nas diversas categorias de Lanches e Guloseimas, Diversão e Restaurantes. Ela comemora a retomada da gastronomia da capital mineira, setor que tanto sofreu durante os meses mais críticos da pandemia de Covid-19 e tanto contribuiu – ao seguir à risca as medidas de restrição impostas seja pela prefeitura seja pelo governo estadual – para que os índices de contaminação pelo novo coronavírus chegassem em patamares muito mais baixos do que os observados meses atrás.

No ano passado, **Encontro** tomou uma decisão que se mostrou corretíssima. Cancelou a tradicional eleição dos melhores da cidade para fazer uma homenagem a todas as casas que lutavam para sobreviver. Abdicar da votação e da entrega dos prêmios foi a nossa maneira de mostrar que todos eram heróis. A reabertura, no entanto, possibilitou que a festa deste ano fosse completa.

E aproveitamos para trazer algumas novidades. Por causa do fechamento de diversas casas classificadas como francesas, a categoria está suspensa. O multicampeão Taste-Vin (que mantém-se firme na simpática casa de Lourdes) passou a concorrer como bistrô. As mudanças no mercado fizeram com que tomássemos outra decisão: os profissionais hors-concours voltaram a concorrer em suas categorias.

Ainda vai levar um longo tempo para que os estabelecimentos se recuperem das perdas impostas pela crise sanitária, mas proprietários, chefs e gestores entrevistados pela nossa equipe de reportagem, foram unânimes no otimismo. Muitos contaram sobre como o delivery foi salvador – ainda que insuficiente – e relataram planos de expansão. Afinal, empreendedores são movidos a desafios.

Mas como a pandemia ainda não acabou, esta edição especial traz uma reportagem sobre varandas. De local agradável para curtir um dia de sol, de preferência protegido por uma cobertura que ninguém é de ferro, elas se transformaram nos lugares mais disputados das casas belo-horizontinas, onde pode-se ficar um pouco mais despreocupado com as medidas de higiene. Um espaço aconchegante, uma comida saborosa, uma bebida refrescante. Quer algo melhor para comemorar a retomada? ■

Uarlen Valerio



Waffle com morango, mirtilo, banana e mel do Mocca Coffee &amp; Meals: o vencedor da categoria Melhor Cafeteria mudou de mãos em meio à pandemia

# DE BOCA EM BOCA

O Da Boca colocou mais água no feijão e finaliza o ano com 5 unidades:

Pra 2022, mais 5 novas já estão previstas e não para por aí! Faremos as malas e partiremos também para outras cidades e estados.

Para todas as bocas, um só lugar. Pra todos os lugares, um só Da Boca.



2018  
Jardim  
Canadá



2019  
Savassi



2020  
Buritis



2021  
Santa Tereza  
Cidade Nova  
Castelo



2022  
Vila da Serra  
São Paulo - SP  
e +3 unidades



@ mercadodaboca

Diversidade  
de momentos,  
pessoas e  
gastronomia!





# É TEMPO DE VARANDEAR

Mesmo com o avanço da vacinação, espaços ao ar livre continuam como opções extremamente procuradas por clientes que se sentem melhor – e mais seguros – em ambientes bem ventilados. Veja alguns restaurantes, bistrôs e cafés que investiram nesses charmosos espaços



### ✦ GABRIEL MARQUES

Mesas ao ar livre não são nenhuma novidade em Belo Horizonte. Na capital nacional dos bares, as calçadas nos bairros mais boêmios costumam ser coloridas por mesas e cadeiras de todo tipo e material. A pandemia do novo coronavírus, porém, nos forçou a ter um novo olhar para ambientes mais ventilados e, por isso mesmo, mais seguros. Se tem algo que esse período comprovou é a necessidade de se ter um lugar para respirar fundo e seguir em frente. E bons espaços do tipo não faltam por aqui. Mas é bom se programar com antecedência. Na maioria dos casos, é preciso fazer reservas e até lidar com listas de espera que podem chegar a dias. Conheça algumas das melhores varandas e quintais de Belo Horizonte, onde é possível apreciar desde um brunch caprichado a um jantar no verão que se aproxima.



## A JABUTICABEIRA FICA

Essa foi uma das cláusulas no contrato de aluguel que o casal Érika e Caetano Sobrinho tiveram de assinar com a proprietária da casa onde hoje funciona o **Caê**, no Carmo. "Isso uniu duas vontades, pois o Caetano sempre sonhou em ter um restaurante com uma árvore no quintal", revela Érika, sócia do bistrô inaugurado em 2017. A jabuticabeira, que está no fundo do imóvel construído entre as décadas de 1950 e 1960, não ficou sozinha por muito tempo. Logo, ganhou a companhia de uma série de mesas e bancadas, disputadas principalmente pelos grupos de clientes que desejam fazer no local um jantar de confraternização. Com um pouco de sorte e a benção de São Pedro, o evento pode acontecer com vista para o céu estrelado. Caso o tempo não colabore, o telhado retrátil entra em ação, protegendo o público da chuva. Mas para passar uma noite no quintal, é bom já marcar no calendário. "Temos uma casa muito ventilada, mas o quintal é o nosso ponto mais procurado. A lista de reserva do mês é preenchida rapidamente", conta Érika. Outro ponto cobiçado pelos clientes tem sido as mesas da varanda da casa, viradas para a rua Outono. Entre os destaques da volta do Caê para o atendimento presencial está a retomada do "Vinho à Vontade", serviço de *open wine* da casa com opções de tintos, brancos e rosés, servidos entre terça e quinta.



## UMA FAZENDA EM BH

Para Wilson Eustáquio, a **Fazendinha São Bento** é a realização de um sonho de criança e de pai. “Fui criado no interior e sempre quis trazer esse clima para cá. Além do mais, acho que BH estava carente de um espaço que une uma boa comida mineira com um área verde para as crianças”, conta o médico e pai de dois filhos, Leonardo e Isadora, respectivamente com 11 e 10 anos de idade. Junto do irmão e da cunhada, Wilson inaugurou a Fazendinha em maio deste ano. Com mais de 1,2 mil metros quadrados, o espaço conta com área de sobra para acomodar cerca de 280 pessoas, divididas nas mesas e cadeiras de madeira espalhadas pelo local. Todas elas com uma visão ampla para que os pais possam ficar de olho nos pequenos enquanto brincam no paredão de grama, pula-pula, escorregador, muro de escalada e vários outros brinquedos. “Sou médico e um pai muito cuidadoso. Todos os brinquedos foram pensados para divertir sem trazer risco”, conta Wilson, que ainda pensa em uma forma se-



gura de instalar uma tirolesa em pleno Santa Lúcia. “As aves, a grama, as crianças brincando. O objetivo é dar uma sensação de que você viajou, e não está em BH.” No cardápio, um dos destaques é o Comer, Rezar e Amar (R\$ 58,90), uma costelinha de porco servida com purê de mandioca com requeijão do Norte, semente de coentro fresco e uma farofa de pequi para acompanhar. ▶

Nova unidade  
**Laboratório Laborclínica**

# VILA DA SERRA



**Alameda Oscar Niemeyer,  
400 - Loja 1 (Em frente ao  
Hospital Biocor)**

**Atendimento humanizado, conforto, agilidade  
e segurança** na hora de cuidar da sua saúde.



**Atendimento  
particular e convênios**



**Funcionamento  
Segunda a Sábado**



**Estacionamento  
gratuito**



**+3.000 exames**



**Vacinas**



**17 unidades** na região  
metropolitana de  
Belo Horizonte

Nosso dia a dia é cuidar de você



E mais de **40 convênios** para você e sua família.



☎ 313532.2100 f @ laborclinica.lab





## REFLEXO DA CAPITAL

O bistrô **Quina BH** integra a lista de projetos que quase foram ceifados pela pandemia. “Nossas obras começaram em abril de 2019. O plano era inaugurar em março, mas veio o fechamento na reta final. A inauguração só foi acontecer mesmo em outubro”, lembra Francis Dias, fundador do restaurante localizado na esquina entre as avenidas Prudente de Moraes e Con-torno. “O Quina vem, em parte, disso: da esquina. Mas também é algo que soa carinhoso e despretensioso. Afinal, somos uma casa de alta gastronomia que quer receber todos os públicos.” Apesar de não ter sido projetado para o contexto da pandemia, o desenho da casa

veio a calhar. O restaurante de três andares no bairro Santo Antônio conta com varandas e um terraço ao ar livre, por onde o ar circula livremente, carregando as preocupações para longe. Um dos pontos mais cobiçados é chamado carinhosamente de pracinha, cuja decoração é composta principalmente por postes de luz, vasos de plantas e ladrilhos de paralelepípedos, trazendo a rua para dentro de casa. E se o estabelecimento presta homenagem à paisagem da capital, o cardápio de drinks pega emprestado o nome dos pontos mais famosos da cidade, como Acaiaca, Balança Mas Não Cai, Clube da Esquina e Maletta.

ANS - Nº 33.995-4

#TodoMundoPode

Hospital  
Libertas na  
Pampulha

Excelência, qualidade,  
humanização e liberdade.  
Tudo em uma só operadora.

LIGUE E SAIBA MAIS

**0800 283 0040**

f @ usisaude.com.br

Nota máxima no IDSS na ANS.

Verifique disponibilidade.

  
**USISAÚDE**

*Soluções em Saúde*

**FSFX** conexão  
entre pessoas  
e saúde



## UM CAFÉ COM MUITA HISTÓRIA

Quem passa com pressa pelo alto da avenida Afonso Pena, entre as avenidas do Contorno e Getúlio Vargas, corre o risco de perder uma pequena joia que traz o retrato de uma outra Belo Horizonte. “Essa casa foi construída na década de 1940 e nossa fachada é tombada”, revela André Carvalho, sócio do **Uluru Café & Brunch**. “Quem nos trouxe para cá foi uma amiga da minha mulher, que tinha uma loja de roupa aqui. Quando visitamos, vimos que com a garagem e o quintal, poderíamos criar um ambiente bem legal”. Nos fundos da charmosa casa com o telhado bem inclinado - traço da arquitetura europeia, muito usado por causa da

facilidade na hora de limpar a neve -, está um dos espaços mais procurados. Com capacidade para até 40 pessoas, o quintal do Uluru é composto por uma série de cadeiras e mesas de madeira, protegidas do sol pela leve cobertura feita com tecido. “Também instalamos jardins suspensos e um bar, para aumentar ainda mais a sensação de frescor.” Se não quiser ter de contar com a sorte, é bom se planejar. A casa realiza reservas para os horários entre 10h e 14h. E para o cardápio, uma boa combinação são os Eggs Benny, releitura do ovos beneditinos característicos dos *brunches*, e o suco de laranja com pitaya. ▶



**A** São Vicente, é referência em inovação e qualidade na produção de queijos especiais, vem oferecendo uma linha diversificada, qualidade primorosa e um sabor inconfundível. Produz desde os Queijos Amarelos, como: Gouda, Emmental, Maasdam, Montanhês, Estepe e até os queijos com Mofo Branco e Mofo azul como: Brie, Camembert e Queijo Azul (Gorgonzola). E ainda conta com uma linha Specialité, que como o próprio nome diz: São queijos ainda mais especiais!

*Nossos Queijos são destaque em qualidade, tradição e, é claro, sabor incomparável.*



## Linha Specialité

A linha Specialité não é especial só no nome, são Queijos produzidos com matérias-primas importadas. São seis produtos excepcionais! Feitos com ingredientes selecionados e exclusivos, desenvolvidos pelos melhores produtores. Perfeitos para trazer um sabor refinado aos seus momentos especiais.

Brie Duplo Creme, Bleu de Bresse, Camembert, Queijo Azul, Creme de Emmental e Creme de Queijo Azul.



## CLIMA DAS MONTANHAS

Famoso na cena gastronômica de Belo Horizonte, o Era uma Vez um Chalezinho reabriu as portas há dois anos, com um novo nome. “Nós decidimos voltar com uma proposta mais inovadora e moderna, mas sem fugir do romance, do ambiente aconchegante, intimista, enfim todas as características que tínhamos lá atrás”, diz Alessandra Raso, gestora do **Vila Chalezinho**. Apesar de o interior do restaurante conhecido pelos fondues ser o que geralmente chama a atenção, o deck da casa não fica para trás. Com capacidade para atender até 100 pessoas, o espaço tem uma vista privilegiada de Nova Lima. Para quebrar um pouco o vento no espaço

e dar mais conforto aos clientes, foi instalado um pergolado ao longo do deck. Quem quiser também pode pedir uma das mantinhas, que são oferecidas pela casa. “Também temos um projeto musical, combinando com a vista e criando um ambiente perfeito para curtir a noite”, afirma Alessandra. De terça a sábado, a música geralmente fica a cargo do pianista da casa. Vale a pena, no entanto, acompanhar as redes do Vila Chalezinho para conferir novidades na programação. Além da paisagem, outra vantagem do deck está no cardápio especial, com duas opções de pratos flambados pelo chef na frente do cliente.

Divulgação



# SE FELICIDADE É QUESTÃO DE PONTO DE VISTA, **AQUI A SUA TEM 360°.**

Experimente ter a natureza como vizinha.  
As montanhas como quintal de casa.  
O pôr-do-sol como testemunha.  
A sustentabilidade como estilo de vida.  
E a tecnologia como referência.

## CASAS PRONTAS PARA MORAR

Agende sua visita e conheça o Ville Verdi, seu futuro endereço  
na Zona Sul de BH, a apenas 10 minutos do BH Shopping.  
E onde o céu é o limite para surpreender você!

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



**MRV&CO**



**VILLE VERDI**  
RESIDENCES



## O TAL MAR DE MORROS

Minas não tem mar, mas há quem tente trazer o clima do litoral para o estado. Só que ao nosso estilo. "A arquitetura foi inspirada em casas litorâneas, conhecidas por serem arejadas e ao ar livre, e nas montanhas de Minas, pois falamos que o pôr do sol é o nosso mar", diz Henrique Chaves, um dos sócios do **Outland**. O restaurante inaugurado durante a pandemia no Olhos D'Água, no espaço onde aconteciam os eventos da Land Spirit, se preza por integrar o relevo da região. Além das inspirações na decoração, que vieram de casas de praia do Uruguai, Argentina e Europa, a Outland também conta com os seus toques próprios. Entre eles estão uma série de tecidos que cobrem o espaço, protegendo os clientes do sol e mexendo de acordo com o vento que corta a montanha, simulando o movimento orgânico das copas das árvores. Outros diversos itens feitos de cerâmica, linho, madeira e plantas ajudam a aumentar ainda mais a sensação de frescor no ambiente que comporta até 300 pessoas, dependendo da organiza-



ção da casa. Tudo isso acompanhado pela vista da cidade. "A nossa dica é chegar para o almoço e esticar até o pôr do sol", afirma Henrique. "A permanência do público é alta, de 4 a 6 horas. É um ambiente para esticar, assim como na praia, em que você só vai embora depois que o sol se põs." ■

# DINHEIRO NA MÃO PARA PAGAR EM ATÉ 20 ANOS

**Fintech mineira House Credi oferece soluções de empréstimo deixando o imóvel como garantia, com juros a partir de 0,85% ao mês**

Nos últimos dois anos, com a busca cada vez maior por créditos e financiamentos, a fintech mineira House Credi conseguiu originar mais de R\$ 100 milhões em créditos com garantia imobiliária em todo o país. A plataforma multibanco, que nasceu há 6 anos e tem sede no Vila da Serra, em Nova Lima, é especializada no empréstimo com garantia de imóvel, conhecido também como refinanciamento imobiliário ou home equity. A modalidade vem ganhando força no Brasil e se destina a quem precisa de solução financeira imediata e possui um imóvel para deixar como garantia. O especialista Bruno Andrade, sócio-proprietário da House Credi, explica que, ao oferecer um bem como garantia, o tomador de empréstimo diminui o seu risco de ficar inadimplente. "Por isso, a instituição financeira pode oferecer taxas de juros mais baixas se comparadas a outros modelos", diz. Com a modalidade, o cliente também pode ter um maior valor liberado e mais prazo para pagar. "Conseguimos empréstimos entre R\$ 50 mil e R\$ 10 milhões e o prazo para pagamento chega a 20 anos."

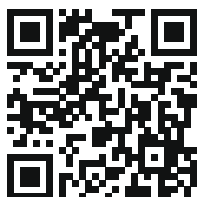
A taxa de juros, a partir de 0,85% ao mês + IPCA, também é mais baixa que nos empréstimos convencionais. "É muito inferior aos 5% ao mês do crédito pessoal ou 4% ao mês para capital de giro, que ainda possuem prazo de pagamento menor", explica Bruno. "Se alguém tem R\$ 100 mil de dívida com cheque especial, os juros são de 200% ao ano. Isso, muitas vezes, compromete o fluxo de caixa e agora é a hora de diminuir as taxas para ter fôlego e se reorganizar financeiramente no pós-pandemia." Bruno Andrade explica que, ao fazer a cotação pela House Credi, o consumidor tem



Bruno Andrade, sócio-proprietário da House Credi: "Além da facilidade de fazer tudo on-line, o fato de ser uma plataforma multibanco nos dá acesso a várias instituições e conseguimos trazer a melhor solução para cada cliente"

acesso a uma imensa oferta de crédito, já que a plataforma é multibanco e representa inúmeras instituições financeiras. A empresa conta com uma equipe própria especializada para assessorar o processo do início ao fim, desde a entrevista inicial de crédito até a aprovação junto às instituições financeiras e a liberação do recurso. "O atendimento é feito de forma remota para todo o Brasil."

Um dos principais parceiros da House Credi é a CashMe, fintech do grupo Cyrela, uma das maiores incorporadoras da América Latina, que faz empréstimo com garantia de imóvel. "A House Credi distribui os nossos produtos, fazendo a captação dos clientes on-line, a entrevista de crédito para identificar o perfil do cliente, a coleta da documentação e o direcionamento para análise de crédito da CashMe", explica a diretora comercial de varejo Magally Aleixo. Para ela, a principal vantagem é que a House Credi realiza o trabalho de consultoria, de forma totalmente gratuita ao cliente, vendo qual é o perfil do tomador e qual a melhor instituição para ele. "Eles trazem a solução de forma inteligente, fazem as defesas necessárias com o comitê de crédito e facilitam a aprovação do cliente pela instituição financeira", afirma.



# A festa do saca-rolha

Em 2020, Brasil foi na contramão do mundo e registrou um impressionante aumento nas vendas de vinho. Por aqui, a compra de tintos, brancos, rosés e espumantes cresceu mais de 18% em relação ao ano anterior

## **GABRIEL MARQUES**

Recorde: a Organização Internacional da Vinha e do Vinho (OIV) estima que os brasileiros degustaram cerca de 430 milhões de litros da bebida no ano passado, o maior patamar desde o ano 2000

Aconteceu com quase todo mundo ao longo da pandemia. Presos durante a noite, sem um boteco ou restaurante para aliviar o estresse, era preciso fazer do lar o local para momentos especiais. Assim, foram sendo feitos jantares românticos a dois, pequenas reuniões com amigos próximos ou videochamadas que tentavam emular a happy hour. Essas reuniões, presenciais ou de forma remota eram geralmente acompanhadas por... uma taça de vinho. Essa nova forma de degustar a bebida que acompanha a humanidade há séculos levou a um aumento considerável de vendas no mercado brasileiro. Dados da Organização Internacional da Vinha e do Vinho (OIV) apontam que, enquanto o consumo do produto caiu 2% no mundo em 2020, o Brasil foi na contramão e registrou um aumento de mais de 18%. Ao todo, a OIV estima que os brasileiros degustaram cerca de 430 milhões de litros da bebida no ano passado, o maior patamar desde o ano 2000.

Outras pesquisas mostram que o crescimento do interesse do brasileiro pelo vinho já vinha crescendo há um tempo. Segundo levantamento da Ideal Consulting, a média do consumo entre adultos foi de 1,68 litro em 2016 para 2,78 litros em 2020 – ainda é pouco se compararmos com o consumo per capita de países como Portugal (58,8 litros), França (50,7 litros) e Itália (44 litros). Por isso mesmo, especialistas são otimistas em relação ao crescimento por aqui. Para Bernardo Avelar, sócio da importadora Del Maipo, essa é uma tendência que tem tudo para continuar nos próximos anos. “Creio que o brasileiro já vinha tomando gosto pelo vinho e a pandemia deu uma acelerada nesse processo”, diz.

O ano passado foi auspicioso, mas 2021 está surpreendendo positivamente. Apenas entre janeiro e outubro deste ano, a Del Maipo cresceu 68%. Um resultado impressionante, que mostra o fôlego do mercado. “A venda direta para restaurantes representa de 40% a 45% de nosso faturamento”, conta Cyro Torres Júnior, sócio de Bernardo na importadora. “Com o fechamento temporário desses locais, ampliamos

## **GARÇOM, MAIS UMA TAÇA!**

*Confira o aumento do consumo de vinho no Brasil (em milhões de litros por ano)*

2016	310
2017	330
2018	330
2019	360
2020	430

Fonte: Organização Internacional da Vinha e do Vinho (OIV)

## **AINDA ESTAMOS BEM ATRÁS**

Apesar do crescimento, consumo por aqui é tímido se comparado com outros países

*Maiores consumidores (em bilhões de litros por ano)*

Estados Unidos	3,3
França	2,68
Itália	2,24
Alemanha	2
China	1,76

*Maiores consumidores per capita (em litros por ano)*

Portugal	58,8
França	50,7
Itália	44
Suíça	37
Áustria	32,2

Fonte: Organização Internacional da Vinha e do Vinho (OIV)



## ALGUNS DOS QUERIDINHOS

*Pedimos para Bernardo Avelar indicar três rótulos que despontam entre os mais pedidos da Del Maipo*



### 4 ESTACIONES STATE AUTUMN MALBEC

Este tinto argentino, tem aroma de frutos vermelhos, com destaque para ameixa, cereja e uva passa. No paladar, apresenta taninos adocicados. Harmoniza com carnes, massas, risoto e queijos.

### 1913 SPARKLING BRUT

Produzido na região de Bento Gonçalves, no Rio Grande do Sul, pelo método Charmat, apresenta em seu aroma predomínio de frutas cítricas e toques de frutas tropicais. Harmoniza com antepastos com molhos untuosos, canapés, risotos de frutos do mar e peixes. A linha de espumantes da vinícola Aurora é encontrada também nas versões brut rosé, demi sec e moscatel.



### CASAS DEL MAIPO CABERNET SAUVIGNON

Produzido na região de Valle Del Maule, no Chile, é exclusivo da importadora. O aroma lembra trufas, amora e um sutil toque de erva fresca. Já no paladar aparecem notas de ameixa seca e ginjas negras, com taninos firmes e bem estruturados. Harmoniza com carnes vermelhas e queijos maturados.



Cyro Torres Junior e Bernardo Avelar, sócios da importadora Del Maipo: os bons ventos do mercado impulsionam a empresa, que cresceu 68% de janeiro a outubro de 2021

nossa presença em supermercados, lojas de vinhos e atacadistas.” Também cresceu o número de parceiros de e-commerce. “Hoje, trabalhamos com cerca de 50% mais plataformas do que antes da pandemia”, afirma Cyro, que reforça o fato de a bebida “estar na moda”. “Você vê pessoas bebendo vinhos em séries, novelas e no cinema. Não só no Brasil, mas no mundo.”

Porém, o ato de escolher um bom vinho ainda é acompanhado por certos preconceitos. O estudo da Ideal Consulting apontou que mais da metade dos brasileiros preferem o vinho tinto, independentemente da ocasião. “Mesmo nos lugares mais quentes, os tintos são os que chamam mais a atenção”, conta Bernardo. “Estamos em um processo de, pouco a pouco, introduzir outras opções para o público, que atendem melhor o clima tropical, como os frisantes e os vinhos verdes.” Outra variedade que

vem crescendo entre o público são as uvas rosadas, antes vistas com desdém. Tido por anos como um “vinho pobre”, o rosé, uma opção mais refrescante e menos complicada da bebida, teve um crescimento no consumo de 37,2% entre janeiro e setembro de 2020, segundo outro levantamento da Ideal Consulting.

Mas o crescimento da venda de vinhos no Brasil – que acredita-se deve continuar mesmo com o arrefecimento da pandemia – traz também desafios para companhias que comercializam a bebida. A crise sanitária afetou diversas partes da indústria. “Tem faltado garrafas, rolhas de cortiça e até caixas de papelão”, diz Bernardo. Mas nada que desanime o empresário. “Eu acho que nós temos muito a crescer. Podemos sonhar com um consumo per capita entre 8 e 10 litros por ano. É um alvo distante, mas estou confiante que é possível chegar nessa marca.” ■

## CIRURGIA PLÁSTICA

# EM BUSCA DA BELEZA NATURAL

### A evolução dos tratamentos cirúrgicos e complementares da face no século XXI

A cirurgia plástica que trata o envelhecimento da face e do pescoço chama-se Ritidoplastia ou Facelift e vem ganhando cada vez mais força e destaque dentre as cirurgias cujos resultados mais evoluíram no século XXI. Segundo a Dra. Cíntia Mundin, membro titular da Sociedade Brasileira de Cirurgia Plástica e especialista em face, isso não se deve apenas à evolução da técnica, mas também ao surgimento de tratamentos e tecnologias complementares que agregam valor aos resultados. "O que acontece é que a abordagem cirúrgica da face evoluiu muito com o entendimento completo do processo de envelhecimento. Hoje sabemos que ele ocorre não só com a queda dos tecidos, mas também com as perdas ósseas, alterações musculares e a perda de colágeno", diz. "O entendimento tridimensional do processo de envelhecimento norteia o tratamento da face de maneira global, mesclando cirurgia e tratamentos complementares (não cirúrgicos), fornecendo um resultado mais harmônico e natural."

Todas as pessoas que querem envelhecer bem, com uma aparência agradável e natural, um dia precisarão da cirurgia de Ritidoplastia. Essa cirurgia é a mais complexa da Cirurgia Plástica, já que trata a área mais exposta do ser humano, e ainda conta com uma técnica precisa e extremamente detalhista. "Na minha opinião, essa é a cirurgia mais maravilhosa da cirurgia plástica. E muito me encanta o tanto que ela evoluiu no século XXI", diz Cíntia. A cirurgiã explica que o aparecimento de tecnologias e produtos que tratam outras áreas do envelhecimento diminuiu o porte da cirurgia e agregou valor aos resultados. "A evolução cirúrgica conta com a diminuição dos descolamentos e, portanto, o excessivo estiramento da pele", afirma. "Por exemplo, em relação ao sulco naso geniano (bigode chinês), como antes não havia nada eficaz para tratá-los, o descolamento da face ia até o canto da boca, promovendo um desvio da comissura labial gerando a famosa 'boca de coringa'." O



Dra. Cíntia Mundin, membro titular da Sociedade Brasileira de Cirurgia Plástica: "O tratamento da face deve ser global e a visão do especialista, tridimensional. Acabou aquele estica e puxa"

mesmo aconteceu com a testa. Como não havia recursos para tratar essa região, antes fazia-se o descolamento de toda a testa e puxava-a para trás. O resultado era uma testa grande e o cabelo começando muito atrás. "Essas características eram estigmatizantes e deixavam o paciente com a aparência caricata. Exatamente o oposto do que almejamos hoje em dia."

Há mais de 20 anos atuando em Cirurgia Plástica, Cíntia cita que as faces demasiadamente esticadas pelo excesso de cirurgias, ou "infladas" pelo excesso de preenchimentos, são consideradas por ela como "maltratadas". "É muito importante que ocorra a indicação correta dos tratamentos de maneira individual. Uma coisa que ressaltar sempre durante as consultas, é que não adianta tratar problemas que já são cirúrgicos com procedimentos complementares e vice-versa. A cirurgia não tem a capacidade de tratar de maneira completa todos os efeitos do envelhecimento, e os procedimentos também não."

Essa associação da cirurgia às tecnologias é o maior diferencial dos tempos modernos. "O tratamento da face deve ser global e a visão do especialista, tridimensional. Acabou aquele estica e puxa. Hoje sabemos exatamente o porquê da deflação (queda) tecidual e sabemos que só reposicionar os tecidos e não fazer mais nada depois, gera resultados artificiais, incompletos e fugazes", diz. "Os procedimentos aumentam a qualidade e a durabilidade dos resultados cirúrgicos. É essa abordagem que garante efeitos harmônicos e naturais. Para mim, a beleza está intimamente atrelada à naturalidade."

[www.cintiamundin.com.br](http://www.cintiamundin.com.br)

Rua Paraíba 1174 / 7º andar Savassi – Belo Horizonte – MG

Tel.: (31) 2555-3200 – (31) 99976-3200

 [cintiamundincirurgioplastica](https://www.instagram.com/cintiamundincirurgioplastica)

# Qualidade aliada à sustentabilidade

Com o mínimo de intervenções: quem faz vinhos biodinâmicos, orgânicos e naturais propõe processos sem a adição de produtos sintéticos

Vinhos biodinâmicos, orgânicos e naturais, que se unem no propósito de valorizar práticas sustentáveis, com menos intervenções e mais distantes da lógica industrial, têm crescido no mercado. Entenda esses conceitos, semelhanças e diferenças entre eles, e como escolher bons rótulos



O famoso vinho francês Domaine de la Romanée-Conti tem cultivo biodinâmico e vinificação natural: sem uso de produtos sintéticos

## **MARINA DIAS**

Em diferentes setores da vida atual, o interesse tem sido cada vez maior por produtos e práticas que se aproximem da sustentabilidade. Tanto na busca por produção artesanal, passando por compras de pequenos produtores, práticas justas, até interesse pelos bastidores e pela história do que se vai consumir. Se o movimento é maior no caso de alimentos e vestuário, o vinho não ficou de fora dessa tendência e, nesse quesito, as bebidas orgânicas, biodinâmicas e naturais são boas opções, cada uma com suas peculiaridades.

Pode não ser algo que passa pela cabeça de parte dos consumidores, mas o processo de produção do vinho convencional envolve muitas intervenções, inclusive com adição de produtos sintéticos e industrializados. Isso acontece desde o preparo da terra para cultivo das uvas, passando pela proteção do vinhedo contra pragas e outras ações no campo da agricultura, até as etapas da vinificação – quando há adição de substâncias para clarificar, acidificar, corrigir, conservar a bebida, entre outras modificações. Quem faz vinhos biodinâmicos, orgânicos e naturais propõe processos com menor intervenção e sem a adição de produtos sintéticos.

Como em qualquer tipo de vinho, esses rótulos podem ser de qualidade maior ou menor. Segundo a proprietária da UVA Escola Etilica e futura produtora de vinhos biodinâmicos, Ana Borges, quem se interessar por esse segmento deve ▶

Paulo Márcio



Para Ana Borges, proprietária da UVA Escola Etilica e futura produtora de vinhos biodinâmicos, quem se interessar por esse segmento deve se valer da ajuda de sommeliers, que podem indicar boas opções no mercado: "Muitas vezes não é possível identificar, pelo paladar ou rótulo, que a bebida é feita segundo um desses processos ou não"

## PARA COMPRAR SEM ERRO

*Entenda a diferença entre as três práticas*

### VINHOS ORGÂNICOS

Os vinhos orgânicos são os que não utilizam aditivos sintéticos tanto no cultivo das uvas (fertilizantes sintéticos e agrotóxicos, por exemplo) quanto na vinificação. Segundo Ana Borges, alguns aditivos até são permitidos, mas nenhum sintético ou que agrida o meio ambiente. É possível, por exemplo, acrescentar leveduras selecionadas ao processo de fermentação da bebida, mas elas devem ser certificadas orgânicas. Também é permitido modificar o vinho, contanto que se valendo de produtos não sintéticos. Existem processos de certificação dos vinhos orgânicos.

### VINHOS BIODINÂMICOS

A biodinâmica é um conceito criado por Rudolf Steiner, pai da antroposofia. A partir da filosofia de Steiner, a proposta é pensar na integração de toda a propriedade agrícola e dos reinos animal, vegetal e mineral dentro daquele ambiente, em uma abordagem holística. Nesse sentido, é preciso cuidar da saúde da propriedade rural como um todo – solo e videiras inclusive –, sem necessidade de produtos sintéticos para isso. “É preciso cuidar das videiras de uma forma específica para que fiquem fortes e não tenham fungos, por exemplo”, explica Ana. “Caso ainda assim aconteça de eles aparecerem, há armas naturais para combatê-los.” No caso da vinificação, a biodinâmica não permite adição de produtos sintéticos, apesar de ser autorizado o uso de alguns produtos naturais – mas bem poucos. Os níveis de sulfitos (presentes na bebida para conservá-la) são ainda menores do que aqueles permitidos nos vinhos orgânicos. Existem processos de certificação não só dos vinhos, mas das propriedades.

### VINHOS NATURAIS

Não existe um conceito oficial ou parâmetros definidos no Brasil do que é vinho natural – e, portanto, tampouco certificação (na França, por exemplo, já existe). Neste processo, as uvas são oriundas de agricultura orgânica ou biodinâmica e na vinificação não existem intervenções químicas, apenas físicas, como deixar a temperatura mais baixa para que o vinho se torne mais aromático. Não é permitido adicionar leveduras (são presentes na bebida apenas as leveduras chamadas selvagens, já existentes no ambiente ou na uva), enzimas, clarificantes, estabilizantes, antioxidantes, conservantes... A proposta é que o vinho seja uma expressão do terroir de origem, sem “maquiagem” as características originais da bebida.



Pedro Nicoli



Renato Costa, presidente da Associação Brasileira de Sommeliers – Seção Minas Gerais, tem percebido aumento do interesse por esses produtos em BH: “Grandes importadoras já têm seções dedicadas a esses rótulos”

se valer da ajuda de sommeliers, que podem indicar boas opções no mercado dentro dessas práticas. “Muitas vezes não é possível identificar, pelo paladar ou rótulo, que a bebida é feita segundo um desses processos ou não”, diz. Ela lembra que há, inclusive, produtores tradicionais, muito conhecidos e premiados que utilizam algumas dessas práticas, mas não se vendem a partir dessa perspectiva - o que significa que talvez você já tenha tomado alguns sem nem se dar conta. Um exemplo é o famoso francês Domaine de la Romanée-Conti, com cultivo biodinâmico e vinificação natural.

A ampliação do movimento de busca por produtos com essa preocupação pelo mais natural e sustentável tem gerado crescimento das opções desses três tipos no mercado. O presidente da Associação Brasileira de Sommeliers – Seção Minas Gerais, Renato Costa, tem percebido aumento do interesse por esses produtos em BH e afirma que grandes importadoras já têm seções dedicadas a esses rótulos. “Quando são colocados no mercado, é porque já existe um contexto firmado pela indústria, percebe-se esse filão, e hoje há maior variedade”, explica. O chef Rodrigo A. Fonseca, colunista de vinhos de **Encontro**, explica que o interesse vem da consciência de que são bebidas sem tantas substâncias químicas, com uma proposta de produção diferenciada, o que é um valor importante para algumas pessoas. “A parte comercial enfatiza para o consumidor o fato de que se preza pela conservação do planeta para as futuras gerações, de que não se interfere com produtos sintéticos na terra, entre outras questões.” ■

Natural é evoluir.

RC

A Gasmig  
leva gás natural.  
O seu condomínio  
recebe  
comodidade e

segurança.



**GÁS NATURAL**

Mais economia, comodidade, custo-benefício, eficiência, segurança e sustentabilidade.

O gás natural da **Gasmig** é mais prático, econômico e seguro e oferece várias possibilidades de uso, como aquecimento da água de piscinas, churrasqueiras, saunas e iluminação. Não precisa de estocagem, e o condomínio só paga pelo que usar.

Para saber mais:  
ligue 117 ou acesse [gasmig.com.br](http://gasmig.com.br)

**GA|MIG**  
gás natural



**MINAS  
GERAIS**

GOVERNO  
DIFERENTE.  
ESTADO  
EFICIENTE.



# COZINHAS ARROJADAS E CHEIAS DE ESTILO

Estética e eficiência. Essas duas características são marcas sempre presentes no trabalho do arquiteto Evaldo Rios, e podem ser conferidas nos detalhes das cozinhas gourmet publicadas nesta edição especial. Com graduação também em engenharia civil, Evaldo traz para seus projetos soluções com total viabilidade construtiva, impactando de forma positiva os custos do investimento. Suas obras se moldam “às necessidades e sonhos de cada cliente”, como costuma dizer. Para ele, a arquitetura é uma arte feita para durar e por isso não deve seguir modismos, mas ter estilo. Evaldo aposta na durabilidade dos materiais empregados para garantir a praticidade e, em especial, a durabilidade da obra.

Evaldo formou-se em arquitetura pela UFMG e tem pós-graduação em construções metálicas, além de ter sido professor universitário. “Um bom projeto é aquele que cumpre o seu papel, residencial ou corporativo, além de ter personalidade, beleza, durabilidade e funcionalidade”, diz. Em seus projetos - como nesta cozinha comercial projetada para receber pequenos grupos, de até 30 convidados, para workshops, cursos ou confraternizações - a volumetria é importante e traz a característica de uma arquitetura limpa e arrojada. Para isso, foram projetados dois ambientes gourmets personalizados, em estilo contemporâneo e mineiro, resgatando a tradição de se receber na cozinha.



## MENOS É MAIS

Nesse espaço, a linguagem é minimalista. Os materiais utilizados são neutros e se destacam pelo formato e textura. A cozinha não é repleta de recortes, pelo contrário: “O excesso é sempre ruim”, acredita Evaldo. Na parede frontal, há o revestimento em pastilhas metalizadas da Decotiles, que faz parte do mix de produtos do Atelier ABC da Construção de Lourdes. Na parede oposta, revestimento cimentício com o mesmo formato, em uma escala maior, com efeito 3D, da Alegro. Na parede lateral, o espaço reservado para textos cumpre de forma descontraída, com muito charme, a proposta que a cozinha traz de ser também lugar para cursos e workshops.

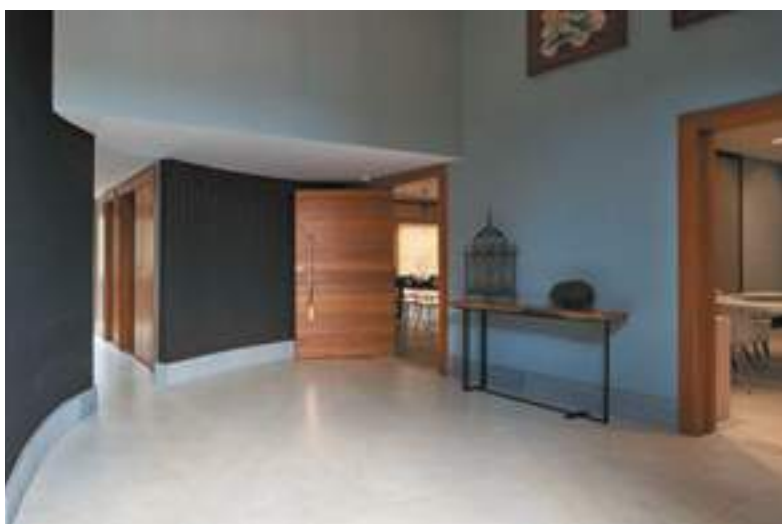
## MINEIRIDADE ESTILOSA

Este ambiente elegante foi inspirado na tradicional cozinha do estado, que em muitas residências cumpre o papel de estar, já que o mineiro tem como hábito receber em sua cozinha. Ao longo do tempo, esse espaço foi transformado e ocupado pelos donos da casa. Assim, a cozinha contemporânea tende a ser integrada. Neste projeto, foi usado na parede frontal revestimento em ladrilhos, lembrando uma colcha de retalhos, da Eliane; e nas laterais régua de madeira e pintura que se harmoniza ao tecido de chita floral inserido nas paredes de fundo. O balcão recebeu acabamento em cimento queimado e o piso em régua de porcelanato amadeirado da Incesa. Compõem ainda o ambiente as luminárias em estilo lampião e os móveis rústicos que lembram fazenda.



## COM COR E PERSONALIDADE

Os lavabos foram personalizados com detalhes inspirados em ambientes bem mineiros. A bancada é de madeira, com cuba em tacho de cobre. Nas paredes os azulejos azuis lembram também uma colcha mineira e o piso remete à tábua corrida. A iluminação ganhou luminária em formato lampião. Sofisticação simples, elegante e durável.



#JUNTOS  
— *para*  
FLORESCER  
*sempre* —



**(31) 98419-1843 | @florescerdecoracoes**

**FLO  
RES  
CER**

# Delícias doces e salgadas

As páginas desta seção estão de dar água na boca – é claro que toda a edição está, mas os doces e salgados das casas campeãs são realmente especiais. Os pães, particularmente, são uma atração à parte, seja na padaria vencedora, a Boníssima, seja na Novidade do Ano, o Bageri, realização de um sonho antigo do empresário Felipe Santiago. Mas como nem só de pão vive o homem, temos também trufas, bolos, waffles... Não faltam, é lógico, delícias bem mineiras, como os pães de queijo do Verdemar, que mais uma vez levam o título de sua categoria.

## OS CRITÉRIOS ADOTADOS

### OS CRITÉRIOS ADOTADOS A ESCOLHA DOS JURADOS

Para ser jurado de **Encontro Gastrô – O Melhor de BH** é fundamental gostar de frequentar os lugares participantes da votação. O júri não pode ter nenhuma ligação com as casas em disputa, seja de parentesco, seja profissional. Na escolha, Encontro Gastrô não prioriza profissionais especializados, pelo contrário: prefere o cidadão comum, que aprecia a culinária e tem como hábito sair, em média, três vezes por semana para comer fora. Alguns têm também a gastronomia como hobby. Eles foram orientados a fazer escolhas levando em consideração critérios como ambiente, atendimento e custo/benefício. Para avaliar cada grupo de estabelecimentos, foram convidados 10 jurados. São, no total, 50, considerando os cinco grupos avaliados.

### COMO OS JURADOS VOTARAM

Cada um dos jurados recebeu uma lista sugestiva com nomes das principais casas da cidade, distribuídas por subcategorias. A classificação dos estabelecimentos e o agrupamento em categorias foram feitos pela equipe da revista e por jornalistas especializados. Apesar das sugestões, a lista serviu apenas como orientação, ou seja, os jurados tiveram liberdade para votar em qualquer estabelecimento de sua preferência, independentemente do material que receberam. Cada casa escolhida pelo jurado ganhou 1 ponto.

### COMO VOTARAM OS LEITORES / INTERNAUTAS

Além dos jurados, os internautas ajudaram a escolher o melhor de BH por meio do hotsite da revista ([www.encontrogastrô.com.br](http://www.encontrogastrô.com.br)). Eles encontraram na web a mesma lista sugestiva de nomes dos estabelecimentos e suas respectivas categorias, de forma idêntica aos jurados. a casa mais votada recebeu 3 pontos; o segundo lugar, 2 pontos; e o terceiro, 1 ponto. Todo o processo de votação feito pela internet teve auditoria da GV auditores, conceituada empresa mineira de consultoria e auditoria, de forma a dar absoluta transparência ao processo. Coube aos auditores validar os votos dos internautas, acompanhar a somatória e oferecer um relatório final apontando as casas escolhidas por eles.

### COMO SE CHEGOU AOS VENCEDORES

Venceu a casa que mais somou pontos, considerando-se aqueles obtidos nos votos dos jurados e os pontos obtidos na escolha dos internautas. O mesmo critério valeu para a escolha dos profissionais: melhor Chef, Chef revelação, melhor maître e melhor Sommelier. No caso em que a soma dos votos do júri e da internet resultou em empate, sagrou-se campeão aquele que recebeu o maior número de votos dos internautas. Para concorrer na categoria Restaurante Revelação, foram selecionados estabelecimentos abertos entre outubro de 2019 e agosto de 2021.

# Precisa de exames de imagem, clínicos ou laboratoriais?

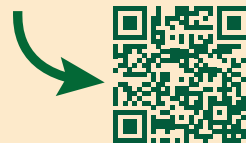


## Conheça os serviços da **MEDICINA DIAGNÓSTICA** da Rede Mater Dei de Saúde

Confira os exames disponíveis:

- Laboratório de Patologia Clínica
- Vacinas
- Ressonância magnética
- Tomografia
- Ecocardiograma
- Mamografia/Tomossíntese
- Densitometria óssea
- Teste ergométrico
- Raio X
- Medicina Nuclear
- PET-CT
- Ultrassonografia
- Holter/Mapa/Tilt Test
- Eletroencefalograma

Agende os seus exames pelo telefone (31) 3339-9800 ou pelo QR Code abaixo:



## PERFIL DOS JURADOS



### ALESSANDRA VILLELA

A paisagista sai para comer fora seis vezes na semana e é uma degustadora de vinhos que adora cozinhar para receber familiares e amigos em sua casa. Já fez curso de gastronomia com a chef Agnes Farkasvolgyi, do Bouquet Garni, e conta que driblou o tempo livre na pandemia ao ingressar em vários cursos on-line.



### ANDRÉA BURATTO

Comer em um ambiente acolhedor duas vezes na semana é comum para a arquiteta. Ela não abre mão de cozinhar para ser a melhor anfitriã. E por isso fez alguns cursos de culinária, mas as técnicas que mais fazem sucesso vieram da minuciosa observação e dos ensinamentos de pai e mãe.



### ÂNGELA DARIVA

Casada e mãe de João Marcos, de 12 anos, e Theo, de 11, a influencer sempre junta a família para aproveitar ambientes com uma boa refeição e encontrar as pessoas. Do café da manhã ao jantar, aprecia o carinho impresso no preparo dos alimentos e diz que isso é o que faz a comida ficar mais atrativa e deliciosa.



### JULIANA PENNA

Quando almoça ou janta fora de casa, gosta de se divertir e provar os mais distintos pratos. Casada e com duas filhas, a empresária vê a gastronomia como entretenimento e um respiro da rotina de trabalho. Ela se entretém com a intensidade dos sabores, a beleza dos lugares e a leveza das conversas.



### LAILA R. NEVES

Casada e mãe dos pequenos João Pedro, de 8 anos, e Davi, de 6, a publicitária sai para comer fora com a família todas as quartas e sextas para experimentar as novidades gastronômicas da cidade. Ela ainda não fez cursos de culinária, mas o que sabe provém das lembranças de infância quando a mãe cozinhava refeições deliciosas.



### LARISSA DE CASTRO

A gerente de marketing tem presença marcada em restaurantes pelo menos cinco vezes por semana. É interessada por cursos rápidos de gastronomia e que não só ensinam a combinar temperos e sabores, mas que no fim se tornam confraternizações com a troca de experiências e a contemplação palatável da comida.



### MARIA ALICE COELHO

A advogada já fez cursos culinários com os chefs Ivo Faria e Paula Oliveira para "aprender novos pratos e reproduzi-los em momentos especiais". Desde cedo, aprendeu os dons da cozinha com a mãe e as três irmãs e diz que "a gastronomia, além de ser uma paixão, faz parte da minha vida!"



### RAQUEL VIRGINIA G. DA SILVA

Para a cirurgiã plástica, cada dia que sai para comer fora é uma chance de se aventurar por sabores diferenciados. A arte da gastronomia de outras culturas a encoraja a viajar ao redor do mundo para vivenciar experiências. Adora ser artista na cozinha e pretende iniciar um curso logo que tiver tempo.



### SILVIA JULIANA DA COSTA

A diretora financeira come fora de duas a três vezes por semana e o fascínio pelo bem-estar do corpo a fez buscar uma gastronomia que se alinhasse ao seu estilo de vida saudável. Já cursou culinária com a chef Laura Tomaz e atualmente faz na ECP Gourmet. Ama harmonizar a aula com os amigos.



### VIVIAN SCARANO

A designer de móveis tem orgulho de ser neta de italianos e eterniza todo o conhecimento adquirido em cursos. Já teve Agnes Farkasvolgyi e Alex Atala como professores e diz que "a culinária faz parte da minha vida desde a infância. Todos os assuntos da minha família são acompanhados de uma boa comida."

Fotos: Arquivo Pessoa, Violeta Andrada e Divulgação

OS MELHORES RESTAURANTES  
DE BH VÃO GANHAR UM  
CONCORRENTE:

# SEU NOVO APARTAMENTO.

INFINITY CANOPUS.  
UMA ÁREA DE LAZER  
INCRÍVEL, ESPERANDO  
POR VOCÊ EM 2022.

- 4 QUARTOS, 2 SUÍTES E 2 SEMISSUÍTES
- APARTAMENTOS DE 143 M<sup>2</sup> E 173 M<sup>2</sup>
- LAZER COMPLETO
- 3 OU 4 VAGAS
- 4 QUADRAS DA SAVASSI

VISITE O  
APARTAMENTO  
DECORADO

Infinity  
art residences

INFINITY ART RESIDENCES

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

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

Vendas:

Incorporação, construção e vendas:



PITCHON  
IMÓVEIS



## VOTAÇÃO DO JÚRI (CADA VOTO = 1 PONTO)

CATEGORIAS	ALESSANDRA VILLELA	ANDRÉA BURATTO	ÂNGELA DARIVA	JULIANA PENNA	LAILA R. NEVES	LARISSA DE CASTRO
Bufê de Festa	Rullus Buffet	Club do Chef	Rullus Buffet	Bravo Catering	Rullus Buffet	Rullus Buffet
Cafeteria	Chá Comigo	Mocca Coffee & Meals	Mocca Coffee & Meals	Mocca Coffee & Meals	Mocca Coffee & Meals	Café Uluru
Chocolateria / Doceria	Frau Bondan	Confiserie by Cynthia Gé	Fofissimo Bolos	Confiserie by Cynthia Gé	Fany Bombons	Fofissimo Bolos
Confeitaria e Salgados	Marília de Dirceu Pastelaria	Empório Vila Árabe	Boca do Forno	Avellan Confeitaria	Boca do Forno	Boca do Forno
Gelateria/ Sorveteria	Gusto Mio	Bacio di Latte	Picolé do Amado	Mi Garba Gelateria	Lullo Gelato	Lullo Gelato
Hambúrguer/ Sanduíche	Madero	Bullguer	Eddie Fine Burgers	Madero	Madero	Madero
Padaria	Padaria Vianney	Cum Panio	Verdemar	Cum Panio	Boníssima	Du Pain
Pão de queijo	Verdemar	Pão & Companhia	Verdemar	Verdemar	Boca do Forno	A Pão de Queijaria
Novidade do Ano / Lanches e Guloseimas	Bagueri	Bagueri	Bagueri	Bagueri	Bagueri	Bagueri
Melhor Restaurante de BH	Taste-Vin	Birosca S2	Taste-Vin	O Italiano	Taste-Vin	Glouton
Restaurante Revelação 2021	Ninita	Manju	Rullus Bistrô	Paladar Cubano	Rullus Bistrô	Ninita
Melhor Chef	Rodrigo A. Fonseca (Taste-Vin)	Marise Rache (D'Artagnan)	Leo Paixão (Glouton)	Marise Rache (D'Artagnan)	Rodrigo A. Fonseca (Taste-Vin)	Caetano Sobrinho (Caê Restaurante Bar)
Chef Revelação	Cristiano Campos (O Italiano)	Andreza Luisa (Ninita)	Andreza Luisa (Ninita)	Julio Escaloni (Paladar Cubano)	Cristiano Campos (O Italiano)	Andreza Luisa (Ninita)
Melhor Maître	Denise Rache (D'Artagnan)	Denise Rache (D'Artagnan)	Denise Rache (D'Artagnan)	Denise Rache (D'Artagnan)	Thiago Ferreira Silva (OssO - Mind the Bones)	Élbio Ramos (Gero)
Melhor Sommelier	Denis Marconi (Taste-Vin)	Denis Marconi (Taste-Vin)	Denis Marconi (Taste-Vin)	Denis Marconi (Taste-Vin)	Helbert Alessandro (Rullus Bistrô)	Denis Marconi (Taste-Vin)

## Vencedores

## Lanches e Guloseimas

SOMA DOS PONTOS DO JÚRI + INTERNET	CATEGORIAS				
	BUFÊ DE FESTA**	CAFETERIA	CHOCOLATERIA/ DOCERIA	CONFEITARIA E SALGADOS	GELATERIA/ SORVETERIA**
1º Lugar	<b>Rullus Buffet (8 pontos)</b>	<b>Mocca Coffee &amp; Meals (7 pontos)</b>	<b>Fany Bombons (5 pontos)</b>	<b>Boca do Forno (7 pontos)</b>	<b>Lullo Gelato (6 pontos)</b>
2º Lugar	Bouquet Garni (3 pontos)	Café Uluru (5 pontos)	Confiserie by Cynthia Gé (4 pontos)	Doce Docê (4 pontos)	Mi Garba Gelateria (6 pontos)
3º Lugar	Bravo Catering (2 pontos)	Café com Letras (2 pontos)	Doces de Portugal (3 pontos)	Empório Vila Árabe (3 pontos)	Bacio di Latte (2 pontos)

## VOTAÇÃO DO JÚRI (CADA VOTO = 1 PONTO)

## VOTAÇÃO NA INTERNET (\*)

MARIA ALICE COELHO	RAQUEL VIRGINIA G. DA SILVA	SILVIA JULIANA DA COSTA	VIVIAN SCARANO
Bravo Catering	Club do Chef	Rullus Buffet	Bouquet Garni
Café Magrí	Café Uluru	Café com Letras	Café Uluru
Fany Bombons	Confiserie by Cynthia Géó	Kopenhagen	Doces de Portugal
Empório Vila Árabe	Doce Docê	Boca do Forno	Doce Docê
Mi Garba Gelateria	Mi Garba Gelateria	Lullo Gelato	Mi Garba Gelateria
Soul Jazz Burger	The Black Beef	Madero	Duke'n'Duke
Padaria Vianney	Du Pain	Boníssima	Boníssima
Verdemar	Boca do Forno	Verdemar	A Pão de Queijaria
Bagueri	Bagueri	Bagueri	Bagueri

O mais votado na internet 3 PONTOS	O segundo mais votado na internet 2 PONTOS	O terceiro mais votado na internet 1 PONTO
Rullus Buffet	Bouquet Garni	Buffet Célia Soutto Mayor
Mocca Coffee & Meals	Café Uluru	Café com Letras
Fany Bombons	Doces de Portugal	Confiserie by Cynthia Géó
Boca do Forno	Doce Docê	Empório Vila Árabe
Lullo Gelato	Mi Garba Gelateria	Bacio di Latte
Madero	Bullguer	Eddie Fine Burgers
Verdemar	Boníssima	Du Pain
Verdemar	A Pão de Queijaria	Boca do Forno
Bagueri	The Coffee	Mr. Cheney

Taste-Vin

Glouton

Taste-Vin

Taste-Vin

Resultado na p. 124

Fazendinha São Bento

Ninita

Rullus Bistrô

O Jardim Restô Bar

Resultado na p. 124

Djalma Victor (OssO - Mind the Bones)

Leo Paixão (Glouton)

Rodrigo A. Fonseca (Taste-Vin)

Rodrigo A. Fonseca (Taste-Vin)

Resultado na p. 200

Cristiano Campos (O Italiano)

Andreza Luisa (Ninita)

Cristiano Campos (O Italiano)

Cristiano Campos (O Italiano)

Resultado na p. 200

Thiago Ferreira Silva (OssO - Mind the Bones)

Robson Tizé (Olga Nur)

Denise Rache (D'Artagnan)

Élbio Ramos (Gero)

Resultado na p. 200

Denis Marconi (Taste-Vin)

David Estevam (Olga Nur)

Denis Marconi (Taste-Vin)

Antonio Eduardo (AA Wine Experience)

Resultado na p. 200

\* Votação dos leitores/internautas no site [www.encontrogastro.com.br](http://www.encontrogastro.com.br) de 1/09 a 20/10 de 2021.

\*\* Critério de desempate: mais votado na internet

HAMBÚRGUER/ SANDUÍCHE	PADARIA	PAO DE QUEIJO	NOVIDADE DO ANO/ LANCHES E GULOSEIMAS
<b>Madero (8 pontos)</b>	<b>Boníssima (5 pontos)</b>	<b>Verdemar (8 pontos)</b>	<b>Bagueri (13 pontos)</b>
Bullguer (3 pontos)	Verdemar (4 pontos)	A Pão de Queijaria (4 pontos)	The Coffee (2 pontos)
Eddie Fine Burgers (2 pontos)	Du Pain (3 pontos)	Boca do Forno (3 pontos)	Mr. Cheney (1 ponto)

# Rullus Buffet

Fabio Nunes/divulgação



Camarões à Provençal, com molho de champanhe e chutney de maçã: clássico que não sai de moda

Fotos: Uarlen Valerio



## UM ACERVO E TANTO

Valentina completou 15 anos em agosto de 2020. Em plena pandemia, não pôde fazer uma festa de arromba. Só que Valentina não é uma adolescente qualquer. Ela é herdeira do Rullus Buffet, responsável pelos maiores eventos de Belo Horizonte. “Tivemos de fazer uma comemoração íntima”, conta Túlio Pires, pai da moça e proprietário do negócio. E não foi só a menina que precisou adiar seus planos. Muita gente foi pega de surpresa pela Covid-19. “Em dois dias, tudo mudou. De repente, todas as festas tiveram de ser remanejadas”, diz ele, que só agora começa a sentir o mercado voltar aos eixos.

Mas nada é tão simples. Um casamento fechado em 2019 para ser realizado em 2020 só poderá acontecer em 2022. Três anos depois de firmado o contrato. “É uma loucura, porque tudo ficou defasado. Estamos, por exemplo, com muita dificuldade de conseguir produtos importados”, explica Túlio. O jeito é conversar, sentar com cada contratante e tentar adaptar os antigos sonhos à nova realidade. Pequenas alterações no cardápio para reequilibrar as contas. De algumas coisas, no entanto, os festeiros não abrem mão – de forma alguma. É o caso do empanado de camarão com Catupiry. “É um clássico que não sai de moda”, diz.

Com três chefs à frente da cozinha, Daniel Nunes, Milton Dias e Alex Rodrigues, o Rullus vem, nesses 40 anos de existência, provando que é possível fazer alta gastronomia independentemente do tamanho do evento. Além de um cardápio que reúne mais de 2 mil receitas, outro tesouro que a empresa possui é um acervo com um incontável número de peças como louças, pratos e baixelas. “É tanta coisa, que hoje alugamos para outros bufês”, afirma Túlio.

Rua Turim, 73, Santa Lúcia, (31) 3280-3666 / 99992-9811.  
De seg. a sex.: das 8h30 às 17h. Cartões: não aceita.



De perder as contas: Túlio Pires entre o acervo de milhares de peças que o Rullus Buffet adquiriu ao longo de quatro décadas de história



# Mocca Coffee & Meals

Fotos: Uarlen Valerio



O tartini, salmão defumado com avocado e *sour cream*: um dos pratos queridinhos do brunch



## FOME DE QUÊ?

Tudo novo no antigo Mocca Coffee & Meals. A começar pelos donos. Desde outubro do ano passado, o casal Karine Reis e Daniel Libanio Miranda de Souza assumiu o comando da cafeteria. “Já trabalhava há seis anos com a antiga proprietária. Então, foi uma transição muito natural”, diz Karine. Desde que tomaram a frente do negócio, no entanto, muita coisa mudou. Os horários foram estendidos e, hoje, o movimento se estende por todos os horários do dia, de segunda a segunda. A partir das 8h, tem brunch – que nos fins de semana fica ainda mais robusto. Os mais pedidos são os Ovos Beneditinos (pão brioche, dois ovos poché e molho holandaise). O tartini (salmão defumado com avocado e *sour cream*), também é um queridinho dos frequentadores. “No domingo, o movimento é imenso. Vêm famílias inteiras.”

Durante o almoço, além do menu fixo, o restaurante oferece pratos executivos. Já na parte da tarde, a carta de cafés especiais ganha a companhia de lanches como pão de queijo com nove opções de recheios, a exemplo de peito de peru, requeijão e cebola caramelizada. A partir das 19h, começa a happy hour. Com carta de drinques assinada por Felipe Moreira, só na categoria gim são seis variedades, entre eles o com shrub de beterraba, morango, cumaru e limão. A cozinha é comandada por Bruno Marques – braço direito por quase duas décadas do chef Ivo Faria – e Emmanuelle Caroline, que também ficou 11 anos no Vecchio Sogno. De lá saem petiscos, entradas e 10 opções de pratos principais, entre eles o ossobuco com risoto de parmesiano e medalhão de filé ao molho veneziano com ravióli de espinafre e queijo minas. O Mocca, agora, é para qualquer tipo de fome.

Alameda do Ingá, 16, Vila da Serra, Nova Lima, (31) 3656-7404. De dom. a ter.: das 8h às 20h; qua. a sáb.: das 8h às 23h. Cartões: todos.



