

encontro^{BH} Gastrô

OFERECIMENTO:



QUEIJOS

PRECIOSIDADES
QUE CONQUISTAM
MEDALHAS
BRASIL AFORA

BEBIDA

UM GUIA PARA
ENTENDER
TUDO SOBRE O
VINHO DO PORTO

GUIA COM MAIS DE

1.200
ENDEREÇOS

Magret de canard grelhado
com molho de tangerina
e gengibre, acompanhado
de batatas gratinadas e
cebolas caramelizadas,
por Marise Rache,
chef do D'Artagnan, eleito
o Melhor Bistrô da cidade

O MELHOR
DE BH 2022

E MAIS
CASAS E
PROFISSIONAIS
PREMIADOS EM
37 CATEGORIAS



ISSN 1679-0746

R\$ 29,90

9 77167 9 01400

0 0254

FOTO DO LOCAL



3 SUÍTES
SALAS
+ LAVABO

116m²

04 elevadores sociais privativos

Ambientes integrados em uma casa moderna e funcional

VISITE O DECORADO



SOUL

SAVASSI



CAPARÃO

premium

ALTÍSSIMO LUXO

JÁ PENSOU EM MORAR NA ESQUINA MAIS CHARMOSA DA SAVASSI?

PERNAMBUCO COM INCONFIDENTES

 (31) 4009-7007

SOULCAPARAO.COM.BR

CAPARAO

premium

SOUL

SAVASSI



As perspectivas reproduzidas, assim como móveis, equipamentos e objetos de decoração exibidos neste material constituem recurso artístico e promocional e não fazem parte do memorial descritivo. Por se tratar de imóvel a ser construído, as ilustrações, plantas e cotas poderão sofrer alterações durante o desenvolvimento e execução da obra. Incorporação registrada sob o R.6 da matrícula 3.756 do Cartório do 9º Ofício de Registro de Imóveis de BH/MG. Foto: Daniel Mansur



Cortes que vêm
de longe para, de longe,
o melhor restaurante
de Belo Horizonte




Pobre Juan

BH Shopping • Piso Mariana



EXPERIMENTE O
SABOR DA
LIBERDADE

Deixe de lado toda a burocracia, gastos e preocupações.
Deixe com a gente o IPVA, seguro e a manutenção.
Aproveite só a parte boa de ter um carro.
Como deve ser.



**ALUGUEL
DIÁRIO**



**PLANOS
MENSAIS**



**CARRO POR
ASSINATURA**



**GESTÃO
DE FROTAS**

  @MMALUGUELDECARROS



APONTE A
CÂMERA DO
SEU CELULAR
PARA O
QR CODE
AO LADO

FALE CONOSCO

 (37) 9 8424 0127

 (37) 3249 3700

 Av. Jove Soares, 653 - Graças
Itaúna - Minas Gerais

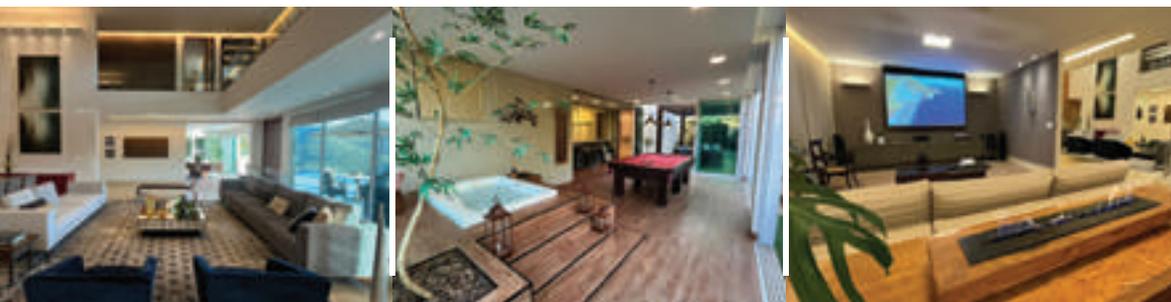
 Avenida Tereza Cristina, 1685,
Calafate, Belo Horizonte - MG

WWW.MMALUGUELDECARROS.COM.BR

MM

Aluguel de carros

A IMOBILIÁRIA SÓ MANSÕES VENDE ÓTIMA CASA NO CONDOMÍNIO VALE DOS CRISTAIS



Aponte sua câmera e saiba mais sobre este imóvel.



CASA COM 1.100 M² DE ÁREA - ELEVADOR - GARAGEM 10 CARROS - LINDA VISTA

* Móveis não inclusos.

Instagram @somansoes

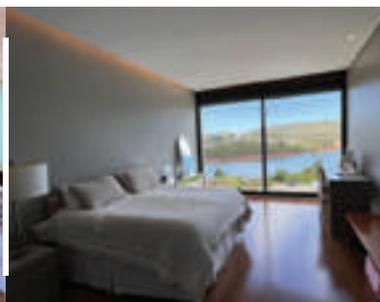
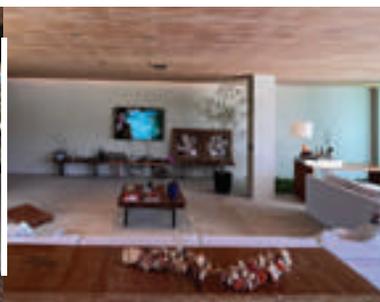
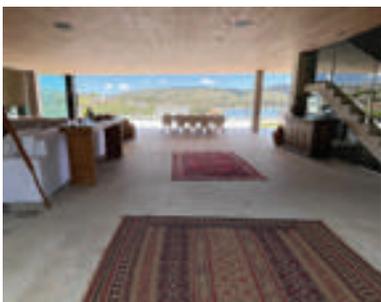
YouTube /SóMansõesImobiliária

www.somansoes.com.br

Av. Luiz Paulo Franco, 603
9º Andar | Belvedere

EXCELENTE CASA COM 624 M²

ALPHAVILLE - LAGOA DOS INGLESES



Aponte sua câmera e saiba mais sobre este imóvel.



TERRENO DE 868 M² - 4 SUÍTES - LINDA VISTA DA LAGOA - AMPLO GOURMET

* Móveis não inclusos.

FONE: (31) 99402.9009
(31) 3646.9009

IMOBILIÁRIA
SÓ MANSÕES

Francisco Drumond/divulgação

122

Flat iron angus, corte nobre da paleta do boi, uma das receitas da parrilla do OssO - Mind the Bones



16 CONSUMO
Uma seleção de queijos premiados divididos por categorias

24 BEBIDA
Sabia que o vinho do Porto é ingrediente de drinques? Um guia para ficar por dentro dessa delícia portuguesa

28 NOVIDADE
Algumas das vantagens – e desvantagens – do vinho em lata, em barril ou em embalagem tetra pak

34 LANCHES E GULOSEIMAS
Jurados, votação e casas premiadas em oito categorias

84 DIVERSÃO
Jurados, votação e casas premiadas em cinco categorias

122 RESTAURANTES
Jurados, votação e casas premiadas em 19 categorias

224 PROFISSIONAIS
O sommelier, a maître, o chef revelação e o chef campeões

CRÔNICA

242 PAULA PIMENTA
Prato do dia

FOTO CAPA: Paulo Márcio

VISITE O DECORADO
E DESFRUTE UM
NOVO JEITO DE VIVER
BELO HORIZONTE



2 ou 3 SUÍTES

2 VAGAS LAZER COMPLETO

AMPLO TERRENO DE 7.400 M²

PRAÇA MEMORIAL



Perspectiva ilustrativa do Espaço Gourmet

EXPERIMENTE VIVER SUA MELHOR HISTÓRIA.

Áreas comuns decoradas por Carol Miluzzi

APROVEITE A OPORTUNIDADE
E VISITE OS DECORADOS:

Rua Alagoas, 145 - Funcionários



VENDAS:



INCORPORAÇÃO, CONSTRUÇÃO E VENDAS:



historyfuncionarios.com.br

construtoracanopus

canopus.com.br

BOA VIAGEM EMPREENDIMENTO IMOBILIÁRIO SPE LTDA. CNPJ: 34.757085/0001-79. 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 de 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: PJ0639; 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. Impresso em novembro/22.

DIRETOR-GERAL/EDITOR

André Lamounier

EDITORES COLABORADORES

Alessandro Duarte
Fábio Doyle
Neide Magalhães

JORNALISTAS COLABORADORES

Carolina Daher
Daniela Costa
Iêva Tatiana
Laryssa Campos
Marcelo Fraga
Marina Dias
Rafael Campos
Rafaela Matias

EDITOR DE ARTE

Roger Simões

EQUIPE DE ARTE

Antônio de Pádua Carvalho

GERENTE ADMINISTRATIVA

Solange Rabelo

GERENTE COMERCIAL

Laila Soares

DEPARTAMENTO COMERCIAL
(COLABORADORES)Agata Utsch
Andreza Braga
Myrta Lobato
Rigleia Carvalho

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 A**ALESSANDRO DUARTE / EDITOR**
aduarte@revistaencontro.com.br

Vinte anos nas melhores mesas e cozinhas de BH

Criada em 2002, a revista **Encontro** comemora 20 anos com sabor de quero mais. Muito mais. Desde os primeiros meses da publicação, a equipe de jornalismo já apurava o que de mais relevante acontecia nas mesas e nas cozinhas dos principais restaurantes, bares e estabelecimentos de lanches e guloseimas de Belo Horizonte. A primeira **Encontro Gastrô** saiu em 2003, depois de um ano de muito trabalho para traçar um raio x do setor na nossa capital. A partir de 2010 as capas começaram a trazer a estética que permanece até hoje (ainda que aprimorada, claro): a escolha de um belo prato fotografado com maestria. O escolhido daquele ano foi o ovo mollet em ninho de cogumelos e aspargos com molho espumoso de pecurino trufado, uma criação do chef andorrano Eric Marty para o restaurante A Favorita (fechado em meados de 2020). De lá para cá, já estiveram em nossas capas criações do Glouton, Vecchio Sogno, Olga Nur e, claro, do Taste-Vin, presente em seis das 11 edições desde então.

A única capa que fugiu à regra é a de 2020. No auge da pandemia, não tínhamos como fazer uma eleição dos melhores da gastronomia belo-horizontina. Mas não podíamos deixar de homenagear as casas e profissionais que lutavam para sobreviver em meio à maior crise já enfrentada pelo setor. Trouxemos um guia com mais de 1.450 endereços que permaneciam abertos ou trabalhando em esquema de delivery, além de perfis de quem chamamos de “Heróis da Resistência”.

No ano passado, ainda que o mercado não estivesse totalmente recomposto, voltamos com a nossa tradicional eleição, feita com a ajuda de 50 jurados convidados e com o voto popular, pela internet. Em 2022, o que se vê é a volta da pujança que é a marca da gastronomia da capital mineira. Nas páginas a seguir, o leitor encontra os finalistas e vencedores em 37 categorias, de Balada a Carta de Drinques, de Bufê de Festa a Cafeteria, de Churrascaria a Cozinha Contemporânea. Temos muitas surpresas e só resta uma coisa a dizer: não perca mais tempo por aqui e vá logo conhecer os melhores de Belo Horizonte. ■



Algumas das capas publicadas de 2003 para cá: Encontro só deixou de premiar os destaques da gastronomia belo-horizontina no auge da pandemia, quando homenageou os “Heróis da Resistência”

Receber bem **nos faz feliz.**

Em novo endereço, te aguardamos de braços abertos e, claro, com nossas tradicionais delícias.



Ainda na Rua Aimorés, onde criamos amizades e histórias, porém, no número 200.

É lá que preparamos um **espaço mais amplo e confortável**, repleto de delícias que sempre rechearam nossas vitrines.

É lá que queremos te receber, compartilhando alegria por mais essa conquista.

É lá, inclusive, que queremos escrever novos capítulos dessa história onde você, cliente, é igualmente protagonista.

Esperamos por você!

**RUA DOS AIMORÉS, 200
FUNCIONÁRIOS**



**ESTACIONAMENTO INTERNO
COM MANOBRISTA**

Para todos os gostos

O interesse dos brasileiros por queijos tem aumentado a cada ano, com valorização crescente de produtos com origem, história e qualidade. A seguir, uma seleção de exemplares premiados para cada categoria entre as mais consumidas do país



▀ TEREZA RODRIGUES

Que queijos bem elaborados exercem um verdadeiro fascínio entre comensais que apreciam a alta gastronomia, ninguém mais tem dúvidas. Além da exigência por produtos diferenciados ter aumentado, ninguém aceita mais “todo e qualquer tipo de queijo”. Os amantes e apreciadores desse

rico alimento estão muito mais em busca de produtos que ofereçam verdadeiras experiências gastronômicas do que de itens que sejam só mais um ingrediente em suas refeições.

Pesquisas mostram que o consumo de queijo é alto por aqui. De acordo com o relatório publicado pela Mintel no início deste ano, 28% dos brasileiros saboreiam algum

tipo de queijo diariamente. A muçarela se destaca como o tipo mais consumido no país e chega 81% dos lares, em seguida está o requeijão (50%) e o queijo minas frescal (36%). O estudo mostrou uma preferência por sabores mais suaves e já conhecidos, no entanto, a efervescência de eventos e premiações que envolvem os queijos artesanais, especialmente os autorais (com



receitas ou técnicas elaboradas por seus produtores), tem mostrado que os queijos “diferentões” têm ganhado a preferência de milhares de consumidores país afora.

Brasileiros estão no topo do ranking de importantes concursos internacionais, como o Mondial du Fromage et des Produits Laitiers, da França, e o World Cheese Awards, da Espanha, nos quais o mundo

todo acompanha a ascensão e valorização do movimento queijeiro do Brasil. Enquanto isso, observa-se entre nós um interesse crescente não só pelo conhecimento e consumo de tais iguarias, como também um envolvimento que chega a ser afetivo entre consumidores, produtores e comerciantes especializados (os chamados queijistas).

“É simplesmente fascinante observar e entender a diversidade dos micro-organismos lácticos e sua capacidade de promover mudanças em um queijo e, de um mesmo leite, permitir a elaboração de queijos tão distintos e com sabor tão variado”, diz Múcio Furtado, um dos pesquisadores da área mais respeitados na atualidade. Ele é PhD em ciência dos alimentos e publicou recentemente o *Receituário Brasileiro de Queijos*, que traz informações detalhadas sobre os tipos mais consumidos e fabricados no Brasil.

Guiada por tal categorização, **Encontro Gastrô** foi em busca de exemplares que têm se destacado em cada família de queijo contida no livro do professor Múcio: “Queijos não maturados” (como muçarela, burrata e minas frescal); “Queijos maturados por fungos” (como queijos azuis e brie); “Queijos de casca lavada” (como reblocon e raclette); “Queijos semiduros” (como o queijo minas artesanal e o gouda); “Queijos duros” (como o queijo do reino e o provolone); “Queijos muito duros” (como o parmesão) e uma categoria não contida no índice, mas reconhecida pelo autor, que é a de “Queijos autorais”.

De acordo com a professora de queijos Débora Pereira, que é também *maitre* fromager da Guilde e diretora-geral da SerTãoBras, a ONG que promoveu o Mundial do Queijo do Brasil 2022 entre 15 e 18 de setembro, em São Paulo, diferentes países costumam classificar queijos de formas distintas. “Quando eu vim morar na França, em 2012, esse era um dos assuntos que mais atiçava minha curiosidade. Porque no Brasil os queijos tradicionalmente não são classificados por suas famílias tecnológicas, mas em sua maioria por associação a denominações queijeiras de outros países, incluindo as denominações de origem”. Como exemplo, temos os queijos “tipo” que sempre acompanham um nome estrangeiro, como “tipo camembert”, “tipo boursin”, etc. Mas Débora explica que, com a crescente demanda dos queijos brasileiros artesanais e autorais, os produtores passaram a ter a oportunidade de comprovar que não atendem especificamente a nenhum “queijo tipo”, abrindo caminho para as inovações.

As premiações recebidas pelos produtores descritos a seguir mostra que essa é uma mudança que tem surtido efeito: ▶

Eduardo Girão/divulgação



Queijo não maturado

O Minas Frescal é um queijo fresco de alta umidade, baixo teor de gordura e muito popular entre nós, brasileiros. Na Fazenda Bonanza, em Coronel Xavier Chaves (MG), Mariana Coelho Campos produz um exemplar que conquistou Medalha de Ouro no Mundial do Queijo do Brasil 2022.

“Desenvolvemos uma receita própria. Nosso queijo fresco é feito somente com o leite da ordenha da manhã. É suave, macio, com menos soro e pouco sal. Não usamos conservantes e pesamos todos os ingredientes separadamente”, conta a produtora.

Guilherme White/divulgação

Queijo maturado por fungos

O Dolce Bosco evoca a suavidade do Gorgonzola Dolce italiano, mas é fabricado artesanalmente em uma fazenda em Joanópolis, no interior de São Paulo. A mestre-queijeira Heloisa Collins foi pioneira na fabricação de queijo azul de cabra no país e desenvolveu as receitas dos premiados produtos do Capril do Bosque. Este exemplar é liso e harmonioso, derrete na boca, tem casca mofada e interior cremoso. Conquistou os jurados do Mundial deste ano e foi o produto brasileiro com a melhor pontuação no concurso. A Medalha Super Ouro comprova que o produto chegou a uma intensidade bem desenvolvida.



EM BREVE

INCORPORAÇÃO E CONSTRUÇÃO

VOCÊ

CONEC TADO AO MELHOR DE BH

somattos
ONDE A VIDA QUEM ESTÁ

RUA FERNANDES
TOURINHO, 544
SAVASSI



HUB
SAVASSI

A QUALIDADE E A EXCELÊNCIA DA
SOMATTOS CHEGA AONDE A VIDA
ESTÁ SEMPRE EM MOVIMENTO.

3e4
quartos
89 m² a 157 m²

VARANDA GOURMET
em todos os apartamentos

Lazer com
WINE BAR

7 tipos de
PLANTAS INTELIGENTES



WINE BAR



HALL



GALÃO DE FÉRIAS EXTERNO



DESCUBRA MAIS
INFORMAÇÕES:

☎ 31 9.8611-2118

☎ 31 4042-7946

somattos.com.br

Prot. Reg. da Incorporação: 11.758 de 28/10/2022, do 9º Cartório de Registros de Imóveis de BH. | Por se tratar de imóvel a ser construído, os móveis, equipamentos e objetos de decoração são meramente ilustrativos, não fazendo parte do contrato de compra e venda. | O empreendimento somente será comercializado após a expedição do registro do Memorial de Incorporação no cartório de imóveis, nos termos da Lei n.º 4.591/64.



Jhonny de Oliveira Silveira/divulgação

Queijo de casca lavada

Em Teresópolis, região serrana do Rio de Janeiro, um queijeiro inusitado tem chamado a atenção com criações fantásticas de produtos artesanais nas dependências do Hotel Le Canto. Jhonny de Oliveira Silveira já é velho conhecido no mundo dos concursos de queijos e este ano abocanhou duas novas medalhas no Mundial do Brasil, sendo uma delas de Bronze com seu Raclete Le Canton. Este começou a ser produzido em 2022, com uma demanda interna de servir os hóspedes que frequentam a cave onde já era servido o fondue aos finais de semana. “Respeito as técnicas francesas. O *raclette* é de massa semicozida, continua macia depois de 90 dias de maturação, e tem um bom derretimento. Tem agradado muito ser bem aromático e saboroso”, conta Jhonny.

Laura Carolina Vilela Tristão/divulgação



Queijo semiduro

O Queijo Minas Artesanal Canastra Reserva do Lago com maturação de 30 dias é um belo exemplar do mais famoso entre os queijos tipicamente brasileiros: o queijo de leite cru da região da Canastra. A Medalha de Prata recebida no Mundial do Queijo do Brasil 2022 comprova que a tradição tem um peso importante para o aperfeiçoamento da receita – ele é produzido pela quarta geração de uma família de Delfinópolis (MG). “O Queijo Minas Artesanal é um ser vivo repleto de vida. Cada propriedade estabiliza seu *terroir*, e consequentemente o queijo adquire ou melhor absorve a identidade do local, dos animais, dos colaboradores, enfim de todo o processo”, explica o colecionador de medalhas Thiago Vilela Tristão.



VILLEON[®]
Restaurant

Um pedacinho da Europa em BH!

Assim é o Villeon, restaurante de cozinha franco italiano do chef Felipe Leão, que tem como inspiração o aconchego das Vilas Italianas e Francesas. O cardápio é elaborado de acordo com a época do ano, uma forma de valorizar ingredientes frescos e locais.

Conheça e saboreie ótimos momentos!

VILLEON[®]
Restaurant

Rua Luiz Soares da Rocha, 21,
Luxemburgo, Belo Horizonte

Funcionamento:

Quarta a sexta, das 18h às 00h;

Sábado das 12h às 00h;

Domingo das 12h às 18h

(31) 2520-9493 (31) 97202-7593

📷 @villeonbh



Divulgação



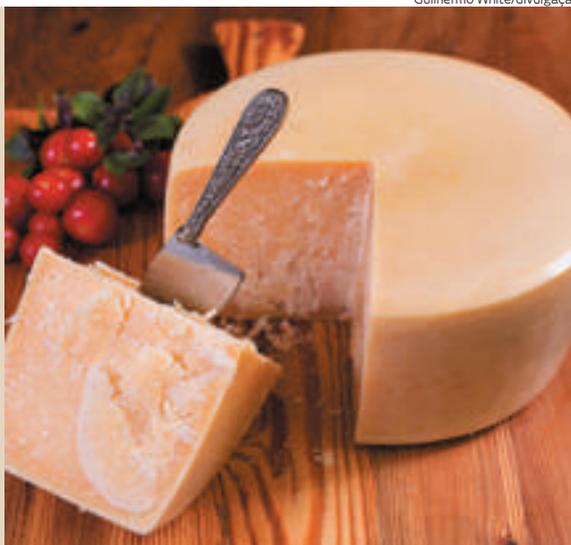
Queijo duro

O Queijo Reino (ou do Reino) é, para Múcio Furtado, um caso clássico de produto tipicamente europeu (queijo Edam) que foi adaptado às condições climáticas e ao leite do Brasil. A história diz que as longas viagens cruzando o Oceano Atlântico alteravam a maturação e, conseqüentemente, o sabor e textura de tais queijos, que vinham em latas para serem mais bem preservados. Mas, mesmo assim, eles não chegavam nas condições ideais e então os pioneiros holandeses que se fixaram em MG resolveram produzir aqui o queijo que daria lugar ao queijo "do reino" de Portugal. A Tirolez, original de Tiros (MG), recebeu no Mundial do Queijo do Brasil 2022 a Medalha de Ouro com seu Queijo Reino de sabor picante.

Guilherme White/divulgação

Queijo muito duro

Entre os queijos mais fabricados – e valorizados – no mundo, o Parmesão é certamente o que de maior destaque na larga aplicação culinária. Mesmo sendo tipicamente italiano, o Brasil está bem servido com a receita do parmesão fabricado na pequena cidade de Cruzília, no Sul de Minas Gerais. A maturação de pelo menos 6 meses confere a ele sabor marcante e textura característica. O sabor frutado e intenso, ligeiramente picante, com textura firme, granulosa e quebradiça já rendeu prêmios importantes para a fábrica que fica no alto da Serra da Mantiqueira (considerado o melhor *terroir* do Brasil para produção de queijos finos). A marca de queijos brasileira mais premiada no mundo foi destaque em concursos como o Mondial du Fromage.



Guilherme White/divulgação



Queijo autoral

É de Airuoca (MG) o queijo mineiro mais bem avaliado no Mundial do Queijo do Brasil 2022. O GOA #23 tem 180 dias de maturação e de acordo com o produtor, Guilherme Maciel, o que o torna único é uma série de fatores: "A massa é semicozida e numa prensa mecânica a maior parte do soro é retirado. Primamos a qualidade do alimento, da água e o cuidado das pessoas na lida com os animais. Além disso, a tecnologia usada na fazenda influencia muito para termos uma matéria-prima de qualidade". A Medalha Super Ouro comprovou que a criatividade é primordial para um bom produto, como foi na escolha do nome. "Inicialmente, queríamos um nome pequeno e sonoro. Estávamos em viagem a Portugal e lembramos da colônia portuguesa na Índia, onde eram exportados muitos produtos, inclusive especiarias. Gostamos do nome e que remetia a coisas boas! Depois de pouco tempo, fiz uma Denominação de Origem Controlada (DOC) para meu queijo: então GOA passou a significar Garantia de Origem Airuocana (GOA)", conta o bem-humorado e campeão Guilherme. ■

BREVE LANÇAMENTO

4

QUARTOS

142 m² E 183 m²

3 A 4 VAGAS

COBERTURAS | 347 m²

PADRÃO DE ACABAMENTO E LAZER SUPER LUXO SUDOESTE.



VIVA SEU MOMENTO

SOLUM



PLANTA PERSONALIZÁVEL

SAIBA MAIS



 **SUDOESTE**

www.sudoeste.com.br

WHATSAPP

31 2116.1040

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

SPE OBRA 037 CONSTRUTORA SUDOESTE LTDA., inscrita no CNPJ nº 36.089.898/0001-63, com endereço na Av. Getúlio Vargas, nº 668, loja 18, Savassi, Belo Horizonte/MG. Protocolo de registro de incorporação 415272, 2º Ofício de Registros de Imóveis de Belo Horizonte - MG. Imagens meramente ilustrativas. Os materiais de acabamento constantes do memorial descritivo prevalecem sobre todas e quaisquer ilustrações.

Por dentro do vinho do Porto

Você sabia que o vinho do Porto tem uma forte conexão com os britânicos? Que cai bem em diferentes momentos do dia (e das refeições) e pode virar coquetéis saborosos?



O vinho fortificado é produzido na Região Demarcada do Douro, considerada a zona vinícola demarcada mais antiga do mundo: desde o século XVII tem-se notícia do transporte de vinhos produzidos nas colinas até a costa (Porto)



▀ MARINA DIAS

Em setembro último, morreu a monarca que liderou por mais tempo o Reino Unido, a rainha Elizabeth II. Sabe-se que seu “nightcap” (bebida apreciada antes de dormir) era champanhe. Contudo, os ingleses também têm uma relação muito forte com outra bebida bastante tradicional para esse tipo de consumo: o vinho do Porto. Esse é um tipo de vinho fortificado produzido na Região Demarcada do Douro, considerada a zona vinícola demarcada mais antiga do mundo. Sua produção envolve a adição de aguardente vínica (um destilado de uva) durante o processo de fermentação. Por causa disso, ele é mais alcoólico e mais doce.

Ora, sendo um vinho por definição (e denominação) português, o que os ingleses têm a ver com a bebida? O “causo” é longo e se confunde com a história do comércio entre esses dois países. Em resumo, a compra de vinhos portugueses pela Inglaterra acontece há muitos séculos, a partir de tratados comerciais. Vários comerciantes britânicos se instalaram em terras portuguesas e eram responsáveis pelo comércio do produto.

Enquanto esse relacionamento comercial se desenvolvia, em Portugal eram ▸

ESTILOS DE VINHO DO PORTO

Fotos: Freepik e Divulgação

Os Vinhos do Porto mais tradicionais são os tintos, cujos estilos mais conhecidos são Ruby e Tawny. Existem, ainda, opções de brancos e também de rosé.



Os vinhos Ruby são envelhecidos por pouco tempo, entre 3 e 6 anos, e com pouca oxidação. Têm cor escura (rubí) e possuem aromas primários (frutados). Há vinhos dessa categoria que são de entrada, Reserva, Late Bottled Vintage (LBV) e Vintage.



Já os Tawny são vinhos que passam por envelhecimento oxidativo, o que os torna mais dourados e realça aromas terciários (frutas secas, castanha, caramelo). Eles são divididos em vinhos de entrada, Reserva e Tawny com indicação de idade (10, 20, 30 e 40 anos).



Segundo Kaili Oliveira, professora da Associação Brasileira de Sommelier (ABS-MG), especialista em Vinhos do Porto, os Portos brancos e os rosés, vinhos menos complexos, muito utilizados em drinques e como aperitivos. "Mas temos grandes brancos, reserva, com indicação de idade (10,20,30 e 40 anos) e o Colheita, que envelhecem em madeira. Poucas casas elaboram, são mais raros e igualmente caros", explica.



TAÇA ADEQUADA

Taças para Vinho do Porto não devem ser muito grandes, para concentrarem seus aromas (aliás, por ser uma bebida com muito álcool, é importante não girá-las na degustação, porque isso pode prejudicar os aromas). Existe um modelo e taça chamado taça de Vinho do Porto. Contudo, é possível experimentá-lo em outros modelos, como a Bordeaux ou a Iso.

COMO ESCOLHER UM BOM RÓTULO

Para a escolha da garrafa, é importante considerar, claro, o quanto se pretende gastar. Também entra na conta a ocasião para a qual o rótulo vai se destinar: é para um coquetel, um jantar, para acompanhar a sobremesa, para tomar um pouquinho antes de dormir, para fazer um bom drink?



Sempre é interessante buscar uma loja especializada e que se peça ajuda ao sommelier, a pessoa mais indicada para sugerir um bom rótulo que tenha a ver com seu objetivo. Também dá para pesquisar avaliações na internet.



Segundo Eugenio Cue, sommelier da importadora Del Maipo, no Brasil é fácil encontrar uma boa variedade. "O Brasil é um dos principais importadores de vinho do Porto", diz. "Temos opções desde o melhor custo-benefício até rótulos mais premium. É fácil ter uma bela seleção."

ANTES OU DEPOIS DA REFEIÇÃO?

O Vinho do Porto pode ser servido antes da refeição, para despertar o apetite, e também ao final, acompanhando as sobremesas. O vinho deve ser mais doce do que a sobremesa para que a harmonização seja melhor. Ele pode ser servido durante as refeições, harmonizando com pratos salgados, e após o encerramento, para acompanhar o bate-papo. Quem curte pode sacar um charuto. "Ele também pode ser consumido sem nada para acompanhar, apenas como um vinho de meditação", diz Eugenio Cue, sommelier da importadora Del Maipo. Ele completa: "Para mim, uma bela sugestão é a de um cálice pequeno, toda noite."

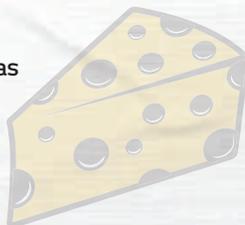
ARMAZENAMENTO

Vinhos do Porto devem ficar em ambientes mais friozinhos (para parâmetros brasileiros), sabia? Menos de 15°C. A garrafa deve ficar em pé, por causa do tipo de rolha, que não permite armazenamento deitado. Quanto ao tempo que podem ficar abertos, isso varia bastante de acordo com o tipo. Existe uma lista no site do Instituto dos Vinhos do Douro e Porto que pode ser consultada. Os prazos parecem curtos para o que se imagina de um vinho fortificado (de alguns dias a 4 meses, a depender do rótulo), mas, após esses prazos, não é que os vinhos estarão danificados, mas apenas que terão perdido, mesmo que lentamente, as notas sensoriais que tinham no momento em que foram abertos.

HARMONIZAÇÕES

A harmonização depende da categoria da bebida. Uma das mais clássicas é com queijos (especialmente os azuis). Outra é com sobremesas. "A combinação de comida doce com vinho doce não deixa tudo mais doce ainda, ao contrário", diz Ana Borges. Com chocolate, por exemplo, há rótulos que combinam muito bem. Há quem sugira harmonizações com pratos salgados.

Kaili Oliveira indica um Porto branco seco com ostras frescas, um LBV com polvo cozido ao vinho acompanhado de batatas douradas, e um Tawny envelhecido com camarão ao curry. "O fato é que estes vinhos não precisam de acompanhamento para serem sublimes. Sozinhos, são grandes "vinhos de meditação".



PARA BEBER COMO UMA RAINHA

Eugenio Cue, sommelier da importadora Del Maipo, indica três rótulos, em diferentes faixas de preço, para quem ficou com vontade de apreciar um bom vinho do Porto.



VALRIZ RUBY
Excelente custo-benefício, o rótulo é ideal para acompanhar sobremesas à base de chocolate.



QUINTA DO SAGRADO COLLECTIONS TAWNY 10 ANOS
Boa pedida para acompanhar sobremesas à base de caramelo e frutas secas.



VALRIZ 20 ANOS
"Na minha opinião, um dos melhores Portos 20 anos e que tem um preço bem acessível", diz Cue. A sugestão é degustar sozinho ou "na companhia de um bom puro cubano".

POUCO DOCES, DOCES OU MUITO DOCES?

Há diferentes graus de doçura nos Vinhos do Porto, indo de "muito doce" até "extra-seco" pela legislação. "Mas mesmo o seco ainda tem alguma doçura", afirma Kaili Oliveira. "E temos o Lágrima, que é um Porto branco com maior grau de doçura, com mais de 130g de açúcar por litro!"

elaboradas técnicas de transporte de vinhos produzidos nas colinas do Vale do Douro, até a costa (Porto), onde eram envelhecidos, engarrafados e partiam para a exportação. São do século XVII os primeiros registros de vinhos com o nome "do Porto", e em alguns deles era adicionado álcool para que pudessem aguentar a longa viagem até a Inglaterra. A técnica de fortificação, contudo, passou a ser amplamente adotada apenas no século XIX. Quanto aos britânicos, até hoje, algumas das mais famosas famílias produtoras são dessa origem: Taylor's, Croft e Symington, por exemplo.

Segundo a sommelière Ana Borges, os vinhos do Porto devem ser produzidos na região demarcada, mas não precisam ser envelhecidos no Porto, como antigamente. Isso porque se consegue proporcionar as condições para envelhecimento de modo artificial, como com controle de temperatura. Essa bebida é considerada pelos especialistas como bastante versátil e pode acompanhar diferentes tempos da refeição, além de ser uma ótima pedida sozinha. No entanto, de acordo com Ana, o consumo de vinhos doces vem caindo no mundo e, por isso, tem-se pensado em maneiras de atrair as novas gerações, como o desenvolvimento do Porto Rosé e o incentivo do Porto na coquetelaria, pois pode compor drinks refrescantes que combinam muito com os dias de verão. O "Portônica" (vinho do Porto branco com água tônica), por exemplo, não é um drink novo, mas tem feito bastante sucesso nos últimos tempos. ■

TEM CERTEZA QUE É vinho?