O casal Karine Reis e Daniel Libanio assumiu o comando da casa há um ano: desde então, os horários foram estendidos e o cliente tem à disposição do café da manhã ao jantar



# Fany Bombons

Fotos: Pádua de Carvalho



Tortas, bombons e trufas de sabores e tamanhos diferentes: as preparações para o Natal estão em ritmo forte



## A VIDA É DOCE

A realidade imposta pela pandemia atingiu em cheio os Balabram. Com duas das três unidades em shoppings, a matriz do Sion se tornou o ponto de salvação da confeitaria nos longos meses de fechamento do comércio, com o delivery, que já existia, mais ativo ainda e a implantação do serviço de retirada na porta. O faturamento caiu 35% em 2020 e neste ano vai recuperando suas cifras, como diz o sócio Ari Balabram: “Ainda não voltamos ao que era antes, porque a pandemia ainda não acabou, mas conseguimos nos adequar”.

Essa nova etapa da Fany Bombons, segundo ele, passa pelos cuidados com os pais idosos, Fany e Moysés, que fazem questão de trabalhar como sempre. A mãe cuida das contas e o pai, que todos os dias abria a loja do Ponteio até a pandemia, agora se encarrega da matriz, na casa da família. A mulher de Ari, Ana Luiza, compõe o grupo à frente do negócio. O casal trocou o interior de São Paulo por BH em 2016 e o engenheiro Ari deixou os 26 anos de carreira numa multinacional francesa para trás e foi estudar finanças para gerir a empresa.

A história de sucesso, que começou há quase 40 anos, com os bombons e trufas de dona Fany e depois viu nascer a torta de chocolate, mais tarde acrescida de sabores e tamanhos variados, segue seu rumo do a marca dos Balabram. Na fabricação, hoje concentrada no Sion, 10 pessoas fazem as delícias vendidas nos três endereços. São 21 sabores à escolha, alguns sob encomenda, e a preferida ainda é a de chocolate (com recheio de brigadeiro e cobertura de ganache), receita que conquistou clientes fiéis em BH. Enquanto isso, por detrás das prateleiras, a família prepara chocotones, chocolates, bolos e outros produtos para o Natal ser mais doce.

R. Pium-i, 1.636, Sion, (31) 3227-2445. De seg. a sáb.: das 10h às 20h; dom. e feriados: das 11h às 19h. BR-356, 2.500, Ponteio Lar Shopping, Santa Lúcia, (31) 3286-2742. De seg. a sáb.: das 10h às 22h; dom. e feriados: das 12h às 22h. Av. Contorno, 6.061, Pátio Savassi, São Pedro, (31) 3288-3161. De seg. a sáb.: das 10h às 22h; dom. e feriados: das 10h às 22h. Cartões: todos.



À frente do negócio familiar, Fany e Moysés, os fundadores, o filho Ari e a nora Ana Luiza: eles se adequaram para os tempos difíceis e seguem sendo a melhor chocolateria/doceria da cidade



# Boca do Forno

Fotos: Uarlen Valerio



Durante a pandemia, alguns produtos foram adaptados: as tortas, que antes eram vendidas em sua maioria no tamanho de 22 fatias, passaram a ser comercializadas em versões menores, para seis ou 12 pessoas



## PARA SE SENTIR EM CASA

Todo mundo se sente um pouco em casa na Boca do Forno. “Os clientes adoram palpitar! Acho que é exatamente porque todo mundo se sente um pouco dono do negócio”, brinca a empresária Patrícia Bernis, que faz parte da segunda geração da família no comando da confeitaria. A história da Boca do Forno começa em 1974, quando o casal Helvécio e Marilena Miranda, recém-chegado do Serro, resolveu abrir uma pequena lanchonete no Gutierrez. Logo depois, o irmão de Marilena, Oswaldo, e sua mulher, Hilda, viraram sócios. Hoje, as 15 lojas espalhadas pela capital são geridas por filhos, sobrinhos e netos dos fundadores. “Graças a Deus, sobrevivemos a essa pandemia”, afirma Patrícia. A última unidade inaugurada, a do Castelo, foi em novembro do ano passado, exatamente no auge do fechamento imposto pelo novo coronavírus.

Para não deixar de atender à clientela fiel, a Boca do Forno investiu no delivery e se adaptou às novas necessidades. As tortas, que antes eram vendidas em sua maioria no tamanho de 22 fatias, passaram a ser comercializadas em versões menores, para seis ou 12 pessoas. Com 30 opções de sabores, as tortas mais pedidas são a Floresta Negra e a de Nutella com Ninho.

Outra novidade foi a criação de kits. O batizado como Predileto – com 20 coxinhas e cinco bombons de morango – fez tanto sucesso que vai permanecer fixo no cardápio. As coxinhas, claro, são um caso de amor antigo com os clientes. As de frango com Catupiry têm casquinha crocante e recheio cremoso. Nessa receita aí, ninguém é capaz de dar palpite. Não há quem resista!

R. André Cavalcanti, 571, Gutierrez, (31) 3334-6377.  
Diariamente: das 10h às 20h30.  
Cartões: todos. Mais 14 endereços pela cidade.



Patrícia Bernis e Helvécio Nunes Júnior fazem parte da segunda geração no comando da Boca do Forno: mais nova unidade da rede foi inaugurada no bairro Castelo, em novembro do ano passado



DI CUI TAPU  
FO CLASSICO  
**MINEIRO**  
BOCA DO LEO  
COBERTURAS  
recheadas  
BOCA DO LEO  
LOV

# Lullo Gelato

Fotos: Pádua de Carvalho



Açaí à moda da casa: com gelato de banana, camu-camu peruano e muita vitamina C nas versões zero açúcar e normal



## É MUITA CRIATIVIDADE!

Brasileiro é um povo muito inventivo e na hora da crise essa qualidade ganha força. Foi assim que a curitibana, radicada há 11 anos em BH, Cristiane Temporão, sócia da Lullo – com o marido, José Otto Temporão – resolveu apostar, em plena pandemia, no meio de 2020, no açaí. Sua gelateria já era um sucesso na cidade, mas havia o desafio de manter o negócio em alta. “Esse período foi e tem sido muito desafiador”, afirma Cris, como é chamada, que aproveitou o fechamento do comércio de BH para reformar sua principal loja, a da Savassi.

A estratégia também passou por reunir em uma só as duas unidades da região, encerrando a operação no Minas Tênis I. “As vendas aumentaram em setembro e já voltaram ao patamar de antes da pandemia”, comemora a empresária. A novidade, agora, é que a Lullo ganha mais um endereço, desta vez na Pampulha. A loja com vista para a lagoa foi aberta em fins de outubro. “A Pampulha não tinha uma gelateria do nível da Lullo, e as pessoas viviam pedindo para abriremos lá.”

A receita “supertop” do açaí, como Cris a denomina, nasceu depois de muitos testes e pesquisas. Ele não tem xarope e leva, além da brasileiríssima fruta que vem do Pará, uma combinação de gelatos próprios e camu-camu da Amazônia peruana, uma fonte muito rica de vitamina C. E vem nas versões normal e zero açúcar. Mas, claro, a casa tem nos gelatos sua maior força. Além dos 25 sabores à disposição na Savassi – nas outras três lojas são 12 opções –, ela acaba de criar para o Natal outros dois: um de rabanada (com canela, creme de leite e “muita rabanada, inclusive em pedaços”) e outro, de estrogonofe de nozes (com doce de leite argentino e nozes pecãs). Já imaginou?

Rua Antônio de Albuquerque, 617, Savassi, (31) 3656-0625. Diariamente, das 11h às 22h. Cartões: todos. Mais 3 endereços.



Cristiane e José Otto Temporão, na matriz da gelateria, na Savassi: seu negócio não para de trazer novidades, porque, como ela diz, “a Lullo tem o DNA da inovação”



# Madero

Fotos: Divulgação



O novo Empório Madero, no Shopping Del Rey, e o cheeseburger: o hambúrguer preparado na grelha é um blend de fraldinha, picanha e bife chorizo, com cheddar, alface e maionese caseira, servido em um pão assado na hora



## AMOR DECLARADO

Precisou de pouco tempo para que o Madero, rede paranaense com mais de 250 lojas espalhadas pelo Brasil, conquistasse de vez o coração dos mineiros. Desde que inaugurou sua primeira loja na capital, no fim de 2016, vem conquistando o prêmio de Melhor Hambúrguer/Sanduíche por **Encontro Gastrô – O Melhor de BH**. E não foi diferente neste ano. Ao que tudo indica, é paixão correspondida. “Temos muito carinho pelos mineiros”, diz o empresário e fundador, Júnior Durski. “Inclusive, um dos três restaurantes mais cheios do Brasil está no BH Shopping.”

No estado, já são 10 unidades, sendo sete em BH. A última inauguração, no entanto, teve um gostinho a mais. Instalado no Shopping Del Rey, na região da Pampulha, o restaurante ganhou a companhia do Empório Madero. Com 250 metros quadrados e investimento de aproximadamente R\$ 7 milhões, o novo espaço oferece alguns produtos para serem levados para casa. “Até hoje, só tínhamos um empório na Ecoparada Madeiro (na rodovia Castello Branco, em São Paulo), e escolhemos BH para abrir o primeiro em uma loja exatamente pelo afeto e aceitação do público”, diz Júnior. Nas prateleiras, balas de banana e café dividem espaço com pratos semiprontos, como empadão de camarão, hambúrgueres e até mesmo o famoso pão do Madero.

Pão, aliás, que faz a fama do sanduíche mais adorado pelos belo-horizontinos. Assim que o pedido é feito na mesa pelo cliente, ele entra no forno. Ainda quentinho e crocante, é recheado com um hambúrguer preparado com um blend de fraldinha, picanha e bife chorizo feito na grelha; cheddar, alface e maionese caseira. Simples, sem penduricalhos. Prova de que nada mata mais a fome do que um sanduba bem feito.

BR-356, 3.049, BH Shopping, Belvedere, (31) 2536-6468. De seg. a sex.: das 11h45 às 23h; sáb.: das 11h30 às 23h; dom.: das 11h45 às 23h. Cartões: todos. Mais 6 endereços.



Júnior Durski, que fundou a marca em 2005, continua investindo na expansão do Madero em Belo Horizonte: “Temos muito carinho pelos mineiros. Inclusive, um dos três restaurantes mais cheios do Brasil está no BH Shopping”

*Burger & Grill*

The best burger

*Open*



# Boníssima

Fotos: Pádua de Carvalho



Pães tradicionais e receitas deliciosas compõem o mix da Boníssima, que investe em um conceito diversificado de padaria



## A PIONEIRA FAZ 20 ANOS

Há tempos que uma boa padaria não vende apenas o pão nosso de cada dia, seja ele o tradicional francês ou uma receita sofisticada sem glúten e lactose ou com fermentação natural. Antenadas como sempre, as gestoras Luiza, Natália e Carolina expandem os negócios da família Carneiro em busca de novidades para suas três lojas. “Hoje, cada vez mais, a padaria tem de ser um lugar onde se encontra de tudo”, diz Luiza. Além de todas as mudanças que vêm sendo feitas, uma decisão, segundo ela, foi aumentar a seção de supermercado, “para oferecer mais comodidade e variedade”.

Esse novo modelo de padaria que, segundo Luiza, é tradição familiar e vem desde a gestão de seu pai, Caio Carneiro, e de seus tios Eduardo Carneiro, Pedro Santiago e Batista Oliveira – fundadores, hoje no Conselho do grupo – já se faz presente na loja do Vila da Serra, a mais nova do grupo, que optou, neste ano de vaivéns na economia brasileira e mundial, por fechar o endereço do Luxemburgo e abrir outro na avenida Afonso Pena, no Mangabeiras.

Em 2021, a Boníssima, eleita pela terceira vez consecutiva a melhor em sua categoria por **Encontro Gastrô – O Melhor de BH**, chega aos 20 anos cada vez melhor. Os planos de expansão para os próximos cinco anos “são de dobrar de tamanho”, com mais três unidades na capital. E para este fim de ano a casa fez investimentos graúdos na confeitaria: “O Natal será muito especial”. Além das ceias, panetones, opções de cestas e presentes já habituais, há também uma adega diversificada. “Acredito que neste ano as pessoas vão festejar ainda mais. Todos estão ansiosos por esse momento de confraternização”, diz Luiza, em clima de festa, como deve ser.

Al. Oscar Niemeyer, 1.355, Vila da Serra, (31) 3264-9694 / 98896-8819. De seg. a sex.: das 10h às 20h; sáb.: das 9h às 20h. Cartões: todos. Mais 2 endereços na cidade.



Natália e Luiza no endereço do Vila da Serra: família Carneiro segue a tradição do negócio, mas as padarias que elas dirigem vão muito além do bom e imprescindível pão francês



# Verdemar

Fotos: Paulo Márcio



Pão de queijo nas mais variadas versões e combinações: o produto é campeão de vendas na rede de supermercados



## RECEITA CERTA PARA CRESCER

A clássica combinação de polvilho e queijo, um patrimônio mineiro que já ultrapassou as fronteiras do Brasil, tem uma infinidade de versões. Mas, se tem uma receita campeã ela vem do Verdemar. Eleito mais uma vez por **Encontro Gastrô – O Melhor de BH** o pão de queijo preferido da cidade, o produto da rede tem a incrível produção diária de quase 4 toneladas. Isso num empório com 23 mil itens, entre artigos nacionais e importados, segundo os sócios Alexandre Poni e Hallison Moreira.

Eles comandam uma cadeia de 16 lojas espalhadas pelas nas regiões Centro-Sul, Oeste, Pampulha e Nordeste, e até em Nova Lima, no Jardim Canadá. A ideia é, dizem os empresários, expandir a atuação para mais unidades em Nova Lima e chegar a Lagoa Santa. Os endereços têm padaria, confeitaria, rotisseria, pizzaria, cafeteria, sushi e temakeria, creperia, grill, parrilla, frango assado e saladas.

A padaria, que marcou o início da história do Verdemar, ainda é um trunfo da rede. Dela saem produtos imbatíveis, mas o pão de queijo não tem mesmo concorrente. A versão pronta mais vendida é a tradicional, com espaço para outras, nos tamanhos convencional e lanche. Na cafeteria de lojas, como a do Sion, é possível degustar o pão de queijo em versão sanduíche. Assado na chapa, ele pode vir com recheios à escolha: Catupiry, cheddar, frango com Catupiry, frango com cheddar e o panini mineiro, com queijo canastra. Ah, não poderia faltar o delicioso pão de queijo com linguiça (acrescido de tomate, manjeriço e queijo canastra). E, enquanto sai mais uma fornada, o Verdemar vai crescendo um pouco mais.

Av. Nossa Senhora do Carmo, 1.900, Sion, (31) 2105-0101.  
De seg. a sáb.: das 7h às 22h; dom. e feriados: das 7h às 21h. Pix e cartões: todos. Mais 15 endereços.



Os proprietários Hallison Moreira e Alexandre Poni, na loja do Sion: o Verdemar segue a receita imbatível do crescimento ano após ano



# Bagueri

Fotos: Uarlen Valerio



Com duas fornadas por dia, os pães de fermentação natural abastecem as vitrines: entre os mais procurados estão baguetes e pain au chocolat



## COMBINAÇÃO PERFEITA

Um antigo sonho do empresário Felipe Santiago era ter uma padaria perto de casa. Empreendedor nato – ele é sócio do Udon Belvedere, Olegário Villa da Serra e Eva Cucina Originale –, resolveu abrir a sua própria. “Gosto muito de padaria e é algo que está acabando, porque a maioria vende de tudo, menos pão de qualidade”, repete, sempre que lhe perguntam como surgiu a ideia do negócio. Depois de firmar parceria com a tradicional Bonomi, hoje a Bagueri caminha sozinha. “Crescemos demais e com a demanda não deu para continuarmos juntos”, explica. Os pães de fabricação própria seguem receitas francesas, ensinadas em um curso ministrado por padeiros vindos diretamente da terra do croissant. São cerca de 20 opções diárias, produzidas em uma fábrica e depois distribuídas para as duas unidades na capital mineira, no Vila da Serra e em Lourdes. Duas fornadas diárias abastecem as vitrines com pães de fermentação natural, entre eles baguete e *danish* de calabresa.

O mesmo acontece em São Paulo. Sim, apesar da pouca idade – a inauguração foi em janeiro –, a Bagueri já alçou voos maiores e pousou no bairro de Higienópolis, no fim de outubro. Por lá também a casa segue os mesmos moldes. Tem 60 metros quadrados e serve pães, doces e vinhos. A carta conta com 47 rótulos, com preços que variam de R\$ 90 a R\$ 600. Para levar ou provar por ali mesmo (de preferência acompanhado de uma boa taça), fazem sucesso o folhado *pain au chocolat* e o pão de Santo Antônio, pão de leite bom para ir à chapa ou ser recheado. Uma combinação que agrada tanto belo-horizontinos quanto paulistanos.

R. São Paulo, 2.112, Lourdes, (31) 3017-1223; Av. Celso Porfírio Machado, 104, Belvedere, (31) 3016-4251. De seg. a sáb.: das 7h às 19h; dom.: das 7h às 17h. Cartões: todos.



Apaixonado por padarias, o empresário Felipe Santiago resolveu abrir a Bagueri, especializada em pães e vinhos: já são três unidades, duas em BH e uma em São Paulo



# LANCHES E GULOSEIMAS

## BUFÊ DE FESTA

### BERENICE GUIMARÃES BUFFET

R. do Ouro, 1.527, Serra, (31) 3287-1527. De seg. a sex.: das 8h às 19h30; sáb.: das 8h às 19h. Cartões: todos.

### BUFFET CATHARINA

Av. Raja Gabaglia, 3.080, Estoril, (31) 3342-2334. De seg. a sex.: das 8h30 às 18h30; sáb.: das 9h às 12h. Cartões: não aceita.

### BUFFET CÉLIA SOUTTO MAYOR

R. Marabá, 122, Santo Antônio, (31) 3526-3131. De seg. a sex.: das 8h às 18h; sáb.: das 8h às 13h. Cartões: todos.

### BUFFET CRISTINA MISK

R. Maj. Lopes, 469, São Pedro, (31) 3287-2635. De seg. a sex.: das 9h às 17h; sáb.: das 10h às 14h. Cartões: todos.

### BUFFET LEFER

R. Herculano de Freitas, 1.375, Gutierrez, (31) 3334-5186 / 99346-5981. De seg. a sáb.: das 8h às 20h.  
Av. Professor Mário Werneck, 3.020, Buritis, (31) 3334-5186 / 99346-5981. De seg. a sáb.: das 8h às 20h. Cartões: não aceita.

### BUFFET LUCA BAHIA/CHEZ DADETTE

R. Ludgero Dolabela, 944, 401, Gutierrez, (31) 3292-2194. De seg. a sex.: das 9h às 18h. Cartões: todos.

### BUFFET LÚCIA

R. Santa Cruz, 625, Grajaú, (31) 3332-8019. De seg. a sex.: das 8h às 18h; sáb.: das 8h às 17h. Cartões: todos.

### BUFFET SAUSALITO

Av. Bandeirantes, 2.323, Serra, (31) 3227-0338. De ter. a sáb.: das 12h às 23h; dom.: das 12h às 16h. Cartões: todos.

### CHÁ COM NOZES

R. Professor Estêvão Pinto, 1.212, Serra, (31) 3254-1000. De seg. a sex.: das 9h às 18h; sáb.: das 8h às 15h. Cartões: não aceita.

### CLUB DO CHEF

Av. Raja Gabaglia, 2.700, Sala 309, Estoril, (31) 3643-8784 / 98486-9588. De seg. a sex.: das 9h às 18h. Cartões: não aceita.

### COLONIAL BUFFET

R. Joaquim Murinho, 154, Santo Antônio, (31) 3293-7602. De seg. a sáb.: das 9h às 19h. Cartões: não aceita.

### EDUARDA BALLESTEROS DOCES

R. Itapema, 19A, Anchieta, (31) 3284-5955. De seg. a sex.: das 9h às 18h; sáb.: das 9h às 13h. Cartões: não aceita.

### FORA DO COMUM

R. Bernardino de Lima, 373, Gutierrez, (31) 3296-4168 / 99114-6859. De seg. a sex.: das 8h30 às 17h30; sáb.: das 8h30 às 12h30. Cartões: crédito.



Reprodução Instagram

## Bouquet Garni



2º colocado na categoria BUFÊ DE FESTA

Bufê completo para eventos com 30 anos de mercado, é comandado por Agnes Farkasvolgyi, chef que também é artista plástica. Ela tem como marca uma cozinha criativa que une tradição e inovação em petiscos e pratos que surpreendem não só pelo sabor, mas pela beleza da apresentação. A sede do bufê, no Santo Antônio, funciona também como escola de culinária e abriga o charmoso bistrô A Casa da Agnes, inaugurado no ano passado. Em datas especiais como o Natal, recebe encomendas de receitas festivas lindamente montadas para degustar em família.

R. Paulo Afonso, 833, Santo Antônio, (31) 3465-0101. De seg. a sex.: das 8h às 18h; sáb.: das 9h às 13h. Cartões: todos.

## Bravo Catering



3º colocado na categoria BUFÊ DE FESTA

O bufê dos chefs André de Melo e Paulo Vasconcelos tem as famosas Ilhas Temáticas: Bravo Cali Burguer – receitas típicas dos diners americanos (hambúrguer e cachorro-quente, batata frita, milk-shake); Bar de Tapas Ah a Espanha!; Bravo On Fire (churrasco de cortes especiais de carne, frutos do mar, legumes e frutas preparados no fogo de chão, na grelha ou em varais); Al Mare (ceviches), Antepastos (quiches, pastas, pães artesanais e queijos); Deli (queijos artesanais, pães frescos, prosciuttos e o clássico varal de parma Bravo) e Sobremesa (com opções veganas e sem glúten).

R. Elko, 67, Jardim Canadá, Nova Lima, (31) 3243-0711. De seg. a sex.: das 8h às 19h. Cartões: crédito.

### GUSTARE

R. São Romão 56, São Pedro, (31) 99637-9727. De seg. a sex.: das 8h às 18h. Cartões: todos.

### HIDEMI

Praça das Constelações, 147, Loja 7, Santa Lúcia, (31) 99920-6240. De seg. a sáb.: das 18h às 23h; dom.: das 18h às 22h. Cartões: todos.

### INÊS CHAVES CAKE DESIGN

R. São Pedro da União, 58, Sion, (31) 99979-9090. De seg. a sex.: das 10h às 18h. Cartões: não aceita.

### J'ADORE PAR LETICIA PIMENTA & PIMENTA GASTRONOMIA

R. Francisco Braga, 63 A, Estrela Dalva, (31) 99539-1171 / 2527-0415. De seg. a sex.: das 8h às 18h. Cartões: Visa e Mastercard.

### LAGREZETTE BUFFET

R. do Ouro, 1.712, Mangabeiras, (31) 98898-5093 / 3264-5572. De seg. a sex.: das 9h às 18h; sáb.: das 9h às 14h. Cartões: não aceita.

### LUZZIA TOQUE DE SABOR BUFFET

R. Jacuí, 2.060, Renascença, (31) 3334-3266 / 98481-7469. De seg. a sex.: das 8h às 17h. Cartões: todos.

### MEET BUFFET

Av. Raja Gabaglia, 2.671, São Bento, (31) 3293-8787. De seg. a sex.: das 8h às 18h. Cartões: todos.

### MEU BUFFET

Rua Camil Caram, 18, São Bento, (31) 3287-0708, De seg. a sáb.: das 9h às 19h. Cartões: não aceita.

### MIRIAM RIOS BUFFET

Av. Otacílio Negrão de Lima, 6.464, Pampulha, (31) 3047-9110 / 98803-1388. De seg. a sáb.: das 9h às 18h. Cartões: não aceita.

### PAPO DE ANJO

R. Fernandes Tourinho, 101, Funcionários, (31) 3281-2146. De seg. a sex.: das 9h às 19h30; sáb.: das 9h às 14h30.  
R. dos Goitacases, 1.428, Barro Preto, (31) 3292-9827. De seg. a sáb.: das 9h às 22h; dom.: das 10h às 15h. Cartões: todos.

### PICHITA LANNA BUFFET

R. Salinas, 620, Floresta, (31) 99167-9446 / 3489-5300. De seg. a sex.: das 9h às 17h; sáb.; das 9h às 14h. Cartões: não aceita.

### RULLUS BUFFET

Rua Turim, 73, Santa Lúcia, (31) 3280-3666 / 99992-9811. De seg. a sex.: das 8h30 às 17h. Cartões: não aceita.



### CAFETERIA

#### 3 CORAÇÕES CAFÉ

R. Antônio de Albuquerque, 489, Funcionários, (31) 3245-1189. Seg.: das 8h às 20h; ter. a sáb.: das 8h às 22h; dom.: das 10h às 17h. Cartões: todos.

#### ACADEMIA DO CAFÉ

R. Grão Pará, 1.024, Funcionários, (31) 3223-8565. De seg. a sáb.: das 10h às 18h30. Cartões: todos.

#### BOCA DE PITO

R. Alagoas, 1.314, Shopping 5ª Avenida, Savassi, (31) 3281-0106. De seg. a sex.: das 8h às 20h; sáb.: das 8h às 15h. Cartões: todos.

#### CAFÉ 25

Av. Ressaca, 279, Coração Eucarístico, (31) 2551-1125 / 98417-4863. De seg. a sex.: das 12h às 20h; sáb. e dom.: das 14h às 20h. Pix e cartões: todos.

#### CAFÉ 104

Praça Rui Barbosa, 104, Centro, (31) 3222-6457. De seg. a sex.: das 9h às 19h; sáb. e dom.: das 16h às 20h. Cartões: todos.

### CAFÉ COM ARTE

BR-356, 2.500, Ponteio Lar Shopping, Santa Lúcia, (31) 3286-4047. De seg. a sáb.: das 10h às 22h; dom.: das 14h às 20h. Pix e cartões: todos.

### CAFÉ COM BROA

R. Bernardo Guimarães, 1.040, Funcionários, (31) 2127-2845. De seg. a sex.: das 7h às 18h. Cartões: todos.

### CAFÉ ENCONTRO

Av. Olegário Maciel, 1.600, DiamondMall, Lourdes, (31) 2527-7710. De seg. a sáb.: das 10h às 23h; dom.: das 10h às 22h. Cartões: todos.

### CAFÉ DOIS IRMÃOS

Av. Augusto de Lima, 744, Loja 30, Mercado Central, Centro, (31) 3274-9714. De seg. a sáb.: das 8h às 18h; dom.: das 8h às 13h. Cartões: todos.

### CAFÉ MAGRÍ

R. Alvarenga Peixoto, 595, Lourdes, (31) 99751-3322. De qua. a sex.: das 11h às 19h; sáb. e dom.: das 9h às 14h. Cartões: todos, exceto Diners.

### CAFÉ NICE

Av. Afonso Pena, 727, Centro, (31) 3222-6924. De seg. a sáb.: das 7h às 21h; dom.: das 9h às 13h. Cartões: todos.



LUIGINA SICA  
Padaria Salerno  
Cliente BDMG

**MAIS DE R\$ 4 BILHÕES  
EM FINANCIAMENTOS  
DURANTE A PANDEMIA.  
Todo crédito para  
o desenvolvimento.**

O BDMG oferece linhas de crédito diferenciadas e acessíveis para dinamizar a economia, manter empregos e incentivar projetos sustentáveis em todos os municípios mineiros. Mais oportunidade para quem impulsiona o desenvolvimento de Minas.

Conheça as linhas de crédito e contrate agora:

[bdmg.mg.gov.br](http://bdmg.mg.gov.br)



**MINAS  
GERAIS**

GOVERNO  
DIFERENTE.  
ESTADO  
EFICIENTE.



# LANCHES E GULOSEIMAS

## CALIFORNIA COFFEE

Av. Cristiano Machado, 11.833, Shopping Estação BH, Venda Nova, (31) 3118-9635. De seg. a qua.: das 11h às 22h; qui. a sáb.: das 11h às 22h.; dom.: das 11h às 19h. BR-356, 3.049, Piso Nova Lima, Loja 55, BH Shopping, Belvedere, (31) 3286-6112. De seg. a qua.: das 11h às 22h.; qui. a sáb.: das 11h às 22h.; dom.: das 11h às 19h. Cartões: todos.

## CAPUCCINI

BR-356, 3.049, Piso Ouro Preto, Loja 91, BH Shopping, Belvedere, (31) 3264-9755. Diariamente: das 10h às 23h. Av. do Contorno, 6.061, Loja 205, Pátio Savassi, São Pedro, (31) 3288-3862. Diariamente: das 10h às 22h. Cartões: todos.

## CASA BAUDUCCO

Av. Olegário Maciel, 1.600, Piso L1, DiamondMall, Lourdes, (31) 2527-7651. De seg. a sáb.: das 10h às 22h; dom. e feriados: das 12h às 20h. Cartões: todos.

## CHÁ COMIGO

R. Leopoldina, 634, Santo Antônio, (31) 2555-7730. De ter. a qui.: das 15h às 22h; sex.: das 16h30 às 22h; sáb.: das 15 às 22h. Cartões: todos, exceto Diners.

## COFICE

Av. Álvares Cabral, 356, Centro. (31) 98437-6109. Seg. e ter.: das 9h às 19h; qua. a sex.: das 9h às 21h; sáb.: das 9h às 14h. Cartões: todos.

## COMERCIAL SABIÁ

R. Curitiba, 1.136, Lojas 151 e 160, Mercado Central, Centro, (31) 3274-9491. De seg. a sáb.: das 7h às 18h; dom.: das 7h às 13h. Cartões: não aceita. Av. do Contorno, 6.337, Savassi, (31) 2520-9451. De seg. a sex.: das 7h30 às 19h; sáb.: das 8h às 13h. Cartões: débito.

## CONFRARIA DO CAFÉ

Av. Álvares Cabral, 387, Lourdes, (31) 3224-1378. Diariamente: das 5h30 às 21h15. Cartões: todos.

## COPA COZINHA

Av. Olegário Maciel, 742, Loja 2.171, 2º andar, Centro, (31) 3347-7994. Sáb. e dom.: das 8h30 às 13h. Av. Francisco Sales, 199, Floresta. Qua. a sex.: das 8h30 às 11h; e das 13h às 19h; sáb.: das 8h30 às 16h; dom.: das 8h30 às 14h. Cartões: todos.

## COPO CAFÉ

R. Antônio de Albuquerque, 626, Funcionários, (31) 3227-3993. De seg. a sex.: das 8h30 às 18h; sáb.; das 9h às 14h. Cartões: todos.



Pádua de Carvalho

## Café Uluru



2º colocado na categoria CAFETERIA

A matriz fica em uma simpática casa da década de 1940 no Funcionários, com destaque para a área dos fundos. No quintal, com capacidade para 40 pessoas, estão as mesas ao ar livre, dispostas sob uma cobertura de tecido, além do bar e do jardim suspenso. É opção tanto para café da manhã quanto para almoço, lanche da tarde, jantar ou um drinque de fim de noite. Conta também com unidades no Da Boca da Savassi e do Buritis, com cardápio um pouco reduzido.

Av. Afonso Pena, 2.925, Funcionários, (31) 99690-2908. De ter. a sáb.: das 8h às 23h; dom.: das 8h às 18h. R. Levindo Lopes, 124, Savassi. De seg. a qua.: das 11h às 23h; qui. a sáb.: das 11h às 00h.; dom.: das 11h às 22h. Av. Mário Werneck, 1.973, Buritis. De seg. a qua.: das 11h às 23h; qui. a sáb.: das 11h às 00h.; dom.: das 11h às 22h. Cartões: todos.

## Café Com Letras



3º colocado na categoria CAFETERIA

A pandemia do novo coronavírus obrigou a casa a fechar a unidade do Centro Cultural Banco do Brasil (CCBB), na Liberdade. Desde o final de julho, as atenções voltaram-se à tradicional casa da Savassi, inaugurada em 1996. Por ali continuam em alta os cafés de qualidade e a querida livraria. Com a flexibilização das regras de contenção da Covid-19 a vida vai voltando ao normal, com lançamentos de livros e apresentações musicais. Toda quarta, a partir das 19h, é dia de Chorinho do Café.

R. Antônio de Albuquerque, 781, Savassi, (31) 98424-4285 / 3225-9973. De seg. a dom.: das 12h às 22h. Cartões: todos, exceto Diners.

## Confiserie by Cynthia Geo



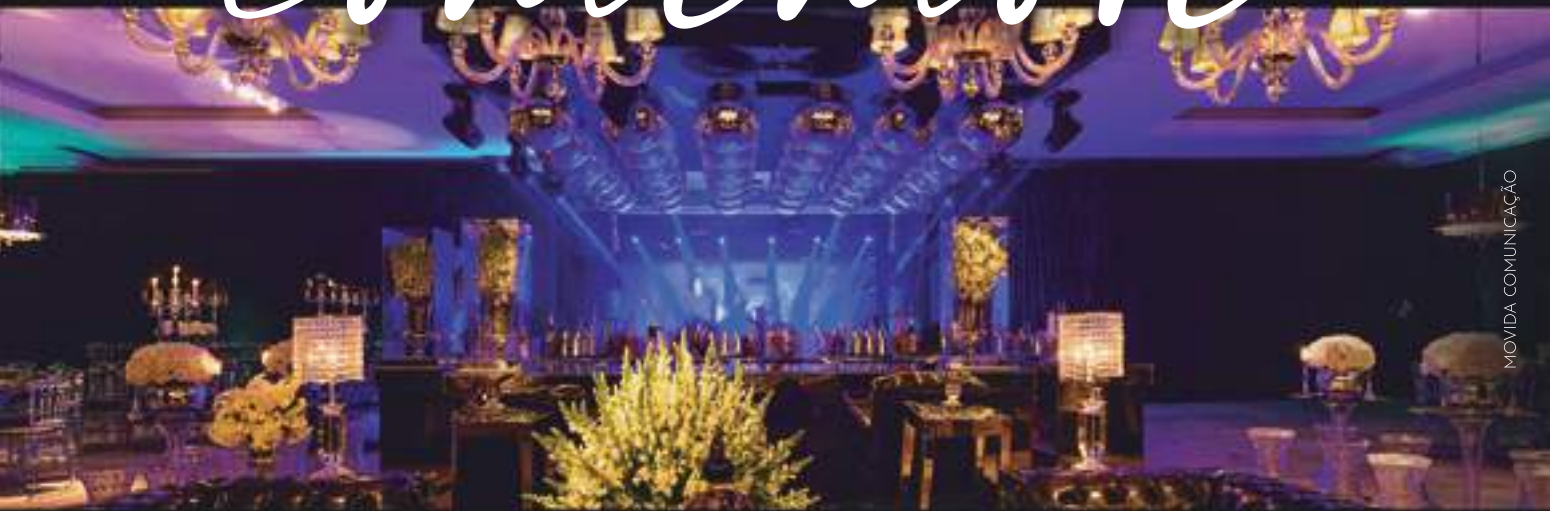
2º colocado na Categoria CHOCOLATERIA/DOCERIA

A empresária que dá nome à casa tem no currículo cursos de chocolateria e confeitaria com chefs renomados do Brasil e no exterior. Usando somente ingredientes de alta qualidade, como o chocolate belga Callebaut, ela produz variedade de chocolates e bombons que mais parecem obras de arte, além de bolos, quiches e outras delícias que podem ser experimentadas na loja física da Serra ou encomendadas para eventos. Destaque para os bombons de limoncello e avelã e os variados sabores de biscoito amanteigado.

R. Bernardo Figueiredo, 220, Serra, (31) 99618-5631. De seg. a sex.: das 9h às 18h; sáb.: das 9h às 13h. Cartões: Visa e Mastercard.

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](http://www.buffetcatharina.com.br)

# LANCHES E GULOSEIMAS

## HAVANNA

Av. dos Andradas, 3.000, Loja Q217, Boulevard Shopping, Santa Efigênia, (31) 2515-7697. De seg. a sáb.: das 10h às 22h; dom.: das 13h às 21h. BR-356, 3.049, Piso Mariana, BH Shopping, Belvedere, (31) 3286-6169. De seg. a sáb.: das 10h às 22h; dom.: das 13h às 21h.

Av. do Contorno, 6.061, Pátio Savassi, São Pedro, (31) 3327-1037. De seg. a sáb.: das 10h às 22h; dom.: das 14h às 20h. Cartões: todos.

## INTELLIGENZA

R. Rio Grande do Norte, 1.411, Loja 6, Funcionários, (31) 99911-1311. De seg. a sex.: das 9h às 17h; sáb. e dom.: das 10h às 18h. Cartões: todos, exceto Diners.

## INTERNET CLUB

### COFFEE SHOES

R. Fernandes Tourinho, 385, Savassi, (31) 99205-5436. De seg. a sáb.: das 9h às 20h; dom.: das 10h às 18h. Cartões: todos.

## LE CAFÉ

R. Matias Cardoso, 11, Loja 7, Santo Agostinho, (31) 3337-6598. De seg. a sex.: das 8h às 19h. Cartões: todos.

## MOCCA COFFEE AND MEALS

Alameda do Ingá, 16, Vila da Serra, Nova Lima, (31) 3656-7404. De dom. a ter.: das 8h às 20h; qua. a sáb.: das 8h às 23h. Cartões: todos.



## MR. BLACK CAFÉ GOURMET

BR-356, 3.049, 1º Piso, BH Shopping, Belvedere, (31) 2531-3030. De seg. a sáb.: das 10h às 22h; dom.: das 13h às 21h. Mais 9 endereços na cidade.

## NOETE CAFÉ

R. Santo Antônio do Monte, 294, Santo Antônio, (31) 3586-4645. De seg. a sex.: das 10h às 18h; sáb., dom. e feriados: das 9h às 14h. Cartões: todos.

## OOP COFFEE

R. Fernandes Tourinho, 143, Funcionários, (31) 98454-5722. De seg. a sex.: das 9h às 19h; sáb. e dom.: das 9h às 16h. Cartões: todos.

## O LUGAR CAFETERIA

Av. dos Andradas, 3.000, Piso 1, Boulevard Shopping, Santa Efigênia, (31) 2573-0024. De seg. a sáb.: das 10h às 22h; dom.: das 14h às 20h. Cartões: todos.

## PETIT CAFÉ

Av. Cristiano Machado, 4.000, Minas Shopping, União, (31) 3426-0520. De seg. a sáb.: das 11h às 22h; dom.: das 11h às 20h. Cartões: todos.

Reprodução Instagram



## Doces de Portugal



3º colocado na Categoria CHOCOLATERIA/DOCERIA

O pastel de Belém, receita original do Mosteiro dos Jerônimos, em Lisboa, é famoso, mas há muitas outras opções de doces conventuais portugueses, como o pastel de Coimbra (massa amanteigada recheada com creme de gemas e amêndoas), o clássico toucinho do céu (bolo de massa de amêndoas e gemas recheado com ovos moles), o brisa-do-Lis e seu derivado brasileiro, o quindim, no qual o coco substitui as amêndoas da receita original da cidade de Leiria. Tortas doces e salgados variados completam o cardápio da casa, que tem lojas na Savassi, Mangabeiras, Belvedere e Anchieta.

R. Santa Rita Durão, 949, Funcionários, (31) 3261-5772. De seg. a sáb.: das 9h30 às 20h; dom.: das 10h às 19h. Cartões: todos. Mais 4 endereços na cidade.

Reprodução Instagram



## Doce Docé



2º colocado na Categoria CONFEITARIA E SALGADOS

Nos anos 1970, a coxinha de camarão com catupiry foi introduzida na charmosa casa de chá com ares de chalé europeu de Thereza Coelho, na região da praça ABC, no Funcionários. Em 2017, a marca voltou ao mercado pelas mãos de Adriana Lima e André Wolff. No cardápio há outros salgados finos. As receitas da torta da casa (massa folhada, brigadeiro e baba de moça) e do chocolate quente também foram lançadas nos anos 1970 por d. Thereza, que treinou pessoalmente a equipe da loja da Vila da Serra, em Nova Lima.

R. Ministro Orozimbo Nonato, 215, Loja 4, Vila da Serra, Nova Lima, (31) 3262-2132. De seg. a sex.: das 10h às 20h; sáb.: das 10h às 19h; dom. e feriados: das 11h às 18h. Cartões: todos.

# EXPERIÊNCIA MULTISSENSORIAL GASTRONOMIA ITALIANA + MINEIRA

*eva* cucina  
originale

Um verdadeiro encontro das delícias da **culinária italiana** com a **gastronomia mineira**, anunciamos com grande satisfação que nossos pratos serão assinados pelo **Chef Fred Trindade**.

**Venha ter uma experiência multis sensorial no mais charmoso restaurante italiano.**

Av. Luiz Paulo Franco, 301 - Belvedere - BH | [@evacucinaoriginale](#)



# LANCHES E GULOSEIMAS

## QUIXOTE LIVRARIA E CAFÉ

R. Fernandes Tourinho, 274, Savassi, (31) 3227-3077. De seg. a sex.: das 9h às 20h; sáb.: das 9h às 16h. Pix e cartões: todos.

## SERRA NATURAL

Alameda do Ingá, 754, Vila da Serra, Nova Lima, (31) 98435-2601. De seg. a sex.: das 10h às 18h. Cartões: todos.

## SPIRAL COM CAFÉ

Av. Carandaí, 418, Loja 3, Funcionários, (31) 3224-1809. De seg. a sex.: das 9h às 19h; sáb.: das 9h às 13h. Pix e cartões: todos.

## STERNA CAFÉ

R. Desembargador Edésio Fernandes, 144, Estoril, (31) 3327-2009. Diariamente: das 11h às 19h. Cartões: todos.

## TATI BOLO MEU

R. Coelho de Souza, 165, Loja 1, Santo Agostinho, (31) 3656-4023. De seg. a sex.: das 11h30 às 18h. Cartões: todos.

## WILL COFFEE

R. Rio Marabás, 146, Novo Riacho, Contagem, (31) 3565-6614. De ter. a sáb.: das 14h às 20h. Cartões: todos.

## ZUZUNELY

R. do Ouro, 71, Serra. Sáb. e dom.: das 9h às 15h. Cartões: todos.

## CHOCOLATERIA/DOCERIA

### ALKARIM DOCERIA ÁRABE

Av. Olegário Maciel, 1.600, Loja Q04, DiamondMall, Lourdes, (31) 97101-6571. De seg. a sex.: das 10h às 21h30; dom. e feriados: das 11h às 19h30. Cartões: todos.

### BOLO NOSSO

R. Montes Claros, 199, Carmo, (31) 3586-0086. De seg. a sex.: das 9h às 17h; sáb.: das 9h às 12h. Cartões: todos.

### BRASIL CACAU

Av. Cristiano Machado, 4.000, Minas Shopping, União, (31) 3657-6454. De seg. a sáb.: das 10h às 22h; dom.: das 12h às 20h. Mais 17 endereços na cidade.

### CACAHUATT

R. Vitória Marçola, 203, Loja 15, Anchieta, (31) 3075-9015. Seg. e ter.: das 9h às 18h; qua. a sex.: das 9h às 19h; sáb.: das 9h às 17h. Cartões: todos.

### CACAU SHOW

Av. Getúlio Vargas, 1.239, Loja 1, Funcionários, (31) 3221-2553. De seg. a sex.: das 8h30 às 19h; sáb.: das 9h às 14h. Cartões: todos. Mais 50 endereços na cidade.

### CARAMELADOS

Av. Guarapari, 826, Santa Amélia, (31) 3047-8507. De ter. a dom.: das 10h às 20h. Cartões: todos.

## A Pão de Queijaria

2º colocado na categoria PÃO DE QUEIJO



Inaugurado em 2014, o estabelecimento é sempre citado como um dos melhores para comer pão de queijo acompanhado por cafezinho e oferece muitas outras versões do clássico mineiro. O pão de queijo recheado com pernil de lata vem com queijo minas e chutney de maçã; o de linguiça, com geleia de pimenta e rúcula, e o de hambúrguer, com brie derretido, creme de bacon, alface e chips de alho. Para os vegetarianos, a dica é o toad (mix de cogumelos orgânicos, guiyère e cebotele). Há, ainda, variações para a sobremesa, com recheio de doce de leite, chocolate ou goiabada.

R. Antônio de Albuquerque, 856, Savassi, (31) 2512-6360. De seg. a sáb.: das 11h às 22h. Av. Olegário Maciel, 742, Mercado Novo, Centro. Qui. e sex.: das 16h às 23h; sáb.: das 12h às 23h; dom.: das 12h às 18h. Cartões: todos.



Reprodução Instagram

## Bullguer

2º colocado na categoria HAMBÚRGUER/SANDUÍCHE



A casa serve desde o básico hambúrguer de carne e queijo a sanduíches mais substanciais, como o Super, com duas carnes, queijo cheddar, bacon e molho da casa, de sabor defumado, inspirado na receita da centenária Peter Luger Steak House do Brooklyn (NY). Há opções com frango (destaque para o Chicken Hot Honey, com mel de pimenta, pickles agrícolce e maionese com um toque oriental) ou peixe empanados no lugar do hambúrguer bovino. Para os vegetarianos, hambúrguer de camembert empanado ou de falafel com coentro.

R. dos Guajajaras, 847, Lourdes, (31) 3243-8151. De seg. a dom.: das 11h30 às 22h. Al. Oscar Niemeyer, 132, Loja 2, Vila da Serra, Nova Lima, (31) 3097-4666. De seg. a qui.: das 11h30 às 22h30; sex. a dom.: das 11h30 às 23h30. Cartões: todos.

### DEGRYSE CHOCOLATES

R. Orenoco, 130, Carmo, (31) 3227-4202. Seg.: das 12h às 18h; de ter. a sex.: das 9h às 18h; sáb.: das 9h às 15h. Cartões: todos.

### DOCE QUE SEJA DOCE

R. Antônio de Albuquerque, 304, Savassi, (31) 98318-9932. De seg. a sex.: das 12h às 19h30; sáb. e dom.: das 11h às 19h. Cartões: todos.

### ESPETACULAR DOCERIA

R. Bernardo Guimarães, 229, Funcionários, (31) 2535-0790. Seg. e ter.: das 10h às 19h; qua. a sex.: das 10h às 20h; sáb.: das 9h às 14h. Cartões: todos.

### EU QUE FIZ

R. Santa Rita Durão, 1.063, Funcionários, (31) 98410-4016. De ter. a dom.: das 11h30 às 17h30. Pix e cartões: todos.

### FANY BOMBONS

R. Pium-i, 1.636, Sion, (31) 3227-2445. De seg. a sáb.: das 10h às 20h; dom. e feriados: das 11h às 19h. BR-356, 2.500, Ponteio Lar Shopping, Santa Lúcia, (31) 3286-2742. De seg. a sáb.: das 10h às 22h; dom. e feriados: das 12h às 22h. Av. Contorno, 6.061, Pátio Savassi, São Pedro, (31) 3288-3161. De seg. a sáb.:



das 10h às 22h; dom. e feriados: das 10h às 22h. Cartões: todos.

#### **FOFISSIMO BOLOS**

Av. Dos Bandeirantes, 1.350, Mangabeiras, (31) 3267-2080. Diariamente: das 9h às 19h. Cartões: todos.

#### **FRAU BONDAN**

Rua Lavras, 96, Savassi, (31) 2515-6882. De seg. a sex.: das 10h às 19h; sáb.: das 9h às 18h.

Av. Augusto de Lima, 744, Centro, De seg. a sáb.: das 8h às 17h; dom.: das 8h às 13h. Cartões: todos.

#### **KOPENHAGEN**

Av. Olegário Maciel, 1.600, Loja 44, DiamondMall, Lourdes, (31) 3330-8632. De seg. a sáb.: das 10h às 22h; dom. e feriados: das 12h às 22h. Cartões: todos. Mais 16 endereços pela cidade.

#### **LALKA**

Av. do Contorno, 1.875, Floresta, (31) 3222-5439. De seg. a sáb.: das 9h às 19h; dom.: das 10h às 18h. Cartões: todos. Mais 3 endereços pela cidade.

#### **LAROCHE PÂTISSERIE CRÊPERIE**

R. Sergipe, 1.145, Savassi, (31) 3567-2199. De ter. a sáb.: das 11h30 às 16h. Cartões: todos.

#### **LINDT**

BR-356, 3.049, Piso Ouro Preto, Loja 24, BH Shopping, Belvedere, (31) 2552-1585. Av. Olegário Maciel, 1.600, Loja 34, DiamondMall, Lourdes, (31) 2531-1404. Av. do Contorno 6.061 Loja 147, Pátio Savassi, São Pedro, (31) 2516-5204. De seg. a sáb.: das 10h às 22; dom.: das 14h às 20h. Cartões: todos.

#### **L'OR NOIR CHOCOLATERIA**

R. Rodrigues Caldas, 178, Santo Agostinho, (31) 3372-0944 / 99134-0470. De seg. a sáb.: das 9h às 19h; sáb.: das 9h às 14h30. Cartões: todos.

#### **MARIA CHOCOLATE**

R. Timbiras, 1.940, Lourdes, (31) 2112-4955. De seg. a sex.: das 8h30 às 18h; sáb.: das 8h30 às 13h. Cartões: todos.

#### **MOLE ANTONELLIANA**

Av. João Pinheiro, 156, Centro, (31) 3224-1342. De seg. a sex.: das 7h30 às 19h; sáb.: das 9h às 15h. Cartões: todos.

#### **O GRANULADO**

R. Irmão Gonçalves Xavier, 82, São Pedro, (31) 99801-3396. De ter. a sáb.: das 10h às 19h; dom.: das 10h às 18h. Alameda Oscar Niemeyer, 1.033, Loja 31, Vila da Serra, Nova Lima. De ter. a sáb.: das 10h às 19h; dom.: das 10h às 18h. (31) 99661-3396. Pix e cartões: todos.

#### **SODIÊ DOCES**

R. Antônio de Albuquerque, 120, Funcionários, (31) 3267-6202. De seg. a sex. das 9h às 18h30; sáb.: das 9h às 16h. Cartões: todos. Mais 9 endereços pela cidade.

#### **CONFEITARIA E SALGADOS**

##### **A BRUXA PASTÉIS**

Av. João Pinheiro, 258, Funcionários, (31) 3274-6114. De seg. a sex.: das 8h às 18h. Cartões: todos.

##### **ABBAS EMPÓRIO ÁRABE**

R. Pium-i, 351, Cruzeiro, (31) 3275-2886. Dom. e seg.: das 10h30 às 22h; ter. a sáb.: das 10h30 às 23h. Cartões: todos.

##### **ÁGUA NA BOCA**

R. Fernandes Tourinho, 19, Loja 104, Savassi, (31) 3223-1570. De seg. a sáb.: das 7h30 às 20h30. Cartões: todos, exceto American Express.

##### **ARÁBICA LANCHONETE**

Av. Brasil, 738, Santa Efigênia, (31) 97591-5919. De seg. a sex.: das 8h às 19h; sáb.: das 8h às 15h. Cartões: todos.

##### **ARMAZÉM**

##### **DONA LUCINHA**

R. Padre Odorico, 38, Savassi, (31) 2127-0788. De seg. a sex.: das 11h às 22h; sáb. e dom.: das 11h às 17h. Cartões: todos. ▶

Foto: Victor Barros

## Você merece um Barolio no meio da sua semana.

**ESCOLHA O PRATO PRINCIPAL**

**RECEBA O MENU COMPLETO  
POR MAIS R\$ 9,90**

Salada + sobremesa ou café

De terça a sexta  
de 11h às 15h30

**BAROLIO**  
1911

## LANCHES E GULOSEIMAS

### ASSIM, DOCE

R. Padre Rolim, 100, Santa Efigênia, (31) 3370-0994 / 99394-1377. De seg. a sex.: das 10h às 16h; ter. a sáb.: das 10h às 19h; sáb.: das 10h às 16h. Cartões: todos.

### AVELLAN CONFEITARIA

Av. Bernardo Monteiro, 1.542, Funcionários, (31) 3222-9272. Seg.: das 10h às 16h; ter. a sex.: das 10h às 19h; sáb.: das 10h às 16h. Pix e cartões: todos.

### BANANA PASTEL

Av. Francisco Sales, 898, Loja 17, Santa Efigênia, (31) 3222-5516. De seg. a sex.: das 7h às 22h20; sáb.: das 8h às 21h30; dom.: das 7h às 19h. Av. Presidente Carlos Luz, 3.001, Shopping Del Rey, Pampulha, (31) 3415-7862. De seg. a sáb.: das 10h às 23h; dom.: das 10h às 22h. Cartões: todos.

### BATATAS & GRELHADOS

Av. Cristiano Machado, 11.833, Shopping Estação BH, Venda Nova, (31) 3118-9902. De seg. a sáb.: das 10h às 22h; dom.: das 14h às 22h. Cartões: todos.

### BEIRUTE EMPÓRIO LIBANÊS

Al. Oscar Niemeyer, 322, Vila da Serra, Nova Lima, (31) 3370-9387. De seg. a sex.: das 11h às 20h. Cartões: todos.

### BELLA VENEZIA CAFÉ & PIZZA

Av. do Contorno, 4.747, Loja 17, Funcionários, (31) 2552-9427 / 99212-0608. De seg. a sex.: das 7h às 18h. Pix e cartões: todos.

### BOCA DO FORNO

R. André Cavalcanti, 571, Gutierrez, (31) 3334-6377. Diariamente: das 10h às 20h30. Cartões: todos. Mais 14 endereços pela cidade.



### BOMBOLÉ

R. Professor Morais, 562, Loja 18, Savassi, (31) 3225-1820 / 99777-2412. De seg. a sex.: das 9h às 19h. Cartões: todos.

### BENÍ KEBABERIA

Av. do Contorno, 6.425, São Pedro, (31) 98328-3702. De ter. a sáb.: das 11h às 23h; seg. e dom.: das 11h às 22h. R. Alberto Cintra, 202, Loja 7, União. De ter. a sáb.: das 11h às 23h; seg. e dom.: das 11h às 22h. Cartões: todos.

### BRAGA PÃO DE QUEIJO

Av. Antônio Abrahão Caram, 1.001, Estádio Governador Magalhães Pinto, São José (31) 3499-4413. De seg. a sex.: das 7h às 18h. Cartões: todos.

### CREPS

R. Tupis, 337, Shopping Cidade, Centro, (31) 2511-1167. De seg. a sáb.: das 9h às 22h; dom.: das 10h às 22h. Pix e cartões: todos. Mais 4 endereços na cidade.

## Eddie Fine Burgers



### 3º colocado na categoria HAMBÚRGUER/SANDUÍCHE

Inaugurada em 2002, a casa tem um cardápio bem variado, com hambúrgueres clássicos e sanduíches gourmet como o Maple D.O.C. (200g de angus, queijo canastra, maple bacon, pickles da casa, alface, tomate e cebola roxa). A batata frita está incluída no preço e as trocas de ingredientes são facilitadas: pode-se, por exemplo, substituir o hambúrguer bovino pelo de frango, grão de bico ou Futuro Burger (à base de ervilha, com proteínas isoladas de soja e grão de bico, e beterraba) sem pagar a mais. Saladas, almoço executivo, chá gelado, sobremesas e milkshakes também estão no cardápio. R. da Bahia, 2.652, Lourdes, (31) 3282-4606. De seg. a sáb.: das 11h às 16h. Cartões: todos. Mais 4 endereços na cidade.

Reprodução Instagram



## Mi Garba



### 2º colocado na categoria GELATERIA/SORVETERIA

O italiano Luca Lenzi e o sócio Murilo Soares inauguraram a marca em 2014 com a proposta de oferecer ao público da cidade o genuíno gelato italiano artesanal. De mansinho, seus sorvetes ganharam sotaque mineiro com a goiabada da Christy, café Braúna, queijo canastra da Chácara Esperança e azeite Borriello, de Andradas. São 15 sabores por dia – o de avelã do Piemonte, o Mi Garba (baunilha com cookies) e o Absurdo (produzido pelo casal Helena e Luciano na Chácara Esperança) foram incorporados às receitas. A vitrine da casa tem pelo menos 15 sabores diferentes por dia. R. Marília de Dirceu, 161, Lourdes, (31) 2516-7056. Dom. a qua.: das 11h30 às 20h; qui. a sáb.: das 11h30 às 21h. Pix e cartões: todos. Mais 3 endereços na cidade.

## Bacio di Latte



### 3º colocado na categoria GELATERIA/SORVETERIA

Os gelatos da marca são produzidos nas próprias lojas, diariamente, com ingredientes diferenciados como pistache siciliano, avelã piemontesa, chocolate belga e doce de leite argentino. São 25 opções de sabores na vitrine: entre os mais pedidos estão o Baciolatte (com creme de leite) Nutellina (com Nutella), o de pistache e o de avelã. As versões sem lactose de pistache e creme de chocolate com avelã surpreendem pela textura cremosa. Todo ano são lançadas as receitas especiais de Natal: neste não é diferente: Chocottone, Crema di Limoncello Avelã e Strudel de Maçã. Av. do Contorno, 6.061, Loja 241, Pátio Savassi, São Pedro, (31) 3646-8840. Diariamente: das 10h às 22h. Cartões: todos. Mais 4 endereços pela cidade.

**CREPIOCA**

Av. Silva Lobo, 893, Lojas 1 e 2, Alto Barroca, (31) 2511-3630 / 99576-1079. Diariamente: das 11h às 22h. Cartões: todos.

**CROASONHO**

R. Antônio de Albuquerque, 465, Savassi, (31) 3223-9532. Seg.: das 18h às 21h; ter. a sex.: das 18h às 22h45; dom.: das 16h às 21h45. Cartões: todos.

**DE-LÁ**

R. Santa Rita Durão, 919, Savassi, (31) 3225-6347. De seg. a sex.: das 9h às 18h; sáb.: das 9h às 15h.

Av. dos Bandeirantes, 1.336, Loja 2, Sion, (31) 3241-2544. De seg. a sex.: das 9h às 18h; sáb.: das 9h às 15h. Cartões: todos.

**DELERES HOT DOG**

R. Cafelândia, 12, Horto, (31) 3463-3985. De ter. a dom.: das 19h às 23h. Cartões: todos.

**DIVINA EMPADA**

R. Tomé de Souza, 1.165, Funcionários, (31) 3227-7000. De seg. a sex.: das 7h30 às 19h30; sáb.: das 9h às 13h30. Pix e cartões: todos, exceto American Express e Diners.

**D'HANA EMPÓRIO ÁRABE DELIKATESSEN**

Av. Augusto de Lima, 744, Loja 33,

Mercado Central, Centro, (31) 3213-0793.

De seg. a sex.: das 8h às 18h; sáb.: das 8h às 16h; dom. e feriados: das 8h às 13h. Cartões: Visa e Mastercard.

**DOCE CAROL ATELIÊ**

R. Levindo Lopes 124, Savassi, (31) 99818-1213. De ter. a sex.: das 13h às 18h; sáb.: das 11h às 14h. Pix e cartões: todos.

**DONA EMPADA GOURMET CAFETERIA**

Av. do Contorno, 4.706, Funcionários, (31) 3234-7010. De seg. a sex.: das 7h às 19h30; sáb.: das 7h às 15h. Cartões: todos.

**EMPADA DE MINAS**

Av. dos Andradas, 3.000, Boulevard Shopping, Santa Efigênia, (31) 3344-8424. De seg. a sáb.: das 10h às 22h. Cartões: todos. Mais 5 endereços na cidade.

**EMPÓRIO FAZENDA DE MINAS**

R. Santa Rita Durão, 941, Savassi, (31) 3656-8240. De seg. a sex.: das 9h às 19h; sáb.: das 9h às 14h; dom. e feriados: das 9h às 14h. Cartões: todos.

**EMPÓRIO VILA ÁRABE**

Av. Brasil, 1.238 B, Funcionários, (31) 3224-3493. De seg. a sex.: das 19h às 23h; sáb.: das 7h às 22h. Pix e cartões: todos. Mais 14 endereços na cidade.

**ESTAÇÃO DO SABOR**

Av. do Contorno, 1.506, Floresta, (31) 3421-8659 / 99131-0327. De seg. a sex.: das 7h30 às 18h; sáb.: das 8h às 11h30. Cartões: todos.

**FÁBRICA DE BOLO VÓ ALZIRA**

Av. Augusto de Lima, 132, Loja 4, Centro, (31) 3582-2656. De seg. a sex.: das 8h às 19h; sáb.: das 9h às 13h.

Av. Cristiano Machado, 11.883, Shopping Estação BH, Venda Nova, (31) 99959-2518. De seg. a sex.: das 9h às 18h; sáb.: das 10h às 14h. Cartões: todos.

**GULA.COM**

R. Sapucaí, 153, Floresta, (31) 3274-0790. De seg. a sex.: das 7h às 22h; sáb.: das 7h às 12h. Cartões: todos.

**HABIB'S**

Av. Cristiano Machado, 2.450, Cidade Nova, (31) 3488-7676. Diariamente: das 11h às 2h. Pix e cartões: todos. Mais 4 endereços na cidade.

**HUGUITOS EMPANADAS**

Av. Pinheiros, 1.309, Vila Ermelinda, (31) 97121-4381. De seg. a sex.: das 9h às 18h. Cartões: todos.

**JOLIE BEM-CASADOS**

R. Ceará, 1.619, Funcionários, (31) 99779-2248. De seg. a sex.: das 9h às 17h30; sáb.: das 10h às 13h. Cartões: todos.



*Menu de Natal  
É tempo de celebrar a vida.*

## LANCHES E GULOSEIMAS

### KI-DELÍCIA PÃO DE QUEIJO

Praça Levi Coelho da Rocha, 5, Centro, (31) 3222-9279. De seg. a sex.: das 6h às 18h; sáb.: das 6h às 16h. Cartões: todos.

### LÉO COXINHA

R. Jussara, 150, Graça, (31) 3309-9440. De seg. a sáb.: das 16h às 22h. Cartões: todos.

### LET'S ALFAJOR CONFEITARIA

R. Catete, 44, Barroca, (31) 2535-4166. De seg. a dom.: das 12h às 18h. Cartões: todos.

### LIDICE PERES PÂTISSERIE D'EXCEPTION

R. Grão Mogol, 872, Loja 2, Sion, (31) 3223-2561. De seg. a sex.: das 10h às 17h; sáb. e dom.: das 10h às 15h30. Cartões: todos.

### LIG TORTA

R. Rio Grande do Norte, 1.285, Funcionários, (31) 3281-8500. De seg. a sáb.: das 9h às 22h30; dom.: das 10h30 às 22h30. Pix e cartões: todos.

### LU DUARTE – CONFEITARIA ARTESANAL

(31) 99707-1310. Instagram: @lemonpie\_luduarte.

### MARCELLA FALEIRO CONFEITARIA

R. Santa Catarina, 569, Lourdes, (31) 3291-7887 / 98521-0411. De seg. a sex.: das 9h às 18h.

### MARIA DAS FRUTAS

Av. Getúlio Vargas, 610, Loja 1, Funcionários, (31) 2516-7819. De seg. a sex.: das 8h às 18h30. Cartões: todos.

### MARIETTA

Av. do Contorno, 6.061, Loja 135, Pátio Savassi, São Pedro, (31) 99756-1195. De seg. a sáb.: das 10h às 22h; dom.: das 10h às 22h.  
Av. dos Andradas, 3.000, Piso 3, Boulevard Shopping, Santa Efigênia, (31) 3146-0772. De seg. a sáb.: das 10h às 23h; dom.: das 10h às 22h. Cartões: todos.

### MARÍLIA FIT

R. Marília de Dirceu, 70B, Lourdes, (31) 2532-9452. De seg. a sex.: das 11h30 às 20h30; sáb.: das 11h30 às 16h. Cartões: todos.

### MINAS EMPADAS

Rua Francisco Gomes da Rocha, 45, Estrela Dalva, (31) 3378-0313. De seg. a sex.: das 8h30 às 20h; sáb.: das 8h30 às 14h.  
Av. do Contorno, 6.777, Santo Antônio, (31) 2515-7161. De seg. a sex.: das 8h30 às 20h; sáb.: das 8h30 às 14h. Cartões: todos.



Reprodução Instagram

## Du Pain



### 3º colocado na categoria PADARIA

A padaria artesanal inaugurada há cinco anos no Mercado Central apresentou uma novidade e tanto para os fãs de seus croques monsieur e madame, tortas e pães de fermentação natural: uma segunda unidade no Vila da Serra, com ares de café francês. Parte do teto é coberto com bougainville e um janelão garante a vista de tirar o fôlego. O brunch já é sucesso e tem de ovos beneditinos a sanduíches no croissant. No quesito bebes, duas parcerias chamam atenção: com a champanhe Veuve Cliquot e a cervejaria Albanos, que garante rótulos especiais para a casa.

Av. Augusto de Lima, 744, Mercado Central, Centro, (31) 3267-9740. De ter. a sáb. das 8h às 17h; dom. das 8h às 14h. Alameda do Ingá, 150, Vila da Serra, Nova Lima, (31) 7192-1186. De ter. a sáb. das 8h às 20h; dom. das 8h às 14h. Cartões: todos.

### MINAS PASTEL

Av. Cristiano Machado, 4.000, Piso 1, Minas Shopping, União, (31) 3426-1092. De seg. a sáb.: das 9h às 21h. Cartões: todos.

### MOMO RESTAURANTE E CONFEITARIA

R. Pouso Alegre, 1.000, Floresta, (31) 3421-5020 / 98802-8767. Diariamente: das 7h às 23h. Cartões: todos. Mais 4 endereços na cidade.

### NECKARTAL CONFEITARIA ALEMÃ

R. Leopoldina, 73, Santo Antônio, (31) 3296-8750. De qui. a dom.: das 11h às 16h; e das 18h à 0h. Cartões: Visa, Mastercard e Elo.

### O FABULOSO BROWNIE

R. Quintiliano Silva, 268, Santo Antônio, (31) 99702-2123. De seg. a sex.: das 12h às 18h; sáb.: das 11h às 16h. Cartões: todos.

### PÃO DE QUEIJO LANCHES

Av. Pedro II, 3.747, Caiçara, (31) 3411-5242. De seg. a sex.: das 6h45 às 20h30; sáb.: das 6h45 às 14h. Pix e cartões: todos.

### PÃO DE QUEIJO MANIA

R. Guarani, 482, Centro, (31) 3201-3394. De seg. a sex.: das 6h15 às 21h; sáb.: das 7h às 16h. Pix e cartões: todos.

### PAPA TUDO

Av. Contagem, 1.601, Santa Inês, (31) 3486-2004. Diariamente: das 18h à 0h. Cartões: todos, exceto Diners.

### PASTELÂNDIA

Av. Afonso Pena, 1.110, Lojas 5 e 6, Centro, (31) 3213-9017. De seg. a sex.: das 7h às 19h; dom.: das 7h às 14h. Cartões: todos. Mais 4 endereços na cidade.

**PASTELARIA MARÍLIA DE DIRCEU**

R. Marília de Dirceu, 70, Lourdes, (31) 3337-9167. Diariamente: das 10h às 20h. Pix e cartões: todos.

**PASTELARIA OUVIDOR**

R. São Paulo, 656, Galeria do Ouvidor, Loja SP10, Centro, (31) 3271-5550. De seg. a sex.: das 9h às 20h; sáb.: das 9h às 14h. Pix e cartões: todos.

**PONTO DA EMPADA**

Av. Augusto de Lima, 744, Loja 186, Mercado Central, Centro, (31) 3274-9570. De seg. a sáb.: das 7h às 18h; dom. e feriados: das 7h às 13h. Cartões: todos.

**PROJETO DOCE**

R. Magnólia, 151, Loja A, Caiçara, (31) 3411-7479. De seg. a sex.: das 9h às 17h. Cartões: todos.

**RECANTO DA MATA**

R. Peru, 18A, Sion, (31) 2535-1080. De dom. a sex.: das 11h às 14h; sáb.: das 7h às 16h. Cartões: todos.

**REI DO PASTEL**

Av. do Contorno, 5.680, Funcionários, (31) 3221-8678. Diariamente: das 17h à 0h. Cartões: todos. Mais 6 endereços na cidade.

**RICK'S CAFÉ & PASTELARIA**

R. Levindo Lopes, 390, Savassi, (31)

2551-9300 / 99982-1607. De seg. a sex.: das 7h às 18h30. Cartões: todos.

**ROÇA CAPITAL**

Av. Augusto de Lima, 744, Loja 268, Mercado Central, Centro, (31) 3789-8669. De seg. a sáb.: das 8h às 17h; dom. e feriados: das 8h às 13h. Av. dos Bandeirantes, 1725, Mangabeiras, (31) 3564-0036. De seg. a sex.: das 9h às 18h; sáb.: das 9h às 18h. Cartões: todos.

**ROYAL EMPÓRIO**

R. Ouro Fino, 452, Lojas 4 e 5, Mercado do Cruzeiro, Cruzeiro, (31) 3223-3477. Seg.: das 7h às 14h; de ter. a sex.: das 7h às 18h30; sáb.: das 7h às 18h; dom. e feriados: das 7h às 13h. Pix e cartões: todos.

**RUA DO JASMIM – BOLOS PARA ENCANTAR!**

(31) 98427-3444. Instagram: @ruadojasmim.

**SÍTIO SÍRIO – GASTRONOMIA ÁRABE**

R. Paraíba, 1.378, Funcionários, (31) 3654-4222. Seg. a sáb.: das 9h às 22h. Cartões: todos.

**SUBWAY**

Av. Afonso Pena, 3.581, Serra, (31) 2535-4541. Diariamente: das 11h às 5h. Pix e cartões: todos. Mais 39 endereços na cidade.

**TACOM TUDO**

R. dos Geólogos, 505, Alípio de Melo, (31) 3017-0505. De seg. a sáb.: das 18h às 23h. R. Paraíba 1.284, Savassi, (31) 3658-0240. De seg. a sáb.: das 11h30 às 23h. Pix e cartões: todos.

**TABOCA PÃO DE QUEIJO E COMPANHIA**

R. Goiás, 14, Centro, (31) 98040-1303. De seg. a sex.: das 7h às 21h; sáb.: das 9h às 17h. Cartões: todos.

**TIA ELIANA**

Av. do Contorno, 3.390, Santa Efigênia, (31) 3241-2970. De seg. a sáb.: das 9h às 17h.

Rua da Bahia, 995, Centro, (31) 3223-2665 / 98920-3406. De seg. a sáb.: das 8h às 16h50. Cartões: todos.

**TROPICAL PÃO DE QUEIJO**

R. dos Carijós, 640, Centro, (31) 3271-7288. De seg. a sex.: das 7h às 19h30; sáb.: das 7h às 14h. Cartões: todos.

**GELATERIA/SORVETERIA****ÇAÍ SABOR E ENERGIA**

R. Pouso Alegre, 1.139, Floresta, (31) 3442-9929. De seg. a sex.: das 10h às 21h; sáb.: das 10h às 19h. Cartões: todos. ▶



Acesse o nosso site, [www.fanybombons/cardapio](http://www.fanybombons/cardapio), 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

# LANCHES E GULOSEIMAS

## ALETO SORVETES ARTESANAIS

R. Henrique Badaró Portugal, 143-155, Buritys, (31) 3785-9398. De seg. a sex.: das 11h às 18h; sáb. e dom.: das 11h às 20h. Cartões: todos.

## ALESSA GELATO & CAFÉ

Rua São Paulo, 2.112, Lourdes, (31) 3292-2588. De seg. a dom.: das 12h às 22h. Av. dos Bandeirantes 1606, Mangabeiras, (31) 3245-1696. De seg. a sex.: das 13h às 21h. Al. Oscar Niemeyer, 1.369, Loja 47, Vila da Serra, Nova Lima, (31) 3657-2224. Seg.: das 13h às 20h; ter. a sex.: das 13h às 21h; sáb.: das 13h às 21h; dom.: das 12h às 20h. Cartões: todos.

## AMORA E MEL

R. Júlio Pereira da Silva, 7, Cidade Nova, (31) 2526-0115. Diariamente: das 9h às 21h. R. Pitt, 364, União, (31) 2526-0120. Das 11h às 19h. R. Araxá, 580, Floresta, (31) 2526-0118. Diariamente: das 11h às 21h. Cartões: todos.

## CHARME SORVETERIA

R. Padre Eustáquio, 2.688, Padre Eustáquio, (31) 3412-1694. De seg. a sáb.: das 10h às 20h; dom.: das 10h às 22h. Cartões: todos.

## CHIQUINHO SORVETES

Av. Cristiano Machado, 4.000, Quiosque 100, Minas Shopping, União, (31) 3654-9800. De seg. a sáb.: das 10h às 22h; dom.: das 14h às 20h. Pix e cartões: todos. Mais 4 endereços na cidade.

## COELHINHO SORVETERIA ITALIANA

Av. dos Andradas, 3.000, Boulevard Shopping, Santa Efigênia, (31) 2515-6077. Diariamente: das 10h às 22h. Pix e cartões: todos.

## DOCE RARO

Av. Crisanto Muniz, 472, Venda Nova, (31) 3656-2509 / 99515-5561. Seg. e ter.: das 10h às 21h; qua. a dom.: das 10h às 0h. Cartões: todos.

## EASY ICE

R. Dr. Álvaro Camargos, 975, Galpão 05, São João Batista, (31) 3495-3659. De seg. a sex.: das 8h às 18h30; sáb.: das 10h às 18h; dom.: das 10h às 15h. Rua Professor Moraes, 476, Loja 02, Funcionários, (31) 3347-0861. De seg. a qui.: das 10h às 21h; sex. a dom.: das 10h30 às 21h30. Cartões: todos.

## FIGIELLA GELATO

R. Antônio de Albuquerque, 478, Savassi, (31) 3586-2123. De ter. a qui.: das 12h às 19h; sex. e sáb.: das 12h às 21h; dom.: das 12h às 20h. Cartões: todos.

## The Coffee



2º colocado na categoria NOVIDADE DO ANO – LANCHES E GULOSEIMAS

A rede de franquias curitibana já conta com mais de 30 cafeterias pelo Brasil afora, cinco delas em BH, com endereços de rua e em shoppings. Nas lojas, os pedidos são feitos pelo tablet. Os cafés são divididos em cinco tipos: espresso, americano, café com leite, latte (média) e iced latte. Há também bebidas geladas (cafés saborizados, chás e chocolates). Para acompanhar, pão de queijo, croissant, brigadeiro, brownie e fatias de bolo. Há opções de leites vegetais para os veganos e sem lactose. Av. Getúlio Vargas, 1.429, Savassi. De seg. a sex.: das 8h30 às 19h30; sáb e dom.: das 9h às 18h. Cartões: todos. Mais 4 endereços na cidade.

## Mr. Cheney



3º colocado na categoria NOVIDADE DO ANO – LANCHES E GULOSEIMAS

Os cookies são a especialidade da casa, em sabores variados, mas sempre crocantes por fora e macios por dentro, com fornadas quentinhas saindo de 20 em 20 minutos. O cardápio oferece muitas outras opções tipicamente americanas, como *cinnamon roll*, *apple pie*, *cheesecake*, *brownie* e panquecas fofinhas regadas com *maple syrup* – quem quiser prepará-las em casa pode levar a mistura pronta da massa no local. Vários tipos de café, inclusive em forma de frappé, e chocolate quente acompanham bem as delícias da casa. Av. do Contorno, 6.061, Piso L2, Pátio Savassi, São Pedro, (31) 2531-6522. Av. dos Andradas, 3.000, Loja 1.010, Boulevard Shopping, Santa Efigênia, (31) 2514-8505. De seg. a sáb.: das 10h às 22h; dom.: das 10h às 22h. Cartões: todos.

## FRUTOS DE GOIÁS

Av. Severino Balesteros, 850, Shopping Contagem, Cabral, Contagem, (31) 3146-0580. De seg. a sáb.: das 10h às 22h; dom.: das 13h às 20h. Cartões: todos.

## GOCCIA DI LATTE

Av. Álvares Cabral, 1.039, Lourdes, (31) 98573-0298. De seg. a qui.: das 12h às 22h; sex., sáb. e dom.: das 12h às 22h. Cartões: todos.

## GUSTO MIO

R. Dr. Júlio Otaviano Ferreira, 655, Cidade Nova, (31) 98581-4315. De ter. a sáb.: das 12h às 21h.; dom.: das 12h às 20h. Cartões: todos.

## INVENTIVA SORVETES

R. Grão-Pará, 553, Santa Efigênia, (31) 3241-2342 / 99336-5747. De dom. a sex.: das 12h às 20h; sáb.: das 12h às 18h30. Cartões: todos.

## LULLO GELATO

R. Antônio de Albuquerque, 617, Savassi, (31) 3656-0625. Diariamente: das 11h às 22h. Cartões: todos. Mais 3 endereços na cidade.



## PICOLÉ DO AMADO

R. Albita, 664, Anchieta, (31) 98519-1337. De ter. a sex.: das 11h às 19h; sáb. e dom.: das 11h às 20h. Pix e cartões: todos.

## 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, 792, Savassi, (31) 3261-1720. De seg. a qui.: das 8h às 0h; sex. e sáb.: das 8h às 1h; dom.: das 9h às 0h. Pix e cartões: todos.

## SÉSAMO

Av. Presidente Carlos Luz, 3.001, Piso 2, Shopping Del Rey, Pampulha, (31) 3415-8173. De seg. a sex.: das 12h às 20h. Pix e cartões: todos.

## SORVETE SALADA

R. Alagoas, 1.212, Savassi, (31) 99314-6786. Diariamente: das 11h às 21h. Cartões: todos. Mais 6 endereços na cidade.

## SORVETERIA ALMEIDA

R. Vitória Marçola, 233, Anchieta, (31) 99615-8762. Diariamente: das 10h às 21h. Cartões: todos. Mais 19 endereços na cidade.

## SORVETERIA UNIVERSAL

Av. do Contorno, 1.855, Floresta, (31) 97179-6055. Diariamente: das 11h às 20h.

2021  
40 ANOS

“

CONSTRUÍMOS UMA  
MARCA QUE BUSCA  
INCANSAVELMENTE  
A EXCELÊNCIA NA  
GASTRONOMIA  
E NO ATENDIMENTO  
AOS NOSSOS  
CLIENTES.

”

Túlio Pires,

Rullus, em 2021, 40 anos.



Rullus

BUFFET  
BISTRÔ  
EM CASA

# LANCHES E GULOSEIMAS

## ZENON SORVETES

R. São Marcos, 771, Horto, (31) 3481-3740 / 98895-2852. De ter. a dom.: das 13h às 18h. Cartões: todos.

## YOGO BERRY

Av. Olegário Maciel, 1.600, 1º Piso, Loja QBG07, DiamondMall, Lourdes, (31) 3292-9194. De seg. a sáb.: das 10h às 22h; dom.: das 13h às 21h. Cartões: todos. Mais 4 endereços na cidade.

## HAMBÚRGUER / SANDUÍCHE

### BAG BURGER

R. Cisplatina, 155, Caiçara, (31) 3166-1212. De ter. a sáb.: das 18h às 23h; dom.: das 18h às 23h. Cartões: todos.

### BLACK BURGER ARTESANAL

Av. Francisco Sá, 154, Prado, (31) 2515-2004. De ter. a dom.: das 18h às 2h. Cartões: todos.

### BH BURGER

R. dos Timbiras, 2.752, Barro Preto, (31) 3335-4570 / 99216-6187. De seg. a sex.: das 11h às 23h45; sáb., dom. e feriados: das 18h às 23h45. Cartões: todos.

### 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. Mais 18 endereços na cidade.

### BREIK BREIK

Av. Afonso Pena, 3.328, Cruzeiro, (31) 3646-7139. Diariamente: 24 horas. Cartões: todos. Mais 8 endereços na cidade.

### BURGER KING

R. Curitiba, 1.447, Centro, (31) 3261-9347. De seg. a sáb.: das 10h às 0h; dom.: das 10h às 11h. Pix e cartões: todos. Mais 6 endereços na cidade.

### BURGER LAB

Av. dos Bandeirantes, 1.299, Loja 04, Mangabeiras, (31) 3344-7700. De seg. a sex.: das 18h às 0h; sáb. e dom.: das 12h às 0h. Cartões: todos.

### BURGER'S CLUB

R. Sapucaí, 285, Floresta, (31) 2514-5241 / 98856-7222. De seg. a qui.: das 11h30 às 14h30 e das 18h às 23h; sex.: das 11h30 às 14h30; e das 18h às 0h; sáb.: das 18h às 0h; dom.: das 18h às 23h. Cartões: todos.

### CATON'S BURGUERS

Av. do Contorno, 8.546, Santo Agostinho, (31) 3292-3905. De seg. a qua.: das 11h às 0h; qui.: das 11h às 2h; sex.: das 11h às 4h; sáb.: das 14h às 4h; dom.: das 18h às 0h. Cartões: todos.

## CJ'S

Rua Fernandes Tourinho, 241, Savassi. De ter. a qui.: das 12h às 22h; sex. e sáb.: das 12h às 00h; dom.: das 12h às 22h. Cartões: todos.

## COZINHA BARNABÉ

R. Ibiá, 354, Bonfim, (31) 3142-6482. De ter. a qui.: das 18h às 22h; sex. e sáb.: das 18h às 23h; dom.: das 12h às 16h. Pix e cartões: todos.

## DER FAMOUS

Av. do Contorno, 6.399, São Pedro, (31) 99807-5117. De ter. a qui.: das 17h às 23h; sex.: das 18h às 1h; sáb.: das 12h30 à 1h; dom.: das 12h30 às 23h. Cartões: todos, exceto American Express e Diners.

## DIGÃO LANCHES

Av. Cristiano Machado, 11.833, Piso L3, Shopping Estação, Venda Nova, (31) 3118-9838. Diariamente: das 11h às 22h. Cartões: todos.

## DRUIDA

R. Coronel Pedro Paulo Penido, 488, Cidade Nova, (31) 3484-1684. De dom. a qui.: das 11h à 1h; sex. e sáb.: das 11h às 2h. Cartões: todos.

## DUKE'N'DUKE

R. Alagoas, 1.470, Savassi, (31) 3264-9857. De ter. a qui.: das 11h30 às 14h30; e das 18h às 0h; sex. e sáb.: das 12h às 18h; e das 18h às 2h; dom.: das 12h às 0h. R. Henrique Badaró Portugal, 147, Burity, (31) 3378-2046. De ter. a qui.: das 11h30 às 14h30; e das 18h às 0h; sex. e sáb.: das 12h às 18h; e das 18h às 2h; dom.: das 12h às 0h. Av. Augusto de Lima, 245, Centro, (31) 3567-7570. De ter. a qui.: das 11h30 às 14h30; e das 18h às 0h; sex. e sáb.: das 12h às 18h; e das 18h às 2h; dom.: das 12h às 0h. Cartões: todos.

## EAT 1877

R. José Rodrigues Pereira, 750, Estoril, (31) 99363-4525. De seg. a qua.: das 18h às 0h; qui. e sex.: das 18h às 1h; sáb.: das 18h às 1h; dom.: das 16h às 23h. Cartões: todos.

## FRAT MELT HOUSE

Av. Fleming, 1.177, bairro Ouro Preto, (31) 3016-3219. De ter. a qui.: das 18h às 23h; sex. a dom.: das 18h às 0h. Cartões: todos.

## GIRAFFAS

BR-356, 3.049, Piso Ouro Preto, Loja 62A, BH Shopping, Belvedere, (31) 3286-1801. De seg. a sáb.: das 11h às 23h; dom.: das 10h às 22h. Praça Rio Branco, 100, Rodoviária, Centro, (31) 3271-1766. Diariamente: das 8h às 23h. Cartões: todos.

## GUAJA

Av. Afonso Pena, 2.881, Funcionários, (31) 98329-9430. De seg. a qui.: das 9h

às 23h30; sex.: das 9h às 0h30; sáb.: das 10h às 0h30. Cartões: todos.

## HAKUNA BATATA

Av. Cristiano Machado, 11.833, Piso L3, Shopping Estação, Venda Nova, (31) 3656-5100. Diariamente: das 10h às 22h45. Av. Professor Mário Werneck, 1.360, Loja 117, Shopping Paragem, (31) 2573-0117. Diariamente: das 10h às 22h30. R. Pernambuco 1.097, Savassi, (31) 3785-1097. Diariamente: das 10h às 22h. Cartões: todos.

## HOLLYWOOD FINE BURGER

Av. Guarapari, 56, Santa Amélia, (31) 2535-7173. De seg. a qui.: das 18h às 0h; sex. e sáb.: das 18h às 1h; dom.: das 18h às 0h. Cartões: todos.

## IN CASA TOP FINE BURGERS

R. Ten. Freitas, 149, Santa Tereza, (31) 3457-8854. Diariamente: das 18h às 0h. Pix e cartões: todos.

## JAMES BURGER

R. Sergipe, 1.093, Funcionários, (31) 3227-7821. De seg. a qui.: das 11h30 às 14h30; e das 18h às 0h; sex.: das 11h30 às 14h30; e das 18h às 3h; sáb.: das 18h às 2h; dom.: das 18h às 0h. Cartões: todos.

## JERÔNIMO

BR-356, 3.049, Piso Nova Lima, BH Shopping, Belvedere, (31) 2536-1999. De seg. a dom.: das 11h30 às 23h. Cartões: todos. Mais 4 endereços na cidade.

## J'S FINE BURGER

R. das Canárias, 651, Santa Amélia, (31) 3443-8602. De ter. a qui.: das 18h às 22h; sex. e sáb.: das 18h às 23h; dom.: das 18h às 22h. Cartões: todos.

## LAS CHICAS VEGAN

Av. Augusto de Lima, 233, SobreLoja 20, Centro, (31) 3327-2758. De seg. a sáb.: das 11h às 15h e das 17h às 23h. Cartões: todos.

## MADERO

BR-356, 3.049, BH Shopping, Belvedere, (31) 2536-6468. De seg. a sex.: das 11h45 às 23h; sáb.: das 11h30 às 23h; dom.: das 11h45 às 23h. Cartões: todos. Mais 6 endereços na cidade.

## MC DONALD'S

Av. Prudente de Moraes, 1.150, Luxemburgo, (31) 3297-1181. Diariamente: das 10h às 0h. Cartões: todos. Mais 19 endereços na cidade.

## MR. GUARÁ BURGUER

Av. Guarapari, 1.544, Santa Amélia, (31) 99372-8767. De ter. a qui.: das 18h30 às 22h45; sex. e sáb.: das 18h30 às 23h30; dom.: das 18h30 às 22h45. Cartões: todos.



TODO DIA É DIA

@bocadoforno

bocadoforno.com.br



NOSSA HISTÓRIA  
COMEÇA COM  
O PÃO DE QUEIJO



A Boca do Forno tem orgulho de ser mineira e preparar, artesanalmente, receitas clássicas com cuidado e muito sabor.

# BOCA DO FORNO

# LANCHES E GULOSEIMAS

## MR. HOPPY BEER & BURGER

R. Montes Claros, 495, Sion, (31) 3567-5517. De seg. a dom.: das 17h às 22h. Praça Tiradentes, 41, Funcionários, (31) 99156-3467. De seg. a qui.: das 15h à 0h; sex. e sáb.: das 11h30 à 1h; dom.: das 17h à 0h.

Av. Francisco Sá, 430, Gutierrez, (31) 3234-1500. De ter. a qui.: das 17h à 0h; sex. e sáb.: das 17h à 1h; dom.: das 17h às 23h. Cartões: todos.

## NEW FOODS

Av. Getúlio Vargas, 613, Funcionários, (31) 3287-3013. De seg. a sex.: das 11h às 3h; sáb. e dom.: das 18h às 3h. Cartões: todos.

## NICO SANDUÍCHES

R. Antônio de Albuquerque, 814, Savassi, (31) 3324-4060. De ter. a dom.: das 17h à 0h. Cartões: todos.

## O-KO-MILÃO

Av. do Contorno, 3.881, São Lucas, (31) 3287-4499. De dom. a qui.: das 12h às 2h; sex. e sáb.: das 12h às 5h. Cartões: todos.

## O MAQUINISTA BURGER

R. Estér Augusta Ribeiro, 235, Camargos, (31) 99569-4260. De ter. a dom.: das 18h às 22h. Cartões: todos.

## ONE BURGER

R. Monteiro Lobato, 380, Loja 12, bairro Ouro Preto, (31) 3498-3191 / 99657-7614. De ter. a dom.: das 18h às 22h. Cartões: todos.

## PLANET BACON

Av. Altamiro Avelino Soares, 426, Loja 03, Castelo, (31) 97364-3783. De ter. a sáb.: das 18h às 23h30; dom.: das 18h às 23h. Cartões: todos.

## RENATO FINE BURGUER

Av. do Contorno, 7.270, Lourdes, (31) 3337-6264. De seg. a qui.: das 18h à 1h; sex. e sáb.: das 18h às 3h; dom.: das 18h à 1h. Cartões: todos.

## SAVÁ PUB

Av. Cristóvão Colombo, 282, Funcionários, (31) 3261-6392. De ter. a dom.: das 18h às 23h. Cartões: todos. Rod. Januário Carneiro, 20, Lay Back Park, Vale do Sereno, Nova Lima, (31) 99886-1946. De qui. a sáb.: das 18h à 0h. Cartões: todos.

## SOUL JAZZ BURGER

R. Noraldino Lima, 387, Aeroporto, (31) 2528-1232. De seg. a sex.: das 17h às 23h; sáb.: das 11h às 15h; e das 17h às 23h; dom.: das 17h às 23h. Cartões: todos.

## THE BLACK BEEF

Av. Fernandes Tourinho, 552, Savassi, (31) 3785-8133. De dom. a qui.: das 11h30 às 23h30; sex. e sáb.: das 11h30 às 2h; dom.: das 11h30 às 13h. Cartões: todos.

## THE BACON'S BURGERS

Av. Getúlio Vargas, 1.714, Savassi, (31) 3318-6555. Diariamente: das 18h às 23h59. Cartões: todos.

## THE BULLS HAMBURGERIA

Av. Dom João VI, 1.521, Palmeiras, (31) 3374-3520. De ter. a dom.: das 18h à 0h. Cartões: todos.

## THE TASTE BURGER

R. Castelo de Linhares, 20, Castelo, (31) 98828-3630. De seg. a dom.: das 18h à 0h. Pix e cartões: todos.

## WANTED HAMBURGUERIA ARTESANAL

R. Jorge Angel Livraga, 35, Palmares, (31) 2555-7505. De ter. a qui.: das 18h às 23h30; sex. e sáb.: das 18h à 0h; dom.: das 18h às 23h30. Pix e cartões: todos.

## XODÓ

R. Gonçalves Dias, 1.364, Savassi, (31) 3213-2697 / 98239-9526. Diariamente: das 11h às 21h. Cartões: todos.

## PADARIA

### A PADOCA

Av. Cônsul Antônio Cadar, 122, Loja 15, São Bento, (31) 3297-0521. De seg. a sáb.: das 6h às 21h. Cartões: todos.

### BAGUERI

R. São Paulo, 2.112, Lourdes, (31) 3017-1223. Av. Celso Porfírio Machado, 104, Belvedere, (31) 3016-4251. De seg. a sáb.: das 7h às 19h; dom.: das 7h às 17h. Cartões: todos.



### BAGUETERIA FRANCESA

Av. Santos Dumont, 201, Centro, (31) 3879-3822. De seg. a sex.: das 7h às 18h; sáb.: das 7h às 16h. Cartões: todos.

### BENDITA

R. Vitória Marçola, 740, Anchieta, (31) 3223-3998. Diariamente: das 6h às 22h. Cartões: todos.

### BONÍSSIMA

Av. Raja Gabaglia, 220, Gutierrez, (31) 3296-5300 / 98798-6857. De seg. a sáb.: das 6h às 23h; dom. e feriados: das 6h às 22h. Al. Oscar Niemeyer, 1.355, Vila da Serra, (31) 3264-9694 / 98896-8819. De seg. a sex.: das 10h às 20h; sáb.: das 9h às 20h. Av. Afonso Pena, 4.270, Mangabeiras, (31) 3221-0077. Diariamente: das 6h às 22h. Cartões: todos.



### CASA BONOMI

Av. Afonso Pena, 2.600, Funcionários, (31) 99206-2772 / 3261-3460. De ter. a sáb.: das 7h às 19h; dom.: das 7h às 17h. Cartões: todos.

## CASA DO PÃO

R. Francisco Deslandes, 344, Anchieta, (31) 3225-4942. Diariamente: das 6h às 21h. Cartões: todos.

## CASA GRÃO

R. Gonçalves Dias, 2647, Santo Agostinho, (31) 3500-8535 / 99337-9274. De seg. a sex.: das 7h às 21h; sáb. e dom.: das 8h às 21h. Cartões: todos.

## CUM PANIO

R. do Ouro, 292, Serra, (31) 3225-5246. De ter. a sex.: das 11h às 18h; sáb.: das 11h às 15h. Av. dos Bandeirantes, 1.258, Mangabeiras, (31) 2511-5246. De ter. a sex.: das 13h às 18h; sáb.: das 12h às 16h. Cartões: todos.

## EMPÓRIO SANTA ISABEL

Av. Ressaca, 402, Padre Eustáquio, (31) 3464-5582. Diariamente: das 6h às 22h. Cartões: todos.

## FÁBRICA DE PÃES ANCHIETA

R. Montes Claros, 910, Anchieta, (31) 3287-7568. De seg. a sex.: das 6h às 21h30; sáb. e feriados: das 6h30 às 21h. Cartões: todos.

## FORNO D'ORO

R. São Gonçalo, 1.023, Loja 1, Nova Floresta, (31) 2526-6700. De seg. a sáb.: das 6h às 22h; dom.: das 6h às 21h. R. Juacema, 100, Graça, (31) 2528-7212. De seg. a sáb.: das 6h às 22h; dom.: das 6h às 21h. Cartões: todos.

## GÊNOVA

R. Itapemirim, 311, Serra, (31) 3227-2692. De seg. a sáb.: das 6h às 21h; dom. e feriados: das 6h30 às 20h30. Cartões: todos.

## GRAN VITORIA PADARIA & DELIKATESSEN

Av. Bandeirantes, 1.653, Anchieta, (31) 3284-7575 / 99910-9026. Diariamente: das 6h às 22h. Cartões: todos.

## GRÃO VERDE

R. Grão Mogol, 73, Sion, (31) 3284-7413. De seg. a sex.: das 6h às 21h; sáb.: das 6h às 20h; dom. e feriados: das 7h às 13h. Av. Brasil, 510, Santa Efigênia, (31) 3360-3492. De seg. a sex.: das 6h às 21h; sáb.: das 6h às 20h; dom. e feriados: das 7h às 13h. Cartões: todos.

## HANGAR DOS PÃES

Av. Portugal, 4.304, Itapuã, (31) 3566-7063 / 97155-6973. Diariamente: das 6h às 22h. Cartões: todos.

## MANIA GOSTOSA

Av. Augusto de Lima, 275, Centro, (31) 3222-2661. Diariamente: das 6h às 22h. Cartões: todos. ▶

Boníssima 20 ANOS



*Há 2 décadas, trazendo o melhor da panificação artesanal e produtos de extrema qualidade para os grandes corredores de Belo Horizonte.*

**Comemore  
conosco!  
Vem ser  
Boníssima  
com a gente!**

**B O N Í S S I M A**

Para ver nossos menus de Fim de Ano completos, com Cestas, Ceia e Sobremesas **acesse:**



@bonissimaviladaserra  
@bonissimaraja  
@bonissimamangabeiras

**CONHEÇA NOSSA NOVA LOJA:  
Boníssima Mangabeiras!**

# LANCHES E GULOSEIMAS

## MERCADO GRANO

R. Niágara, 320, Jardim Canadá, Nova Lima, (31) 3541-1036 / 98447-7470. Qua. e qui.: das 10h às 15h; sex. e sáb.: das 9h às 23h; dom.: das 9h às 16h. Cartões: todos.

## MIX PÃO

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

## OCA DO MILHO

R. Alagoas, 1130, Funcionários, (31) 3654-0252. De seg. a sex.: das 9h às 20h; sáb.: das 9h às 15h. Cartões: todos.

## 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. De seg. a sáb.: das 6h às 21h30; dom.: das 6h30 às 21h30. Cartões: todos.

## 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. Mais 19 endereços na cidade.

## PADARIA DO SUPER NOSSO

Av. Nossa Senhora do Carmo, 2.780, Sion, (31) 3359-3256. Diariamente: das 8h às 22h. Pix e cartões: todos. Mais 19 endereços na cidade.

## PADARIA E CONFEITARIA MONTE CRISTO

Av. Luís Paulo Franco, 417, Belvedere, (31) 3264-1530. Diariamente: das 6h às 22h. Pix e cartões: todos.

## PADARIA E CONFEITARIA SABINÃO

R. Cardeal Stepinac, 463, Cidade Nova, (31) 3484-1973. De seg. a sáb.: das 6h às 22h; dom.: das 6h30 às 21h30. Pix e cartões: todos.

## PADARIA PÃO & COMPANHIA

R. Francisco Deslandes, 715, Anchieta, (31) 3287-7022. De seg. a qui.: das 6h30 às 20h; sex.: das 6h30 às 18h; sáb.: das 6h30 às 19h; dom.: das 6h30 às 2h. Praça Arcângelo Maleta Lojas 1 e 2, Santa Lúcia, (31) 3504-0173. De seg. a sex.: das 6h30 às 20h; sáb. e dom.: das 7h às 19h.

R. Rio Grande do Sul, 1313, Santo Agostinho, (31) 3658-3858. De seg. a sex.: das 6h às 20h; sáb.: das 6h às 19h; dom.: das 6h30 às 12h. Cartões: todos.

## PADARIA TEMPÃO

Av. Francisco Sá, 1.004, Gutierrez, (31) 3371-2259. Diariamente: das 6h às 22h. Cartões: todos.

## PADARIA VIANNEY

R. Aimorés, 155, Funcionários, (31) 3227-2071. Diariamente: das 6h às 22h. Cartões: todos.

## PADERO

R. Pernambuco, 701, Funcionários, (31) 3889-8477. Diariamente: das 6h às 21h.

R. Santa Catarina, 1417, Lourdes, (31) 2512-2452. Diariamente: das 6h às 21h. Cartões: todos.

## PANDELI

### PANIFICADORA

R. Paulo Piedade Campos, 405, Estoril, (31) 3378-2255. Diariamente: das 6h às 21h30. Cartões: todos.

## PANECITO

R. Viamão, 1.247, Alto Barroca, (31) 3371-0729. De seg. a sáb.: das 6h às 22h; dom.: das 6h às 21h. Cartões: todos.

## PANETTERIA BRASIL

R. Ceará, 640, Santa Efigênia, (31) 3274-0919. De seg. a sex.: das 6h às 22h; sáb.: das 6h às 19h30. Cartões: todos.

## PANIFICADORA CASA BALTAZAR

R. Álvares Maciel, 554, Santa Efigênia, (31) 3241-7000. De seg. a sex.: das 6h às 20h; sáb.: das 6h às 18h; dom.: das 7h às 18h. Cartões: todos.

## PANIFICADORA E CONFEITARIA VECTRA

R. Major Lopes, 93, São Pedro, (31) 3223-5245. De seg. a sáb.: das 6h às 20h; dom. e feriados: das 6h30 às 13h. Cartões: todos, exceto Diners.

## PANIFICADORA PÃO SANTO

R. Espírito Santo, 1.676, Lourdes, (31) 3224-8399. De seg. a sex.: das 6h às 22h; sáb.: das 6h30 às 21h. Cartões: todos.

## PANIFICADORA PORTUGAL

Av. Portugal, 2.555, Santa Amélia, (31) 3497-8899. De seg. a sáb.: das 6h às 22h; dom. e feriados: das 6h30 às 22h. Cartões: todos.

## PÃO & CIA.

Av. Francisco Deslandes, 715, Anchieta, (31) 3287-7022. De seg. a sáb. e feriados: das 6h às 21h. Cartões: todos. Mais 3 endereços na cidade.

## PÃO DA SERRA

R. Paraíba, 811, Savassi, (31) 3317-0990. De seg. a sáb.: das 6h às 22h; dom.: das 6h às 21h. Cartões: todos. Mais 3 endereços na cidade.

## ROMA GOURMET

R. Salinas, 7, Floresta, (31) 3421-3973. De seg. a sáb.: das 6h às 22h; dom. e feriados: das 7h às 21h. Cartões: todos. Mais 6 endereços na cidade.

## SANTÍSSIMO PÃO

R. Amapá, 4, Serra, (31) 3225-9200. De seg. a sáb.: das 6h às 21h30; dom.: das 7h às 20h.

R. Benvinda de Carvalho, 148, Santo Antônio, (31) 3225-0777. De seg. a sex.: das 6h às 21h20; sáb.: das 7h às 20; dom.: das 7h às 15h.

R. Professor Estêvão Pinto, 858, Serra, (31) 2555-5089. De seg. a sáb.: das 6h às 21h30; dom.: das 7h às 20h. Cartões: todos.

## SELEVE PADARIA

R. Santa Catarina, 1.424, Lourdes, (31) 3786-4001. De seg. a sáb.: das 8h às 20h. Cartões: Visa, Mastercard e Elo.

## SOLAR DOS PÃES

R. Padre Rolim, 26, Santa Efigênia, (31) 3241-4290. De seg. a sex.: das 6h às 22h; sáb.: das 6h30 às 21h. Cartões: todos.

## SUPERPÃO

Av. Amazonas, 2.153, Santo Agostinho, (31) 3291-9205. De seg. a sáb.: das 6h às 20h30.

R. Manoel Miranda, 43, União. Diariamente: das 6h às 21h. Av. Mem de Sá, 1254, Santa Efigênia, (31) 2127-2778. Diariamente: das 6h às 21h. Cartões: todos.

## TRADE TRIGO

R. Professor Estêvão Pinto, 140, Serra, (31) 3227-5900. De seg. a sáb.: das 6h às 21h. Cartões: todos.

## TRIGOPANE

Av. Professor Mário Werneck, 1.352, Buritis, (31) 3500-2940. Diariamente: das 6h às 23h. Av. Professor Mário Werneck, 3.378, Buritis, (31) 3378-7222. Diariamente: das 6h às 23h. Pix e cartões: todos.

## VERDEMAR

Av. Nossa Senhora do Carmo, 1.900, Sion, (31) 2105-0101. De seg. a sáb.: das 7h às 22h; dom. e feriados: das 7h às 21h. Pix e cartões: todos. Mais 15 endereços na cidade. ■

# A SUA PADARIA DE BAIRRO



Mate sua vontade de Bagueri agora mesmo, peça nos melhores apps de delivery.

© BAGUERIBH

R. São Paulo, 2112 - Lourdes - BH  
Av. Celso Porfírio Machado, 114 - lj 4 - Belvedere - BH  
Av. Higienópolis, 467 - Higienópolis - SP

**BAGUERI**

# Um setor que renasce

O setor mais atingido pela pandemia, o do entretenimento, aos poucos recupera o fôlego na capital nacional dos botecos. Alguns estabelecimentos tiveram de cerrar as portas, outros enxugaram as operações e resistiram bravamente. Mas há aqueles que cresceram mesmo em meio à crise. É o caso da Cervejaria Sátira, que inaugurou mais duas unidades – uma mais bacanuda que a outra, no Boulevard Shopping e na concessionária Avantgarde. De olho na mudança do público, os sócios do antigo Mercado da Boca saíram do Jardim Canadá e abriram um negócio fresquinho: pequenos mercados espalhados por BH, em bairros como Santa Tereza, Buritis e Savassi. Levam, com justiça, o título de Novidade do Ano.

## OS CRITÉRIOS ADOTADOS

### OS CRITÉRIOS ADOTADOS A ESCOLHA DOS JURADOS

Para ser jurado de **Encontro Gastrô – O Melhor de BH** é fundamental gostar de frequentar os lugares participantes da votação. O júri não pode ter nenhuma ligação com as casas em disputa, seja de parentesco, seja profissional. Na escolha, Encontro Gastrô não prioriza profissionais especializados, pelo contrário: prefere o cidadão comum, que aprecia a culinária e tem como hábito sair, em média, três vezes por semana para comer fora. Alguns têm também a gastronomia como hobby. Eles foram orientados a fazer escolhas levando em consideração critérios como ambiente, atendimento e custo/benefício. Para avaliar cada grupo de estabelecimentos, foram convidados 10 jurados. São, no total, 50, considerando os cinco grupos avaliados.

### COMO OS JURADOS VOTARAM

Cada um dos jurados recebeu uma lista sugestiva com nomes das principais casas da cidade, distribuídas por subcategorias. A classificação dos estabelecimentos e o agrupamento em categorias foram feitos pela equipe da revista e por jornalistas especializados. Apesar das sugestões, a lista serviu apenas como orientação, ou seja, os jurados tiveram liberdade para votar em qualquer estabelecimento de sua preferência, independentemente do material que receberam. Cada casa escolhida pelo jurado ganhou 1 ponto.

### COMO VOTARAM OS LEITORES / INTERNAUTAS

Além dos jurados, os internautas ajudaram a escolher o melhor de BH por meio do hotsite da revista ([www.encontrogastrô.com.br](http://www.encontrogastrô.com.br)). Eles encontraram na web a mesma lista sugestiva de nomes dos estabelecimentos e suas respectivas categorias, de forma idêntica aos jurados. A casa mais votada recebeu 3 pontos; o segundo lugar, 2 pontos; e o terceiro, 1 ponto. Todo o processo de votação feito pela internet teve auditoria da GV auditores, conceituada empresa mineira de consultoria e auditoria, de forma a dar absoluta transparência ao processo. Coube aos auditores validar os votos dos internautas, acompanhar a somatória e oferecer um relatório final apontando as casas escolhidas por eles.

### COMO SE CHEGOU AOS VENCEDORES

Venceu a casa que mais somou pontos, considerando-se aqueles obtidos nos votos dos jurados e os pontos obtidos na escolha dos internautas. O mesmo critério valeu para a escolha dos profissionais: Melhor Chef, Chef Revelação, Melhor Maître e Melhor Sommelier. No caso em que a soma dos votos do júri e da internet resultou em empate, sagrou-se campeão aquele que recebeu o maior número de votos dos internautas. Para concorrer na categoria Novidade do Ano/Diversão, foram selecionados estabelecimentos abertos entre outubro de 2019 e agosto de 2021.



AUTOMAÇÃO ÁUDIO VÍDEO

(31) 2555 1223 📞

vendas@hificlub.com.br @

www.hificlub.com.br 🌐

R. Padre José de Menezes 11 · Luxemburgo · BH · MG 📍

Empresa do Grupo Foco BH ©

# CASA INTELIGENTE

SOLUÇÕES INOVADORAS DESDE O PROJETO DE  
INFRAESTRUTURA, AOS EQUIPAMENTOS DE ALTA  
PERFORMANCE E DESIGN.



## PERFIL DOS JURADOS



### ADRIANA HERINGER

A gerente de marketing frequenta diversos restaurantes ao longo da semana e gosta de cozinhar, mas lamenta não ter um tempo livre. Para ela, a gastronomia é como uma porta de entrada para um mundo onde é possível conhecer novos lugares e experimentar pratos ainda não apreciados por seu paladar.



### ANA CRISTINA BRANCO

A jornalista sai para comer a fim de agregar sabores diferenciados e novas experiências. No dia a dia, o que a cativa é a culinária fitness com uma alimentação saudável baseada na praticidade. Adora reunir a família para fazer roteiros gastronômicos com muitos brindes e alegria nas datas comemorativas.



### ANA PAULA PAOLINELLI

A arquiteta e design de interiores tem a culinária como hobby principal e já explorou as suas habilidades em vários cursos. Como uma grande entusiasta da cozinha, ama ir a restaurantes pelo menos quatro vezes na semana, para se aperfeiçoar e incrementar o aprendizado a receitas e sabores.



### ANDREZA FÉLIX

A diretora de inovações pedagógicas e bilinguismo aprendeu desde muito cedo a cozinhar com a avó e a mãe, o que determinou o seu gosto afetivo pela culinária. Antes da pandemia, fazia mais confraternizações com amigos para degustar pratos deliciosos e apreciar a perfeita combinação de drinques coloridos.



### GUILHERMINA ABREU

A empreendedora social costuma sair para almoçar ou jantar fora nos dias úteis, já que é a alternativa mais prática diante do seu cotidiano corrido. Diz amar ir aos restaurantes e bares por ser uma oportunidade de conhecer novos amigos e socializar com a família. Apreciadora da culinária mundial, tenta o que há de inovação na cozinha.



### JÚNIOR PIACESI

O arquiteto costuma sair de casa para comer quatro vezes por semana pela oportunidade de "conhecer novos ambientes e sabores". Leva o design do trabalho e o modifica na cozinha, caprichando nos temperos em seus pratos para que os amigos e a família desfrutem de uma arquitetura gastronômica.



### MARCOS ZAMBELLI

Para otimizar o tempo e ter novas experiências gastronômicas, o médico sai para almoçar ou jantar fora cinco vezes na semana. Adora combinar diversos molhos em massas e inovar as receitas que passaram por gerações na família, para dar identidade própria aos pratos. Além disso, ama testar as misturas de carnes para criar um blend perfeito.



### RAPHAEL TOLENTINO

O empresário e diretor comercial gosta de sair para almoçar e jantar fora cinco vezes por semana por acreditar ser mais prático para o seu estilo de vida. Não costuma cozinhar, já que não conhece muito bem as artimanhas da gastronomia, mas dedica o seu tempo para experimentar uma boa comida.



### SAIDE NAZAR

A designer gosta de conhecer ambientes rústicos e degustar novas ideias gastronômicas. É fascinada pela culinária contemporânea, já que os sabores são mais excêntricos e parecem ser estudados em cada ingrediente. Ela adora aprender sobre a tradicional comida italiana para cozinhar para familiares e amigos em ocasiões especiais.



### VIRGINIA SASDELLI

Aos 18 anos, fez um curso de culinária e ainda assim diz que não sabe cozinhar, embora arrisque e tenha admiração pela comida mineira. "Rainha de delivery!" é o que a criadora de conteúdo digital se tornou quando houve confinamento durante a pandemia. Gosta de unir a necessidade, o lazer e o trabalho quando sai para comer.

Fotos: Arquivo Pessoal e Divulgação



# eventos

A maior e melhor infra-estrutura para eventos, com toda a garantia e a segurança Ouro Minas

SOLICITE SEU ORÇAMENTO OU AGENDE UMA VISITA.



#### INFRA-ESTRUTURA

19 espaços com distintas capacidades e formatos.



#### HOSPEDAGEM

341 confortáveis apartamentos, bem como suítes e triplos.



#### ALIMENTAÇÃO

Do coffee break ao coquetel, toda qualidade do AeB próprio.



#### EQUIPE

Do planejamento à execução, pessoal dedicado ao acompanhamento.



#### LAZER

Área de lazer, bar e restaurante para os momentos de descontração.

#### MAIS INFORMAÇÕES:

(31) 3429-4001 |  (31) 99463-4001

VENDAS@OUROMINAS.COM.BR

[OUROMINAS.COM.BR](http://OUROMINAS.COM.BR)



## OUROMINAS

HOTEL & EVENTS

## VOTAÇÃO DO JÚRI (CADA VOTO = 1 PONTO)

CATEGORIAS	ADRIANA HERINGER	ANA CRISTINA BRANCO	ANA PAULA PAOLINELLI	ANDREZA FELIX	GUILHERMINA ABREU	JUNIOR PIACESI
Bar/Botequim	Monjardim Costelaria	Boi Lourdes	Bar do Museu Clube da Esquina	Nada Contra	Bar do Antônio – Pé de Cana	Bar do Orlando
Carta de Drinques	Sakanã	Astoria	Glouton	Jacinta	Kanpai	Kanpai
Choperia	Hofbräuhaus	Albanos	Almanaque Choperia	Redentor Bar	Cervejaria Sátira	Distribuidora Goytacazes
Novidade do Ano / Diversão	Da Boca	Da Boca	Taika Bar	Da Boca	Da Boca	Da Boca
<b>Melhor Restaurante de BH</b>	Birosca S2	Birosca S2	Taste-Vin	Birosca S2	Glouton	Xapuri
<b>Restaurante Revelação 2021</b>	Fazendinha São Bento	O Jardim Restô Bar	Rullus Bistrô	Ninita	Rullus Bistrô	Mercatto da Praça
Melhor Chef	Massimo Battaglini (Outland)	Massimo Battaglini (Outland)	Rodrigo A. Fonseca (Taste-Vin)	Bruna Martins (Birosca S2)	Massimo Battaglini (Outland)	Caio Soter (O Jardim Restô Bar)
Chef Revelação	Fernando Castanheira (Cervejaria Sátira)	Cristiano Campos (O Italiano)	Cristiano Campos (O Italiano)	Andreza Luisa (Ninita)	Cristiano Campos (O Italiano)	Fernando Castanheira (Cervejaria Sátira)
Melhor Maître	Thiago Ferreira Silva (OssO - Mind the Bones)	Arquimieo Caetano (Coco Bambu)	Gilson Ribeiro da Silva (La Victoria)	Thiago Ferreira Silva (OssO - Mind the Bones)	Denise Rache (D'Artagnan)	Élbio Ramos (Gero)
Melhor Sommelier	Cassali Martins Ribeiro (Coco Bambu)	Antonio Eduardo (AA Wine Experience)	Denis Marconi (Taste-Vin)	Jackson Inácio (Ah!Bon)	Robson Santiago (Glouton)	Hugo Castro (Gero)

## Vencedores Diversão

SOMA DOS PONTOS DO JÚRI + INTERNET	CATEGORIAS		
	BAR/BOTEQUIM	CARTA DE DRINQUES	CHOPERIA
1º Lugar	<b>Bitaca Capetinga (5 pontos)</b>	<b>The House Food &amp; Fun (5 pontos)</b>	<b>Cervejaria Sátira (7 pontos)</b>
2º Lugar	Bar do Antônio - Pé de Cana (3 pontos)	Kanpai (4 pontos)	Albanos (4 pontos)
3º Lugar	Monjardim Costelaria (2 pontos)	Glouton (2 pontos)	Redentor Bar (2 pontos)

## VOTAÇÃO DO JÚRI (CADA VOTO = 1 PONTO)

## VOTAÇÃO NA INTERNET (\*)

MARCOS ZAMBELLI	RAPHAEL TOLENTINO	SAIDE NAZAR	VIRGINIA SASDELLI
Monjardim Costelaria	Uaimií Brew Pub	Bitaca Capetinga	Bitaca Capetinga
The House Food & Fun	Ancora por Un Altra Volta	The House Food & Fun	Olga Nur
Cervejaria Sátira	Cervejaria Sátira	Cervejaria Sátira	Albanos
Taika Bar	Taika Bar	Da Boca	Taika Bar

O mais votado na internet 3 PONTOS	O segundo mais votado na internet 2 PONTOS	O terceiro mais votado na internet 1 PONTO
Bitaca Capetinga	Bar do Antônio - Pé de Cana	Tizé Bar e Butequim
The House Food & Fun	Kanpai	Glouton
Cervejaria Sátira	Albanos	Redentor Bar
Da Boca	Estação Krug Bier	Taika Bar

Taste-Vin	O Italiano	Taste-Vin	Couve & Flor
Rullus Bistrô	Rullus Bistrô	Rullus Bistrô	O Jardim Restô Bar

**Resultado na p. 124**

**Resultado na p. 124**

Rodrigo A. Fonseca (Taste-Vin)	Caetano Sobrinho (Caê Restaurante Bar)	Rodrigo A. Fonseca (Taste-Vin)	Bruna Martins (Biroasca S2)
Andreza Luisa (Ninita)	Cristiano Campos (O Italiano)	Cristiano Campos (O Italiano)	Andreza Luisa (Ninita)
Denise Rache (D'Artagnan)	Damião Martins (Ancora por Un Altra Volta)	Thiago Ferreira Silva (OssO - Mind the Bones)	Denise Rache (D'Artagnan)
Denis Marconi (Taste-Vin)	Helbert Alessandro (Rullus Bistrô)	Helbert Alessandro (Rullus Bistrô)	Erika Firmo (Gira Vinhos)

**Resultado na p. 200**

**Resultado na p. 200**

**Resultado na p. 200**

**Resultado na p. 200**

\* Votação dos leitores/internautas no site [www.encontrogastro.com.br](http://www.encontrogastro.com.br) de 1/09 a 20/10 de 2021

### NOVIDADE DO ANO / DIVERSÃO

**Da Boca  
(9 pontos)**

**Taika Bar  
(5 pontos)**

**Estação Krug Bier  
(2 pontos)**



*Bar do Antônio - Pé de Cana*

Reprodução Instagram

# Bitaca Capetinga

Fotos: Pádua de Carvalho



Croquete de pernil com purê de laranja: um dos petiscos que deixam a galera com água na boca



## CERVEJA GELADA E COMIDA BOA

A fórmula para um boteco perfeito é relativamente simples: cerveja gelada e comida boa. Pelo menos é o que acredita Felipe Faleiros, sócio do Bitaca Capetinga. “Acho que o mineiro gosta e sentiu muita saudade durante a pandemia dessa simplicidade: uma mesa na calçada, um cardápio completíssimo e uma bebida para acompanhar”. Um dos destaques do boteco do Anchieta são as estufas com diversas opções de comidas frias e quentes. As delícias são pesadas no quilo, divididas em porções de acordo com o o gosto dos clientes. “A praticidade é o forte. A estufa atende às mais diferentes vontades, independentemente do tamanho do grupo.”

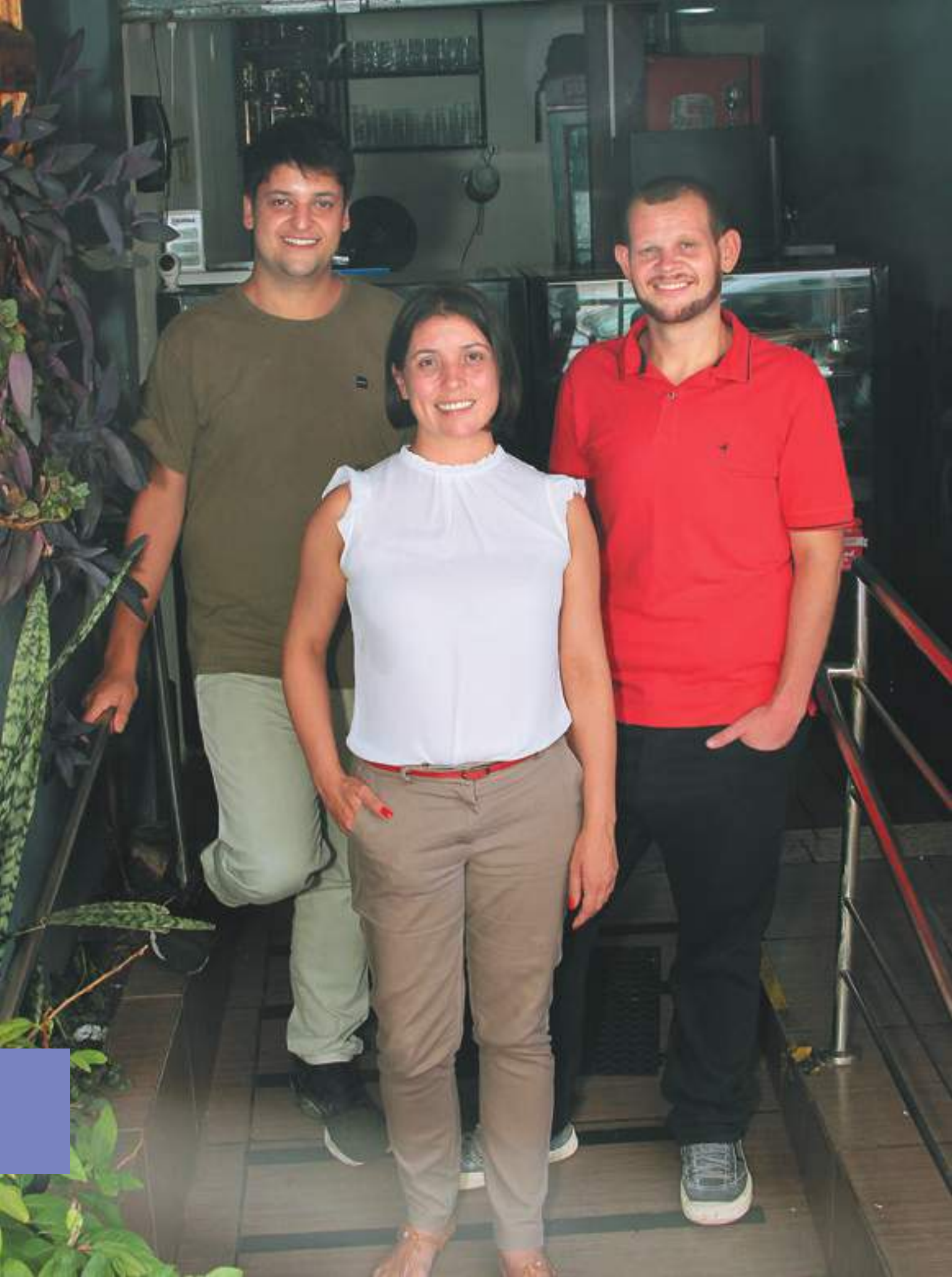
Na cozinha, o chef Guilherme Lopes comanda o preparo dos petiscos clássicos, como ovos de codorna, língua de boi e carne de panela feita na cerveja. Felipe tem um franco favorito na estufa. “A sexta é o melhor dia, pois o Guilherme assa o pernil, que é servido com pão”, conta. Já no departamento das porções, o croquete de pernil com purê de laranja deixa a galera com água na boca.