Apesar das garrafas de vidro ainda serem as mais utilizadas no mercado, recipientes alternativos como lata e tetra pak ganham espaço. Conheça as vantagens e desvantagens de cada modelo

▀ RAFAELA MATIAS

A imagem da esguia e elegante garrafa de vinho está com os dias contados? Não, não é para tanto. Há um movimento ainda lento para substituir o recipiente de vidro, tradicional há séculos no mercado da bebida, por opções, mais baratas com impacto menor no meio ambiente. As alternativas mais comuns que começam a ganhar espaço nas gôndolas e nos balcões de bares e restaurantes são: tetra pak, garrafa plástica (PET), invólucro plástico maleável (pouch), barril metálico, lata de alumínio e bag-in-box.

O movimento surgiu, principalmente, pela ascensão da consciência ambiental e a busca por reduzir as emissões de gás carbônico. Garrafas de vidro são pesa-

das (em torno de 500 gramas cada), sua fabricação em fornos de altíssima temperatura consome muita energia e a reciclagem privilegia o vidro incolor (pouco usado por expor o conteúdo à luz). “As novas embalagens possuem menor peso, o que significa menos custo de transporte e diminuição de CO₂”, explica o enólogo Rodrigo Assunção Fonseca. Além disso, garrafas PET e latas possuem alto potencial de reciclagem, o que diminui a geração de resíduos. Outra vantagem, segundo o sommelier Osvaldo Torquete Moura, é a democratização da bebida. “Por não quebrarem, como o vidro, essas embalagens tendem a chegar com preço melhor para o consumidor final”, explica. Além de serem mais em conta, a facilidade ▶

BONÍSSIMA

A arte da panificação passada de geração em geração, proporcionando experiências gastronômicas incríveis através de produtos artesanais.



**Conheça nossa linha artesanal
e venha ser Boníssima
com a gente!**

Para conhecer nossos menus de fim de ano com Cestas, Ceia e Sobremesas acesse:



@bonissimaraja
@bonissimaviladaserra
@bonissimamangabeiras

www.bonissima.com.br
www.bonissimaviladaserra.com.br
www.bonissimamangabeiras.com.br

POR DENTRO DAS NOVAS CARAS DO VINHO

As vantagens e desvantagens de cada embalagem

TIPO	VANTAGENS	DESvantagens
Vidro	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Não possui prazo de validade ▶ Estética faz parte da experiência ▶ Carrega a cultura da bebida ▶ Ainda é responsável por comportar os melhores vinhos e os de guarda 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Peso (em torno de 500 gramas por garrafa) ▶ Dificuldade de transporte, com impacto no custo final ▶ Alto custo de produção ▶ Alto consumo de energia para a produção ▶ Reciclagem ainda pouco utilizada
Tetra Pak	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Facilidade de transporte e armazenamento ▶ Leve e inquebrável ▶ Otimiza espaço nas gôndolas e contêineres ▶ Impermeável ▶ Evita contato da bebida com a luz ▶ Somente vinho de mesa 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Vida útil menor ▶ Design pouco atraente ▶ Difícil reciclagem
Garrafa plástica (PET)	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Reciclável ▶ Leve e inquebrável ▶ Fácil transporte ▶ Mais barata 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Somente vinho de mesa ▶ Não é impermeável ▶ Prazo de validade de cerca de 6 meses (a menor vida útil entre as embalagens) ▶ Design pouco atraente
Invólucro plástico maleável (pouch)	<ul style="list-style-type: none"> ▶ É a mais nova e mais moderna ▶ Permite carregar a bebida com facilidade ▶ É uma espécie de bolsa térmica ▶ Aceita design atraente 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Validade de cerca de 12 meses
Barril metálico	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Bom custo-benefício para bares e restaurantes ▶ Facilidade de oferecer vinho em massa ▶ O produto final tem custo menor ▶ Comporta vinhos de boa qualidade ▶ Fechado, tem boa durabilidade ▶ Impermeável 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Grande volume que precisa ser consumido rapidamente. Depois de aberto, dura cerca de 1 mês ▶ Possui custo de instalação
Lata de alumínio	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Facilidade de transporte e armazenamento ▶ Leve e inquebrável ▶ Fácil de abrir ▶ Impermeável ▶ Aceita designs atraentes 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Validade de 12 a 24 meses ▶ Porção é reduzida ▶ Temperaturas altas de armazenamento podem acelerar reações que permitem contato da bebida com compostos de aroma e sabor desagradáveis
Bag-in-box	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Embalagem altamente tecnológica ▶ Impermeável ▶ Armazenamento maior, de 3 a 5 litros ▶ Utilizada por possui linhas melhores de vinhos ▶ Ótima opção para bares e restaurantes ou para quem consome vinho diariamente ▶ Aceita designs atraentes na caixa 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Validade de cerca de 12 meses ▶ Exige controle de qualidade rigoroso durante o enchimento da bolsa

para abrir e transportar embalagens como pouch, tetra pak, lata e PET permite que o vinho comece a ocupar espaços que antes eram restritos. “Não faz sentido ir pular carnaval e levar uma garrafa de vidro, saca-rolhas e taça”, diverte-se Rodrigo. “A tendência é que, agora, o vinho ocupe mais espaço em piqueniques, praias e estádios.”

Já o barril e a bag-in-box se mostram boas opções para ocupar balcões de bares e restaurantes. No barril, a bebida pode ser servida como chope. “Essa alternativa está

crescendo principalmente nos Estados Unidos e alguns países da Europa”, conta Rodrigo. A bag-in-box (uma bolsa maleável, de finas camadas plásticas e metálicas, com uma torneira plástica na parte inferior e uma caixa de papelão envolvendo o conjunto), por outro lado, está ganhando espaço no Brasil e já deixou de ser sinônimo de vinhos inferiores. Para Osvaldo, a maior vantagem do movimento é quebrar barreiras de preconceito. “Eu já tive bar e nem imaginava trabalhar com vinho. Essas opções podem ajudar a quebrar as

barreiras de consumo”, afirma.

Mas as garrafas de vidro não devem perder espaço tão cedo. Usadas desde o final do século XVII, com rolha de cortiça, elas são mais eficientes para impedir a deterioração por contato com oxigênio e micro-organismos. Os melhores vinhos e os de guarda, por exemplo, não devem deixar as garrafas de vidro. Ah... E tem a cultura da bebida, claro. Para muitos, ouvir o barulho da rolha saindo da garrafa antes de servi-la em uma taça adequada é um dos grandes baratos do vinho. ■

O MELHOR DE DOIS MUNDOS

Restaurante La Matta, no Vila da Serra, mescla culinária mediterrânea com hospitalidade típica de Minas Gerais

O equilíbrio e o frescor da gastronomia de países banhados pelo mar Mediterrâneo acabam de ganhar um ponto de encontro na Grande BH. Inaugurado há seis meses, no bairro Vila da Serra, em Nova Lima, o restaurante La Matta faz releituras de pratos frescos, boa parte deles com frutos do mar. A marca registrada de Minas Gerais também está presente no atendimento aos clientes. "Prezamos muito pela hospitalidade que só o mineiro tem, associada, claro, ao sabor dos ingredientes frescos", conta Aurélio Nogueira, sócio-proprietário do espaço. Ele e o filho, André Nogueira, veem no atendimento o principal norte da gestão. "O nosso foco é receber bem. Queremos que os clientes se sintam à vontade e vejam no nosso espaço uma extensão da casa de cada um", diz André.

A motivação se reflete nos três ambientes da casa. O principal, um salão decorado com detalhes em metal e madeira, recebeu paisagismo com plantas para trazer a natureza para bem perto. No segundo andar, há um espaço mais reservado, especialmente pensado para casais. Já a área externa conta com o charme de uma pequena cachoeira e um deck com teto de forro de palha feito à mão. "Assim, temos ambientes tanto para um jantar romântico quanto para celebrar uma festa de aniversário", afirma André.

Em todas as ocasiões, é possível degustar a alta gastronomia do espaço, com pratos autorais que englobam o conceito da culinária mediterrânea, mesclando terra e mar.

O cardápio inclui opções individuais com combinações inusitadas, como o arroz mar e montanha, que mistura pancetta com camarão e lula. Um dos carros-chefes, o



Um dos carros-chefe é o arroz de polvo: grãos do mediterrâneo em um arroz cremoso com lulas e tentáculos de polvo finalizados com aioli

Fotos: Divulgação



Affogato la matta: sorvete de caramelo e flor de sal, servido com doce de leite, paçoca de baru e finalizado com café expresso



Segundo andar: espaço mais reservado, especialmente pensado para casais

arroz de polvo utiliza grãos do mediterrâneo em um arroz cremoso com lulas e tentáculos de polvo finalizados com aioli. As carnes também são disputadas. Um dos mais pedidos, o tornedor de filé é servido com o demi-glace da casa (molho que fica reduzindo por três dias) e nhoque de batata com fonduta de queijo canastra. Às sextas-feiras, a casa abre para o almoço com um prato especial. A parmegiana de filé vem acompanhada de mil folhas de mandioca, molho de tomate natural e musseline de beterraba com batata doce. As entradas são feitas para compartilhar entre duas pessoas, como o carpaccio de polvo e o arancini terra e mar, que leva polvo e emulsão de chorizo espanhol.

A carta de drinks traz opções como o rubaiyat (vodca, licor Fireball, mel de abelhas nativas e limão siciliano, finalizado com figo caramelizado) e o passion coffee (cachaça, polpa de maracujá, suco de limão, xarope de café e baunilha, com um defumado de café que recebe finalização na mesa). Um diferencial da casa é a opção de pedir drinks exclusivos ou opções que não estejam no cardápio. "O chef do bar, Robson Lage, vai à mesa e prepara a combinação de preferência do cliente", explica André. A carta de vinhos, pensada para harmonizar com o cardápio, é recheada de rótulos da região mediterrânea. Para adoçar as refeições, a releitura de uma receita italiana ganha o nome da casa. O affogato la matta é

um sorvete de caramelo e flor de sal, servido com doce de leite, paçoca de baru e finalizado com café expresso.

No fim do ano, o espaço oferece ainda pacotes especiais para confraternizações, com menu completo e serviço exclusivo de drinks e vinhos.

LA MATTA

R. Ministro Orozimbo Nonato, 215, Vila da Serra, Nova Lima,
(31) 99523-8302. Qua. e qui.: 18h30/0h; sex.: 18h30/0h30; dom.: 12h/17h



TRÊS COZINHAS PARA SE INSPIRAR

A convite da Lider Interiores, a arquiteta Alessandra Contigli criou projetos sob medida para quem quer arrasar como chef

Fotos: Divulgação



COZINHA CONCEITUAL

É composta por três grandes núcleos: a cozinha propriamente dita, um grande estar informal e um jardim com vegetação vertical de encher os olhos. A cozinha tem duas grandes ilhas centrais (fugindo do convencional, que é apenas uma), que funcionam como as bancadas de cocção e preparo. São feitas no material Dekton Entzo, de alta resistência a abrasão e zero absorção de resíduos (fabricado pela Cosentino, parceira Lider na execução das bancadas). Os armários inferiores unem as duas ilhas formando uma grande mesa de refeições, sempre na lâmina natural de madeira freijó lavado. "Um grande painel de laca fosca, na cor amêndoa, mostra as possibilidades da marcenaria especial, abraçando a cristaleira com a retro iluminação que pode ter a sua intensidade controlada por dimmer, permitindo a criação de uma cena mais do dia a dia ou mais intimista", diz Alessandra.



COZINHA FAMÍLIA

Composta por superfícies de trabalho supergenerosas, devidamente setorizadas em limpeza, preparo e cocção. As bancadas também são de Dekton Kovik, com a cuba e escorredor esculpido no próprio material. Na ilha central o anfitrião pode cozinhar e interagir com sua família ou convidados. Ficam nessa ilha armários inferiores, todos com iluminação externa, embutidas nas cavas horizontais, permitindo uma visão facilitada quando os gavetões são abertos. Além da ilha central há outra grande bancada, com armários inferiores e armários superiores, o que permite otimizar o uso dos espaços. A sala de refeições conta com um painel especial de marcenaria como pano de fundo, que serve para delimitar o espaço.



COZINHA GOURMET

Tudo remete ao refinamento, sobriedade, atemporalidade e solidez. A ilha central (no Dekton Kreta, com bojo e escorredor esculpido no próprio material) recebe o cooktop e a coifa, com armários inferiores. Como não há puxadores salientes, a pessoa pode se aproximar mais da superfície de trabalho. Os materiais da bancada e dos armários foram pensados para que a ilha ficasse com um aspecto monolítico, onde o Dekton da bancada se mistura com o melamínico carbono micro dos armários inferiores. A ilha também recebe uma mesa de refeições, na lâmina natural de madeira carvalho ebanizado. Paralela à ilha central há uma grande parede que recebe todos os equipamentos e armários verticais para

armazenamento. “À esquerda foram usadas portas escamoteáveis que se recolhem dentro do armário, permitindo a circulação livre e ampliando ainda mais o espaço para abrigar eletrodomésticos, tais como máquinas de café, batedeiras e outros itens que atendem ao chef na execução de suas receitas”, explica Alessandra. À direita ficam a torre de fornos; mais uma grande bancada com armários inferiores; e novamente o artifício de aproveitamento otimizado, o armário “aéreo”, este com iluminação interna e inferior; além de uma grande despensa vertical; a geladeira, cuja porta recebe o mesmo revestimento dos demais armários, o melamínico amadeirado jacarandá, que “aquece” o ambiente.



A vida pode ser doce

É impossível resistir a tantas delícias nos balcões e vitrines de cafés e confeitarias da cidade. BH é tão bem servida nessa matéria – aliás, em tudo o que seja enogastronomia – que a disputa pelos melhores fica cada vez mais acirrada, com tantas opções à escolha. É tarefa árdua dos jurados e dos eleitores da internet escolher a melhor cafeteria, doceria e os empreendimentos que fazem nossos pães de cada dia. A casa revelação deste ano, o Inter Café, surgiu meio que por acaso, primeiro para atender aos funcionários do banco e depois escancarando suas portas para o público em geral. Um sucesso. E o que dizer de um antigo campeão, Fany Bombons, com suas tortas maravilhosas? Se a vida pode ser mais doce, por que não experimentar esses sabores que dão água na boca? Esta é tarefa quase impossível por aqui.

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 INTERNAUTAS

Além dos jurados, os internautas ajudaram a escolher o melhor de BH por meio do hotsite da revista (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

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/Lanches e Guloseimas, foram selecionados estabelecimentos abertos entre julho de 2021 e junho de 2022.



A padaria mais charmosa de BH, agora também no Vila da Serra!

MERCADO CENTRAL
AV. AUGUSTO DE LIMA, 754 | LOJA 288



VILA DA SERRA
ALAMEDA DO INGÃ, 150

PERFIL DOS JURADOS



ANA FISCHER

Muito além de sabores atrativos, a juíza gosta de ver ambientes bonitos e diferentes para compor sua experiência gastronômica. Ela costuma sair para almoçar ou jantar fora de casa mais de duas vezes na semana para apreciar uma boa comida.



BRUNA PENNA GUERRA LAGES

Quando ainda era criança, a médica fez alguns cursos de culinária com a família e hoje cozinhar representa um belo momento de relaxamento e descontração, em especial entre seus amigos mais queridos.



CECILIA TEIXEIRA DE SOUZA

A culinária saudável está presente no cotidiano familiar da médica. Ela já fez cursos para aprimorar as técnicas e diz que quando visita novos restaurantes isso lhe traz a satisfação de ter oportunidade de comer bem e apreciar outros sabores.



ELIANE SILVA SIMÕES

Para a gerente comercial, entre todos os prazeres da vida comer é o mais gratificante, principalmente quando está ao lado de seus melhores amigos e familiares. Ela diz que ama cozinhar, quando pode demonstrar afeto e aconchego.



ERIKA VRANDECIC

Para a médica, a vida merece ser celebrada, principalmente em torno de uma mesa com boa comida e a família e amigos por perto. Ela costuma sair para almoçar ou jantar fora pelo menos duas vezes na semana, o que é confortável para seu paladar.



HELOISA VEIGA

Ela prefere almoçar ou jantar fora de casa em alguns dias da semana para poder ampliar as receitas que cozinha para a família em comemorações especiais. Ao longo da vida, já fez vários cursos culinários, inclusive com a chef Silvana Loureiro.



JOANA MOURÃO VELOSO

Mãe de dois lindos meninos de 8 e 6 anos, a diretora de uma empresa gosta muito de apreciar a gastronomia mineira na companhia de bons amigos. Declara que, apesar de não ter muita prática na cozinha, sempre busca preparar novos de sabores.



LUCIANA SARAIVA DINIZ

Mãe de Beatriz, de 10 anos, de João, de 5, e de Rafael, de 2, a médica gosta de sair para comer pela possibilidade de quebrar a rotina e pela experiência gastronômica. Diz que fez cursos de culinária, mas que ainda não colocou o que aprendeu em prática.



MARIANA VASCONCELOS

A diretora de marketing ama cozinhar, mas apenas aqueles pratos únicos e de fácil execução e de acordo com a ocasião especial. Ela já fez muitos cursos de gastronomia com grandes chefs para aprender os requintes da cozinha.



RACHEL KALLAS

Ela confessa que, antes da pandemia, tinha o costume de sair todos os fins de semana para comer com a família, mas hoje sai menos e prefere pedir comida porque seus filhos amam. Ela veio do interior e acredita que isso a incentivou a gostar tanto de cozinhar.



COMIDA SABOROSA;
RECEPÇÃO CALOROSA;
ARTE POR TODA PARTE;
MUITA COR E SABOR!

**VEM ALMOÇAR
COM
A GENTE!**

ESTAMOS ABERTOS DE SEGUNDA A
SÁBADO TE ESPERANDO!

RUA PAULO AFONSO, 833.

@ACASADAAGNES
SIGA NOSSO INSTAGRAM

A
casa
da
Agnes

VOTAÇÃO DO JÚRI (CADA VOTO = 1 PONTO)

CATEGORIAS	ANA FISCHER	BRUNA PENNA GUERRA LAGES	CECÍLIA TEIXEIRA DE SOUZA	ELIANE SILVA SIMÕES	ERIKA VRANDECIC	HELOISA VEIGA
Bufê de Festa	Rullus Buffet	Rullus Buffet	Bravo! Catering	Buffet Catharina	Buffet Célia Soutto Mayor	Rullus Buffet
Cafeteria	Mocca Coffee & Meals	Mocca Coffee & Meals	Café com Letras	Café Uluru	Café Uluru	Café Uluru
Chocolateria / Doceria	Confiserie by Cynthia Géó	Laroche Pâtisserie Crêperie	Degryse Chocolates	Fany Bombons	L'Or Noir Chocolaterie	Confiserie by Cynthia Géó
Confeitaria e Salgados	Marília de Dirceu Pastelaria	Empório Vila Árabe	Avellan Confeitaria	Empório Vila Árabe	Doce Docê	Boca do Forno
Gelateria/ Sorveteria	Mi Garba!	Mi Garba!	Mi Garba!	Gusto Mio	Mi Garba!	Mi Garba!
Hambúrguer/ Sanduíche	Madero	Madero	Nico Sanduíches	Madero	Eddie Fine Burger	Eddie Fine Burger
Padaria	Du Pain	Casa Bonomi	Cum Panio	Verdemar	Casa Bonomi	Cum Panio
Pão de Queijo	Verdemar	Pão e Companhia	A Pão de Queijaria	A Pão de Queijaria	Verdemar	Verdemar
Novidade do Ano / Lanches e Guloseimas	Inter Café	The Waffle King	Inter Café	The Waffle King	Nanica	Inter Café
Melhor Restaurante de BH	Taste-Vin	Taste-Vin	Glouton	Glouton	D'Artagnan	Taste-Vin
Restaurante Revelação 2022	Per lui,	Olivia Mediterrâneo	Pacato	La Matta	Olivia Mediterrâneo	Olivia Mediterrâneo
Melhor Chef	Rodrigo A. Fonseca (Taste-Vin)	Caio Soter (Pacato)	Caio Soter (Pacato)	Luiz Carlos Magalhães (La Victoria)	Agnes Farkasvolgyi (A Casa da Agnes)	Rodrigo A. Fonseca (Taste-Vin)
Chef Revelação	Theodoro Peluso (Anella)	Gabriela Guimarães e Guilherme Furtado (Okinaki)	-	Theodoro Peluso (Anella)	Bruno Peluso (Província di Salerno)	Bruno Peluso (Província di Salerno)
Melhor Maître	Denise Rache (D'Artagnan)	Denise Rache (D'Artagnan)	Denise Rache (D'Artagnan)	Geraldo Magela (Benvindo)	Denise Rache (D'Artagnan)	Denise Rache (D'Artagnan)
Melhor Sommelier	Denis Marconi (Taste-Vin)	Denis Marconi (Taste-Vin)	Denis Marconi (Taste-Vin)	Helbert Alessandro (Rullus Bistrô)	João Lucas (Cantina Piacenza)	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	Rullus Buffet (7 pontos)	Mocca Coffee & Meals (6 pontos)	Fany Bombons (5 pontos)	Boca do Forno (8 pontos)	Mi Garba! (10 pontos)
2º Lugar	Buffet Célia Soutto Mayor (3 pontos)	Café Uluru (5 pontos)	Confiserie by Cynthia Géó (5 pontos)	Doce Docê (3 pontos)	Lullo Gelato (3 pontos)
3º Lugar	Bravo Catering (3 pontos)	Elisa Café (2 pontos)	O Granulado (2 pontos)	Empório Vila Árabe (3 pontos)	Bacio di Latte (1 ponto)

VOTAÇÃO DO JÚRI (CADA VOTO = 1 PONTO)

VOTAÇÃO NA INTERNET (*)

JOANA MOURÃO	LUCIANA SARAIVA DINIZ	MARIANA VASCONCELOS	RACHEL KALLAS
Rullus Buffet	Club do Chef	Club do Chef	Bravo! Catering
Mocca Coffee & Meals	Elisa Café	Havanna	Copa Cozinha
Confiserie by Cynthia Géó	Degryse	Fany Bombons	O Granulado
Boca do Forno	Boca do Forno	Boca do Forno	Boca do Forno
Alessa	Mi Garba!	Mi Garba!	Mi Garba!
Eddie Fine Burger	Madero	Eddie Fine Burger	Madero
Verdemar	Vianney	Verdemar	Cum Panio
Verdemar	Pão e Companhia	Verdemar	Pão e Companhia
Nanica	Inter Café	The Waffle King	Baru Panetteria

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	Buffet Célia Soutto Mayor	Bravo! Catering
Mocca Coffee & Meals	Café Uluru	Elisa Café
Fany Bombons	Confiserie by Cynthia Géó	O Granulado
Boca do Forno	Doce Docê	Empório Vila Árabe
Lullo Gelato	Mi Garba!	Bacio di Latte
Eddie Fine Burger	Madero	Jerônimo
Boníssima	Vianney	Verdemar
Verdemar	Boca do Forno	Pão e Companhia
Inter Café	The Waffle King	Nanica

Taste-Vin	Taste-Vin	D'Artagnan	Taste-Vin
Olivia Mediterrâneo	Pacato	Olivia Mediterrâneo	Auguri Pizzaria

Resultado na p. 138

Resultado na p. 138

Rodrigo A. Fonseca (Taste-Vin)	Massimo Battaglini (Outland)	Massimo Battaglini (Outland)	Agnes Farkasvolgyi (A Casa da Agnes)
Theodoro Peluso (Anella)	Bruno Peluso (Província di Salerno)	Bruno Peluso (Província di Salerno)	-
Denise Rache (D'Artagnan)	Denise Rache (D'Artagnan)	Arquimínio Caetano (Coco Bambu)	Denise Rache (D'Artagnan)
Denis Marconi (Taste-Vin)	Denis Marconi (Taste-Vin)	Robson Santiago (Glouton)	Denis Marconi (Taste-Vin)

Resultado na p. 238

Resultado na p. 234

Resultado na p. 226

Resultado na p. 230

* Votação dos leitores/internautas no site www.encontrogastro.com.br/bh de 01/09 a 31/10 de 2022

** Critério de desempate: mais votado na internet

HAMBÚRGUER/SANDUÍCHE**	PADARIA**	PAO DE QUEIJO	NOVIDADE DO ANO/LANCHES E GULOSEIMAS
Eddie Fine Burger (7 pontos)	Verdemar (4 pontos)	Verdemar (8 pontos)	Inter Café (7 pontos)
Madero (7 pontos)	Boníssima (3 pontos)	Pão e Companhia (4 pontos)	The Waffle King (5 pontos)
Jerônimo (1 ponto)	Vianney (3 pontos)	Boca do Forno (2 pontos)	Nanica (3 pontos)

Rullus Buffet

Fotos: Uarlen Valério



Dois clássicos do bufê, com quatro décadas de experiência: a mesa de antepastos e o camafeu de camarão



SETE FESTAS EM UM DIA

A pandemia ficou mesmo para trás. Que o diga Túlio Pires, dono do Rullus Buffet, que mais uma vez ganha como o melhor da cidade em sua categoria em **Encontro Gastrô 2022 - O Melhor de BH**. “O primeiro semestre foi uma loucura, tinha muita festa represada”, diz. “E quando tudo parecia voltar ao lugar, vem chegando o fim de ano com as confraternizações e festas de Natal. É uma época em que trabalhamos muito”, completa Túlio, que em um sábado costuma realizar até sete eventos, podendo atender em um único dia até 2 mil pessoas.

E não tem receita de bolo. Cada evento é único. “A gente abraça os sonhos das noivas, dos aniversariantes, das debutantes. E talvez esse seja o nosso maior diferencial”, explica o empresário. As festas são todas montadas de acordo com os desejos dos clientes e acabam se tornando únicas e personalizadas. Para isso, é preciso experiência. E é o que o Rullus mais tem em seus 40 anos de história. Claro que com o passar do tempo, a própria cozinha do bufê, hoje comandada pelo chef Daniel Nunes, vai se modernizando. Uma das tendências do momento, por exemplo, é apostar em jantares em que 90% dos pratos são finalizados ao vivo, na frente dos convidados. “Isso deixa a comemoração menos estática”, diz Túlio. Difícil para o contratante é definir o menu, já que são mais de 7 mil opções cadastradas. Algumas delas, no entanto, são quase hors-concours: a casquinha de camarão ao molho Champagne; foie gras com caju confitado; camafeu de camarão; confit de pato com risoto de amêndoas; e o famoso medalhão de filé com risoto de cogumelos e Grana Padano.

R. Turim, 73, Santa Lúcia, (31) 3280-3666/ 99992-9811.
Seg. a sex.: 8h30/17h. @rullusbuffet.



Só motivos para comemorar: o Rullus Buffet, do empresário Túlio Pires (na foto com o maître Wellington Costa, ao fundo, e o chef Daniel Nunes, à dir.), vai fechar o ano com mais de 500 festas realizadas



Mocca Coffee & Meals

Fotos: Pádua de Carvalho



Cardápio vasto: o clássico ovos beneditinos (pão brioche, 2 ovos pochê e molho holandaise) pode ser pedido a qualquer horário do dia



MUITO ALÉM DO CAFEZINHO

Quem prefere o café expresso tem vez; aqueles que optam pela prensa francesa, também. Se a ideia são drinks com o grão, pode se sentar. E, além dos clássicos, há o inovador nitro cold brew, que pode ser finalizado com essência de laranja, tangerina ou limão-siciliano. É assim no Mocca Coffee and Meals, a escolha do júri na **Encontro Gastrô - O Melhor de BH 2022**. “Cada método exige um tipo de moagem de grãos e tem que ser muito preciso. Nós fazemos todos os métodos com a moagem certa. Entre os nossos clientes, hoje, o preparo que mais faz sucesso é cold brew, extraído a frio e que fica 12 horas na geladeira. É gaseificado com nitrogênio”, conta Daniel Libânio, que há dois anos assumiu o negócio ao lado de Karini Reis – colaboradora do estabelecimento desde a abertura. Independentemente do método de extração, todos os grãos aqui são catucaí amarelo da região do Campo das Vertentes, mais precisamente da Fazenda Guariroba.

Ainda entre as bebidas, a maior variedade de sucos, bem como vitaminas e smoothies, estão entre as novidades mais recentes. Tudo isso ainda está longe de resumir o que é o Mocca. Para acompanhar os bebes, as opções de brunch e à la carte vêm ganhando espaço desde 2020. “Antes, a casa tinha um perfil um pouco diferente, não abria aos fins de semana”, explica Daniel. Agora, é possível pedir desde um croissant tradicional ou com amêndoas e chocolate, até o clássico ovos beneditinos (pão brioche, 2 ovos pochê e molho holandaise) a qualquer horário. De segunda a sexta, o almoço também é bem procurado, e o cardápio fixo tem saladas, entradas, pratos e sobremesas. Para o ano que vem, o desejo é expansão – isso, claro, se acharem um imóvel no mesmo padrão do Vila da Serra e que permita tamanha variedade.

Al. do Ingá, 16, Vila da Serra, Nova Lima, (31) 3656-7404.
Dom. a ter.: 8h/20h; qua. a sáb.: 8h/23h. @moccacoffeebrasil.



Daniel Libânio e Karini Reis, sócios do Mocca Coffee & Meals: atrás de um imóvel em outro bairro para reproduzir a experiência do Vila da Serra



Fany Bombons

Fotos: Paulo Márcio



A imbatível torta de chocolate com recheio de brigadeiro: uma das 20 opções vendidas inteiras, para levar, ou em fatias



UMA FAMÍLIA MUITO UNIDA

Era uma produção caseira de bombons para venda sob encomenda, uma maneira de driblar a crise econômica no início dos anos 1980. Hoje, são quase 40 anos de presença na vida de uma infinidade de mineiros. Há clientes tão fiéis que vão todos os dias, de segunda a segunda, para beber um chá. Mas a maioria aparece nas datas festivas para encomendar ou buscar congelada uma das 20 opções de tortas que há tempos ocuparam o posto de item principal da Fany Bombons. A de chocolate com recheio de brigadeiro segue imbatível, mas quem quer variedade pode experimentar, por exemplo, a delicada torta de figo, um pão de ló com recheio de doce de nozes pecã com figo e cobertura de chantilly, nozes e figo em calda.

Fany Balabram, a fundadora, e seu marido Moysés ficam hoje nos bastidores, mas atentos a cada detalhe. Há pouco mais de seis anos, um dos quatro filhos do casal, Ari Alberto, é quem cuida rotineiramente da administração. À frente da produção está sua mulher, Ana Luíza Martins. “São o filho e a nora prediletos”, brinca, o sempre espirituoso Moysés, pai de mais três mulheres. Juntos, Ari e Ana perpetuam o inabalável fato de que esta é uma empresa de família. Depois que o casal se mudou de São Paulo para BH, foi possível inaugurar a terceira loja, no Pátio Savassi. Cada um dos pontos, aliás, tem sua peculiaridade: na loja mais antiga, da rua Pium-í, a clientela vai em busca das tortas inteiras. Na Savassi, as fatias fazem sucesso. Já no tradicional ponto do Ponteio Lar Shopping, as opções de lanches, incluindo salgados, são mais buscadas. Orgulhosos de terem passado a pandemia sem demitir nenhum funcionário, os donos pretendem agora investir na produção, na formação da equipe, e quem sabe, na reforma da primeira lojinha. É mais uma crise que ficou para trás.

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



Ari Alberto, Fany, Moysés e Ana Luíza, na loja da Rua Pium-í: vencida mais uma crise, reforma da primeira loja está nos planos da família Balabram



Boca do Forno

Fotos: Paulo Márcio



A unidade do Sion, com decoração inspirada no Alasca, e o bombom de morango: para esquecer qualquer dieta



DA COXINHA AO BOMBOM

Salgados e doces fresquinhos, nada é congelado. Cada uma das 15 lojas produz a maior parte – ou tudo – do que é servido diariamente. Um alinhamento entre diversos sócios, que só é possível porque todos são parentes, primos, irmãos. Essas são algumas das características que fazem da Boca do Forno uma empresa única em Minas Gerais, escolhida novamente como a melhor em sua categoria por **Encontro Gastrô - O Melhor de BH 2022**. Muitas das lojas têm um charme a mais, com decoração temática, a exemplo das do bairro Cidade Nova, com itens que remetem a uma estação de trem, e do Sion, com decoração inspirada no Alasca.

A mais nova unidade foi inaugurada em 2020, no Castelo. A loja mais antiga, a do Gutierrez, foi fundada em 1974, quando Marilena de Miranda Nunes e seu marido, Helvécio Nunes, fincaram raízes na capital mineira. Marilena morreu em junho de 2022, mas seus primeiros ensinamentos com a Boca do Forno seguem como inspiração para seu irmão e cunhada, Oswaldo Jairo e Hilda Maria, também à frente da marca desde 1981, e para os descendentes. O pão de queijo, por exemplo, traz sabores de sua terra natal, o Serro (uma parte do queijo vem da serra da Canastra). Esse é um dos quitutes mais pedidos, assim como a afamada coxinha de frango com catupiry. “Nosso pão de queijo é bem artesanal, feito no método antigo. Nós sovamos a massa toda às vezes que vamos fazer uma fornada. Fazemos cada bolinha na hora, é bem trabalhoso. Já a coxinha, bem, é o dia inteiro fritando”, conta uma das sócias, Patrícia Bernis. Entre os doces, impossível não experimentar o bombom de morango.

R. André Cavalcanti, 571, Gutierrez, (31) 3334-6377. Diariamente: 10h/20h30. @bocadoforno. Mais 14 endereços.



Patrícia Bernis e sua mãe, Hilda Maria, sócias da marca, cuja primeira loja foi aberta em 1974; instituição belo-horizontina



TEMOS MAIS
DOIS BARRAS
PÃO DE QUE

SALGADOS

COXINHA DE
COXINHA DE
FOLHADO DE
PÃO DE QUE

EMPAD
EMPAD
EMPAD



Mi Garba!

Fotos: Uarlen Valério



Três vezes pistache: no gelato, picolé ou semifreddo, novidade no cardápio



CARINHO PELOS INGREDIENTES

O pistache é a menina dos olhos do mestri gelatieri Luca Lenzi. É que a turma que frequenta a Mi Garba! se derrete pelo ingrediente e por tudo que é preparado com ele. “É quase um símbolo da marca”, diz Luca. A importância é tamanha que, em outubro, para comemorar os oito anos de existência da gelateria, eles lançaram um sabor comemorativo batizado de 8 volte Pistacchio, que significa oito vezes pistache, com diferentes preparos e texturas com.. pistache, claro. O sucesso foi tamanho que ele foi escolhido para voltar agora em dezembro. Um verdadeiro presente de Natal.