Mas nem só de petiscos vive a noite. O cardápio do Bitaca também conta com uma série de pratos principais, que seguem a tradição da cozinha mineira, como arroz com costelinha, carne de panela e um mexidão completo para ninguém botar defeito. Às quintas, uma boa notícia. Tem chorinho! Das 19h às 22h, o botequim é tomado pelo improvisado do violão sete cordas e da flauta transversal. “Sempre tivemos essa preocupação de encerrar às 23h, para não perturbar os vizinhos, mas com o choro é diferente. Muitos deles ficam na janela, curtindo a música. Recebemos vários elogios”, diz Felipe.

R. Francisco Deslandes, 104, Anchieta, (31) 99931-1515.  
De ter. a sáb.: das 11h às 23h; dom. e seg.: das 11h às 17h. Pix e cartões: todos.



O sócios Felipe Faleiros (à esq.) e Valéria Profeta com o chef Guilherme Lopes: os responsáveis pela receita que caiu nas graças dos botequeiros



# Cervejaria Sátira

Fotos: Paulo Márcio



Salmão Voador: lombo temperado com molho teriaki e servido sobre linguine de legumes, do cardápio do chef Fernando Castanheira



## CORAGEM PARA OUSAR

Há quem chame a cerveja de “coragem líquida”. Se isso for verdade, a equipe da Sátira usou e abusou do próprio estoque. A cervejaria que começou a produzir os próprios produtos em 2015 viveu um ano igual a nenhum outro em sua história. “Nós vínhamos de um bom momento de expansão e tínhamos planos ambiciosos para 2020, mas a pandemia acabou dando uma freada em nossos ímpetos”, conta o sócio Diogo Paulino. Em 2021, no entanto, os donos resolveram acelerar.

Em maio deste ano, a empresa que produz 30 mil litros de cerveja por mês assumiu a cozinha do Guaja, projeto que une gastronomia com espaços de coworking. “Essa era uma vontade antiga nossa”, afirma. “Tanto a Sátira quanto o Guaja têm propostas de simplificar a vida que conversam bastante.” Algum tempo depois, foi aberta a choperia do Boulevard Shopping. Mas o plano mais ousado ficou para o final. Em setembro, a Sátira chegou à sua quinta unidade, com o bistrô na concessionária de veículos de luxo AvantGarde. Do segundo andar do prédio é possível tomar um bom chope enquanto se admira uma bela vista de BH ou os veículos à mostra no salão.

A unidade da AvantGarde tem cardápio assinado pelo chef Fernando Castanheira, com pedidas como o Salmão Voador, temperado com molho teriaki e servido sobre linguine de legumes; a Burrata Salve a Itália, com queijo acompanhado chutney de tomates, pesto de castanhas e crostinis de pão de fermentação natural; e a croquete de rabata. E as cervejas? Apesar dos cuidados com o cardápio e com o ambiente, elas são atração principal. Em todas as unidades da Sátira, o cliente encontra os cinco chopes da marca: IPA, EPA, AW, dipa e lager, responsável por 60% das vendas.

Al. Oscar Niemeyer, 1.369. Loja 44, Vila da Serra, Nova Lima, (31) 2115-5355. De ter. a qui.: das 17h à 0h; sex.: das 16h à 0h; sáb.: das 12h às 0h; dom.: das 12h às 20h. Pix e cartões: todos. Mais 5 endereços na cidade.



O sócio Diogo Paulino e a gerente Luciana Kayser, na unidade da AvantGarde: vista para as montanhas ou para os carros de luxo da concessionária



# The House Food & Fun

Fotos: Pádua de Carvalho



Os drinques Gatsby, Dead Poet e Gramma Tala: homenagem a ícones da cultura pop



## COQUETÉIS DE CINEMA

Quando o assunto é drinque, a The House coloca a diversão um pouco de lado. Na hora de elaborar as bebidas, a equipe senta para ver filmes que mexem com o coração de muita gente e anotam as características dos personagens que servirão de inspiração para os coquetéis. “Nosso objetivo é criar drinques que trabalhem com os cinco sentidos” diz Caio Lazarini, sócio da casa ao lado de Clarissa Imediato e de seu irmão Lucas. “Não nos contentamos em apenas misturar alguns ingredientes e entregar em um copo. A experiência tem de ir além.” E põe além nisso. Os fãs de *O Poderoso Chefão* encontram na nova carta o Corleone, que é feito com uísque, limão, bitters produzidos na casa e ramazzoti, bebida italiana que presta homenagem às origens do padrinho. Faz sucesso ao lado de opções como Gatsby, Dead Poet e Gramma Tala.

O cuidado não fica só na hora da pesquisa. No dia a dia, a equipe do bar chega mais cedo para preparar todos os xaropes, bitters, sucos, frutas e outros ingredientes que logo mais serão sendo colocados nos copos. “Fazemos questão de produzir, ao invés de comprar pronto”, afirma Caio. “É por isso que digo: pode até ter a mesma receita, mas o drinque da The House não existe em nenhum outro lugar de BH.”

Não é só na Carta de Drinques que a The House é um show à parte. Com capacidade para receber até 280 pessoas, a casa conta com diversos ambientes, que prestam homenagem a ícones da cultura pop, como o sofá de *Friends*, o Trono de Ferro de *Game of Thrones*, a plataforma 9 ¾ que dá acesso ao mundo de *Harry Potter*, a caixa forte de *La Casa de Papel* e vários outros.

Av. do Contorno, 5.727, Savassi, (31) 98514-0576. De seg. a qui.: das 18h às 23h; sex.: das 18h às 0h30; sáb.: das 13h às 23h30; dom.: das 12h às 16h e das 18h às 22h. Pix e cartões: todos.



Os sócios Caio Lazarini, Clarissa Imediato e Lucas Lazarini: mesmo cuidado ao criar espaços temáticos dedicados aos coquetéis garante prêmio da Encontro Gastrô



# Da Boca

Fotos: Uarlen Valerio



Coxinha de rabo de boi e o drinque TanGin (gin Velvo, suco de morango, suco de abacaxi, xarope de lichia, suco de laranja e espuma de tangerina): combinação perfeita



## NA BOCA DO POVO

A novidade faz parte do DNA Da Boca. Em 2018, quando foi inaugurado o mercado no Jardim Canadá, a capital mineira foi apresentada ao conceito de food hall, com diversas cozinhas dividindo um mesmo espaço. Mas a experiência não teve vida longa. Em 2020, em plena pandemia, os proprietários decidiram fechar as portas. “Não era algo que queríamos, pois o local tinha se tornado cartão postal. Mas do ponto de vista financeiro, foi a decisão certa”, conta o sócio Lucas Vereza. Era hora de mudar. Em vez de um mercadão com dezenas de operações conjuntas, o grupo investiu em espaços menores, espalhados pela cidade. Até o fechamento desta edição, são quatro unidades Da Boca em BH. “Em meados de dezembro, vamos inaugurar a nossa quinta, no Castelo”, diz Lucas.

A ideia é que cada unidade tenha uma característica própria. A da Savassi, por exemplo, se transformou em um ponto de encontro para estudantes e profissionais da região. Já a unidade do Burity foi pensada para a família passar a tarde - a criançada tem até playground para se divertir. O Da Boca do Cidade Nova espelha o modelo dos botecos da Alberto Cintra e o de Santa Tereza mantém o legado da região boêmia. “O imóvel em que nós estamos foi construído em 1947, e já abrigou uma gráfica e uma mercearia”, conta Lucas. Para comer, petiscos da Mercearia 130, parrilla do Rullus e criações dos chefs Cristóvão Laruça e Djalma Victor.

Boa notícia. A expansão deve continuar em 2022, segundo Lucas. “Pretendemos inaugurar ainda mais três unidades em BH, no Belvedere, em Lourdes e São Bento ou Vila da Serra. Já no segundo semestre, temos planos de levar o projeto para São Paulo.” Apetite, pelo que se vê, é o que não falta.

R. Levindo Lopes, 124, Savassi, (31) 3370-7005. De seg. a qua.: das 11h30 às 23h; qui. a sáb.: das 11h30 à 0h; dom.: das 11h30 às 22h. Cartões: todos. Mais 3 endereços.



O sócio Lucas Vereza, no Da Boca Savassi: “Pretendemos inaugurar mais três unidades em BH e levar o projeto para São Paulo, tudo em 2022”



DABOCA

# DIVERSÃO

## BAR/BOTEQUIM

### ASTORIA

R. Leopoldina, 85, Santo Antônio, (31) 99830-0085. De ter. a qui.: das 18h às 23h; sex.: das 18h à 1h; sáb.: das 15h à 1h e dom.: das 10h às 15h. Pix e cartões: todos.

### A TABACARIA

R. Bernardo Figueiredo, 230, Serra, (31) 3281-7754 / 99140-1819. De seg. a sex.: das 9h à 0h; sáb.: das 10h à 17h. Cartões: todos.

### ADEGA MINAS GERAIS

Av. Aggeo Pio Sobrinho, 60, Buritis, (31) 3658-9440 / 97115-9356. De ter. a sáb.: das 09h30 às 23h; dom.: das 9h30 às 17h.  
Av. João César de Oliveira, 3.100, Contagem, (31) 3391-1088 / 99901-8928. De seg. a qui.: das 9h às 20h; sex. e sáb.: das 9h às 21h. Cartões: todos.

### AMADÍS

Av. Fleming, 480, bairro Ouro Preto, (31) 3309-3773. De ter a sex.: das 18h à 0h; sáb: das 12h à 0h; dom: das 12h às 22h.  
R. Vitória Marçola, 160, Anchieta, (31) 99500-2019. De ter a sex.: das 18h à 0h; sáb: das 12h à 0h; dom: das 12h às 22h. Pix e cartões: todos.

### AMSTERDAM PUB

R. Maj. Lopes, 719, São Pedro, (31) 3262-0688. Sex. e sáb.: das 22h às 5h. Cartões: todos.

### ARENA DO ESPETO

Av. Silvano Brandão, 2.099, Horto, (31) 3646-1068 / 98416-3116. De qui. a dom.: das 18h às 02h. Cartões: todos.

### ARMAZÉM 44

Av. Engenheiro Carlos Goulart, 169, Buritis, (31) 99776-1144. Qui. e sex.: das 17h às 23h; sáb.: das 14h às 23h; dom.: das 12h às 18h. Cartões: todos.

### ARMAZÉM MEDEIROS

R. Rio de Janeiro, 2.221, Lourdes, (31) 3275-2665. De ter. a sex.: das 17h à 0h; sáb.: das 11h30 à 0h; dom.: das 11h30 às 18h. Pix e cartões: todos.

### BARETTO

R. São Paulo, 2.320, Centro, (31) 3500-8970. De qui. a sáb.: das 20h às 3h. Cartões: todos.

### BAR & BOI

Av. Fleming, 294, bairro Ouro Preto, (31) 3498-7666. De ter. a qui.: das 17h à 0h; sex.: das 17h à 1h; sáb.: das 11h à 1h; dom.: das 11h às 22h. Pix e cartões: todos.

### BAR DA ESQUINA

R. Sergipe, 146, Centro, (31) 3224-1772. Diariamente: das 11h às 23h. Cartões: todos.



Reprodução Instagram

## Bar do Antônio - Pé de Cana



### 2º colocado na categoria BAR/BOTEQUIM

Fundado em 1964 e premiado em 2010 e 2012, hoje são dois endereços: um no Sion e outro no Luxemburgo. Além dos drinques, destilados e cervejas comerciais disponíveis no cardápio principal, a casa tem extensa carta de cervejas artesanais. Entre os pratos mais pedidos estão a Costelinha Embriagada, o Boi Doido e a Carnoba, perfeitos para serem divididos entre uma cerveja e outra. O local também oferece PF e hambúrguer, com entrega em domicílio.

R. Flórida, 15, Sion, (31) 3221-2099. De ter. a sáb.: das 11h à 1h; dom. e seg.: das 11h às 19h. R. Guaicuí, 615, Luxemburgo, (31) 3293-7267. De ter. a sáb.: das 11h à 01h; dom. e seg.: das 11h às 19h. Cartões: todos.

### BAR DA GABI

R. Silvianópolis, 197, Santa Tereza, (31) 98885-6525. Sex.: das 19h à 0h; sáb.: das 13h às 21h. Cartões: todos, exceto Diners.

### BAR DA PRAÇA

Av. do Contorno, 3.301, Santa Efigênia, (31) 2552-1224 / 98275-0267. De seg. a sáb.: das 10h30 à 0h. Cartões: todos.

### BAR DO LOPES

R. Professor Antônio Aleixo, 260, Lourdes, (31) 3243-3717 / 98279-3754. De ter. a sáb.: das 11h30 à 0h; dom.: das 11h30 às 18h. Cartões: todos.

### BAR DO MARCINHO

Estrada de Acesso, s/nº, São Sebastião das Águas Claras, Nova Lima, (31) 3581-

3736 / 99612-2839. De qua. a dom.: das 10h às 19h. Cartões: Visa e Mastercard.

### BAR DO MUSEU CLUBE DA ESQUINA

R. Paraisópolis, 738, Santa Tereza, (31) 2512-5050 / 99688-0558. Qua.: das 18h às 23h; qui.: das 16h às 23h; sex.: das 18h à 0h; sáb.: das 12h à 0h; dom.: das 12h às 18h. Cartões: todos.

### BAR LAICOS

R. Ceará, 1.580, Savassi, (31) 3658-8828 / 98306-5348. De seg. a sáb.: das 17h30 à 1h. Cartões: todos.

### BAR MERCADO NOVO

R. Rio Grande do Sul, 481, Mercado Novo, Centro, (31) 99769-3122. De qua. a sex.: das 12h às 23h; sáb.: das 17h à 0h; dom.: das 12h às 18h. Cartões: todos.



# Forbes:

“TOP 10 RESTAURANTES TEMÁTICOS  
PARA SE CONHECER NO BRASIL.”

---

Reprodução Instagram



## Monjardim Costelaria



3º colocado na categoria **BAR/BOTEQUIM**

A proposta da casa é trazer ao público belo-horizontino o melhor da costela uruguaia. Os cortes da raça Hereford, comparados aos cortes Angus, proporcionam carnes suculentas e macias, e são a especialidade. Quem frequenta um dos endereços, eleitos em sua categoria em 2017 e localizados em Lourdes e no Vila da Serra, encontra uma excelente carta de vinhos, além de drinques e cervejas especiais. O cardápio também tem opções para aqueles que preferem fugir da carne, como cebola assada e a burrata com ciabatta. **R. Curitiba, 2.076, Lourdes, (31) 2555-2076. De ter. a qui.: das 17h30 à 0h; sex. e sáb.: das 11h30 às 0h; dom. e feriados: das 11h30 às 22h. Al. Oscar Niemeyer, 1.033, Vila da Serra, Nova Lima, (31) 3566-2033. De ter. a qui.: das 17h30 à 0h; sex. e sáb.: das 11h30 às 0h; dom. e feriados: das 11h30 às 22h. Cartões: todos.**

### BITACA CAPETINGA

R. Francisco Deslandes, 104, Anchieta, (31) 99931-1515. De ter. a sáb.: das 11h às 23h; dom. e seg.: das 11h às 17h. Pix e cartões: todos.

### BOI BENTO

R. Kepler, 272, São Bento, (31) 3344-2666. De seg. a sáb.: das 10h à 0h; dom.: das 10h às 22h. Pix e cartões: todos.

### BOI & BIRRA

Av. Marquês de Valença, 36, Gutierrez, (31) 2551-0069. Seg.: das 11h às 17h20; de ter. a sáb.: das 9h à 1h; dom.: das 9h às 22h. Pix e cartões: todos.

### BOI LOURDES

R. Curitiba, 2.069, Lourdes, (31) 3292-4372. De seg. a sex.: das 11h às 16h.

Av. Getúlio Vargas, 6.340, Centro, Lagoa Santa, (31) 99392-9845. De ter. a qui.: das 16h à 0h; sex. e sáb.: das 11h à 0h; dom.: das 11h à 22h. Cartões: todos.

### BOI NA CHAPA

R. Curitiba, 1.825, Lourdes, (31) 3291-0254. De ter. a qui.: das 11h às 15h; sex., sáb. e dom.: das 11h às 22h. Cartões: todos.

### BOI PRUDENTE

Av. Prudente de Moraes, 1.174, Cidade Jardim, (31) 3296-1326. Ter.: das 17h à 1h; de qua. a sex.: das 17h às 2h; sáb.: das 11h às 2h; dom.: das 11h às 23h. Cartões: todos.

### BOI VITÓRIO

Av. Afonso Pena, 4.374, Cruzeiro, (31)

3223-2222. De seg. a sex.: das 11h às 15h; e das 19h às 23h; sáb. e dom.: das 11h às 23h. Pix e cartões: todos.

### BOI WERNECK

Av. Mário Werneck, 678, Buritis, (31) 3889-3737. Ter.: das 11h às 14h30; e das 17h à 0h; qua. a sex.: das 11h às 14h30; e das 17h às 2h; sáb.: das 11h às 2h; dom.: das 11h às 23h. Pix e cartões: todos.

### BOI ZÉ

Av. Engenheiro Carlos Goulart, 167, Buritis, (31) 3378-0250. De ter. a sex.: das 17h à 1h; sáb. e dom.: das 11h às 2h. Pix e cartões: todos.

### BOIVINDO

Av. Petrolina, 875, Sagrada Família, (31) 2512-8080. De ter. a sex.: das 17h às 23h; sáb.: das 12h às 23h; dom.: das 12h às 22h. Pix e cartões: todos.

### BOTEQUIM SAPUCAÍ

R. Sapucaí, 523, Floresta, (31) 2516-8801. Seg.: das 11h às 14h30; de ter. a sáb.: das 11h às 22h; dom.: das 11h30 às 16h. Pix e cartões: todos.

### BUCANEIRO BAREZINHO

R. Montes Claros, 738, Anchieta, (31) 99727-3834. Qua. e qui.: das 17h às 23h; sex.: das 17h30 à 0h; sáb.: das 15h à 0h; dom.: das 15h às 22h. Cartões: todos.

### CABERNET BUTEQUIM

R. Levindo Lopes, 22, Funcionários, (31) 3889-8799. De ter. a qui.: das 11h30 às 15h; sex. e sáb.: das 11h30 às 22h; dom.: das 11h30 às 17h. Pix e cartões: todos.

### CAMARADERIA GASTROBAR

R. Cláudio Manoel, 555, Funcionários, (31) 3646-4616. De seg. a qui.: das 11h às 15h; sex. e sáb.: das 11h às 22h; dom.: das 11h às 16h30. Cartões: todos.

### CAFÉ CULTURA

R. da Bahia, 1.416, Lourdes, (31) 3653-5992. De seg. a sex.: das 11h às 14h; e das 18h à 1h30; sáb.: das 18h às 1h. Cartões: todos.

### CAIXOTE BAR E RESTAURANTE

R. Ivaí, 100, Serra, (31) 3324-8588. De qua. e qui.: das 17h à 0h; sex. e sáb.: das 11h30 à 0h; dom.: das 11h30 às 18h. Cartões: todos.

### CANTIM

R. Henrique Badaró Portugal, 418, Palmeiras, (31) 3166-7976. Seg.: das 11h às 15h; ter. a sáb.: das 11h às 2h; dom.: das 11h às 23h. Cartões: todos.

### CAPITÃO LEITÃO

R. Silvianópolis, 364, Santa Tereza, (31) 98313-9877 / 3024-8764. De ter. a qui.: das 19h às 23h30; sex. e sáb.: das 12h às 23h30; dom.: das 12h às 16h30. Cartões: todos. ▶

Sátira Boulevard  
Shopping Boulevard  
(Av. dos Andradas, 3000) - 2º piso  
Segunda a Sábado, 12h às 23h  
Domingo, 12h às 18h

Sátira GUAJA  
Avenida Afonso Pena, 2881 - Funcionários  
Segunda a Sábado, entre 11h às 23h  
Domingo, 10h às 16h

Sátira Avantgarde  
Avenida Raja Gabáglia, 4343  
Segunda e Terça-Feira, 12h às 15h  
Quarta e Quinta Feira, 12h às 15h e 19h às 11h  
Sexta e Sábado, 12h às 1h  
Domingo, Fechado.

# SÁTIRA®

Com a inauguração de mais 3 novas casas na capital mineira, a Sátira deixa de ser apenas uma cervejaria descomplicada para se transformar em um grupo de entretenimento focado em oferecer experiências gastronômicas completas e surpreendentes!



**NOVAS UNIDADES**



# DIVERSÃO

## CHICO DEDÊ

R. Francisco Deslandes, 438, Anchieta, (31) 3643-2016. De ter. a sex.: das 17h à 0h; sáb.: das 12h à 0h; dom.: das 12h às 18h. Pix e cartões: todos.

## CHICO DO PEIXE

Av. Contagem, 2.165, Santa Inês, (31) 3485-0258. De dom. a qui.: das 11h à 0h; sex. e sáb.: das 11h à 1h. Pix e cartões: todos. Mais 5 endereços na cidade.

## CHURRASQUINHO DO LUIZINHO

R. Turquesa, 349, Prado, (31) 99176-3663. De seg. a sáb.: das 17h à 0h. Cartões: todos.

## CHOPPERHEAD GARAGE

R. Cássia, 26, Prado, (31) 98430-4996. De qua. a sáb.: das 16h às 22h. Cartões: todos.

## CIPRIANO ESPETERIA

Av. Prudente de Moraes, 269, Santo Antônio, (31) 3335-6027 / 99871-7225. De ter. a sex.: das 17h à 0h; sáb.: das 16h30 às 23h30; dom.: das 15h30 às 23h30. Cartões: todos.

## CONTEMPORÂNEO GASTRÔ SHOW

Av. Pasteur, 4, Funcionários, (31) 3327-8937. Sáb.: das 18h à 0h. Cartões: todos.

## DEGRAUS GASTROCUINÁRIO

Av. Guarapari, 176, Santa Amélia, (31) 3226-7334. De ter. a sex.: das 18h à 1h; sáb. e dom.: das 13h à 1h. Pix e cartões: todos.

## DESDE 1999

R. Mármore, 758, Santa Tereza, (31) 99658-1678. De ter. a sáb.: das 20h às 4h. Cartões: todos.

## DOME LOUNGE BAR

Av. Presidente Carlos Luz, 847, Caiçaras, (31) 98803-8806. De qua. a dom.: das 17h à 1h. Pix e cartões: todos.

## DORIVAL BAR & PARRILLA

Al. Oscar Niemeyer, 841, Vila da Serra, Nova Lima, (31) 3643-4311. De ter. a qui.: das 12h às 15h; e das 18h à 0h; sex. e sáb.: das 12h à 0h; dom.: das 12h às 18h. Pix e cartões: todos.

## DORSÉ

R. Sapucaí, 271, Floresta, (31) 3327-8516. Ter.: das 11h30 às 15h; qua. a sex.: das 11h30 às 15h e das 17h30 às 22h; sáb.: das 12h às 22h; dom.: das 12h às 16h30. Cartões: todos.

## EMPÓRIO BURITIS

R. Líbero Leone, 26, Buritis, (31) 99531-8393. Seg. e ter.: das 8h às 22h; qua. a dom.: das 8h à 0h. Cartões: todos.

## EMPÓRIO PARAÍSO

R. Ministro Orozimbo Nonato, 215, Vila da Serra, Nova Lima, (31) 3786-3119. De seg. a sáb.: das 10h à 0h. Cartões: todos.



Reprodução Instagram

## Albanos

2º colocado na categoria CHOPERIA



Uma das casas mais tradicionais de BH, oferece variedade de pratos e petiscos, e os clientes assíduos garantem: a Tilápia do Adori é imbatível! O casarão em Lourdes está fechado temporariamente para obras e o endereço da rua Pium-í, no Sion, foi convertido em Hub da Cerveja, onde o cliente pode produzir seu próprio rótulo, e degustar vários sabores, além de provar os pratos do cardápio. A Sour Brown, uma das produzidas pelo Albanos, ganhou o título de Melhor Cerveja do Mundo no World Beer Awards de 2021.

Rua Pium-í, 611, Sion, (31) 3292-6221 / 98341-3817. De ter. a sex.: das 17h à 1h; sáb.: das 11h30 à 1h; dom.: das 11h30 às 17h. Cartões: todos.

## ESPETÁCULO ESPETERIA

Av. Sebastião de Brito, 675, Dona Clara, (31) 98820-7290. De ter. a qui.: das 18h à 0h; sex. e sáb.: das 18h à 1h; dom.: das 18h às 23h. Cartões: todos, exceto American Express.

## ESPETOSSAURO

R. Pium-í, 86, Cruzeiro, (31) 97115-8090 / 2512-8312. De ter. a sáb.: das 18h à 0h. Cartões: todos, exceto Diners.

## FILÉ ESPETO & CIA.

Av. Fleming, 271, bairro Ouro Preto, (31) 3498-4554 / 99935-2179. De seg. a qua.: das 11h30 à 0h; de qui. a sex.: das 11h30 à 1h; sáb.: das 12h à 1h; dom.: das 12h às 23h. Pix e cartões: todos.

## IMPERIUM

### RESTAURANTE E BAR

R. Ouro Fino, 452, Mercado Distrital do Cruzeiro, Cruzeiro, (31) 2535-8897. De dom. a sex.: das 8h às 16h; sáb.: das 8h às 18h. Pix e cartões: todos.

## INSPETOR SANDS CERVEJARIA ARTESANAL

Av. Cristóvão Colombo, 282, Loja B, Funcionários, (31) 97199-6002. De ter. a sex.: das 18h às 22h; sáb.: das 12h às 22h; dom.: das 18h às 22h. Cartões: todos.

## JABU DRINKERIA

Av. Professor Mário Werneck, 530, Buritis, (31) 99292-0633. Qua. e qui.: das 19h à 1h. Cartões: todos.

*Alegria em forma de gelato.*





*Lullo*  
GELATO

FAÇA SUA FESTA  
COM A GENTE!



SAVASSI | Rua Antônio de Albuquerque 617  
MINAS SHOPPING | Av. Cristiano Machado 4000 | Piso 2 | União  
PAMPULHA | Avenida Santa Rosa 846  
VILA DA SERRA | Av. Oscar Niemeyer 474 | Villa Trends | Nova Lima

 lullogelato  lullogelato



## Redentor Bar



3º colocado na categoria **CHOPERIA**

A região no entorno do cruzamento das ruas Fernandes Tourinho com Sergipe é o point da vida boêmia da Savassi e parte desse sucesso se deve ao bar. Com rodízio de chope, música ao vivo, petiscos variados e ampla carta de drinques, a proposta é trazer um pouco da vida carioca à capital mineira. A estratégia tem funcionado desde 2003, quando o primeiro Redentor foi inaugurado no Shopping Cidade. Hoje, a casa da Savassi se tornou referência turística em Belo Horizonte. A dica de petisco é o filé de tilápia, que vem em três versões: frito na farinha panko, assado e grelhado.

**R. Fernandes Tourinho, 500, Savassi, (31) 3284-1175. De seg. a dom.: das 11h à 0h. Pix e cartões: todos.**

### JACINTA

R. Grão-Pará, 185, Santa Efigênia, (31) 97116-2900. Ter. e qua.: das 11h às 14h30; qui.: das 11h às 14h30; e das 18h às 23h; sex.: das 11h às 14h30; e das 18h à 0h; sáb.: das 10h às 0h; dom.: das 10h às 16h. Cartões: todos.

### JACK ROCK BAR

Av. do Contorno, 5.623, Funcionários, (31) 3227-4510. De qui. a sáb.: das 21h às 4h; dom.: das 20h às 3h. Cartões: todos.

### JURAMENTO 202 – CERVEJARIA VIELA

R. Juramento, 202, Pompeia, (31) 9803-3696. Qua. e qui.: das 18h à 0h; sex.: das 18h à 1h; sáb.: das 14h à 1h; dom.: das 13h às 20h. Cartões: todos, exceto American Express.

### KÖBES EMPORIUM BAR

R. Professor Raimundo Nonato, 31A, Santa Tereza, (31) 3467-6661. De ter. a qui.: das 17h às 22h; sex.: das 17h às 23h; sáb.: das 12h às 22h; dom.: das 12h às 17h. Pix e cartões: todos.

### LA VINÍCOLA WINE BAR & FINGERFOOD

R. São Paulo, 1.815, Loja 01, Lourdes, (31) 3889-0098. De ter. a qui.: das 17h à 0h; sex. e sáb.: das 12h à 0h; dom.: das 12h às 18h. Cartões: todos. Mais 3 endereços na cidade.

### LOOP CERVEJARIA E STEAKHOUSE

R. Rio Grande do Sul, 1.179, Santo Agostinho, (31) 3291-6819. De seg. a sex.: das 16h30 às 0h30; sáb.: das 11h às 0h30. Cartões: todos.

### MINA JAZZ BAR

Av. Álvares Cabral, 17, Centro, (31) 99616-0771. De qua. a sáb.: das 20h às 2h. Pix e cartões: todos.

### MERCEARIA 130

R. Bernardo Guimarães, 2.267, Lourdes, (31) 2555-3395.  
R. Ivaí, 130, Serra, (31) 2555-3395. De ter. a sex.: das 11h30 às 23h30; sáb.: das 12h à 0h; dom.: das 12h às 17h. Pix e cartões: todos.

### MU BAR

R. Pium-í, 630, Sion, (31) 3347-4231 / 98366-1381. Qua. e qui.: das 17h à 0h; sex.: das 17h à 1h; sáb.: das 11h à 1h; dom.: das 11h às 23h. Cartões: todos.

### MUDESTO BUTIQUIM

R. Thomaz Gonzaga, 329, Lourdes, (31) 2510-7573. De ter. a sex.: das 17h à 0h; sáb.: das 11h30 à 0h; dom.: das 11h30 às 18h. Pix e cartões: todos.

### NADA CONTRA

R. dos Aimorés, 629, Funcionários, (31) 3347-9579. De ter. a qua.: das 11h às 15h; qui. a sáb.: das 11h às 23h. Cartões: todos.

### OFÉLIA

R. Rio Grande do Norte, 311, Santa Efigênia, (31) 99188-0770. Qua. e qui.: das 18h às 23h30; sex.: das 18h às 0h30; sáb.: das 16h às 0h30; dom.: das 15h às 22h. Pix e cartões: todos.

### PIU BRAZILIANO

Av. Professor Mário Werneck, 1.441, Buritis, (31) 2526-8283. Diariamente: das 11h às 15h.

Av. Coronel Pedro Paulo Penido, 253, Cidade Nova, (31) 2514-1118. De seg. a sex.: das 8h às 15h; sáb. e dom.: das 8h às 16h. Cartões: todos.

### POSTINHO ALASKA

Av. dos Bandeirantes, 20, loja 1, Mangabeiras, (31) 99630-6230 / 3653-6230. Diariamente: das 8h ao último cliente. Cartões: todos.

### PROTÓTIPO BAR

R. Professor Galba Veloso, 206, Santa Tereza, (31) 3566-0396. De ter. a qui.: das 18h às 23h; sex. e sáb.: das 18h à 0h; dom.: das 17h às 22h. Pix e cartões: todos.

### RANCHO DO BOI

BR-040, Km 545, Estância Serrana, Nova Lima, (31) 3288-1330. Diariamente: das 11h à 0h. Cartões: todos.

### RELICÁRIO BISTRÔ

R. Santa Luzia, 194, Santa Efigênia,

(31) 99149-6778. De qua. a sex.: das 17h às 23h; sáb.: das 12h às 23h. Cartões: todos.

### REPÚBLICA DA ESBÓRNIA

Av. Professor Mário Werneck, 789, Estoril, (31) 3377-0545. De seg. a sex.: das 11h às 15h; e das 17h à 0h; sáb.: das 11h à 0h; dom.: das 11h às 17h. Cartões: todos.

### REX BIBENDI

R. Antônio de Albuquerque, 917, Funcionários, (31) 3227-3009. De ter. a qui.: das 17h à 0h; sex. e sáb.: das 11h à 0h. Cartões: todos.

### ROLA PAPO BUTIQUIM

R. Montes Claros, 1.112, Anchieta, (31) 3568-0584. Seg. a sex.: das 11h30 às 14h30; qui. e sex.: das 17h às 23h; sáb.: das 11h30 às 22h; dom.: das 11h30 às 17h. Cartões: todos.

### ROTISSERIA CENTRAL

Av. Olegário Maciel, 742, 2 andar, Centro. De ter. a qua.: das 11h às 16h; qui. a sáb.: das 11h às 22h; dom.: das 11h às 17h. Cartões: todos. Mais 3 endereços na cidade.

### SALUMERIA CENTRAL

R. Sapucaí, 527, Floresta, (31) 3234-0657. Dom. e seg.: das 12h às 21h; de ter. a qui.: das 11h30 às 22h; sex.: das 11h30 às 23h; sáb.: das 12h às 23h. Cartões: todos.

### SANTERIA

R. Fernandes Tourinho, 385, Savassi, (31) 99210-6205. De qui. a dom.: das 18h à 1h. Cartões: todos.

### SANTO BOTECO

R. Major Lopes, 4, São Pedro, (31) 2520-3420. De ter. a sex.: das 17h à 0h; sáb.: das 11h às 22h; dom. e feriados: das 12h às 18h. Cartões: todos.

### SINHÁ EROZITHA BISTRÔTECO

R. Santo Amaro, 257, Sagrada Família, (31) 99250-2922. De ter. a sex.: das 19h à 1h; sáb.: das 14h à 1h. Cartões: todos.

### SLOD EXPERIENCE

R. Bernardo Guimarães, 2.612, Santo Agostinho, (31) 98860-5696. De seg. a sáb.: das 10h às 23h30; dom.: das 10h às 18h. Cartões: todos.

### STADT JEVER

Av. do Contorno, 5.771, Funcionários, (31) 3047-3113. De ter. e qua.: das 18h à 0h; qui. a sáb.: das 18h à 1h; dom.: das 18h à 0h. Pix e cartões: todos.

### STEAK ME

Al. Oscar Niemeyer, 951, Vila da Serra, Nova Lima, (31) 3646-4436. De seg. a sex.: das 17h às 23h30; sáb.: das 15h às 23h30; dom.: das 16h às 23h. Pix e cartões: todos.

**4**  
**VEZES**

Eleito o  
"Melhor  
Bufê  
a Kilo"  
de BH

Restaurante

*Verdinho*

O QUE É BOM A GENTE REPETE!

Além de um cardápio premiado e deliciosamente diversificado, você pode curtir um happy-hour ouvindo uma música ao vivo em um ambiente agradável, comemorar o aniversário com os amigos, reunir a família, ou fazer uma descontraída reunião com a equipe de trabalho.

**DELIVERY** (31) 98441-6815

Experimente  
o nosso



E aproveite  
ainda o

Um espaço perfeito para as crianças brincarem em segurança enquanto os pais se divertem

@villagekidsbh

**SHOPPING FALLS**  
R. Kepler, 441, | Santa Lúcia

**SHOPPING SÃO BENTO**  
Av. Cônsul Antônio Cadar, 122 | São Bento

**NOVA LOJA: CANADÁ SHOPPING**  
Av. Toronto, 508 | Jardim Canadá

**3293-4047** @verdinohb

contato@verdinhoestaurante.com.br

## DIVERSÃO

### TASTING ROOM O.L.E.C

R. Major Lopes, 79, São Pedro, (31) 97511-4419. De ter. a sáb.: das 17h até o último cliente. Cartões: todos.

### THE BUTCHER BAR

Av. Ressaca, 353, Minas Brasil, (31) 2514-5119. De ter. a sáb.: das 17h às 22h. Cartões: todos.

### THE MEXICAN

Av. Silviano Brandão, 1.891, Sagrada Família, (31) 99390-8180. Qui.: das 18h à 0h; sex. e sáb.: das 21h às 5h; e dom.: das 18h às 0h. Cartões: todos.

### THE U.R.B.N

Al. Oscar Niemeyer, 1.369, Loja 48, Vila da Serra, Nova Lima, (31) 97111-7228. De seg. a sex.: das 18h à 00h; sáb: das 12h à 00h; dom.: das 12h às 19h. Cartões: MasterCard e Visa.

### TIKAL GASTROBAR

Av. Nossa Sra. da Candelária, 5.100, Vila da Serra, Nova Lima, (31) 97149-0759. Sex: das 19h à 0h; sáb e dom.: das 14h às 18h. Cartões: todos.

### TIP TOP

R. Rio de Janeiro, 1.770, Lourdes, (31) 3275-1880. Seg. e ter.: das 11h às 16h; qua. a sáb.: das 11h às 22h; dom.: das 11h às 16h. Cartões: todos.

### TIZÉ BAR E BUTEQUIM

R. Curitiba, 2.205, Lourdes, (31) 3654-7412. Diariamente: das 12h às 23h. Al. Oscar Niemeyer, 1.033, Loja 03, Vila da Serra, Nova Lima, (31) 3568-3999. Diariamente: das 12h à 0h. Cartões: todos.

### TRIP FOOD

R. Alberto Cintra, 105, União, (31) 97554-4642. De ter. a qui.: das 17h às 23h; sex.: das 17h à 0h; sáb.: das 13h à 1h; dom.: das 13h à 0h. R. Tabaiães, 73, Floresta, (31) 97554-4642. De ter. a qui.: das 17h às 23h; sex.: das 17h à 1h; sáb.: das 13h à 1h; dom.: das 13h às 22h. Cartões: todos.

### TUDO LEGAL

R. Paulo Afonso, 16, Santo Antônio, (31) 3297-9328. De dom. a ter.: das 11h à 0h; de qua. a sáb.: das 11h à 1h. Cartões: todos. Mais 4 endereços na cidade.

### UAIMÍ BREW PUB

R. Grão Mogol, 1.176, Sion, (31) 3285-3435 / 99830-7466. De qua. a sex.: das 16h30 às 22h; sáb.: das 12h às 22h; dom.: das 12h às 18h. Cartões: todos.

### VACA LOKA LOUNGE BAR

R. Alberto Cintra, 74, União, (31) 99919-1499. De seg. a sex.: das 17h à 1h; sáb, dom. e feriados: das 14h à 1h. Pix e cartões: todos.

### VIA GERAES

Av. Contagem, 567, Santa Inês, (31) 3467-2052. Diariamente: das 11h até o último cliente. Cartões: todos, exceto Diners.

Reprodução Instagram



## Taika Bar

2º colocado na categoria NOVIDADE DO ANO/DIVERSÃO



Com a autodenominação de “a versão mais quente e informal do Taika Izakaya”, mistura o conceito de boteco japonês aos famosos bares de Belo Horizonte. O cardápio, que prioriza pratos de inspiração asiática como tempurá de milho doce, arroz de pato, ramen e pizza de atum, inclui uma seleção de drinks exclusivos, como o Tokyo Mule e o Tikal Tonic. Além disso, tem um sushi bar que oferece combinados tradicionais, carpaccio de salmão e receitas mais exóticas de sushis, com de foie gras e vieiras. A casa, no agitado Vila da Serra, tem ambiente intimista e oferece seu menu em versão delivery.

Al. Oscar Niemeyer, 891, Vila da Serra, Nova Lima, (31) 99885-1178. De ter. a sáb.: das 18h às 23h30; dom: das 16h às 22h. Pix e Cartões: todos.

# Baixe nosso APP e ganhe **50%OFF** no seu 1º pedido!

## É MUITO FÁCIL GARANTIR O SEU DESCONTO!


Baixe nosso App e faça sua compra normalmente.  
Na hora de pagar, insira o código: **ROKKON50** e seu desconto será aplicado.



Compre também pelo site  
**[www.rokkon.com.br](http://www.rokkon.com.br)**

\*Válido para compras acima de R\$150,00  
\* Não é válido para promoções vigentes.  
\* Válido até 31/03/2022.

**ROKKON**  
Gastronomia  
Japonesa

Pensou japa, pediu Rokkon!  Rokkonbr

**EM BREVE TAMBÉM O ROKKON DESEMBARCA NO  
AEROPORTO DE CONFINS E NO AEROPORTO DE GUARULHOS!**



## Estação Krug Bier



**3º colocado na categoria NOVIDADE DO ANO/DIVERSÃO**

A primeira cervejaria artesanal de Minas Gerais apresenta sua carta de cervejas, petiscos, pratos e drinks no novíssimo Estação Krug Bier, inaugurado neste ano. O espaço, com música ao vivo e telão para jogos de futebol e outros eventos esportivos, é ótima pedida para quem busca um ambiente casual para encontrar amigos e compartilhar um chope gelado. Entre os pratos com maior saída estão o Torresmo de Barriga, com uma bela apresentação, a Costelinha Empanada com Batata Baby e a tradicional Feijoada Completa.

R. Sergipe, 1.211, Savassi, (31) 99223-9315. De ter. a qui.: das 17h à 1h; sex. a dom.: das 11h às 23h. Pix e Cartões: todos.

### XICO DA CARNE

R. Dr. Júlio Otaviano Ferreira, 772, Cidade Nova, (31) 2528-5873. Diariamente: das 11h à 0h.  
Av. Contagem, 1.966, Santa Inês, (31) 3485-3478. Diariamente: das 11h à 0h. Pix e cartões: todos.

### YELLOW SUBMARINE

R. Fernandes Tourinho, 441, Funcionários, (31) 97358-1799. De ter. a qui.: das 11h às 1h; sex. e sáb.: das 11h às 2h; dom.: das 16h à 1h. Cartões: todos.

### BAR/BOTECO

#### ADEGA & CHURRASCO

R. Maura, 120, Palmares, (31) 3088-1555. De ter. a sex.: das 17h à 0h; sáb.: das 10h às 22h; dom.: das 10h às 17h. Cartões: todos.

#### AGOSTO BUTIQUIM

R. Esmeralda, 298, Prado, (31) 3337-6825. De qua. a sex.: das 18h à 0h; sáb. das 12h à 0h. Cartões: todos.

#### ALI BA BAR

R. Matias Cardoso, 345, Santo Agostinho, (31) 3337-9114. De seg. a sáb.: das 11h às 22h. Cartões: todos.

#### AMARELIM DA PRUDENTE

Av. Prudente de Moraes, 920, Santo Antônio, (31) 3344-8553. De seg. a sex.: das 17h às 3h; sáb.: das 12h às 3h30; dom.: das 12h às 2h. Cartões: todos.

#### AMARELIM DO PRADO

Av. Francisco Sá, 658, Prado, (31) 2527-3847. De seg. a sex.: das 11h às 0h30; sáb.: das 11h à 1h; dom. e feriados: das 11h às 22h. Cartões: todos.

#### ANDRÉ CALDOS

Av. Raul Mourão Guimarães, 370, Palmeiras, (31) 9491-1690. De ter. a sáb.: das 17h à 0h. Cartões: todos, exceto American Express.

#### ARMAZÉM DO ÁRABE

R. Luz, 230, Serra, (31) 3223-1410. De ter. a sex.: das 18h às 22h; sáb.: das 18h às 22h. Cartões: todos.

### BANANEIRAS BAR

R. Rubi, 525, Prado, (31) 3372-2571. De ter. a sáb.: das 18h às 23h. Cartões: todos.

### BAR 222

Av. Francisco Deslandes, 222, Anchieta, (31) 3564-3061. De ter. a sex.: das 18h à 0h; sáb.: das 14h à 0h. Cartões: todos.

### BAR BOCAIÚVA

R. Paraíso, 550, Santa Tereza, (31) 3463-2812. De seg. a sáb.: das 17h à 0h. Cartões: todos.

### BAR DA CIDA

R. Numa Nogueira, 287, Floramar, (31) 3434-8715. De qua. a sex.: das 17h às 22h30; sáb. e dom.: das 12h às 22h30. Pix e cartões: todos.

### BAR DA LORA

Av. Augusto de Lima, 744, Loja 115, Centro, (31) 3243-4438. De seg. a sáb.: das 8h às 17h. Cartões: todos.

### BAR DO BAIANO

R. Iara, 912, Saudade, (31) 99502-8585. De ter. a sex.: das 17h às 23h; sáb.: das 11h30 às 29h; dom. e feriados: das 11h às 19h. Cartões: Visa e Mastercard.

### 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. De qua. a sex.: das 18h às 22h; sáb.: das 11h às 20h30; dom. e feriados: das 11h às 17h. Cartões: não aceita.

### BAR DO CARECA (O PESCADOR)

R. José Vieira Muniz, 26, Floramar, (31) 3434-6448 / 99251-0369. De seg. a sex.: das 18h à 0h; sáb.: das 12h à 0h; dom. e feriados: das 12h às 18h. Cartões: todos.

### BAR DO CEARÁ

Av. Henfil, 525, Serrano, (31) 3475-5362. De seg. a sex.: das 17h à 0h; sáb.: das 12h à 0h. Pix e cartões: todos.

### BAR DO CLÁUDIO (O REI DA OMELETE)

Av. Brasil, 125, Santa Efigênia, (31) 99585-1987. De seg. a sex.: das 17h à 1h; sáb.: das 13h à 0h. Cartões: todos.

### BAR DO DEDINHO

R. Deputado Anuar Menhen, 235, Santa Amélia, (31) 3495-4251. De seg. a qui.: das 17h à 0h; sex.: das 17h à 1h; dom.: das 11h às 23h. Cartões: todos, exceto Diners.

### BAR DO GIL

R. Mar de Espanha, 343, Santo Antônio, (31) 3297-1564. De seg. a sex.: das 12h às 15h e das 17h à 0h; sáb.: das 12h à 0h. Pix e cartões: todos.

### BAR DO HELMIO

Av. Américo Vespúcio, 727, Aparecida, (31) 99528-0540. De ter. a sex.: das 17h à 0h; sáb. e dom.: das 12h à 0h.  
Av. Clara Nunes, 748, Renascença, (31) 9528-0540. De ter. a sex.: das 17h às 22h; sáb. e dom.: das 12h às 22h. Pix e cartões: todos.

### BAR DO JOÃO

R. Tomé de Souza, 810, Savassi, (31) 3261-9556. De seg. a sáb.: das 12h até o último cliente. Cartões: todos.

### BAR DO JÚNIOR

R. Ouro Fino, 452, Mercado Distrital do Cruzeiro, Cruzeiro, (31) 3223-5822. De ter. a sáb.: das 7h às 18h; dom.: das 7h às 16h. Cartões: débito.

### BAR DO KAKÁ

Av. Américo Vespúcio, 562, Parque Riachuelo, (31) 2511-3413. De seg. a qui.: das 11h à 0h; sex. e sáb.: das 11h à 1h. Cartões: todos.

### BAR DO KIM

Praça Apa, 110, Jardim América, (31) 3377-8768. De seg. a dom.: das 18h à 0h. Pix e cartões: todos.

### BAR DO KXOTE

R. José Faleiro, 219, Santa Helena/Barreiro, (31) 99462-6018. De ter. a qui.: das 17h30 às 23h; sex.: das 11h à 0h; sáb.: das 11h às 23h; dom.: das 11h às 16h. Pix e cartões: todos.

### BAR DO MAGAL

Av. Alberto Cintra, 322, União, (31) 3567-2064. De ter. a sex.: das 18h às 23h; sáb.: das 12h às 23h; dom.: das 12h às 20h. Cartões: todos.

### BAR DO ORLANDO

Rua Alvinópolis, 460, Santa Tereza. De qua. a sex.: das 16h à 0h; sáb.: das 14h à 0h; dom.: das 13h às 23h. Cartões: todos.

### BAR DO PAULINHO

R. Pium-í, 1.174, Sion, (31) 99663-1957. De ter. a dom.: das 18h à 0h. Cartões: todos.

# LINDAS, DELICIOSAS E FEITAS SOB MEDIDA

CONHEÇA AS MELHORES MESAS  
DE ANTEPASTOS DA CIDADE.



## BAR DO PIRU

R. Montes Claros, 977, Anchieta, (31) 3223-4885. De ter. a sex.: das 10h às 22h; sáb.: das 9h30 às 19h; dom.: das 9h30 às 15h. Cartões: não aceita.

## BAR DO REGIS

R. Monte Simplon, 991, Nova Suíça, (31) 3372-9174. De ter. a sex.: das 17h à 0h; sáb.: das 12h à 0h; dom.: das 13h30 às 22h. Cartões: todos.

## BAR DO SALOMÃO

R. do Ouro, 895, Serra, (31) 3221-5677. De seg. a sáb.: das 8h à 0h. Cartões: todos.

## BAR DO TONHO

R. Demétrio Ribeiro, 50, Saudade, (31) 3483-7560. Seg. e ter.: das 8h30 às 14h30; qua. a sáb.: das 8h30 às 14h30; e das 18h às 23h; dom.: das 8h30 às 14h30. Cartões: débito.

## BAR DO TONINHO

R. Níquel, 246, Serra, (31) 99157-9799. De ter. a sex.: das 17h às 22h; sáb.: das 11h às 18h. Cartões: todos.

## BAR DO VÉIO

R. Itaguai, 406, Caiçara, (31) 3415-8455. De seg. a qui.: das 11h às 15h; sex. e sáb.: das 11h às 22h; dom.: das 11h às 17h. Cartões: todos.

## BAR DO ZEZÉ

R. Pinheiro Chagas, 406, Barreiro, (31) 3384-2444. De seg. a sex.: das 17h às 23h; sáb.: das 12h às 21h. Cartões: todos.

## BAR DOS MENINOS

R. Lindolfo Deodoro, 503, Salgado Filho, (31) 98380-3201. De ter. a sáb.: das 17h à 0h. Cartões: todos.

## BAR E PETISQUEIRA DO PRIMO

R. Santa Catarina, 656, Lourdes, (31) 3335-6654. De seg. a sex.: das 17h às 23h30; sáb.: das 10h às 23h30; dom. e feriados: das 10h às 19h. Cartões: todos, exceto American Express.

## BARIDEAL

R. Eli Seabra Filho, 530, Bunitis, (31) 3227-7538. De qui. a dom.: das 17h à 1h. Cartões: todos.

## BAR MANIA MINEIRA

R. Paracatu, 1.099, Santo Agostinho, (31) 98676-1365. De seg. a qui.: das 11h às 14h; sex.: das 11h às 14h e das 17h à 0h; sáb.: das 11h às 17h. Cartões: todos.

## BAR TEMÁTICO

R. Pirite, 187, Santa Tereza, (31) 3481-4646. Qua. a sex.: das 17h às 21h; sáb.: das 11h às 21h; dom.: das 11h às 16h. Cartões: todos.

## BAR TICO E TECO

R. dos Tupis, 881, Centro. De seg. a sáb.: das 17h30 às 20h. Pix e cartões: todos.

## BARBAZUL

Av. Getúlio Vargas, 216, Funcionários, (31) 2535-3527. De seg. a sex.: das 11h às 15h; e 17h à 0h; sáb.: das 10h à 0h. Cartões: todos.

## BARÇÃO MOREIRA

R. Mombaça, 493, São Gabriel, (31) 3493-2078. De seg. a sex.: das 17h às 23h30; sáb.: das 11h às 23h30; dom.: das 11h às 23h. Cartões: todos.

## BARRAÇÃO BUTIQUIM

R. Antônio Justino, 438, Pompeia, (31) 3481-0624. De qua. a sex.: das 19h à 0h; sáb.: das 14h à 0h. Pix e cartões: todos.

## BARTIQUIM

R. Silvianópolis, 74, Santa Tereza, (31) 3466-8263. De ter. a sex.: das 16h às 23h; sáb.: das 11h à 0h; dom.: das 11h às 18h. Cartões: todos.

## BANDECO

Av. Trinta e um de março, 1.060, Loja 1, Coração Eucarístico, (31) 2552-9252. De seg. a sáb.: das 12h à 0h. Cartões: todos.

## BAZIN BAR

R. Min. Oroszimbo Nonato, 1.053, Dona Clara, (31) 99745-2991. De ter. a sex.: das 18h às 23h; sáb. e dom.: das 11h às 23h. Cartões: todos.

## BOLOTA'S BAR

R. Capivari, 439, Serra, (31) 98552-1011. De seg. a sex.: das 16h às 23h; sáb.: das 12h às 23h; dom.: das 12h às 18h. Pix e cartões: todos.

## BOOGIE OOGIE

R. Lindolfo de Azevedo, 1.587, Jardim América, (31) 3047-6603. De seg. a qui.: das 17h às 23h; sex. e sáb.: das 17h à 1h. Cartões: todos.

## BOTEQUIM DA ALAÍDE

Av. Dr. Cristiano Guimarães, 1.389, Planalto, (31) 97102-1933. De ter. a sáb.: das 11h às 23h; dom.: das 11h às 20h. Cartões: todos.

## BUTECO DO LILI

R. Líbero Badaró, 496, Santa Rosa, (31) 3582-5246. De seg. a dom.: das 11h às 14h; ter. a dom.: das 19h às 23h. Cartões: todos.

## BUTECO DO MARANHÃO

Av. Bias Fortes, 541, Lourdes, (31) 3656-3623. De seg. a sáb.: das 8h às 14h30. Cartões: todos.

## BUTIQUIM DO ANTÔNIO

Av. Augusto de Lima, 744, loja 52, Mercado Central, Centro, (31) 98801-9097. De seg. a sáb.: das 9h às 18h; dom.: das 9h às 13h. Cartões: todos, exceto Diners.

## CAFÉ BAHIA

R. Tupis, 369, Centro, (31) 3274-4530. De seg. a sáb.: das 7h à 0h. Cartões: todos.

## CAFÉ PALHARES

R. Tupinambás, 638, Centro, (31) 3201-1841. De seg. a sex.: das 8h às 17h; sáb.: das 8h às 16h. Cartões: todos.

## CANTIM NOIR

Avenida do Contorno, 3.588, Santa Efigênia, (31) 99707-8090. De qua. a sáb.: das 17h30 à 1h. Pix e cartões: todos.

## CASA VELHA BAR E RESTAURANTE

R. Além Paraíba, 400, Lagoinha, (31) 99440-3419. De seg. a sáb.: das 11h às 14h. Pix e cartões: todos.

## CHALÉ DA COSTELA

Av. Sebastião de Brito, 820, Dona Clara, (31) 3491-9868. Diariamente: das 11h às 14h; e das 18h à 0h. Cartões: todos.

## CHEF TÚLIO

Praça Estêvão Lunardi, 60, Horto, (31) 3481-7724. Seg.: das 11h às 15h; de ter. a sex.: das 11h às 15h e das 17h à 0h; sáb.: das 12h à 0h; dom.: das 12h às 17h. Cartões: todos.

## CHIC TÁCIO

R. Itamaracá, 25, Concórdia, (31) 99791-3390. De seg. a sex.: das 15h40 às 22h; sáb.: das 10h50 às 16h50. Cartões: todos.

## CHIVITO BRASA & FOGO

Av. Francisco Sá, 383, Prado, (31) 97175-4729. De seg. a qua.: das 11h às 15h; sáb.: das 11h às 15h; dom.: das 11h às 17h. Cartões: todos.

## COZINHA TUPIS

Av. Olegário Maciel, 742, Loja 2.161, Mercado Novo, Centro, (31) 99803-3696. De ter. a qui.: das 11h30 às 14h30; sex.: das 11h30 às 14h30; e das 18h às 22h30; sáb.: das 12h às 22h30; dom.: das 12h às 16h. Cartões: todos.

## DISTRIBUIDORA GOYTACAZES

Av. Olegário Maciel, 742, Loja 2.189, Centro. Qui. e sex.: das 18h à 0h; sáb.: das 12h à 0h; dom.: das 12h às 18h. Cartões: todos.

## DONA SUÍÇA

R. João Samaha, 390, São João Batista, (31) 97543-5058. De ter. a sex.: das 18h às 23h; sáb. e feriados: das 12h às 23h; dom.: das 12h às 22h. Cartões: todos.

## ESTABELECIMENTO BAR

R. Monte Alegre, 160, Serra, (31) 3223-2124 / 98392-1059. De qua. a sex.: das 18h à 23h; sáb.: das 12h à 22h; dom.: das 13h às 22h. Cartões: todos.

## FAMÍLIA PAULISTA

R. Alberto Cintra, 58, União, (31) 3643-9156. Seg.: das 11h30 às 14h30; de ter. a sex.: das 11h30 às 14h30; e das 18h às 23h; sáb.: das 12h às 22h30; dom.: das 12h às 18h. Cartões: todos.

### FUNDOS DA FLORESTA

R. Paraisópolis, 855A, Santa Tereza, (31) 99989-1465. Sex. e sáb.: das 19h às 2h. Cartões: todos.

### GABIROBA BUTIQUIM

Av. Padre Vieira, 319, Minas Brasil, (31) 3413-2927 / 98506-8201. De qua. a sáb.: das 19h30 à 1h; dom.: das 16h à 1h. Cartões: todos.

### GERALDIM DA CIDA

R. Conrria, 1.459, Grajaú, (31) 99832-2265. De ter. a sex.: das 16h às 22h; sáb. e dom.: das 10h às 18h. Cartões: Visa e Mastercard.

### JÁ TÔ INNO

R. Benjamin Dias, 379, Barreiro, (31) 3384-1198 / 97121-4386. De seg. a sex.: das 17h30 às 23h; sáb.: das 15h às 22h30. Pix e cartões: todos.

### KOQUEIROS'S BAR

Av. Silviano Brandão, 1.293, Sagrada Família, (31) 2510-7025. De ter. a sex.: das 17h30 à 1h; sáb.: das 13h à 0h. Cartões: todos.

### LÉO DA QUADRA

R. Oliveira Lisboa, 107, Barreiro, (31) 3384-4479. De seg. a sex.: das 11h30 às 14h30 e das 18h à 0h; sáb.: das 11h30 às 23h. Cartões: todos.

### MI CORAZÓN

R. Sapucaí, 511, Floresta, (31) 98897-7150. Ter.: das 16h às 22h; qua. e qui.: das 16h à 0h; sex.: das 16h à 1h; sáb.: das 14h à 1h; dom.: das 14h às 22h. Cartões: todos.

### MULÃO

R. Marambaia, 291, Caiçara, (31) 3412-6505. De seg. a sex.: das 17h às 22h; sáb.: das 11h às 22h. Cartões: todos.

### NARO BAR, BÚRGUER & BEER

R. das Canárias, 1.040, Santa Amélia, (31) 2528-1185 / 98794-8680. De seg. a qua.: das 11h às 22h; qui.: das 11h às 22h30; sex.: das 11h às 23h; sáb.: das 11h30 às 23h. Cartões: todos.

### NONÔ, O REI DO CALDO DE MOCOTÓ

Av. Amazonas, 840, Centro, (31) 3212-7458. De seg. a sáb.: das 6h30 à 0h. Cartões: todos.

### OLD BAR

R. Alvinópolis, 122A, Santa Tereza, (31) 3075-0691. Qui. e sex.: das 16h às 22h; sáb.: das 11h às 22h. Cartões: todos.

### OPÇÃO

R. Alabandina, 619, Caiçara, (31) 3415-6905. Sex. e sáb.: das 19h à 0h. Cartões: todos.

### ORATÓRIO BAR

Av. Brasil, 161, Santa Efigênia, (31) 3241-7112. De seg. a qua.: das 18h à 0h; qui. a sáb.: das 13h à 1h. Cartões: todos.

### PATORROCO

R. Turquesa, 875, Prado, (31) 3372-6293. De ter. a sex.: das 12h às 23h30; sáb.: das 12h à 0h; dom.: das 12h às 17h. Cartões: todos.

### PÉ DE GOIABA

Av. Amazonas, 4676, Nova Suíça, (31) 3347-9425. Seg.: das 11h às 14h; de ter. a sáb.: das 11h às 14h; e das 17h às 23h. Pix e cartões: todos.

### PEIXE FRITO

R. Juiz de Fora, 1.242, Santo Agostinho, (31) 3291-1046 / 99540-1046. De seg. a sex.: das 11h às 14h30; e das 18h à 0h; sáb.: das 12h à 0h; dom. e feriados: das 12h às 18h. Cartões: todos.

### PETISQUEIRA DO TETÉ

R. Lourival Gonçalves Oliveira, 96, Parque São José, Palmeiras, (31) 3377-7028. De seg. a sex.: das 17h à 0h. Cartões: todos.

### PLANETA LÚPULO

Av. Guarapari, 108, Santa Amélia, (31) 3646-1088. De seg. a sex.: das 17h à 1h; sáb. e dom.: das 11h à 1h. Pix e cartões: todos.



### DELIVERY

Lourdes: 2510-6868 | 2511-6868

Vila da Serra: 3542-6092



# DIVERSÃO

## PONTO DA PICANHA

Av. Brasil, 1.256, Funcionários, (31) 3273-7751. Seg. e ter.: das 18h à 0h; de qua. a dom.: das 11h30 à 0h. Cartões: todos, exceto Diners.

## PONTO SAVASSI

R. Fernandes Tourinho, 105, Savassi, (31) 3309-6477. De dom. a ter.: das 11h à 0h; qua.: das 11h à 1h; de qui. a sáb.: das 11h às 2h. Cartões: todos.

## POP & KID

R. Rio de Janeiro, 661, Centro, (31) 3271-4892. De seg. a sáb.: das 10h40 à 1h. Cartões: todos.

## QUINTAL DO PRADO

R. Turfa, 821, Prado, (31) 3332-0982. De qua. a sex.: das 18h à 0h. Cartões: todos, exceto American Express.

## REI DO TORRESMO

Av. Augusto de Lima, 744, Loja 166, Mercado Central, Centro, (31) 99302-9552. De seg. a sáb.: das 8h às 18h; dom. e feriados: das 8h às 13h. Cartões: não aceita.

## SAPÃO TAIOBA

R. Conselheiro Galvão, 71, Jaraguá, (31) 3427-7777. De seg. a qui.: das 11h às 14h30; e das 17h às 23h45; sex.: das 11h às 14h30; e das 17h à 1h; sáb.: das 11h à 1h; dom.: das 11h às 22h. Cartões: todos.

## SILVIO'S BAR

R. Begônia, 199, Esplanada, (31) 3318-3273. De seg. a sex.: das 17h à 0h; sáb.: das 12h às 23h30; feriados: das 12h às 18h. Cartões: todos.

## TUDÃO ESPETERIA BAR

R. Fernandes Tourinho, 363, loja 13, Savassi, (31) 98866-4555. De ter. a dom.: das 18h à 1h. Cartões: todos.

## TUDO NA BRASA

Av. dos Engenheiros, 1.104, Castelo, (31) 97400-1900 / 3471-0222. De seg. a sex.: das 11h15 às 14h30; e das 17h30 às 22h; sáb. e dom.: das 11h15 às 22h. Cartões: todos.

## TUDO NO ESPETO

Av. Getúlio Vargas, 1.705, Savassi, (31) 3221-2218. De seg. a qua.: das 17h à 1h; qui. a sáb.: das 17h às 2h; dom.: das 16h às 0h30. Pix e cartões: todos. Mais 3 endereços na cidade.

## US MOTOCA

R. Blenda, 91, Camargos, Contagem., (31) 2127-1914 / 98544-4031. De ter. a sáb.: das 18h à 0h; dom.: das 12h às 18h. Cartões: todos.

## VEREDA

R. Junquilhos, 1.269, Jardim América, (31) 3373-3800. Dom. e seg.: das 11h às 15h; de ter. a sáb.: das 11h à 0h. Cartões: todos.

## VILLA PARATY

R. Rio de Janeiro, 1.444, Lourdes, (31) 99251-9185. Qui.: das 19h à 0h; sex. e sáb.: das 20h às 3h30; dom.: das 17h à 0h. Cartões: todos.

## ZOO BAR

Av. Otacílio Negrão de Lima, 7.844, Pampulha, (31) 3491-7455 / 99175-6225. De ter. a sex.: das 17h às 23h; sáb.: das 13h às 23h; dom. e feriados: das 13h às 18h. Cartões: todos.

## CHOPERIAS

### ALMANAQUE CHOPERIA

Al. Oscar Niemeyer, 1.369, Vila da Serra, Nova Lima, (31) 3567-1415. De seg. a qui.: das 16h à 0h; sex.: das 15h às 0h; sáb., dom e feriados: das 11h à 0h. Mais 3 endereços na cidade. Cartões: todos.

### BAIUÇA

R. Piauí, 1.884, Funcionários, (31) 3225-5602. Seg. e ter.: das 11h às 16h; qua. a sex.: das 11h às 16h; e das 18h às 23h; sáb.: das 11h às 23h; dom.: das 11h às 17h. Cartões: todos.

### BEERSTOCK

Av. Aggeio Pio Sobrinho, 20, Buritis, (31) 99394-7980. De qua. a sex.: das 18h à 1h; sáb. e dom.: das 16h à 1h. Cartões: todos.

### CERVEJARIA CHARADA

Av. Fleming, 900, bairro Ouro Preto, (31) 98586-4372. De ter. a sex.: das 17h às 0h30; sáb.: das 12h às 0h30; dom.: das 12h às 22h. Cartões: todos.

### CERVEJARIA SÁTIRA

Al. Oscar Niemeyer, 1.369, Loja 44, Vila da Serra, Nova Lima, (31) 2115-5355. De ter. a qui.: das 17h à 0h; sex.: das 16h à 0h; sáb.: das 12h às 0h; dom.: das 12h às 20h. Pix e cartões: todos. Mais 5 endereços na cidade.

### CHOPP D A FÁBRICA

Av. do Contorno, 2736, Santa Efigênia, (31) 3241-1766. Av. Otacílio Negrão de Lima, 2.733, Pampulha, (31) 3241-1766. Diariamente: das 11h à 1h. Cartões: todos.

## GO GROWLER

R. Curitiba, 2.307, Lourdes, (31) 3288-8876. De ter. a sex.: das 16h às 22h; sáb.: das 10h às 22h; dom.: das 10h às 14h. Cartões: todos. Mais 3 endereços na cidade.

## HIPPER FRIOS

R. Alberto Cintra, 32, União, (31) 3466-1693. De seg. a sáb.: das 8h às 23h30; dom.: das 9h às 15h30. Av. Cristiano Machado, 1.950, Feira dos Produtores, Cidade Nova, (31) 3484-5357. De seg. a sex.: das 8h às 19h; sáb.: das 8h às 18h; dom.: das 8h às 13h. R. Marília de Dirceu, 240, Lourdes, (31) 3213-4082. De seg. a sáb.: das 8h às 23h30; dom.: das 9h às 15h30. Cartões: todos.

## HOFBRÄUHAUS

Av. do Contorno, 7.613, Cidade Jardim, (31) 3327-7613. De ter. a sex.: das 12h às 14h; e das 18h à 0h; sáb. e dom.: das 12h à 0h. Pix e cartões: todos.

## PINGUIM

R. Grão Mogol, 157, Carmo, (31) 3282-2007. De seg. a qui.: das 11h à 0h; sex. e sáb.: das 11h à 1h; dom.: das 11h às 18h. Cartões: todos.

## MERCADOS

### MERCADO CENTRAL

Av. Augusto de Lima, 744, Centro, (31) 3274-9434. De seg. a sáb.: das 8h às 18h; dom. e feriado: das 8h às 13h. Cartões: de acordo com cada estabelecimento.

### DA BOCA

R. Levindo Lopes, 124, Savassi, (31) 3370-7005. De seg. a qua.: das 11h30 às 23h; qui. a sáb.: das 11h30 à 0h; dom.: das 11h30 às 22h. Mais 3 endereços na cidade. Cartões: todos.

### MERCADO DISTRITAL DO CRUZEIRO

R. Ouro Fino, 452, Cruzeiro, (31) 3223-7844. De ter. a sáb.: das 7h às 18h; dom., seg. e feriados: das 7h às 13h. Cartões: de acordo com cada estabelecimento.

### MERCADO NOVO

Av. Olegário Maciel, 742, Centro, (31) 3271-9078. 1º andar: de seg. a sáb.: das 6h às 18h; dom.: das 6h às 12h. 2º andar: de seg. a sex.: das 7h às 19h; sáb.: das 7h às 15h. Cartões: de acordo com cada estabelecimento. ■



# SAÚDE E LUCROS

Pádua de Carvalho

**Especializada em artigos de alto valor agregado para cozinha, Royal Prestige está em expansão e busca novos franqueados em Minas Gerais**

Henrique Madureira tinha uma ampla trajetória como empresário quando decidiu se tornar um franqueado da Royal Prestige, empresa especialista em produtos para uma culinária mais saudável. A possibilidade de ter uma franquia de qualidade e com um sistema de remuneração baseado no mérito foi o chamariz para entrar para o time. "Quando uma pessoa já teve a dor e a dificuldade de ter uma empresa, ela vê claramente a eficiência do modelo de negócios da Royal Prestige", afirma. "É um sistema de mérito de vendas que te dá oportunidade de ser um franqueado pelo seu esforço."

Com quatro anos de atuação, Madureira se tornou uma das referências da marca em Minas Gerais com a Cozimento Saudável, distribuidora autorizada da Royal Prestige. "Atualmente existem dois escritórios em Belo Horizonte e planejamos abrir mais um no Belvedere ou no Vila da Serra em 2022", conta. A expansão é fruto do crescimento das vendas, que expandiram 118% em 2021. Ele atribui o resultado ao aumento da busca por saúde, já que as panelas são feitas com aço cirúrgico, que não libera resíduos nos alimentos, e dispensam o uso de óleo nas receitas, além de terem 50 anos de garantia. No mundo, a Royal Prestige cresceu 20% no ano passado.

Ao contrário de outras franquias, não é preciso fazer um investimento inicial para entrar para o time. "Isso



Henrique Madureira, que está na Royal Prestige há quatro anos, conta que o faturamento estimado de um franqueado da marca é de 100 mil reais ao mês: "Com isso, conseguimos lucrar cerca de 30 mil, já descontando impostos"

é norma da empresa. Não tem de comprar nada, apenas passar por treinamentos, dados pelos próprios franqueados, e bater as metas", explica. "Os vendedores ganham comissão de 8% a 16% em todas as vendas e, após atingir as metas, podem se tornar franqueados, com lucro de até 50%." Henrique conta que o faturamento estimado de um franqueado da marca é de 100 mil reais ao mês. "Com isso, conseguimos lucrar cerca de 30 mil, já descontando impostos. É um negócio muito bom", diz. "Temos franquias no mercado que, com

o mesmo faturamento, conseguem lucrar no máximo 10 mil reais."

Atualmente, são 250 franqueados no Brasil, mas um estudo feito pela Royal Prestige mostra que só em Belo Horizonte existe capacidade para a mesma quantidade. Segundo Henrique, para entrar para o grupo, o pré-requisito é o desejo de empreender. "O restante vai depender apenas da sua força de vontade." Interessados em se tornarem representantes podem entrar em contato com a distribuidora Cozimento Saudável pelo Instagram e telefone abaixo.

# Os prazeres da carne

Em tempos de retomada dos negócios, BH vê o setor de comida fora do lar dar seus passos mais largos para a volta aos bons tempos. É com esta ideia que donos de estabelecimentos têm enfrentado os desafios com otimismo, de olho na perspectiva de 2022 ser mais ameno na economia. Os planos são de mais unidades, de expansão para outras praças, de novas contratações. Nada pode parar, afinal! Endereços dedicados à carne assada no fogo já chegaram para ficar, assim como casas voltadas para a direção contrária ao fast food. A gastronomia agradece!

## OS CRITÉRIOS ADOTADOS

### OS CRITÉRIOS ADOTADOS A ESCOLHA DOS JURADOS

Para ser jurado de **Encontro Gastrô – O Melhor de BH** é fundamental gostar de frequentar os lugares participantes da votação. O júri não pode ter nenhuma ligação com as casas em disputa, seja de parentesco, seja profissional. Na escolha, Encontro Gastrô não prioriza profissionais especializados, pelo contrário: prefere o cidadão comum, que aprecia a culinária e tem como hábito sair, em média, três vezes por semana para comer fora. Alguns têm também a gastronomia como hobby. Eles foram orientados a fazer escolhas levando em consideração critérios como ambiente, atendimento e custo/benefício. Para avaliar cada grupo de estabelecimentos, foram convidados 10 jurados. São, no total, 50, considerando os cinco grupos avaliados.

### COMO OS JURADOS VOTARAM

Cada um dos jurados recebeu uma lista sugestiva com nomes das principais casas da cidade, distribuídas por subcategorias. A classificação dos estabelecimentos e o agrupamento em categorias foram feitos pela equipe da revista e por jornalistas especializados. Apesar das sugestões, a lista serviu apenas como orientação, ou seja, os jurados tiveram liberdade para votar em qualquer estabelecimento de sua preferência, independentemente do material que receberam. Cada casa escolhida pelo jurado ganhou 1 ponto.

### COMO VOTARAM OS LEITORES / INTERNAUTAS

Além dos jurados, os internautas ajudaram a escolher o melhor de BH por meio do [hotsite da revista \(www.encontrogastrô.com.br\)](http://www.encontrogastrô.com.br). Eles encontraram na web a mesma lista sugestiva de nomes dos estabelecimentos e suas respectivas categorias, de forma idêntica aos jurados. a casa mais votada recebeu 3 pontos; o segundo lugar, 2 pontos; e o terceiro, 1 ponto. Todo o processo de votação feito pela internet teve auditoria da GV auditores, conceituada empresa mineira de consultoria e auditoria, de forma a dar absoluta transparência ao processo. Coube aos auditores validar os votos dos internautas, acompanhar a somatória e oferecer um relatório final apontando as casas escolhidas por eles.

### COMO SE CHEGOU AOS VENCEDORES

Venceu a casa que mais somou pontos, considerando-se aqueles obtidos nos votos dos jurados e os pontos obtidos na escolha dos internautas. O mesmo critério valeu para a escolha dos profissionais: melhor Chef, Chef revelação, melhor maître e melhor Sommelier. No caso em que a soma dos votos do júri e da internet resultou em empate, sagrou-se campeão aquele que recebeu o maior número de votos dos internautas. Para concorrer na categoria Restaurante Revelação, foram selecionados estabelecimentos abertos entre outubro de 2019 e agosto de 2021.

Del  
Maipo  
Wines and Gourmet

Agradecemos a todos  
os estabelecimentos e profissionais  
participantes do 19º Encontro Gastrô BH  
pelo desempenho e dedicação!



## PERFIL DOS JURADOS



### ALESSANDRO DE S. FERREIRA

O bioquímico e executivo de um grande laboratório sai para almoçar ou jantar duas vezes por semana. Como bom apreciador da gastronomia, traduz os sabores em sua comida. Para ele, cozinhar é sinônimo de diversão e relaxamento, e acredita que esse é um momento de confraternização e fraternidade entre os amigos.



### ANA CAROLINA AGUIAR

Casada e mãe de duas meninas, a administradora de empresas não costuma cozinhar e, por isso, come fora de três a quatro vezes por semana. Preza pela praticidade e a descoberta de novas experiências gastronômicas, além de poder ter o prazer de comer uma boa comida, que a faça se sentir mais viva e feliz.



### BELLA FALCONI

A influenciadora conta histórias gastronômicas em suas viagens e mostra que a comida saudável também é muito saborosa. Sai para comer fora duas vezes por semana e confessa que nunca fez cursos de culinária. Para ela, o encanto de procurar novos paladares é um momento agradável para a socialização e diversão.



### CAMILA FERREIRA

A arquiteta é amante da culinária e come fora para exercitar a sua tríade favorita: tomar vinho, conversar e experimentar sabores. Fez cursos com Cau Werneck e Renato Quintino e diz: "Sempre preparei as refeições, principalmente do jantar. De forma mais saudável, além de me aventurar com pratos mais elaborados".



### CAROLINA TOLEDO

A influenciadora digital incentiva os filhos sobre a cultura da apreciação da boa gastronomia. Tem a convicção de que é a oportunidade para se divertir e se distrair e, por isso, já fez cursos de culinária com o chef Felipe Caputo e acompanha as dicas de comida saudável com a nutricionista Junia Bethônico.



### ELIANE L. PROSDOCIMI

A valorização de suas origens italiana e brasileira é o que faz a médica cozinhar com amor nas reuniões de família e por acreditar que a preparação da comida em casa é bem mais saudável. Além de buscar novos sabores e texturas juntamente com o marido, ela adora se divertir com amigos nas casas mais tradicionais da cidade.



### FLÁVIA DE ASSIS

Apesar de não cozinhar com frequência, a empresária não deixa de lado a gastronomia em sua vida. Nas vezes em que sai de casa para almoçar ou jantar fora, prioriza os momentos de lazer e desfrute. Para socializar, já participou de confrarias de degustação harmonizada com entradas, pratos principais e sobremesas.



### JOSÉ CARLOS HO

O empresário investe na própria comodidade e lazer, frequentando restaurantes todos os dias para almoçar e sai duas vezes por semana para jantar. Ainda sonha em fazer um curso de gastronomia, já que tem o tempo escasso, mas o seu adorado hobby de cozinhar reúne as pessoas próximas para compartilharem uma boa ocasião.



### MANUELA SENNA

Casada e mãe de Pedro, de 11 anos, Helena, de 9, e Clara, de 4, ela sai para comer fora quatro dias na semana. Sempre que tem a oportunidade, a arquiteta junta toda a família para experimentar novos gostos e visitar ambientes aconchegantes e alegres que compõem momentos inesquecíveis.



### PATRICIA FONTE BOA

Desenvolveu habilidades na cozinha por convivência familiar e falar sobre gastronomia é algo que a apaixonou. A empresária aprendeu muito com o chef Renato Quintino e, para ela, o ato de amor ao cozinhar para pessoas queridas a faz se sentir bem. Come fora quatro vezes por dia porque, diz, "gosta de praticidade no cotidiano".

Fotos: Arquivo Pessoal e Divulgação



## VIVA DIAS INESQUECÍVEIS NO MAIOR E MAIS DIVERTIDO RESORT DE MINAS GERAIS.

Viva experiências inesquecíveis no **Tauá Resort Caeté**, um resort bem pertinho da capital mineira com um clima gostoso de interior!

Curta mergulhos quentinhos no nosso complexo de piscinas, se aventure em uma fazendinha cheia de animais, se divirta em passeios à cavalo, esportes, música, atividades de recreação para todas as idades e aproveite uma gastronomia única.

E as crianças ainda podem aprender brincando na Jota City – a metrópole do futuro, uma cidade repleta de tecnologia e sustentabilidade.

**Estamos a apenas 50 minutos de BH.** Então, faça as malas e venha se divertir!



## VOTAÇÃO DO JÚRI (CADA VOTO = 1 PONTO)

CATEGORIAS	ALESSANDRO DE S. FERREIRA	ANA CAROLINA AGUIAR	BELLA FALCONI	CAMILA FERREIRA	CAROLINA TOLEDO	ELIANE L. PROSDOCIMI
	Bufê Self-Service	Crouton	Bruges	Graciliano	Magnólia	Graciliano
Churrascaria	Baby Beef	Porcão	Porcão	Porcão	Baby Beef	Baby Beef
Cozinha Light/ Salada	Néctar da Serra	Horta 31	Projeto Sabor	Néctar da Serra	Namah	Namah
Peixes/ Frutos do Mar	Alguidares	Coco Bambu	Coco Bambu	Alguidares	Alguidares	Coco Bambu
Pizzaria	Marília Empório e Forneria	Barolio	La Vera Pizza Italiana	Barolio	68 La Pizzeria	Domenico Pizzeria e Trattoria
Restaurante Tradicional	Casa dos Contos	Cantina do Lucas	Casa dos Contos	Casa dos Contos	Restaurante do Automóvel Clube	Casa dos Contos
<b>Melhor Restaurante de BH</b>	Glouton	Taste-Vin	Taste-Vin	Glouton	Taste-Vin	D'Artagnan
<b>Restaurante Revelação 2021</b>	Ninita	Rullus Bistrô	Ninita	Rullus Bistrô	Rullus Bistrô	Rullus Bistrô
<b>Melhor Chef</b>	Leo Paixão (Glouton)	Rodrigo A. Fonseca (Taste-Vin)	Rodrigo A. Fonseca (Taste-Vin)	Leo Paixão (Glouton)	Rodrigo A. Fonseca (Taste-Vin)	Rodrigo A. Fonseca (Taste-Vin)
<b>Chef Revelação</b>	Andreza Luisa (Ninita)	Andreza Luisa (Ninita)	Andreza Luisa (Ninita)	Andreza Luisa (Ninita)	Andreza Luisa (Ninita)	Cristiano Campos (O Italiano)
<b>Melhor Maître</b>	Arquimínio Caetano (Coco Bambu)	Gilson Ribeiro da Silva (La Victoria)	Robson Tizé (Olga Nur)	Fabio Gomes dos Santos (Eva)	Élbio Ramos (Gero)	Geraldo Magela (Benvindo)
<b>Melhor Sommelier</b>	Robson Santiago (Glouton)	Jackson Inácio (Ah!Bon)	Denis Marconi (Taste-Vin)	Helbert Alessandro (Rullus Bistrô)	Denis Marconi (Taste-Vin)	Helbert Alessandro (Rullus Bistrô)

## Vencedores Boa Mesa

SOMA DOS PONTOS DO JÚRI + INTERNET	CATEGORIAS			
	BUFÊ SELF-SERVICE	CHURRASCARIA	COZINHA LIGHT/SALADA**	PEIXES/FRUTOS DO MAR
<b>1º Lugar</b>	<b>Magnólia (6 pontos)</b>	<b>Baby Beef (8 pontos)</b>	<b>Projeto Sabor (5 pontos)</b>	<b>Coco Bambu (8 pontos)</b>
<b>2º Lugar</b>	Verdinho (5 pontos)	Porcão (7 pontos)	Namah (4 pontos)	Alguidares (7 pontos)
<b>3º Lugar</b>	Graciliano (2 pontos)	Adega Steak House (1 ponto)	Néctar da Serra (4 pontos)	Badejo (1 ponto)

## VOTAÇÃO DO JÚRI (CADA VOTO = 1 PONTO)

## VOTAÇÃO NA INTERNET (\*)

FLÁVIA DE ASSIS	JOSÉ CARLOS HO	MANUELA SENNA	PATRICIA FONTE BOA	O mais votado na internet 3 PONTOS	O segundo mais votado na internet 2 PONTOS	O terceiro mais votado na internet 1 PONTO
Magnólia	Verdinho	Magnólia	Magnólia	Verdinho	Magnólia	Aromi
Baby Beef	Baby Beef	Porcão	Baby Beef	Porcão	Baby Beef	Adega Steakhouse
Casa Amora	Projeto Sabor	Néctar da Serra	Samba Fresh	Projeto Sabor	Namah	Néctar da Serra
Alguidares	Coco Bambu	Alguidares	Coco Bambu	Coco Bambu	Alguidares	Badejo
Domenico Pizzeria e Trattoria	Pizzaria Mangabeiras	Barolio	Olegário Pizza e Forneria	Olegário Pizza e Forneria	Barolio	Domenico Pizzeria e Trattoria
Casa dos Contos	Casa dos Contos	Maria das Traças	Restaurante do Minas I	Casa dos Contos	Restaurante do Minas I	Bolão

Taste-Vin	D'Artagnan	Taste-Vin	O Italiano
Rex Bibendi	Rullus Bistrô	Ninita	Mercatto da Praça

Resultado na p. 124

Resultado na p. 124

Rodrigo A. Fonseca (Taste-Vin)	Marise Rache (D'Artagnan)	Leo Paixão (Glouton)	Antonio Marcelo de Lima Peace (Gero)
Dinamara Matias (Rex Bibendi)	Adriana Silva (O Conde)	Fernando Castanheira (Cervejaria Sátira)	Cristiano Campos (O Italiano)
Luiz Carlos Santos Pompilio (Outland)	Denise Rache (D'Artagnan)	Sávio Jerônimo Carmo (La Victoria)	Élbio Ramos (Gero)
Denis Marconi (Taste-Vin)	Cassali Martins Ribeiro (Coco Bambu)	Denis Marconi (Taste-Vin)	Hugo Castro (Gero)

Resultado na p. 200

Resultado na p. 200

Resultado na p. 200

Resultado na p. 200

\* Votação dos leitores/internautas no site [www.encontrogastro.com.br](http://www.encontrogastro.com.br) de 1/09 a 20/10 de 2021  
\*\*Critério de desempate: mais votado pela internet

### PIZZARIA

**Barolio**  
(5 pontos)

Olegário Pizza e Forneria  
(4 pontos)

Domenico Pizzeria e Trattoria  
(3 pontos)

### RESTAURANTE TRADICIONAL \*\*

**Casa dos Contos**  
(9 pontos)

Restaurante do Minas I  
(3 pontos)

Bolão  
(1 ponto)



*Alguidares*

Reprodução Instagram

## PERFIL DOS JURADOS



### **ALICE CORDEIRO ALMEIDA**

A empresária costuma sair para comer fora duas vezes na semana e, na pandemia, criou o hábito de cozinhar a partir das aulas on-line com a chef Carolina Machado. Credita muita importância aos pratos dos chefs locais quando parte para uma viagem de lazer em família e aproveita para conhecer a história de cada refeição.



### **ANA CAROLINA MARTINS**

O ato de cozinhar é uma terapia para a executiva de uma construtora, quando pode brincar com os sabores para enriquecer a comida. Almoça ou janta fora de casa para promover reuniões de trabalho mais dinâmicas e que extrapolem o escritório. Fez cursos de culinária com as chefs Julia Martins e Larissa Franco para criar as refeições em família.



### **BRENER DE SOUZA PAIVA**

Escolher um prato no cardápio, vê-lo chegar pronto à sua frente e apreciá-lo constituem um dos prazeres da vida do gerente de marketing e, por isso, dedica-se a comer fora de casa todos os dias. Ele aprendeu a cozinhar há pouco tempo, mas o faz apenas em situações especiais, em que a família e os melhores amigos estão presentes.



### **JOÃO AUGUSTO F. RESENDE**

Os fins de semana são muito importantes para o empresário, porque é neles que tem a oportunidade de liberar a tensão acumulada durante a semana. Convida os amigos para os momentos de descontração e degustar as novas experiências gastronômicas disponíveis na cidade, o que deixa a sua vida mais leve e feliz.



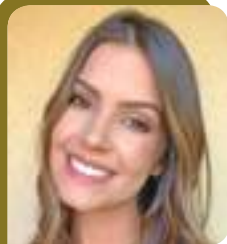
### **LEANDRO FIGUEIREDO**

Conhecer novas harmonizações de temperos e vinhos é o que motiva o diretor de negócios a sair para comer fora de duas a três vezes por semana. Aprecia descobrir todos os minuciosos detalhes da preparação e ama curtir a vivência com as pessoas especiais de sua vida. "Sou um excelente anfitrião e um péssimo cozinheiro."



### **NATHÁLIA MINZON**

Casada e mãe de duas crianças, Catarina, de 5 anos, e Antônio, de 2, a empresária tem o costume de sair para comer todos os dias. Acredita que o lazer que a comida proporciona é o que faz as pessoas ficarem mais próximas. Gosta de cozinhar e diz que a alquimia no preparo de uma refeição demonstra o cuidado e amor em forma de sabor.



### **PATRÍCIA MUZZI MIRANDA**

Para a analista de finanças, a prática de comer fora de três a quatro vezes por semana facilita a vida profissional, já que melhora o aproveitamento do tempo. Ela adora ir a confraternizações com os amigos, desde que o ambiente seja ao ar livre e propicie a descontração. "Não sou boa na cozinha, por isso tenho paixão por novos restaurantes".



### **PATRÍCIA ALVES GÉO**

A cozinha sempre fez parte de sua história. Desde pequena, via a mãe cozinhar e envolver a família no preparo de cada refeição, no almoço de domingo. A partir disso, aprendeu a demonstrar o carinho para a família que formou. Sai para comer duas vezes na semana e usa suas horas vagas para encontrar os amigos nos cursos de culinária.



### **SÉRGIO GUSMÃO SUCHODOLSKI**

Para ele, a cozinha é um prazer que se tornou a sua principal aliada para fazer terapia. Por isso, o presidente do BDMG faz cursos de culinária regularmente com a chef Carolina Machado, da Confraria da Carol. Sai para comer duas vezes por semana e adora provar novos sabores, em especial da gastronomia mineira e internacional.



### **VICTOR BAGY**

Casado e pai de uma menina de 5 anos, ele é bom apreciador de pratos contemporâneos. O ex-goleiro e executivo de futebol sai de casa para comer com o propósito de experimentar os temperos surpreendentes e prestigiar os chefs de BH. Diz que gostaria de aprender a cozinhar e que só se atreve a fazer uma saborosa carne na churrasqueira.

Fotos: Arquivo Pessoal e Divulgação

# Restauro Fachada Edifício Raffaello Berti

Depois de promover o restauro do casarão, que já foi sede da Rede Ferroviária Federal, a Multicult finaliza agora a segunda etapa de recuperação da fachada do prédio anexo, concebido pelo arquiteto italiano Raffaello Berti. A imponente edificação com 9 andares faz parte do extenso legado de Berti na capital mineira, e abriga hoje a sede da empresa de logística integrada VLI.

Projeto: Recuperação das Fachadas do Edifício da Ferrovia Centro Atlântica - FCA - Segunda Etapa \_ Pronac 202294



PATROCÍNIO

**VLI**

REALIZAÇÃO

**Σ**  
multicult



SECRETARIA ESPECIAL DA  
CULTURA

MINISTÉRIO DO  
TURISMO



## VOTAÇÃO DO JÚRI (CADA VOTO = 1 PONTO)

CATEGORIAS	ALICE CORDEIRO ALMEIDA	ANA CAROLINA MARTINS	BRENER DE SOUZA PAIVA	JOÃO AUGUSTO FERREIRA	LEANDRO FIGUEIREDO	NATHÁLIA MINZON
Cantina/Trattoria	Provincia di Salerno	Speciali Trattoria	Gusto Osteria	Gusto Osteria	Anella Ristorante	Anella Ristorante
Cozinha do Mundo	Macau	No Ateliê do Abraão - Cerâmica e Cozinha	Inka	Macau	Macau	Macau
Cozinha Mineira	Paladino	Nutreal	Xapuri	Paladino	Xapuri	Omiília
Japonês	Udon	Udon	Sushi Naka	Taika Izakaya	Udon	Udon
Português	Restaurante do Porto	Restaurante do Porto	Restaurante do Porto	Caravela	Taberna Baltazar	Restaurante do Porto
<b>Melhor Restaurante de BH</b>	Taste-Vin	Gero	Glouton	Glouton	Taste-Vin	Taste-Vin
<b>Restaurante Revelação 2021</b>	Rullus Bistrô	Rullus Bistrô	O Jardim Restô Bar	Rullus Bistrô	Rullus Bistrô	Rullus Bistrô
<b>Melhor Chef</b>	Massimo Battaglini (Outland)	Rodrigo A. Fonseca (Taste-Vin)	Caio Soter (O Jardim Restô Bar)	Leo Paixão (Glouton)	Rodrigo A. Fonseca (Taste-Vin)	Rodrigo A. Fonseca (Taste-Vin)
<b>Chef Revelação</b>	Andreza Luisa (Ninita)	Cristiano Campos (O Italiano)	Fernando Castanheira (Cervejaria Sátira)	Adriana Silva (O Conde)	Andreza Luisa (Ninita)	Andreza Luisa (Ninita)
<b>Melhor Maître</b>	Denise Rache (D'Artagnan)	Denise Rache (D'Artagnan)	Thiago Ferreira Silva (OssO - Mind the Bones)	Gilson Ribeiro da Silva (La Victoria)	Denise Rache (D'Artagnan)	Gilson Ribeiro da Silva (La Victoria)
<b>Melhor Sommelier</b>	Denis Marconi (Taste-Vin)	Jackson Inácio (Ah!Bon)	Robson Santiago (Glouton)	Denis Marconi (Taste-Vin)	Denis Marconi (Taste-Vin)	Robson Santiago (Glouton)

## Vencedores Sabores Regionais

SOMA DOS PONTOS DO JÚRI + INTERNET	CATEGORIAS			
	CANTINA TRATTORIA **	COZINHA DO MUNDO	COZINHA MINEIRA	JAPONÊS
<b>1º Lugar</b>	<b>Provincia di Salerno (5 pontos)</b>	<b>Macau (7 pontos)</b>	<b>Xapuri (6 pontos)</b>	<b>Udon (7 pontos)</b>
<b>2º Lugar</b>	Anella Ristorante (5 pontos)	Vila Árabe (5 pontos)	Paladino (4 pontos)	Taika Izakaya (6 pontos)
<b>3º Lugar</b>	Gusto Osteria (4 pontos)	Namastê (2 pontos)	Dona Lucinha (3 pontos)	Kanpai (1 ponto)

## VOTAÇÃO DO JÚRI (CADA VOTO = 1 PONTO)

## VOTAÇÃO NA INTERNET (\*)

PATRICIA ALVES GÉO	PATRÍCIA MUZZI MIRANDA	SÉRGIO GUSMÃO SUCHODOLSKI	VICTOR BAGY
Buona Távola	Gusto Osteria	Provincia di Salerno	Anella Ristorante
Vila Árabe	Macau	Namastê	Vila Árabe
Nutreal	Xapuri	Xapuri	Paladino
Taika Izakaya	Taika Izakaya	Taika Izakaya	Rokkon
Restaurante do Porto	Caravela	Caravela	Caravela

O mais votado na internet 3 PONTOS	O segundo mais votado na internet 2 PONTOS	O terceiro mais votado na internet 1 PONTO
Provincia di Salerno	Anella Ristorante	Gusto Osteria
Vila Árabe	Macau	Namastê
Dona Lucinha	Xapuri	Paladino
Udon	Taika Izakaya	Kanpai
Restaurante do Porto	Caravela	Taberna Baltazar

Taste-Vin	D'Artagnan	Glouton	O Italiano
Ninita	Quina	Ninita	Cozinha de Fogo Wäls

Resultado na p. 124

Resultado na p. 124

Rodrigo A. Fonseca (Taste-Vin)	Djalma Victor (OssO - Mind the Bones)	Leo Paixão (Glouton)	Cleiton Francisco da Silva Cunha (Coco Bambu)
Andreza Luisa (Ninita)	Andreza Luisa (Ninita)	David Faria (Ajê Bistrô Bar)	Cristiano Campos (O Italiano)
Denise Rache (D'Artagnan)	Denise Rache (D'Artagnan)	Denise Rache (D'Artagnan)	Gilson Ribeiro da Silva (La Victoria)
Denis Marconi (Taste-Vin)	Antonio Eduardo (AA Wine Experience)	Denis Marconi (Taste-Vin)	Hugo Castro (Gero)

Resultado na p. 200

Resultado na p. 200

Resultado na p. 200

Resultado na p. 200

### PORTUGUÊS

**Restaurante do Porto  
(8 pontos)**

Caravela  
(6 pontos)

Taberna Baltazar  
(2 pontos)

\* Votação dos leitores/ internautas no site [www.encontrogastro.com.br](http://www.encontrogastro.com.br) de 1/09 a 20/10 de 2021

\*\*Critério de desempate: mais votado pela internet



Reprodução Instagram

## PERFIL DOS JURADOS



### ALEXANDRE GRIBEL

Um amante da gastronomia italiana, o administrador de empresas fez uma cozinha gourmet em casa, para preparar as massas que aprendeu em seis anos de curso no Bouquet Garni. Sai para comer fora geralmente a trabalho, mas sempre faz jantares em família para aproveitar os agradáveis momentos de conversa e descontração.



### ANA FLÁVIA DIAS SANCHES

A base culinária sólida da família da diretora de compliance é a responsável por sua adoração pela cozinha. Aprendeu a preparar vários pratos com a irmã Ana Cristiana e com a chef Eliana de Paula, da ECP Gourmet. "Cozinhar é um ato de amor, sem contar que uma boa mesa une as pessoas queridas de maneira prazerosa e descontraída."



### ANDRÉ EMRICH

Para dar praticidade à rotina, o empresário prefere fazer um tour gastronômico por restaurantes próximos ao trabalho, enquanto faz reuniões com investidores. Essa escolha é feita três vezes na semana e, para ele, a interação entre as pessoas e a comida também possibilitam a celebração da vida e apreciação do quanto ela é saborosa.



### BRUNA GUIMARÃES

O doce aconchego de um ambiente gastronômico é um dos fatores que mais atrai a advogada tributarista e digital influencer, para trazer memórias afetivas nos cinco sentidos, principalmente no paladar. Apesar de cozinhar muito pouco, ela adora transmitir os seus gostos nas massas e risotos que prepara nos fins de semana.



### CÍCERA GONTIJO

Com o cotidiano agitado, a designer de interiores costuma sentar-se em seus restaurantes favoritos para tomar um vinho e comer uma refeição que tragam relaxamento. Prefere degustar pratos exóticos para poder repeti-los pelo menos uma vez. Ela não é de cozinhar, mas tem um marido que é um excelente cozinheiro.



### FERNANDA HENRIQUES

A engenheira civil ama apreciar a culinária profissional. Por isso, coleciona cursos de gastronomia em sua vida e diz que adora aprender receitas novas e diferentes técnicas de preparo. Para ela, a arte de mesclar ingredientes e sabores "é um momento de reunir a família e amigos e dividir com eles minhas habilidades com boa energia e carinho".



### GIULIA LIMA COELHO

Apaixonada por restaurantes mais abertos, a jornalista prefere os que proporcionam boas experiências, um ambiente acolhedor e aprendizado. "Os principais momentos da vida ocorrem na cozinha. Adoro viver o momento do preparo e muito me agrada o processo de cada prato, ver cada alimento se transformando em uma refeição."



### MARCELO PASSOS

O médico revive o romantismo com a mulher, também médica, nas vezes em que saem ou quando cozinham as receitas deixadas pela mãe. "Trabalhamos muito, por isso gostamos de jantar ou almoçar fora como maneira de relaxar, interagir com os filhos, amigos e família e experimentar as maravilhas que a gastronomia nos proporciona."



### MÁRCIO ANDRÉ DE BRITO

Por causa do trabalho, o administrador de empresas almoça fora todos os dias e janta duas vezes por semana, por prazer. Aprendeu a cozinhar na infância, observando os adultos e experimentando os temperos que tinha à disposição. Gosta de fazer comida mineira, principalmente feijão tropeiro caprichado para acompanhar o churrasco.



### TIAGO MENDONÇA

Ele busca praticidade na rotina, quando sai para almoçar ou jantar fora quatro vezes na semana. O empresário gosta de frequentar os melhores restaurantes, e diz que uma boa experiência gastronômica e um clima agradável possibilitam a socialização de pessoas, além de momentos alegres com amigos e familiares.

# Já pensou em ter na sua empresa um plano fácil de usar?

Com atendimento perto da sua empresa, médicos qualificados e muita facilidade na hora de usar, marcar consultas ou autorizar exames. A Unimed-BH pensou. Unimed Solução Empresa. Mais que um plano, uma solução.

## UNIMED SOLUÇÃO EMPRESA

Vamos resolver? Ligue 4020-4020.

**Unimed**   
Belo Horizonte

## VOTAÇÃO DO JÚRI (CADA VOTO = 1 PONTO)

CATEGORIAS	ALEXANDRE GRIBEL	ANA FLÁVIA DIAS SANCHES	ANDRÉ EMRICH	BRUNA GUIMARÃES	CÍCERA GONTIJO	FERNANDA HENRIQUES
Bistrô	Taste-Vin	D'Artagnan	D'Artagnan	D'Artagnan	Taste-Vin	Taste-Vin
Carne/Parrilla	Pobre Juan	La Macelleria	La Victoria	Pobre Juan	La Macelleria	La Macelleria
Carta de Vinhos	Taste-Vin	Gero	Taste-Vin	Taste-Vin	Taste-Vin	Taste-Vin
Cozinha Contemporânea	Glouton	Glouton	Glouton	Glouton	Glouton	Olga Nur
Cozinha Variada	Mercado Grano	Mercado Grano	Mercado Grano	The House Food & Fun	Mercado Grano	Paradiso
Italiano	Est! Est!! Est!!!	Gero	O Italiano	Gero	O Italiano	Gero
<b>Melhor Restaurante de BH</b>	Taste-Vin	Udon	Mercado Grano	Taste -Vin	Taste-Vin	Taste-Vin
<b>Restaurante Revelação 2021</b>	Rullus Bistrô	Ninita	Ninita	Rullus Bistrô	Rullus Bistrô	Casa da Agnes
<b>Melhor Chef</b>	Massimo Battaglini (Outland)	Leo Paixão (Glouton)	Leo Paixão (Glouton)	Rodrigo A. Fonseca (Taste-Vin)	Marcelo San (Udon Belvedere)	Rodrigo A. Fonseca (Taste-Vin)
<b>Chef Revelação</b>	Andreza Luisa (Ninita)	Andreza Luisa (Ninita)	Andreza Luisa (Ninita)	Andreza Luisa (Ninita)	Fernando Castanheira (Cervejaria Sátira)	Andreza Luisa (Ninita)
<b>Melhor Maître</b>	Denise Rache (D' Artagnan)	Denise Rache (D'Artagnan)	Denise Rache (D'Artagnan)	Gilson Ribeiro da Silva (La Victoria)	Denise Rache (D'Artagnan)	Geraldo Magela (Benvindo)
<b>Melhor Sommelier</b>	Hugo Castro (Gero)	Hugo Castro (Gero)	Denis Marconi (Taste-Vin)	Robson Santiago (Glouton)	Hugo Castro (Gero)	Angelo Marino (Emporio Paraíso)

## Vencedores Alta Gastronomia

SOMA DOS PONTOS DO JÚRI + INTERNET	CATEGORIAS			
	BISTRÔ	CARNE/PARRILLA	CARTA DE VINHOS**	COZINHA CONTEMPORÂNEA**
<b>1º Lugar</b>	<b>Taste-Vin (10 pontos)</b>	<b>Pobre Juan (8 pontos)</b>	<b>Taste-Vin (12 pontos)</b>	<b>Glouton (11 pontos)</b>
<b>2º Lugar</b>	D'Artagnan (5 pontos)	La Macelleria (4 pontos)	Coco Bambu (2 pontos)	Olga Nur (3 pontos)
<b>3º Lugar</b>	Benvindo (1 ponto)	OssO - Mind the Bones (3 pontos)	Gero (2 pontos)	O Conde (1 ponto)

## VOTAÇÃO DO JÚRI (CADA VOTO = 1 PONTO)

## VOTAÇÃO NA INTERNET (\*)

GIULIA LIMA COELHO	MARCELO PASSOS	MÁRCIO ANDRÉ DE BRITO	TIAGO MENDONÇA	O mais votado na internet 3 PONTOS	O segundo mais votado na internet 2 PONTOS	O terceiro mais votado na internet 1 PONTO
Taste-Vin	Taste-Vin	Taste-Vin	Taste-Vin	Taste-Vin	D'Artagnan	Benvindo
OssO - Mind the Bones	Pobre Juan	Pobre Juan	Pobre Juan	Pobre Juan	OssO - Mind the Bones	La Macelleria
Taste-Vin	Taste-Vin	Taste-Vin	Taste-Vin	Taste-Vin	Coco Bambu	Gero
Glouton	Glouton	AA Wine Experience	Glouton	Glouton	Olga Nur	O Conde
Caê Restaurante Bar	Mercado Grano	Mercado Grano	Mercado Grano	Mercado Grano	Birosca S2	The House Food & Fun
O Italiano	Dona Derna	Dona Derna	O Italiano	Dona Derna	O Italiano	Gero
Taste-Vin	Glouton	Taste-Vin	Taste-Vin	Taste-Vin	D'Artagnan	Birosca S2
Ninita	Cozinha de Fogo Walls	Rullus Bistrô	Rullus Bistrô	Rullus Bistrô	Ninita	O Jardim Restô Bar
Djalma Victor (OssO - Mind the Bones)	Léo Paixão (Glouton)	Rodrigo A. Fonseca (Taste-Vin)	Rodrigo A. Fonseca (Taste-Vin)	Resultado na p. 200		
Fernando Castanheira (Cervejaria Sátira)	Andreza Luisa (Ninita)	Fernando Castanheira (Cervejaria Sátira)	Cristiano Campos (O Italiano)	Resultado na p. 200		
Robson Tizé (Olga Nur)	João Lucas Miranda (Cantina Piacenza)	Denise Rache (D' Artagnan)	Luiz Carlos Santos Pompilio (Outland)	Resultado na p. 200		
Denis Marconi (Taste-Vin)	Robson Santiago (Glouton)	Denis Marconi (Taste-Vin)	Denis Marconi (Taste-Vin)	Resultado na p. 200		

\* Votação dos leitores/internautas no site [www.encontrogastronomia.com.br](http://www.encontrogastronomia.com.br) de 1/09 a 20/10 de 2021

\*\*Critério de desempate: mais votado pela internet

COZINHA VARIADA**	ITALIANO
<b>Mercado Grano (10 pontos)</b>	<b>O Italiano (6 pontos)</b>
Birosca S2 (2 pontos)	Dona Derna (5 pontos)
The House Food & Fun (2 pontos)	Gero (4 pontos)

SOMA DOS PONTOS DOS 50 JURADOS + INTERNET	CATEGORIAS	
	MELHOR RESTAURANTE DE BH**	RESTAURANTE REVELAÇÃO 2021
1º Lugar	<b>Taste Vin (28 pontos)</b>	<b>Rullus Bistrô (26 pontos)</b>
2º Lugar	Glouton (9 pontos)	Ninita (14 pontos)
3º Lugar	D'Artagnan (5 pontos)	O Jardim Restô Bar (5 pontos)

# Magnólia

Fotos: Paulo Márcio



O bufê campeão: nada de saladas com muita maionese ou frituras que fazem sucesso em outros restaurantes do gênero



## COM JEITÃO DE À LA CARTE

Durante 14 anos, Carolina Moretzsohn esteve à frente do Café do Museu, no Abílio Barreto. Quando ela fechou o restaurante, decidiu que não queria mais trabalhar durante a noite. Em 2014, veio a oportunidade de abrir um estabelecimento em outro museu, o Mineiro. Como o espaço e a estrutura eram grandes, acabou indo por um caminho que nunca antes tinha pensado: o de bufê self-service. “Não era fã de bufê, de comida a quilo”, lembra. Mas, aceitou o desafio. E deu certo. Tão certo que ela leva agora o prêmio de Melhor Bufê Self-Service por **Encontro Gastrô – O Melhor de BH 2021**. “O que fizemos foi transformar aquilo que sabíamos bem para uma outra versão”, diz. Por isso, no Magnólia tudo que é servido é muito bem pensado. Aqueles pratos recorrentes que fazem sucesso em outros “a quilo” não entram por ali. Nada de saladas com muita maionese ou frituras. “Faço uma comida leve para as pessoas poderem comer todos os dias e depois ir trabalhar tranquilamente”, diz Carolina.

No bufê de saladas são seis tipos diários, além de legumes e verduras. O gravilax de salmão (salmão curado) e a salada de camarão com coco e açafrão fazem sucesso. Outra que conquistou o estômago dos clientes é a preparada com lentilhas francesas, radicchio, nozes carameladas e queijo de cabra. Todos os dias, há opções de filé mignon, salmão, peixe e um corte de frango – o que muda são as formas de preparação. Dá ainda para matar saudades de antigos clássicos do Café do Museu. Vira e mexe aparece, entre as 20 opções diárias de pratos quentes, o salmão ao molho de jabuticaba, que pode ser servido junto com o risoto de brie com alho-poró.

R. Sergipe, 314, Boa Viagem, (31) 3291-5320. De seg. a sex.: das 11h às 15h; sáb. e dom. e feriados: das 12h às 17h. Cartões: todos, exceto Diners.



Carolina Moretzsohn ao lado do chef José Nilson Fonseca: juntos desde o Café do Museu, eles trouxeram os pratos do à la carte para o quilo



# Baby Beef

Fotos: Uarlen Valerio



Além do bufê de saladas e quentes, a churrascaria oferece 22 tipos de cortes: entre eles a picanha, que não perde o posto de mais pedida



## DÁ ATÉ PARA LEVAR

A costela no bafo leva 12 horas de cozimento lento até ficar no ponto exato de ser servida. Mas, para quem não tem paciência de passar tantas horas cozinhando, o Baby Beef agora vende a costela semipronta. “É só levar à churrasqueira caseira por 15, 20 minutos e pronto!”, explica o diretor Yago Furlan. Essa é uma das novidades da churrascaria, que precisou – assim como tantos outros estabelecimentos – reinventar-se durante a pandemia. Agora, os clientes podem levar os cortes que são servidos durante o rodízio para casa. “Em breve, inauguramos nossa butique de carnes aqui mesmo. Vamos ter temperos, aventais e outros produtos com nossa marca”, completa Yago.

Com a flexibilização, os bufês de frios e quentes já estão de novo disponíveis aos clientes. No primeiro espaço, é possível encontrar, entre outras opções, carpaccio, palmito e maionese. Já no segundo, a clientela se serve de *mac and cheese*, mix de legumes e feijão tropeiro. Há ainda a possibilidade de ter sua massa preparada na hora. As guarnições são mais de 10 e agora contam com algumas novidades, como a coxinha de costela. Quando o assunto é carne, são 22 cortes. A picanha continua sendo a grande paixão do brasileiro e é a mais pedida. A paleta de cordeiro também faz sucesso e pode ser acompanhada de geleia de menta e molho de hortelã. O rodízio durante a semana custa R\$ 84,90 e nos fins de semana e feriados, R\$ 94,90. “Temos quase 20 anos de mercado e, como toda empresa, precisamos nos adaptar aos desejos dos clientes. Acho muito difícil o rodízio um dia deixar de existir”, diz Yago.

Av. Cristiano Machado, 4.000, União, (31) 3426-1100. De seg. a qui.: das 12h às 15h e 18h às 22h; sex.: das 12h às 15h e 18h às 23h; sáb.: das 12h às 16h e 18h às 23h; dom.: das 12h às 17h e 18h às 21h. Av. Raja Gabaglia, 2.271, São Bento, (31) 3337-7778. De seg. a sex.: das 12h às 15h e 18h às 22h; sáb.: das 11h30 às 23h; dom.: das 11h30 às 17h. Cartões: todos.



O diretor Yago Furlan diz que, em quase 20 anos de mercado, a churrascaria sempre está se adaptando aos desejos dos clientes: “Acho muito difícil o rodízio um dia deixar de existir”



# Projeto Sabor

Fotos: Pádua de Carvalho



Salmão grelhado com purê de banana-da-terra e espaguete de abobrinha: pratos entregues na mesa do cliente entre 10 e 12 minutos



## MAIS CALMA, POR FAVOR

Desacelerar. Era essa a principal ideia do empresário Igor Lopes ao acabar com o self-service do Projeto Sabor. Com 17 anos de existência, o restaurante sempre foi uma referência em ter em seu bufê uma comida balanceada e saudável. “Queríamos que as pessoas tivessem mais tempo para apreciar a comida, sem precisar enfrentar filas para pesar os pratos”, explica. “Apesar de ter mudado para o à la carte, não abrimos mão de ter variedade e diversidade de preparos, já que isso é uma de nossas principais características.”

A mudança do self-service para o à la carte já tinha acontecido na unidade do Belvedere há seis anos. Agora, as duas unidades – e também o delivery – trabalham com o mesmo cardápio. E apesar do novo formato, o restaurante continua sendo ótima opção para quem quer comer bem e de uma forma mais rápida. Uma das opções é a Sugestão do Chef. “No almoço, 80% das vendas são em cima desse prato elaborado pelas nossas chefs diariamente”, diz Igor, referindo-se a Adriana Oliveira e Maria Salva Ferreira, responsáveis pela cozinha. Os preparos variam. Em um dia pode ser arroz de couve-flor, mix de cogumelos, quinoa e confit de tomate; e no outro, grelhado de salmão acompanhado de tomate-cereja, purê de batata com mix de cogumelos e seleta de legumes.

Os pratos são entregues na mesa do cliente entre 10 e 12 minutos. Ideal para quem está com pressa, mas não renuncia a uma comida balanceada – e gostosa! O cliente também pode montar seu próprio prato, escolhendo uma proteína e até três das mais de 60 opções de acompanhamento. O Projeto funciona o dia todo com sanduíches, crepiocas, açai e lanches leves. E agora, também abre para o jantar.

Av. Luis Paulo Franco, 466, Belvedere, (31) 2127-2923. Diariamente: das 11h às 22h; Av. Cônsul Cadar, 127, São Bento, (31) 3342-1373. Diariamente: das 11h às 22h. Cartões: todos.



O empresário Igor Lopes trocou o selfservice do Projeto Sabor pelo à la carte: “Não abrimos mão de ter variedade e diversidade de preparos, já que isso é uma de nossas principais características”



# Coco Bambu

Fotos: Uarlen Valerio



O Camarão Coco Brasil, camarões empanados recheados com Catupiry sobre arroz cremoso com camarões, coentro e molho de moqueca, servido com batata palha, farofa panko, bacon e alho-poró: lançamento que já caiu no gosto dos belo-horizontinos



## HAJA CAMARÃO!

Quinze dias depois de abrir a segunda unidade do Coco Bambu na capital, no BH Shopping, o governo do estado implantou as medidas para conter a disseminação do novo coronavírus. Entre elas o fechamento dos restaurantes. “Foi difícil”, resume Elias Bachá, sócio da casa com Ricardo Caixeta e Fernando Costa. Mas nada que tenha afastado a clientela dos pratos recheados de camarão e frutos do mar da rede cearense. Durante o período de maior isolamento, o delivery da marca quadruplicou. “Tivemos sorte por causa da nossa expertise no serviço de entrega”, diz Fernando. A vontade de crescer na capital mineira ficou adormecida durante os meses de pandemia. “Com a vacinação e o retorno do que conhecemos como normalidade, já voltamos a nos mexer”, afirma Elias. Eles acabam de inaugurar uma loja no Shopping Del Rey, na Pampulha. No final de janeiro, será a vez do Minas Shopping, no bairro União, e em fevereiro, do ItaúPower, em Contagem. “Agora, sim, conseguiremos atender todas as regiões de BH”, diz Ricardo.

Os proprietários podem aumentar o carregamento de camarão para a capital mineira. Para se ter uma ideia, atualmente, nas unidades do Anchieta e do BH Shopping a rede recebe cerca de 1,7 mil clientes por dia. Até o início do ano que vem esse número vai mais que dobrar. “O mineiro realmente ama frutos do mar”, afirma Elias. O cardápio é imenso, com 80 opções de entradas e 120 principais. Um lançamento, no entanto, tem feito o coração do belo-horizontino bater mais forte: o Camarão Coco Brasil, camarões empanados recheados com Catupiry sobre arroz cremoso com camarões, coentro e molho de moqueca, servido com batata palha, farofa panko, bacon e alho-poró. Haja camarão!

R. Francisco Deslandes, 900, Anchieta, (31) 3504-9180. Diariamente: das 11h à 0h. BR-356, 3.049, Piso Mariana, Lojas 26A-26 C, BH Shopping, Belvedere, (31) 3653-1700. Diariamente: das 11h à 23h. Av. Presidente Carlos Luz, 3.001, Shopping Del Rey, Pampulha, (31) 3586-6501. Diariamente: das 11h30 à 0h. Cartões: todos.



Dois dos sócios da casa, Fernando Costa e Ricardo Caixeta: eles acabaram de abrir uma unidade no Shopping Del Rey e planejam mais duas para o início de 2021



# Barolio

Fotos: Paulo Márcio



Em homenagem aos pais: a Monte Epomeo leva creme de cebola da casa, muçarela de búfala fresca e muçarela de búfala defumada, parmesão, linguiça e tomilho



## REDONDA LEVADA A SÉRIO

Quatro ou cinco farinhas diferentes, todas vindas da Itália. A massa preparada por Carlo Caredda nem sempre é a mesma. “Faço blends diferentes de acordo com o clima e a umidade”, explica o chef, que nasceu Ilha da Ischi, no Golfo de Nápoles. Como bem se sabe, pizza em Nápoles é coisa seríssima! Carlo tenta trazer um pouco dessa experiência para os belo-horizontinos. Sua massa dá um trabalho daqueles: primeiro descansa em uma temperatura de 4 graus durante 24 horas. Então são separadas as “bolas” de massa, que fermentam durante 6 horas. Dali, elas seguem para mais oito horas de geladeira e só então estão prontas para irem ao forno. E não é qualquer forno. Para ficar perfeita, ela entra a 390 graus, onde fica por exatos 100 segundos. “A clássica napolitana é feita a 450 graus por 65 segundos. Mas a minha massa aqui é mais hidratada, por isso fiz essa adaptação”, diz Carlo.

Tanto cuidado chega ao cliente em forma de uma pizza muito leve. No cardápio, são treze sabores. Uma das preferidas do chef é a Monte Epomeo, batizada assim por ser a região onde vivem seus pais. A redonda leva creme de cebola da casa, muçarela de búfala fresca e muçarela de búfala defumada, parmesão, linguiça e tomilho. “Fico muito feliz porque o mineiro aceitou bem uma pizza diferente das que são feitas no Brasil, sempre com muito recheio”, explica. A aceitação foi tanta que Carlo pretende agora ensinar suas técnicas, em um curso no ano que vem. “Quero muito que a cidade seja uma referência de boas pizzas. Mas não posso estar sozinho. Quanto mais gente souber preparar, melhor.”

Al. Oscar Niemeyer, 1.033, Loja 4, Bloco B, Vila da Serra, Nova Lima, (31) 3786-1359. De ter. a qui.: das 11h às 23h; sex.: das 11h à 0h; sáb.: das 12h à 0h; dom.: das 12h às 21h. Cartões: todos.



Nascido na região de Nápoles, na Itália, Carlo Caredda prepara suas pizzas com cuidado cirúrgico: blend de farinhas, mais de 30 horas de preparo de massa, forno a 390 graus e exatos 100 segundos no fogo



# Casa dos Contos

Fotos: Uarlen Valerio



O Filé Surprise, um verdadeiro patrimônio gastronômico da cidade: filé recheado com presunto e muçarela, arroz à piamontese, batata frita, ovos e banana à milanesa



## QUARENTÃO MODERNO

Todo ano, um desafio novo. É assim que Maria Leonor Roque define o comando da Casa dos Contos, um dos mais tradicionais estabelecimentos da cidade. Fundado em 1975 – ele foi inaugurado pelo pai da empresária, Antônio Edmar Roque –, o restaurante vem se adaptando às novas realidades com louvor. É um quarentão moderno, que não tem medo de novas tecnologias. Durante a pandemia, por exemplo, foi lançado o delivery, que se tornou sucesso imediato. Para se ter ideia, hoje esse setor de entrega é responsável por 25% das vendas. “Nossa maior preocupação era que a comida chegasse na casa do cliente com a mesma qualidade que servimos na mesa”, diz. E parece que conseguiram. Tanto que um dos planos para 2022 é montar uma cozinha exclusiva só para atender a essa demanda.

O cardápio, reconhecido por ser exageradamente grande, passou por uma revisão e foi reduzido em cerca de 15%. “A pandemia foi uma época de aprendizado. Inclusive, de entender o que os clientes realmente querem”, explica Maria Leonor. As massas, preparadas diariamente, deixaram de ser produzidas durante um determinado período, mas já voltaram. “Se pedem, a gente faz”, afirma. Alguns clássicos, porém, são intocáveis, como é o caso do Filé à Parmegiana, filé empanado, molho ao sugo, muçarela, palmito, purê de batata e arroz. Outro que faz sucesso tanto no restaurante quanto no delivery é o Filé Surprise, filé recheado com presunto e muçarela, arroz à piamontese, batata frita, ovos e banana à milanesa. Um verdadeiro patrimônio gastronômico belo-horizontino.

R. Rio Grande do Norte, 1.065, Savassi, (31) 3261-5853. De seg. a qui.: das 11h às 15h; sex.: das 11h às 15h e 17h às 22h; sáb. e dom.: das 11h às 22h. Cartões: todos, exceto Diners.



A empresária Maria Leonor Roque (com parte da equipe do restaurante) investiu no delivery durante a pandemia e hoje o serviço de entrega é responsável por 25% das vendas da Casa dos Contos: “A ideia é em 2022 abrir uma cozinha exclusiva para atender a essa demanda”



# Provincia di Salerno

Fotos: Paulo Márcio



A decoração típica chama quase tanta atenção quanto os pratos clássicos: o Fettucine Costa Almafitana é feito com massa fresca ao alho e óleo, brócolis, pimentão vermelho e camarões grelhados



## CANTARE, Ô, Ô, Ô, Ô...

Depois de seis meses fechado e quase um ano trabalhando apenas com delivery, a música finalmente voltou para o Provincia di Salerno! A pandemia silenciou os salões da cantina, comandada por Remo Peluso há 38 anos. “Foram tempos sombrios, difíceis demais”, lembra o chef. A rotina divertida e cheia de vida, no entanto, vai retornando aos poucos. “Ainda é uma presença acanhada. Os clientes precisam seguir os protocolos de segurança, como o uso da máscara, mas acredito que, em breve, voltaremos ao normal”, diz, com alívio. Tudo porque Remo é o responsável pela alegria do Provincia. Ele faz questão de circular por entre as mesas, sugerir pratos e até escolher a trilha sonora do ambiente. “Como senti falta disso!”

Atualmente, o cardápio foi reduzido em cerca de 30%, mas os grandes clássicos continuam lá, firmes e fortes. De entrada, a Melanzana Ripiena, berinjela recheada com queijo parmesão, uvas-passas e ervas, levemente gratinada com molho de tomates e muçarela, não é só uma opção para os vegetarianos, como também uma verdadeira tentação. Já na lista de principais, o Fettucine Prezzemolo alla Bolognese – massa fresca envolvida na manteiga, salsinha e manjeriço ao molho de tomates e carne moída – divide espaço com o Risotto com Parma e Porri – arroz arbóreo com lascas de presunto de Parma e alho-poró –, e o Fettucine Costa Almafitana – massa fresca ao alho e óleo, brócolis, pimentão vermelho e camarões grelhados. Os clientes ainda podem visitar a adega para escolher in loco o que tomar. As opções da bebida variam de R\$ 60 a R\$ 2 mil. “É para agradar gregos e troianos”, diz Remo. E belo-horizontinos, claro.