Além do gelato, o pistache também aparece na forma de picolé artesanal e como semifreddo, uma torta gelada muito tradicional na Itália. Além de levar o próprio sorvete no seu feito, ela também encanta pela base crocante e pela cremosidade da ganache em sua finalização. “Os clientes gostaram tanto, foi tão rápida a resposta, que nos surpreendeu. Tanto que estamos recebendo encomendas de outros tamanhos para aniversários e pequenas celebrações”, diz Luca. Além do pistache, a casa oferece semifreddo de caramelo; e avelã com Nutella.

Com vinte opções de gelatos diariamente na vitrine das sete unidades, o cardápio ganha corpo com as novas criações, que são lançadas todos os meses. Recentemente, por exemplo, foi o de creme de mascarpone, geleia de gengibre e crumble de caramelo. “Sentimos que o mineiro está cada vez mais interessado em experimentar coisas novas. E o ir a uma gelateria entrou de vez no dia a dia das pessoas”, comemora Luca.

R. Marília de Dirceu, 161, Lourdes, (31) 2516-7056.
Dom. a qua.: 11h30/20h; qui. a sáb.: 11h30/21h.
@migarbagelateria. Mais 6 endereços.



Os sócios Luca Lezi, Marina Arantes, Monalisa Drummond e Murilo Soares: eles comemoram o interesse dos mineiros por conhecer novos sabores



Eddie Fine Burger

Fotos: Pádua de Carvalho



O Kangaroo, uma das gostosuras da casa: hambúrguer de 150 gramas servido no pão australiano com cheddar, cebola confiada e bacon



DUAS DÉCADAS CONSAGRADAS

Milk shake de ovomaltine na taça vintage, batata sorriso, pote de catchup Heinz na mesa. Uma geração de belo-horizontinos lê a frase anterior e já reconhece, com ternura, o Eddie Fine Burger. Pode não parecer, mas a sanduicheria pioneira no preparo de hambúrgueres artesanais em Minas completou duas décadas neste ano. Ela segue angariando fãs e, agora, mais um título em **Encontro Gastrô - O Melhor de BH 2022**. Alguns dos preparos são idênticos ao cardápio original, como o sanduíche que dá nome à casa (burger, cheddar, bacon, cebola caramelizada no molho BBQ e alface). “Está desde o primeiro dia e, até hoje, é o campeão de vendas”, diz a sócia Renata Andrade, que comanda o local ao lado da irmã, Carolina Andrade. Mas claro que muita coisa mudou. O pai das duas, Eduardo Pereira, que também fundou a hamburgueria, por exemplo, agora só fica nos bastidores. “Meu pai é detalhista. A gente faz tudo desde o início, sorvete, molhos. É artesanal de verdade, com produtor local e qualidade. Acho que o segredo nestes 20 anos é a verdade. A gente sempre foi de verdade, com comida de verdade. Minha família é ‘agarrada’ com comida, dá valor demais, sempre tudo é em volta da cozinha, todo mundo sabe cozinhar”, comenta Renata.

No finalzinho de 2019, a empresa fez um reposicionamento da marca, apresentando uma proposta atualizada, além de ter executado ampla reforma na famosa Casa Amarela da rua da Bahia, primeira loja – hoje são cinco, todas em Minas. Também foram incluídos mais produtos no menu, principalmente na loja matriz e na do Vila da Serra. A pandemia, no entanto, deu uma freada nos projetos, que só agora começam a ser retomados. “Temos o cuidado de manter a essência, os nossos tradicionais, mas propor coisas novas. Trouxemos novos sanduíches, clássicos americanos, como o Pulled Pork (pão crocante, copa lombo desfiado ao BBQ e coleslaw). E queremos retomar a proposta de brunch bem nova iorquino”, explica a sócia. Vinte anos são muita coisa, mas o Eddie continua na vanguarda.

R. da Bahia, 2.652, Lourdes, (31) 3282-4606. Seg. a sáb.: 11h/16h. @eddiefineburgers. Mais 4 endereços.



A sócia Renata Andrade: “A gente faz tudo desde o início, sorvete, molhos. É artesanal de verdade, com produtor local e qualidade. Acho que o segredo nestes 20 anos é a verdade”



Verdemar

Fotos: Uarlen Valério



As prateleiras cheias da padaria: mais de 1,5 opções de produtos fazem a alegria dos clientes



PARA SATISFAZER A TODOS

Três mil e trezentos quilos por dia. Esta é a produção de massa de pão de queijo no Verdemar, dos sócios Alexandre Poni e Hallison Moreira. Sim, são inacreditáveis 3,3 toneladas, de segunda a segunda. Consegue imaginar? E não é o volume, mas a qualidade dos insumos, a fartura de queijo, e a riqueza nos cuidados – para que mesmo em escala industrial esse quitute tenha sabor de casa de vó – que fazem o pão de queijo desta padaria levar o título em **Encontro Gastrô - O Melhor de BH 2022**. Por lá, a receita tradicional é a campeã de vendas, mas há outras, como a com pedacinhos de queijo na massa, a light e a sem lactose. Já assados para os clientes, que enchem as lojas sobretudo no fim da tarde, ficam disponíveis o de tamanho tradicional, o pão de queijo lanche e o biscoito 3 queijos. Nas versões congeladas, são sete opções. “Três pilares que garantem o sucesso do nosso pão de queijo: a quantidade generosa de queijo, a qualidade e o padrão de fabricação. A somatória disso só poderia gerar um produto de excelência, pensado para transformar o paladar e a vivência gastronômica de nossos clientes”, diz Alexandre.

Essas delícias com a cara de Minas estão disponíveis nas 15 unidades do Verdemar. Não bastasse ser especialista na quitanda que é símbolo do estado, o Verdemar ainda foi escolhido pelo júri, mais uma vez, a Melhor Padaria de Belo Horizonte. Selecionar um item nas gôndolas é difícil, mas alguns não podem faltar, como a baguete com alecrim, o pão pesto e a bagatelle calabresa. Isso sem falar no financier e na caçarola, para citar alguns produtos da parte doce. “Um produto que não abro mão é o croissant: é feito com uma manteiga especial desenvolvida para garantir o padrão francês. Fica a dica para quem ainda não experimentou”, brinca Hallison. Linhas especiais, como vegana, sem glúten e integral, completam o mix com mais 1,5 mil opções e uma infinidade de fãs.

Av. Nossa Senhora do Carmo, 1.900, Sion, (31) 2105-0101. De seg. a sáb.: 7h/22h; dom. e fer.: 7h/21h. @supermercadoverdemar. Mais 14 endereços.



Os sócios Alexandre Poni e Hallison Moreira: para eles, a quantidade generosa de queijo, a qualidade e o padrão de fabricação são as características principais do melhor pão de queijo da cidade

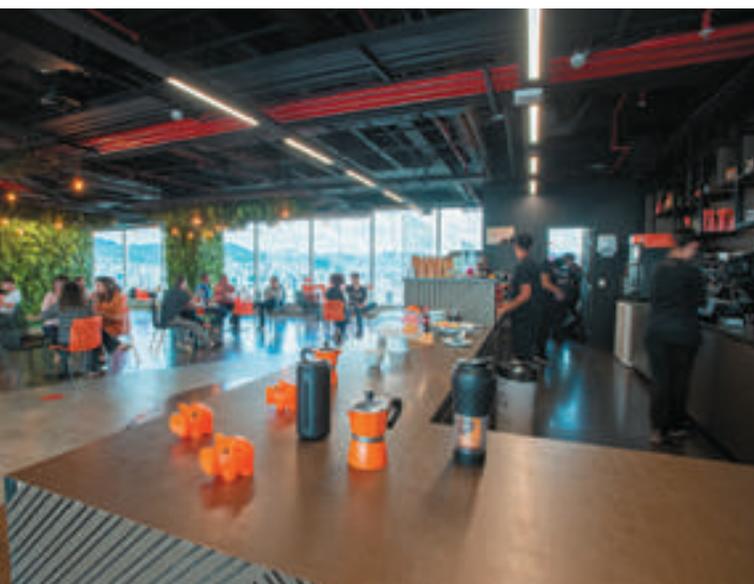


Inter Café

Fotos: Paulo Márcio



No cardápio, há salgados diversos, e, a depender da unidade, saladas e sanduíches: pão é de fabricação própria e fermentação natural



CONQUISTANDO PELA BOCA

Podia ser apenas o cafezinho dos funcionários. Mas como o Inter coloca inovação em tudo que faz, a cafeteria que surgiu para atender os colaboradores da empresa se desenvolveu de tal forma que agora fatura o prêmio de Novidade do Ano por **Encontro Gastrô - O Melhor de BH 2022**. A carta de cafés traz o espresso, filtrado em coador próprio e o drip coffee. “Os cafés são especiais, certificados e vêm de três locais: do Sul de Minas Gerais, da Fazenda Dom Bosco, da produtora Rubia de Oliveira Duarte; da Região do Cerrado Mineiro, da Fazenda Dona Nenem, do produtor Eduardo Campos; e da Região Cerrado Mineiro, da Fazenda São Luiz Estate Coffee, da produtora Ana Cecilia Velloso Branco”, explica Cláudio Valadares, superintendente do Inter Café.

No cardápio, há salgados diversos, e, a depender da unidade, saladas e sanduíches - sendo que o pão é de fabricação própria e fermentação natural. Mas os campeões de vendas são o cappuccino tradicional e o pão de queijo, além do cigarrete de queijo canastra. Outro destaque são os shakes de café gelados com creme de avelã. Entre as cinco unidades abertas a todos e as demais, disponíveis dentro de empresas para os colaboradores, como nas sedes da MRV, Cemig e Localiza, já são 14 unidades, sendo 13 em BH e uma em SP. A cafeteria mais recente, inaugurada em agosto deste ano, fica na sede do Instituto Mano Down, no Floresta. A próxima deve ser aberta no Belvedere ainda neste ano. Além disso, outras cidades, como Rio de Janeiro, Recife, Brasília, Salvador, Curitiba e Fortaleza, devem receber unidades da marca.

Av. Barbacena, 1.219, Santo Agostinho, (31) 2101-7000.
Seg. a sex.: 8h/18h. @intercafe. Mais 4 endereços.



O superintendente Cláudio Valadares com a barista e gestora do Inter Café, Rúbia Duarte: cafés certificados do Sul de Minas e do cerrado mineiro



LANCHES E GULOSEIMAS

BUFÊ DE FESTA

BERENICE GUIMARÃES BUFFET

R, do Ouro, 1,527, Serra, (31) 3287-1527. Seg. a sex.: 8h/19h30; sáb.: 8h/19h. @bereniceguimaraesbuffet.

BOUQUET GARNI

R. Paulo Afonso, 833, Santo Antônio, (31) 3465-0101. Seg. a sex.: 8h/18h; sáb.: 9h/13h. @bouquetgarni.

BORANDÁ PASTÉIS E GARAPAS

Av. Olegário Maciel, 742, 2º andar, Centro. Qua. a sex.: 18h/23h; sáb.: 12h/23h; dom.: 12h/17h. @boradabh.

BUFFET CATHARINA

Av. Raja Gabaglia, 3.080, 1º piso, Estoril, (31) 3342-2334. Seg. a sex.: 8h30/18h30. @buffetcatharina.

BUFFET CHEF ANIEL

R. Contria, 605, Prado, (31) 3245-9802/ 98396-5115. @chefaniel.

BUFFET FORA DO COMUM

R. Bernardino de Lima, 373, Gutierrez, (31) 3296-4168. Seg. a sex.: 8h30/17h30; sáb.: 8h30/12h30. @buffetforadocomum.

BUFFET LÚCIA

R. Ludgero Dolabela, 944/401, Grajaú, (31) 3332-8019. @buffetlucia.

CHÁ COM NOZES

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

CLUB DO CHEF

Av. Raja Gabaglia, 2.700, sala 309, Estoril, (31) 3643-8784/ 98486-9588. Seg. a sex.: 9h/18h. @clubdochef.

CRISTINA MISK

R. Major Lopes, 469, São Pedro, (31) 3287-2635. Seg. a sex.: 9h/17h; sáb.: 9h/14h. @buffetcristinamisk.

FORA DO COMUM

R. Bernardino de Lima, 373,



Reprodução Instagram

Buffet Célia Soutto Mayor



2º colocado na categoria BUFÊ DE FESTA

Inaugurado em 1970, é um dos bufês mais famosos de Belo Horizonte, e oferece serviços que vão desde pequenas encomendas até grandes eventos, inclusive corporativos. Para personalizar a festa do cliente, a equipe da casa faz um rigoroso trabalho de pesquisa gastronômica e seleção de ingredientes. As receitas são preparadas em instalações modernas, com equipamentos de última geração e equipe especializada.

R. Marabá, 122, Santo Antônio, (31) 3526- 3131. Seg. a sex.: 8h/18h; sáb.: 8h/13h. @celiasouttomayor.

Gutierrez, (31) 3296-4168/ 99114-6859. Seg. a sex.: 8h30/17h30; sáb.: 8h30/12h30. @buffetforadocomum.

GUSTARE

R. Andrômeda, 367, Riacho das Pedras, Contagem, (31) 2535-9751/ 97340-8632. @buffetgustare.

INÊS CHAVES CAKE DESIGN

R. São Pedro da União, 58, Sion, (31) 99979-9090. @ineschavescakedesign.

LAGREZETTE BUFFET

R. Odilon Braga, 566, Anchieta, (31) 3223-3255/ 98898-5093. Seg. a sex.: 9h/18h; sáb.: 9h/13h. @buffetlagrezette.

LEMON PIE LU DUARTE

(31) 99707-1310. @lemonpie_luduarte.

MIRIAM RIOS BUFFET

Av. Otacílio Negrão de Lima, 6.464, Pampulha, (31) 3047-9110/ 98803-1288. Seg.: 12h/18h; ter. a sáb.: 9h/18h. @miriamriosbuffet.

PAPO DE ANJO

R. Goitacases, 1.428, Barro Preto, (31) 98335-4915. Seg. a sáb.: 8h/18h. @buffetpapodeanjo.

PETIT SWEET

R. Palmira, 33, Serra, (31) 3284-5955. Seg. a sex.: 8h/17h; sáb.: 8h/11h. @petitsweet.

Pode ser **POPULAR**,
Pode ser **PREMIUM**.



Mas tem que ser um
AUTOMAIA!

 Av. Amazonas, 1518 - Barro Preto

 **31 2520-4242** |  99982-4242

 automaiabh

 **AutoMAIA**
Veiculos

LANCHES E GULOSEIMAS

PICHITA LANNA BUFFET

R. Salinas, 620, Floresta, (31) 99167-9446/ 3489-5300. Seg. a sex.: 9h/17h; sáb.: 9h/14h. @pichitalanna.

RULLUS BUFFET

R. Turim, 73, Santa Lúcia, (31) 3280-3666/ 99992-9811. Seg. a sex.: 8h30/17h. @rullusbuffet.



CAFETERIA

3 CORAÇÕES CAFÉ – A CAFETERIA SAVASSI

R. Antônio de Albuquerque, 489, Funcionários, (31) 3245-1189. Seg.: 8h/20h; ter. a sáb.: 8h/22h; dom.: 10h/17h. @acafeteriasavassi.

ACADEMIA DO CAFÉ

R. Grão-Pará, 1.024, Funcionários, (31) 3223-8565. Seg. a sáb.: 10h/18h. @academiadocafe.

BELÔ CAFETERIA

R. Sergipe, 1.329, Savassi, (31) 3318-5566. Seg.: 8h/22h; ter. a sex.: 8h/23h; sáb.: 9h/23h; dom.: 9h/16h. @belocafeteria.

BOCA DE PITO

R. Alagoas, 1.314, loja 29, Piso B, Shopping 5ª Avenida, Funcionários, (31) 3281-0106. Seg. a sex.: 8h/19h; sáb.: 8h/15h. @bocadepitobh.

CAFÉ JETIBOCA

Av. Olegário Maciel, 742, 2º andar, Centro, (31) 99203-5715. Ter. a sex.: 8h30/18h; dom.: 8h/15h30. @cafejetiboca.

CAFÉ COM ARTE

BR-356, 2.500, Ponteio Lar Shopping, Santa Lúcia, (31) 98478-1200. Seg. a sáb.: 10h/22h; dom.: 14h/20h. @cafecomartebh.

CAFÉ COM BROA

R. Bernardo Guimarães, 1.040, Funcionários, (31) 2127-2845. Seg. a sex.: 7h/18h. @cafecombroabh.



Reprodução Instagram

Bravo! Catering



3º colocado na categoria BUFÊ DE FESTA

O objetivo da equipe do Bravo! Catering não é apenas fazer festas inesquecíveis para seus clientes: estão sempre em busca de novidades, para produzir eventos diferenciados. Para tanto, contam com um setor de pesquisa e desenvolvimento, dedicado em tempo integral à criação e testagem de novas receitas. A cozinha ao vivo é bastante requisitada e a parceria com artesãos faz com que uma simples bandeja de volantes se transforme em ponto de destaque.

R. Elko, 67, Jardim Canadá, Nova Lima, (31) 3243-0711. Seg. a sex.: 8h/19h. @bravocatering.

CAFÉ COM LETRAS

R. Antônio de Albuquerque, 781, Savassi, (31) 98424-4285/ 3225-9973. Dom. a ter.: 12h/23h; qua. a sáb.: 12h/0h. @cafe_com_letras.

CAFÉ ENCONTRO

Av. Olegário Maciel, 1.600, DiamondMall, Santo Agostinho, (31) 2527-7710. Seg. a sáb.: 10h/23h; dom.: 10h/22h. @cafeencontrodiamond.

CAFÉ MAGRÍ

R. Alvarenga Peixoto, 595, Lourdes, (31) 99751-3322. Qua. a sex.: 11h/19h; sáb. e dom.: 9h/15h. @cafemagri.

CAFÉ NICE

Av. Afonso Pena, 727, Centro, (31)

3222-6924. Seg. a sáb.: 7h/21h; dom.: 9h/13h.

CALIFÓRNIA COFFEE

Av. Cristiano Machado, 11.833, Shopping Estação BH, Venda Nova, (31) 3118-9635. BR-356, 3.049, Piso Nova Lima, BH Shopping, Belvedere, (31) 3286-6112. Seg. a qua.: 11h/22h; qui. a sáb.: 11h/22h.; dom.: 11h/19h. @californiacoffeebhshopping.

CAPPUCCINI

BR-356, 3.049, Piso Ouro Preto, loja 91, BH Shopping, Belvedere, (31) 3264-9755. Diariamente: 10h/22h. Av. do Contorno, 6.061, loja 205, Pátio Savassi, São Pedro, (31) 3288-3862. Diariamente: 10h/22h. @cappuccini_bh.

A VIDA TEM SEUS SABORES



Belo Horizonte
Funcionários | Lourdes | Boulevard Shopping

Nova Lima
Vila da Serra

★
ULURU
★ CAFÉ ★

ulurucafe.com.br

LANCHES E GULOSEIMAS

CASA BAUDUCCO

MG 10, Km 39, Aeroporto Internacional Tancredo Neves, Confins. Diariamente: 24h.

CHÁ COMIGO

R. Leopoldina, 634, Santo Antônio, (31) 2555-7730. Ter. a sáb.: 15h/22h. @chacomigobh.

CHRISTOFARI CAFÉ & MIMOS

Av. Bias Fortes, 196, Lourdes, (31) 99458-2414. Seg. a sáb.: 9h30/18h30. @christofari_cafe.

CONFRARIA DO CAFÉ

Av. Álvares Cabral, 387, Lourdes, (31) 3224-1378. Diariamente: 5h30/21h15.

COPA COZINHA

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

COPO CAFÉ

R. Antônio de Albuquerque, 626, Funcionários, (31) 3227-3993. Seg. a sex.: 8h30/18h; sáb.; 9h/14h. @copobeaga.

GO COFFEE

Av. Getúlio Vargas, 1.696, loja 1, Savassi. Av. do Contorno, 6.022, Savassi. Seg. a sex.: 7h30/19h30; sáb.: 8h/18h. Av. Afonso Pena, 3.900, loja 4, Serra, (31) 98773-7903. Seg. a sex.: 7h30/18h; sáb.: 8h/18h. @gocoffeebrasil.

INTER CAFÉ

Av. Barbacena, 1.219, Santo Agostinho, (31) 2101-7000. Seg. a sex.: 8h/18h. @intercafe. Mais 5 endereços.



HAVANNA

BR-356, 3.049, Piso Mariana, BH Shopping, Belvedere, (31) 3286-6169. Seg. a sáb.: 10h/22h; dom.:



Reprodução: Instagram

Café Uluru



2º colocado na categoria CAFETERIA

Uluru é o nome de um monólito de arenito situado num parque nacional da Austrália, país cuja cozinha serve de inspiração para o cardápio. Delícias para o brunch são a especialidade da casa, cuja matriz fica no Funcionários, numa casa da década de 1940 com mesas ao ar livre no quintal. No almoço, o Uluru serve pratos executivos, com opções vegetarianas, e a happy hour é opção para quem curte drinques bem elaborados, acompanhados por tacos, sanduíches e petiscos criativos.

Av. Afonso Pena, 2.925, Funcionários, (31) 99690-2908. Seg.: 11h/19h; ter. a sex.: 9h/23h; sáb. e dom.: 8h/20h. @uluro.cafe. Mais 3 endereços.

13h/21h. @havannabh. Mais 6 endereços.

INTELLIGENZA

R. Paraíba, 966, Savassi, (31) 989730724. De seg. a sex.: das 9h às 20h; sáb. e dom.: 9h/18h. @intelligenzabh.

MR. BLACK CAFÉ GOURMET

BR-356, 3049, 1º piso, BH Shopping, Belvedere, (31) 2531-3030. Seg. a sáb.: 10h/22h; dom.: 13h/21h. @mrblackcafe. Mais 14 endereços.

MOCCA COFFEE & MEALS

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



a ter.: 8h/20h; qua. a sáb.: 8h/23h. @moccacoffeebrasil.

NAONDE CONFEITARIA

Av. Olegário Maciel, 742, 2º andar, Centro, (31) 9882 0179. Sex.: 13h/18h; sáb.: 12h/16h. @naonde_bh.

NOETE CAFÉ

R. Santo Antônio do Monte, 294, Santo Antônio, (31) 3586-4645. Ter. a sex.: 10h/19h; sáb., dom. e fer.: 9h/15h. @noetecafeclube.

O LUGAR CAFETERIA

Av. dos Andradas, 3.000, Piso 1, Boulevard Shopping, Santa Efigênia, (31) 2573-0024. Seg. a sáb.: 10h/22h; dom.: 14h/20h. @olugarcafeteria.

PENSOU JAPA, PEDIU ROKKON!

O JAPA DELIVERY QUE É CAMPEÃO
DE PEDIDOS ANO APÓS ANO.



ROKKON
Gastronomia
Japonesa
25 anos

NOSSO DELIVERY ESTÁ EM 3 LOJAS QUE ATENDEM TODA A GRANDE BELO HORIZONTE.
PRESENCIALMENTE ESTAMOS NO THE URBN ROKKON DO VILA DA SERRA,
NA UNIDADE DO AEROPORTO INTERNACIONAL DE BELO HORIZONTE E
NA UNIDADE DO AEROPORTO INTERNACIONAL DE GUARULHOS.

www.rokkon.com.br



Instagram: @rokkonbr

LANCHES E GULOSEIMAS

OOP CAFÉ

R. Fernandes Tourinho, 143, Funcionários, (31) 98454-5722. Seg. a sex.: 9h/19h; sáb. e dom.: 9h/16h. @oop.cafe.

QUIXOTE LIVRARIA E CAFÉ

R. Fernandes Tourinho, 274, Savassi, (31) 98676-1007. Seg. a sex.: 9h/20h; sáb.: 9h/16h. @quixelivraria.

RUA DO JASMIN

R. Carangola, 446, Santo Antônio, (31) 9847-3444. Ter. e qua.: 15h/20h; qui. e sex.: 15h/22h; sáb.: 10h/20h. @ruadojasmin.

SERRA NATURAL

Al. do Ingá, 754, Vila da Serra, Nova Lima, (31) 98435-2601. Seg. a sex.: 10h/18h. @serranatural.

STARBUCKS

BR-356, Piso Nova Lima, lojas 04 e 05, BH Shopping, Belvedere. Diariamente: 11h/23h. @starbucksbrasil. Mais 5 endereços.

STERNA CAFÉ

R. Desembargador Edésio Fernandes, 144, Estoril, (31) 3327-2009. Diariamente: 11h/19h. @sternacafe.

THE COFFEE

Av. Getúlio Vargas, 1.429, Savassi. Seg. a sex.: 8h30/19h30; sáb. e dom.: 9h/18h. Mais 7 endereços.

ZUZUNELY

R. do Ouro, 71, Serra, (31) 99110-2830. Sáb. e dom.: 9h/15h. @zuzunely.

CHOCOLATERIA/DOCERIA

BOLO NOSSO

R. Montes Claros, 199, Carmo, (31) 3586-0086. Seg. a sex.: 9h/17h; sáb.: 9h/12h. @bolonosso.

BOMBOLE

R. Professor Moraes, 562, loja 18, Funcionários, (31) 3225-1820/

Elisa Café

3º colocado na categoria CAFETERIA



Formada em gastronomia pela École Grégoire-Ferrandi, de Paris, Ana Elisa Saldanha abriu esta cafeteria com o objetivo de fazer uma curadoria de cafés especiais e apresentá-los ao público. A torrefação é realizada ali mesmo, o que garante um sabor todo especial à bebida. O cliente escolhe entre café coado ou expresso e as comidas presentes no cardápio são para "harmonizar com a bebida e não protagonistas", como o bolo de fubá com queijo da Canastra e do Serro. "Não queremos perder nossa identidade de cafeteria", diz. Ana Elisa. "Aqui não é um lugar em que se vai para almoçar, fazer um lanche e, quem sabe, tomar um café", diz. É possível ainda comprar café torrado em grãos ou moído na hora.

Rua Sergipe, 1236, Savassi, (31) 99577-6886.

Seg. a sáb.: 9h/19h; dom. e feriados: 8h/14h. @elisa.cafe.

Confiserie by Cynthia Géo

2º colocado na categoria CHOCOLATERIA/DOCERIA



Confeitaria e casa de chá especializada em doces artesanais com chocolate belga. Inaugurada em 2007, oferece grande variedade de doces, bombons, chocolates, pâtisserie, bolos, quiches e biscoitos, além da linha Salt, com petiscos sofisticados, tortas e salgadinhos. Tem ainda uma linha sofisticada de embalagens, perfeitas para presentear pessoas de bom gosto.

R. Bernardo Figueiredo, 220, Serra, (31) 99618-5631.

Seg. a sex.: 9h/18h; sáb.: 9h/13h. @confiserie_by_cynthiageo.

99777-2412. Seg. a sex.: 9h/19h. @_bombole.

CACAHUATT

R. Vitória Marçola, 203, loja 15, Anchieta, (31) 3075-9015. Seg. e ter.: 9h/18h; qua. a sex.: 9h/19h; sáb.: 9h/17h. @cacahuatt_lilianabecker.

CACAU SHOW

BR-356, 3.049, loja 1, BH Shopping, Belvedere, (31) 2391-0055. Seg. a sáb.: 10h/22h; dom.: 12h/20h. Mais 48 endereços.

CHOCOLATES BRASIL CACAU

Av. Cristiano Machado, 4.000, Minas Shopping, União, (31) 3657-6454/98387-9595. Seg. a sáb.: 10h/22h; dom.: 12h/20h. @chocolatesbrasilcacau. Mais 15 endereços.

DEGRYSE CHOCOLATES

R. Orenoco, 130, Carmo, (31) 3227-4202. Seg.: 12h/18h; ter. a sex.: 9h/18h; sáb.: 9h/15h. @degryse_chocolates.

DOCES DE PORTUGAL

R. Santa Rita Durão, 949, Funcionários, (31) 3261-5772. Seg. a sáb.: 9h30/20h; dom.: 10h/19h. @docesdeportugal. Mais 4 endereços.

DOCE QUE SEJA DOCE

R. Antônio de Albuquerque, 304, Savassi, (31) 98318-9932. Seg. a sex.: 12h/19h30; sáb. e dom.: 11h/19h. @docequesejadoce.

ESPETACULAR DOCERIA

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

FANY BOMBONS

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



ISABELA FRANCO ATELIER DE BOLOS & DOCES

Av. Portugal, 4.325, Itapoã,
(31) 2535-6760/ 98380-4440.
Ter. a dom.: 14h/21h.
@isabelafrancoconfeitaria.

KOPENHAGEN

Av. Olegário Maciel, 1.600, loja 44,
DiamondMall, Lourdes, (31) 3330-
8632. Seg. a sáb.: 10h/22h; dom. e
fer.: 12h/22h. @kopenhagen_
Mais 16 endereços.

LALKA

Av. do Contorno, 1.875, Floresta,
(31) 3222-5439. Seg. a sáb.: 9h/19h;
dom.: 10h/18h. @lalka_oficial. Mais 3
endereços.

LAROCHE PÂTISSERIE CRÊPERIE

R. Sergipe, 1.145, Savassi,
(31) 3567-2199. Ter. a sáb.:
11h30/16h. @larochesavassi.

LET'S ALFAJOR CONFEITARIA

Av. Barão Homem de Melo, 111,
Nova Granada, (31) 2535-4166.
Seg. a sáb.: 11h/18h30; dom.:
13h/19h30. @letsalfajor_oficial.
Mais 3 endereços.

LIDICE PERES PÂTISSERIE D'EXCEPTION

R. Grão Mogol, 872, loja 2, Sion,
(31) 98362-1920. Ter. a sex.:
11h/16h30h; sáb. e dom.:
11h/15h. @lidiceperes.

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. Seg. a sáb.:
10h/22h; dom.: 14h/20h.
@lindt_brasil.



A MELHOR CARNE DE BH

Anchieta

Rua Francisco Deslandes, 1.038

Lourdes

Rua Fernandes Tourinho, 801

Vila da Serra

Alameda Oscar Niemeyer, 1.021

☎ 31 98408-6293

tamacelleria.com.br

LANCHES E GULOSEIMAS

L'OR NOIR CHOCOLATERIE

R. Rodrigues Caldas, 178, Santo Agostinho, (31) 3372-0944/ 99134-0470. Seg. a sáb.: 9h/19h; sáb.: 9h/14h30. @lornoirchocolaterie.

MOLE ANTONELLIANA

Av. João Pinheiro, 156, Centro, (31) 3224-1342. Seg. a sex.: 7h30/19h; sáb.: 9h/15h. @moleantonelliana.

O FABULOSO BROWNIE

R. Quintiliano Silva, 268, Santo Antônio, (31) 99702-2123. Seg. a sex.: 13h/18h. @ofabulosonrownie.

OWL WING COFFE

R. Quintiliano Silva, 55, Santo Antônio, (31) 99328-8833. Seg. e sex.: 13h/20h; qua. a sex.: 13h/21h; sáb.: 10h/21h. @owl_wing_coffee.

QUITUTERIA DA NÔ

R. Monte Azul, 148, Contagem, (31) 99434-2493. Seg. a sex.: 9h/18h; sáb.: 9h/14h. @quituteria_da_no.

SODIÊ DOCES

R. Antônio de Albuquerque, 120, Funcionários, (31) 3267-6202. Seg. a sex.: 9h/18h30; sáb.: 9h/16h. @sodiedoces. Mais 9 endereços.

CONFEITARIA E SALGADOS

ABBAS EMPÓRIO ÁRABE

R. Pium-i, 351, Cruzeiro, (31) 3275-2886. Dom. e seg.: 10h30/22h; ter. a sáb.: 10h30/23h. @abbasemporioarabe.

ALZUCAR CONFEITARIA

R. Cristina, 1.175, Santo Antônio, (31) 99977-5295. Ter. a sex.: 11h/19h; sáb.: 10h/15h. @alzucarconfeitaria.

A PÃO DE QUEIJARIA

Av. Olegário Maciel, 742, Centro, (31) 32512-6360. Qui. e sex.: 16h/23h; sáb.: 12h/23h; dom.: 12h/18h. R. Antônio de Albuquerque, 856, Funcionários, (31) 2512-6360. Dom. e seg.: 9h/20h; ter. a sáb.: 9h/21h30. @apaodequeijaria.

O Granulado

3º colocado na categoria CHOCOLATERIA/DOCERIA



O ambiente é charmoso e oferece "cantinhos" ideais para colocar a conversa em dia e provar várias opções de quitutes, acompanhadas pelo tradicional cafezinho, limonada ou milkshake. Bolos e brownies artesanais, e torta caseira de frango com requeijão e de palmito com tomates estão entre os favoritos da clientela. O pão de queijo não poderia faltar e há, inclusive, uma versão vegana, feita de beterraba e batata doce.

R. Irmão Gonçalves Xavier, 82, São Pedro, (31) 99801-3396. Ter. a sáb.: 10h/19h; dom.: 10h/18h. Al. Oscar Niemeyer, 1.033, loja 31, Vila da Serra, Nova Lima, (31) 99661-3396. Ter. a sáb.: 10h/19h; dom.: 10h/18h. @ogranulado.

A PASTELÂNDIA

Av. Afonso Pena, 1.110, lojas 5 e 6, Centro, (31) 3213-9017. Seg. a sex.: 7h/19h; sáb. e dom.: 7h/14h. @pastelandiabh. Mais 4 endereços.

ARÁBICA LANCHONETE

Av. Brasil, 738, Santa Efigênia, (31) 97591-5919. Seg. a sex.: 8h/19h; sáb.: 8h/15h. @arabica.lancheonete.

AVELLAN CONFEITARIA

Av. Bernardo Monteiro, 1.542, Funcionários, (31) 3222-9272. Seg.: 10h/16h; ter.: 10h/18h.; qua. a sex.: 10h/19h; sáb.: 9h30/16h. @avellan_confeitaria.

BENÍ KEBABERIA

Av. do Contorno, 6.425, São Pedro, (31) 98328-3702. Ter. a sáb.: 11h/23h; seg. e dom.: 11h/22h. R. Alberto Cintra, 202, loja 7, União. Ter. a sáb.: 11h/23h; seg. e dom.: 11h/22h. @benikebab.