R. Maranhão, 18, Santa Efigênia, (31) 3241-2205. Seg.: das 12h às 15h; ter. a sáb.: das 12h às 15h e das 19h às 00h; dom.: das 12h às 17h. Cartões: todos.



O chef Remo Peluso aos poucos vai matando a saudade de receber os clientes no Provincia di Salerno, que existe há 38 anos: “Como senti falta disso!”



# Macau

Fotos: Pádua de Carvalho



Um dos pratos mais pedidos pela clientela é o Ninho de Camarão com Legumes: camarões e legumes salteados com molho à base de shoyu, servidos em cesta de finas batatas fritas



## RAÍZES CHINESAS

Roberto Lam Chong não deixa suas raízes culturais perderem força com o passar do tempo. Nascido em Macau, na China, ele ainda carrega um sotaque que nem os anos de Brasil conseguem esconder. E olha que são muitos! A família Lam Chong inaugurou o Macau em 1975. Especializado em comida chinesa, o restaurante funcionou no Santo Antônio até 1980, quando foi transferido para a avenida Olegário Maciel, em Lourdes, onde permanece até hoje. “É um negócio familiar. Tudo o que aprendi com meus pais, ensino para meus filhos”, diz Roberto, que divide a responsabilidade de chefiar a casa com a irmã, Isabel. Por causa da pandemia, os dois andaram afastados do dia a dia. “A ideia era nos proteger do coronavírus. Foi então que os meninos assumiram boa parte do trabalho”, diz ele, referindo-se aos herdeiros, Ricardo e Arthur.

Uma tarefa e tanto, já que o Macau ajudou a popularizar molhos adocicados, rolinho primavera (que eles fazem no estilo cantonês, com massa fofa) e arroz chau-chau, preparado com ovos, lombo e camarão, na capital mineira. Além do emblemático Ninho de Camarão e Legumes variados, um dos pratos mais pedidos pelos frequentadores. “Quando chegamos aqui não existiam muitas opções. Na verdade, tinha pizzaria e churrascaria”, lembra Roberto. A clientela gostou do tempero oriental. “Muitos que vinham aqui, no início, hoje trazem seus netos.” Alguns comentam que uma de suas lembranças de infância é o aquário que faz parte da decoração da casa. “Crianças de qualquer geração adoram os peixinhos.”

Av. Olegário Maciel, 1.767, Lourdes, (31) 3337-6193 (31) 3337-3685. De ter. a qui.: das 11h30 às 15h e das 18h às 22h; sex.: das 11h30 às 15h e das 18h às 22h30; sáb.: das 11h30 às 16h; dom.: das 11h30 às 16h. Cartões: todos.



Por gerações: fundando em 1975, o Macau é comandado pelos irmãos Isabel e Roberto Lam Chong (de camisa branca), que ensinam tudo que aprenderam com os pais para os herdeiros Ricardo (à esq) e Arthur



# Xapuri

Fotos: Uarlen Valerio



Um clássico do Xapuri: suculento e douradinho, o Frango Preguento é servido com talharim



## FEITO COMIDA DA ROÇA

As porteiras estão abertas. O fogão a lenha trabalhando como nunca. Aos poucos, o Xapuri volta a ser palco para todos aqueles que amam a verdadeira comida mineira. O chef Flávio Trombino, que dá continuidade – e de forma brilhante – ao trabalho iniciado por sua mãe, dona Nelsa, há mais de três décadas, está se desdobrando para atender a clientela. É que sua equipe continua reduzida. “Tivemos de demitir 33 funcionários durante a pandemia. Agora, estamos atrás de completar o time novamente”, explica.

Para manter o ritmo e conseguir agradar às centenas de clientes que passam por lá diariamente, Flávio fez alguns ajustes no cardápio. A moranga recheada e o carrê ao melão, por exemplo, estão suspensos temporariamente. Os mais tradicionais, no entanto, são “imexíveis”. Para abrir o apetite, não dá para ficar de fora o torresmo de barriga e o pastelzinho de angu recheado com queijo ou carne-seca desfiada com Catupiry. Já entre os principais, o Frango Preguento, caldoso e douradinho, servido com arroz, feijão, couve, quiabo e angu, é dos mais pedidos. Há também a opção com talharim, além do tradicional molho pardo. “Esse, não fazemos delivery. Tem de vir aqui para comer”, convida o chef.

A partir de janeiro, entra no cardápio o Prato da Boa Lembrança. A receita da vez foi batizada de Coxas ao Mel do Marão, em homenagem ao jornalista Marco Otávio Teodoro que, em 22 de agosto de 1987, foi o primeiro cliente a pisar no Xapuri. “Ele estava passando e meu pai o convidou para entrar. No dia seguinte, o Marão fez uma crônica que é uma verdadeira poesia. Encerra o texto desta maneira: ‘Assim como eu, vocês vão ter de desbravar os rincões da Pampulha. Não vou dar o endereço’”. Na semana seguinte, a casa lotou. E assim permanece até hoje.

R. Mandacaru, 260, Braúnas, (31)3496-6198. De ter. a sáb.: das 11h às 22h; dom. e feriados: das 11h às 18h. Pix e cartões: todos.



Flávio Trombino, que brilhantemente dá continuidade ao trabalho iniciado por sua mãe, dona Nelsa: fogão a lenha trabalhando há mais de três décadas



# Udon

Fotos: Pádua de Carvalho



Grilled Salmon, criação de Marcelo San que faz sucesso entre os clientes: salmão grelhado com molho concassê e espinafre



## EM BUSCA DE NOVIDADES

O Udon é definitivamente um restaurante que faz uma comida japonesa nada tradicional. “Nossa gastronomia é a de fusão. Hoje, o mundo é plano e as culinárias italiana, francesa, japonesa e americana se esbarram”, diz o empresário Agilberto Martins, que comanda o negócio ao lado do irmão, Pedro. Com mais de uma década de existência, o Udon nasceu em Lourdes. Em 2017, ganhou nova unidade no Belvedere. Agora, a casa de Lourdes se prepara para trocar de endereço e ocupar o Hotel Mercure, na avenida do Contorno. O projeto, assinado pela arquiteta Isabela Vecchi, é grandioso. Só o salão tem 250 metros quadrados e sua capacidade é de 144 lugares. “Fizemos uma pesquisa intensa em São Paulo. Visitamos os melhores restaurantes e voltamos com muitas ideias”, explica Agilberto. “Mas, é claro que demos a nossa cara a essas ideias.”

A nova casa tem previsão de inauguração ainda em dezembro. Depois dos 30 primeiros dias de funcionamento, o novo cardápio estará também disponível na unidade do Belvedere. Quem assina o menu é sushiman Marcelo San, chef-executivo da rede. Enquanto não dá para provar os novos pratos, os clientes ainda podem contar com alguns clássicos. Para começar, o Salmão Citric é uma boa opção: lâminas de salmão servidas com sucos de limão e laranja, azeite e redução de balsâmico. Entre os quentes, fazem sucesso o Grilled Salmon, salmão grelhado com molho concassê e espinafre; e o Black Cod, bacalhau negro com missô. E pode parecer estranho, mas se couber a sobremesa, vá de bolo húngaro. Delicioso. Quer exemplo melhor para a tal de fusion food?

R. Gonçalves Dias, 1.965, Lourdes, (31) 3243-8004. De seg. a sex.: das 18h à 0h; sáb. e dom.: das 12h às 16h e das 18h a 0h; Estr. p/ Nova Lima, 421, Belvedere, (31) 3324-2046. Diariamente: das 18h à 0h. Pix e cartões: todos.



Os sócios Pedro e Agilberto Martins: previsão de inaugurar a nova casa, no Hotel Mercure, ainda em 2021



# Restaurante do Porto

Fotos: Pádua de Carvalho



Bacalhau grelhado no azeite servido com arroz de Braga: receita inventada há mais de cinco décadas pelo fundador, Saldanha



## SÓ NÃO MEXE NA COMIDA

Comida farta, servida em travessas. As refeições no Restaurante do Porto lembram aqueles intermináveis almoços de família. E o proprietário Leonardo Duarte adora que seja assim. É uma casa das antigas, literalmente. Com mais de meio século de existência – foi inaugurada em 1969, pelo pai de Léo, José Costa Duarte, mais conhecido por Saldanha –, a casa ganhou cara nova durante a pandemia. A unidade do bairro Cidade Nova (há ainda a de Lourdes) foi toda reformada. A adega, com capacidade para 1.100 garrafas, é o novo xodó do proprietário. “Ficou maravilhosa”, empolga-se. Dos 85 rótulos disponíveis na carta, 70 são portugueses, com preços que variam de R\$ 80 a R\$ 700. Varanda, salão e cozinha, nada foi deixado de fora. “Finalmente, está a minha cara.”

O layout moderno, no entanto, aparece apenas na estrutura. O cardápio é o mesmo. E ainda bem! “O nosso negócio é a tradição. Não posso perder nunca a essência, a origem”, afirma. Com a capacidade atual para 140 clientes, a casa tem como especialidade o bacalhau.

Para entrada, as opções são o tradicional bolinho ou o pastel de bacalhau com requeijão. Entre os principais, o ingrediente aparece em receitas clássicas como o Bacalhau à Lagareiro (lombo de bacalhau com azeite, cebola, tomate, ovos, brócolis e batata), mas o prato que mais faz sucesso é invenção do próprio fundador, o Saldanha: arroz de Braga, preparado com lascas de bacalhau, brócolis, molho de tomate caseiro, cebola e salsa. “Tem gente que chega lá em Braga e pede o nosso arroz. Mas esse, é só aqui”, diverte-se Leonardo.

R. Espírito Santo, 1.507, Lourdes, (31) 3482-9870 / 99773-0550. De seg. a sáb.: das 11h à 0h; dom.: das 11h às 19h. R. Conselheiro Lafaiete, 2.099, Sagrada Família, (31) 99773-0550. Diariamente: das 11h à 0h. Pix e cartões: todos.



Leonardo Duarte dá continuidade ao trabalho do pai: “Estamos com o layout moderno, mas o nosso negócio é a tradição”



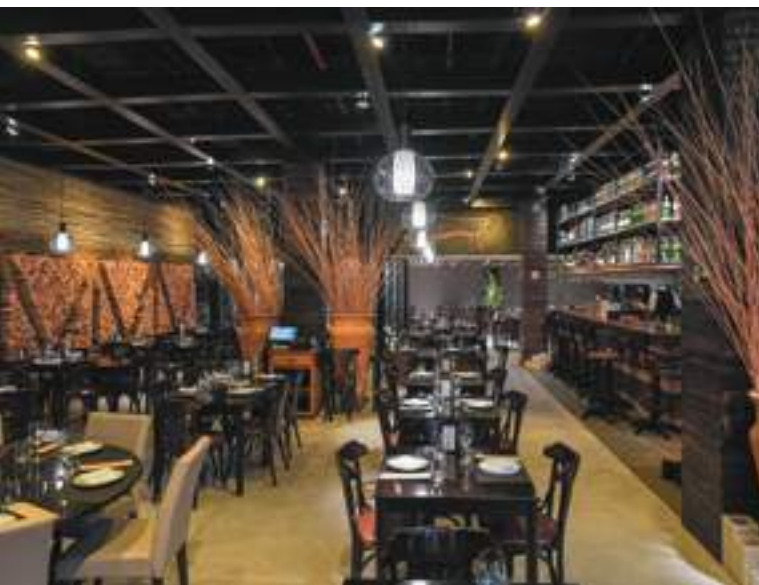
acalhau,  
ite,  
&

# Pobre Juan



Fotos: Divulgação

Um dos cortes preferidos do público, o Gran Vacio (fraldinha) é magro e tem muito sabor: vai muito bem, acompanhado de farofa e batatas à moda argentina



## NA ARGENTINA, SEM SAIR DE BH

Você pode se sentir em Buenos Aires sem sair da cidade. Esta é a proposta do restaurante que chegou aqui há pouco mais de dois anos e já ganha seu primeiro troféu **Encontro Gastrô – O Melhor de BH 2021** em sua disputada categoria. Dirigido pelo mineiro, de São Sebastião do Paraíso, Cristiano Melles, o Pobre Juan já tinha uma história de sucesso de 15 anos, principalmente em terras paulistas, antes de chegar a BH. “Como sou mineiro, havia uma vontade muito grande de abrir uma casa na nossa capital”, afirma o sócio. Como o PJ ocupa um espaço maior (na loja onde ficava a

Fnac), há uma área para reuniões e eventos. Há também uma cozinha-show, “onde é possível ver as pessoas trabalhando e cria essa amplitude da cozinha com o salão”.

Tudo no Pobre Juan remete à capital argentina, inclusive a língua básica do cardápio, o espanhol. Das *tapas* y *achuras* (entradas) às parrillas premium, a *cocina* é o paraíso para os amantes das carnes. O corte mais pedido é o que deu nome à casa, o Pobre Juan (parte mais macia do bife ancho, com 270 gramas). Há porções tipo família, como o Porterhouse (contrafilé e filé mignon de angus sem osso), com quase um quilo. Já o Gran Vacio é boa escolha para quem prefere carne mais magra. No menu há lugar para peixes, saladas, massas, farofas e acompanhamentos, como as famosas *papas fritas*. E também para sobremesas, como os churros de doce de leite argentino.

Com 13 endereços, sete deles em São Paulo (capital e interior) e os outros espalhados por seis capitais, o PJ se prepara para inaugurar outra casa no Rio de Janeiro, que está em obras. Sobre os futuros projetos de expansão em Minas Gerais, Melles prefere não abrir o jogo: “Temos planos de continuar crescendo e estamos sempre atentos a novas oportunidades”, diz.

BR-356, 3.049, Loja 61, Piso Mariana, BH Shopping, Belvedere, (31)2551-8067. Diariamente: das 11h30 às 22h. Cartões: todos.



Cristiano Melles, sócio do Pobre Juan, diz que a unidade da capital mineira era um projeto antigo: a de BH é uma das mais novas casas da rede no Brasil



# Glouton

Fotos: Luciana Chein Fotografia/divulgação



Ovos de passarinho em seu ninho: servido em uma casinha de cerâmica, a entrada é composta por um ninho de massa filo crocante e ovos de codorna marinados por 24 horas e cozidos a 65 graus

## MENU MÁGICO

Colher jabuticabas no pé em plena mesa. Ou, quem sabe, receber um ninho de passarinho no lugar de um prato? Leo Paixão desta vez se superou. Depois de fechar o Glouton para uma reforma, o chef reabriu a casa deixando todo mundo de boca aberta com seu novo menu. A começar pela forma como a comida é servida. Em parceria com Léa Cerâmica, Leo desenvolveu uma linha de peças exclusivas, que comportam perfeitamente suas criações. O menu degustação é composto por oito tempos. Logo de cara, o cliente recebe três snacks servidos em um recipiente que imita um pedaço de pedra. De entrada, Ovos de Codorna em seu Ninho, servidos com dashi de cogumelos. “O interessante é que a pessoa pode comer tudo, até o ninho”, explica o chef, que usa massa filo crocante no preparo. Os ovos são marinados por 24 horas em shoyu, missô e saquê mirim para, depois, serem cozidos a 65 graus. É um jantar, digamos, quase mágico. E a ilusão continua até o fim. Pouco antes da sobremesa chega à mesa um bonsai de jabuticabas para os clientes colherem no pé. A surpresa fica por conta de que a fruta, na verdade, é um queijo de cabra glaceado com calda de jabuticaba.

Além das receitas surpreendentes, Leo também assina a nova decoração, inspirada no movimento Modernista brasileiro. O chão recebeu carpete vermelho e uma das paredes, um azul especial. “Precisei pintar três vezes até chegar no tom que eu queria”, diz. O chef cuidou de tudo, até da escolha das toalhas e guardanapos. Antes, com capacidade de 180 pessoas, agora a casa comporta apenas 45 jantares por noite. *Fine dining* na essência. “É um projeto bordado à mão. Hoje, tenho o restaurante que eu sempre sonhei.”

R. Bárbara Heliodora, 59, Lourdes, (31) 3292-4237.  
De seg. a sáb.: das 19h às 23h30. Cartões: todos.



Gustavo Xavier/divulgação



Após reforma, Leonardo Paixão (primeiro à eq., com a equipe de cozinha do restaurante) reabre o Glouton com menu de oito tempos e decoração inspirada no movimento Modernista brasileiro: “É um projeto bordado à mão. Hoje, tenho o restaurante que eu sempre sonhei”



# Mercado Grano

Fotos: Weber Pádua/divulgação



Bacalhau na lenha com purê de couve flor e azeitonas: tão querido pelos clientes que nunca sai do cardápio



## MENOR, MAS AINDA IMENSO

O Mercado Grano precisou dar alguns passos para trás por causa da pandemia. A área em que eram realizados os eventos no grande galpão em que está instalado o restaurante está fechada. “Voltamos ao que éramos quando abrimos. Com tudo cancelado, foi a forma que encontramos de continuar viabilizando o negócio”, diz o chef Léo Mendes. Mesmo menor, o Mercado Grano continua imenso – em sabores e possibilidades. Com o nome mesmo indica, o espaço funciona como um mercado. Está lá o Armazém do Mercado, que além de orgânicos, vende geleias, queijos, azeites e café. Os frequentadores também podem ver as peças da loja Desiguais, que aposta em móveis e objetos industriais dos anos 1950 e 1960. Ainda existe a padaria, de onde saem cerca de 20 tipos de pães e quitandas, como o pão campanha preparado com farinha francesa e o bolo vegano de banana preparado com farinha de aveia, castanhas e berries. A novidade são os sorvetes, assinados pelo próprio chef. “São totalmente naturais, sem o uso de corantes e estabilizantes”, explica Léo. Entre os sabores, estão o de fava de baunilha e o figo turco com cardamomo.

O cardápio caminha de acordo com a sazonalidade dos ingredientes. Quase nada é fixo. Quase! Porque existem alguns pratos que são tão queridos pelos clientes que estão sempre no menu. É o caso da galinhada, da codorna desossada com nhoque romano e do bacalhau na lenha com purê de couve-flor e azeitonas. “Evitamos trabalhar com qualquer coisa congelada. Quando conseguimos peixes e frutos do mar frescos eles entram no cardápio”, diz. Às sextas e sábados tem pizza na lenha. E no domingo, o brunch é ao som de duetos formados por músicos da Orquestra Filarmônica de Minas Gerais.

R. Niágara, 320, Jardim Canadá, Nova Lima, (31) 3541-1036. Qua. e qui: das 10h às 15h; sex. e sáb.: das 9h às 23h; dom.: das 9h às 16h. Cartões: todos, exceto American Express.



Como o nome mesmo indica, o Mercado Grano funciona como tal: marcas, artistas, feira de orgânicos orbitam ao redor da cozinha criativa do chef Léo Mendes



# O Italiano

Divulgação



A clássica Lasagna é uma das estrelas do cardápio: prato ganhou um toque especial com o uso de filé mignon picado na ponta da faca e fonduta de queijo



Fotos: Uarlen Valerio

## ENCONTROS GASTRONÔMICOS

O primeiro convidado foi o chef Ivo Faria, que assinou um menu exclusivo servido durante um jantar especial no O Italiano. “O Vecchio Sogno sempre foi uma referência de restaurante. E a nossa ideia era fazer uma homenagem, porque graças a ele hoje podemos ter um espaço como o nosso”, diz o sócio Vinícius Veloso. “Existem algumas pessoas e estabelecimentos que abriram a cabeça do belo-horizontino para a gastronomia. Que construíram um caminho para que outros pudessem trilhá-lo.” Depois, vieram convites para outros chefs, com experiências diversas, a exemplo de Felipe Rameh, Bruna Martins e Flávio Trombino.

Essa celebração da gastronomia belo-horizontina parece ter entrado no DNA do O Italiano. A ideia é que reuniões aconteçam de tempos em tempos. Quando a casa não está em festa, no entanto, quem comanda a cozinha é a chef Tainá Maia (que substituiu, em meados deste ano, o chef Cristiano Campos, que havia assumido as caçarolas em junho de 2020). Ela já trabalhou com nomes conhecidos como Claude Troisgros (Rio de Janeiro) e Henrique Fogaça (São Paulo). O menu é enxuto, com escolhas certeiras. Na seção antipasti, o arancini, bolinho de risoto milanês recheado com queijos minas artesanais, é um dos mais pedidos. São 17 opções de principais, que se dividem entre Pasta (massas da casa); Dal Mare (peixes e frutos do mar); e Carni (carnes). A estrela do cardápio é a Lasagna, que ganhou um toque especial ao trocar a carne moída do molho por filé mignon picado na ponta da faca e fonduta de queijo. Outro que faz sucesso é o Gamberi, camarões na brasa, abobrinhas italianas e legumes da horta com molho de limão siciliano. E não saia de lá sem experimentar o Tiramisù, capaz de te levar à Itália mesmo sem sair de BH.

R. São Vicente, 155, Olhos D'Água, (31) 99767-5190. Ter. a qui.: das 18h30 às 23h; sex. e sáb.: das 12h às 1630 e 19h às 23h; dom.: das 11h30 às 17h. Cartões: todos.



O sócio Vinícius Veloso com a chef Tainá Maia: bela casa no bairro Olhos D'Água tem menu enxuto, com escolhas certeiras



# Rullus Bistrô

Fotos: Uarlen Valerio



Medalhão de filé ao molho de vinho com risoto de cogumelos: um dos mais pedidos no bufê, também está disponível no bistrô



## DELÍCIAS REVISITADAS

Foi-se o tempo que o belo-horizontino contava nos dedos os dias que faltavam para uma festa a fim de comer as delícias preparadas pelo Rullus Buffet. Agora, é só dar uma chegadinha em Nova Lima. Em novembro de 2020, Túlio Pires resolveu abrir um pequeno bistrô, com capacidade para 50 pessoas. “Desde que fechou o Mercado da Boca, no Jardim Canadá, sentimos a necessidade de continuar com o serviço de restaurante”, explica o empresário, referindo-se ao Experiência Rullus, que funcionou no Boca durante sua existência. Foi lá, inclusive, que o Cacio e Pepe preparado dentro do queijo virou um hit na cidade. “Fomos responsáveis em difundir esse prato entre os belo-horizontinos.”

O tal Cacio e Pepe, massa preparada com queijo e pimenta, está também no cardápio no bistrô, agora acompanhado por medalhão de filé ao molho de vinho. “A nossa receita é diferente da tradicional. Porque usamos grana padano no lugar do tradicional pecorino”, explica. No comando da cozinha está o chef Léo Athayde. O cardápio é internacional e não aposta em regionalidades. “São clássicos com toques de contemporaneidade”, define Túlio. Um dos pratos mais pedidos é o medalhão de filé ao molho de vinho com risoto de cogumelos. Já para abrir o jantar, uma boa opção é o mini brie acompanhado de caramelo de castanhas, figos frescos e pastel de vento. Com decoração elegante, sem exageros, o Rullus Bistrô vai crescer. A varanda está sendo reformada e abrirá espaço para mais 30 lugares. “E no ano que vem pretendo abrir outra unidade”, planeja Túlio.

Al. Oscar Niemeyer, 1.369, Loja 49, Vila da Serra, Nova Lima, (31) 99620-2370. De ter. a qui.: das 18h30 às 22h30; sex. e sáb.: das 11h30 às 22h30; dom.: das 11h30 às 17h. Pix e cartões: todos.



Túlio Pires (na foto, à dir., com o chef Léo Athayde) inaugurou o bistrô em novembro de 2020: “No ano que vem pretendo abrir outra unidade”



# Taste-Vin

## UM CLÁSSICO FRANCÊS QUE NUNCA PERDE O CHARME



Nos últimos meses, Rodrigo Fonseca ouviu algumas vezes a mesma frase: “Nem acredito que estou de volta ao Taste-Vin e ele continua igualzinho ao de antes da pandemia”. Talvez seja esse um dos motivos que leve, ano após ano, o estabelecimento a conquistar o título de restaurante mais apreciado pelos belo-horizontinos por **Encontro Gastrô - O Melhor de BH**. Inaugurado em 1988, o Taste-Vin é o local onde vivem as lembranças gastronômicas de quem gosta de comer bem. O cardápio não sofre grandes alterações. É uma casa francesa clássica. A decoração é sofisticada e todos os detalhes são pensados milimetricamente: da medida do guardanapo às taças de cristal. Além disso, Rodrigo é um chef que não se descuidou da cozinha – nem do salão (essa presença e o apuro técnico fizeram com que ele levasse também o prêmio de Melhor Chef). Ele faz questão de circular entre as mesas,

conversar com os clientes, sugerir pratos e vinhos – já que é um dos grandes especialistas do assunto na capital. É uma presença discreta, elegante e que faz diferença para quem busca uma verdadeira experiência gastronômica.

Além de levar o título de Melhor Restaurante de BH, o Taste-Vin ainda físgou os troféus de Melhor Bistrô e Melhor Carta de Vinhos, que conta com mais de 900 rótulos. Já o menu, na categoria de entradas, faz sucesso os camarões grelhados sobre lâminas de abóbora no leite de coco e mini folhas. Já como principal, o coelho ao molho de mostarda de Dijon é um clássico que nunca sai de moda. Assim como o próprio Taste-Vin, há mais de três décadas.

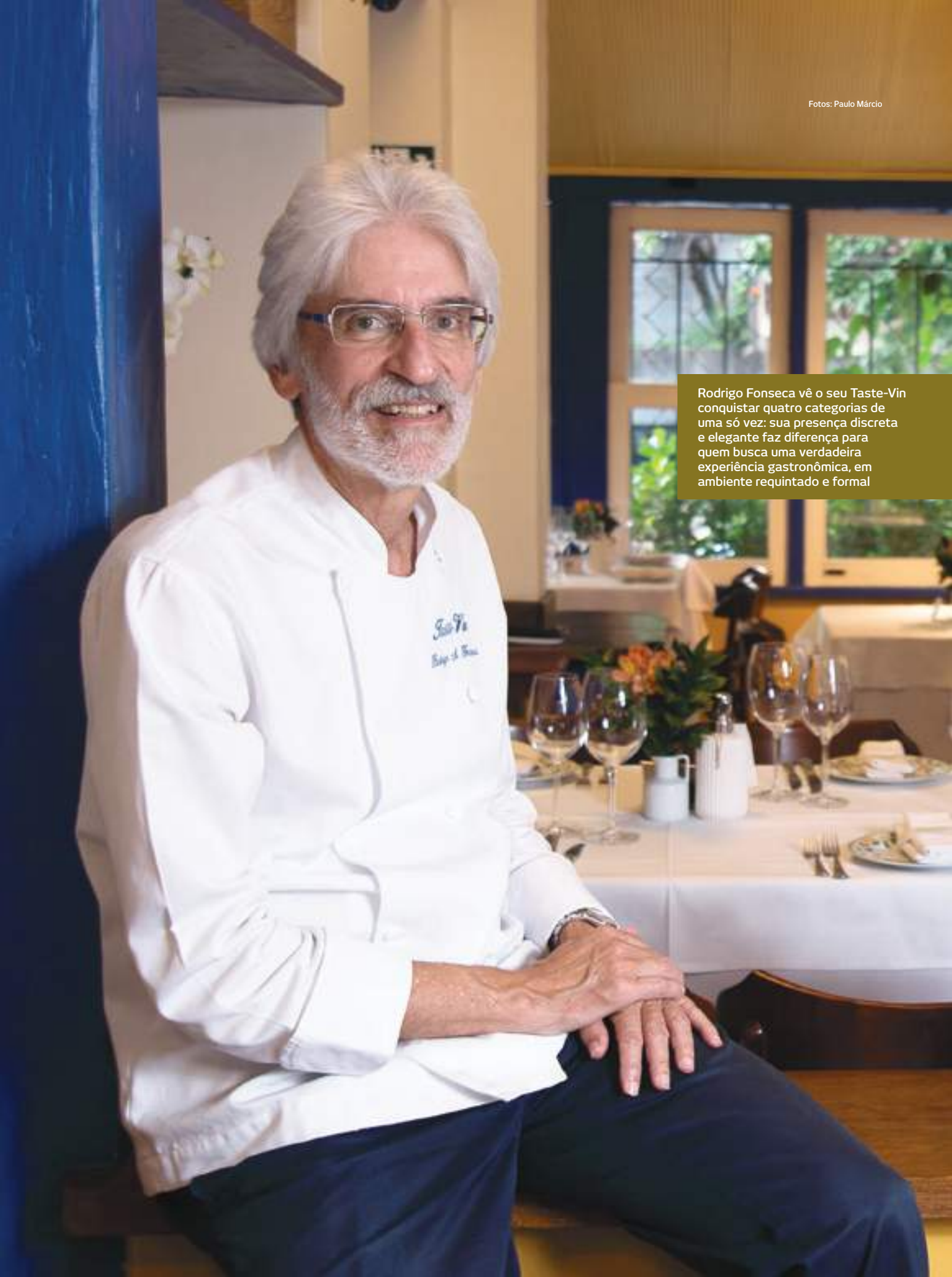
R. Curitiba, 2.105, Lourdes, (31) 3292-5423 e (31) 2555-3585. Seg. e ter.: das 19h às 23h; qua. a sex.: das 19h à 0h; sáb.: das 12h30 às 16h e das 19h à 0h. Cartões: todos.



Lapin à la moutarde (coelho ao molho de mostarda de Dijon): uma das estrelas do cardápio que, ano após ano, não sofre grandes alterações



Rodrigo Fonseca vê o seu Taste-Vin conquistar quatro categorias de uma só vez: sua presença discreta e elegante faz diferença para quem busca uma verdadeira experiência gastronômica, em ambiente requintado e formal



# RESTAURANTES

## BISTRÔ

### A2 BISTRÔ

R. Professor Antônio Márcio, 445, Palmares, (31) 98633-3333. De ter. a sáb.: das 19h à 0h; dom.: das 12h às 17h. Pix e cartões: todos.

### AHIBON

R. Fernandes Tourinho, 801, Lourdes, (31) 3284-7060. Diariamente: das 12h às 22h. Cartões: todos. Mais 4 endereços na cidade.

### AJÊ BISTRÔ BAR

R. Dores do Indaiá, 96, Santa Tereza, (31) 99439-1831. Qui. e sex.: das 19h às 23h; sáb.: das 13h às 23h; dom.: das 13h às 17h. Pix e cartões: todos.

### BENEDICT CAFÉ & BISTRÔ

R. Desembargador Jorge Fontana, 50, Belvedere, (31) 2516-0207 / 99494-8140. De seg. a sex.: das 8h às 15h. Cartões: todos.

### BISTRÔ VILA RICA

Av. Fleming, 900, Casa 2, bairro Ouro Preto, (31) 98586-9946. De qua. a sex.: das 19h à 0h; sáb.: das 12h às 16h; e 19h à 0h; dom.: das 12h às 16h. Cartões: todos.

### CASA DA AGNES

R. Paulo Afonso, 833, Santo Antônio, (31) 3465-0101. De seg. a sex.: das 12h às 15h; sáb.: das 12h às 16h. Cartões: todos.

### LA CREPE

R. Dores do Indaiá, 72, Santa Tereza. De ter. a qui. e dom.: das 18h à 0h; sex. e sáb.: das 18h à 1h, (31) 2552-1317. Cartões: todos.

### MARIA BISTRÔ

Av. do Contorno, 6.014, Savassi, (31) 99663-1378. Diariamente: das 7h às 20h. Cartões: todos.

### PACATO

R. Rio de Janeiro, 2.735, Lourdes, (31) 98324-8736. De qua. a sáb.: das 19h às 23h. Cartões: todos.

### PARADISO

Rua Leopoldina, 347, Santo Antônio, (31) 3318-6813. De qua. a sex.: das 18h30 à 0h30; sáb.: das 12h30 às 17h30; e 18h30 à 0h30; dom.: das 12h30 às 17h30. Cartões: todos.

### PARIS 6

R. Ministro Orozimbo Nonato, 215, Loja 21, Pavimento 1, Vila da Serra, Nova Lima, (31) 3318-1800. De ter. a qui.: das 11h às 22h; sex. e sáb.: das 11h às 23h; dom.: das 11h às 22h. Pix e cartões: todos.

### PLENO BISTRÔ

Av. Álvares Cabral, 441, Centro, (31) 3247-4712. Diariamente: das 11h30 às 23h. Cartões: todos.



Reprodução Instagram

## D'Artagnan

2º colocado na categoria BISTRÔ e  
3º colocado na categoria MELHOR RESTAURANTE DE BH



O restaurante da chef Marise Rache é queridinho dos belo-horizontinos. Tanto que ficou com a segunda posição em sua categoria e com a terceira entre os melhores restaurantes da cidade. Circulam pelo salão comandado por Denise Rache (escolhida Melhor Maître por Encontro Gastrô desde 2016) delícias como o camarão grelhado ao creme de gorgonzola "Dolce" e peras caramelizadas com arroz de amêndoas; e o Paccheri ao Ragout de Polvo, servido com espinafre e fonduta e grana padano.

R. Tomás Gonzaga, 593, Lourdes, (31) 3295-7878. Qua. e qui.: das 12h às 16h; e 19h às 23h; sex. e sáb.: das 12 às 23h; dom.: das 12h às 17h. Cartões: todos.

### PRIMELI BISTRÔ

R. Alabastro, 49, Santa Tereza, (31) 3421-3008. De qua. a sex.: das 19h às 23h; sáb.: das 12h às 15h30; e 19h às 23h; dom.: das 12h às 15h30. Cartões: Visa, Mastercard e Elo.

### REX BIBENDI

R. Antônio de Albuquerque, 917, Funcionários, (31) 3227-3009 / 99550-5356. De ter. a qui.: das 17h à 0h; sex. e sáb.: das 11h à 0h. Cartões: todos.

### RULLUS BISTRÔ

Al. Oscar Niemeyer, 1.369, Loja 49, Vila da Serra, Nova Lima, (31) 99620-2370. De ter. a qui.: das 18h30 às 22h30; sex. e sáb.: das 11h30 às 22h30; dom.: das 11h30 às 17h. Pix e cartões: todos.



### TABERNA LIVORNO

Av. Presidente Tancredo Neves, 2.309, Castelo, (31) 3418-7657. De qua. a sáb.: das 18h às 23h; dom.: das 13h às 16h. Cartões: Visa, Mastercard e Elo.

### TASTE-VIN

R. Curitiba, 2.105, Lourdes, (31) 3292-5423. Seg. e ter.: das 19h às 23h; qua. a sex.: das 19h à 0h; sáb.: das 12h30 às 16h; e das 19h à 0h. Cartões: todos.



### VERANO STUDIO GOURMET

R. Ludgero Dolabela, 738, Gutierrez, (31) 2514-9927. De ter. a sex.: das 17h às 22h; sáb.: das 11h às 22h; dom.: das 11h às 16h. Cartões: todos.

### ZUZUNELY

R. do Ouro, 71, Serra. Sáb. e dom.: das 9h às 15h. Cartões: todos.

### BUFÊ SELF-SERVICE

#### A GRANEL

R. Coração Eucarístico de Jesus, 265, Coração Eucarístico, (31) 3375-7051. Seg. a qua. e dom.: das 10h à 0h; qui. a sáb.: das 10h às 2h. Cartões: todos. Mais 5 endereços na cidade.

#### ABÓBORA RESTAURANTE

Av. Casa Branca, 586, Casa Branca, Brumadinho, (31) 98728-5735. De seg. a sex.: das 11h às 14h30; sáb. e dom.: das 11h30 às 15h. Cartões: todos.

#### ABBRACCIO

R. Cláudio Manoel, 1.185, 2º andar, Funcionários, (31) 98323-4656. De seg. a sex.: das 11h30 às 14h30; sáb.: das 11h45 às 15h30. Cartões: todos.

#### ALL FACE

R. Alagoas, 1.314, Shopping 5ª Avenida, Savassi, (31) 98827-8868. De seg. a sex.: das 11h às 15h; sáb.: das 11h às 14h30. Cartões: todos.

EXCLUSIVIDADE E  
 CONFORTO PARA  
 CELEBRARMOS OS 40 ANOS  
 DA MARCA RULLUS.



*Rullus*  
 BISTRÔ

RESERVAS: 31 3508 8358 | 99620 2370



# RESTAURANTES

## ALLEGRO GOURMET

R. Santa Catarina, 1.613, Lourdes, (31) 3337-0190. Av. Raja Gabaglia, 1.690, Gutierrez, (31) 3293-0001. De seg. a sex.: das 11h às 15h. Cartões: todos.

## AMBROZINI MIX GOURMET

R. Pousa Alegre, 888, Floresta, (31) 2516-8111. R. dos Pampas, 304, Prado, (31) 3879-2339. De seg. a sex.: das 11h às 14h30; sáb. e dom.: das 11h às 15h. Cartões: todos.

## AMADEUS BAR & RESTAURANTE (ROYAL SAVASSI)

R. Alagoas, 701, bairro Boa Viagem, (31) 3261-4292. De seg. a sáb.: das 11h às 14h30 e das 11h às 23h. Cartões: todos.

## AMÉLIA

Av. Cristiano Machado, 11.833, Shopping Estação, Venda Nova, (31) 3241-5768. De seg. a sáb.: das 10h às 23h; dom.: das 12h às 21h. Cartões: todos.

## AROMI

Av. Afonso Pena, 2.981, Funcionários, (31) 3281-3009 / 99973-7637. De seg. a sex.: das 11h às 15h.; ter. a dom.: das 17h às 22h. Pix e cartões: todos.

## BEGGIATO

Rua Cura D'Ars, 722, Prado, (31) 2555-0722. De seg. a sex.: das 11h às 14h30; sáb. e dom.: das 11h30 às 15h. Cartões: todos.

## BETELLI

R. Antônio de Albuquerque, 98, Funcionários, (31) 2511-0266. De seg. a sex.: das 11h30 às 14h30. Cartões: todos.

## BONÍSSIMO

R. Matias Cardoso, 63, Santo Agostinho, (31) 3337-5698. De seg. a sex.: das 11h às 15h; dom.: das 11h45 às 16h. Cartões: todos.

## BRUGES

R. Ministro Orozimbo Nonato, 215, Lojas 17-18, Vila da Serra, Nova Lima, (31) 3653-7491. De seg. a sáb.: das 11h30 às 14h30. Cartões: todos.

## CASSIS

Alameda do Ingá, 95, Vila da Serra, Nova Lima, (31) 3566-6128. Seg.: das 11h30 às 18h; ter. a sex.: das 11h30 às 19h; sáb.: das 12h às 17h30. Cartões: todos.

## CATARINA 631

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, Buritis, (31) 3378-7272. Seg.: das 11h às 15h; ter. a sex.: das 11h às 15h; e das 17h30 à 0h; sáb.: das 11h à 1h; dom.: das 11h às 17h. Cartões: todos.

## Benvindo



### 3º colocado na categoria BISTRÔ

A cozinha francesa provençal é a especialidade do bistrô do restaurateur Gustavo Viana. Sob o comando do chef Wellington Ramos, a cozinha produz menus sazonais, feitos com ingredientes frescos da estação. Entre as pedidas do cardápio, queijo brie empanado com melado e amêndoas e T-bone com batatas rústicas. A carta de vinhos tem ótimas opções de harmonização com as receitas. A casa fica na Rua Felipe dos Santos, em Lourdes, mas está de mudança marcada para meados de janeiro: vai para um casarão histórico situado em frente ao Minas Tênis Clube I, no mesmo bairro. R. Felipe dos Santos, 162, Lourdes, (31) 3327-3374. Diariamente: das 11h às 0h. Cartões: todos.

Reprodução Instagram



## Verdinho



### 2º colocado na categoria BUFÊ SELF-SERVICE

Aqui, a palavra-chave é variedade. O local oferece pratos típicos da culinária mineira, italiana, brasileira, árabe e asiática, com qualidade que agrada até o paladar mais exigente. Além disso, o menu à la carte tem pizzas no forno à lenha, açaí, comida japonesa, petiscos e grelhados, para aqueles que preferem aproveitar o ambiente do restaurante. Para a happy hour, chope gelado e boa variedade de vinhos. Com ótima localização no bairro São Bento, o restaurante é um dos preferidos quando o assunto é comida boa e farta.

Av. Cônsul Antônio Cadar, 122, Shopping São Bento, São Bento, (31) 3293-4047.

R. Kepler, 411, Falls Shopping, Santa Lúcia, (31) 3309-9793. Diariamente: das 11h até o último cliente. Cartões: todos.

## Graciliano



### 3º colocado na categoria BUFÊ SELF-SERVICE

O cardápio aposta na cozinha fusion, buscando inspiração nos ingredientes da época e várias cozinhas internacionais. Boa parte dos clientes chega ao restaurante por causa do sushi, que é variado e de alta qualidade, mas o bufê também traz saladas, pratos árabes, carnes grelhadas e massas, além dos clássicos da comida brasileira, como feijoada e tropeiro. Os frequentadores advertem: tome cuidado para não transformar seu prato em uma bagunça gastronômica, pois tudo é muito saboroso!

Av. Luiz Paulo Franco, 721, Belvedere, (31) 3286-8505. R. Felipe dos Santos, 402, Lourdes, (31) 3291-8193. Al. Oscar Niemeyer, 600, Vale do Sereno, Nova Lima, (31) 3541-1655. De seg. a sex.: das 11h às 15h.; sáb., dom. e feriados: das 12h às 16h. Cartões: todos.

Para comer af ou aqui, Casa dos Contos! O Melhor Restaurante Tradicional de BH por 6 anos consecutivos!



ACESSO O NOVO SITE QUE PREPARAMOS COM MUITO CARINHO PARA VOCE!

Desde 1975.  
Rua Rio Grande do Norte, 1.065  
Savassi.



**SALÃO:**

De domingo a quarta: das 11h30 à 0h.

De quinta a sábado: das 11h30 à 1h.

(31) 3786-5853

**DELIVERY:**

De segunda-feira a

domingo: das 11h às 22h.

(31) 3261-5853 ou pelo site

[www.restaurantecasadoscontos.com.br](http://www.restaurantecasadoscontos.com.br)



Cantina do Lucas,

Patrimônio Cultural de BH, tombado em 09 de dezembro de 1997.

**SALÃO:**

De dom. a qua: das 11h30 à 0h.

De qui. a sáb: das 11h30 à 1h.

(31) 3226-7153

**DELIVERY:**

De seg. a dom:

das 11h às 22h.

Peça pelo site.

[www.cantinadolucas.com.br](http://www.cantinadolucas.com.br)

Av. Augusto de Lima, 233, loja 18,  
Ed. Maletta, Centro, BH/MG.

ACESSO O NOVO SITE QUE PREPARAMOS COM MUITO CARINHO PARA VOCE!



# RESTAURANTES

## COUVE & FLOR

R. Alvarenga Peixoto, 1.000, Lourdes, (31) 3337-2681. De seg. a sex.: das 11h às 14h30; dom. e feriados: das 12h às 15h30. Cartões: todos.

## CROUTON

Av. Afonso Pena, 2.185, Centro, (31) 3222-1534.  
R. Muzambinho, 483, Serra. (31) 3282-7110. Diariamente: das 11h às 14h. Pix e cartões: todos.

## DIVINO

Av. Portugal, 2.051, Santa Amélia, (31) 3447-9803. De seg. a sex.: das 11h15 às 14h15; sáb. e dom.: das 11h15 às 16h. Cartões: Visa e Mastercard.

## DIVINO FOGÃO

BR-356, 3.049, Piso Ouro Preto, Loja 92, BH Shopping, Belvedere, (31) 3657-1602. De seg. a sáb.: das 10h às 23h; dom.: das 10h às 22h. Cartões: todos. Mais 3 endereços na cidade.

## DONA CONCEIÇÃO

Av. do Contorno, 6.061, Pátio Savassi, São Pedro, (31) 3826-7679. Diariamente: das 11h às 22h. Cartões: todos. Mais 3 endereços na cidade.

## DONA DEJA

R. Alagoas, 1.314, Shopping 5ª Avenida, Savassi, (31) 3227-1828. De seg. a sex.: das 11h às 15h30; sáb.: das 13h às 15h. Cartões: todos.

## ELO NATURAL

R. Viçosa, 59, São Pedro, (31) 2512-5525. De seg. a sex.: das 11h às 15h. Cartões: todos.

## ENCANTOS

R. dos Inconfidentes, 845, Savassi, (31) 3286-8473. De seg. a sex.: das 11h30 às 15h. Cartões: todos.

## FÁTIMA BAHIA

R. Salinas, 1.375, Santa Tereza, (31) 3481-5466. De seg. a sáb.: das 11h às 14h30. Cartões: todos.

## GARDINUS

R. Araguari, 1.541, Santo Agostinho, (31) 3335-5111. De seg. a sex.: das 8h às 16h. Pix e cartões: todos.

## GUIGNARD EMPÓRIO GOURMET

R. Tomé de Souza, 1.075, Savassi, (31) 3227-5108. De seg. a sex.: das 11h30 às 14h30; dom.: das 12h às 15h. Cartões: todos, exceto American Express.

## IMPÉRIO DO SABOR

Av. Augusto de Lima, 675, Centro, (31) 3213-9662. De seg. a sex.: das 11h às 15h. Pix e cartões: todos.

## INCONFIDENTES

R. dos Inconfidentes, 1.060, Savassi, (31)



Reprodução Instagram

## Anella Ristorante



2º colocado na categoria CANTINA/TRATTORIA

Fundado pela família do saudoso Paolo Peluso em 1986, o estabelecimento é famoso por seus molhos e massas de fabricação própria. A localização, próxima à Lagoa da Pampulha, garante um clima fresco às noites de verão, além servir como o point perfeito para um almoço depois de um passeio romântico na orla. A casa ostenta desde 2015 o título Ospitalità Italiana, selo de garantia fornecido pelo governo italiano em parceria com a Câmara Ítalo-Brasileira de Comércio, Indústria e Artesanato de Minas Gerais.

Av. Ministro Guilhermino de Oliveira, 325, Santa Amélia, (31) 3441-8748 / 98477-6433. De seg. a qui.: das 12h às 15h; e das 18h às 23h; sex.: das 12h às 15h; e das 18h às 0h; sáb.: das 12h às 0h; dom.: das 12h às 22h. Cartões: todos.

## Gusto Osteria



3º colocado na categoria CANTINA/TRATTORIA

O clima aconchegante e íntimo da casa traz para o bairro Lourdes as receitas tradicionais da gastronomia italiana. Com uma grande variedade de risotos, que são os pratos mais pedidos do cardápio, a osteria oferece também a experiência do restaurante por delivery: o cliente pode pedir um vinho, entrada, prato principal e sobremesa sem sair de casa. Aqueles que preferem ir ao estabelecimento podem escolher entre as mesas internas e externas, todas com decoração charmosa.

R. São Paulo, 2.632, Lourdes, (31) 3337-7543. Diariamente: das 11h às 0h. Cartões: todos.

3567-9568. De seg. a sex.: das 11h às 15h. Cartões: todos.

## ISTO E AQUILO

Av. Prudente de Morais, 1.000, Cidade Jardim, (31) 99952-2226. De seg. a sex.: das 10h30 às 15h; sáb., dom. e feriados: das 10h30 às 16h. Pix e cartões: todos.

## LA FARINA

R. Pium-i, 339, Cruzeiro, (31) 3225-3916. De seg. a dom.: das 11h às 1h.  
R. Oscar Trompowsky, 684, Gutierrez, (31) 3332-9723. De seg. a sex.: das 17h às 0h; sáb. e dom.: das 11h às 0h. Cartões: todos.

## LA VIGNE

Av. dos Bandeirantes, 1.765, Sion, (31) 3223-6590. De seg. a sex.: das 11h às 15h; sáb.: das 11h às 16h; dom.: das 11h30

às 15h30. Cartões: todos.

## LOBOS GRILL

Av. Silva Lobo, 1.397, Alto Barroca, (31) 3334-3399. De seg. a sex.: das 11h às 15h30; sáb. e dom.: das 11h às 16h15. Cartões: todos.

## MAGNÓLIA

R. Sergipe, 314, bairro Boa Viagem, (31) 3291-5320. De seg. a sex.: das 11h às 15h; sáb. e dom. e feriados: das 12h às 17h. Cartões: todos, exceto Diners.



## MATHILDE RESTAURANTE CAFÉ

R. Ouro Preto, 1.155, Santo Agostinho, (31) 3423-0100. De dom. a sex.: das 11h às 15h. Cartões: todos.

**MAURÍCIO R  
RESTAURANTE**

R. Paraíba, 1.064, Funcionários, (31) 3261-6963. De seg. a sex.: das 11h às 14h. Cartões: todos.

**MONDEO**

BR-356, 3.049, Piso Ouro Preto, Loja 85, BH Shopping, Belvedere, (31) 3261-2798. De seg. a sáb.: das 10h às 23h; dom.: das 10h às 22h. Cartões: todos.

**OITICICA**

Rua B, 20, Inhotim, Brumadinho, (31) 3571-0340. De ter. a sex.: das 9h às 16h; sáb. e dom.: das 9h às 17h. Cartões: todos.

**PANELAS E CANELAS**

R. Tupis, 337, Shopping Cidade, Centro, (31) 3274-8383. De seg. a sáb.: das 11h às 22h; dom.: das 11h às 21h. Pix e cartões: todos.

**PARACONE**

Av. Brasil, 920, Funcionários, (31) 3465-8100. De seg. a sáb.: das 7h30 à 1h. Cartões: todos.

**RESTAURANTE  
TAMBORIL**

R. B, 20, Inhotim, Brumadinho, (31) 3571-0340. Qui. e sex.: das 12h às 16h; sáb., dom. e feriados: das 12h às 17h. Cartões: todos.

**RESTAURANTE QUINTINHA**

R. Coronel Pedro Paulo Penido, 275, Cidade Nova, (31) 3484-5630 / 99885-6847. De seg. a sex.: das 11h às 14h30; sáb. e dom.: das 11h às 15h30. Cartões: todos.

**RIVIERA**

R. Goiás, 286, Centro, (31) 3213-1360. De seg. a sex.: das 11h às 15h; sáb. e dom.: das 11h30 às 16h. Pix e cartões: todos.

**ROCOÓ**

Av. Getúlio Vargas, 1.179, Funcionários, (31) 3284-1907. De seg. a sáb.: das 7h às 23h.

R. Santa Rita Durão, 999, Savassi, (31) 3262-0586. De seg. a sex.: das 11h às 14h30. Cartões: todos.

**SABOREANDO**

R. Progresso, 1.035, Padre Eustáquio, (31) 99812-2272. Diariamente: das 11h às 14h30. Pix e cartões: todos.

**SANTA RITA**

R. Santa Rita Durão, 999, Savassi, (31) 3262-0586. De seg. a sex.: das 11h30 às 14h30. Cartões: todos.

**SPIGA**

Av. Olegário Maciel, 1.600, Loja 67, DiamondMall, Santo Agostinho, (31) 3330-8866. Diariamente: das 11h às 21h30. Cartões: todos.

**TALENTO DE MINAS**

Av. Luiz Paulo Franco, 420, Loja 7, Belvedere, (31) 3264-0021. De seg. a sex.: das 11h às 14h30. Cartões: todos.

**TIA ZARICA**

R. Pouso Alegre, 919, Floresta, (31) 3444-5173. Diariamente: das 11h às 14h30. Cartões: todos.

**TORTELLINI SELF-  
SERVICE E MASSAS**

Av. Raja Gabaglia, 1.056, Lojas 1-2, Gutierrez, (31) 3292-1068. De seg. a sex.: das 7h às 16h. Cartões: Visa e Mastercard.

**TRADIÇÃO  
GRILL & BEER**

BR-356, 3.049, Piso Ouro Preto, Loja 60, BH Shopping, Belvedere, (31) 3286-6222. Diariamente: das 11h às 23h. Pix e cartões: todos.

**VARANDA DO  
BARRO PRETO**

R. dos Guajajaras, 1.436, Barro Preto, (31) 3504-2007. Diariamente: das 11h às 23h. Cartões: todos.

**VILA SAVÁ**

R. Tomé de Souza, 1.180, Funcionários, (31) 3225-0496. De seg. a sáb.: das 11h às 15h. Cartões: todos. ▶



**Doces de Portugal**

Instagram icon @docesdeportugal

Phone icon (31) 3317-1771

# RESTAURANTES

## VILLA GAIA RESTAURANTE

R. Padre Rolim, 691, Santa Efigênia, (31) 3245-2068. De seg. a sex.: das 11h às 15h. Cartões: todos.

## CANTINA/TRATTORIA

### BUONA TÁVOLA

R. Alagoas, 756, Funcionários, (31) 3261-6027. De seg. a sáb.: das 12h às 16h; e das 18h à 0h; dom.: das 12h às 17h. Cartões: todos.

### CANTINA PIACENZA

R. Rio Grande do Sul, 1.236, Santo Agostinho, (31) 2515-6092. De ter. a sex.: das 11h30 às 15h; e das 19h à 0h; sáb.: das 11h30 às 15h; e das 19h à 0h; dom.: das 12h às 17h. Cartões: todos.

### CONFRARIA 269

Rodovia Januário Carneiro, 20, Vale do Sereno, Nova Lima, (31) 99886-1946. De ter. a sex.: das 18h à 23h; sáb.: das 18h à 1h; dom.: das 12h às 20h. Cartões: todos.

### GALETO ITÁLIA

Av. do Contorno, 4.667, Serra, (31) 3225-6444. De seg. a sex.: das 11h às 15h; e das 18h às 23h; sáb.: das 11h às 16h; dom.: das 11h às 22h. Cartões: Visa e Mastercard.

### GENNARO

R. Alagoas, 642, Savassi, (31) 3261-1361. De ter. a qui.: das 18h à 0h; sex. e sáb.: das 12h à 0h30; dom.: das 12h às 17h30. Cartões: Visa e Mastercard e Elo.

### LA PALMA

Rua Professor Jerson Martins, 146, Aeroporto, (31) 3441-4455. De ter. a sáb.: das 11h30 à 0h; dom.: das 11h30 às 17h. Cartões: todos.

### LA TRAVIATA

Av. Cristóvão Colombo, 282, Funcionários, (31) 3261-6044. De seg. a sex.: das 11h30 às 15h; e das 18h às 23h30; sáb. e dom.: das 11h30 às 16h; e das 18h às 23h30. Cartões: todos.

### MAURIZIO GALLO RISTORANTE E CAFFÉ

R. dos Aimorés, 2.305, Lourdes, (31) 2514-3020. Diariamente: das 11h às 16h. Cartões: Visa e Mastercard.

### LIMONCELLO

R. Bernardo Guimarães, 577, Funcionários, (31) 3225-3628. De seg. a sex.: das 18h30 às 23h30. Cartões: todos.

### NONNA CARMELA

R. Antônio de Albuquerque, 1.607, Lourdes, (31) 3243-6754 / 99541-4064. De ter. a qui.: das 12h às 15h; e das 19h às 22h30; sex.: das 12h às 15h; e das 19h às 23h30; sáb.: das 12h às 17h; e das 19h à 0h; dom.: das 12h às 17h. Cartões: todos.



Reprodução Instagram

## La Macelleria



2º colocado na categoria CARNE/PARRILLA

O açougue gourmet chegou a BH em 2009, com a proposta de vender cortes nobres até então pouco conhecidos por aqui. A grande sacada foi a criação de um espaço para os clientes provarem as carnes disponíveis preparadas na grelha. Hoje, o Grupo La Macelleria tem três restaurantes na cidade (Anchieta, Lourdes e Vila da Serra/Nova Lima), onde também estão à venda cortes premium para churrasco e carnes exóticas como coelho, cabrito, pato e avestruz.

R. Francisco Deslandes, 1.038, Anchieta, (31) 3223 6255. Diariamente: das 11h45 às 15h; e das 17h às 22h. R. Fernandes Tourinho, 801, Lourdes, (31) 3566 7291. Diariamente: das 11h45 às 15h e das 17h às 22h. Al. Oscar Niemeyer, 1.021, Vila da Serra, Nova Lima, (31) 3370-9595. Diariamente: das 11h45 às 15h; e das 17h à 0h. Pix e cartões: todos.



Reprodução Instagram

## Osso - Mind The Bones



3º colocado na categoria CARNE/PARRILLA

O chef Djalma Victor é inquieto. Depois de participar do reality culinário *Mestres do Sabor*, da TV Globo, inscreveu-se no *Top Chef*, da Record. Mas, é na cozinha do OssO que ele brilha mesmo. De sua parrilla saem delícias como o flat iron com tagliatelli fresco, bechamel de mandioca cítrica e molho roti; e a canelinha de leitão com risoto de funghi, molho roti e farofa de limão. A casa também serve sandubás caprichados, como o feito com pão de brioche artesanal, blend de 160 gramas de Wagyu, bacon defumado, cheddar americano, maionese de urucum, ketchup de goiaba e rúcula silvestre.

R. São Paulo, 1.984, Lourdes, (31) 3292-8235. De qua. a sáb.: das 12h à 0h; dom.: das 12h às 18h. MG-030, 8.625, Loja 16, Vale do Sereno, Nova Lima, (31) 3542-9985. De qua. a sáb.: das 12h à 0h; dom.: das 12h às 18h. Pix e cartões: todos.

### PROVINCIA DI SALERNO

R. Maranhão, 18, Santa Efigênia, (31) 3241-2205. Seg.: das 12h às 15h; ter. a sáb.: das 12h às 15h; e das 19h à 0h; dom.: das 12h às 17h. Cartões: todos.



### SPOLETO

BR-356, 3.049, Piso Ouro Preto, Loja 63, BH Shopping, Belvedere, (31) 3286-2569. De seg. a sáb.: das 11h às 23h; dom. e feriado: das 10h às 22h. Cartões: todos. Mais 10 endereços na cidade.

### TRATTORIA & GRILL

BR-356, 3.049, Piso Ouro Preto, Loja 68, BH Shopping, Belvedere. De seg. a sáb.: das 11h às 22h30; dom. e feriado: das 10h às 22h. Cartões: todos, exceto Diners.

### VILLA CELIMONTANA RISTORANTE

R. Marília de Dirceu, 226, Lourdes, (31) 3568-2023. De ter. a sáb.: das 12h às 23h; dom.: das 12h às 17h. Cartões: todos.

### CARNE/PARRILLA

#### AGRETTI

Rodovia Januário Carneiro, 1.709, Residencial Europa, Nova Lima, (31) 98726-5722. De seg. a sex.: das 11h às 14h; sáb., dom. e feriados: das 12h às 15h. Cartões: todos.

### ANCHO

R. Curitiba, 2.164, Lourdes, (31) 99671-0607. De ter. a sex.: das 17h à 1h; sáb.: das 12h à 1h; dom.: das 12h às 20h. Pix e cartões: todos.

### ASSACABRASA

R. da Bahia, 1.759, Lourdes, (31) 3226-2187. De seg. a qui.: das 11h à 0h; sex. e sáb.: das 11h à 1h.; dom.: das 11h às 21h. Mais 4 endereços na cidade.

### BOUTIQUE PARRILLA DA VILA

Av. Aggeo Pio Sobrinho, 187, Loja 12, Buritis, (31) 98678-6656. De seg. a sáb.: das 10h à 1h; dom: 10h às 18h. Pix e cartões: todos.

### CIA. DO BOI

Rua Pium-i, 653, Sion, (31) 3287-9103. De seg. a qui.: das 12h às 15h; sex.: das 12h às 15h; e das 17h às 22h; sáb. e dom.: das 12h às 22h. Pix e cartões: todos. Mais 3 endereços na cidade.

### COAL-BAR-B-QUE

Av. Canadá, 179, Jardim Canadá, Nova Lima, (31) 99110-1551. De sex. a sáb.: das 12h às 22h; dom.: das 12h às 18h. Cartões: todos

### COZINHA DE FOGO WÄLS

BR-356, 3.049, Piso Mariana, BH Shopping,

Belvedere, (31) 99762-6073. Diariamente das 11h30 às 23h. Pix e cartões: todos.

### LA VICTORIA

R. Hudson, 675, Jardim Canadá, Nova Lima, (31) 3581-3200. De qua. a sex.: das 19h às 22h30; sáb.: das 12h às 22h30; dom.: das 12h às 17h30. Pix e cartões: todos.

### MEAT & CO

R. Jornalista Djalma Andrade, 44, Belvedere, (31) 98879-9050. De ter. a qua.: das 17h30 à 0h; qui. a sáb.: das 11h30 à 0h; dom.: das 11h30 às 17h30. Cartões: todos.

### MERCATTO DA PRAÇA

Praça Deputado Renato Azeredo, 32, Sion, (31) 98466-3532. De qui.: 18h à 0h; sex: das 18h à 0h30; sáb: das 12h à 0h30; dom: das 11h30 às 18h. Pix e cartões: todos.

### NA BRASA BOUTIQUE DE CARNES

R. Alabandina, 90, Loja 06, Caiçara, (31) 99836-8998. De ter. a qui.: das 9h às 19h; sex. e sáb.: das 9h às 20h; dom.: das 9h às 14h. Pix e cartões: todos.