BOCA DO FORNO

R. André Cavalcanti, 571, Gutierrez, (31) 3334-6377. Diariamente: 10h/20h30. @bocadoforno. Mais 14 endereços.



BRAGA PÃO DE QUEIJO

Av. Antônio Abrahão Caram, 1.001, Estádio Governador Magalhães Pinto, São José, (31) 3499-4413. Ter. a sex.: 16h/21h; sáb. e dom.: 10h/21h. @bragapdq.

CROASONHO

R. Antônio de Albuquerque, 465, Savassi, (31) 3223-9532. Ter. a sáb.: 12h/23h; dom. e seg.: 12h/22h. @croasonhobhsavassi.

DE-LÁ

R. Santa Rita Durão, 919, Savassi, (31) 3225-6347. Seg. a sex.: 9h/18h; sáb.: 9h/15h. @emporiodela.

DIVINA EMPADA

R. Tomé de Souza, 1.165, Savassi, (31) 3227-7000. Seg. a sex.: 8h/19h; sáb.: 9h/13h30. @empadaadivinaa.

DONA EMPADA GOURMET CAFETERIA

Av. do Contorno, 4.706, Funcionários, (31) 3234-7010. Seg. a sex.: 7h/20h; sáb.: 7h/15h. Mais 3 endereços.

EDDIE LADO B

R. Fernandes Tourinho, 725, Lourdes, (31) 3282-4606. Seg. a sáb.: 11h/16h. @eddieladob. Mais 4 endereços.

EGGS BH

R. Antônio de Albuquerque, 108, Funcionário, (31) 99079-0727. Ter. a dom.: 8h/16h. @eggs_bh.

EMPADA DE MINAS

Av. dos Andradas, 3.000, Boulevard Shopping, Santa Efigênia, (31) 3344-8424. Seg. a sáb.: 10h/22h. @empadademinas. Mais 5 endereços.



DELICIOSAMENTE SAUDÁVEL

BUFFET SELF-SERVICE
GRELHADOS - SALADAS - SANDUÍCHES
SUCOS - AÇAÍ

nectardaserra.com.br

  /@nectardaserra

3281 1466 - Av. Bandeirantes, 1839
3261 2969 - R. Santa Rita Durão, 929

LANCHES E GULOSEIMAS

EMPÓRIO ÁRABE D' HANA

Av. Augusto de Lima, 744, loja 33, Centro, (31) 3213-0793. Seg. a sex.: 8h/18h; sáb.: 8h/16h; dom. e fer.: 8h/13h. @emporioarabedahana.

EMPÓRIO BEIRUTE

Av. Prudente de Morais, 44, Cidade Jardim, (31) 99797-5752/ 3288-1342. Seg. a sex.: 9h/20h; sáb.: 11h/19h. @emporiobeirute.

EMPÓRIO FAZENDA DE MINAS

R. Santa Rita Durão, 941, Savassi, (31) 3656-8240. Seg. a sex.: 9h/19h; sáb. e dom.: 9h/14h. @fazendademinas.

ESTAÇÃO DO SABOR

Av. do Contorno, 1.506, Floresta, (31) 3421-8659/ 99131-0327. Seg. a sex.: 8h/17h30. @estacaodosabor.

HABIB'S

Av. Cristiano Machado, 2.450, Cidade Nova, (31) 3488-7676. Diariamente: 11h/2h. Mais 4 endereços.

LIG TORTA

R. Rio Grande do Norte, 1.285, Funcionários, (31) 3281-8500. Seg. a sáb.: 9h/22h30; dom.: 10h30/22h30.

LOVELLU ROLLS

Av. Getúlio Vargas, 1.607, Savassi, (31) 3327-8661. Seg. a sex.: 11h/19h30; sáb.: 10h/17h. @lovelyrolls.

MARCELLA FALEIRO CONFEITARIA

R. Santa Catarina, 569, Lourdes, (31) 3291-7887 (31) 98521-0411. Seg. a sex.: 9h/18h. @marcellafaleiroconfeitaria.

MARÍLIA DE DIRCEU PASTELARIA

R. Marília de Dirceu, 70, Lourdes, (31) 3337-9167. Seg. a dom.: 10h/20h. Rod. Januário Carneiro, 20, Vila da Serra, Vila da Serra, (31) 3337-9167. Seg. a dom.: 10h/20h. @pastelariamariliadedirceu.



Doce Docê



2º colocado na categoria CONFEITARIA E SALGADOS

A marca ficou famosa na década de 1970, quando Thereza Coelho criou a coxinha de camarão com catupiry para sua loja na região da Praça ABC (que logo ficou conhecida em toda a cidade). Em 2017, a Doce Docê voltou ao mercado e, claro, o quitute mais famoso está no cardápio. Mas há também outras delícias, como a torta de casa, feita com massa folhada, brigadeiro e baba de moça. Uma curiosidade: quando a marca foi relançada, dona Thereza treinou pessoalmente a equipe da nova unidade.

R. Ministro Orozimbo Nonato, 215, loja 4, Vila da Serra, Nova Lima, (31) 3262-2132. Seg. a sex.: 10h/20h; sáb.: 10h/19h; dom. e fer.: 11h/18h. @docedocebh.

Empório Vila Árabe



3º colocado na categoria CONFEITARIA E SALGADOS

Kibe, esfiha, cafta, pasta de humus, tabule, coalhada, babaganuche, falafel, salada marroquina e outros clássicos árabes estão no amplo cardápio da casa, mas o carro-chefe é a nacionalíssima coxinha, com destaque para a de camarão. Há ainda doces árabes variados e empório com produtos típicos como molho de romã e xarope de jallab. Algumas das unidades espalhadas pela cidade servem bufê variado no almoço, com opções vegetarianas, e frango assado nos fins de semana.

Av. Brasil, 1.238 B, Funcionários, (31) 3224-3493.

Seg. a sex.: 19h/23h; sáb.: 7h/22h. @vilaarabe. Mais 14 endereços.

MARÍLIA FIT

R. Marília de Dirceu, 70B, Lourdes, (31) 2532- 9452. Seg. a sex.: 11h30/20h30; sáb.: 11h30/16h. @marilia_fit.

MINAS EMPADA

Av. do Contorno, 6.777, Santo Antônio, (31) 2515-7161. Seg. a sex.: 8h30/20h; sáb.: 8h30/14h. @minasempadasavassi. ▶

Conheça nossos
novos pratos

Pra2



*Camarões
Capri*

Confira o cardápio especial e se delicie.



ESPERAMOS A SUA VISITA EM NOSSAS UNIDADES:

SHOPPING ANCHIETA

BH SHOPPING

SHOPPING DEL REY

MINAS SHOPPING

ITAÚ POWER



COCO BAMBU

LANCHES E GULOSEIMAS

MOMO RESTAURANTE E CONFEITARIA

R. Pouso Alegre, 1.000, Floresta, (31) 3421-5020/ 98802-8767. Seg. a dom.: 7h/23h. @momoconfeitaria. Mais 4 endereços.

MOSCATA EMPANADA

Av. Olegário Maciel, 742, Centro, (31) 99722-1466. Qua.: 13h/18h; qui. e sex.: 18h/0h; sáb.: 14h/0h; dom.: 12h/16h. @moscataempada.

OCA DO MILHO

R. Alagoas, 1.130, Funcionários, (31) 3654-0252. Seg. a sex.: 9h/20h; sáb.: 9h/15h. @oca_do_milho.

REI DO PASTEL GOURMET

Av. dos Engenheiros, 433, Castelo, (31), 3245-2734/ 99841-3150. Seg. a dom.: 17h/0h. @reidopastelbh.

REI DO PASTEL

Av. do Contorno, 5.680, Funcionários, (31) 3658-3869. Seg. a sáb.: 24h. @reidopastelofficial. Mais 5 endereços.

RICK'S CAFÉ & PASTELARIA

R. Levindo Lopes, 390, Savassi, (31) 99982-1607. Seg. a sex.: 8h/18h. @rickscafepastelaria.

ROÇA CAPITAL

Av. Augusto de Lima, 744, loja 268, Mercado Central, Centro, (31) 3789-8669. Seg. a sáb.: 8h/18h; dom. e fer.: 8h/13h. @rocacapital.

SÍTIO SÍRIO GASTRONOMIA ÁRABE

R. Paraíba, 1.378, Funcionários, (31) 3654-4222. Seg. a sáb.: 9h/22h. @sitosiario.

TABOCA PÃO DE QUEIJO & CIA.

R. Goiás, 14, Centro, (31) 9 8040-1303. Seg. a sex.: 9h/21h. @tabocabh.

GELATERIA/SORVETERIA

ALENTO SORVETES ARTESANAIS
R. Henrique Badaró Portugal, 143-



Lullo Gelato



2º colocado na categoria GELATERIA / SORVETERIA

A sorveteria instalada em um quarteirão fechado da Savassi tem mesas na calçada onde se pode fazer uma pausa nas compras e degustar, com tranquilidade, o cremoso gelato da marca. Inaugurada em 2015, a casa oferece diariamente 25 sabores diferentes de sorvete e crocantes casquinhas artesanais, com ou sem calda de chocolate belga. Além dos gelatos, há diversas opções de cafés especiais com sorvete, chocolate quente feito com gelato de chocolate meio amargo e bolos artesanais.

R. Antônio de Albuquerque, 617, Savassi, (31) 3656-0625.
Diariamente: 11h/22h. @lullogelato. Mais 3 endereços.

155, Buritys, (31) 3785-9398/ 98821-7041. Seg. a sex.: 11h/18h; sáb. e dom.: 11h/20h. Av. Olegário Maciel, 742, Centro. Sáb.: 10h/20h; dom.: 10h/18h. @alentosorvetes.

ALESSA GELATO & CAFFÈ

R. São Paulo, 2.112, Lourdes, (31) 3292-2588. Seg. a dom.: 12h/22h. Av. Bandeirantes, 1.606, Mangabeiras, (31) 3245-1696. Seg. a sex.: 13h/21h. Al. Oscar Niemeyer, 1.369, loja 47, Vila da Serra, Nova Lima, (31) 3657-2224. Seg.: 13h/20h; ter. a sex.: 13h/21h; sáb.: 13h/21h; dom.: 12h/20h. @alessagelato.

CHIQUINHO SORVETES Av. Cristiano Machado, 4.000, quiosque

100, Minas Shopping, União, (31) 3654-9800. Seg. a sáb.: 10h/22h; dom.: 12h/20h. Mais 4 endereços.

COLD STONE CREAMERY

BR-356, 3.049, loja 049, Piso Ouro Preto, BH Shopping, Belvedere, (31) 2528-7537. Diariamente: 11h/22h. @coldstonebrbhshopping.

EASY ICE

R. Dr. Álvaro Camargos, 975, Galpão 05, São João Batista, (31) 3495-3659. Seg. a sex.: 8h/18h30; sáb.: 10h/18h; dom.: 10h/15h. R. Professor Moraes, 476, loja 02, Funcionários, (31) 3347-0861. Seg. a qui.: 10h/21h; sex. a dom.: 10h30/21h30. @sorveteriaeasyice

I Love Italy
BENVENUTO IN ITALIA

Um pedacinho da Itália em Belo Horizonte.



FAÇA SEU EVENTO NO O ITALIANO

Eventos corporativos
Aniversários
Casamentos
Chá de bebê
Chá de panela
Batizados
Workshops



contato@oitalianorestaurant.com.br

(31) 99767-5190

Rua São Vicente, 155 - Olhos D'água

O ITALIANO

BRACE & MARE

LANCHES E GULOSEIMAS

FIGIELLA GELATO

R. Antônio de Albuquerque, 478, Savassi, (31) 3586-2123. Seg. a qui.: 12h/19h; sex. e sáb.: 12h/21h; dom.: 12h/20h. @fiorellagelato.

FRUTOS DE GOIÁS

R. Tomé de Souza, 912, Savassi, (31) 3656-1115. Diariamente: 11h30/20h30. @frutosdegoiassavassi. Mais 10 endereços.

GOCCIA DI LATTE

Av. Álvares Cabral, 1.039, Lourdes, (31) 98573-0298. Seg. a qui.: 12h/22h; sex., sáb. e dom.: 12h/22h. @gelateriagocciadilatte.

GUSTO MIO

R. Dr. Júlio Otaviano Ferreira, 655, Cidade Nova, (31) 98581-4315. Ter. a sáb.: 12h/21h; dom.: 12h/20h. @gusto_mio.

INVENTIVA SORVETES

R. Grão-Pará, 553, Santa Efigênia, (31) 3241-2342. Seg. a sáb.: 12h/20h; dom.: 12h30/20h. @inventivasorvetes.

MI GARBA GELATERIA

R. Marília de Dirceu, 161, Lourdes, (31) 2516-7056. Dom. a qua.: 11h30/20h; qui. a sáb.: 11h30/21h. @migarbagelateria. Mais 3 endereços.



PICOLÉ DO AMADO

R. Albita, 664, Anchieta, (31) 98519-1337. De ter. a sex.: 11h/19h; sáb. e dom.: 11h/20h. @picoledoamado.

SORVETE SALADA

R. Alagoas, 1.212, Savassi, (31) 99314-6786. Diariamente: 19h/20h. Mais 5 endereços.

SORVETERIA ALMEIDA

R. Vitória Marçola, 233, Anchieta, (31) 99615-8762. Diariamente: 10h/21h. @sorveteriaalmeidaoficial. Mais 15 endereços.

Bacio di Latte



3º colocado na categoria GELATERIA / SORVETERIA

Antes de escolher entre mais de 20 sabores de gelato expostos na vitrine vale a pena pedir uma "provinha" dos que parecem mais apetitosos. Afinal, os sorvetes são produzidos diariamente na própria loja, com matéria-prima de alta qualidade. Um dos preferidos da clientela é o de pistache, cujo ingrediente principal vem da Sicília, na Itália. Entre os mais pedidos estão ainda o Baci dilatte (com creme de leite), o de avelã e as muitas versões a base de chocolate, além de opções sem lactose.

Av. do Contorno, 6.061, loja 241, Pátio Savassi, São Pedro, (31) 3646-8840. Diariamente: 10h/22h. @baci dilatte. Mais 4 endereços.



Reprodução Instagram

Madero



2º colocado na categoria HAMBÚRGUER / SANDUÍCHE

A rede paranaense tem mais de 250 lojas espalhadas pelo Brasil e conquistou o coração dos mineiros. Além das carnes suculentas, o pão crocante é a marca registrada da casa. Assim que o pedido é feito na mesa pelo cliente, ele entra no forno. O sanduíche mais pedido é o clássico cheeseburger, com blend de fraldinha, picanha e bife chorizo feita na grelha, acompanhado de cheddar, alface e maionese caseira.

BR-356, 3.049, BH Shopping, Belvedere, (31) 2536-6468. Seg. a sex.: 11h45/23h; sáb.: 11h30/23h; dom.: 11h45/23h. @maderobrasil. Mais 6 endereços.

SORVETERIA NATIVO

Av. Miguel Perrela, 724, Castelo. Ter. a sáb.: 13h30/20h; dom.: 13h30/19h.

SORVETERIA ORGULHO MINEIRO

R. Matias Cardoso, 327, Santo Agostinho, (31) 99449-4477. Av. Silva Lobo, 1.690, Calafate. Seg.: 11h/18h;

ter. a sáb.: 11h/20h; dom.: 10h/17h30. @sorveteriaorgulhomineiro.

SORVETERIA SÃO DOMINGOS

Av. Getúlio Vargas, 792, Savassi, (31) 3261-1720. Seg. a qui.: 8h/0h; sex. e sáb.: 8h/1h; dom.: 9h/0h. @sorveteriasaodomingos.

OSSO

mind the bones.

Parrilla
**CON
TEM
PO
RÂ
NEA**

@ossobh 

@djalmavictor 

Serena Mall 
Lourdes

LANCHES E GULOSEIMAS

SORVETERIA UNIVERSAL

Av. do Contorno, 1.855, Floresta, (31) 97179-6055. Seg. a qua.: 11h30/19h; qui. a sáb.: 11h30/21h; dom.: 11h30/20h. Av. Bandeirantes, 1.299, Mangabeiras. Seg.: 11h/20h; ter. a qui. e dom.: 11h/21h; sex. e sáb.: 11h/22h. @sorveteriauniversal.

YOGO BERRY

Av. do Contorno, 6.061, shopping Pátio Savassi, São Pedro, (31) 3288-3905. Dom.: 14h/20h; seg. a sáb.: 19h/22h. @yogoberrybh. Mais 3 endereços.

ZENON SORVETES

R. São Marcos, 771, Horto, (31) 98957-4322. Seg.: 13h/18h30; ter. a dom.: 11h/18h30. @zenonsorvetes.

HAMBÚRGUER/SANDUÍCHE

BULLGER

R. dos Guajajaras, 847, Lourdes, (31) 3243-8151. Seg. a dom.: 11h30/22h. Al. Oscar Niemeyer, 132, loja 2, Vila da Serra, Nova Lima, (31) 3097-4666. Seg. a qui.: 11h30/22h30; sex. a dom.: 11h30/23h30. @bullguer.

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. Mais 13 endereços.

BREIK BREIK

Av. Afonso Pena, 3.328, Cruzeiro, (31) 3646-7139. Diariamente: 24h. @breikbreik. Mais 8 endereços.

BURGER KING

R. Curitiba, 1.447, Centro. Qua. a seg.: 11h/23h; ter.: 11h30/23h. @burgerkingbr. Mais 20 endereços.

COZINHA DE BARNABÉ

R. Ibiá, 354, Bonfim, (31) 3142-6482. Ter. a qui.: 18h/22h; sex. e sáb.: 18h/23h; dom.: 17h/21h. @cozinhabarnabe.



Reprodução Instagram

Jerônimo Burger



3º colocado na categoria HAMBÚRGUER / SANDUÍCHE

Assim como o Madero, o empreendimento tem a assinatura do chef Junior Durski. É especializado em smash burger, aquele hambúrguer não tão alto que é pensado na chapa, o que cria uma casquinha externa crocante. O pão é do tipo brioche e a maionese, artesanal. Os pedidos são feitos em totens descomplicados, o que garante agilidade e uma certa dose de diversão. BR-356, 3.049, Piso Nova Lima, BH Shopping, Belvedere, (31) 2536-1999. Seg. a dom.: 11h30/23h. @jeronimoburger. Mais 4 endereços.

DUKE'N'DUKE

R. Alagoas, 1.470, Savassi, (31) 3264-9857. R. Henrique Badaró Portugal, 147, Buritis, (31) 3378-2046. Av. Augusto de Lima, 245, Centro, (31) 3567-7570. Ter. a qui.: 11h30/14h30 e 18h/0h; sex. e sáb.: 12h/2h; dom.: 12h/0h. @dukenduke.

EAT 1877

R. José Rodrigues Pereira, 750, Estoril, (31) 99363-4525. Seg. a qua.: 18h/0h; qui. a sáb.: 18h/1h; dom.: 16h/23h. @eat1877.

EDDIE FINE BURGER

R. da Bahia, 2.652, Lourdes, (31) 3282-4606. Seg. a sáb.: 11h/16h. @eddiefineburgers. Mais 4 endereços.



FRAT MELT HOUSE

Av. Fleming, 1.177, bairro Ouro Preto, (31) 3016-3219. Ter. a qui.: 18h/23h; sex. a dom.: 18h/0h. @fratmelthouse.

MOCCA
COFFEE & MEALS



Everyday, We Brunch!

Alameda do Ingá, 16 - Vila da Serra
Seg a Sáb das 8h às 21h | Dom das 8h às 20h
@moccacoffeebrasil

LANCHES E GULOSEIMAS

Reprodução Instagram



Boníssima



2º colocado na categoria PADARIA

A variedade de pães de fermentação natural expostos nas vitrines torna a escolha difícil para os clientes. Há versões com nozes, calabresa, passas, inclusive integrais. Para aqueles que querem dar mais sabor ao pãozinho francês na hora do lanche, há muitas opções de patê, com destaque para o de frango e o de grão de bico (humus). Hortifrúts, pokes e sushis, caldos, pizzas, pratos para almoço e jantar, o cardápio é imenso. Destaque para a seleção de vinhos da adega, com bom custo-benefício.

Al. Oscar Niemeyer, 1.355, Vila da Serra, Nova Lima (31) 3264-9694/ 98896-8819. Diariamente: 6h/22h. Av. Afonso Pena, 4.270, (31) 3221-0077, Mangabeiras. Seg. a sáb.: 6h/23h; dom. e fer.: 6h/22h. Av. Raja Gabaglia, 220, Gutierrez, (31) 98798-6857. Seg. a sáb.: 6h/23h; dom. e fer.: 6h/22h.

@bonissimaviladaserra.

FRANK & CHARLES BH

Av. Antônio Abrahão Caram, 624, São José, (31) 3241-6544. Seg. a sex.: 11h30/0h; sáb.: 12h/0h; dom.: 13h/22h. @frankcharles1885_bh.

IN CASA TOP FINE BURGERS

R. Tenente Freitas, 149, Santa Tereza, (31) 3457-8854. Diariamente: 18h/0h. @incasaburger.

JAMES BURGER

R. Sergipe, 1.093, Funcionários, (31) 3227-7821. Dom. a qui.: 17h/23h; sex.: 18h/0h30; sáb.: 18h/0h30. @jamesburger.

MCDONALD'S

Av. Prudente de Morais, 1.150, Luxemburgo, (31) 3297-1181. Diariamente: 10h/0h. Mais 19 endereços.

MR. HOPPY BEER & BURGER R.

Montes Claros, 495, Sion. Ter. a dom.: 17h/0h. Av. Francisco Sá, 430, Prado, (31) 3234-1500. Ter. a dom.: 17h/0h. @mrhoppysion, @mrhoppyp Prado.

NICO SANDUÍCHES

R. Antônio de Albuquerque, 814, Savassi, (31) 3324-4060/ 98239-2122. Ter., qua. e dom.: 18h30/0h; qui. a sáb.: 18h30/1h30. @nicosandwiches.

RENATO FINE BURGER

Av. do Contorno, 7.270, Lourdes, (31) 3337-6264. Dom. a qui.: 18h/1h; sex. e sáb.: 18h/3h. @renatoburger7270.

SAVÁ PUB

Av. Cristóvão Colombo, 282, Funcionários, (31) 98831-9463. Ter. a dom.: 18h/23h30. Rodovia Januário Carneiro, 20, Lay Back Park, Vale do Sereno, Nova Lima. Qui. a sáb.: 18h/0h. @savabh.

SOUL JAZZ BURGER

R. Noraldino Lima, 387, Aeroporto, (31) 2528-1232. Seg. a dom.: 17h/23h. @souljazzburger.



2012 **DORIVAL** 2022

10 ANOS

NA AVENIDA DAS NOVIDADES
TEM TRADIÇÃO

Alameda Oscar Niemeyer, 841
Vila da Serra, Nova Lima, MG



dorivalbar

LANCHES E GULOSEIMAS

THE BLACK BEEF

Av. Fernandes Tourinho, 552, Savassi, (31) 3785-8133. Dom. a qui.: 11h30/23h30; sex. e sáb.: 11h30/2h; dom.: 11h30/13h. @blackbeefbr.

THE ROOTS BURGER

R. Alberto Cintra, 135, União, (31) 98213-4820. Ter.: 18h/23h; qua. a dom.: 17h45/23h45. @therootsburgerbh.

WANTED HAMBURUGUERIA ARTESANAL

R. Jorge Angel Livraga, 35, Palmares, (31) 2555-7505. Ter. a qui.: 18h/23h30; sex. e sáb.: 18h/0h; dom.: 18h/23h30. @wantedhamburgueria.

XODÓ

R. Gonçalves Dias, 1.364, Funcionários, (31) 98239-9526. Diariamente: 10h/22h. @xododebh.

PADARIA

A PADOCA SÃO BENTO

Av. Cônsul Antônio Cadar, 122, loja 15, São Bento, (31) 3297-0521. Seg. a sáb.: 6h/21h. @apadoca.

BAGUETERIA FRANCESA

Av. Santos Dumont, 201, Centro, (31) 3879-3822. Seg. a sex.: 7h/18h; sáb.: 7h/16h. @bagueteriafrancesabh.

BARU PANETTERIA

R. Cristina, 1.175, São Pedro, (31) 9693-2767. Qua. a sex.: 10h/23h; sáb.: 10h/20h. @barupanetteria.

BENDITA PÃES E DELÍCIAS

R. Vitorio Marçola, 740, Anchieta, (31) 3223-3998. Seg. a sáb.: 6h/21h30; dom.: 6h/21h. @benditapadaria.

CASA BONOMI

Av. Afonso Pena, 2.600, Funcionários, (31) 99206-2772/ 3261-3460. Ter. a sáb.: 7h/19h; dom.: 7h/17h. @padariacasabonomi.

CASA DO PÃO

R. Francisco Deslandes, 344,



Reprodução Instagram

Vianney

3º colocado na categoria PADARIA



Os fornos da casa não param e deles saem desde pães franceses crocantes a quitutes diferenciados, como bolo de ricota leve e cremoso. Funciona também como delikatesen. O restaurante, aberto de segunda a segunda, oferece bufê de café da manhã todos os dias, com ovos mexidos, bacon crocante e outras opções quentes e seleção de queijos, frutas e quitandas fresquinhas. No almoço e no jantar, há boa variedade de pratos, com destaque para os risotos, sushis e pizzas. R. Aimorés, 155, Funcionários, (31) 3227-2071. Diariamente: 6h/22h. @padariavianney.

Pão e Companhia

2º colocado na categoria PÃO DE QUEIJO



Ícone da gastronomia mineira, o tradicional pão de queijo não é um só – são muitos. Na Pão e Companhia, o quitute é oferecido apenas na versão básica, com queijo canastra e sem recheios, mas a crocância da casquinha e o sabor fazem com que seja sempre citado entre os melhores da capital mineira. Pode ser degustado no bufê da padaria no café da manhã e no lanche da tarde ou da noite. R. Francisco Deslandes, 715, Anchieta, (31) 3287-7022. Seg. a dom.: 6h/20h. @paoeciabhanchieta. Mais 4 endereços.

Escola Montessori, a criança protagonista da sua aprendizagem

Matrículas abertas!

Montessori:

Autoeducação e autodisciplina, baseadas nas experiências da própria criança.

Material Montessori

O Material de Desenvolvimento Humano usado nas aulas da Escola Montessoriana é "multissensorial". A criança literalmente vê e sente o tema a ser aprendido.

Ambiente de aprendizagem

A aprendizagem, baseada nas próprias experiências das crianças, é complementada por atividades dinâmicas e criativas como escrita, leitura, pesquisa, arte e música, cozinha experimental e aulas de inglês.

Educação Infantil

Manhã, tarde e horário integral

(31) 3657-2942



Saiba mais sobre
nossa proposta
pedagógica
e estrutura.

  [escolainfantilmontessori](https://www.facebook.com/escolainfantilmontessori)
escolainfantilmontessori.com.br

 **Escola
Infantil
Montessori**

Au. Afonso Pena, 3487 - Serra Belo Horizonte

LANCHES E GULOSEIMAS

Anchieta, (31) 3225-4942.

Seg. a sáb.: 6h/21h; dom.: 6h/20h.
@casadopao_bh.

CUM PANIO PÃES ARTESANAIS

R. do Ouro, 292, Serra, (31) 3225-5246. Ter. a sex.: 11h/18h; sáb.: 11h/15h. Av. Bandeirantes, 1.258, Mangabeiras, (31) 2511-5246. Ter. a sex.: 13h/18h; sáb.: 12h/16h. @cumpanio.

DU PAIN

Av. Augusto de Lima, 744, Centro, (31) 3267-9740. Ter. a sáb.: 8h/17h; dom.: 8h/14h. Al. do Ingá, 150, Vila da Serra, Nova Lima, (31) 7192-1186. Ter. a sáb.: 8h/20h; dom. 8h/14h. @du.pain.

FÁBRICA DE PÃES ANCHIETA

Rua Montes Claros, 910, Anchieta, (31) 3287-7568. Seg. a sex.: 6h/21h30; sáb.: 6h30/21h.

GÊNOVA

R. Itapemirim, 311, Serra, (31) 3227-2692. Seg. a sáb.: 6h/21h; dom. e fer.: 6h30/20h30.

GRAN VITORIA PADARIA & DELIKATESSEN

Av. Bandeirantes, 1.653, Anchieta, (31) 3284-7575/ 99910-9026. Diariamente: 6h/22h. @padariagranvitoriauba.

GUSTO MADRE PANETTERIA

R. Fernandes Tourinho, 288, Savassi, (31) 99794-0236. Ter. a sex.: 11h/19h; sáb.: 10h/14h. @gustomadrepizzeria.

HANGAR DOS PÃES

Av. Portugal, 4.304, Itapoã, (31) 3566-7063/ 97155-6973. Diariamente: 6h/22h. @hangardospaes.

MANIA GOSTOSA

Av. Augusto de Lima, 275, Centro, (31) 3222-2661. Diariamente: 6h/22h.

MERCADO GRANO

R. Niágara, 320, Jardim Canadá, Nova Lima, (31) 3541-1036/



Reprodução Instagram

The Waffle King



2º colocado na categoria Novidade do Ano / Lanches e Guloseimas

Considerado o primeiro fast-food de waffle da América Latina. Primeiro precisa-se escolher entre waffles doces ou salgados. No caso da versão doce, o cliente pode escolher a base Liège ou Bruxelas, e em seguida os complementos, que vão de frutas e chocolates a geleia e sorvete. Além disso, também é possível desfrutar de casquinhas de sorvete, milkshakes e cafés.

Al. Oscar Niemeyer, 1.033, loja 31, Vila da Serra, Nova Lima, (31) 98301-8342. Seg. e ter.: 12h/20h; qua. e qui.: 10h/22h; sex. e sáb.: 10h/0h; dom.: 9h/22h. @thewafflekingbrazil.

98447-7470.

Ter. a qui.: 9h/15h; sex. a dom.: 9h/17h. @mercadograno.

PADARIA CATAGUASES

R. Paulo Afonso, 720, Santo Antônio, (31) 3342-1766. Seg. a sáb.: 6h/21h30; dom.: 6h30/21h30. @padariacataguases.

PADARIA DO EPA

Av. Nossa Senhora do Carmo, 1420, São Pedro, (31) 3213-2537. Seg. a sáb.: 8h/22h; dom.: 8h/20h. @epasupermercados. Mais 20 endereços.

PADARIA DO SUPER NOSSO

Av. Nossa Senhora do Carmo, 2.780, Sion, (31) 3359-3256. Diariamente: 8h/22h. @supernosso. Mais 33 endereços.



GRANO
33

CANTINA . PADARIA . CAFÉ . ARMAZÉM

DESCUBRA O NOVO GRANO 33. UMA FILIAL DO MERCADO GRANO, AGORA EM BH.

RUA SANTA MARIA DE ITABIRA . 260 . SION . TEL: (031) 3568-3749

@MERCADOGANO

LANCHES E GULOSEIMAS

PADARIA PÃO & COMPANHIA

R. Francisco Deslandes, 715, Anchieta, (31) 3287-7022. Dom. a qui.: 6h30/20h; sex.: 6h30/18h; sáb.: 6h30/19h. @paoeciabhanchieta. Mais 3 endereços.

PADARIA TEMPÃO

Av. Francisco Sá, 1.004, Gutierrez, (31) 3371-2259. Diariamente: 6h/22h. @tempapadaria.

PADERO PADARIA E CAFETERIA

R. Pernambuco, 701, Funcionários, (31) 3018-3090. Seg. a dom.: 6h/21h. R. Santa Catarina, 1.417, Lourdes, (31) 2512-2452. Seg. a dom.: 6h/21h. @padero_oficial.

PANDELI PANIFICADORA

R. Paulo Piedade Campos, 405, Estoril, (31) 99490-2570. Seg. a dom.: 6h/19h30. @pandelipadaria.

PANIFICADORA CASA BALTAZAR

R. Álvares Maciel, 554, Santa Efigênia, (31) 9676-4742. Seg. a sex.: 6h/21h; sáb.: 6h/18h; dom.: 7h/18h. @padariacasabaltazar.

PANIFICADORA ÆO SANTO

R. Espírito Santo, 1.676, Lourdes, (31) 3224-8399. Seg. a sáb.: 6h/21h. @paosantobh.

PANIFICADORA PORTUGAL

Av. Portugal, 2.555, Santa Amélia, (31) 3497-8899. Diariamente: 6h/21h30. @panificadoraportugal.

SANTÍSSIMO PÃO

R. Amapá, 4, Serra, (31) 3225-9200. Seg. a sáb.: 6h/21h30; dom.: 7h/20h. R. Benvinda de Carvalho, 148, Santo Antônio, (31) 3225-0777. Seg. a sex.: 6h/21h30; sáb.: 6h/21h. R. Professor Estêvão Pinto, 858, Serra, (31) 2555-



Nanica



3º colocado na categoria Novidade do Ano / Lanches e Guloseimas

A Nanica se tornou um sucesso em todo o Brasil por causa da sua especialidade: a torta Banoffee. O doce de origem inglesa ganhou nome no Brasil por sua combinação bem saborosa de banana, doce de leite e chantilly sob uma massa de biscoito. Mas é possível encontrar no cardápio variações da receita como a Monoffee (Morango), Nutella, Uvoffee (Uva), Mineiro de Botas (Goiabada) e Churroffee (Churros).

R. Marília de Dirceu, 161, Lourdes, (11) 97592-0997. Diariamente.: 11h/22h. @nanicabrasil.

5089. Seg. a sex.: 6h/21h30; sáb.: 6h/21h; dom.: 7h/14h30. @padariasantissimopao.

SELEVE PADARIA

R. Santa Catarina, 1.424, Lourdes, (31) 3786-4001. Seg. a sáb.: 8h/20h. @seleve_seleve.

TRIGOPANE

Av. Professor Mário Werneck, 1.352, Buritys, (31) 3500-2940.

Diariamente: 6h/23h. Av. Professor Mário Werneck, 3.378, Buritys, (31) 3378-7222. Diariamente: 6h/23h. @trigopane_oficial.

VERDEMAR PADARIA

Av. Nossa Senhora do Carmo, 1.900, Sion, (31) 2105-0101. Sg. a sáb.: h/22h; dom. e fer.: 7h/21h. @supermercadoverdemar. Mais 15 endereços. ■



LINDAS, DELICIOSAS E FEITAS SOB MEDIDA

CONHEÇA AS MELHORES MESAS
DE ANTEPASTOS DA CIDADE.



A Del Maipo parabeniza todos os finalistas premiados da revista Encontro Gastrô.