### OUTBACK STEAKHOUSE

Av. do Contorno, 6.061, Loja 148, Pátio Savassi, São Pedro, (31) 3288-3763. De seg. a qui.: das 12h às 15h; e das 17h às 22h; sex. e sáb.: das 12h às 23h; dom. e feriados: das 12h às 21h. Pix e cartões: todos. Mais 3 endereços na cidade. ▶



# INSCRIÇÕES ABERTAS PARA 2022

*Colégio Edna Roriz  
Escola Internacional*

Com Middle School  
e High School opcionais

INFORMAÇÕES  (31)9 9809-9418

# RESTAURANTES

## PARRILLA DEL MERCADO

R. Ouro Fino, 452, Mercado do Cruzeiro, Cruzeiro, (31) 3227-6399. Ter. e qua.: das 11h às 16h; qui.: das 11h às 21h30; sex.: das 11h às 22h; sáb.: das 11h às 21h30; dom.: das 11h às 18h. Cartões: todos.

## PARRILLA DEL PATIO

Av. do Contorno, 6.061, Loja 333, Pátio Savassi, São Pedro, (31) 3288-3181. De seg. a qui.: das 11h30 às 15h; sáb.: das 11h30 às 20h; dom.: das 11h30 às 19h. Cartões: todos.

## PARRILLA DEL SOL

Quinta Avenida, 620, Vale do Sol, Nova Lima, (31) 3541-4627. Qua. e qui.: das 18h à 0h; sex. e sáb.: das 12h à 0h; dom. e feriados: das 12h às 18h. Cartões: todos.

## PARRILLA PORTEÑA

BR-356, 3.049, Piso Nova Lima, Loja 47, BH Shopping, Belvedere, (31) 3286-1656. De seg. a sáb.: das 11h30 às 23h; dom.: das 11h às 22h. Cartões: todos, exceto Dinners.

## POBRE JUAN

BR-356, 3.049, Loja 61, Piso Mariana, BH Shopping, Belvedere, (31) 2551-8067. Diariamente: das 11h30 às 22h. Cartões: todos.



## QUINTAL PAMPULHA

R. Sebastião Antônio Carlos, 350, Bandeirantes, (31) 3443-5559. Sex.: das 18h à 0h; sáb.: das 11h às 18h; dom.: das 12h às 18h. Cartões: todos.

## RIBERO

R. São Paulo, 2.399, Lourdes, (31) 2522-0002. Seg.: das 11h às 16h; ter. a sáb.: das 11h às 23h; dom.: das 11h às 20h. Cartões: todos, exceto Dinners.

## THE PIG EMPÓRIO

R. Francisco Deslandes, 10, Anchieta, (31) 3658-8440. De seg. a sex.: das 16h às 22h; sáb.: das 11h às 22h; dom.: das 11h às 18h. Cartões: todos.

## VITELO'S

Praça Arcângelo Maleta, 8, Santa Lúcia, (31) 3653-4121. De ter. a qui.: das 11h30 às 15h; sex.: das 11h30 às 22h; sáb. e dom.: das 11h30 às 17h30. Pix e cartões: todos.

## CHURRASCARIA

### BABY BEEF

Av. Cristiano Machado, 4.000, União, (31) 3426-1100. De seg. a qui.: das 12h às 15h; e das 18h às 22h; sex.: das 12h às 15h; e das 18h às 23h; sáb.: das 12h às 16h; e das 18h às 23h; dom.: das 12h às 17h; e das 18h às 21h. Av. Raja Gabaglia, 2.271, São Bento, (31) 3337-7778. De seg. a sex.: das 12h às 15h; e das 18h às 22h; sáb.: das



Reprodução Instagram

## Porcão



2º colocado na categoria CHURRASCARIA

Quem busca um rodízio de carnes de alta qualidade, acaba encontrando muito mais neste endereço. A casa, que também trabalha com petiscos, bufê e sobremesas, oferece sabores da cozinha internacional. Destaque especial para o pastelinho de catupiry, o menu de sushi, a variedade de massas e opções de salada. Recentemente, o restaurante passou a oferecer serviço de entrega por aplicativo, para várias regiões de Belo Horizonte. Além disso, o site oficial oferece kits churrasco, para que o cliente possa dividir a experiência do rodízio Porcão com seus convidados, no ambiente que preferir.

Av. Raja Gabaglia, 2.671, São Bento, (31) 98436-0932. De ter. a qui.: das 12h às 15h30; e das 18h30 às 22h30; sex. e sáb.: das 12h às 22h30; dom. das 12h às 18h. Cartões: todos.

## Adega Steakhouse



3º colocado na categoria CHURRASCARIA

O verdadeiro churrasco gaúcho encontra aqui a recepção calorosa da capital mineira, ponto de encontro dos belo-horizontinos que apreciam bons cortes de carne desde os anos 1990. Além da tradicional picanha e costelas à moda gaúcha, cordeiro ao molho de hortelã, pancetta ao molho barbecue, risotos e saladas estão no cardápio. Existe a opção de menu degustação, onde o cliente tem acesso ao rodízio, massas, saladas e risotos por valor único. Bebidas, sobremesas e a taxa de serviço são cobradas à parte.

Av. do Contorno, 8.831, Gutierrez, (31) 3292-5504. Seg.: das 11h às 15h; ter. a sex.: das 11h às 15h; e das 18h às 23h; sáb.: das 11h às 23h; dom.: das 11h às 17h. Cartões: todos.

11h30 às 23h; dom.: das 11h30 às 17h. Cartões: todos.

### CARRETÃO AMPULHA

Av. Dom Pedro I, 402/568, Itapoã, (31) 3582-5158. De seg. a dom.: das 11h às 22h. Cartões: todos.

### CARRETÃO TREVO

Av. Colúmbia, 960, Novo Riacho, Contagem, (31) 3396-1640 / 99596-0232. De seg. a sáb.: das 11h às 23h; dom.: das 11h às 22h. Cartões: todos.

### CHEF BRASERO

Av. Cristiano Machado, 4.000, Piso 2, Lojas 313/314. Minas Shopping, União, (31) 3426-3541. Diariamente: das 11h às 23h. Cartões: todos.

### FARROUPILHA GRILL

Av. Antônio Abrahão Caram, 960, São José, (31) 3441-4422. De seg. a sáb.: das 11h às 23h; dom.: das 11h às 21h. Cartões: todos.

### ORIGEM – ASSADOS DO MUNDO

Av. José Cândido da Silveira, 725, Cidade Nova, (31) 98449-6570. Qui. e sex.: das

AGORA SOMOS MAIS DE

# 50 Lojas

Prontas para encantar você  
com o melhor da

*Gastronomia*



Camarão  
Coco Brasil



## COCO BAMBU

ANCHIETA • BH SHOPPING • SHOPPING DEL REY • UBERLÂNDIA  
MINAS SHOPPING (JAN/2022) • ITAU POWER (FEV/2022)

## RESTAURANTES

17h às 23h; sáb.: das 11h às 23h; dom.: das 11h às 16h. Cartões: todos.

### RAJA GRILL

Av. Raja Gabaglia, 3.385, São Bento, (31) 3297-2210. De seg. a dom.: das 11h às 16h. Cartões: todos.

### TUDO NA BRASA

Av. dos Engenheiros, 1.104, Castelo, (31) 3471-0222 / 97400-1900. De seg. a sex.: das 11h15 às 14h30; e das 17h30 às 22h; sáb. e dom.: das 11h15 às 22h. Cartões: todos.

### COZINHA CONTEMPORÂNEA

#### AA WINE EXPERIENCE

R. Curitiba, 2.102, Lourdes, (31) 2512-0942. De ter. a qui.: das 18h às 0h; sex. e sáb.: das 12h às 17h; dom.: das 12h às 17h. Cartões: todos.

#### BACCO'S

Al. Oscar Niemeyer, 1.033, 3, Vila da Serra, (31) 3267-3267. De ter. a sex.: das 11h às 0h; sáb.: das 9h às 0h; dom.: das 9h às 19h. Cartões: todos.

#### EL MAI GASTRÔ & SUSHI & BAR

R. Prof. Antônio Aleixo, 592, Lourdes, (31) 3879-9699. De seg. a qui.: das 17h30 às 0h; sex.: das 17h30 às 0h30; sáb. e dom.: das 12h às 0h30. Cartões: todos.

#### GLOUTON

R. Bárbara Heliodora, 59, Lourdes, (31) 3292-4237. De seg. a sáb.: das 19h às 23h30. Cartões: todos.

#### NOCA

R. Salinas, 1.008, Floresta, (31) 99589-1894. De qua. a sex.: das 11h30 às 18h; sáb.: das 12h30 às 18h; e das 19h às 0h; dom.: das 12h30 às 17h. Pix e cartões: todos.

#### OUTLAND

BR-356, Km 7,5, Olhos d'Água, (31) 99882-1870. De ter a sáb.: das 12h às 0h; dom.: das 12h às 22h. Cartões: todos.

### COZINHA DO MUNDO

#### A GRANDE MURALHA (CHINÊS)

R. Santa Catarina, 781, Lourdes, (31) 3291-5060. Qui.: das 11h30 às 14h30; e das 18h30 às 22h; sex.: das 11h30 às 14h30; e das 18h30 às 22h; sáb.: das 11h30 às 15h30; e das 18h30 às 22h; dom.: das 11h30 às 17h; feriados: das 11h30 às 16h. Cartões: todos.

#### ALIDARÁBIA

Av. Olegário Maciel, 1.600, Loja 74, DiamondMall, Lourdes, (31) 3330-8787. De seg. a qua.: das 12h às 22h; qui. e sex.: das 11h às 23h; sáb. e dom.: das 12h às 22h. Cartões: todos.

#### BENÍ KEBAB

Av. do Contorno, 6.425, São Pedro, (31) 98328-3702. Seg.: das 11h às 22h; de ter. a sáb.: das 11h às 23h; dom.: das 11h às 22h. Cartões: todos.

#### BISTRÔ INDIANO

R. do Ouro, 397, Serra, (31) 3586-7888 / 98341-8561. De ter. a sex.: das 11h30 às 16h; e das 18h às 22h30; sáb.: das 11h30 às 22h30; dom.: das 11h30 às 16h. Cartões: todos.

#### BUFFET BHAGWAN (INDIANO)

R. Conselheiro Lafaiete, 771, Sagrada Família, (31) 3468-0300 / 97543-8046. Seg.: das 19h às 23h; de ter. a sex.: das 12h às 15h; e das 19h às 23h; sáb.: das 12h às 16h; e das 19h às 0h; dom.: das 12h às 16h; e das 19h às 22h. Cartões: todos.

#### NO ATELÍ DO ABRAHÃO - CERÂMICA E COZINHA

R. Dois, 29, Recanto da Serra, Brumadinho, (31) 99205-5139. Sáb. e dom.: das 12h às 18h. Pix e cartões: todos.

#### CHEIK'S GASTRONOMIA ÁRABE

Av. dos Bandeirantes, 1.299, Loja 07, Anchieta, (31) 3657-9398. De ter. a sex.: das 17h às 23h; sáb.: das 11h às 23h; dom.: das 11h às 20h. Cartões: todos.

#### CHINA IN BOX

Av. do Contorno, 7.258, Santa Efigênia, (31) 3292-3007. Diariamente: das 11h às 23h30. Pix e cartões: todos. Mais 4 endereços na cidade.

#### CHOP SUEY SAN (CHINÊS E JAPONÊS)

Av. dos Andradas, 3.000, Boulevard Shopping, Santa Efigênia, (31) 2516-3288. De seg. a sáb.: das 11h às 20h; dom.: das 12h às 19h. Pix e cartões: todos.

#### EL MATADOR

R. Viçosa, 121, São Pedro, (31) 2555-1208. De ter. a qui.: das 16h às 23h; sex., sáb. e dom.: das 11h às 23h. R. Monteiro Lobato, 380, Loja 9, bairro Ouro Preto, (31) 2555-1208. De ter. a dom.: das 16h às 23h. Pix e cartões: todos.

#### FULLDARIN

Av. Cristiano Machado, 4.000, Minas Shopping, União, (31) 3309-3888. De seg. a sáb.: das 10h às 23h; dom.: das 10h às 22h. Av. Presidente Carlos Luz, 3001, Shopping Del Rey, Pampulha, (31) 98820-6874. De seg. a sáb.: das 10h às 23h; dom.: das 10h às 22h. Av. Afonso Vaz de Melo, 640, Via Shopping, Barreiro, (31) 3912-9868. De seg. a sáb.: das 11h às 22h; dom.: das 12h às 22h. Pix e cartões: todos.

#### GASTRÔ HUB

Av. do Contorno, 4.667, Serra, (31) 2527-5858. De seg. a sex.: das 11h às 15h; e das 18h às 23h; sáb.: das 11h às 16h; e das 18h às 23h; dom.: das 11h às 22h. Pix e cartões: todos.



# O BUFFET

## MAIS COLORIDO DA CIDADE

Grelhados - Saladas - Sanduíches  
Sucos - Açaí

[nectardaserra.com.br](http://nectardaserra.com.br)

/ nectardaserra

3281 1466 / Av. dos Bandeirantes, 1839  
3261 2969 / R. Santa Rita Durão, 929

Aberto todos os dias



# PARRILLA, ALEM DA CARNE

Quando a gente pensa em parrilla, pensa logo em carne. Mas aqui no Cozinha de Fogo Wäls é diferente. O fogo transforma os alimentos em pratos surpreendentes. Além disso, você pode experimentar cervejas e chopes especiais de Minas e do mundo.

| BH SHOPPING . 4º PISO

COZINHA DE FOGO  
*Wäls*

# RESTAURANTES

## HOU MEI

Av. Prudente de Morais, 469, Santo Antônio, (31) 3786-0553. De ter. a qua.: das 18h às 22h; qui.: das 18h às 22h30; sáb.: das 11h30 às 15h30; e das 18h às 23h30; dom.: das 11h30 às 16h. Cartões: todos.

## INDIAN GOURMET (INDIANO)

R. Alvarenga Peixoto, 585, Lourdes, (31) 2555-9005. De ter. a qui.: das 12h às 15h; e das 19h às 23h30; de sex. a dom.: das 12h às 16h; e das 19h às 23h30. Cartões: todos.

## INKA (PERUANO)

R. Guaicuí, 533, 2º andar, Luxemburgo, (31) 3293-1461. De ter. a sex.: das 18h à 1h; sáb. e dom.: das 12h à 1h. BR-040, Km 545, s/n, Estância Serrana, Nova Lima, (31) 3288-1330. De ter. a sex.: das 18h à 1h; sáb. e dom.: das 12h à 1h. Cartões: Visa, Mastercard e Elo.

## JIN LON (CHINÊS)

Av. do Contorno, 4.667, Funcionários, (31) 3227-7001. De seg. a sex.: das 11h às 15h; e das 18h às 23h; sáb.: das 11h às 16h; e das 18h às 23h; dom.: das 11h às 22h. Pix e cartões: todos.

## KONETERIA GOURMET

R. Antônio Aleixo, 592, Lourdes, (31) 3879-9699 / 98486-5532. Diariamente: das 17h20 às 23h. Cartões: todos.

## KRABI EXPRESS (ORIENTAL)

Av. Olegário Maciel, 1.600, Loja 77, DiamondMall, Lourdes, (31) 3318-3398. Diariamente: das 10h às 22h. Pix e cartões: todos.

## MACAU (CHINÊS)

Av. Olegário Maciel, 1.767, Lourdes, (31) 3337-6193. De ter. a qui.: das 11h30 às 15h; e das 18h às 22h; sex.: das 11h30 às 15h; e das 18h às 22h30; sáb.: das 11h30 às 16h; dom.: das 11h30 às 16h. Cartões: todos.



## MASSA MADRE (ARGENTINO)

Av. Álvares Cabral, 1.411, Lourdes, (31) 98236-4763. Ter. e qua.: das 11h30 às 22h; qui. e sex.: das 11h30 às 23h; sáb.: das 11h às 21h. Cartões: todos. R. Halley, 799, Santa Lúcia, (31) 98379-5002. Ter. e qua.: das 11h30 às 22h; qui. e sex.: das 11h30 às 23h; sáb.: das 11h às 21h. Cartões: todos.

## OLIVIA MEDITERRÂNEO

Al. Oscar Niemeyer 1.033, Loja 18, Vila da Serra, Nova Lima, (31) 97111-7228. De ter. a qui.: das 18h à 0h; sex. e sáb.: das 12h à 0h; dom.: das 12h às 19h. Cartões: todos.

## OMÁ EMPÓRIO ÁRABE

R. Paraíba, 1.378, Savassi, (31) 3318-0194. De seg. a sáb.: das 11h às 20h; dom. e feriados: das 11h às 16h. Cartões: todos.



Reprodução Instagram

## Olga Nur



2º colocado na categoria COZINHA CONTEMPORÂNEA

No cardápio, há desde releituras gourmet de pratos da cozinha brasileira cotidiana, como estrogonofe, a receitas com ingredientes mineiros de sabor internacional, caso do waffle de pão de queijo com ricota fresca e salmão defumado e aneto. Duas versões de filé estão entre os mais pedidos do menu: ao molho de figos turco com aligot e ao chocolate belga com risoto de damasco. Situado em Lourdes, o restaurante tem clima descontraído e sua varanda é o espaço ideal para apreciar um drinque da exclusiva e premiada carta da casa na happy hour. R. Curitiba, 2.202, Lourdes, (31) 3566-1851. De ter. a sex.: das 12h às 15h; e das 18h às 22h; sáb. e dom.: das 12h às 22h. Cartões: todos.

## O Conde



3º colocado na categoria COZINHA CONTEMPORÂNEA

Pastelzinho de angu recheado com filé mignon e ceviche de salmão, prime suína em redução de tangerina com risoto de gorgonzola e petit gateau recheado com doce de leite e goiabada são destaques do cardápio do restaurante comandado pelo chef Carlos Bruno Carneiro. A carta de vinhos inclui rótulos da Itália, Espanha, França, Chile, Alemanha, Portugal, Nova Zelândia e Argentina. O espaço, situado na Cidade Jardim, é muito disputado para a realização de festas de casamento e outros eventos. R. Conde de Linhares, 345, Cidade Jardim, (31) 2531-6964. De ter. a qui.: das 18h à 0h; sex. e sáb.: das 12h à 0h30; dom.: das 12h às 17h. Cartões: todos.

## OYAJI (ASIÁTICO)

Av. Professor Mário Werneck, 2.963, Bunitis, (31) 3378-5657. De ter. a dom.: das 18h à 0h. Cartões: todos.

## PALADAR DO CUBANO

R. Conde de Linhares, 926 A, Coração de Jesus, (31) 99266-0354. De ter. a dom.: das 11h15 às 15h. Pix e cartões: todos.

## PEQUIM 2000 (CHINÊS)

Av. Cristiano Machado, 4.000, Minas Shopping, União, (31) 3426-1190. De seg. a sáb.: das 10h às 22h45; das 10h às 21h45. Av. Olegário Maciel, 1.600, Loja 78, DiamondMall, Santo Agostinho, (31) 98240-3695. De seg. a sáb.: das 10h às 23h; das 10h às 22h. Cartões: todos.

## SAN-RO (TAIWANÊS)

R. Professor Moraes, 651, Funcionários, (31) 3264-9236. De seg. a sáb.: das 11h às 15h. Cartões: todos.

## SÍTIO SÍRIO

R. Paraíba, 1.378, Savassi, (31) 3654-4222. De seg. a sáb.: das 9h às 22h. Cartões: todos.

## SÍ SEÑOR

Av. dos Andradas, 3.000, Santa Efigênia, Boulevard Shopping, (31) 2512-2443. De seg. a qui.: das 12h às 15h; e das 17h às 23h; sex. e sáb.: das 12h às 23h; dom.: das 12h às 22h. Cartões: todos.

## TAKOS MEXICAN GASTROBAR

Av. Cristóvão Colombo, 478, Savassi, (31) 99959-5181. De seg. a sáb.: das 11h30 às

22h30; dom. e feriados: das 13h às 22h30.  
Pix e cartões: todos.

#### TENDA DO SHEIK

Av. Francisco Deslandes, 871, Anchieta,  
(31) 3287-0786. Diariamente: das 8h às  
22h. Cartões: todos.

#### YUN TON

R. Marabá, 252, Santo Antônio, (31) 3337-  
2020. De seg. a sex.: das 11h30 às 18h10;  
sáb.: das 11h às 23h; dom.: das 11h às  
22h. Cartões: todos.

#### OKINAKI

Av. Álvares Cabral, 1.303, Lourdes,  
(31) 98747-4224. De ter. a sex.:  
das 18h às 23h; sáb.: das 12h30 às 23h.  
Cartões: todos.

#### ZAICA TANDOOR

R. Oriente, 246, Serra, (31) 2551-7891 /  
99373-8010. De ter. a sex.: das 11h às  
15h; e das 18h às 22h30; sáb. e dom.: das  
11h às 22h30. Pix e cartões: todos.

#### COZINHA LIGHT/SALADA

##### ALOHA POKEBAR

Av. Guarapari, 319, Loja 10, Santa Amélia,  
(31) 3243-5258.  
R. Alagoas, 601, Savassi, (31) 3646-0003.  
R. Dom José Gaspar, 967, Coração  
Eucarístico, (31) 3566-2154. Diariamente:  
das 11h às 21h30. Cartões: todos.

#### BIONATURAL

R. Curvelo, 72, Floresta, (31) 3213-3089.  
De seg. a sex.: das 8h às 19h; sáb.: das 8h  
às 16h. Cartões: todos.

#### CASA AMORA

R. Paraíba, 941, Savassi, (31) 3261-5794.  
De seg. a sex.: das 11h30 às 14h30; sáb.:  
das 12h às 15h. Cartões: todos.

#### FORMOSO COZINHA NATURAL

R. Ouro Fino, 452, Boxes 21-22-23,  
Mercado Distrital do Cruzeiro, Cruzeiro,  
(31) 3889-8273. Seg.: das 11h30 às 14h30;  
de ter. a sáb.: das 11h30 às 15h30.

R. Araguari, 1.000, Santo Agostinho, (31)  
2552-0580. Diariamente: das 7h30 às  
20h30. Cartões: todos.

#### HORTA 31

R. Antônio de Albuquerque, 684, Savassi,  
(31) 99865-7450. De seg. a sáb.: das  
11h às 21h. Cartões: todos. Mais 16  
endereços na cidade.

#### HORTA MIX

R. Alvarenga Peixoto, 510, Lourdes, (31)  
2555-0510. De seg. a sex.: das 11h às  
17h. Cartões: todos.

#### LIGHT LIFE

R. Paraíba, 1.068, Funcionários, (31) 3261-  
6366. De seg. a sex.: das 9h30 às 19h.  
Cartões: todos, exceto American Express.

#### MANJU

R. Turibaté, 96, Sion, (31) 99819-1544. De:  
ter. a sex.: das 12h às 18h30; sáb.: das 9h  
às 13h. Pix e cartões: todos.

#### MARÍLIA FIT

R. Marília de Dirceu, 70B, Lourdes, (31) 2532-  
9452. De seg. a sex.: das 11h30 às 20h30;  
sáb.: das 11h30 às 16h. Cartões: todos.

#### ME GUSTA

R. Juvenal de Melo Senra, 395, Loja 4,  
Belvedere, (31) 2511-2333. De seg. a sex.:  
das 8h às 21h; sáb. e dom.: das 9h às 21h.  
Cartões: todos.

#### NASCENTE

R. Congonhas, 510, Santo Antônio, (31)  
3227-3781. De seg. a sáb.: das 8h às 18h.  
Cartões: todos, exceto Diners.

#### NATURALMENTE

R. Rio de Janeiro, 1.197, Loja A, Centro, (31)  
3213-7029 / 99649-1713. De seg. a sáb.:  
das 11h às 15h. Cartões: todos.

#### POKE SIM!

R. Antônio de Albuquerque, 629, Savassi,  
(31) 3295-0497. Diariamente: das 11h à  
0h. Pix e cartões: todos.

#### POMAR FRESH FOOD

R. Rio de Janeiro, 1.186, Centro, Lourdes,  
(31) 97180-5310. De seg. a sex.: das 11h  
às 21h; sáb.: das 11h30 às 15h. ▶

*Sempre presente em  
todos os momentos*

O café é aquele convidado que nunca pode faltar  
nos momentos especiais e de confraternização.  
Além das melhores marcas, escolha ter uma das  
máquinas da Casa Nicolau, e facilite o seu dia a dia.

Disponíveis para venda, aluguel e comodato.

Casa  
nicolau

Máquinas Para Espresso e Café



Rua Catete, 669 – Alto Barroca  
Belo Horizonte / MG (31)2555-7969

[www.casanicolau.com.br](http://www.casanicolau.com.br)

Instagram and Facebook icons followed by [casanicolau](https://www.facebook.com/casanicolau)

# RESTAURANTES

R. Pernambuco, 989, Savassi, (31) 97180-5310. De seg. a sex.: das 11h às 21h; sáb.: das 11h30 às 15h.

R. Araguari, 1635, Santo Agostinho, (31) 97180-5310. De seg. a sex.: das 11h às 20h; sáb.: das 11h30 às 15h. Cartões: todos.

## PROJETO SABOR

Av. Luiz Paulo Franco, 466, Belvedere, (31) 2127-2923.  
Av. Cônsul Antônio Cadar, 127, São Bento, (31) 3342-1373.  
Diariamente: das 11h às 22h.  
Pix e cartões: todos.



## RUDAH COZINHA SAUDÁVEL

R. Ilacir Pereira Lima, 124, Silveira, (31) 3656-4453. De seg. a sex.: das 11h às 21h; sáb. e dom.: das 11h às 17h.  
R. Padre Rolim, 778, Santa Efigênia, (31) 3021-9199. De seg. a sex.: das 11h às 15h. Pix e cartões: todos.

## SAMBA FRESH

R. Fernandes Tourinho, 97, Loja 1F, Savassi, (31) 2526-5020. Diariamente: das 11h às 22h. Cartões: todos.

## TRIBBU

R. Antônio de Albuquerque, 892, Funcionários, (31) 3327-0040.  
Diariamente: das 11h às 22h. Mais 6 endereços na cidade.

## VEGANS2GO

Av. Prudente de Moraes, 50, Cidade Jardim, (31) 98847-0393.  
Diariamente: das 9h às 22h.  
Cartões: todos.

## VILLAVEG COZINHA NATURAL

R. Salinas, 1.547, Santa Tereza, (31) 3568-5749. De qua. a dom.: das 11h às 15h.  
Cartões: todos.

## VITALE GOURMET

BR-356, 2.500, 2º andar, Ponteio Lar Shopping, Santa Lúcia, (31) 3285-1451. De seg. a sáb.: das 10h às 22h; dom.: das 12h até o último cliente. Cartões: todos.

## COZINHA MINEIRA

### ALPINO

R. dos Tupinambás, 187, Centro, (31) 3224-8349. R. da Bahia, 902, Centro, (31) 3273-4800. De seg. a sáb.: das 11h às 15h30. Cartões: todos.

### ARNALDO RESTAURANTE

Av. Carandaí, 420, Funcionários, (31) 3524-5000. De qui. a sex.: das 12h às 15h. Cartões: todos.

### CAFÉ PADDOCK

Av. Otacílio Negrão de Lima, 7.400, Bandeirantes, (31) 3427-7329. Sáb. dom. e feriados: das 11h às 17h. Cartões: Visa, Mastercard e Elo.



Reprodução Instagram

## Vila Árabe

2º colocado na categoria COZINHA DO MUNDO e  
3º colocado na categoria CONFEITARIA E SALGADOS



O restaurante libanês mais famoso de Belo Horizonte, com várias casas na capital, além de servir os tradicionais salgados, como a coxinha de camarão, o quibe e as esfihas – com versões fechadas e abertas –, oferece também almoço executivo até as 15h, com opções vegetarianas. Além de restaurante, funciona também como empório, com uma variedade de produtos do Oriente Médio, alguns deles disponíveis para entrega a domicílio. O quibe cru com coalhada, que também pode ser pedido de casa, é imperdível!

R. Pernambuco, 781, Savassi, (31) 3262-1600. De seg. a sex.: das 19h às 23h; sáb.: das 7h às 22h. Pix e cartões: todos. Mais 14 endereços pela cidade.

## Namastê

3º colocado na categoria COZINHA DO MUNDO



Quem busca pela tradicional culinária indiana não se decepciona com os pratos do restaurante Namastê, que fundou sua primeira unidade em BH na avenida Francisco Sá. Com duas casas em São Paulo, o local oferece um bufê self-service durante o almoço, além de opções de prato executivo e menu à la carte. O estabelecimento recebe o público da capital mineira que busca um autêntico jantar indiano, com direito a todos os sabores que essa interessante culinária oferece.

Av. Francisco Sá, 440, Prado, (31) 3567-5200 / 99279-9999. Seg.: das 18h30 à 0h; de ter. a sex.: das 12h às 15h; e das 18h30 à 0h; sáb., dom. e feriados: das 12h às 17h; e das 19h à 0h. Cartões: todos.

### CAIPIRA XIQUE

R. Francisco Bretas Beringer, 324, Copacabana, (31) 3441-6035. De seg. a qui.: das 11h30 às 15h; sex.: das 11h30 às 22h; sáb.: das 12h às 22h; dom.: das 12h às 17h. Cartões: todos.

### CALÓM C OMIIDARIA

R. Grão Mogol, 1176, Sion, (31) 98751-7787. De qua. a sex.: das 17h às 23h30; sáb.: das 12h à 0h e dom.: das 12h às 18h. Pix e cartões: todos.

### CANTINA DA NÂNA

Av. Presidente Juscelino Kubitschek, 6.001, Santa Maria, (31) 3361-0632 / 99853-6338. De seg. a sex.: das 11h às 15h; sáb.: das 11h30 às 15h30. Cartões: todos.

### CANTINA MARIANA

Av. Luiz Paulo Franco, 337, Belvedere, (31) 3286-3005. Diariamente: das 11h às 18h. Cartões: todos.

### CANTO DO MATO

Al. Campo Alegre, 1.000, Condomínio San Remo, Contagem, (31) 97172-7431. De seg. a sáb.: das 8h às 17h. Cartões: todos.

### CATHARINA GASTRÔ

Av. Raja Gabaglia, 3.080, Estoril, (31) 3342-2334. De seg. a sex.: das 11h30 às 15h. Cartões: todos

### COZINHA DA ROÇA

Av. Toronto, 1.562, Jardim Canada, Nova Lima, (31) 3665-9718. Sáb. e dom.: das 11h30 às 16h30. Cartões: todos.



*Agradecemos aos nossos clientes, colaboradores  
e parceiros por mais um ano juntos.*

*Muito prazer em fazermos parte  
de momentos importantes e de alegria  
de todos que estão presentes no D'Artagnan Bistro.*

*Muito obrigada!*

  
D'ARTVGNAN

R. Tomás Gonzaga, 593 . Lourdes . BH  
[www.dartagnanbistro.com.br](http://www.dartagnanbistro.com.br)  
(31) 3295.7878 | @dartagnanbistro






A inventora  
da coxinha  
com Catupiry  
está de volta!

 @bhdoceadoce

 @doceadocebh

 (31) 98853-7973

 Rua Ministro Orozimbo Nonato,  
215, loja 04, Vila da Serra.  
Entrada pela MG-030

Encomendas/Delivery:  
(31) 3262-2132

## RESTAURANTES

### FAZ DE CONTA

Av. Toronto, 1.465, Jardim Canadá, Nova Lima, (31) 3541-8959. De ter. a sex.: das 11h30 às 15h; sáb. e dom.: das 11h30 às 17h. Cartões: todos, exceto American Express.

### FAZENDINHA SÃO BENTO

R. Kepler, 810, Santa Lúcia, (31) 99501-2299. De qua. a sáb.: das 11h30 às 22h; dom.: das 11h30 às 17h. Cartões: todos.

### FEIJUADA

Av. Fleming, 900, Casa 6, bairro Ouro Preto, (31) 3234-7388. Qui. e sex.: das 12h às 15h; sáb. e dom.: das 12h às 16h. Cartões: todos.

### JARDIM DE MINAS

R. Noraldino de Lima, 581, Aeroporto, (31) 3443-6299. Seg. e ter.: das 11h às 15h; qua. a sáb.: das 11h à 0h; dom.: das 11h às 16h. Cartões: todos.

### MAR MINEIRO

Estrada da Servidão, 300, Macacos, Nova Lima, (31) 3547-7334. Qua. e qui.: das 11h às 15h; sex. a dom.: das 11h às 22h. Cartões: Visa, Mastercard e Elo.

### MARIA DAS TRANÇAS

R. Estoril, 938, São Francisco, (31) 3441-3708 / 97176-3708. De seg. a sáb.: das 11h às 21h; dom.: das 11h às 18h. Cartões: todos.

### MINAS GRILL

R. Rio de Janeiro, 910, Piso Tupis, Shopping Cidade, Centro, (31) 3214-4959. De seg. a sáb.: das 9h às 22h; dom.: das 10h às 22h. Pix e cartões: todos.

### NUTREAL

R. Projetada, 285, Condomínio Lagoa do Miguelão, Nova Lima, (31) 3541-4055. De ter. a sex.: das 12h às 17h; sáb., dom. e feriados: das 12h às 18h. Cartões: todos, exceto Diners.

### NUUU RESTAURANTE

R. Arturo Toscanini, 41, Santo Antônio, (31) 3311-9400. Diariamente: das 12h às 15h e 19h às 23h. Cartões: todos.

### O ROÇA GRANDE

R. dos Timbiras, 1.944, Lourdes, (31) 99119-4739. De seg. a sex.: das 9h às 18h; sáb.: das 9h às 16h. Cartões: todos.

### OMILIA

R. da Mata, 45, Condomínio Villa Monteverde, Nova Lima, (31) 3643-1773 / 99724-2038. De ter. a sáb.: das 12h à 0h; dom.: das 12h às 17h. Pix e cartões: todos.

### PLAZA PALADARES

Av. Uruguai, 20, Sion, (31) 3654-3331. De seg. a sex.: das 11h às 15h; sáb. e dom.: das 11h30 às 16h. Cartões: todos.

### QUINA

Av. Prudente de Morais, 15, Santo Antônio, (31) 97598-4085. Ter. e qua.: das 18h30 às 23h; qui. e sex.: das 18h30 à 0h.; sáb.: das 12h à 0h e dom.: das 12h às 17h. Pix e cartões: todos.

### RANCHO FUNDO

Av. Professor Mário Werneck, 1.160, Buritis, (31) 3378-7300. De seg. a qui.: das 11h às 15h; sáb.: das 11h30 à 0h; dom.: das 11h30 às 17h. Cartões: todos.

### RANCHO VERDE

R. Ismail Vilela Lima, 205, Braúnas, (31) 3496-6901. Seg.: das 11h30 às 17h; qua. e qui.: das 11h30 às 16h30; sex.: das 11h30 às 23h; sáb. e dom.: das 11h30 às 17h. Cartões: todos.

### SIMPLICIDADE MINEIRA

R. Manga, 443, Carlos Prates, (31) 3411-3176. De seg. a sáb.: das 9h às 15h30. Cartões: todos.

### TRADIÇÃO DE MINAS

R. Monte Líbano, 121, Padre Eustáquio, (31) 3411-2324. Seg.: das 11h às 15h; de ter. a qui.: das 11h às 15h; e das 17h às 23h; sex.: das 11h às 15h; e das 17h às 23h30; sáb.: das 11h às 23h; dom.: das 11h às 22h. Cartões: todos.

### VILA FRANCISCA

MG-10, Aeroporto Internacional Tancredo Neves, Confins, (31) 3689-2168. Seg. e ter.: das 6h às 17h; qua. a sex.: das 6h às 20h; sáb.: das 6h às 16h. Cartões: todos.

### XAPURI

R. Mandacaru, 260, Braúnas, (31) 3496-6198. De ter. a sáb.: das 11h às 22h; dom. e feriados: das 11h às 18h. Pix e cartões: todos.



### XICO DA KAFÚA

Av. Itaú, 1.195, João Pinheiro, (31) 3375-2640. Seg.: das 9h às 16h; de ter. a sáb.: das 9h às 22h; dom.: das 9h às 16h. Cartões: todos.

### COZINHA PORTUGUESA

#### RESTAURANTE DO PORTO

R. Espírito Santo, 1.507, Lourdes, (31) 3482-9870 / 99773-0550. De seg. a sáb.: das 11h à 0h; dom.: das 11h às 19h.

R. Conselheiro Lafaiete, 2.099, Sagrada Família, (31) 99773-0550. Diariamente: das 11h à 0h. Pix e cartões: todos.



#### TABERNA PORTUGUESA

Av. Bernardo Monteiro, 1.414, Funcionários, (31) 99895-3189. Qua.: das 12h às 16h; qui. e sex.: das 12h às 16h; e das 19h30 às 22h; sáb.: das 12h às 16h; dom.: das 12h às 17h. Cartões: todos.

# Cestas de Natal

VÁRIAS OPÇÕES PRA  
VOCÊ PRESENTEAR.



ACESSE O CATÁLOGO ESPECIAL EM NOSSO  
SITE: [WWW.EPA.COM.BR](http://WWW.EPA.COM.BR)



# RESTAURANTES

Reprodução Instagram



## Namah

2º colocado na categoria **COZINHA LIGHT/SALADA**



Fica no espaço de mesmo nome, que reúne também academia de ioga, loja de produtos naturais e área para cursos. O cardápio foi pensado para quem quer comer bem e manter a forma. Entre os pratos principais, nhoque de abóbora ou o Buda Bowl, com kale, húmus rosa, ovô pochê, arroz negro e abóbora assada. E não é preciso ficar longe das sobremesas. Entre as opções, cookie com sorvete low carb e bolo low carb.

Rua Tomás Gonzaga, 531, Lourdes, (31) 2515-6200. De ter. a sex.: das 10h às 19h; sáb.: das 9h às 17h. Cartões: todos.

Reprodução Instagram



## Néctar da Serra

3º colocado na categoria **COZINHA LIGHT/SALADA**



Os sucos da casa aberta em 1993 são famosos. As dezenas de opções atraem quem está em busca de se refrescar depois de um exercício na avenida Bandeirantes ou mesmo dar uma pausa no corre-corre na unidade do Funcionários. As frutas podem ser batidas com água, suco de laranja, água de coco, iogurte ou leite. Para comer, além do bufê aberto no almoço, há boas opções de sanduíches e saladas. Para quem opta por se servir das opções coloridas dispostas nas bancadas, a limonada suíça é cortesia.

Av. Bandeirantes, 1.839, Mangabeiras, (31) 3281-1466. Diariamente: das 8h às 22h. R. Santa Rita Durão, 929, Savassi, (31) 3261-2969. De seg. a sex.: das 9h às 22h30; sáb. dom. e feriados: das 10h às 22h. Cartões: todos.

## COZINHA VARIADA

### A CASA – COZINHA CRIATIVA

R. Maranhão, 1.162, Funcionários, (31) 99358-8475. Diariamente: das 11h às 14h30. Cartões: todos, exceto American Express.

### CAÉ RESTAURANTE BAR

R. Outono, 314, Sion, (31) 2528-2244. De ter. a qui.: das 18h às 0h; sex. e sáb.: das 12h às 0h; dom.: das 12h às 17h. Cartões: todos, exceto Diners.

### CAFÉ CINE BRASIL

R. Carijós, 258, Cine Theatro Brasil Vallourec, Centro, (31) 3243-4706. De seg. a qua.: das 7h30 às 20h; de qui. a sáb.: das 7h30 às 21h. Cartões: todos.

### CAMARADEIRA GASTROBAR

R. Cláudio Manoel, 555, Funcionários, (31) 3646-4616. De seg. a qui.: das 11h às 15h; sex. e sáb.: das 11h às 22h; dom.: das 11h às 16h30. Pix e cartões: todos.

### COZINHA SANTO ANTÔNIO

R. São Domingos do Prata, 453, Santo Antônio, (31) 98218-6427. De ter. a qui.: das 12h às 15h; sex. a dom.: das 12h30 às 17h. Cartões: todos.

### DEGRAUS GASTROCULINÁRIO

Av. Guarapari, 176, Santa Amélia, (31) 98434-7227 / 3226-7334. De ter. a sex.: das 18h à 1h; sáb. e dom.: das 13h à 1h. Cartões: todos.

### DRUMMOND

R. Professor Moraes, 600, Savassi, (31) 3064-6520. Diariamente: das 6h às 10h; das 12h às 15h; e das 15h30 às 23h. Cartões: todos, exceto Diners.

### EMPÓRIO TOSCANINI

R. Arturo Toscanini, 61, Santo Antônio, (31) 3643-1005. Diariamente: das 8h às 23h. Cartões: todos.

### EMPÓRIO DAMIANO

R. São Romão, 460, Santo Antônio, (31) 2516-9997. De ter. a sex.: das 17h às 23h; sáb.: das 11h às 16h. Cartões: todos.

### FILÉ

Av. Fleming, 271, bairro Ouro Preto, (31) 3498-4554. Diariamente: das 11h30 às 22h. Pix e cartões: todos.

### LA VIE EN ROSE

R. Rodrigues Caldas, 170, Santo Agostinho, (31) 3337-9112. De seg. a sex.: das 9h30 às 21h. Cartões: Visa, Mastercard e Elo.

### MEAT & CO

R. Jornalista Djalma Andrade, 44, Belvedere, (31) 98879-9050. De ter. a qua.: das 17h30 à 0h; qui. a sáb.: das 11h30 à 0h; dom.: das 11h30 às 17h30. Cartões: todos.

"PER NOI LA PERFEZIONE VIENE  
PRIMA DELLA CREAZIONE"

*Fasano*



'GERO

RUA SÃO PAULO 2.320 BELO HORIZONTE MG BRASIL

T 55 31 3500 8900

SÃO PAULO . RIO DE JANEIRO . BELO HORIZONTE

  @fasano #fasano [www.fasano.com.br](http://www.fasano.com.br)

MasterCard  
*Black*

# RESTAURANTES

## Paladino

2º colocado na categoria COZINHA MINEIRA



Com clima ideal para famílias, almoços de fins de semana e refeições mais relaxadas em dias úteis, o restaurante-fazenda tem um ambiente cheio de natureza no bairro Braúnas, região da Pampulha. O local oferece música ao vivo, programação cultural para crianças e, mais recentemente, pacotes para casais que buscam uma noite especial às sextas e sábados: o Menu a Dois, desenvolvido pelos chefs Marcelo Haddad e Raphael Leroy, oferece snacks para dividir, duas opções de prato principal e duas opções de sobremesas.

Av. Gildo Macedo Lacerda, 300, Braúnas, (31) 3447-6604. De ter. a qui.: das 11h30 às 16h; sex. e sáb.: das 11h30 às 22h30; dom.: das 11h30 às 17h. Cartões: todos.

Reprodução Instagram



## Dona Lucinha

3º colocado na categoria COZINHA MINEIRA



A casa na rua Padre Odorico, na Savassi, é um dos pontos mais tradicionais para a gastronomia mineira na capital. Além do bufê com receitas como feijão tropeiro, massas e carnes, o restaurante também apresenta eventos especiais com música ao vivo à noite, com datas anunciadas em suas redes sociais. Nesses casos, recomenda-se reservar mesas, especificando o número de convidados, e é cobrado couvert artístico, que varia de acordo com o artista contratado.

R. Padre Odorico, 38, Savassi, (31) 3227-0562. De seg. a sex.: das 11h às 22h; sáb. e dom.: das 11h às 17h. Cartões: todos.

## MERCI BAR À VIN – CASA DO PORTO

R. Bernardo Mascarenhas, 45, Cidade Jardim, (31) 99469-0010. De ter. a qui.: das 17h às 0h; sex.: das 12h às 0h; sáb.: das 12h às 18h. Cartões: todos.

## MERCADO GRANO

R. Niágara, 320, Jardim Canadá, Nova Lima, (31) 3541-1036. Qua. e qui.: das 10h às 15h; sex. e sáb.: das 9h às 23h; dom.: das 9h às 16h. Cartões: todos, exceto American Express.



## PELLEGRINO

R. Laranjal, 459, Anchieta, (31) 2526-1085 / 99565-7942. De ter. a sex.: das 18h30 às 0h30; sáb.: das 13h às 17h; e das 18h30 às 0h30; dom.: das 13h às 17h. Cartões: todos.

## QUINTO DO OURO (OURO MINAS)

Av. Cristiano Machado, 4.001, Ipiranga, (31) 3429-4001. Diariamente: das 12h às 15h e das 18h às 0h. Cartões: todos.

## RESTAURANTE DO ANO

R. Levindo Lopes, 158, Savassi, (31) 2536-2408. De seg a dom.: das 11h30 às 15h30; sex. e sáb.: das 18h às 0h. Cartões: todos.

## RESTAURANTE TREGA

Rua Tupis, 881, Centro, (31) 99544-4443. De seg. a sáb.: das 10h às 15h. Cartões: todos.

## RINU'S BAR E RESTAURANTE

R. Ilacir Pereira Lima, 193, Silveira, (31) 3087-2090. Seg.: das 8h às 15h; ter.: das 8h às 22h; de qua. a sáb.: das 8h às 0h; dom.: das 8h às 18h. Cartões: todos.

## SOPHIA CAFÉ

R. Bernardo Guimarães, 2.044, Lourdes, (31) 2537-3099. Diariamente: das 8h às 22h. Cartões: todos.

## THE HOUSE FOOD & FUN

Av. do Contorno, 5.727, Savassi, (31) 98514-0576. De seg. a qui.: das 18h às 23h; sex.: das 18h às 0h30; sáb.: das 13h às 23h30; dom.: das 12h às 16h; e das 18h às 22h. Pix e cartões: todos.



## THE URBN

Al. Oscar Niemeyer, 1.369, Loja 48, Vila da Serra, Nova Lima, (31) 97111-7228. De ter. a sex.: das 18h às 0h; sáb.: das 12h às 0h; dom.: das 12h às 19h. Cartões: todos.

## TOPO DO MUNDO

R. Sen. Milton Campos, 145, 2º andar, Vila Castela, Nova Lima, (31) 99371-0234. De ter. a sex.: das 17h às 22h; sáb.: das 12h às 22h; dom. e feriados: das 12h às 19h. Cartões: todos.

## VILA CHALEZINHO

Al. Oscar Niemeyer, 132, Vila da Serra, Nova Lima, (31) 3097-2019. De ter. a sex.: das 19h às 0h; sáb.: das 13h às 17h30; e das 19h às 0h. Cartões: todos.

## ITALIANO

### ANCORA POR UN ALTRA VOLTA

R. Curitiba, 2.060, Lourdes, (31) 3245-0959. De ter. a sáb.: das 12h às 23h30; dom.: das 12h00 às 17h. Cartões: todos.

### DAL GRANO

Av. Presidente Antônio Carlos, 7.456, Pampulha, (31) 3505-9200. De seg. a sex.: das 11h30 às 15h; e das 18h às 0h; sáb. e dom.: das 12h às 0h. Cartões: todos, exceto Diners.

### DIVERTITI

R. Francisco Deslandes, 900, Loja 117, Anchieta, (31) 3245-9412. Diariamente: das 11h às 22h. Pix e cartões: todos.

### EST! EST!! EST!!!

Av. Getúlio Vargas, 107, Funcionários, (31) 2526-5852. De ter. a qui.: das 11h30 às 15h; e das 18h às 23h30; sex.: das 11h30 às 15h; e das 18h às 0h; sáb.: das 12h às 16h; e das 19h às 0h; dom.: das 12h às 16h. Cartões: Visa e Mastercard.

### EVA CUCINA ORIGINALE

Av. Luiz Paulo Franco, 301, Belvedere, (31) 3324-8990. Ter. e qua.: das 12h às 15h; qui. e sex.: das 12h às 15h; e das 18h às 23h; sáb.: das 12h às 23h; dom.: das 12h às 17h. Cartões: todos.

### LA CUCINA DI PIERO

R. Cabrobó, 357A, Sagrada Família, (31) 99224-6124. De qui. a sáb.: das 19h às 0h. Cartões: todos.

# EXPERIÊN\_ CIAS ÚNICAS DE GASTRO\_ NOMIA JAPONESA

Um lugar para além da culinária de alta qualidade, no Kanpai você vivencia momentos únicos.

Em um ambiente agradável, reúna amigos e familiares para desfrutar de um cardápio que conta com os melhores pratos japoneses, com opções veganas, e drinks originais, cheios de sabor!

**Celebre seus dias no Kanpai e viva experiências inesquecíveis.**

RESTAURANTE JAPONÊS KANPAI | +55 (31) 99555-1883  
RUA PIUM-Í, 1122 - CRUZEIRO, BELO HORIZONTE



ACCESSE O QR CODE  
E CONHEÇA MAIS  
SOBRE O KANPAI

## KANPAI

# RESTAURANTES

Reprodução Instagram



## Caravela

2º colocado na categoria COZINHA PORTUGUESA



A tradicional gastronomia lusitana encontrou um lugar muito charmoso na área Centro-Sul de Belo Horizonte: o Museu Abílio Barreto. O local, com a arquitetura típica do período colonial de Minas Gerais, é perfeito para o restaurante, que tem como carro-chefe os pratos feitos na Cataplana, a precursora da panela de pressão moderna. A cocção a vapor no utensílio de cobre dá um sabor especial aos peixes e frutos do mar, que são as principais atrações do menu. A Cataplana à moda de Goa, que serve duas pessoas, é boa pedida para quem quer experimentar algo diferente. Av. Prudente de Moraes, 202, Cidade Jardim, (31) 2531-3101 / 99585-5804. De ter. a qui.: das 11h30 às 14h30; sex.: das 11h30 às 16h; sáb. e dom.: das 12h às 16h30; qua. a sáb.: das 19h às 23h30. Cartões: todos.

Reprodução Instagram



## Taberna Baltazar

3º colocado na categoria COZINHA PORTUGUESA



A qualidade dos ingredientes é o que rege as receitas do restaurante da família Baltazar. Fundada pelo casal português Aurélio Baltazar e Tereza Caetano, a casa começou de maneira tímida, quando a família decidiu transformar sua mercearia em um lugar onde os clientes poderiam encontrar receitas feitas com carinho. Hoje, Dona Tereza comanda o estabelecimento com as filhas Izabel e Flávia, que tomam as decisões gastronômicas e administrativas com uma equipe selecionada a dedo. R. Oriente, 571, Serra, (31) 3223-7908. De ter. a qui.: das 17h à 0h; sex. e sáb.: das 12h às 23h; dom.: das 12h às 18h. Pix e cartões: todos.

## O ITALIANO

R. São Vicente, 155, Olhos d'Água, (31) 99767-5190. Ter. a qui.: das 18h30 às 23h; sex. e sáb.: das 12h às 1630; e das 19h às 23h; dom.: das 11h30 às 17h. Cartões: todos.



## O SARRACINO RESTAURANTE E PIZZARIA

Av. Afonso Pena, 3.745, Serra, (31) 3284-1390. De seg. a sex.: das 12h às 15h; e das 19h às 21h; sáb.: das 12h às 21h; dom.: das 12h às 15h; e das 19h às 21h. Cartões: todos.

## PARRILLA ITÁLIA

Av. dos Andradas, 3.000, Boulevard Shopping, Santa Efigênia, (31) 2531-3288. Diariamente: das 10h às 23h. Rua dos Tupis, 337, Centro, (31) 3271-6178. De seg. a sáb.: das 11h às 19h. Cartões: todos.

## PECORINO BAR & TRATTORIA

Av. Olegário Maciel, 1.600, Loja 30, DiamondMall, Santo Agostinho, (31) 3166-0755. Diariamente: das 12h às 23h. Cartões: todos.

## SAATORE RISTORANTE

R. Coronel Jairo Pereira, 420, Palmares, (31) 3317-9909. De ter. a dom.: das 17h à 0h. Av. Otacílio Negrão de Lima, 1.624, Pampulha, (31) 3317-9909. Diariamente: das 11h às 15h; e das 17h à 0h. Cartões: todos.

## SPECIALI TRATTORIA

R. Fernandes Tourinho, 805, Lourdes, (31) 3284-7060. Diariamente: das 11h às 22h. Cartões: todos.

## VILLA CELIMONTANA RISTORANTE

R. Marília de Dirceu, 226, Lourdes, (31) 3568-2023. De ter. a sáb.: das 12h às 23h; dom.: das 12h às 17h. Cartões: todos.

## JAPONÊS

### CHOP STICK SAN

R. dos Inconfidentes, 1.068, Savassi, (31) 3261-2210. Diariamente: das 11h30 às 15h; e das 18h30 às 23h. Pix e cartões: todos.

### HASHI

Av. Aggeo Pio Sobrinho, 130, Loja 11, Buritis, (31) 2552-5233. De seg. a sex.: das 18h às 23h30; sáb. e dom.: das 11h às 23h. Pix e cartões: todos.

### HOKKAIDO

BR-356, 2.500, Ponteio Lar Shopping, Santa Lúcia, (31) 3286-4020. De seg. a qui.: das 11h à 0h; sex. a sáb.: das 11h à 1h; dom. e feriados: das 12h à 0h. Cartões: todos.

### J-SAN

Av. Aggeo Pio Sobrinho, 450, Loja 3, Buritis, (31) 3879-5363. De ter. a sex.: das 18h à 0h; sáb.: das 12h à 0h; dom.: das 16h à 0h. Cartões: todos.



CANTINA COM FORNO À LENHA . PADARIA ARTESANAL . CAFÉS ESPECIAIS . ARMAZÉM . MÚSICA

@mercadograno  
@cafemercadograno

**MERCADO  
GRANO**

# RESTAURANTES

## Birosca S2



3º colocado na categoria COZINHA VARIADA

A casa foi inaugurada em há oito anos pela chef Bruna Martins, que escolheu a casa do Bairro Santa Tereza para servir comida “doméstica” bem temperada. A inspiração da maioria dos pratos é o caderno de receitas da família, mas com toque autoral: a torta de liquidificador é de polvo, lula e camarão no lugar de sardinha; a panqueca, de ragu de linguças com queijo de cabra, molho de tomate rústico e rúcula; e o salpicão leva costelinha desfiada. Funciona às quartas e quintas no jantar; sextas e sábados, para almoço e jantar, e no domingo, para almoço.

R. Silvianópolis, 483, Santa Tereza, (31) 2551-8310 / 98951-4046. Qua. e qui.: das 18h às 23h; sex.: das 12h às 15h30; e das 18h às 23h; sáb.: das 12h às 23h; das 12h às 16h. Cartões: todos.

Reprodução Instagram



## Dona Derna



2º colocado na categoria ITALIANO

Uma das mais antigas trattorias de BH, fundada em 1960, leva o nome de sua fundadora, lendária cozinheira italiana radicada na cidade. Com a morte do seu sucessor, o chef Memmo Biadi, no ano passado, a casa passou às mãos do chef Enrico Biadi, o Guigo, neto de Dona Derna e filho de Memmo. No cardápio, massas preparadas no local e carnes com toque toscano. As mesas do passeio da esquina das ruas Tomé de Souza e Levindo Lopes, na Savassi, são muito disputadas nos fins de tarde por clientes fiéis, para degustar os bons vinhos da adega climatizada sem pressa.

R. Tomé de Souza, 1.331, Savassi, (31) 3223-6954. De ter. a dom.: das 11h30 às 17h; sex.: das 11h30 às 23h30. Cartões: todos, exceto American Express.

### KEI

R. Bárbara Heliodora, 54, Lourdes, (31) 3337-4000. De seg. a sex.: das 18h às 23h; sáb. e dom.: das 12h às 23h. Cartões: todos.

### KEIKO SUSHI BAR

R. Flórida, 233, Sion, (31) 99731-5393. De ter. a sáb.: das 18h às 22h30; dom.: das 18h às 22h. Cartões: todos.

### KINOKO

R. José Rodrigues Pereira, 1.274, Buritis, (31) 2535-2550. De seg. a qui.: das 18h às 0h; sex. e sáb.: das 12h às 15h; e das 18h às 0h. Cartões: todos.

### MAYU

Al. Oscar Niemeyer, 975, Vila da Serra, Nova Lima, (31) 3225-6644. De seg. a sex.: das 18h às 0h; sáb. e dom.: das 12h às 0h. Cartões: todos.

### MARUKAME

Av. do Contorno, 8.863, Gutierrez, (31) 2526-9006. De ter. a qui.: das 18h às 22h; sex. e sáb.: das 18h às 23h; dom.: das 12h às 16h; e das 18h30 às 22h. Pix e cartões: todos.

### NARU SUSHI

R. Espírito Santo, 2.324 B, Lourdes, (31) 98615-2460. De ter. a dom.: das 18h às 23h. Pix e cartões: todos.

### NASHY SUSHI

R. Espírito Santo, 1.972, Lourdes, (31) 3318-2249. De seg. a sex.: das 11h30 às 15h; sáb.: das 12h às 23h; dom. e feriados: das 12h às 22h. Pix e cartões: todos.

### OCHI SUSHI

Av. Fleming, 900, bairro Ouro Preto, (31) 2526-9950. De ter. a sex.: das 19h às 23h; sáb. e dom.: das 12h às 23h. Pix e cartões: todos.

### ORIENTE TEMAKI

R. Coração de Jesus, 130, Jonas Veiga, (31) 3222-0894. De seg. a sáb.: das 18h às 23h. Cartões: todos.

### ROKKON

Av. Professor Mário Werneck, 500, Buritis, (31) 3275-2940. Diariamente: das 11h15 às 22h45. Cartões: todos.

### SAKANÁ

Av. do Contorno, 7.000, Lourdes, (31) 2515-0007. De seg. a qua.: das 19h às 00h30; de qui. a sáb.: das 19h às 1h30; dom.: das 19h às 0h30. Cartões: todos.

### SHITAKE

Av. Olegário Maciel, 1.772, Santo Agostinho, (31) 3335-4633. De seg. a sex.: das 11h30 às 15h; e das 18h às 0h; sáb. e dom.: das 12h às 15h30; e das 18h às 0h. Pix e cartões: todos.

### SUMÔ LOUNGE

Av. Bandeirantes, 1.789, Mangabeiras, (31) 3223-8479. Diariamente: das 8h às 21h45. Cartões: todos.

### SUSHI HOUSE

Av. Fleming, 417, bairro Ouro Preto, (31) 3498-7660. De seg. a qui.: das 18h às 23h; sex. e sáb.: das 12h às 1h; dom.: das 18h às 23h. Cartões: todos.

### SUSHI NAKA

Av. Afonso Pena, 2.828, Savassi, (31) 3287- 2714. De ter. a sex.: das 11h às 14h; e das 18h às 22h; sáb. e dom.: das 11h às 14h30; e das 18h às 22h. Pix e cartões: todos.

### TAKÊ

R. Professor Moraes, 659, Funcionários, (31) 3287-2730. De seg. a qui.: das 11h às 15h; e das 19h às 0h; sex.: das 11h às 15h; e das 19h às 1h; sáb.: das 12h às 16h; e das 19h às 1h; dom.: das 12h às 16h; e das 19h às 0h. Cartões: todos.

### TATAME

R. Grão Mogol, 872, Sion, (31) 3227-2069. De ter. a sex.: das 12h às 15h; e das 18h às 22h; sáb.: das 12h às 22h30; dom.: das 12h às 22h. Cartões: todos.

### TMAK TEMAKERIA E SUSHI BAR

R. Sergipe, 1.423, Loja 7, Savassi, (31) 3047-6336. Diariamente: das 17h às 0h. Cartões: todos.

MANGIA BENE CHE TI FA BENE.

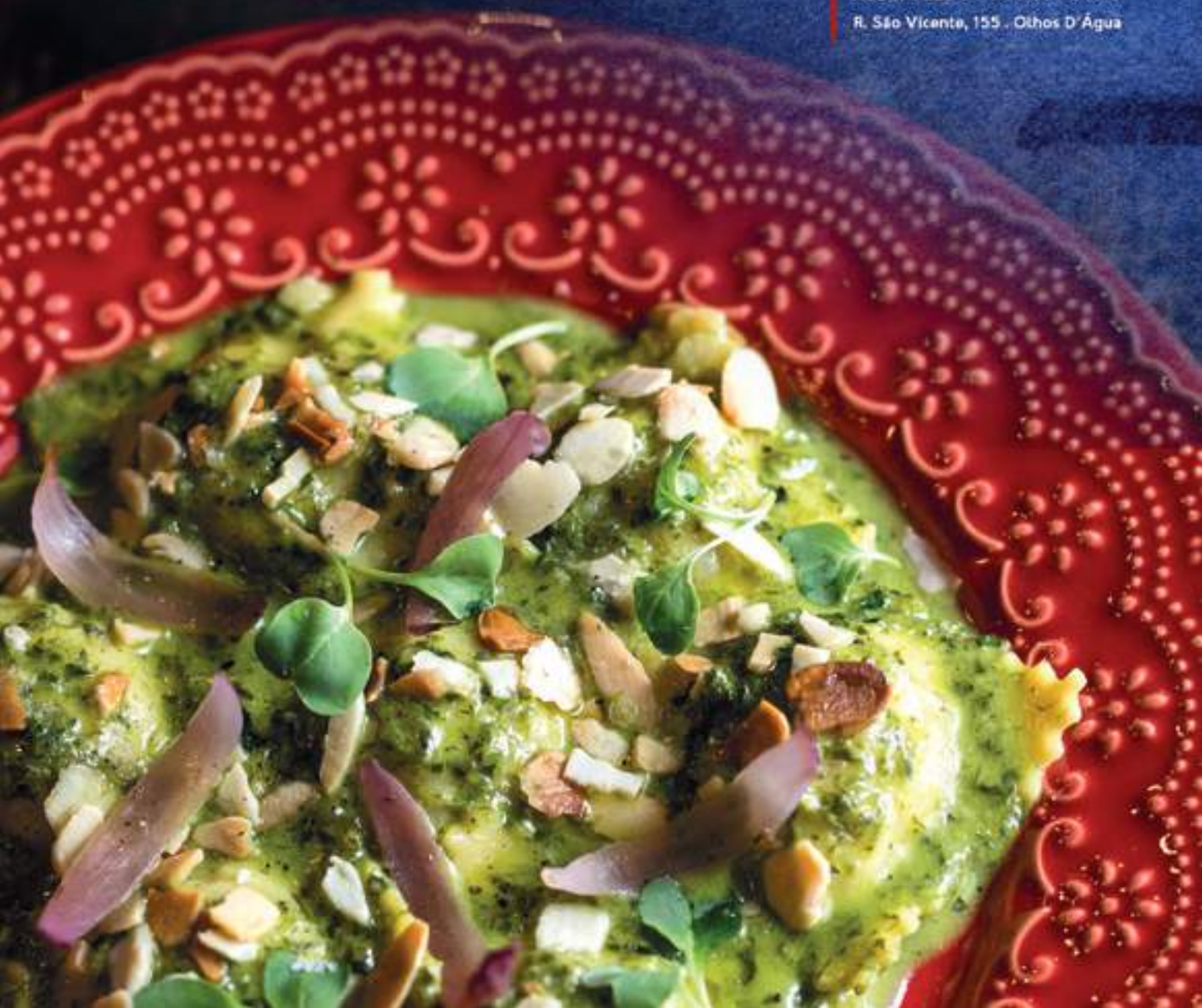
**O ITALIANO**

BRACE + MARE

Os Italianos estão certos, comer bem faz muito bem. Imagina comer bem e ter uma experiência que envolve, tradição familiar, natureza, produção artesanal e modernidade. Saborear um prato n'O Italiano vai muito além dos prazeres gastronômicos. Na cozinha, como protagonista, a conexão brace & mare (a brasa e os frutos do mar), com toques de ousadia, mas sempre seguindo a proposta descomplicada da nossa chef. No ambiente, todo charme da Itália aqui mesmo em BH.

Reservas: 31 99767-5190

R. São Vicente, 155 - Olhos D'Água



# RESTAURANTES

Reprodução Instagram



## Gero



3º colocado nas categorias ITALIANO e CARTA DE VINHOS

O restaurante belo-horizontino é o primeiro da marca – criada pela família Fasano, com mais de um século de tradição gastronômica – instalado dentro de um hotel. Da cozinha saem pratos clássicos da culinária italiana, como massas, risotos, carnes e peixes. O diferencial do cardápio da capital mineira, no entanto, é a seção Tragaluz Tiradentes, com opções como o nhoque Orai por Nós, feito com baroa dourada na manteiga, cabecinha de lula flambada na cachaça mineira com creme de moqueca; e a Pintada Tragaluz, arroz caldoso com paio e especiarias finalizado com galinha d'Angola confitada e brotos da região.

R. São Paulo, 2.320, Lourdes, (31) 3500-8970. De seg. a qui.: das 12h às 15h; e das 19h às 0h; sex. e sáb.: das 12h às 1h; dom.: das 12h às 17h. Cartões: todos.

Reprodução Instagram



## Taika Izakaya



2º colocado na categoria JAPONÊS

A charmosa casa do empresário Gabriel Rache não se prende apenas aos preparos clássicos japoneses. Há também pratos de países do sul asiático, a exemplo do katsuo bao, sanduíche de bao chinês com filé mignon empanado em panko, molho cremoso spicy e salada de repolho. Mas, se a ideia é não sair da Terra do Sol Nascente, faz sucesso como entrada o tartar de salmão. Entre os Sashimis Especiais, agradam os olhos e o paladar o polvo ao molho oriental e o atum com molho de missô picante e gema de ovo de codorna. Quer ousar? Que tal a pizza de atum fresco com azeite trufado?

R. Juvenal de Melo Senra, 383, Belvedere, (31) 2127-1818. De ter. a qui.: das 18h às 23h30; sex. e sáb.: das 18h às 0h30; dom.: das 18h às 22h30. Pix e cartões: todos.

## TOKYO SUSHI

Av. Coronel José Dias Bicalho, 1.007, São José, (31) 2523-0888. De ter. a qui.: das 18h às 23h; sex. e sáb.: das 18h às 0h. Pix e cartões: todos.

## TOKAI

Av. dos Andradas, 3.000, Piso 3, Boulevard Shopping, Santa Efigênia, (31) 3241-7237. Diariamente: das 11h às 22h. Pix e cartões: todos. Mais 3 endereços na cidade.

## UDON

R. Gonçalves Dias, 1.965, Lourdes, (31) 3243-8004. De seg. a sex.: das 18h às 0h; sáb. e dom.: das 12h às 16h; e das 18h às 0h. Estrada para Nova Lima, 421, Belvedere, (31) 3324-2046. Diariamente: das 18h às 0h. Pix e cartões: todos.



## YAKAN LOUNGE

Av. do Contorno, 5.757, Savassi, (31) 3024-4539. Diariamente: das 11h às 22h. Pix e cartões: todos.

## YAN PING

Av. Cristiano Machado, 11.833, Piso L3, Shopping Estação, Venda Nova, (31) 3118-9644. BR-356, 3.049, Piso Ouro Preto, Loja 65, BH Shopping, Belvedere, (31) 99408-4622. De seg. a sáb.: das 10h às 22h; dom.: das 11h às 21h. Cartões: todos.

## YUKAI

R. Grão Mogol, 1.045, Sion, (31) 3287-3001. De seg. a qui.: das 18h às 0h30; sex. e sáb. e dom.: das 12h às 1h. Cartões: todos.

## PEIXES/FRUTOS DO MAR

### BAIANA DO ACARAJÉ

R. Antônio de Albuquerque, 440, Savassi, (31) 3586-3267. Seg.: das 17h às 23h; ter. e qua.: das 12h às 22h; qui. a sáb.: das 12h às 0h; dom. das 12h às 20h. Cartões: todos.

### CAMBURI

R. Minas Novas, 13, Cruzeiro, (31) 3568-4001. De qua. a sex.: das 12h às 15h; e das 18h às 22h; sáb.: das 12h às 22h; dom.: das 12h às 17h. Cartões: todos.

### COCO BAMBU

R. Francisco Deslandes, 900, Anchieta, (31) 3504-9180. Diariamente: das 11h às 0h. BR-356, 3.049, Piso Mariana, Lojas 26A-26 C, BH Shopping, Belvedere, (31) 3653-1700. Diariamente: das 11h às 23h. Av. Presidente Carlos Luz, 3.001, Shopping Del Rey, Pampulha, (31) 3586-6501. Diariamente: das 11h30 às 0h. Cartões: todos.



# DESACELERE

compartilhe, **celebre**, confraternize e **viva** uma nova experiência na sua ou em uma de nossas casas. Agora com o cardápio a la carte durante todo o dia, te convidamos para apreciar sua refeição com calma e aproveitar o ambiente no estilo **slow food**. Diversidade no menu, sugestões diárias do nosso chef, opções veganas e low carb são algumas das novidades para aderir a essa nova proposta. **Saudável**, saborosa, contemporânea, brasileira, afetiva, a melhor ... Comida de **verdade!**



Você já foi a Bahia?

**Alguidares**

RESTAURANTE

Leitão Velha.

A

X

E

**Funcionamento:**  
**Segunda a Quinta:**  
**12:00 às 15:00**  
**18:30 às 23:00**  
**Sexta e Sábado:**  
**12:00 às 23:00**  
**Domingo:**  
**12:00 às 18:00**  
**Feriados:**  
**12:00 às 23:00**

## RESTAURANTES



Reprodução Instagram

### Kanpai



**3º colocado nas categorias JAPONÊS e CARTA DE DRINQUES**

No cardápio de comes, há desde preparos tradicionais, como o Yakimeshi, conhecido como risoto japonês; e o Teppan Yaki, que pode ser com peixe branco, camarão, salmão ou frango grelhados, acompanhado de abobrinha, cenoura, brócolis, batata-doce, cebola, batata, berinjela e moranga; ao Gunkan Maçaricado, em que o fogo libera gorduras do gukan de salmão que se misturam com o molho de abacaxi. Já para beber, chamam a atenção os coquetéis coloridos, a exemplo do Kanpai Goose, uma mistura de rum de tangerina, sucos de maracujá e limão e espuma de limão-siciliano. R. Pium-i, 1.122, Cruzeiro, (31) 3656-4621. De seg. a sex.: das 18h às 23h; sáb. e dom.: das 12h às 16h; e das 18h às 23h. Cartões: todos.

#### DO PEIXE

R. Dr. Jeferson de Oliveira, 231, Santa Amélia, (31) 2552-4014. De ter. a sex.: das 18h às 23h30; sáb. e feriados: das 11h às 23h30; dom.: das 11 às 21h. Cartões: MasterCard e Visa

#### MR. CRAB SEAFOOD

Av. Marquês de Valença, 99A, Gutierrez, (31) 3568-8665 / 98518-1029. De ter. a sex.: das 17h à 0h; sáb.: das 11h à 0h; dom. e feriados: das 11h às 16h. Cartões: todos, exceto American Express.

#### O BARCO

Av. Presidente Carlos Luz, 3.001, Shopping Del Rey, Pampulha, (31) 3415-7408. De seg. a sáb.: das 10h às 23h; dom.: das 10h às 22h. Av. Cristiano Machado, 11.833, Piso L3, Shopping Estação, Venda Nova, (31) 3118-9902. Diariamente: das 11h às 22h. Cartões: todos.

#### ODARA COZINHA TÍPICA BAIANA

Av. do Contorno, 9.345, Prado, (31) 3309-6098. Sex.: das 18h às 23h; sáb., dom. e feriado: das 12h às 18h. Cartões: todos.

#### RANCHO DO PEIXE

R. Antônio Carlos de Oliveira, 7, Palhano, Brumadinho, (31) 3575-6013. De seg. a sex.: das 8h às 17h; sáb., dom. e feriados: das 8h às 18h. Cartões: todos.

#### SURUBIM NA BRASA

R. São Romão, 176, São Pedro, (31) 3261-9707. De seg. a sáb.: das 11h à 0h; dom.: das 11h às 18h. Cartões: todos.

#### SURUBIM NO ESPETO

Av. Fleming, 200, bairro Ouro Preto, (31) 3291-3988. R. Alberto Cintra, 265, União, (31) 3486-0167. De seg. a qua.: das 11h à 0h; qui. a sáb.: das 11h às 2h; dom.: das 11h à 0h. Cartões: todos.

#### VIVENDA DO CAMARÃO

BR-356, 3.049, Piso Ouro Preto, Loja 52, BH Shopping, Belvedere, (31) 3286-2470. Av. Olegário Maciel, 1.600, Loja 75, DiamondMall, Santo Agostinho, (31) 3286-2470. Av. dos Andradas, 3.000, Santa Efigênia, Boulevard Shopping, (31) 98761-7255. Diariamente: das 11h às 22h. Cartões: todos.



rede   
gourmet

Há 30 anos espalhando  
os melhores sabores por  
Belo Horizonte.

*Santafe*  
RESTAURANTE

*Olegário*  
PIZZA E PASTAS

  
UDON  
CULINÁRIA JAPONESA



[www.redegourmetbh.com.br](http://www.redegourmetbh.com.br)



[redegourmetbh](https://www.instagram.com/redegourmetbh)

# RESTAURANTES

Reprodução Instagram



## Alguidares

2º colocado na categoria PEIXES/FRUTOS DO MAR



A comida baiana e seus tradicionais peixes e frutos do mar são o carro-chefe do restaurante no bairro Sion. Além dos petiscos como bolinho de bacalhau, acarajé e mix de peixe, lula e camarão à doré, a casa oferece moquecas, filés e bobós para duas, três e quatro pessoas. Em funcionamento desde 1996, já venceu vários prêmios de melhor comida baiana de BH e do país. A chef e proprietária, Deusa Prado, garante que a receita de seu sucesso entre os públicos mineiros e baianos é a moderação no uso do dendê e coentro.

Rua Pium-i, 1.037, Sion, (31) 3221-8877. De seg. a sex.: das 12h às 15h; e das 19h às 22h; sáb. das 12h às 22h; dom. das 12h às 18h. Cartões: todos.

## Badejo

3º colocado na categoria PEIXES/FRUTOS DO MAR



Inaugurado em 1990 na capital mineira, o restaurante é referência nessa culinária. Os petiscos e entradas, como a casquinha de siri e porção de camarões empanados, têm atraído e fidelizado clientes durante todo o funcionamento da casa. A novidade mais recente é o rodízio de camarão, peixes e frutos do mar, que funciona às sextas e sábados, no almoço e jantar, sob o comando do chef Daniel Dal Cin. O cliente pode escolher suas receitas favoritas, que incluem ceviche, moquecas, porções fritas, paellas e pastéis de camarão, com opção de acompanhamentos de arroz, batata frita, purê de batata ou pirão.

R. Ceará, 1.685, Savassi, (31) 97301-4785. De ter. a sex.: das 12h às 15h30; e das 18h às 23h30; sáb.: das 12h às 23h30; dom. e feriados: das 12h às 17h. Cartões: todos.

## XANADU BAR E RESTAURANTE

R. Aimorés, 2.474, Santo Agostinho, (31) 3261-1757. De ter. a sex.: das 11h às 15h; sáb. e dom.: das 12h às 17h. Cartões: todos.

## PIZZARIA

### 68 LA PIZZERIA

R. Fernandes Tourinho, 1.047, Lourdes, (31) 2510-6868.  
R. do Vale, 424, Vale do Sereno, Nova Lima, (31) 3542-6092. De seg. a qua.: das 18h à 0h; qui. a sáb.: das 18h às 2h; dom.: das 12h à 0h. Cartões: todos.

### 158 TRATTORIA & PIZZERIA

R. Professor Moraes, 158, Savassi, (31) 3654-0727. Seg. e ter.: das 11h às 16h; de qua. a

dom.: das 11h às 22h. Cartões: todos.

### AUGURI PIZZARIA E FORNERIA

R. Alabastro, 38, Santa Tereza, (31) 3047-1004. De ter. a dom.: das 18h às 23h30. Cartões: todos.

### BAROLIO

Al. Oscar Niemeyer, 1.033, Loja 4, Bloco B, Vila da Serra, Nova Lima, (31) 3786-1359. De ter. a qui.: das 11h às 23h; sex.: das 11h à 0h; sáb.: das 12h à 0h; dom.: das 12h às 21h. Cartões: todos.

### BITELA PIZZA

R. José Rodrigues Pereira, 794, Estoril, (31) 3378-6600. Diariamente: das 11h30 às 23h20. Cartões: todos, exceto Diners. Mais 3 endereços na cidade.

### CAPRESE PIZZA E BIRRA

Av. General David Sarnoff, 5.160, 1º andar, Itaú Power Shopping, Cidade Industrial, (31) 3333-0424. De seg. a sáb.: das 11h às 23h; dom.: das 11h às 22h. Cartões: todos.

### CONFRARIA 269

Rodovia Januário Carneiro, 20, Vale do Sereno, Nova Lima, (31) 99886-1946. De ter. a sex.: das 18h à 23h; sáb.: das 18h à 1h; dom.: das 12h às 20h. Cartões: todos.

### CUCA LIBRE PIZZARIA

R. José Rodrigues Pereira, 740, Buritys, (31) 3047-0776. Diariamente: das 17h30 às 23h30. Cartões: todos.

### DOMINO'S

Av. Getúlio Vargas, 710, Funcionários, (31) 3262-2222. De dom. a sex.: das 11h às 23h30; sáb.: das 11h à 0h. Cartões: todos. Mais 8 endereços na cidade.

### DONNA MARGHERITA

Av. Carandaí, 840, Funcionários, (31) 3224-6179. De dom. a qui.: das 11h à 0h; sex. e sáb.: das 11h à 1h. Cartões: todos. Mais 3 endereços na cidade.

### ENGENHEIROS PIZZA & TEMAKI

Av. Afonso Pena, 3.573, Serra, (31) 2512-5412. Diariamente: das 11h30 às 23h. Mais 3 endereços na cidade.

### ESTAÇÃO PARADA DO CARDOSO

R. Dores do Indaiá, 409, Santa Tereza, (31) 3461-4798. Seg. e ter.: das 17h à 0h; qui. a sáb.: das 17h às 2h; dom.: das 17h à 0h. Cartões: todos.

### EXPRESSO PIZZA

BR-356, 3.049, Piso Ouro Preto, Loja 64, BH Shopping, Belvedere, (31) 3286-2788. Diariamente: das 11h às 22h. Cartões: todos.

### GALPÃO 281 PIZZAS ARTESANAIS & EMPORIO

Av. Francisco Sá, 281, Prado, (31) 3785-4964. Diariamente: das 18h à 1h. Cartões: todos.

### GIACO PIZZARIA

R. Jordânia, 180, Ouro Preto, (31) 3374-0484 / 99734-0282. De qua. a dom.: das 18h à 0h. Pix e cartões: todos.

### KOCTU'S PIZZA

R. Marília de Dirceu, 159, Lourdes, (31) 98476-9667. Qua.: das 18h às 22h; qui.: das 18h às 23h; sex. e sáb.: das 17h à 0h; dom.: das 18h às 23h. Pix e cartões: todos.

### LA MAFIA PIZZARIA

Av. do Contorno, 6.283, Savassi, (31) 3657-6321. De seg. a sex.: das 16h às 23h30; sáb. e dom.: das 12h às 23h30. Pix e cartões: todos.

### LA VERA PIZZA ITALIANA

R. Pium-i, 784, Anchieta, (31) 2515-0264. Ter. e dom.: das 18h às 22h30; de qua. a sáb.: das 18h às 23h. Pix e cartões: todos. ▶



A VIDA MUDOU  
E CONTINUAMOS PREPARANDO  
RECEITAS COM MAIS DE 50 ANOS  
DE TRADIÇÃO.



**Unidade Cidade Nova**

(31) 3482 9870

R. Conselheiro Lafaiete, 2099

Cidade Nova, Belo Horizonte - MG

**Unidade Lourdes**

(31) 3222 7300

R. Espírito Santo, 1507

Lourdes, Belo Horizonte - MG

 RESTAURANTE  
DO PORTO

O Porto do Bacalhau

[www.restaurantedoporto.com.br](http://www.restaurantedoporto.com.br) | @restaurantedoportooficial

# RESTAURANTES

Reprodução Instagram



## Olegário Pizza e Forneria

2º colocado na categoria PIZZARIA



Inaugurada em 2004 pelos irmãos Pedro e Agilberto Martins, é reconhecida como uma das melhores da cidade, sempre lembrada pelos eleitores de Encontro Gastrô. As massas finas, produzidas com farinha especial exclusiva da casa, são assadas em forno a lenha. Os ingredientes usados no recheio são selecionados e se combinam em sabores harmônicos, às vezes inusitados. A casa também possui uma boa carta de vinhos, com rótulos variados, e ainda serve diversos pratos à la carte.

Av. Olegário Maciel, 1.748, Lourdes, (31) 3337-4446. De seg. a dom.: das 12h às 15h; e das 18h às 23h. Pix e cartões: todos. Mais 3 endereços na cidade.

## Domenico Pizzeria & Trattoria

3º colocado na categoria PIZZARIA



Pizza de massa fina com borda crocante e ingredientes de alta qualidade são os segredos que garantem o sucesso das criações do chef-proprietário, o napolitano Domenico Cardamuro, sempre lembradas entre as melhores da cidade. A casa, instalada em um charmoso casarão tombado no bairro Funcionários, apresenta menu variado de redondas, e a massa com carvão vegetal é opcional. Bons vinhos e pratos típicos como calzones, risotos, lasanhas e pastas, além de cannoli de mascarpone e outras sobremesas clássicas, completam o cardápio.

R. Cláudio Manoel, 583, Funcionários, (31) 2516-2969. De seg. a sex.: das 18h30 à 0h; sáb.: das 12h às 15h; e das 18h30 à 0h; dom.: das 12h às 15h; e das 18h às 23h. Cartões: todos.

## MARÍLIA EMPÓRIO E FORNERIA

R. Bárbara Heliodora, 141, Lourdes, (31) 3275-2027. De seg. a qui.: das 18h às 23h; sex.: das 12h às 15h; e das 18h às 23h; sáb. e dom.: das 12h às 23h. Pix e cartões: todos.

## MUSTACHE PIZZARIA

R. Rio de Janeiro, 1.270, Lourdes, (31) 3245-7001. Diariamente: das 11h às 23h. Cartões: todos.

## NINO PIZZARIA

R. Coronel José Benjamin, 824, Padre Eustáquio, (31) 3464-8085. De seg. a sex.: das 10h às 14h30; e das 17h às 22h; sáb. e dom.: das 10h às 22h. Cartões: todos.

## NONNA PIZZERIA & TRATTORIA

Av. do Contorno, 8.831, Gutierrez, (31) 3292-5504. De ter. a sáb.: das 18h às 0h30; dom.: das 12h às 22h. Cartões: todos.

## O BOIADEIRO PIZZARIA

R. Palmira, 876, Serra, (31) 3284-3311. De seg. a sex.: das 11h às 15h; e das 17h à 0h; sáb.: das 12h à 0h30; dom.: das 17h às 22h. Cartões: todos.

## PITZA 1780

R. Antônio de Albuquerque, 749, Savassi, (31) 3223-6611.  
Av. Prudente de Morais, 477, Santo Antônio, (31) 3223-6611.  
Av. dos Engenheiros, 778, Castelo, (31) 3223-6611. Diariamente: das 17h30 às 22h30. Cartões: todos.

## PIZZA FAST

R. Fortuna, 363, Barreiro de Cima, (31) 3381-1500. Diariamente: das 18h30 às 23h30. Cartões: todos.

## PIZZA HUT

R. Curitiba, 2.154, Lourdes, (31) 3568-1001. De seg. a sex.: das 17h às 23h; sáb. e dom.: das 12h às 23h. Pix e cartões: todos. Mais 5 endereços na cidade.

## PIZZA PAZZA

Av. do Contorno, 6.061, Pátio Savassi, São Pedro, (31) 3286-2177. Diariamente: das 10h às 22h. Pix e cartões: todos. Mais 3 endereços na cidade.

## PIZZA SCUOLA

R. Grão Mogol, 447, Sion, (31) 3225-3225. De seg. a qui.: das 11h às 23h; sex. e sáb.: das 11h às 5h; dom.: das 11h às 23h30.

Av. Silvano Brandão, 2.222, Horto, (31) 3521-3521. De seg. a qui.: das 18h às 23h30; sex.: das 18h às 0h30; sáb.: das 12h às 0h30; dom.: das 12h às 23h30.  
Av. do Contorno, 1.441, Floresta. De dom. a qua.: das 12h à 0h; de qui. a sáb.: das 12h às 3h. Cartões: todos.

## PIZZA SUR

R. da Bahia, 1.764, Lourdes, (31) 3222-8077. Diariamente: das 11h às 22h.  
R. Levindo Lopes, 158, Savassi, (31) 2515-9696. De dom. a sex.: das 18h às 22h30; sáb.: das 12h às 15h; e das 17h30 às 23h30. Cartões: todos.

## PIZZARELLA

Av. Olegário Maciel, 2.280, Lourdes, (31) 3292-3000. De dom. a qui.: das 11h à 0h; sex. e sáb.: das 11h à 0h30.  
Av. Cônsul Antônio Cadar, 122, São Bento, (31) 3344-2200. Diariamente: das 11h às 23h30. Cartões: todos.

## PIZZARIA MANGABEIRAS

Av. Afonso Pena, 4.200, Mangabeiras, (31) 3211-1777. Diariamente: das 11h à 0h. Cartões: todos. Mais 7 endereços na cidade.

## PIZZARIA PANORAMA

R. Sapucaí 533, Floresta, (31) 2510-5002. De ter. a sáb. das 18h à 0h; dom. das 18h às 23h. Cartões: todos.

## PIZZARIA PORTO

R. Rio Grande do Sul, 714, Barro Preto, (31) 3291-3208. Diariamente: das 11h às 23h45. Cartões: todos.

## PIZZARIA SION

Av. Uruguaí, 719, Sion, (31) 3221-0308. De seg. a sex.: das 11h30 às 15h; e das 18h às 0h30; sáb.: das 11h30 às 0h30; dom.: das 12h às 23h30.  
Av. Cristiano Machado, 4.000, Minas Shopping, União, (31) 3286-7057. De seg. a sáb.: das 11h às 20h. Cartões: todos. ▶



XX

# SOUFFLÉS, MAS MUITO MAIS


.....  
*o seu restaurante destino em Belo Horizonte, como sempre foi.*  
.....

## *Taste-Vin*

RESTAURANTE & LOJA DE VINHOS



Rua Curitiba, 2105 . Lourdes . Belo Horizonte . 31 3292-5423

 restaurante\_tastevin

# RESTAURANTES

## POMODORI

R. Paraíba, 1.356, Savassi, (31) 3281-9299. De seg. a sex.: das 11h30 às 0h20; sáb. dom. e feriados: das 17h às 0h20. Pix e cartões: todos. Mais 3 endereços na cidade.

## RESTAURANTE E PIZZARIA GIOVANNI

Av. do Contorno, 1.636, Floresta, (31) 3222-8787. Diariamente: das 10h30 à 0h. Cartões: todos.

## ROMEO PIZZA BAR

Al. Oscar Niemeyer, 1.369, Vila da Serra, Nova Lima, (31) 98336-8901. De ter. a sex.: a partir de 17h; sáb.: a partir de 12h; dom.: a partir de 16h. Cartões: todos.

## SANTA PIZZA BODEGA

BR-356, 2.500, 2º Piso, Ponteio Lar Shopping, Santa Lúcia, (31) 2555-8222. De seg. a sáb.: das 12h às 20h. Cartões: todos.

## TUA PIZZA GOURMET

Av. Bandeirantes, 1.299, Mangabeiras, (31) 2510-4410. De ter. a sex.: das 18h às 23h; sáb.: das 12h às 23h; dom.: das 11h às 23h. Cartões: todos.

## VERDEMAR

Av. Nossa Senhora do Carmo, 1.900, Sion, (31) 2105-0101. De seg. a sáb.: das 7h às 22h; dom. e feriados: das 7h às 21h. Pix e cartões: todos. Mais 15 endereços na cidade.

## VERT PIZZARIA

Av. Cristiano Machado, 3.435, Ipiranga, (31) 3517-0217. Diariamente: das 12h às 23h. Cartões: todos.

## VIA FÉRREA PIZZARIA E CHURRASCARIA

R. Moura Costa, 13, Planalto, (31) 3495-2779. Seg.: das 17h30 às 23h; de ter. a qui.: das 11h30 às 15h; e das 17h30 às 23h; sex.: das 11h30 às 15h; e das 17h30 à 0h; sáb.: das 11h30 à 0h; dom.: das 12h às 23h. Cartões: todos.

## VILLA FLORIANO PIZZARIA

Av. do Contorno, 3.277, Santa Efigênia, (31) 2510-7955. De seg. a sex.: das 11h às 15h; e das 18h à 0h; sáb.: das 18h à 0h. Pix e cartões: todos.

## VIVA PIZZA

R. Tupis, 337, Loja 32, Piso G, Shopping Cidade, Centro, (31) 2535-8316. De seg. a sáb.: das 10h às 22h; dom.: das 11h às 22h. Pix e cartões: todos.

## RESTAURANTE TRADICIONAL

### CANTINA DO LUCAS

Av. Augusto de Lima, 233, Loja 18, Ed. Malleta, Centro, (31) 3226-7153. De seg. a sáb.: das 11h às 16h. Cartões: todos, exceto Diners.

## Restaurante do Minas 1



2º colocado na categoria RESTAURANTE TRADICIONAL

Point da elite mineira desde os anos 1940, é aberto a sócios e não sócios do Minas Tênis Clube e fica perto da Praça da Liberdade, um charme a mais. O carro-chefe da casa é o self-service de feijoada aos sábados, com pertences servidos separadamente. O self-service do almoço é variado, com opções de saladas, carnes, massas e sobremesas. Oferece também cardápio à la carte, com clássicos como camarão à milanesa recheado com catupiry e filé ao alho.

R. da Bahia, 2.244, Lourdes, (31) 3516-1310. Seg.: das 11h30 às 16h; de ter. a sáb.: das 11h30 às 23h; dom.: das 11h30 às 17h. Cartões: todos.

## Bolão



3º colocado na categoria RESTAURANTE TRADICIONAL

Refeições fartas e com bons preços e cerveja sempre gelada são as chaves do sucesso dessa verdadeira instituição da comida mineira, que acaba de completar 60 anos de história no casarão da praça Duque de Caxias, em Santa Tereza. Frequentada por um público eclético e fiel, serve pratos simples, com tempero caseiro. Entre os clássicos, destaque para espaguetes à bolonhesa (desde os anos 1970) e o Rochedão (arroz, feijão, batata ou macarrão, bife e ovo), incorporado ao menu em 1994.

Praça Duque de Caxias, 288, Santa Tereza, (31) 3463-0719. De seg. a sáb.: das 11h às 23h; dom.: das 11h às 17h. Cartões: todos. Mais 3 endereços na cidade.

Reprodução Instagram



## Ninita



2º colocado na categoria RESTAURANTE REVELAÇÃO

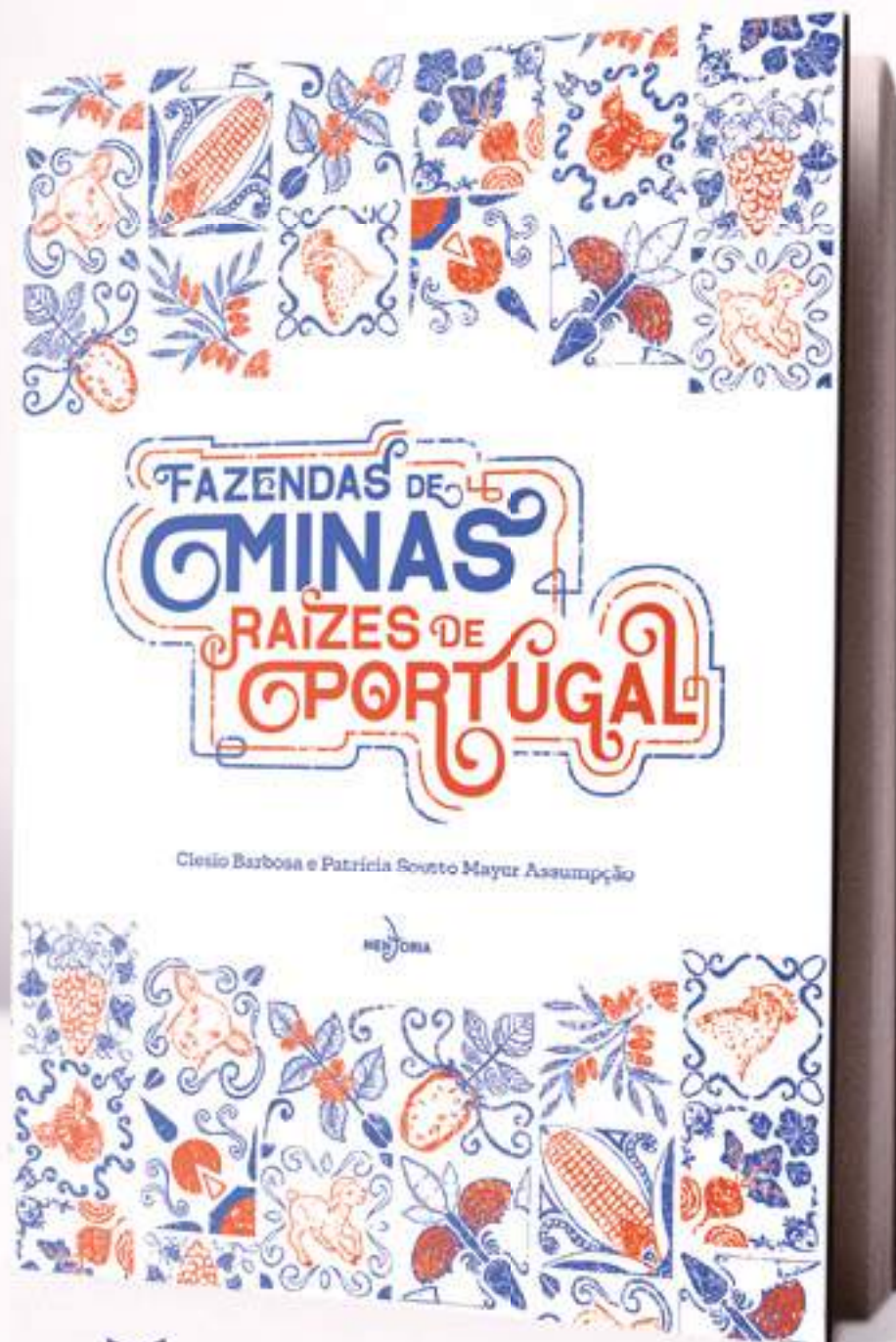
O novo empreendimento do chef Leo Paixão é descrito como "italiner" ou "mineirano", já que as receitas misturam "a hospitalidade da cozinha mineira com o conforto da gastronomia italiana". O nome é homenagem ao apelido da bisavó de Leo, Amasília Panaim Matta-Machado. De entrada, vale provar o espetinho de quiabo na brasa com lardo e balsâmico. Entre os principais, o stinco de cordeiro com nhoque de mandioca com fonduta e o polvo assado na brasa com risoto all'arrabiata e pimenta-dedo-de-moça já conquistaram a clientela. Como não dá para sair sem provar uma sobremesa, destaque para o Tiramisu de Bom Bocado da Bivô Ninita com creme de queijo canastra e chocolate.

R. Bárbara Heliodora, 71, Lourdes, (31) 3292-4237. Seg: das 18h às 22h; ter. a sáb. das 12h às 17h; e das 18h às 22h; dom.: das 12h às 17h. Cartões: todos.

O NOVO LIVRO DE  
**CLESIO BARBOSA & PATRÍCIA SOUTTO MAYOR ASSUMPTÃO**  
AUTORES PREMIADOS NO GOURMAND AWARDS®

# A HISTÓRIA DE 12 FAZENDAS DE RAÍZES PORTUGUESAS

UMA OBRA FASCINANTE COM MAIS DE 250 FOTOGRAFIAS E DELICIOSAS RECEITAS



**ADQUIRA O SEU!**  
(EDIÇÃO LIMITADA)

A VENDA NA AMAZON:



ESCANEE O QR CODE  
OU ACESSE:  
[BIT.LY/MGPORTUGAL](https://bit.ly/mgportugal)

  
Lei de Incentivo à  
**CULTURA**

SECRETARIA ESPECIAL DA  
CULTURA

MINISTÉRIO DO  
TURISMO

 **PÁTRIA AMADA  
BRASIL**  
GOVERNO FEDERAL

NESTE FINAL DE ANO QUE  
TAL PRESENTEAR QUEM  
VOCÊ AMA E QUER BEM  
COM UMA EXPERIÊNCIA NO  
MELHOR RESTAURANTE  
DE COMIDA MINEIRA DA  
CIDADE?



*dona  
lucinha*

**BASTA ESCANEAR O QR  
CODE ABAIXO OU ENTRAR  
EM CONTATO ATRAVÉS  
DE NOSSO WHATS APP E  
ADQUIRIR O SEU VOUCHER  
NO VALOR DE R\$100,00 QUE  
INCLUI: ENTRADA, PRATO  
PRINCIPAL E SOBREMESA.  
O LICOR DA CASA, CAFÉ  
COADO OU CHÁ É POR  
NOSSA CONTA.**



 @donalucinhamatriz

 31 99764 0808  31 2127 0788

## RESTAURANTES

Reprodução Instagram



### O Jardim Restô Bar



**3º colocado na categoria RESTAURANTE REVELAÇÃO**

Ao completar um ano, o restaurante comandado pelo chef Caio Soter lançou novo cardápio, que faz homenagem à cozinha brasileira. Estão no menu a coxinha de frango com com quiabo e queijo paca com barbecue de jabuticaba; a Moqueca Baiana e o Costelão Gaúcho. Para quem não come proteína animal, estrogonofe de pupunha tostado e cogumelos ao leite de coco e palha de baroa; uma versão da feijoada de berinjela no missô; e moqueca vegana. De sobremesa, uma versão da Cartola com queijo canastra tostado, calda de doce de leite, banana marinada e gelato de banana caramelizada.

Av. Cônsul Antônio Cadar, 117, São Bento, (31) 3318-7787. De ter. a sex. das 11h30 às 15; de qua. a sex.: das 18h30 às 23h30; sáb.: das 11h30 às 17h; e das 18h30 às 23h30; dom. 11h30 às 17h. Cartões: todos.

#### CASA CHEIA

Av. Augusto de Lima, 744 Loja 167,  
Mercado Central, Centro, (31) 3274-9585.  
De seg. a sáb.: das 10h30 às 18h; dom. e  
feriados: das 10h às 13h.

R. Cláudio Manoel, 784, Funcionários,  
(31) 3234-6921. De seg. a sáb.: das 11h  
às 0h; dom. e feriados: das 11h às 19h.  
Cartões: todos.

#### CASA DOS CONTOS

R. Rio Grande do Norte,  
1.065, Savassi, (31) 3261-  
5853. De seg. a qui.: das 11h

às 15h; sex.: das 11h às 15h; e 17h às  
22h; sáb. e dom.: das 11h às 22h. Cartões:  
todos, exceto Diners.

#### RESTAURANTE DO AUTOMÓVEL CLUBE

Av. Afonso Pena, 1.394, Centro, (31) 3222-  
5416. De seg. e qua.: das 12h às 15h; e  
das 18h às 0h; e de qui. a sáb.: das 12h às  
0h. Cartões: todos.

#### RESTAURANTE DO MINAS II

Av. dos Bandeirantes, 2.323, Mangabeiras,  
(31) 3227-0338. De qui. a dom.: das 11h às  
16h. Cartões: todos. ■



# SOM REINVENTADO

**Banda Nolli Brothers grava álbum duplo, aposta na gastronomia, cultura e turismo de BH e apresenta a startup O Ninho**

A necessidade de trabalhar aliada à disponibilidade de tempo em função da paralisação do setor de eventos e entretenimento, além do cancelamento de shows por causa da pandemia da Covid-19, levou a banda Nolli Brothers a se reinventar. Nesse período, ideias e projetos foram viabilizados por meio de editais de fomento à cultura e patrocínios institucionais, promovendo geração de trabalho e renda para músicos, equipe técnica, produtores, diretores, estúdios, chefs etc. Assim nasceu O Ninho, incubadora de projetos, uma startup pautada na criatividade e dinamismo.

Em 2021, a banda estabeleceu metas mais ambiciosas e se afirmou no mercado com os projetos "Flower Power", "Música nu Buteco" e "Dia de Jogo", além do documentário "Bolão – Onde Nasce a Música em BH". Todos englobam a gastronomia, cultura e o turismo em Belo Horizonte por meio de mini documentários nos quais bares, botecos e restaurantes são apresentados; chefs, personalidades e formadores de opinião contam suas histórias; e pratos, petiscos e drinques tradicionais são gravados para a posteridade. Também há espaço para a paixão pelo futebol, os times e os estádios de Belo Horizonte, além de histórias, boatos e lendas urbanas que são revelados ao público nas redes sociais. "Nosso objetivo é incentivar o desenvolvimento artístico e fomentar toda a cadeia da economia criativa e cultural envolvendo música, gastronomia e o turismo da cidade", diz a vocalista Nolli Merrighi.

Com a reabertura, a banda vem realizando os projetos no formato presencial, atraindo o público para os festivais que, até então, aconteciam apenas online. O 104 Café foi palco para a 3ª Edição do "Festival Flower Power" e teve como tema o Circuito Praça da Estação. O evento contou com os shows das cantoras Tânia Azze, Lu Mattos e Nolli, da banda Nolli Brothers. O show na cozinha ficou a cargo da chef Carol Nogueira e da mixologista molecular Marcela Azevedo. Rolou ainda uma roda de bate papo sobre temas envolvendo a Praça da Estação e o universo feminino com Alessandra Alkmim, Nolli Merrighi, Karla Bittar, Cida Magalhães e Flávio Dornas.

O período de reclusão serviu para o Nolli Brothers colocar em prática seu projeto mais



Fotos: Divulgação



Nolli, Didi e Marquito: músicos preparam lançamento para o fim deste ano

ambicioso: o lançamento de um álbum duplo, com músicas em português e inglês, com previsão para o final de 2021. São canções autorais e versões produzidas e gravadas pela própria banda em seu estúdio em BH. Entre as faixas, destaque para "Cowboy Run", parceria com o compositor Antônio Júlio (Tianastácia) que traz a participação do cantor Landau; "Pra Sempre", parceria com o cantor Gui Calk; "Hello", parceria com a cantora Lu Mattos; "Running Away", música escrita pela Nolli quando tinha 17 anos; "The Sun", versão em inglês da música Sol (Tianastácia / Jota Quest); e "Vento", antigo sucesso da época do Chaparrall.

Fique ligado nas plataformas sociais da banda Nolli Brothers e dos festivais para maiores informações, porque a galera está só começando!

 @nolibrothers; @flowerpowerbh; @musicanubuteco e @diadejogobh

# Hors-concours de volta à disputa

A pandemia trouxe mudanças significativas para a cena gastronômica de BH. Pode-se dizer, sem medo de errar, que adentramos em um mercado totalmente novo. Por isso, Encontro tomou a decisão de trazer de volta à eleição os profissionais que gozavam do status de hors-concours. Assim, tanto o sommelier Denis Marconi quanto o chef Leo Paixão puderam ser votados pelos jurados – o outro hors-concours, o chef Ivo Faria, fechou seu premiadíssimo Vecchio Sogno no início deste ano. Qual foi o resultado da iniciativa? Você descobre nas próximas páginas.

## OS CRITÉRIOS ADOTADOS

### OS CRITÉRIOS ADOTADOS A ESCOLHA DOS JURADOS

Para ser jurado de Encontro Gastrô – O Melhor de BH é fundamental gostar de frequentar os lugares participantes da votação. O júri não pode ter nenhuma ligação com as casas em disputa, seja de parentesco, seja profissional. Na escolha, Encontro Gastrô não prioriza profissionais especializados, pelo contrário: prefere o cidadão comum, que aprecia a culinária e tem como hábito sair, em média, três vezes por semana para comer fora. Alguns têm também a gastronomia como hobby. Eles foram orientados a fazer escolhas levando em consideração critérios como ambiente, atendimento e custo/benefício. Para avaliar cada grupo de estabelecimentos, foram convidados 10 jurados. São, no total, 50, considerando os cinco grupos avaliados.

### COMO OS JURADOS VOTARAM

Cada um dos jurados recebeu uma lista sugestiva com nomes das principais casas da cidade, distribuídas por subcategorias. A classificação dos estabelecimentos e o agrupamento em categorias foram feitos pela equipe da revista e por jornalistas especializados. Apesar das sugestões, a lista serviu apenas como orientação, ou seja, os jurados tiveram liberdade para votar em qualquer estabelecimento de sua preferência, independentemente do material que receberam. Cada casa escolhida pelo jurado ganhou 1 ponto.

### COMO VOTARAM OS LEITORES / INTERNAUTAS

Além dos jurados, os internautas ajudaram a escolher o melhor de BH por meio do hotsite da revista ([www.encontrogastronomia.com.br](http://www.encontrogastronomia.com.br)). Eles encontraram na web a mesma lista sugestiva de nomes dos estabelecimentos e suas respectivas categorias, de forma idêntica aos jurados. A casa mais votada recebeu 3 pontos; o segundo lugar, 2 pontos; e o terceiro, 1 ponto. Todo o processo de votação feito pela internet teve auditoria da GV auditores, conceituada empresa mineira de consultoria e auditoria, de forma a dar absoluta transparência ao processo. Coube aos auditores validar os votos dos internautas, acompanhar a somatória e oferecer um relatório final apontando as casas escolhidas por eles.

### COMO SE CHEGOU AOS VENCEDORES

Venceram os profissionais que mais somaram pontos, considerando-se aqueles obtidos nos votos dos jurados e os pontos obtidos na escolha dos internautas. Todas as subcategorias de profissionais receberam os votos dos 50 jurados e dos internautas. Não houve empate. No caso em que a soma dos votos do júri e da internet resultou em empate, sagrou-se campeão aquele que recebeu o maior número de votos dos internautas.



tom



# Há 70 anos inovando para o campo colher os melhores resultados.



**Nascemos para estar ao lado do produtor rural mineiro.** São sete décadas fazendo parte dessa história, com apoio, capacitação e sempre levando informação, tecnologia e técnicas de sustentabilidade ao campo. Estamos na vida de quem planta desenvolvimento para colocar alimento na mesa de milhões de pessoas. Representamos os interesses do agro de Minas Gerais no Brasil e no exterior. E vamos continuar sempre juntos. Porque nossas raízes são as mesmas e estão cada vez mais fortes.

**Sistema FAEMG 70 anos. Promovendo a evolução do campo todos os dias.**



# Os melhores de 2021

Resultado das categorias Maître, Sommelier, Chef Revelação e Chef

## Melhor Maître

	PROFISSIONAIS	VOTAÇÃO DO JÚRI	PONTUAÇÃO INTERNET*	TOTAL
1º Lugar	<b>DENISE RACHE (D'ARTAGNAN)</b>	20	3	23
2º Lugar	Thiago Ferreira Silva (OssO - Mind the Bones)	6	2	8
3º Lugar	Élbio Ramos (Gero)	5	1	6

## Melhor Sommelier\*\*

	PROFISSIONAIS	VOTAÇÃO DO JÚRI	PONTUAÇÃO INTERNET*	TOTAL
1º Lugar	<b>DENIS MARCONI (TASTE-VIN)</b>	22	3	25
2º Lugar	Helbert Alessandro (Rullus Bistrô)	5	2	7
3º Lugar	Robson Santiago (Glouton)	6	1	7

## Chef Revelação

	PROFISSIONAIS	VOTAÇÃO DO JÚRI	PONTUAÇÃO INTERNET*	TOTAL
1º Lugar	<b>ANDREZA LUISA (NINITA)</b>	23	3	26
2º Lugar	Cristiano Campos***	15	1	16
3º Lugar	Fernando Castanheira (Cervejaria Sátira)	7	2	9

\*\*\*Votado pelo trabalho em O Italiano

## Melhor Chef\*\*

	PROFISSIONAIS	VOTAÇÃO DO JÚRI	PONTUAÇÃO INTERNET*	TOTAL
1º Lugar	<b>RODRIGO A. FONSECA (TASTE-VIN)</b>	20	1	21
2º Lugar	Leo Paixão (Glouton)	10	3	13
3º Lugar	Djalma Victor (OssO - Mind the Bones)	3	2	5

\* Votação dos leitores/internautas no site [www.encontrogastro.com.br](http://www.encontrogastro.com.br) de 1/09 a 20/10 de 2021.

\*\* Critério de desempate: mais votado pela internet

# #VivaATranquilidade

## SE É VALIOSO PRA VOCÊ, É IMPORTANTE PRA NÓS.

Coloque a segurança de quem você ama e do seu patrimônio sob os cuidados da maior empresa de segurança eletrônica da América Latina. A EMIVE oferece o que há de mais avançado em tecnologia de monitoramento e prevenção, aliada à expertise de uma equipe especializada e eficiente. Visite nosso site e faça uma simulação. Sua segurança é nossa prioridade.

### Serviços

Alarme monitorado 24h

Câmera de Segurança

Smart Portaria

Controle de acesso

Grandes Projetos

**EMIVE**  
SEGURANÇA ELETRÔNICA

Conte conosco, 24h | [emive.com.br](http://emive.com.br) | 31 3298.5151

 [emivesegurancaeletronica](https://www.instagram.com/emivesegurancaeletronica)

# Denise Rache

## OLHOS NOS OLHOS

“Estamos saltitantes.” É assim que Denise Rache define o tamanho de sua felicidade ao voltar a comandar os salões do D’Artagnan. O “estamos” engloba aí também sua irmã, a chef Marise Rache, e a equipe dos nove garçons que ela comanda. “Nossa, gente! Que saudades eu estava de olhar nos olhos dos clientes, de entender o que eles precisam...”, diz Denise.

Na verdade, mais do que apenas recepcionar a clientela, Denise gosta mesmo é de pessoas. “Somos seres sociáveis e sociais, precisamos estar juntos para ter essa troca”, diz ela, que mesmo com as portas do restaurante fechadas durante a pandemia não parou um minuto. Ela ficou à frente também do delivery. “Por mais que eu falasse com as pessoas por telefone, o contato é completamente diferente.” O retorno à – quase – normalidade está melhor do que encomenda. O bistrô vive cheio, com fila de espera de quinta a domingo. “Está todo mundo muito animado, feliz em poder voltar a trabalhar e sair”, diz a maîtresse, que vê essa empolgação também entre os frequentadores. Ela diz que muitos chegam e dizem que o restaurante parece ainda melhor depois da pandemia. “Eu respondo que isso se chama saudade.”

Única mulher a conquistar o título de Melhor Maître por **Encontro Gastrô** – e olha que ela levou todos os troféus desde 2016 –, Denise recebe em média 150 pessoas por noite. Quase nunca dispensa a bandana colorida que ajuda a domar os cabelos, já que circula muito entre o salão e a cozinha. “Agora estou usando uma vermelha porque a Marise disse que eu misturava muito as estampas”, diz, com bom humor. Está sempre sorrindo. Para ela não tem tempo feio e garante que nunca leva seus problemas pessoais para o trabalho. Já era assim antes mesmo da pandemia, agora então... está mais radiante que nunca.



Denise Rache, do D’Artagnan, é eleita desde 2016 a melhor maîtresse de BH: “Que saudades eu estava de olhar nos olhos dos clientes, de entender o que eles precisam...”



# Denis Marconi

## SALVO PELO WHATSAPP

Quando Denis Marconi trocou sua cidade no interior de Minas, Presidente Juscelino, pela capital, nem sabia que existia uma profissão chamada sommelier. Ele queria era ser advogado. Enquanto estudava para o vestibular, começou a trabalhar em uma loja especializada em vinhos. Ali, era responsável por organizar o estoque e limpar as garrafas. Era um serviço temporário. Passado o movimentado período de fim de ano, o dono o contratou. Foi quando Denis passou a ler tudo que chegava em suas mãos sobre vinhos. Um mundo então se abriu. Foi para o Rio de Janeiro fazer um curso de especialização e caiu nas graças de Guilherme Corrêa, um dos melhores profissionais do setor na capital mineira. Pouco tempo depois, foi indicado para trabalhar no Taste-Vin. O casamento deu certo e há quase duas décadas é ele o sommelier do restaurante mais francês de Belo Horizonte.

Logo no início da pandemia, com o estabelecimento fechado, entrou em desespero. Achou que teria de vender alguns vinhos de sua coleção particular. “Tenho umas 200 garrafas na minha adega, algumas bastante raras, que conquistei ao longo de muitos anos”, conta. Foi o Whatsapp que o salvou de abrir mão de suas joias. Toda semana, ele criava listas com sugestões de rótulos e enviava para os clientes do Taste-Vin. Bombou. “Trabalhei até mais do que normalmente trabalho no restaurante”, afirma.

Agora, com a volta dos frequentadores, Denis já reassumiu seu posto. É ele quem circula pelo salão tirando dúvidas e sugerindo vinhos que harmonizem com os pratos escolhidos. Sabe de cor não só os nomes como as características dos 900 rótulos da carta, eleita a melhor da cidade por **Encontro Gastrô – O Melhor de BH 2021**. “A maioria é francês porque temos importação própria”, explica. E para o sommelier campeão da cidade, qual é o melhor vinho para uma ocasião especial? “Difícil dizer. Preciso primeiro entender qual é o perfil de quem está perguntando, se gosta de algo mais leve ou encorpado...”



Há 19 anos como sommelier do Taste-Vin, Denis Marconi sabe de cor os 900 rótulos oferecidos na carta de vinhos da casa, também eleita a melhor da cidade: “A maioria é francês porque temos importação própria”



# Andreza Luisa

## MULHER CORAGEM

Ela é paraquedista. Recentemente, também começou a praticar jiu-jitsu. São poucas as coisas capazes de deixar Andreza Luisa com frio na barriga. Uma das vezes que isso aconteceu foi em março de 2020, quando virou chef executiva do Grupo Leonardo Paixão – leia-se restaurantes Glouton, Ninita e Nicolau. “Falei com o Léo que sabia cozinhar, mas ele teria de me ensinar a liderar”, lembra a moça, que assumiu tal responsabilidade aos 26 anos. “A maior dificuldade que enfrentei é o machismo”, diz. “Já duvidaram muito de mim por ser nova e mulher.”

Andreza, no entanto, é grata a Léo por ter acreditado em seu talento e capacidade. E, claro, a chef tem um currículo marcado por passagens em diversos restaurantes da capital. Seu primeiro estágio foi no extinto Oak. Trabalhou no Verano Gourmet e no Vecchio Sogno, que fechou durante a pandemia. Ficou quase dois anos no Taste-Vin. Após um evento assinado pela casa francesa, Andreza acabou deixando o dia a dia de um restaurante para trabalhar como personal chef. “Uma das convidadas se apaixonou pela minha comida e me contratou. Fiquei três anos cozinhando exclusivamente para a família.”

Mas, a vontade de viver novas aventuras fez esta mineira de Santo Antônio do Monte querer voltar para uma cozinha profissional. Em 2018, foi contratada como cozinheira do Glouton. Para quem acha que Andreza – agora no comando de uma equipe de mais de 80 pessoas – está satisfeita, engana-se. Ela quer muito mais. Em janeiro, arruma as malas e se manda para Barcelona, na Espanha. “Quero viver essa experiência de morar fora do país.” Quando voltar, um de seus planos é abrir o próprio restaurante. “Acredito que vai ser em São Paulo. Vou muito para lá por causa do paraquedismo. Assim, uno o útil ao agradável.” Só mais um salto para quem está acostumada a voar.



Aos 27 anos, Andreza Luisa é chef executiva dos restaurantes do Grupo Leonardo Paixão: no comando de uma equipe de 80 pessoas, se divide entre Glouton, Ninita e Nicolau



# Rodrigo Fonseca

## SEM PERDER O FÔLEGO

A última maratona que Rodrigo Fonseca havia participado tinha sido em 2012. “Achei que já não tinha pique para isso, mas fiz uns cálculos e cheguei à conclusão de que se reduzisse em 10% o tempo que levei na última, daria para encarar”, conta o chef, que se exercita pelo menos quatro vezes na semana. E foi assim que, ostentando o número 6.289 na camiseta, ele enfrentou os 42 quilômetros de corrida na Maratona do Porto, em Portugal, no início de novembro. “Mas, correr 20 quilômetros é uma coisa, 40 é outra bem diferente”, brinca.

Rodrigo é assim, homem das exatas. Formado em engenharia, o dono do Taste-Vin é amigo íntimo dos números. Talvez seja esse um dos segredos do sucesso de seu restaurante. Por ali, não existe mais ou menos. É tudo calculado. Das flores frescas nas mesas à temperatura do prato que sai do forno. Antes de qualquer novidade entrar no cardápio, ele realiza testes sistemáticos em casa.

E ele é assim também fora da cozinha. Durante a pandemia, marcou encontro com alguns livros que estavam há tempos na estante pedindo para serem lidos – ou relidos. “Gosto muito de ler, principalmente os clássicos”, diz. A lista dos exemplares que lhe fizeram companhia durante os meses de isolamento social é grande. Vai de Balzac a Dostoiévski. Um escritor mais contemporâneo que tem feito a cabeça do chef é o peruano Mario Vargas Llosa. Passou recentemente pelas suas mãos *A Festa do Bode* e *Tempos Ásperos*. “Às vezes, releio alguns livros que tive o primeiro contato há 30, 40 anos. Mas como dizem: um grande livro é diferente para cada leitor. E eu não sou mais o mesmo leitor depois de tanto tempo”, diz. Pode até ser, o Rodrigo de ontem não é o mesmo de hoje, mas continua com fôlego de menino.



Rodrigo Fonseca, dono do Taste-Vin eleito o Melhor Restaurante de BH, leva também o título de Melhor Chef: formado em engenharia, ele escolheu a companhia dos livros durante a pandemia





# Peixe surpresa

Nunca fui fã de refeições excêntricas. Meu pai, na época em que eu era criança, adorava as comidas de um restaurante meio exótico, que vendia carne de jacaré, jabuti, coelho... Ele insistia para que eu provasse, dizia que tinha gosto de peixe, de frango... Mas nunca me convenceu. Lembro que eu achava aquilo bem estranho, mesmo sendo tão novinha. Quem teria coragem de comer um coelhinho? Isso me soava uma insensatez, algo muito absurdo, não entrava (e ainda não entra) na minha cabeça uma barbaridade daquelas.

Fui crescendo e ficando cada vez mais seletiva, até que aos 15 anos parei de comer carne vermelha. Na verdade, ainda nutro o sonho de ser totalmente vegetariana, o obstáculo é apenas um: eu não gosto de salada!

Mas exatamente por ser desde pequena tão chata para comer, um acontecimento da minha família me marcou muito e até hoje provoca risadas quando lembramos.

Meus pais foram jantar na casa de um dos meus tios. Ele falou que tinha voltado de uma pescaria e que havia trazido um peixe enorme. Eu devia ter uns 9 anos e lembro de ter reclamado de não ter sido convidada, pois o meu tio tinha uma leoa de verdade (isso é assunto para uma outra crônica) e eu adorava ir lá. Mas como o evento não era para crianças, apenas no dia seguinte eu soube que o cardápio havia sido bem diferente...

Logo que acordei, minha mãe já veio contando o que tinha acontecido. O fato é que não havia sido apenas uma reunião e sim uma festa, pois meu tio havia convidado muita gente, chamado garçons, servido entrada, drinks e tudo mais. Mas foi o prato principal que roubou a cena.

Como anunciado, serviram o tal peixe, que a maioria dos convidados se deliciou e repetiu. Minha mãe, por alguma razão que ela não lembra, resolveu comer apenas salada naquele dia, e essa foi a sorte dela. Assim que o jantar terminou, meu tio bateu palmas, avisou que queria mostrar a carcaça do peixe, para que todos vissem o tamanho, e então da cozinha, vieram várias pessoas carregando uma tábua enorme...

Então em vez de um inofensivo surubim, o que todos viram foi uma enorme pele de cobra. Uma sucuri, minha mãe afirma até hoje.

Algumas pessoas colocaram a mão na boca, outras correram para o banheiro, outras passaram mal ali mesmo e algumas poucas acharam muita graça. Hoje agradeço por não ter sido incluída na lista de convidados. Acho que isso renderia um trauma pelo resto da vida... Comer cobra? Acho que nem se estivesse à beira da inanição.

Meu pai, ao contrário da minha mãe, adorou a experiência de provar aquela "iguaria" e me afirmou que realmente tinha gosto de peixe.

"Em vez de um inofensivo surubim, o que todos viram foi uma enorme pele de cobra. Uma sucuri, minha mãe afirma até hoje"

Como eu disse, no dia aquilo pareceu trágico, mas ainda hoje diverte a família. E serviu como lição. Quando alguém convidar para comer um prato muito maravilhoso, fizer a maior firula, desconfie e agradeça o convite. Ou então, deguste focando apenas no sabor, curta o momento, o evento e toda diversão que ele trouxer na hora e também depois, nas lembranças. Afinal, o que os olhos não veem... o estômago não sente! ■

**Comprar  
on-line e  
fazer um Pix  
no mesmo  
aplicativo.**



**isso é super app**



**Muito mais  
que um banco.**

**O Super App  
que simplifica  
a sua vida.**



**Baixe agora**

**inter**

[bancointer.com.br/superapp](https://bancointer.com.br/superapp)



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](http://WWW.BIOCOR.COM.BR)

@biocor\_instituto @biocor\_instituto



**Biocor**  
INSTITUTO

ALAMEDA OSCAR NIEMEYER , 217 - VILA DA SERRA - NOVA LIMA - MG