A maior revista de variedades de Belo Horizonte reúne cultura, cidade, gastronomia e negócios.

Temos o prazer de ter participado desta edição de 2022, reunindo os melhores estabelecimentos e profissionais de BH.

Por mais anos de parceria com o objetivo de ser um diferencial em seu restaurante, levando aos amantes do vinho as melhores escolhas e experiências de suas vidas.



Siga a Del Maipo
no Instagram





Viva a irreverência!

Com a pandemia controlada pela vacinação, a happy hour nunca foi tão celebrada como neste ano! Os pés plantados no chão de muitos investidores ainda se fazem necessários e, mesmo com a retomada, alguns preferiram não dar continuidade ao negócio e o setor viu mais alguns endereços fechados. Para 2023, a esperança de dias melhores se renova e a diversão não vai parar. A Novidade do Ano, por exemplo, viu sua data de inauguração mudar por diversas vezes, mas o Mina Jazz Bar acabou abrindo em 12 de dezembro de 2021, como um presente de aniversário para a capital. Vale apostar em cardápios generosos e drinques coloridos e surpreendentes. E a boa e infalível cerveja nunca esteve tão em voga. Um brinde ao bom humor!

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 INTERNAUTAS

Além dos jurados, os internautas ajudaram a escolher o melhor de BH por meio do hotsite da revista (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 julho de 2021 e junho de 2022.



LaCuisine

B U F F E T

O Buffet que está sempre nos cenários mais paradisíacos do Brasil para te surpreender!

O seu evento com uma experiência gastronômica ainda mais incrível

Cardápios criativos, personalizados, sofisticados e deliciosos!

(37) 98801-9387 | @lacuisine.buffer

PERFIL DOS JURADOS



CAMILA TEIXEIRA LARA

A arquiteta gosta de sair para comer especialmente nas noites de quarta e quinta-feira, para se divertir com amigos ou jantar com o namorado. Ela declara que fez poucos cursos de culinária com as amigas, mas gostaria de fazer alguns com chefs profissionais.



CECÍLIA MAZIEIRO

A cultura de família de sair para comer ainda está presente no cotidiano da executiva de marketing. Esse é o principal programa que os pais dela e as irmãs faziam no tempo livre e, para ela, visitar novos restaurantes pela cidade é um hobby de infância.



FELIPE FONTES

Pai da linda Manuela, de 11 anos, o arquiteto e paisagista aprende as melhores receitas por meio de livros, dicas de amigos e coloca os ensinamentos em prática, fazendo inúmeros testes. Felizmente, conta, os pratos sempre são os mais saborosos.



FERNANDA BONTEMPO

Ela acredita que comer em restaurantes é muito mais do que apenas uma deliciosa experiência gastronômica. Faz parte de um ritual para passear em lugares novos e descansar um pouco com a família ao seu redor.



FLÁVIA CALIXTO MALVAR

A empresária costuma sair para comer ao menos quatro vezes na semana por pura praticidade e lazer. Já fez vários cursos de culinária e adorou cada um deles. Para ela, essa é uma "ótima oportunidade para encontrar as amigas e diversificar o cardápio".



GABRIELE RODRIGUES

Com o intuito de conhecer novos lugares, degustar sabores inimagináveis e socializar, a coordenadora de marketing adora ir aos melhores restaurantes da cidade e região. Ela tem também o costume de almoçar ou jantar fora de segunda a sexta.



GUILHERME DO VALLE MARTINS

O CEO de uma grande empresa não deixa a rotina de trabalho prejudicar suas oportunidades de saborear os pratos que a gastronomia oferece, quando sai para almoçar ou jantar. Ele gosta muito de cozinhar e tenta conciliar as duas coisas o máximo possível.



ISABELA LAMOUNIER

Comer fora é um dos hobbies favoritos da estudante de medicina. Ela adora experimentar comidas diferenciadas para variar a rotina e passar um tempo de qualidade com amigos e os amados familiares.



KAW BICALHO

Para a head de marketing, sair para almoçar em média quatro vezes na semana pode ser a perfeita combinação entre os negócios e o lazer, já que é nesses momentos que consegue tomar as melhores decisões para a empresa em que trabalha.



RENATO ARAÚJO

Além da praticidade, o gerente de marketing gosta de apreciar novos sabores, viajar através da culinária e aproveitar o momento para encontrar amigos. "Gosto de cozinhar, mas prefiro fazer doces e, principalmente, bolos para tomar com um bom café."

Fotos: Arquivo Pessoal/Divulgação



COZINHA CONECTADA



Control4

Geladeira

Aviso: Porta Aberta

Evento em 07/11/22 11:02am

há 11m

Na Tecai, além da solução completa de tecnologia para a sua casa, você também pode adquirir os melhores **eletrodomésticos!**

TECAI

www.tecai.com.br | @tecai

Showroom: Av. Álvares Cabral, 975 Lourdes Belo Horizonte / MG

VOTAÇÃO DO JÚRI (CADA VOTO = 1 PONTO)

CATEGORIAS	CAMILA TEIXEIRA LARA	CECÍLIA MAZIEIRO	FELIPE FONTES	FERNANDA BONTEMPO	FLÁVIA CALIXTO MALVAR	GABRIELE RODRIGUES
Bar/Botequim	Monjardim Costelaria	Cabernet Butequim	Bar do Antônio – Pé de Cana	Juramento 202	Dorival Bar e Parrilla	Tizé Bar e Butequim
Balada	Clube Chalezinho	Clube Chalezinho	A Obra	Paco Pigalle	Jack Rock Bar	Quintal do Chalé
Carta de Drinques	Amadis	Caê	Cabernet Butiquim	AA Wine Experience	The House Food & Fun	The House Food & Fun
Choperia	Almanaque Choperia	Hofbräuhaus	Go Growler	Redentor Bar	Almanaque Choperia	Estação Krug Bier
Novidade do Ano/Diversão	Minas Jazz Bar	Mina Jazz Bar	Minas Jazz Bar	Botânico	Elis Bar	Vila Maloca
Melhor Restaurante de BH	D'Artagnan	Taste-Vin	D'Artagnan	Birosca S2	Est!Est!!Est!!!	Quina
Restaurante Revelação 2022	Turi	Okinaki	Florestal	Florestal	Florestal	Alletare
Melhor Chef	Djalma Victor (OssO – Mind The Bones)	Caetano Sobrinho (Caê Restaurante Bar / Timbuca)	Agnes Farkasvolgyi (A Casa da Agnes)	Bruna Martins (Birosca S2)	Agnes Farkasvolgyi (A Casa da Agnes)	Marco Orsini (Vila Celimontana)
Chef Revelação	André de Mello (Restaurante do Palácio)	Gabriela Guimarães e Guilherme Furtado (Okinaki)	Marcela Guerra (Comidaria Guerra)	Gabriela Guimarães e Guilherme Furtado (Okinaki)	Luis Gustavo Nunes (Le Tre Farine)	Múcio Rabello (Alletare)
Melhor Maître	Rodrigo Gomes (Ninita)	Rodrigo Gomes (Ninita)	Luiz Carlos Santos Pompílio (Outiland)	Damião Martins (Ancora por Un'Altra Volta)	Jhonatan Moura (O Conde)	Denise Rache (D'Artagnan)
Melhor Sommelier	Robson Lopes (Ninita)	Denis Marconi (Taste-Vin)	Denis Marconi (Taste-Vin)	Bryan Wingleston Santos Lopes (AA Wine Experience)	Cris Luan dos Santos Rodrigues (Vila Chalezinho)	Paulo César Tadeu de Oliveira (Outiland)

Vencedores Diversão

SOMA DOS PONTOS DO JÚRI + INTERNET	CATEGORIAS		
	BAR/BOTEQUIM	BALADA**	CARTA DE DRINQUES**
1º Lugar	Dorival Bar e Parrilla (4 pontos)	Clube Chalezinho (5 pontos)	The House Food & Fun (6 pontos)
2º Lugar	Amadis (3 pontos)	Jack Rock Bar (5 pontos)	Amadis (5 pontos)
3º Lugar	Tizé Bar e Butequim (2 pontos)	Quintal do Chalé (3 pontos)	Kanpai (1 ponto)

VOTAÇÃO DO JÚRI (CADA VOTO = 1 PONTO)

VOTAÇÃO NA INTERNET (*)

GUILHERME DO VALLE MARTINS

ISABELA LAMOUNIER

KAW BICALHO

RENATO ARAÚJO

La Vinicola Wine Bar

Mercearia 130

Amadis

Dorsé – Bar e Restaurante

Jack Rock Bar

Quintal do Chalé

Jack Rock Bar

Night Market

Amadis

The House Food & Fun

Amadis

Capitão Leitão

Cervejaria Capa Preta

Redentor Bar

Albanos

Albanos

Jirau Gastrobar

Ofélia

Sô Madrugá

Ofélia



O mais votado na internet
3 PONTOS



O segundo mais votado na internet
2 PONTOS



O terceiro mais votado na internet
1 PONTO

Dorival Bar e Parrilla

Amadis

Tizé Bar e Butequim

Clube Chalezinho

Jack Rock Bar

Quintal do Chalé

The House Food & Fun

Amadis

Kanpai

Almanaque Choperia

Redentor Bar

Hofbräuhaus

Mina Jazz Bar

Ofélia

Sô Madrugá

Ninita

Taste-Vin

Udon

Glouton

Resultado na p. 138

La Matta

Berilo

Florestal

Florestal

Resultado na p. 138

Arlen Fortes (Helena)

Djalma Victor (OssO – Mind The Bones)

Rodrigo Rodrigues (O Italiano)

Caetano Sobrinho (Caê Restaurante Bar / Timbuca)

Resultado na p. 238

Theodoro Peluso (Anella)

Theodoro Peluso (Anella)

Theodoro Peluso (Anella)

Theodoro Peluso (Anella)

Resultado na p. 234

Robson Tizé (Olga Nur)

Geraldo Magela (Benvindo)

Bruno Rodrigues (Ninita)

Rodrigo Gomes (Ninita)

Resultado na p. 226

Bryan Wingleston Santos Lopes (AA Wine Experience)

David Estevam (Olga Nur)

Bryan Wingleston Santos Lopes (AA Wine Experience)

Denis Marconi (Taste-Vin)

Resultado na p. 230

Reprodução Instagram

CHOPERIA

NOVIDADE DO ANO / DIVERSÃO

Almanaque Choperia (5 pontos)

Redentor Bar (4 pontos)

Hofbräuhaus (2 pontos)

Mina Jazz Bar (6 pontos)

Ofélia (4 pontos)

Sô Madrugá (2 pontos)



Clube Chalezinho

Reprodução Instagram



O cenário reestilizado; preocupação em comunicar-se com um público novo, entre 18 e 20 anos, que nunca tinha pisado em uma boate e havia passado o último ano fechado em casa



Glaucimara Castro/divulgação

DUAS DÉCADAS DE EUFORIA

É como um rito de passagem: o aniversário de 18 anos vem acompanhado de uma ida à boate. Afinal, agora você tem o direito de se jogar na pista de dança, tomar um drinque e aproveitar a noite. Por uma ironia do destino, o Clube Chalezinho não pôde comemorar a sua maioridade em grande estilo. “Era uma data emblemática, mas caiu em outubro de 2020”, conta Elzio Pereira, sócio-gestor da boate. “Ficamos fechados de março de 2020 até 9 de dezembro de 2021, quando foi liberada a reabertura.”

Mesmo de portas cerradas, o Chalezinho seguia vivo por dentro. Mudanças foram feitas no interior da casa, que leva o título de Melhor Balada de BH por **Encontro Gastrô 2022**, alterando o cenário, o sistema de som e a capacidade, aumentada para um máximo de 1,4 mil pessoas. O hiato também trouxe outro desafio: comunicar-se com um público novo, entre 18 e 20 anos, que nunca tinha pisado em uma boate e havia passado o último ano fechado em casa. “Mudamos a programação. Agora, no sábado, temos shows de eletrônica, funk e ritmos que atraem mais o pessoal dessa idade”, conta Elzio. A medida foi um sucesso. Em média, 3,5 mil pessoas passam pelo Chalezinho entre sexta e domingo. No entanto, a mudança que mais orgulha Elzio é o fim de um dos maiores problemas da boate: a fila na hora de sair. Com a ajuda de um aplicativo, os clientes podem registrar o cartão e usar a leitura de um QR Code para pagar pelos drinks, petiscos e outros serviços na casa. “Toda vez que pedíamos feedback, escutávamos a mesma reclamação: a fila na saída. Finalmente, conseguimos acabar com esse gargalo”, exclama, com alívio, o sócio, que frequenta a casa desde os 18 anos.

Av. Professor Mário Werneck, 530, Estoril, (31) 3286-3155/99073-0836. Qui.: 21h/6h; sex.: 22h/5h; sáb.: 22h/6h; dom.: 17h/5h. @_clubechalezinho.



Com a ajuda de um aplicativo, Elzio Pereira e Bolívar Andrade, sócios e frequentadores do Chalezinho, conseguiram pôr um fim no maior problema da boate: a fila na saída



Dorival Bar & Parrilla

Fotos: Pádua de Carvalho



O torresmo "barrinha de cereal", a fraldinha angus e a mandioca do vale do Sereno: três dos petiscos queridinhos



DÉCADA PREMIADA

Hoje, a noite na alameda Oscar Niemeyer, no Vila da Serra, pulsa. São opções das mais variadas cozinhas, nos mais diferentes formatos. Um cenário muito diferente de dez anos atrás, quando o Dorival Bar & Parrilla abriu as portas. "Aqui, tinha pouquíssimos lugares. Estava tudo concentrado na parte próxima do Biocor", lembra André Ayres. O arquiteto, ao lado de dois amigos, Marcelo Grossi e Roberto Pessoa, decidiu apostar no crescimento da região, já que algumas construções começavam a despontar na área. Aposto certa.

O bar abriu as portas pela primeira vez em agosto de 2012. Um dos pontos fortes da casa, desde a abertura, é a fraldinha angus, feita na parrilla. "O Marcelo sempre foi o churrasqueiro da galera. Ele fez cursos, se especializou e fez uma pesquisa no Uruguai antes de abrimos nosso primeiro bar, o Djalma", conta André. Quanto ao preparo da carne, não tem segredo, é a qualidade do produto que faz a diferença. Já o torresmo da casa, apelidado de "barrinha de cereal", tem todo um processo. Primeiro, os cortes passam a noite anterior dentro de um forno combinado. Depois de dez horas, são retirados e embalados a vácuo. Só saem da embalagem na hora em que o cliente faz o pedido. "Aí, a gente frita em dois óleos a temperaturas diferentes. Muita gente enche a boca pra falar que é o melhor torresmo da cidade."

Por último, não pode faltar ela, a estrela do bar. No Dorival, o chope é servido com um cuidado a mais. Além de guardar os barris em uma câmara resfriada, o gás usado na máquina é o nitrogênio, garantindo um colarinho muito mais cremoso, retendo a temperatura e o sabor da cerveja. O caneco também tem o seu ritual. O "pão líquido" vai servido nos copos congelados, para que chegue trincando na mesa do cliente.

Al. Oscar Niemeyer, 841, Vila da Serra, Nova Lima, (31) 3643-4311. Ter. a qui.: 12h/15h e 18h/0h; sex. e sáb.: 12h/0h; dom.: 12h/18h. @dorivalbar.



Os sócios Roberto Pessoa, Marcelo Grossi e André Ayres: aposta no Via da Serra quando havia poucas casas na região



20 12 DORIVAL 20 22
10 ANOS
NA AVENIDA DAS NOVIDADES
TEM TRADIÇÃO

The House Food & Fun

Fotos: Pádua de Carvalho



O coquetel Drômon, feito para um dos capítulos da continuação de Game of Thrones: o sucesso foi tanto que ele ganhou seu espaço na carta de drinques



COM O FOGO DO DRAGÃO

Tempo de reconexão. É assim que Caio Corradi, sócio da The House Food & Fun, resume o ano de 2022. “Com a abertura após a pandemia, vivemos um novo início. Tínhamos que nos conectar novamente com os clientes e com a nossa origem”, conta o empresário. O destino também deu uma forcinha. Inaugurada em 2018, uma das primeiras atrações da casa foi o “trono de ferro”, da série Game of Thrones. Cinco anos depois, o universo da série voltou à TV e, também, para a agenda da The House, que convidou seus clientes a assistirem ali os lançamentos dos capítulos de A Casa do Dragão. “Foi um clima muito bacana. Eram 30 TVs, dois telões espalhados e todo mundo vibrando, torcendo com os episódios.”

A experiência para quem fazia reserva vinha com entrada, hambúrguer, sobremesa e um drinque elaborado especialmente para cada episódio. “Se tinha uma expectativa de ação, dragões, entravam elementos de fogo na receita, como o Fireball, com uísque, canela e pimenta”, conta Caio. Uma receita especial conquistou seu espaço definitivamente na carta de drinques, escolhida a melhor da cidade por Encontro Gastrô 2022: o Drômon, feito com vodca infundada com grapefruit e especiarias, vermelhão, licor Mandarino e limão siciliano. Já o “ovo” é à base de Vermouth Rosso e é usado para manter a temperatura, mas também pode ser apreciado. “Com exceção dos destilados, todos os insumos são produzidos aqui.”

A Casa do Dragão é só uma das experiências da The House. Para quem está mais no clima do amor, por exemplo, a casa famosa por banheiros temáticos e espaços como o “sofá de Friends” tem o Love Lillet, drinque produzido para o Dia dos Namorados com Lillet Blanc, Ramazzotti Rosato, gin tônica de amora e espuma de gengibre. E esse não é um amor fugaz, desses que passam rapidinho. Ele firmou compromisso e entrou na carta de drinques premiada.

Av. do Contorno, 5.727, Savassi, (31) 98514-0576.
Seg. a qui.: 18h/23h; sex.: 18h/0h30; sáb.: 13h/23h30;
dom.: 13h/16h e 18h/22h. @thehouseoficial



Caio Corradi, Clarissa Imediato e Lucas Lazarini: eventos para assistir à série A Casa do Dragão movimentaram o ano da The House



Almanaque

Fotos: Paulo Márcio



Para beber, duas marcas de chope fazem sucesso no Vila da Serra: o da Império (pilsen, puro malte) e o da mineira Krug Bier (lager)



VELHO CONHECIDO DE CARA NOVA

O rosto do empresário Alexei Vallerini muda ao falar do Almanaque Vila da Serra, e ele sorri. Claro que os outros três pontos do bar, na Savassi (fundado em 2018), no Anchieta (aberto em 2011) e no Shopping Cidade (desde 2010), o deixam feliz, mas é que a unidade caçula, aberta em 2020 com capacidade para 280 pessoas, é o atual xodó. “Toda casa nova que você abre, você vê um erro e melhora no próximo. E o Vila da Serra é minha redenção, é a casa mais bonita, mais moderna”, avalia Alexei. Lá, por exemplo, não há telão para transmissão dos jogos e sim um painel de led que melhora a qualidade de exibição. Para beber, são duas marcas de chope, o da mineira Krug Bier (lager) e o da Império (pilsen, puro malte). “Essa é uma marca nova, uma grande parceira que nasceu no Rio, mas mantém fábrica em São Paulo. É uma cerveja de altíssimo nível”, defende Alexei.

Nas demais unidades do Almanaque, há cerca de dez tipos de chope Wäls, Stella e Brahma, incluindo pilsen, escuro e possíveis variedades, como carioca (meio claro, meio escuro). As cervejas de garrafa, os drinques e os vinhos também são procurados. Para acompanhar as bebidas, o carro-chefe é o rocambole de torresmo: são cerca de 4 horas sendo assado a 170 graus, em forno combinado. O cardápio ainda traz diversidade de petiscos, que podem variar em cada uma das casas, partindo de pastel de camarão até linguicinha de costela angus, massas, risotos e grelhados. Praticamente tudo é feito no bar, incluindo a focaccia. Isso sem falar na preocupação com o atendimento. Tantos detalhes não deixam dúvidas sobre as razões para que o Almanaque seja o vencedor em **Encontro Gastrô - O Melhor de BH 2022**.

Al. Oscar Niemeyer, 1.369, Vila da Serra, Nova Lima, (31) 3567-1415. Seg. a qui.: 16h/0h; sex.: 15h/0h; sáb., dom. e fer.: das 11h à 0h. @almanaqueoficial. Mais 3 endereços.



Alexei Vallerini é só sorriso para sua unidade caçula, no Vila da Serra: “É minha redenção, é a casa mais bonita, mais moderna”



Mina Jazz Bar

Fotos: Instagram /divulgação



Três coquetéis clássicos na Carta de Drinques do Mina: Tom Collins, Martini e Negroni



UM CHEF E UM VEREADOR ENTRAM NUM BAR

“Como costume dizer na abertura antes dos shows, mais que um bar aqui é um manifesto a favor da cidade.” Não são só palavras. Idealizador do Mina Jazz Bar ao lado do chef Leo Paixão, o vereador Gabriel Azevedo carrega um carinho por cada detalhe do projeto. O bar fica no Automóvel Clube de Minas Gerais, imóvel inaugurado em 1929, ano final da década que ficou conhecida como Roaring Twenties, ou os Loucos Anos Vinte. A cena cultural, embalada pelo Jazz, pulsava nos Estados Unidos, França e Alemanha. E agora, quase um século depois, continua a vibrar no centro de BH.

O projeto nasceu no balcão do Glouton, restaurante de Leo, onde o vereador jantava. A ideia era criar um lugar unindo coquetéis e jazz. Mãos à obra, a primeira data de inauguração era 12 de dezembro de 2019, aniversário de BH, mas algumas burocracias acabaram emperrando. Depois de inúmeros adiamentos, também por causa da pandemia, a inauguração acabou sendo no dia 12 de dezembro, mas de 2021.

Para aproveitar o vencedor na categoria Novidade do Ano/ Diversão de **Encontro Gastrô 2022**, é bom fazer a reserva com antecedência. A casa funciona de quinta a sábado, sempre com uma apresentação musical. O cardápio foge da mistura de Minas com a Europa de Leo Paixão e vai fazer uma escala na Ásia, com sushi, bao, guioza e outras comidas de rua. A carta de drinques tem mais de 40 opções, elaboradas por Zinho, bartender que atendia Azevedo nos jantares do Glouton. E, além de dono, qual é o papel de Gabriel no Mina Jazz Bar? Segundo ele mesmo, de tudo um pouco. “Canto as músicas que pedem, danço com as pessoas mais animadas, sirvo as mesas... Eu me divirto demais.”

Av. Álvares Cabral, 17, Centro, (31) 98414-8312. Qui. a sáb.: 20h/2h. @minajazzbar.



Leo Paixão e Gabriel Azevedo: bar no Automóvel clube de Minas Gerais homenageia a década de 1920, que ficou conhecida como roaring twenties, ou os Loucos Anos Vinte



DIVERSÃO

BALADA

A OBRA BAR DANÇANTE

R. Rio Grande do Norte, 1.168,
Savassi, (31) 3215-8077.
Sex. e sáb.: 22h/5h. @aobrabh.

BARETTO

R. São Paulo, 2.320, Lourdes, (31)
3500-8970. Qui. a sáb.: 20h/3h.
@fasano.

CLUBE CHALEZINHO

Av. Professor Mário
Werneck, 530, Estoril,
(31) 3286-3155/ 99073-
0836. Qui.: 21h/6h; sex.: 22h/5h;
sáb.: 22h/6h; dom.: 17h/5h.
@clubechalezinho.



DDUCK

R. Pernambuco, 1.316,
Funcionários, (31) 99991-6669.
Qua. a sáb.: 22h/5h; dom.: 21h/4h.
@dduckclub.

DEPUTAMADRE CLUB

Av. do Contorno, 2.026, Santa
Efigênia, (31) 98822-1111. Sex.
e sáb.: 23h/7h. @deputamadreclub.

JÂNGAL

R. Outono, 523, Cruzeiro,
(31) 99801-5182. Ter. a qui.: 18h/1h;
sex.: 18h/1h30; sáb. e dom.: 15h/0h.
@janggalbh.

LAB

Av. do Contorno, 6.342, Savassi, Belo
Horizonte, (31) 99539-7345. Sex e
sáb: 21h30/4h. @lab.bh.

LAND SPIRIT

BR-356, km 7,5, s/n, Olhos
d'Água, (31) 3307-7600.
@thelandspirit.

LAYBACK PARK

Rodovia Januário Carneiro, 20, Vale
do Sereno, Nova Lima, (31) 99886-
1946. Qua. e qui.: 18h/0h; sex. e sáb.:
12h/2h; dom: 12h/18h.



Amadis



2º colocado na categoria BAR/BOTEQUIM E CARTA DE DRINQUES

O nome deste bar nasceu quando o proprietário, Renato Godinho, se deparou com a história de Amadís de Gaula, um cavaleiro medieval abandonado quando criança que saiu pelo mundo para viver as suas aventuras. "De certa forma, era assim que me sentia naquela época: pronto pra minha aventura", conta. O bar abriu a sua primeira unidade em 2017. Três anos depois, inaugurou o seu segundo endereço, no Anchieta. Um dos petiscos mais pedidos é o Mineirinho do Amadís, uma porção de pão de queijo recheada com pernil, catupiry e pimenta biquinho. Quem quiser um ardor a mais pode colocar uma pitada da geleia de framboesa levemente picante, que acompanha o prato. Outro grande sucesso do bar é o drinque com o topo congelado, batizado de Travesso. "Como é feito, eu prometi que nunca contaria. Mas todo mundo pode ir ao balcão tentar adivinhar o segredo."

Av. Fleming, 480, bairro Ouro Preto, (31) 3309-3773. Ter. a sex.: 18h/0h; sáb.: 12h/0h; dom.: 12h/22h. R. Vitória Marçola, 160, Anchieta, (31) 99500-2019. Ter. a sex.: 18h/0h; sáb.: 12h/0h; dom.: 12h/22h. @amadisbar.

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
CASTELO | Avenida Miguel Perrela 87
VILA DA SERRA | Av. Oscar Niemeyer 474 | Villa Trends | Nova Lima



lullogelato lullogelato

DIVERSÃO

MAJOR LOCK PUB

R. Guajajaras, 842, Centro,
(31) 99221-8176.
Seg.: 21h/3h; qua.
a sáb.: 22h/4h.
@majorlockpub.

NIGHT MARKET

R. Wilson Rocha Lima, 137,
Estoril, (31) 99447-5774.
Sex. e sáb.: a partir das 20h.
@nightmarket rooftop.

PACO PIGALLE BAR

Av. do Contorno, 2.314, Floresta,
(31) 3785-4354. Sex. e sáb.: 22h/5h.
@barpacopigalle.

BAR/ BOTEQUIM

A TABACARIA

R. Bernardo Figueiredo, 230, Serra,
Belo Horizonte, (31) 99140-1819.
Seg. e ter.: 10h/19h; qua. a sex.:
10h/22h; sáb.: 10h/17h.

ADEGA DE MINAS

Av. Aggeo Pio Sobrinho, 60, Buritis,
Belo Horizonte, (31) 3658-9440. Ter.:
11h/22h; qua.: 10h/0h; qui.,
sex. e sáb.: 11h/0h; dom.: 11h/22h.
@minasadega31.

AGOSTO BUTIQUIM

R. Esmeralda, 298, Prado, (31) 3337-
6825. Qua. a sex.: 18h/23h30; sáb.:
12h/23h30. @agostobutiquim.

ALAÍDE BOTEQUIM

Av. Dr. Cristiano Guimarães,
1.389, Planalto, (31) 97102-1933.
Ter. a sáb.: 11h/23h; dom.: 11h/20h.
@alaide.botequim.

ALI BA BAR

R. Matias Cardoso, 345, Santo
Agostinho, (31) 98247-5445. Seg.
a sáb.: 11h/0h. @ali_ba_bar_bh. Av.
do Contorno, 8.687, Gutierrez, (31)
99229-1051. Seg.: 11h/15h; ter. a
sáb.: 11h/0h; dom.: 9h/17h.
@alibabarcontorno.



Reprodução Instagram

Tizé Bar e Butequim



3º colocado na categoria BAR/BOTEQUIM

Conhecido como "bar oficial da paquera", é um ponto de encontro tradicional de Belo Horizonte desde 1967. Com decoração similar a um armazém, é possível aproveitar mais de 40 opções de petiscos da culinária mineira. O destaque vai para o Joelho de Porco com Batata Assada, bastante aclamado pela clientela. E para quem adora uma bebida para acompanhar, as opções vão de caipirinhas a cervejas, com alternativas para todos os gostos.

R. Curitiba, 2.205, Lourdes, (31) 3654-7412. Diariamente: 12h/23h.
Al. Oscar Niemeyer, 1.033, loja 03, Vila da Serra, Nova Lima, (31) 3568-3999.
Diariamente: 12h/0h. @tize_bar.

D'ARTVGNAN



D'ARTVGNAN

Vamos celebrar juntos os pequenos e grandes momentos da vida?

*Um cardápio variado, com influências do mundo todo e que se renova constantemente.
São 21 anos de gastronomia afetiva que temos orgulho de levar à sua mesa.*

D'Artagnan: uma tradição no ato de servir, de receber e de celebrar.



DIVERSÃO

AMARELIM DA PRUDENTE

Av. Prudente de Moraes, 920,
Coração de Jesus, (31) 33293-6492.
Seg. e ter.: 10h45/22h; qua. a dom.:
10h45/22h30. @amarelimbeaga.

AMSTERDAM PUB

R. Major Lopes, 719, São Pedro,
Belo Horizonte, (31) 3262-0688. Sex.
e sáb.: 10h/5h. @amsterdampub

ANOZ GASTROBAR

Av. Fleming, 221, bairro Ouro Preto,
(31) 99609-1717. Ter. a qui.: 18h/0h;
sex.: 18h/1h; sáb.: 12h/1h; dom.:
12h/23h. @anozgastrobaar.

ARMAZÉM MEDEIROS

R. Rio de Janeiro, 2.221,
Lourdes, Belo Horizonte,
(31) 3275-2665. Ter. a sex.: 17h/0h;
sáb.: 11h30/0h; dom.: 11h30/18h.
@armazem_medeiros.

ASTORIA BAR

R. Leopoldina, 85, Santo Antônio,
(31) 99830-0085. Ter. a qui.: 18h/23h;
sex.: 18h/1h; sáb.: 15h/1h; dom.:
10h/15h. @astoria_bar.

BARBAZUL

Av. Getúlio Vargas, 216,
Funcionários, (31) 2535-3527. Seg.
a qui.: 8h/0h; sex.: 17h/23h59; sáb.:
10h/0h. @barbazulbh.

BAR 222

R. Francisco Deslandes, 222,
Anchieta, (31) 3564-3061.
Ter. a sex.: 18h/0h; sáb.: 11h/0h;
dom.: 11h/20h. @bar.222.

BAR DA CIDA

R. Numa Nogueira, 287, Floramar,
(31) 3434-8715. Qua. a sex.:
17h/23h30; sáb.: 13h/23h30.
@bardacida.

BAR DA ESQUINA

R. Sergipe, 146, Centro, Belo
Horizonte, (31) 3224-1772.
Diariamente: 11h30/0h.
@bardaesquina.



Reprodução Instagram

Kanpai

3º colocado na categoria CARTA DE DRINQUES



Considerado um dos melhores restaurantes de comida japonesa de Belo Horizonte, o Kanpai surpreende nos detalhes e na qualidade de execução dos pratos. Além disso, a carta de drinques é robusta e conta com opções com vodka, gin, uísque e, claro, sakê. Destaque para o strawberry Vanilla, a base de vodka com refrigerante artesanal de baunilha, xarope de morango e finalizado com espuma de baunilha; e o GomenNasai (desculpe, em japonês), mistura de rum, xarope de café, biltre aromático e chocolate 75% cacau. O curioso é que o restaurante cultiva no local alguns de seus ingredientes, como lichia, maracujá, limão siciliano e jabuticaba.

Rua Rua Pium-Í, 1122 - Cruzeiro, (31) 3656-4621. Seg. a qui.: 18h/23h; sex.
18h/0h30; sáb.: 12h/16h e 18h/0h30; dom. 12h/16h e 18h/23h. @kanpaibh

No **Turi**, o mais novo projeto do chef Cristóvão Laruça, é o fogo que imprime o conceito gastronômico da casa, apresentando uma cozinha autoral contemporânea, com foco nos ingredientes e inspiração na cozinha primitiva.



Fotos: Nereu Jr.

Menu Degustação | Almoço executivo | Pratos à la carte | Petiscos | Eventos



O Turi é o primeiro e único restaurante fora da Europa a receber o título de embaixador Graham's.

Ponteio Lar Shopping (BR-356, 2.500 - Santa Lúcia - Belo Horizonte) - 2º piso
 Funcionamento: todos os dias, das 12h às 23h30 | Informações e reservas: (31)99339-9367
 @turi.bh - @cristovaolaruca

No **Caravela**, o primeiro restaurante do chef Cristóvão Laruça, a proposta é fazer você se sentir no coração de Lisboa, apreciando o que há de melhor na tradicional gastronomia portuguesa. Venha conferir e se apaixonar por estes sabores!



Fotos: Nereu Jr.

Almoço executivo | Pratos à la carte | Petiscos | Eventos



Museu Histórico Abílio Barreto
 Avenida Prudente de Moraes, 202 - Cidade Jardim - Belo Horizonte
 Funcionamento: todos os dias, das 12h às 23h30 | Informações e Reservas: (31) 99585-5804
 @caravelabh - @cristovaolaruca

No **Capitão Leitão**, a proposta é misturar tradição e modernidade. A casa é especializada no preparo do Leitão à Bairrada, considerado uma iguaria da culinária portuguesa. O chef desenvolveu uma série de pratos e petiscos a partir da carne de leitão, conquistando paladares de todo o Brasil.



Fotos: Nereu Jr.

Menu Degustação | Menu de Petiscos | Pratos | Coquetéis | Eventos



Rua Silvanópolis, 364 - Santa Tereza - Belo Horizonte
 Funcionamento: Terça a Quinta das 18h às 23h30 | Sextas e Sábados 12h às 23h30 | Domingo 12h às 16h30
 Informações e reservas: (31) 3024-8764 | 98313-9877
 @capitaoleitaobh - @cristovaolaruca



Jack Rock Bar



2º colocado na categoria **BALADA**

Com o nome inspirado no grande sucesso da banda AC/DC, "The Jack", é referência no cenário de rock de Belo Horizonte. Há 19 anos no mercado, a casa recebe shows em homenagem às grandes bandas do rock n' roll todos os dias da semana e faz parte do aclamado Circuito do Rock. Além de uma excelente acústica, o Jack Rock Bar também possui sinuca e o Sushi Lounge para unir diversão e comida de qualidade em um só lugar.

Av. do Contorno, 5.623, Funcionários, (31) 97156-7826/ 3227-4510.

Qua.: 21h/3h; qui.: 21h/4h; sex. e sáb.: 21h/5h; dom.: 20h/3h. @jackrockbar.

BAR DA LORA

Av. Augusto de Lima, 744, loja 115, Mercado Central, Centro, (31) 3274-9409. Seg.: 8h/18h; ter. a sáb.: 8h/22h. @bardalora.

BAR DO ANTÔNIO – PÉ DE CANA

R. Guaicuí, 615, Luxemburgo, (31) 3293-7267. R. Flórida, 15, Sion, (31) 3221-2099. Seg.: 11h/18h; ter. a sáb.: 11h/1h; dom.: 11h/1h. @baroantonio.

BAR DO KXOTE

R. José Faleiro, 219, Santa Helena,

(31) 99462-6018. Qua.: 17h30/23h; qui. a sáb.: 11h/0h; dom.: 11h/16h. @kxotebar.

BAR DO LOPES

R. Professor Antônio Aleixo, 260, Lourdes, (31) 3243-3717/ 98279-3754. Ter. a sáb.: 11h30/0h; dom.: 11h30/18h. @bardolopes.

BAR DO MARCINHO

Alameda Seu João, s/n, Parque do Engenho, Macacos, Nova Lima, (31) 2010-9738. Qua. a dom.: 8h/18h. @bardomarcinhomacacos.

BAR DO MUSEU CLUBE DA ESQUINA

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

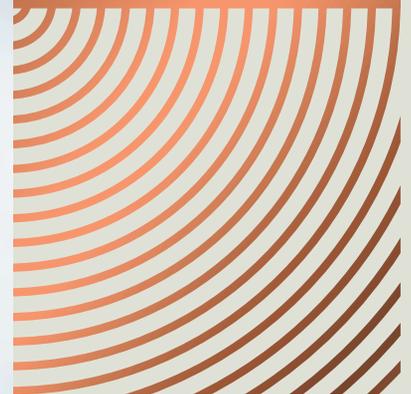
BAR DO ORLANDO

R. Alvinópolis, 460, Santa Tereza, (31) 3481-2752/ 98867-5689. Qua. a sex.: 16h/0h; sáb.: 14h/0h; dom.: 10h30/19h. @bardoorlandobh.

O **Sátira** que você
já conhece, ao lado de um
novo conceito em gastrobar.



GASTRONOMIA · DRINKS · VINHOS · MÚSICA & SÁTIRA



CONHEÇA AS
NOSSAS UNIDADES:

CASTELO
SHOPPING BOULEVARD
VILA DA SERRA
SÁTIRA LOUNGE
SÁTIRA CONVENIÊNCIA



Quintal do Chalé



3º colocado na categoria **BALADA**

O espaço a céu aberto e inspirado nos grandes mercados de arte e comida de rua do mundo reúne diversos eventos, desde festivais de vinho e jazz a exposição de objetos e veículos antigos. No cardápio é possível encontrar chopes e cervejas artesanais, drinques variados e food trucks com petiscos para todos os gostos. O ambiente é ideal para comemorar aniversários, fazer um happy hour com colegas da firma ou apenas se divertir com os amigos ao som de uma boa música.

Av. Professor Mário Werneck, 520/530, Estoril, (31) 3286-3155. Sex.: 17h/22h; sáb.: 15h/22h; dom.: 15h/22h. @quintaldochale.

BAR DO SALOMÃO

R. do Ouro, 895, Serra,
(31) 3221-5677. Seg. a sáb.: 8h/0h.
@bardosalomaobh.

BAR DO ZEZÉ

R. Pinheiro Chagas, 406, Barreiro,
(31) 3384-2444. Seg. a sex.: 17h/23h;
sáb.: 12h/21h. @bardozeze.

BAR PALITO

Av. Amazonas, 1.049, Galeria São
Vicente, Centro. Qui.: 18h/0h; sex.:
18h/0h; sáb.: 16h/0h. @barpalito.

BARTIQUIM

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

Ter. a sex.: 17h30/0h; sáb.: 11h30/0h;
dom.: 11h30/18h.

BAZIN BAR

R. Ministro Orozimbo Nonato, 1053,
Dona Clara, (31) 99745-2991. Ter. a
sex.: 17h/23h45; sáb.: 12h/23h45;
dom.: 12h/22h. @bazinbar.

BENÇA BENÇOI BAR E CAFÉ

R. Diamantina, 492, Lagoinha. Ter.
a sex.: 18h/0h; sáb.: 16h/0h; dom.:
12h/17h. @benca.benco.

BITACA CAPETINGA

R. Francisco Deslandes, 104,
Anchieta, (31) 99931-1515.
Ter. a sáb.: 11h/23h; dom. e seg.:

11h/17h. @bitacacapetinga.

BOLOTA'S BAR

R. Capivari, 439, Serra, (31) 98552-
1011. Dom. a qua.: 11h/0h; qui. a
sáb.: 11h/3h.

BOI BENTO

R. Kepler, 272, Santa Lúcia, Belo
Horizonte, (31) 3344-2666. Dom. e
seg.: 11h/22h; ter. a sex.: 11h/1h;
sáb.: 11h/0h. @boi_bento.

BOI E BIRRA

Av. Marquês de Valença, 36,
Gutierrez, Belo Horizonte, (31) 2551-
0069. Seg.: 9h/18h; ter. e qua.: 9h/1h;
qui. a sáb.: 9h/2h; dom.: 9h/0h. ▶

BABY BEEF RAJA STEAKHOUSE

Cortes nobres e selecionados

O Baby Beef Raja é ideal para a realização de eventos personalizados, como reuniões de negócios, coquetéis, aniversários, noivados, recepção de casamentos, batizados, cursos, formaturas, celebrações especiais e muito mais.

Possuímos amplo espaço, com capacidade para até 600 pessoas e uma experiência gastronômica inesquecível. Além do salão, a casa conta com uma "Sala VIP" privada e charmosa para a realização de comemorações mais reservadas.

Venha viver essa experiência conosco!

Avenida Raja Gabaglia nº 2271, São Bento

► babybeefraja.com

📷 [babybeefraja](#)

📘 [babybeefrajaoficial](#)

DIVERSÃO

BOI LOURDES

R. Curitiba, 2.069, Lourdes, (31) 3292-4372. Av. Getúlio Vargas, 6.340, Centro, Lagoa Santa, (31) 99392-9845. Ter. a qui.: 16h/0h; sex. e sáb.: 11h/0h; dom.: 11h/22h. @boilourdes.

BOIVINDO

Av. Petrolina, 875, Sagrada Família, (31) 2512-8080/ 99688-9439. Ter. a qui.: 18h/23h45; sex.: 18h/0h45; sáb.: 12h/0h45; dom.: 12h/22h45. @boivindo.oficial.

BOI PRUDENTE

Av. Prudente de Moraes, 1.174, Coração de Jesus, (31) 3296-1326. Ter.: 17h/1h; qua. a sex.: 17h/1h; sáb.: 11h/1h; dom.: 11h/23h.

BOI WERNECK

Av. Professor Mário Werneck, 678, Estoril, (31) 3889-3737. Ter. a sex.: 11h/14h30 e 17h/0h; sáb.: 11h/1h; dom.: 11h/22h.

BOTECO DA CARNE

R. Alvarenga Peixoto, 551, Lourdes, (31) 2555-8480. Seg. a sex.: 11h30/14h30; sáb. e dom.: 12h/16h; ter. e qua.: 18h/0h; qui. e sex.: 18h/1h; sáb.: 12h/1h; dom.: 12h/18h. @botecodacarne.

BOTEQUIM SAPUCAÍ

R. Sapucaí, 523, Floresta, (31) 2516-8801. Seg.: 11h/14h30; ter. a sáb.: 11h/22h; dom.: 11h30/16h. @botequimsapucaí.

BOTEQUIM ROLA-PAPO

R. Montes Claros, 1.112, Anchieta, (31) 99935-0584/ 3568-0584. Seg. a sex.: 11h30/14h30; qua. a sex.: 17h/23h; sáb.: 11h30/18h; dom.: 11h30/17h. @rolapapobutequim.

BUCANEIRO SHOTS

R. Montes Claros, 738, Anchieta, (31) 99727-3834. Qua.: 17h/23h; qui.: 17h/0h; sex.: 17h30/0h; sáb.: 15h/0h; dom.: 15h/22h. @bucaneiroshots.

CABERNET BUTEQUIM

R. Levindo Lopes, 22, Funcionários, (31) 3889-8799. Ter. a qui.: 11h30/15h; sex. e sáb.: 11h30/22h; dom.: 11h30/17h. @cabernetbutequim.

CAFÉ PALHARES

R. Tupinambás, 638, Centro, (31) 3201-1841. Seg. a qui.: 8h/17h; sex.: 8h/19h; sáb.: 8h/16h. @cafepalhares.

CAFÉ CULTURA

R. da Bahia, 1.416, Lourdes, (31)99655-1389. Seg. a sex.: 11h/14h e 18h/1h; sáb.: 18h/1h. @cafeculturabarbh.

CAMARADEIRA GASTROBAR

R. Cláudio Manoel, 555, Funcionários, (31) 3646-4616. Seg. a qui.: 11h/15h; sex. e sáb.: 11h30/22h; dom.: 11h30/16h. @camaraderia.

CAPITÃO LEITÃO

R. Silvianópolis, 364, Santa Tereza, (31) 98313-9877/ 3024-8764. Ter. a qui.: 18h/0h; sex. e sáb.: 12h/0h; dom.: 12h/16h30. @capitaoleitaobh.

CARIMBÓ

Av. Olegário Maciel, 742, 2º e 3º pisos, Centro. Ter.: 11h/22h; qua. a sáb.: 11h/0h; dom.: 11h/18h. @carimbo.acai.

CHICO DEDÊ

R. Francisco Deslandes, 438, Anchieta, (31) 3643-2016. Ter. a sex.: 17h/0h; sáb.: 12h/0h; dom.: 12h/18h. @chicodede.

CHOPPERHEAD GARAGE

R. Cássia, 26, Prado, (31) 98430-4996. Qua. a sáb.: 16h/22h. @chopperheadgarage.

COZINHA TUPIS

Av. Olegário Maciel, 742, loja 2.161, Centro, (31) 99803-3696. Ter.: 11h30/15h; qua. a sex.: 11h30/22h30; dom.: 11h30/16h. @cozinhatupis.

DASOS RESTAURANTE

R. Padre Eustáquio, 2.288, Padre Eustáquio, (31) 99997-3469. Ter. a sáb.: 17h30/0h. R. Ponte Nova, 317, Floresta, (31) 99997-3469. Qua. a sáb.: 17h30/0h. @dasosrestaurante.

DORIVAL BAR E PARRILLA

Al. Oscar Niemeyer, 841, Vila da Serra, Nova Lima, (31) 3643-4311. Ter. a qui.: 12h/15h e 18h/0h; sex. e sáb.: 12h/0h; dom.: 12h/18h. @dorivalbar.



DORSÉ – BAR E RESTAURANTE

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

ELISA BAR

R. Eli Seabra Filho, 544, Buritis, (31) 3785-2162. De ter. a sex.: das 17h às 2h; sáb.: das 11h às 2h; dom.: das 11h às 22h, @elisbaroficial.

ESTABELECIMENTO BAR

R. Monte Alegre, 160, Serra, (31) 3223-2124/ 98392-1059. Ter. e qua.: 11h/15h; qui. e sex.: 11h/0h; sáb.: 11h30/0h; dom.: 11h/18h. @estabelecimentobar.

ESTAÇÃO SAVASSI

R. Paraíba, 1.352, loja 8, Funcionários, (31) 3309-4591. Dom. a ter.: 11h/0h; qua.: 11h/1h; qui.: 11h/2h; sex. e sáb.: 11h/3h. @estacaosavassi.

ESTOURO GASTROBAR

R. Euclásio, 474, Santa Efigênia, (31) 3568-9351. Diariamente: 11h/15h; sex. e sáb.: 18h/23h. @estourogastrobar.

FAMÍLIA PAULISTA

R. Alberto Cintra, 32, Cidade Nova, (31) 3643-9156. Seg.: 11h30/23h; ter. a sex.: 11h30/14h30 e 18h/23h; sáb. e dom.: 12h/22h30. @familiapaulista.



MUITO MAIS QUE UM RESTAURANTE.

Há cinco anos servindo o melhor em gastronomia, coquetelaria e muita diversão.



AV. CONTORNO 5727 - SAVASSI - BELO HORIZONTE

DIVERSÃO

FÁTIMA BOTEQUIM

R. Ceará, 1548, Savassi, (31) 3643-4122. Seg. a sáb.: 11h/0h.
@fatimabotequim.

GRANDE HOTEL RONALDO FRAGA

Rua Ceará, 1.205, Funcionários, (31) 9803-3833/ 2555-4056. Ter. a sex.: 11h/19h; sáb.: 11h/16h.
@grandehotelronaldofraga.

GIRA VINHO

Av. Olegário Maciel 742, 2º andar, Centro, (31) 99667-2902. Ter. e qua.: 18h/22h; qui.: 18h/23h; sex.: 12h/0h; sáb.: 12h/0h; dom.: 12h/18h.
@giravinho.

HERBÁRIO - YVY DESTILARIA

Av. Olegário Maciel, 742, Centro, (31) 9117-5089. Qua. e qui.: 18h/23h; sex.: 18h/0h; sáb.: 12h/0h; dom.: 12h/18h. @herbário.yvy.

IMPERIUM RESTAURANTE BAR

R. Ouro Fino, 452, Mercado Distrital do Cruzeiro, Cruzeiro, (31) 2535-8897. Seg. a dom.: 10h/15h.
@imperiumdistrital.

IPANEMA CASUAL BAR

Av. Fleming, 845, bairro Ouro Preto, (31) 99595-0996. Qui. e sex.: 18h/0h; sáb.: 12h/0h; dom.: 12h/18h.
@ipanema.p9.

IRACEMA

R. Almandina, 56, Santa Tereza, (31) 98718-6478. Qua. a sex.: 18h/0h; sáb.: 12h/0h; dom.: 12h/20h.
@iracemabh.

JACINTA

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

JURAMENTO 202

R. Juramento, 202, Pompeia, (31) 9803-3696. Qua. e qui.: 18h/0h; sex.:



Redentor Bar

2º colocado na categoria CHOPERIA



O bar mistura a cultura carioca com a mineira desde 2003 e oferece uma carta com sete variações do chope tradicional, com tiragem perfeita na caldereta de 300 ml. Para fãs de boa música, a casa também conta com apresentações ao vivo nos estilos Bossa Nova e Gingado. Além disso, o cardápio é um caso à parte, com opções para almoço, porções, à la carte, hambúrgueres e sobremesa. Destaque para o jabá Porta bandeira, feito de carne seca desfiada com farinha baiana e cebola, acompanhado de manteiga de garrafa.
R. Fernandes Tourinho, 500, Savassi, (31) 3284-1175.
Seg. a dom.: 11h/0h. @redentorbar.

18h/1h; sáb.: 14h/1h; dom.: 13h/20h.
@juramento202.

JIRAU GASTROBAR

R. São Paulo, 1783, Lourdes, (31) 97363-3910. Ter. a qui.: 11h30/0h; sex.: 11h30/1h; sáb.: 12h/1h.
@jiraugastrobar.

LAMPARINA CACHAÇARIA

Av. Olegário Maciel, 742, Centro, (31) 99120-0318. Ter. a sex.: 11h/0h; sáb.: 10h/0h; dom.: 10h/18h. @lamparina.cachacaria.

LA VINICOLA WINE BAR & FINGERFOOD

R. São Paulo, 1.815, loja 01, Lourdes, (31) 3889-0098. Ter. a qui.: 17h/0h; sex. e sáb.: 12h/0h; dom.: 12h/18h.
@lavinicolalourdes. Mais 3 endereços.

MADAME GENEVA

Rua Luiz Soares da Rocha, 21A, Luxemburgo, (31) 98482-1133. Qui. a sáb.: 19h/0h. @madamegenevabh.



TODO DIA É DIA

@bocadoforno

bocadoforno.com.br



HUMMM...

É o que todos dizem quando tem Boca do Forno na festa de família, na reunião da empresa, no encontro com amigos ou no lanche de qualquer hora.

OBRIGADA!

É o que nós dizemos agradecendo por estarmos presente em tantos momentos especiais, junto a você.

BOCA DO FORNO

DIVERSÃO

Reprodução Instagram



Hofbräuhaus



3º colocado na categoria **CHOPERIA**

Fica aqui em BH a única Hofbräuhaus da América Latina, cervejaria que tem sede em Munique (Alemanha) e filiais nos Estados Unidos, Austrália, Itália, Dubai, China e Japão. O ambiente é a casa de uma das melhores cervejas do mundo, que conta com um Brewpub, ou seja, uma fábrica própria. Além disso, o restaurante também oferece pratos da culinária bávara, com especialidade nas linguiças e salsichas alemãs.

Av. do Contorno, 7.613, Lourdes, (31) 3327-7613. Ter. a sex.: 12h/14h e 18h/0h; sáb.: 12h/0h; dom.: 12h/0h. @hofbrauhausbh.

MARGÔ DRINKERIA

Av. Olegário Maciel, 742, 3º andar, Centro, (31) 3281-1968. Quar. e qui.: das 18h às 0h; sex e sáb.: das 12 às 0h; dom.: das 12h às 18h. Rua Djalma Guimarães, 161, Parque do Palácio, Mangabeiras. Qua.: 11h/18h; qui. a sáb.: 11h/22h; dom.: 11h/18h. @margodrinkeria.

MERCATTO DA PRAÇA

Praça Deputado Renato Azeredo, 32, Sion, (31) 98466-3532. Qui.: 18h/0h; sex.: 18h/0h30; sáb.: 12h/0h30; dom.: 11h30/18h. @mercattodapraça.

MERCEARIA 130

R. Bernardo Guimarães, 2.267, Lourdes, (31) 2555-3395. R. Ivaí, 130, Serra, (31) 2555-3395. Ter. a sex.: 11h30/23h30; sáb.: 12h/0h; dom.: 12h/17h. @mercearia130.

MINA JAZZ BAR

Av. Álvares Cabral, 17, Centro, (31) 98414-8312. Qui. a sáb.: 20h/2h. @minajazzbar.



MONJARDIM COSTELARIA

R. Curitiba, 2.076, Lourdes, (31) 99616-3564/ 2555-2076. Ter. e qua.: 12h/0h; qui. a sáb.: 12h/1h; dom.: 12h/22h. @vilamonjardim.

MUU BAR

Rua Pium-i, 630, Sion, (31) 3347-4231. Ter.: 17h/0h; qua. e qui.: 17h/1h; sex. e sáb.: 17h/3h; dom.: 12h/0h. @muubar.

NICOLAU BAR DA ESQUINA

R. Pouso Alegre, 2.217, Santa Tereza, (31) 3318-6970. Ter. a sex.: 19h/0h; sáb.: 17h/1h; dom.: 12h/17h. @nicolaubardaesquina.

ODEON BEBIDAS A GRANEL

Av. Olegário Maciel, 742, Centro. Ter.: 16h/22h; qua. a sáb.: 12h/0h; dom.: 12h/18h. @odeonbh.

Irresistível como todo bom momento.

Inter Café Belvedere

**Conheça a nossa
loja conceito.**

São mais de 20 opções de cafés, drinks e deliciosos acompanhamentos como sanduíches, croissants, pães de queijo, sobremesas e opções saudáveis.

Experimente. Você vai se apaixonar.
Shopping Jardim Belvedere
Av. Paulo Camilo Pena, 441 - Belvedere



Ofélia



2º colocado na categoria **NOVIDADE DO ANO/DIVERSÃO**

Com uma pegada de "bar místico", o Ofélia Bar oferece no cardápio uma sessão de 22 opções de coquetéis para simbolizar os 22 arcanos do tarô de Marselha. Dentre eles, os mais pedidos são O Louco, A Imperatriz e a Roda da Fortuna, que acompanha o desenho de um olho. A experiência começa desde a entrada, com a decoração excêntrica e a possibilidade de realizar uma consulta com uma taróloga. O bar também conta com opções para petiscar e pratos para almoço, como o vegano arroz de tomate caldoso, com requeijão de inhame, cogumelos salteados.

R. Rio Grande do Norte, 311, Santa Efigênia, (31) 98373-4990. Qua. a sex.: 18h/1h; sáb.: 16h/1h; dom.: 12h/22h. @ofelia.bh.

OHANA

R. Prof. Pimenta da Veiga, 631, Cidade Nova, (31) 99650-7487. Seg. e ter.: 11h/15h; qua. a sáb.: 11h/23h; dom.: 11h/18h. @bh.ohana.

ORTIZ PÃO MOLHADO

Av. Olegário Maciel, 742, Centro, (31) 99645-9216. Qua. a sex.: 18h/23h; sáb.: 12h/23h; dom.: 12h/7h. @ortizpaomolhado.

PATORROCO

R. Turquesa, 875, Prado, (31) 3372-6293. Seg. a sex.: 17h/0h; sáb.:

10h/23h. @estanciapatorroco.

PORKS

R. Fernandes Tourinho 19, Savassi, (31) 34868499. Seg. a qui.: 17h/0h; sex.: 14h/1h; sáb.: 15h/1h; dom.: 15h/0h. @porks_savassi. Mais 3 endereços.

PRAINHA 031

Av. Otacílio Negrão de Lima, 60, Pampulha, (31) 97176-0671. Ter. a sex.: 17h/1h; sáb.: 11h/1h; dom.: 11h/16h. @prainha031.

PROTÓTIPO BAR

R. Professor Galba Veloso, 206, Santa Tereza, (31) 3566-0396. Ter. a qui.: 18h/23h; sex. e sáb.: 18h/0h; dom.: 17h/22h. @prototipocervejas.

QUINTAL DO CHALÉ

Av. Professor Mário Werneck, 520/530, Estoril, (31) 3286-3155. Sex.: 17h/22h; sáb.: 15h/22h; dom.: 15h/22h. @quintaldochale.

QUIOXQUE BOTEQUIM CARIOCA

Av. Henrique Badaró Portugal, 157, Burity, (31) 99806-0086. Ter. a sex.: 17h/1h; sáb.: 12h/1h; dom.: 12h/20h.



Sô Madruça



3º colocado na categoria NOVIDADE DO ANO/DIVERSÃO

Fãs do seriado mexicano Chaves certamente se encantam por esse bar. Com o espaço reproduzindo a tão conhecida vila, os cliques para postagens em redes sociais são muito bem-vindos. Mas esse não é o único atrativo do lugar: o bar conta com um cardápio variado, principalmente para quem adora pratos com carne. É possível encontrar opções com carne de boi, frango, porco e peixe, além de sanduíches, pizzas e pratos kids. A carta de drinques e cervejas também é robusta e bastante diversificada e traz nomes curiosos, como Piripaque do Chaves, com tequila prata, suco de tamarindo, xarope de maçã verde, Citrus, hortelã e limão.

Av. Fleming, 211, bairro Ouro Preto, (31) 99067-8571. Seg.: 17h/1h;
ter a qui.: 12h/1h; sex.: 12h/5h.; sáb.: 11h/5h; dom.: 11h/0h. @somadrugabh.

@ quioquebotequimcarioca.

RANCHO DO BOI

BR-040, Km 545, Estância Serrana,
Nova Lima, (31) 3288-1330.
Diariamente: 11h/0h. @ranchodobo.

REI DA ESTUFA

Av. Olegário Maciel, 742, 2º andar,
Centro, (31) 98860-3023. Qua. a sex.:
18h/0h; sáb.: 12h/0h; dom.: 12h/18h.
@reidaestufa.

REX BIBENDI – BAR DE VINHO

R. Antônio de Albuquerque, 917,

Funcionários, (31) 3227-3009/ 99550-
5356. Seg. a qui.: 17h/23h; sex.: 17h/0h;
sáb.: 11h/0h. @vineriarexbibendi.

ROTISSERIA CENTRAL

Av. Olegário Maciel, 742, 2º andar,
Centro. Seg. a qua.: 11h/23h; qui.
a sáb.: 11h/0h; dom.: 11h/22h.
@rotisseriacentral. Mais 3 endereços.

SALUMERIA CENTRAL

R. Sapucaí, 527, Floresta, (31) 3234-
0657. Dom. e seg.: 12h/21h; ter. a
qui.: 11h30/22h; sex.: 11h30/23h;
sáb.: 12h/23h. @salumeria.central.

STADT JEVER

Av. do Contorno, 5.771, Funcionários,
(31) 3047-3113. Ter. e qua.: 18h/0h;
qui. a sáb.: 18h/1h; dom.: 18h/0h.
@stadtjever.

TAIKA – BAR IZAKAYA

Al. Oscar Niemeyer, 891, Vila da
Serra, Nova Lima, (31) 99885-
1178. Ter. a sáb.: 18h/23h30; dom.:
16h/22h. @taika.bar. R. Juvenal de
Melo Serra, 383, Belvedere, (31)
2127-1818/ 99664-6816. Ter. a dom.:
18h/23h30. @taikaizakaya.

DIVERSÃO

THE MEXICAN

Av. Silviano Brandão, 1.891, Sagrada Família, (31) 99390-8180. Qui.: 18h/0h; sex. e sáb.: 21h/5h; dom.: 18h/0h. @themexicanbh.

TIMBUCA

Av. Afonso Pena, 4.321 (dentro do Posto Ipiranga), Serra, (31) 3646-4321. Ter. a sex.: 18h/0h; sáb.: 12h/0h; dom.: 12h/17h. @timbucabar.

TIP TOP

R. Rio de Janeiro, 1.770, Lourdes, (31) 3275-1880. Seg. e ter.: 11h/16h; qua. a sáb.: 11h/22h; dom.: 11h/16h. @tiptopdesde1929.

TIKAL GASTROBAR

Av. Nossa Senhora da Candelária, 5.100, Vila da Serra, Nova Lima, (31) 97149-0759. Sex.: 19h/0h; sáb. e dom.: 14h/18h. @tikal.floresta

TRIP FOOD PAMPULHA

Av. Portugal, 2.440, Santa Amélia, (31) 97554-4642. Seg. a qui.: 17h/0h; sex.: 17h/0h; sáb.: 12h/1h; dom.: 12h/23h. @tripfoodbh. Mais 3 endereços.

UAIMÍ BREW PUB

R. Grão Mogol, 1.176, Sion, (31) 3285-3435/99830-7466. Qua. a sex.: 16h30/22h; sáb.: 12h/22h; dom.: 12h/18h. @uaimii.

UNDERGROUND BLACK PUB

Av. Itaú, 540ª, Dom Cabral, (31) 3658-4313/98220-5236. Qui. e sex.: 18h/22h; sáb. e dom.: 13h/22h. @undergroundblackpub.

VENTO ARTE GASTRONOMIA

R. Urucuaia, 36, Floresta, (31) 99261-7425. Qui. a sex.: 17h30/0h; sáb. e dom.: 12h30/22h30. @ventolestebh.

VILA MALOCA

Rua Mancoré, 278, Cachoeirinha, (31) 99568-7457. Ter. a sex.: 11h/15h e 18h/23h; sáb.: 11h/23h; dom.: 11h/19h. @vila_maloca.

VILLA PARATY

R. Rio de Janeiro, 1.444, Lourdes, (31) 99133-2893. Seg. a qui.: 11h/15h; sex. e sáb.: 11h/15h e 22h/4h. @villaparatybh.

XICO DA CARNE

R. Dr. Júlio Otaviano Ferreira, 772, Cidade Nova, (31) 99356-5436. Diariamente: 11h/0h. Av. Contagem, 1.966, Santa Inês, (31) 3485-3478. Diariamente: 11h/0h. @xicodacarne.

CHOPERIA

ALBANOS

Rua Pium-i, 611, Anchieta, 3281-2644. Ter. a sex.: 17h/1h; sáb.: 11h30/1h; dom.: 11h30/17h. Av. Augusto de Lima, 744, Centro, (31) 3267-9740. Ter. a sáb.: 8h/17h; dom.: 8h/14h. Al. do Ingá, 150, Vila da Serra, Nova Lima, (31) 7192-1186. Ter. a sáb.: 8h/20h; dom.: 8h/14h. @cervejariaalbanos.

ALMANAQUE CHOPERIA

Al. Oscar Niemeyer, 1.369, Vila da Serra, Nova Lima, (31) 3567-1415. Seg. a qui.: 16h/0h; sex.: 15h/0h; sáb., dom. e fer.: das 11h à 0h. @almanaqueoficial. Mais 3 endereços.



BAIÚCA

R. Piauí, 1.884, Funcionários, (31) 3282-0758. Seg.: 11h/15h; ter. a sáb.: 11h/23h; dom.: 11h/17h. @barbaiuca.

BEERSTOCK

Av. Aggeo Pio Sobrinho, 20, Buritis, (31) 99394-7980. Qua. a sex.: 18h/1h; sáb. e dom.: 16h/1h. @beertockbh.

BOTÂNICO

Al. Oscar Niemeyer, 951, Vila da Serra, Nova Lima, (31) 99801-5182. Seg. a sex.: a partir das 17h; sáb.: a partir das 16h. @meubotanico.

CAPAPRETA TAP HOUSE

Al. Oscar Niemeyer, 975, Vila da Serra. Ter. A sex.: 17h/0h; sáb.:

12h/0h; dom.: 12h/20h. (31) 3517-5525 e 99743-6155. R. Antônio de Albuquerque, 382, Savassi. Seg. a sex.: 17h/0h; sáb.: 14h/0h; dom.: 14h/22h. (31) 3643-3600 e 99616-8952. @cervejariacapapreta.

CHOPP DA FÁBRICA

Av. do Contorno, 2.736, Santa Efigênia, (31) 3241-1766. Av. Otacílio Negrão de Lima, 2.733, Pampulha, (31) 3241-1766. Diariamente: 11h/1h. @choppdafabricabh.

CHOPPERIA GARAGEM 11BL

R. Roberto Borba, 578, Ipiranga. Qui.: 19h/0h; sex. e sáb.: 19h/2h. @garagem11bl.

DISTRIBUIDORA GOYTACAZES

Av. Olegário Maciel, 742, loja 2.189, Centro. Qui. e sex.: 18h/0h; sáb.: 12h/0h; dom.: 12h/18h. @bhdestribuidora.

DO TERCEIRO CHOPERIA

Av. Olegário Maciel, 742, 3º andar, loja 3.251, Centro, (31) 98319-9858. Ter. a sex.: 17h/0h; sáb.: 11h/18h; dom.: 11h/18h.

ESTAÇÃO KRUG BIER

R. Sergipe, 1.211, Savassi, (31) 99223-9315. Ter. a qui.: 17h/1h; sex. a dom.: 11h/23h. @estacaokrugbier.

GO GROWLER

R. José Rodrigues Pereira, 882, Buritis. Ter. a qui.: 16h/22h; sex.: 15h/22h; sáb.: 10h/19h; dom.: 10h/14h. Mais quatro endereços.

PINGUIM

R. Grão Mogol, 157, Carmo, (31) 3282-2007. Seg. a qui.: 11h/1h; sex. e sáb.: 11h/1h; dom.: 11h/18h. @pinguimbelohorizonte.

SÁTIRA GASTROBAR

Al. Oscar Niemeyer, 1.369, loja 44, Vila da Serra, Nova Lima, (31) 2115-5355. Ter. a qui.: 17h/0h; sex.: 16h/0h; sáb.: 12h/0h; dom.: 12h/20h. @satira.brasil. Mais 5 endereços. ■

O NOME DO COUNTRY NO BRASIL

Banda mineira Nolli Brothers lança álbum autoral e se consolida como referência do som no país

A necessidade de se reinventar durante a pandemia rendeu bons frutos para a banda mineira Nolli Brothers. O grupo conclui, até dezembro de 2022, o lançamento de seu primeiro trabalho autoral, um álbum duplo intitulado "Pra Sempre/Everglow". As canções em português e inglês foram lançadas gradualmente ao longo dos 12 meses do ano e miram tanto o público do Brasil, quanto os fãs do exterior. "As músicas foram gravadas durante os anos de 2020 e 2021 no nosso estúdio e os dois álbuns trazem a linguagem universal da banda", explica a vocalista Nolli Merrighi.

Ao lado dos companheiros de grupo, Didi e Marquito, a cantora aposta em um country moderno, com ênfase no estilo pop rock e em releituras de músicas que vão do rock ao sertanejo. "Misturamos a brasilidade ao country americano sem perder a essência das duas culturas."

O trabalho autoral é um marco na carreira da banda, que já foi revelação do Hot Tracks Country no iTunes americano em 2018. Mas não é de hoje que o grupo mineiro abre espaço para a música country nos palcos brasileiros. Desde que começou sua trajetória, em 1997, a banda foi destaque em Barretos com a música Kid Lampião, quando lançou, pela gravadora Abril



Capa do primeiro trabalho autoral, "Pra Sempre/Everglow": canções em português e inglês

Music, seu primeiro álbum, "Vento". Além disso, a canção "Caso Marcado" ou "Palavras de Amor", que é de autoria da banda, foi regravada pela dupla César Menotti e Fabiano e esteve entre as músicas mais tocadas nas rádios do país.

Agora, com o trabalho autoral consolidado, o grupo dará continuidade a outro fruto da pandemia: o projeto Música no Boteco. Com a proposta de reunir música, gastronomia e turismo,

o projeto traz minidocumentários que contam a história de bares e restaurantes, sempre associados com muitas canções da banda e artistas convidados. "Começamos de forma virtual e, com o fim do isolamento, saímos pela Estrada Real", conta Nolli. "Agora queremos expandir para o Brasil e o mundo. Vamos conhecer novos lugares, mostrar essa imensa diversidade artística, cultural e gastronômica."

GASTRÔ

COM GOSTINHO DE INFÂNCIA

Inspirado pelo tempero da família, chef Aniel Matos atualmente se dedica a criar menus que resgatam histórias pelo paladar

Criar novas lembranças a partir de memórias afetivas é o ingrediente que confere um sabor especial ao trabalho do chef Aniel Matos. Aos 40 anos, ele acumula 11 na área gastronômica e seis à frente do próprio negócio: o Buffet Chef Aniel. Com experiência em cozinhas de restaurantes renomados da região Centro-Sul de Belo Horizonte, o profissional, hoje, atende, sobretudo, eventos sociais como casamentos, batizados, aniversários e confraternizações.

“O grande diferencial do meu trabalho é que eu faço tudo personalizado. Desde o menu até as louças da mesa, tudo casa bem com o sonho do cliente e com a proposta do bufê, que é oferecer uma experiência gastronômica”, ressalta Aniel.

O preparo começa já nos pedidos de orçamento, que ele faz questão de atender pessoalmente – o chef não tem secretária – para entender exatamente o que as pessoas desejam. Conhecer as histórias, os pratos preferidos e as comidas memoráveis ajuda a criar uma receita exclusiva para cada um. “Trabalho muito com a afetividade, e o feedback tem sido fantástico, realizador”, diz Aniel, ressaltando também que prioriza a qualidade e, por isso, atende um número limitado de eventos por dia, para conseguir estar presente em todos eles. “Eu mostro a minha cara, fico junto aos convidados conversando e recebendo o retorno deles.”

A história de Aniel com a gastronomia tem pitadas curiosas. A paixão pela cozinha foi herdada do pai, que, embora não tenha formação na área, era o responsável pelas comidas preparadas nas festas na fazenda no interior de Minas Gerais, onde a família vivia. Os doces preparados no fogão à lenha e o tempero das carnes, principalmente, marcaram o chef, que se inspirou no patriarca. Antes de se enveredar pelas panelas, porém, Aniel cursou direito e chegou a exercer a profissão por cerca de cinco anos. O desvio de percurso – pasmem! –



Chef Aniel: “O grande diferencial do meu trabalho é que eu faço tudo personalizado. Desde o menu até as louças da mesa, tudo casa bem com o sonho do cliente e com a proposta do bufê, que é oferecer uma experiência gastronômica”





Algumas das criações do bufê: Aniel ressalta que atende um número limitado de eventos por dia para conseguir estar presente em todos eles



acabou acontecendo também por influência do pai, que queria que o filho tivesse uma formação mais segura. Frustrado com a área jurídica, ele decidiu, então, seguir a vocação original. A transição foi "supertranquila" para a família, segundo o chef.

Além da própria realização, a mudança de trajetória profissional também tem agradado muitos paladares. Com a agenda praticamente fechada para as festividades de fim de ano, Aniel celebra o bom momento fazendo o que gosta e lembra que ainda dá tempo de enviar pedidos de orçamento. Para quem ficou com água na boca e vontade de conhecer o trabalho do chef, ele disponibiliza um espaço de degustação na rua Contrieira, nº 605, no bairro Prado, na região Oeste da capital.

Um novo boom na cidade

É público e notório: a capital mineira vive um momento de intensa eferescência com a abertura de restaurantes, seja em negócios locais ou com a chegada de operações de outros estados. O mercado belo-horizontino não para de crescer, o que atrai redes e investidores. A cozinha internacional, exclusiva ou fusion, vive um momento animador. Um exemplo disso é o Restaurante Revelação, o Olívia Mediterrâneo, com cardápio inspirado nos países banhados pelo mar localizado entre a Europa, Ásia e África. Apesar do boom, uma coisa é certa: há espaço para todos e outras novas casas estão batendo à porta da cidade.

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 INTERNAUTAS

Além dos jurados, os internautas ajudaram a escolher o melhor de BH por meio do hotsite da revista (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/Restaurantes, foram selecionados estabelecimentos abertos entre julho de 2021 e junho de 2022.



PERFIL DOS JURADOS



ADRIANA CAMARANO

Autodidata na cozinha, a médica gosta de pesquisar receitas com 'pegadas' brasileiras ou mediterrâneas em livros culinários para cozinhar nos fins de semana. Ela sempre procura ter alimentação saudável, com ingredientes autênticos e orgânicos.



BRUNO GOMIDE

Para o empresário, cozinhar não se trata apenas de uma mistura de ingredientes: é um prazer descobrir novas combinações de sabores. Ele tem o costume de sair para comer de duas a três vezes por semana e tem um paladar apurado.



CARINA PEREIRA

As vezes em que a jornalista se aventura na cozinha são raras, mas sua família é sortuda por poder experimentar suas comidas deliciosas nas confraternizações. Diz, com muito humor: Por praticidade, ela janta ou almoça fora de casa cerca de cinco vezes na semana.



CHRISTIANE DE CASTRO SOARES

Para a empresária, comer fora de casa é "um belo momento para conhecer novos sabores, ambientes e traz sempre leveza e proximidade entre as pessoas. Adoro encontrar no cardápio um prato ou ingrediente que ainda não conheço", diz.



MÁRCIA CARAMATI MANATA

Por adorar lugares agradáveis que tenham uma gastronomia deliciosa e pela facilidade do dia a dia, a administradora e analista financeira gosta de sair para comer fora. Também gosta de cozinhar e deseja ter tempo para aprimorar as suas técnicas.



MARCO TÚLIO LASMAR

Pai de dois meninos, de 10 e 5 anos, o médico gosta mais de sair para comer fora de casa três ou quatro vezes na semana, dependendo da disponibilidade de tempo no trabalho. Apesar de se arriscar na cozinha, ele afirma que ainda é um cozinheiro amador.



MARCO PAULO MASCARENHAS JR.

Há quem pense que não é possível conciliar os negócios e a apreciação de uma comida gostosa. Felizmente, o empresário não compartilha desse pensamento, já que sempre que pode faz as reuniões de trabalho em boas mesas.



NATAN NOGUEIRA RIHSINGHANI

Para viver o prazer de apreciar novos pratos, o empresário tem o dia a dia repleto da melhor gastronomia da cidade. Ele sai para almoçar ou jantar fora de casa pelo menos quatro vezes na semana e aproveita cada oportunidade.



PAULA VASCONCELOS

Mãe de dois meninos, Enzo, de 4 anos, e Otto, de 2, a fisioterapeuta adora admirar e degustar comidas e temperos diferentes para sentir uma explosão de sabores em sua boca. Culinária é uma arte e merece ser enaltecida ao máximo, diz.



VALÉRIA ISSA SALOMÃO JEHA

Para a oftalmologista, cozinhar é uma arte de amor e carinho para com as pessoas que ama, principalmente, a família. Ela já fez alguns cursos de culinária por puro entretenimento e para aprender um pouco mais sobre a vasta gastronomia brasileira.

Fotos: Arquivo Pessoal/Divulgação

SUA MAIOR CONQUISTA TEM QUE SER NO MELHOR DO BARREIRO.



Morar no Bairro Milionários é encontrar tudo que você precisa perto de casa, contar com toda a estrutura viária da região do Barreiro e estar a apenas 3 km de duas estações do metrô. É ter autonomia, mobilidade e praticidade para ir a qualquer lugar e voltar, a qualquer hora.



2 QUARTOS COM SUÍTE



LAZER PREMIUM E EQUIPADO



VARANDA



ACABAMENTO DIFERENCIADO

☎ 0800 728 9000 • mrv.com.br



VOTAÇÃO DO JÚRI (CADA VOTO = 1 PONTO)

CATEGORIAS	ADRIANA CAMARANO	BRUNO GOMIDE	CARINA PEREIRA	CHRISTIANE DE CASTRO SOARES	MÁRCIA CARAMATI MANATA	MARCO PAULO MASCARENHAS JR
	Bufê Self-Service	Verdinho	Varanda 1389	Amadeus Bar e Restaurante	Graciliano	Verdinho
Churrascaria	Baby Beef Raja Steakhouse	Adega Steakhouse	Porcão	Porcão	Baby Beef Raja Steakhouse	Adega Steakhouse
Cozinha Light/ Salada	Néctar da Serra	Néctar da Serra	Bem Natural	Néctar da Serra	Projeto Sabor	Projeto Sabor
Peixes/ Frutos do Mar	Alguidares	Alguidares	Coco Bambu	Coco Bambu	Alguidares	Alguidares
Pizzaria	Barolio	Barolio	Olegário Pizza e Forneria	68 La Pizzeria	Domenico Pizzeria e Trattoria	Marília Empório e Forneria
Restaurante Tradicional	Restaurante do Minas I	Cantina do Lucas	Casa dos Contos	Restaurante do Minas I	Casa dos Contos	Restaurante do Automóvel Clube
Melhor Restaurante de BH	Taste-Vin	D'Artagnan	O Italiano	O Italiano	Taste-Vin	Gero
Restaurante Revelação 2022	La Matta	Olivia Mediterrâneo	Beggiato	Olivia Mediterrâneo	Olivia Mediterrâneo	Olivia Mediterrâneo
Melhor Chef	Rodrigo Fonseca (Taste-Vin)	Marise Rache (D'Artagnan)	Flavio Trombino (Xapuri)	Marise Rache (D'Artagnan)	Rodrigo A. Fonseca (Taste-Vin)	Rodrigo A. Fonseca (Taste Vin)
Chef Revelação	Bruno Peluso (Provincia di Salerno)	Gabriela Guimarães e Guilherme Furtado (Okinaki)	Fernanda Chiari Beggiato (Beggiato)	Bruno Peluso (Provincia di Salerno)	Felipe Leão (Villeon)	Bruno Peluso (Provincia di Salerno)
Melhor Maître	Denise Rache (D'Artagnan)	Robson Freitas (Gero)	Renato Martins (O Italiano)	Renato Martins (O Italiano)	Renato Martins (O Italiano)	Robson Freitas (Gero)
Melhor Sommelier	Helbert Alessandro (Rullus Bistrô)	Gustavo Giacchero (Pacato)	Ernando Pereira (O Italiano)	Denis Marconi (Taste-Vin)	Denis Marconi (Taste-Vin)	Denis Marconi (Taste-Vin)

Vencedores Boa Mesa

SOMA DOS PONTOS DO JÚRI + INTERNET	CATEGORIAS			
	BUFÊ SELF-SERVICE	CHURRASCARIA	COZINHA LIGHT/SALADA**	PEIXES/FRUTOS DO MAR
1º Lugar	Verdinho (8 pontos)	Baby Beef Raja (8 pontos)	Projeto Sabor (6 pontos)	Alguidares (8 pontos)
2º Lugar	Graciliano (5 pontos)	Porcão (5 pontos)	Néctar da Serra (6 pontos)	Coco Bambu (7 pontos)
3º Lugar	Amadeus Bar e Restaurante (2 pontos)	Adega Steakhouse (3 pontos)	Horta 31 (2 pontos)	Baiana do Acarajé (1 pontos)

VOTAÇÃO DO JÚRI (CADA VOTO = 1 PONTO)

VOTAÇÃO NA INTERNET (*)

MARCO TÚLIO LASMAR	NATAN NOGUEIRA RIJHSINGHANI	PAULA VASCONCELOS	VALÉRIA SALOMÃO
Graciliano	Graciliano	Verdinho	Verdinho
Baby Beef Raja Steakhouse	Baby Beef Raja Steakhouse	Porcão	Baby Beef Raja Steakhouse
Projeto Sabor	Light Life	Horta 31	Néctar da Serra
Coco Bambu	Alguidares	Coco Bambu	Alguidares
Olegário Pizza e Forneria	Olegário Pizza e Forneria	Olegário Pizza e Forneria	Pizzarela
Casa dos Contos	Casa dos Contos	Maria das Tranças	Restaurante do Minas I

O mais votado na internet 3 PONTOS	O segundo mais votado na internet 2 PONTOS	O terceiro mais votado na internet 1 PONTO
Verdinho	Graciliano	Amadeus Bar e Restaurante
Baby Beef Raja Steakhouse	Porcão	Adega Steakhouse
Projeto Sabor	Néctar da Serra	Horta 31
Coco Bambu	Alguidares	Baiana do Acarajé
Olegário Pizza e Forneria	Barolio	Mangabeiras
Casa dos Contos	Restaurante Minas I	Cantina do Lucas

Ninita	Taste-Vin	Taste-Vin	Taste-Vin
Olivia Mediterrâneo	Pacato	Villeon	Olivia Mediterrâneo

Resultado na p. 138

Resultado na p. 138

Paulo Roberto (Vila Chalezinho)	Rodrigo A. Fonseca (Taste-Vin)	Rodrigo A. Fonseca (Taste-Vin)	Rodrigo A. Fonseca (Taste-Vin)
Fernanda Chiari Beggiano (Beggiano)	Bruno Peluso (Província di Salerno)	Felipe Leão (Villeon)	Bruno Peluso (Província di Salerno)
Luiz Carlos Santos Pompilio (Outland)	Rodrigo Gomes (Ninita Restaurante)	Arquimínio Caetano (Coco Bambu)	Denise Rache (D'Artagnan)
Bryan Wingleston Santos Lopes (AA Wine Experience)	Denis Marconi (Taste-Vin)	Denis Marconi (Taste-Vin)	Helbert Alessandro (Rullus Bistrô)

Resultado na p. 238

Resultado na p. 234

Resultado na p. 226

Resultado na p. 230

* Votação dos leitores/internautas no site www.encontrogastro.com.br/bh de 01/09 a 31/10 de 2022
2022**Critério de desempate: mais votado pela internet

PIZZARIA**

Olegário Pizza e Forneria
(7 pontos)

Barolio
(4 pontos)

Mangabeiras
(1 ponto)

RESTAURANTE TRADICIONAL

Casa dos Contos
(7 pontos)

Restaurante Minas I
(5 pontos)

Cantina do Lucas
(2 pontos)



Reprodução Instagram

A parceria no mercado que vem crescendo

Loft Coberturas e Fachadas e Rajão Construções mesmo em meio às adversidades impostas



Foto: famosa varanda do bar O Redentor

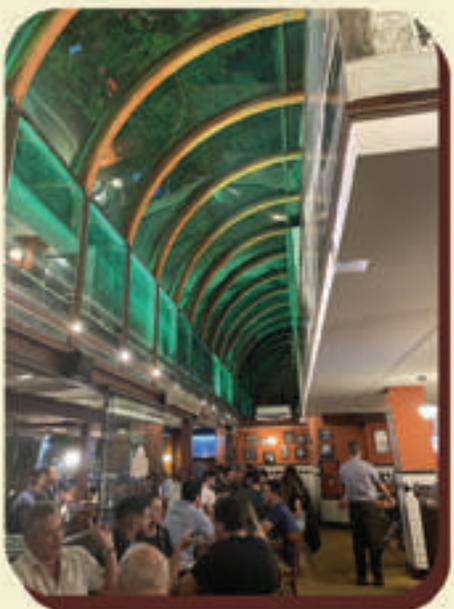


Foto: Estrutura interna da cobertura feita pela Loft

Com 28 anos de mercado, a Loft Coberturas e Fachadas é uma empresa que já venceu muitos desafios, por meio de inovações, buscando fazer de cada episódio um aprendizado. **“A sinergia entre Loft e Rajão Construções foi muito importante para sairmos vencedores da crise causada pela pandemia de coronavírus”**, diz Celso Pennini, CEO e fundador da Loft Coberturas e Fachadas.

A Loft tem milhares de metros quadrados de coberturas e fachadas instaladas por toda Minas Gerais e por vários outros estados. São revestimentos em ACM, brises metálicos, coberturas móveis e fixas, em diversos materiais, como telhas termoacústicas, vidros laminados e policarbonato. Muitas das soluções da Loft foram desenvolvidas em meio a contextos desafiadores do mercado.

Um caso de sucesso recente é a reforma da cobertura da varanda do Redentor Bar, na Savassi. A proposta era substituir toda a cobertura sem parar o funcionamento da casa. A Loft usou toda sua experiência para realizar a reforma sem impedir o funcionamento de nenhuma mesa sequer, em nenhum dia ou horário, sem importunar a rotina de trabalhos do restaurante.

Esse DNA da Loft em aceitar desafios, aliado à sua expertise de quase três décadas, é um diferencial que a Rajão tem levado para as obras que estão sob sua responsabilidade.



Foto: Cadu Rajão (esquerda) e Celso Pennini (direita) em frente à uma das fachadas executadas em parceria no período da pandemia. - Foto por: Gustavo Rabelo

LOft
COBERTURAS E FACHADAS



(31) 98262-2327

Visite o nosso site

de construção civil há quatro anos

*parceiras há quatro anos, fortaleceram-se
pela pandemia do coronavírus*

A Rajão Construções se destaca como uma das principais empresas nessa nova fase de reconstrução do Cruzeiro. A parceria da empresa mineira com o clube que se iniciou em 2021 e se fortaleceu ainda mais com o acordo em que a Rajão ganhou a confiança da SAF Cruzeiro para ser uma das construtoras responsáveis pela reforma da Toca da Raposa III, o centro de treinamento do time profissional.

Outro ponto de evidência da construtora mineira é a sua obra para o restaurante de culinária japonesa Kanpai que abrirá uma nova casa no coração do bairro de Lourdes em BH. Nesse local, atualmente há um imóvel histórico que está sendo totalmente revitalizado pela Rajão como também modernizado para abrigar o novo empreendimento da região centro-sul de Belo Horizonte.

“A nossa troca de experiências, entre a Rajão e Loft, parece que nos faz caminhar 10 anos em 1. Juntos pretendemos melhorar a qualidade de entrega dos serviços prestados no mercado mineiro. Principalmente quando o assunto é coberturas residenciais e comerciais”

Diz Cadu Rajão, CEO e fundador da Rajão Construções.



Foto: Rajão Construções presente nos jogos oficiais do Cruzeiro EC

Foto por: Gustavo Rabelo



Foto: Reforma para restaurante Kanpai, Lourdes/Belo Horizonte

 @rajaoconstrucoes



Simule um orçamento de sua obra com Rajão em menos de 2 min aqui!

PERFIL DOS JURADOS



AMANDA PIRES

Para a delegada, cozinhar é uma paixão. Ela adora testar receitas e apreciar os alimentos se transformando em uma explosão de sabores. "Tenho o hábito de tentar adivinhar os ingredientes, temperos e especiarias de um prato para depois reproduzi-lo em casa."



ANDERSON FRANÇA

O empresário gosta muito de assistir a programas de gastronomia e testar novas receitas de vídeos da internet. "Cozinhar é uma terapia." Ele preza por momentos prazerosos em família e com amigos em volta da cozinha, acompanhados por uma boa taça de vinho.



BERNARDO GONÇALVES

Pai de uma bela menina de 4 anos, o advogado tem como filosofia a ideia de que cozinhar traz harmonia para o corpo e para a mente, já que o tempo que passa transmitindo amor por meio da comida é capaz de trazer equilíbrio e prazer.



DANIELA LEITE BAPTISTA

Descobrir a gastronomia regional é uma das melhores experiências de sabores que a analista judiciária gosta de fazer em seu tempo livre. Ela confessa que gosta de cozinhar, principalmente doces, mas que é o marido quem faz sucesso nos sabores salgados.



GABRIEL GUIMARÃES

Pai de Leonardo, de 9 anos, e de Gabriela, de 6, o advogado tem a concepção de que cozinhar é uma verdadeira forma de arte. Ele diz que há satisfação quando vê a fusão dos ingredientes em algo novo e marcante no paladar.



MARCELO SALIM

Apesar de não ter tanta prática na cozinha, o médico já fez um curso de culinária com o chef Eduardo Maya. Quando não está no hospital, não perde a chance de conhecer gastronomias inovadoras de Belo Horizonte que tenham profissionais renomados.



OLAVO MARTINS DA ROCHA NETO

Embora o empresário confesse que não tem muitas habilidades na cozinha, ainda tem muita vontade de ingressar em um curso culinário. Ele tem todos os dias da semana à disposição para almoçar ou jantar fora na companhia de colegas de trabalho.



PAULA BASTOS ALEXANDRE

A gerente de uma empresa almoça ou janta fora de casa, no mínimo, cinco dias na semana devido à rotina comida de trabalho e também pelo prazer e comodidade de apenas sentar-se à mesa e apreciar uma comida saborosa.



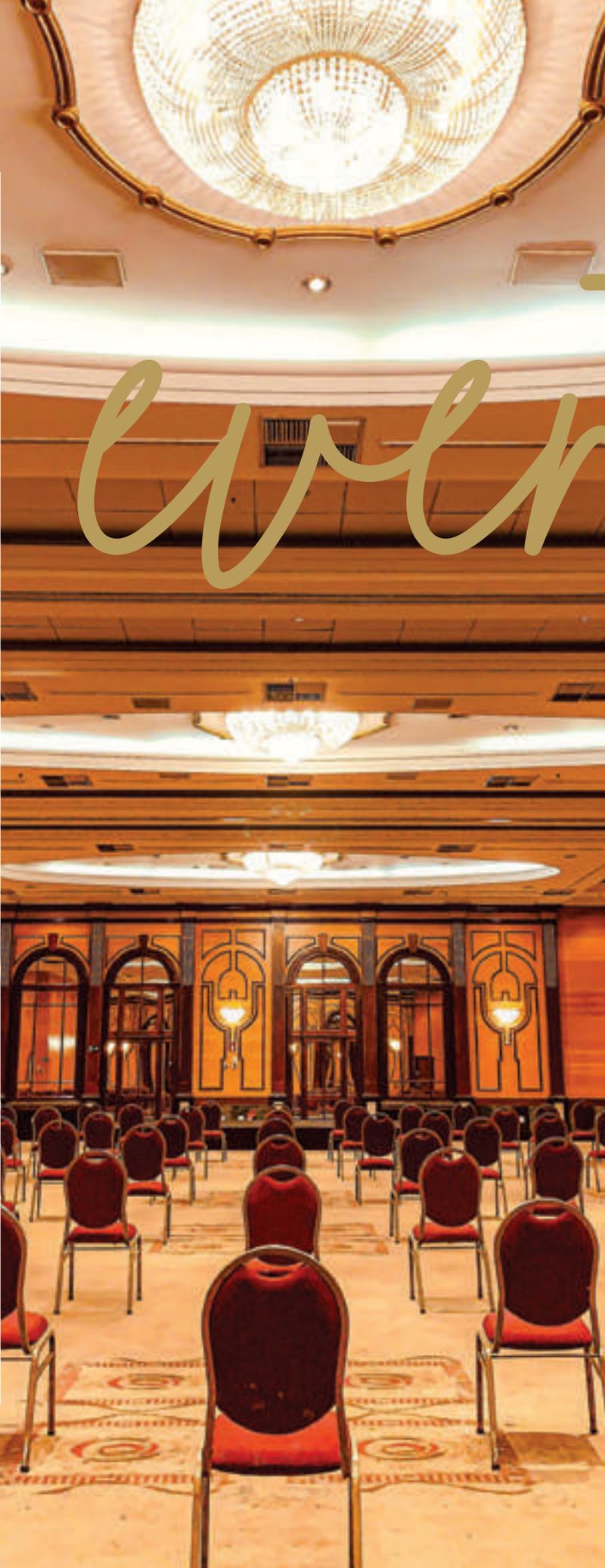
RAFAEL CICCARIINI

O reitor de uma universidade particular e historiador sai para comer pelo menos duas vezes na semana. "A felicidade do belo-horizontino se dá na rua, no bar, no restaurante... e sobre cozinhar, mais gosto do que sei. Eu me viro bem no preparo de carnes".



THAIS SOUZA

A coordenadora de marketing sempre sai para se divertir e frequenta os restaurantes preferidos de duas a cinco vezes na semana. Mas não abre mão de conhecer novos ambientes aconchegantes para ter lazer e uma boa experiência gastronômica.



eventos

Tudo o que você precisa para
o seu evento, em um só lugar.

ESPAÇO E GASTRONOMIA
HOSPEDAGEM E LAZER

ORÇAMENTOS:



OUROMINAS
HOTEL & EVENTS

(31) 3429-4001 | 📞 (31) 99463-4001
VENDAS@OUROMINAS.COM.BR
OUROMINAS.COM.BR

VOTAÇÃO DO JÚRI (CADA VOTO = 1 PONTO)

CATEGORIAS	AMANDA PIRES	ANDERSON FRANÇA	BERNARDO GONÇALVES	DANIELA LEITE BAPTISTA	GABRIEL GUIMARÃES	MARCELO SALIM
Cantina/Trattoria	Provincia di Salerno	Anella Ristorante	Anella Ristorante	Cantina Piacenza	Provincia di Salerno	Pecorino
Cozinha do Mundo	Vila Árabe	Inka	Vila Árabe	Yun Ton	Macau	Vila Árabe
Cozinha Mineira	Faz de Conta	Nutreal	Xapuri	Xapuri	Dona Lucinha	Xapuri
Japonês	Kei	Kanpai	Udon	Mayu	Rokkon	Udon
Português	Caravela	Restaurante do Porto	Caravela	Restaurante do Porto	Restaurante do Porto	Restaurante do Porto
Melhor Restaurante de BH	Ninita	Taste-Vin	Ninita	Glouton	La Victoria	Glouton
Restaurante Revelação 2022	Per Lui,	Olivia Mediterrâneo	Berilo	Pacato	Villeon	Villeon
Melhor Chef	Henrique Gilberto (Cozinha Tupis)	Rodrigo A. Fonseca (Taste-Vin)	Marcelo Pace (Gero)	Marcelo Pace (Gero)	Rodrigo A. Fonseca (Taste-Vin)	Ronaldo Afonso (La Victoria)
Chef Revelação	Bruno Peluso (Provincia di Salerno)	Gabriela Guimarães e Guilherme Furtado (Okinaki)	Theodoro Peluso (Anella)	Theodoro Peluso (Anella)	Bruno Peluso (Provincia di Salerno)	Felipe Leão (Villeon)
Melhor Maître	Bruno Rodrigues (Ninita Restaurante)	Denise Rache (D'Artagnan)	Bruno Rodrigues (Ninita Restaurante)	Robson Freitas (Gero)	Rodrigo Gomes (Ninita)	Jhonatan Moura (O Conde)
Melhor Sommelier	Denis Marconi (Taste-Vin)	Denis Marconi (Taste-Vin)	Denis Marconi (Taste-Vin)	Denis Marconi (Taste-Vin)	Helbert Alessandro (Rullus)	Bryan Wingleston Santos Lopes (AA Wine Experience)

Vencedores Sabores Regionais

SOMA DOS PONTOS DO JÚRI + INTERNET	CATEGORIAS			
	CANTINA TRATTORIA**	COZINHA DO MUNDO**	COZINHA MINEIRA**	JAPONÊS
1º Lugar	Anella (5 pontos)	Vila Árabe (8 pontos)	Xapuri (7 pontos)	Udon (5 pontos)
2º Lugar	Provincia di Salerno (5 pontos)	Macau (4 pontos)	Dona Lucinha (5 pontos)	Rokkon (4 pontos)
3º Lugar	Cantina Piacenza (3 pontos)	Namastê (1 ponto)	Paladino (1 ponto)	Taika Izakaia (2 pontos)

VOTAÇÃO DO JÚRI (CADA VOTO = 1 PONTO)

VOTAÇÃO NA INTERNET (*)

**OLAVO MARTINS
DA ROCHA NETO**

**PAULA BASTOS
ALEXANDRE**

**RAFAEL
CICCARINI**

**THAIS
SOUZA**

Cantina Piacenza

Provincia di Salerno

La Traviata

Pecorino Bar

Vila Árabe

San Ro Restaurante

Vila Árabe

Macau

Xapuri

Dona Lucinha

Xapuri

Maria das Tranças

Sakaná Sushi

Yakan Lounge

Taika Izakaya

Rokkon

Taberna Baltazar

Taberna Baltazar

Restaurante do Porto

Restaurante do Porto



O mais votado
na internet
3 PONTOS



O segundo mais
votado na internet
2 PONTOS



O terceiro mais
votado na internet
1 PONTO

Anella

Provincia
di Salerno

Cantina
Piacenza

Vila Árabe

Macau

Namastê

Dona Lucinha

Xapuri

Paladino

Udon

Rokkon

Taika Izakaya

Restaurante
do Porto

Taberna
Baltazar

Caravela

D'Artagnan

Glouton

Taste-Vin

D'Artagnan

Resultado na p. 138

Per Lui,

Beggiato

Estância 72

Nero

Resultado na p. 138

Marise Rache
(D'Artagnan)

Fernando Castanheira
(Sátira Gastrobar)

Rodrigo A. Fonseca
(Taste-Vin)

Massimo Battaglini
(Outland)

Resultado na p. 238

Felipe Leão
(Villeon)

Cristiano Lucas
(Curry Up!)

Arthur Guimarães
(Cervejaria Hofbrahaus
BH)

Kamila Fits
(Nero Cucina)

Resultado na p. 234

Geraldo Magela
(Benvindo)

Renato Martins
(O Italiano)

Denise Rache
(D'Artagnan)

Resultado na p. 226

Denis Marconi
(Taste-Vin)

Robson Santiago
(Glouton)

Denis Marconi
(Taste-Vin)

Claiser Rodrigues da
Silva
(AA Wine Experience)

Resultado na p. 230

PORTUGUÊS

**Restaurante do Porto
(9 pontos)**

Taberna Baltazar
(4 pontos)

Caravela
(3 pontos)

* Votação dos leitores/
internautas no site
www.encontrogastronomia.com.br/bh
de 01/09 a 31/10 de 2022

**Critério de desempate:
mais votado pela internet



Paulo Márcio



#JUNTOS
— *para*
FLORESCER
sempre —



(31) 98419-1843 | @florescerdecoracoes

FLO
RES
CER

PERFIL DOS JURADOS



CINTIA MUNDIN

Muitas vezes, por motivos de trabalho, a médica sai para comer cerca de duas ou três vezes na semana. É nesses encontros que ela toma as maiores decisões para a sua clínica e, claro, aproveita para conhecer lugares diferenciados e se divertir.



DANIELA SALLES MENIN

A médica gosta de vislumbrar o ambiente dos restaurantes que costuma frequentar, ver o movimento, confraternizar com os amigos e degustar novos sabores. Para ela, não existe melhor combinação do que vinho, comida saborosa e boas companhias.



FERNANDA CAETANO

Os amigos e a família são o pilar da vida da dentista e, para aproveitar o que há de melhor, ela sai para almoçar ou jantar fora com eles ao menos por dois dias na semana, geralmente aos sábados ou aos domingos, quando tem tempo para apreciar todos os sabores.



FLÁVIO MAIA

Pai da pequena Alice, de 2 anos, o empresário costuma sair para comer em restaurantes variados e colecionar momentos especiais com amigos e família em pelo menos dois dias da semana, quando aprecia a culinária diferenciada da cidade.



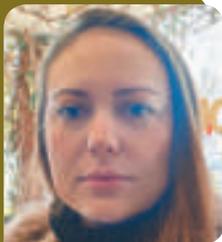
JOÃO VITOR XAVIER

Dos sete dias da semana, o jornalista sai ao menos em cinco deles para almoçar ou jantar fora de casa. Ele gosta de alinhar os encontros de trabalho da rotina sempre muito corrida, com uma gratificante experiência gastronômica.



MARCELO DE SOUZA E SILVA

O empresário não perde um só dia para ir almoçar e ter os melhores sabores à sua disposição. Além disso, gosta de comer fora com a família para reunir todos à mesa e celebrar a vida, em refeições saborosas e momentos felizes.



NATÁLIA PEREIRA

Mãe de um menino de 6 anos, a engenheira e empresária ama jantar fora duas vezes na semana, para experimentar receitas variadas e para confraternizar com colegas de trabalho. Conta também que sente grande prazer em cozinhar para si ou para a família.



SÉRGIO LEONARDO

Conhecer restaurantes e visitar os preferidos é um prazer para o advogado. Ele adora a atmosfera desses lugares: o ambiente, a comida, o atendimento, as bebidas e a música. "Aliás, sobre música, registro que sinto muita falta do piano do Vecchio Sogno."



TETÊ REZENDE

A empresária do ramo da moda gosta muito de conviver com pessoas que prezam a boa gastronomia, indo a lugares com happy hour durante a semana. Ela valoriza quem cozinha e gosta de aprender para tentar reproduzir os pratos em casa, com o marido.



WALTER FRÕES

Para apreciar boa comida e bebida, o empresário costuma sair para almoçar ou jantar, duas vezes na semana. Diz que a culinária de Belo Horizonte tem um lugar especial em seu coração, por ter os sabores mais marcantes.

Fotos: Arquivo Pessoal/Divulgação

No Bmg, você não tem barreiras PARA TER UM CARTÃO DO GALO.

- Cartão de crédito exclusivo
- Sem anuidade
- Cashback no débito e no crédito
- Conta digital grátis



**Baixe o app
Galo Bmg, abra
sua conta e
peça seu cartão.**



O banco sem barreiras.

1. Condições válidas para os torcedores que contratarem o cartão de crédito e utilizarem a conta digital durante a vigência do patrocínio ou da parceria do Banco Bmg com o clube. 2. Consulte os regulamentos dos produtos em <https://www.bancobmg.com.br/times/sem-barreiras/abra-a-sua-conta.htm>. 3. Sujeito à análise de crédito. 4. A conta digital é uma conta de pagamento, que poderá ser aberta pelo torcedor pelo Aplicativo do Bmg e do clube. A gratuidade da conta se refere a serviços essenciais. 5. O Bmg poderá, a seu critério, isentar o cliente da cobrança de tarifas de saque e de transferências, durante o período de validade desta campanha, que vai até 31.12.2022. 6. Utilize o crédito de forma consciente.

VOTAÇÃO DO JÚRI (CADA VOTO = 1 PONTO)

CATEGORIAS	CINTIA MUNDIN	DANIELA SALLES MENIN	FERNANDA CAETANO	FLAVIO MAIA	JOÃO VITOR XAVIER	MARCELO DE SOUZA E SILVA
Bistrô	D'Artagnan	Taste-Vin	D'Artagnan	Taste-Vin	D'Artagnan	Ah!Bon
Carne/Parrilla	Vitelo's	OssO - Mind The Bones	Pobre Juan	Pobre Juan	Parrilla Del Mercado	La Macelleria
Carta de Vinhos	AA Wine Experience	Taste-Vin	Taste-Vin	AA Wine Experience	Taste-Vin	Olga Nur
Cozinha Contemporânea	Glouton	Glouton	Glouton	Glouton	Glouton	Olga Nur
Cozinha Variada	Birosca S2	Pellegrino	Mercado Grano	Mercado Grano	Merci Bar à Vin – Casa do Porto	Topo do Mundo
Italiano	Gero	Ninita	Gero	O Italiano	Dona Derna	Dona Derna
Melhor Restaurante de BH	D'Artagnan	Glouton	Gero	Olga Nur	D'Artagnan	Olga Nur
Restaurante Revelação 2022	Villeon	Olivia Mediterrâneo	Alletare	La Matta	Pacato	Berilo
Melhor Chef	Marise Rache (D'Artagnan)	Caio Soter (Pacato)	Marcelo Pace (Gero)	Rodrigo A. Fonseca (Taste-Vin)	Caio Soter (Pacato)	Rodrigo A. Fonseca (Taste-Vin)
Chef Revelação	Felipe Leão (Villeon)	Gabriela Guimarães e Guilherme Furtado (Okinaki)	Múcio Rabello (Alletare)	–	Theodoro Peluso (Anella)	Theodoro Peluso (Anella)
Melhor Maître	Denise Rache (D'Artagnan)	Denise Rache (D'Artagnan)	Denise Rache (D'Artagnan)	Renato Martins (O Italiano)	Robson Freitas (Gero)	Dalison (La Victoria)
Melhor Sommelier	Denis Marconi (Taste-Vin)	Denis Marconi (Taste-Vin)	Denis Marconi (Taste-Vin)	Robson Santiago (Glouton)	Denis Marconi (Taste-Vin)	Bryan Wingleston Santos Lopes (AA Wine Experience)

Vencedores Alta Gastronomia

SOMA DOS PONTOS DO JÚRI + INTERNET	CATEGORIAS			
	BISTRÔ	CARNE/PARRILLA**	CARTA DE VINHOS	COZINHA CONTEMPORÂNEA**
1º Lugar	D'Artagnan (8 pontos)	Pobre Juan (6 pontos)	Taste-Vin (7 pontos)	Glouton (12 pontos)
2º Lugar	Taste-Vin (6 pontos)	La Macelleria (4 pontos)	AA Wine Experience (4 pontos)	Olga Nur (3 pontos)
3º Lugar	Ah!Bon (2 pontos)	OssO - Mind The Bones (2 pontos)	Coco Bambu (2 pontos)	AA Wine Experience (1 ponto)

VOTAÇÃO DO JÚRI (CADA VOTO = 1 PONTO)

VOTAÇÃO NA INTERNET (*)

NATÁLIA PEREIRA	SERGIO LEONARDO	TETÊ REZENDE	WALTER FRÖES
D'Artagnan	D'Artagnan	Taste-Vin	Taste Vin
Parrilla del Mercado	Pobre Juan	La Victoria	Pobre Juan
AA Wine Experience	Taste-Vin	Cabernet Butequim	Merci Bar à Vin – Casa do Porto
Glouton	Glouton	Glouton	Glouton
Mercado Grano	Mercado Grano	Birosca S2	O Jardim
O Italiano	Gero	Ninita	Ninita

O mais votado na internet 3 PONTOS	O segundo mais votado na internet 2 PONTOS	O terceiro mais votado na internet 1 PONTO
D'Artagnan	Taste-Vin	Ah!Bon
La Macelleria	Pobre Juan	OssO - Mind The Bones
Taste-Vin	Coco Bambu	AA Wine Experience
Glouton	Olga Nur	AA Wine Experience
Outland	Mercado Grano	Birosca S2
Gero	O Italiano	Ninita

Ninita	Taste-Vin	Taste-Vin	Glouton
Nero	Olivia Mediterrâneo	Olivia Mediterrâneo	Turi

D'Artagnan	Taste-Vin	Glouton
La Matta	Villeon	Per Lui,

Marcelo Pace (Gero)	Marise Rache (D'Artagnan)	Henrique Gilberto (Cozinha Tupis)	Rodrigo A. Fonseca (Taste-Vin)
Kamila Fits (Nero Cucina)	Bruno Peluso (Provincia di Salerno)	Gabriela Guimarães e Guilherme Furtado (Okinaki)	Fernanda Chiari Beggato (Beggato)
Rodrigo Gomes (Ninita Restaurante)	Denise Rache (D'Artagnan)	Denise Rache (D'Artagnan)	Rodrigo Gomes (Ninita)
Robson Lopes (Ninita Restaurante)	Denis Marconi (Taste-Vin)	Cris Luan dos Santos Rodrigues (Vila Chalezinho)	Robson Santiago (Glouton)

Resultado na p. 238
Resultado na p. 234
Resultado na p. 226
Resultado na p. 230

* Votação dos leitores/internautas no site www.encontrogastro.com.br/bh de 01/09 a 31/10 de 2022
 **Critério de desempate: mais votado pela internet

COZINHA VARIADA**	ITALIANO**
Mercado Grano (6 pontos)	Gero (6 pontos)
Outland (3 pontos)	O Italiano (4 pontos)
Birosca S2 (3 pontos)	Ninita (4 pontos)

SOMA DOS PONTOS DOS 50 JURADOS + INTERNET	CATEGORIAS	
	MELHOR RESTAURANTE DE BH	RESTAURANTE REVELAÇÃO 2022
1º Lugar	Taste-Vin (17 pontos)	Olivia Mediterrâneo (15 pontos)
2º Lugar	D'Artagnan (12 pontos)	La Matta (7 pontos)
3º Lugar	Glouton (9 pontos)	Villeon (6 pontos)



**EM BELO
HORIZONTE,
A GENTE
COME BEM
E SEMPRE
PEDE MAIS.**

**BELO
HORIZONTE.**
+ **CIDADE CRIATIVA
DA GASTRONOMIA
PELA UNESCO.**

Fazer as pessoas comerem bem é o grande talento de Belo Horizonte. Esta é a capital dos botecos e dos chefs que mais se destacam no circuito da alta e da baixa gastronomia do Brasil. É a cidade dos famosos mercados municipais e das feiras gastronômicas. E também a cidade de grandes programas de segurança alimentar, como os restaurantes populares, pioneiros no país, as hortas comunitárias e a merenda escolar de qualidade, um forte compromisso da Prefeitura de Belo Horizonte. **Tudo feito com cuidado e amor pra todo mundo comer, repetir e ficar muito mais feliz.**

BELO HORIZONTE
SURPREENDENTE

Belotur



**PREFEITURA
BELO HORIZONTE**

TRABALHANDO POR UMA CIDADE + feliz

Belo Horizonte
GASTRONOMIA



Saiba mais em <http://portalbelohorizonte.com.br/creativitycity>

Verdinho Restaurante

Fotos: Pádua de Carvalho



Bufê conta com até 80 opções de pratos todos os dias: para atender mais de 1 mil clientes nas três unidades



PARA TODA A FAMÍLIA

Atualmente, o Verdinho conta com três unidades espalhadas pela cidade. “Mas são lojas completamente diferentes, que atendem públicos distintos”, explica a sócia Soraya Hazana. Enquanto o restaurante do São Bento é frequentado por estudantes e muitos moradores do bairro – que adoram marcar as celebrações e happy hour com os amigos por ali –, o Verdinho do Falls, no Santa Lúcia, é o preferido das famílias com crianças. Tudo por causa do espaço voltado para os pequenos com laser shot, playground e uma imensa área recreativa. “Os pais podem relaxar um pouco enquanto as crianças brincam. Realizamos muitos aniversários aqui”, diz Soraya. Já o empreendimento mais recente, do Jardim Canadá, é voltado para atender os profissionais que atuam na região e os moradores dos condomínios.

Para agradecer consumidores tão diferentes entre si, o Verdinho cria cardápios específicos para cada endereço. São mais de 50 opções de pratos por dia. Na unidade do São Bento são 80! Tem de tudo um pouco no bufê. Desde pratos veganos até uma área de parrilla com 20 opções de cortes de carnes. Ali é possível escolher entre tilápia, ancho, chorizo, peito de frango, sobrecoxa desossada... Para acompanhar as proteínas, um mar de opções. Todos os dias há pelo menos três tipos de massas, legumes, saladas e guarnições quentes.

Às sextas, o bufê já entra em clima de final de semana e ganha um reforço com a tradicional feijoada, nas versões light e completa. Também aos sábados e domingos, a bacalhoadada atrai gente de outros bairros. “Já virou uma tradição”, diz Soraya. Os preços variam de R\$ 78,90 a 89,90 o quilo.

Av. Cônsul Antônio Cadar, 122, Shopping São Bento, São Bento, (31) 3293-4047. R. Kepler, 411, Falls Shopping, Santa Lúcia, (31) 3309-9793. Av. Toronto, 508, Canadá Shopping, Jardim Canadá, Nova Lima, (31) 99958-7618. Diariamente: 11h até o último cliente. @verdinohobh.



Soraya Hazana com a mãe, Shirley, e a sócia Gabrielle carvalho: cada uma das lojas atende a públicos distintos, de famílias a estudantes e executivos



Baby Beef Raja

Fotos: Uarlen Valerio



A picanha continua sendo a mais pedida: mais de 30 cores divididos entre tradicionais e nobres



MUITO MAIS QUE CARNE

Não é só de carne que vive uma churrascaria. Não que os cortes selecionados não sejam a grande estrela da casa, mas o Baby Beef Raja capricha também em tudo que acompanha um bom churrasco. Para se ter uma ideia, só na mesa de frios e saladas são mais de trinta opções. E ainda tem área exclusiva de comida japonesa e, acreditem, até um local destinado à comida árabe, onde os clientes encontram de homus (pasta de grão de bico) a quibe cru. Sem contar o bufê quente com receitas como palmito gratinado, um sucesso entre a clientela. Para fechar, as guarnições servidas à mesa listam mais de vinte.

Agora vamos ao que realmente faz o coração de um bom carnívoro disparar: são trinta cortes de carnes especiais, divididos entre tradicionais e nobres. No primeiro time, aparecem baby beef, cupim e costelão gaúcho, queridinhas dos brasileiros. Já entre as nobres, picanha – que continua sendo a mais pedida -, paleta de cordeiro e assado de tiras angus. Filé com alho, linguíça, coxa de frango, alcatra com queijo também entram no rodízio, que custa 119,90 reais durante a semana e 129,90 reais aos sábados, domingos e feriados. “Atualmente, existe uma americanização dos cortes. Muitas pessoas pedem um brisket, mas não imaginam que é o peito bovino”, diz o diretor-presidente Breno Ferreira Duarte, que não acredita que as steakhouses que ganharam o mercado nos últimos anos sejam um problema para as boas e velhas churrascarias. “Aqui o cliente tem a oportunidade de experimentar de tudo um pouco. Além disso, quando você pensa em comemorar, reunir os amigos é sempre em uma churrascaria e não em uma steakhouse”, diz.

Av. Raja Gabaglia, 2.271, São Bento, (31) 3337-7778.
Seg. a sex.: 12h/15h30 e 18h/23h; sáb.: 11h30/23h; dom.:
11h30/17h. @babybeefraja.



Sentados, da esq. para a dir., Erlã Vinicius Wagner, Breno Ferreira Duarte, Claiton Ricardo Biolchi, Adair José Jonck, com parte da equipe do restaurante: trinta diferentes tipos de carne no rodízio, incluindo cortes americanos como flat iron e brisket



Projeto Sabor

Fotos: Pádua de Carvalho



Salada capri: versão da Caesar preparada com mix de folhas, muçarela de búfala, tomate seco, molho e tiras de frango grelhado



QUANTO MAIS NATURAL, MELHOR

O Projeto Sabor acaba de conquistar a maioria. Com 18 anos de história, o restaurante foi um dos primeiros da capital mineira a levar a sério que a melhor comida é aquela que foge dos rótulos com ingredientes que ninguém faz a menor ideia do que significam. Por ali, quanto mais natural, melhor. “Cada vez mais acreditamos na importância de trabalhar com fornecedores e produtos locais e valorizar a matéria-prima regional”, explica o empresário Igor Lopes. Se lá no início, a casa funcionava no sistema self-service, há pouco mais de um ano virou à la carte. Hoje, com quatro unidades – a mais recente foi inaugurada em julho, no bairro Anchieta – a ideia é crescer mais e mais. “Sempre quisemos nos aproximar ainda mais dos nossos clientes”, diz.

Todas as lojas têm o mesmo cardápio, que é bastante extenso. Há opções para café da manhã, almoço, lanche e jantar. Mas qualquer item pode ser pedido de 11h às 22h, sem restrições. Sucos, açáis, omeletes, sanduíches dividem espaço com os pratos principais, como o filé com penne ao molho de cogumelos. Entre as saladas, a capri é uma versão da Caesar preparada com mix de folhas, muçarela de búfala, tomate seco, molho e tiras de frango grelhado. Todos os dias há também a sugestão do chef, que chega bem rapidinho à mesa e atende perfeitamente quem precisa cumprir o horário de almoço. Recentemente, a sugestão era grelhado de salmão, purê de baroa, seleta de legumes e crispy de alho-poró. De segunda a sexta, o cliente ainda ganha uma saladinha fresca e um suco.

Av. Cônsul Antônio Cadar, 127, São Bento, (31) 3342-1373. Mais 3 endereços. Diariamente: 11h/22h. @projetosabor.



O empresário Igor Lopes tem investido no crescimento do seu Projeto Sabor: as quatro unidades contam com um cardápio extenso, com opções que vão do café da manhã ao jantar



Alguidares

Fotos: Pádua de Carvalho



O prato mais pedido da casa atende pelo nome de Dona Flor: moqueca de camarão



COM MUITO AXÉ

A baiana Deusa Prado não tira o sorriso do rosto. E ela tem motivos para isso: seu Alguidares anda lotando quase todos os dias. “Está sendo um ano muito bom. Já recuperamos as vendas pré-pandemia”, comemora a chef-empresária, com o sotaque cantado de quem vem lá das bandas de Jorge Amado. Há 26 anos, o Alguidares, eleito a melhor casa para se comer peixe e frutos do mar em BH pela **Encontro Gastrô 2022**, trouxe os temperos, o dendê e o axé para a capital mineira. “Temos em comum o prazer de desfrutar uma excelente gastronomia”, diz.

Marcada por uma culinária única e muito rica, a Bahia de Todos os Santos é representada no restaurante por um cardápio que não foge das tradições. Para abrir o apetite, vá logo de Olodum, uma batida de coco preparada na casa. Quer algo para acompanhar? Impossível fugir do acarajé com camarão seco que é servido individualmente ou na porção. E prepare-se para se perder em dúvidas sobre o que pedir em seguida. É sempre complicado ter que optar entre as moquecas Dona Flor e Caetano Veloso. A primeira, no caso, é de camarão. Já a segunda, é preparada com lagosta. Para os veganos, a recém-criada moqueca de banana com coco, batizada com o nome de Tereza Batista, é um sucesso. “Agrada até quem come carne”, diz Deusa.

Além do cheiro de coentro, dendê e leite de coco que toma conta de todo o ambiente, a decoração também leva o cliente para mais perto de Salvador. As fitinhas do Senhor do Bonfim estão no porta-guardanapo e os garçons usam roupas inspiradas nas vestimentas do candomblé. E mais: o sotaque por ali também tem muito axé. Mais de 70% da equipe é formada por baianos.

R. Pium-í, 1.037, Sion, (31) 3221-8877. Seg. a sex.: 12h/15h e 19h/22h; sáb.: 12h/22h; dom.: 12h/18h. @alguidares.



Há 26 anos, Deusa Prado trouxe os sabores da Bahia para BH: “Temos em comum o prazer de desfrutar uma excelente gastronomia”



Olegário Pizza e Forneria

Fotos: Uarlen Valério



A tradicional pizza de calabresa: todas as redondas levam um blend de muçarela, sendo 30% de búfala, o que deixa o recheio mais leve



É PIZZA DE MAIS DA CONTA!

São 15 mil pizzas por mês. Se somar as entregas pelo delivery essa conta sobe para 18 mil. Os números são mesmo grandiosos quando o assunto é a Olegário, que mais uma vez é eleita a Melhor Pizzaria da cidade pela **Encontro Gastrô de 2022**. “O nosso maior diferencial é a massa fina e crocante, além do recheio contar com produtos muito selecionados”, diz o sócio Pedro Martins, da Rede Gourmet, proprietária da marca.

São seis unidades, incluindo uma em Vitória, no Espírito Santo. Todas as redondas levam um blend de muçarela, sendo 30% de búfala, o que deixa o recheio mais leve. O cardápio é dividido entre Tradicionais, Especiais, Nobres e Premium. Do grupo das tradicionais, estão as clássicas calabresa e margherita. Nas especiais, o cliente pode montar sua própria receita escolhendo até cinco diferentes ingredientes. A de burrata al pesto e cogumelos trufados são listadas como nobres. Já a de camarão ocupa a categoria premium.

Uma novidade da casa é o Festival à Parmegiana, que é oferecido na hora do almoço. São quatro opções de proteína: filé; frango; lombo de porco; e tilápia. “Nossas vendas aumentaram 720% depois que lançamos o festival”, diz Pedro. Mas é mesmo difícil de resistir. Olha essa descrição do Filetto alla Parmigiana: clássico filé mignon à milanesa gratinado no forno a lenha, muçarela de búfala, molho pomodoro, parmesão servido sobre purê de batatas e manjeriço fresco. De dar água na boca.

Av. Olegário Maciel, 1.748, Lourdes, (31) 3337-4446. Seg. a dom.: 12h/15h e 18h/23h. @pizzariaolegario. Mais 3 endereços.



Pedro Martins, sócio da Rede Gourmet, proprietária da marca Olegário: o sucesso das pizzas vem da massa fina e crocante e dos recheios com produtos nobres



Casa dos Contos

Fotos: Paulo Márcio



Comida mineira representada:
costelinha rústica com tropeiro



INOVAR SEM PERDER A ESSÊNCIA

Mesmo debruçada sobre o amor de seu primeiro filho, Gael, de 4 meses, Maria Leonor Roque não tira os olhos do seu negócio. “Trabalhei até a 37ª semana e, mesmo que a presença não seja a mesma, hoje é mais fácil acompanhar de casa com todos os recursos tecnológicos”, diz a empresária, que comanda o restaurante fundado em 1975 por seu pai, Antônio Edmar Roque.

Para embalar o restaurante com quase meio século de vida, Maria Leonor não deixa que a casa fique parada no tempo. No cardápio, as mexidas são poucas. Desde sempre, por exemplo, o prato mais pedido pela clientela é o Filé Surprise, filé recheado com presunto e muçarela, arroz à piemontese, batata frita, dois ovos fritos e banana à milanesa. São mais de 3 mil porções por mês. Na sequência vem o filé à parmegiana, servido com purê de batata e arroz branco, e as receitas mineiras, como a costelinha rústica, acompanhada de batata doce corada, arroz rústico preparado com feijão, linguiça, tomate seco e bacon. Se o menu continua quase o mesmo de quando foi inaugurado, a forma de levar a comida até o cliente está mais moderna do que nunca. Logo no início da pandemia, Maria Leonor começou a trabalhar intensamente no delivery. “Demorei muito a chegar em uma embalagem sustentável que conseguisse manter a qualidade que as pessoas encontram no restaurante. É muito difícil, por exemplo, a entrega de algo frito”, explica. Mas ela conseguiu. E o delivery, hoje responsável por quase 30% do faturamento, ganha cada vez mais espaço. Até dezembro, a empresária abre uma cozinha exclusiva para o serviço de entrega no edifício Maletta, no Centro.

R. Rio Grande do Norte, 1.065, Savassi, (31) 3261- 5853. Seg. a qui.: 11h/15h; sex.: 11h/15h e 17h/22h; sáb. e dom.: 11h/22h. @casadoscontos.



Maria Leonor Roque comemora o investimento no delivery; o restaurante ganha uma cozinha exclusiva para atender os clientes com o serviço de entregas a domicílio

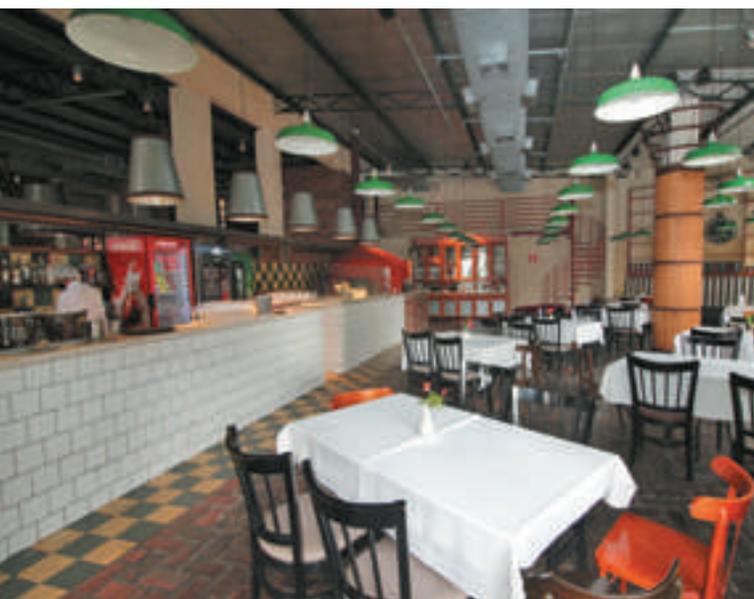


Anella Ristorante

Fotos: Pádua de Carvalho



Ravioli di Ricotta al Sugo: massa recheada com ricota de búfala, queijo e ervas ao molho de tomate



SOBRE TRADIÇÃO E RECOMEÇOS

Oficialmente, o Anella Ristorante existe desde 1986. Do jeito que se conhece hoje, com salão grandioso e capacidade para 180 pessoas, é mais recente: de 2013, pós-reforma. Porém, olhando para trás, dá pra dizer que a história começou em 1932. Nesta data, Theodoro Peluso e Anella, saídos da Itália e buscando um recomeço, chegaram ao Brasil. Aportaram em BH e montaram, pouco tempo depois, uma fábrica de macarrão no Santa Efigênia. Os filhos deles cresceram, e Paulo Peluso, um deles, resolveu insistir na fábrica quando seu pai desistiu. Levou a produção para o Santa Amélia em 1971. Cerca de 15 anos depois, com as vendas em declínio, precisou recomeçar. O Anella surgiu aí, gradativamente. Primeiro, com duas mesas; depois, outras mais.

Após a morte de Paulo, há 15 anos, coube aos filhos, Theodoro e Paolo, uma grande ampliação. Porém, em 2020, mais uma vez, o reinício se fez necessário. Foi quando Paolo, que era o chef, morreu vítima de Covid-19, aos 41 anos, deixando seu irmão desacompanhado, mas não sozinho. Theodoro passou a acumular administração e cozinha e conta com a mãe, Marlene, quando precisa – algumas das principais criações do restaurante são dela, como o espaguete ao molho vermelho com pedaços de filé mignon. O novo chef enxerga nos filhos, Theodoro (sim, o terceiro da família) e Pietro, a conservação para o Anella, assim como nos filhos de Paolo, Anella e Paolo. “Quando meu pai faleceu, havia um medo de a gente não dar conta, de a comida ficar ruim. Com o Paolo agora, a mesma coisa. Mas eu quero trazer a continuidade”, diz o novo chef. “Meu desejo é continuar com o Anella bem do jeito que está. E ficar no restaurante por pelo menos 40 anos, me aposentar com uns 90”, brinca. Se depender dos clientes, os planos são viáveis. Afinal, tem gente que frequenta o restaurante desde bebê e nem pensa em parar. Novos reinícios certamente virão, mas o Anella seguirá a tradição.

Av. Ministro Guilhermino de Oliveira, 325, Santa Amélia, (31) 3441-8748/ 98477-6433. Seg. a qui.: 12h/15h e 18h/23h; sex.: 12h/15h e 18h/0h; sáb.: 12h/0h; dom.: 12h/22h. @anellaristorante.



Theodoro Peluso, com a nova geração da família, Pietro, Anella, Theodoro e Paolo (da esq. para a dir.): futuro garantido



Vila Árabe

Fotos: Pádua de Carvalho



Não é só coxinha: especialidades do mundo árabe, como os kibes, também são muito procurados pelos clientes



NEGÓCIO DE FAMÍLIA

Este ano, de pós-crise, coroou um trabalho de superação. É assim que define Elias Madi, filho do fundador do Vila Árabe, Gaby Madi. Responsável pela expansão e gerenciamento estratégico da rede, Elias afirma que apesar de ser uma empresa familiar, a gestão é muito profissional. “Meu pai é uma figura muito forte e sempre nos incentivou a nos profissionalizar de acordo com o crescimento da empresa e as mudanças do mercado. Cada um contribui com o que tem de melhor”, diz Elias, que trabalha ao lado da irmã Michelle, também sócia-diretora da empresa. E tem dado certo. Atualmente, são 19 unidades espalhadas por toda a capital e com a ideia de expandir para além das divisas mineiras.

O Vila Árabe acaba de inaugurar uma sede administrativa de mais de 600 metros quadrados, no bairro Carlos Prates. Ali também passou a funcionar um centro de treinamento de equipe, batizado como Universidade Vila Árabe. “Estamos partindo para franquias e esse espaço é ideal para dar suporte para os franqueados”, diz Michelle. A rede deve chegar em breve em alguns outros estados do Sudeste e do Sul. “Abrimos no site um canal para interessados e recebemos 1,4 mil contatos! Então estamos fazendo uma triagem cuidadosa. A primeira loja fora deve ser em São Paulo”, completa.

Foi Gaby que apresentou para os belo-horizontinos muitas palavras e sabores até então desconhecidos, como salada fatuche, kafta e tahine. Algumas unidades contam com restaurantes que funcionam no sistema de bufê de self-service, outras apenas como lanchonete. Apesar de brasileira, a coxinha de catupiry, imensa, virou quase um símbolo da casa. “Mas o consumo de quibe e esfiha tem surpreendido. Posso garantir que a coxinha não está mais sendo a única estrela do cardápio”, brinca Elias.

Rua Pernambuco, 781, Funcionários, (31) 3262-1600.
Seg. a sex.: 12h/15h; seg. a sáb.: 19h/22h; sáb., dom. e fer.:
12h/16h. @vilaarabe. Mais 18 endereços.



Michelle Madi, filha do fundador Gaby Madi: aposta em franquias em outros estados da região Sudeste e no Sul do país



Xapuri

Fotos: Pádua de Carvalho



Torresmo de barriga, pão de queijo, linguica na chapa e bolinho de mandioca: acompanhados da cachaça ou da cerveja da casa, feita em parceria com a Krug Bier



Instagram/Divulgação

DE VOLTA ÀS ORIGENS

Não para, não para e não para. É um entra e sai danado pelas porteiras do Xapuri, que se firma como a Melhor Cozinha Mineira pela **Encontro Gastrô 2022**. “O movimento está a mil. Para se ter uma ideia, tenho um salão que só abria aos finais de semana e, agora, está aberto sempre que tem algum evento da cidade”, diz Flávio Trombino, que lindamente comanda o restaurante fundado por seus pais em 1987. Em um domingo, é bem fácil passar por ali mais de 1 mil pessoas atrás dos clássicos da casa como o talharim com frango preguento e a costelinha da sinhá, acompanhada de arroz branco, tropeiro, mandioca e couve. O prato da Boa Lembrança, que entrará no cardápio em dezembro, é uma homenagem ao jornalista Marco Octavio Camargo Teodoro, o Marão, primeiro cliente a colocar os pés no Xapuri, e leva contracoxa confitada com mel, massa artesanal com rago de linguica e tutu.

Tudo por ali tem história. A comida é como da casa de vó, leva tempo para ficar pronta e deixa todos os cantinhos com um perfume bom de tempero. Só para se ter uma ideia, o tradicional doce de limão demanda nove dias de trabalho até chegar ao ponto certo. Os ingredientes são frescos e escolhidos a dedo pelo chef. Desde a pandemia, Flávio voltou a fazer as compras pessoalmente. Às terças e sextas, a partir das 5h da manhã, é fácil encontrá-lo caminhando pelo Ceasa. “O mais maravilhoso desse retorno às origens é a relação que se cria com os fornecedores”, diz.

Do alto de seus 84 anos, Dona Nelsa, a fundadora, ainda pode ser vista circulando vez ou outra pelo restaurante. Apesar da saúde frágil, continua sendo uma mulher de fé e que trata os frequentadores como uma grande família. “Ela me disse agora que está muito devota de Santa Rita e está plantando um roseiral, porque quer fazer patuás com as pétalas e distribuir para os clientes”, conta Flávio.

R. Mandacaru, 260, Braúnas, (31) 3496-6198.

Ter. a sáb.: 11h/22h; dom.: 11h/18h. @xapurirestaurante.



Flávio Trombino comanda o Xapuri, fundando por seus pais em 1987: comida mineira preparada no fogão a lenha e ingredientes frescos escolhidos pessoalmente pelo chef



Parola-Mitica

MIT

Udon

Fotos: Uarlen Valério



Combinado do chef, com algumas das especialidades da casa: uso de métodos e ingredientes de vários países para criar pratos únicos



A RIQUEZA DOS INGREDIENTES

A melhor maneira de definir a gastronomia do Udon é usar um termo que hoje é empregado a torto e a direito sem o menor sentido: fusion. Mas no caso do Udon o termo cai como uma luva. O chef executivo Marcelo San, que está na casa desde sua inauguração, há 14 anos, é um mestre na arte de unir métodos e ingredientes de vários países para criar pratos únicos. É o caso do Sudako, lâminas de polvo servidas com azeite, curry, cebolinha, ovos e molho do chef; e do gukan de salmão com ovo de codorna maçaricado, azeite trufado, flor de sal e ovas de ikura. “No Udon temos os clientes mais selecionados. Eles vão em busca do que há de melhor em termos de qualidade dos ingredientes”, garante Agilberto Martins, sócio da Rede Gourmet, detentora da marca. Outro clássico da casa é a vieira com mel trufado.

Na hora do almoço, há opção de menu executivo, com entrada, prato principal e sobremesa com valores a partir de 65 reais. No à la carte, um dos mais pedidos é o chaufa, arroz picante salteado com polvo, camarão, vegetais, acompanhado de ovo caipira. “É um mexidão chique. E quando o garçom quebra a gema molinha em cima e mistura tudo, fica uma delícia”, explica Agilberto.

Uma novidade do grupo é que eles acabam de abrir o Shizu, onde funcionava o Udon, em Lourdes – atualmente ele está no Hotel Mercure e no Belvedere. O novo restaurante vai investir em rodízio e pretende atrair um público mais jovem. “Um não atrapalha o outro. São públicos e propostas completamente diferentes. O Shizu é mais descontraído e tem uma pegada mais comercial. Já o Udon continua sendo a excelência em termos de comida japonesa na cidade”, afirma o empresário.

Av. do Contorno, 7.315, Hotel Mercure, Lourdes, (31) 2528-2249. Seg. a sex.: 12h/15h e 18h/0h; sáb. e dom.: 12h/1h. Estrada para Nova Lima, 421, Belvedere, (31) 3324-2046. Seg. a sex.: 18h/0h; sáb. e dom.: 12h/1h. @udonbh.



O empresário Agilberto Martins: “O Udon continua sendo a excelência em termos de comida japonesa na cidade”



Restaurante do Porto

Fotos: Pádua de Carvalho



Bacalhau a Lagareiro, uma das 27 opções do cardápio: lombo de Bacalhau deitado em azeite, com brócolis, batatas ao murro, tomate, cebola ovos cozidos e azeitonas



UMA ODE AO BACALHAU

São 3,5 toneladas de bacalhau por mês. Na Semana Santa, esse número sobe para 6 toneladas. Você não leu errado. “Somos o maior vendedor de Minas Gerais”, afirma Leonardo Duarte, que comanda o Restaurante do Porto, fundado por seu pai há 53 anos. Com duas unidades na cidade, uma em Lourdes e outra na Cidade Nova, a casa portuguesa vem cada vez mais direcionando sua cozinha para o preparo do bacalhau do Porto, que tem como principal característica o lombo alto e por desfazer-se em camadas quando cozido. É um ingrediente dos mais nobres. Para provar isso, das 27 opções do cardápio, treze delas são preparadas com o insumo. Só de bacalhoadas são onze. A mais famosa é a de bacalhau grelhado com arroz de Braga, uma mistura de arroz, bacalhau desfiado, tomates, brócolis e cebola. A preferida de Leonardo, no entanto, é o Bacalhau ao Porto, lombo de bacalhau confitado em azeite, com camarões, brócolis, batatas e cebolas, acompanhado de arroz branco. Fugindo um pouco do tema principal, outra receita que também carrega um sotaque luso é o arroz com polvo, preparado no molho de vinho tinto, com camarões, brócolis, cebola e tomate.

Em outubro, Leonardo passou uma temporada em Portugal. “Fui atrás de novos ares, novas receitas. E voltei cheio de ideias”, garante. Ele também aproveitou para conhecer algumas vinícolas com a intenção de incrementar a carta de vinhos do restaurante, que conta atualmente com 85 rótulos. Desses, grande parte vem diretamente da terrinha. “A minha loucura por vinhos justos não para. Gosto de conhecer e trocar ideias com os clientes”, afirma. “Para mim, vinho ruim é o que está fechado. Harmonização é do vinho. Ele é que precisa harmonizar com você.”

R. Espírito Santo, 1.507, Lourdes, (31) 3482-9870/ 99773-0550.
Ter. e qua.: 10h/23h; qui. a sáb.: 10h/0h; dom.: 10h30/18h. R.
Conselheiro Lafaiete, 2.099, Sagrada Família, (31) 99773-0550.
Diariamente: 11h/0h. @restaurantedoportooficial.



Leonardo Duarte comanda o Restaurante do Porto, que tem mais de meio século de vida: a casa portuguesa é a maior vendedora de bacalhau de Minas Gerais



D'Artagnan

Fotos: Pádua de Carvalho



Uma das delícias fixas do cardápio: namorado ao creme basilicão, fricassê de cogumelos e arroz selvagem misto



COM A MISSÃO DE SURPREENDER, HÁ 21 ANOS

Nas próprias palavras da chef Marise Rache, o seu D'Artagnan tem como "proposta oferecer uma experiência que fique na memória dos clientes." Há 21 anos é assim. Marise investe em ter uma casa sólida, com atendimento impecável e pratos saborosos. O menu fixo sofre pequenas alterações, já que todas as semanas tem novidades que entram, como sugestão do chef. "Assim, os clientes são sempre surpreendidos", diz. Por exemplo, outro dia, os frequentadores tinham entre as opções de pratos principais tornador de atum ao poivre vert, purê rústico de batatas e azeitonas pretas; haddock ao forno; magret de pato grelhado com tangerina e gengibre; e cabrito de leite assado, tagliatelle ao molho do próprio assado.

Entre os pratos clássicos do cardápio, impossível não citar o camarão com requeijão servido com arroz de coco e batata chips, uma antiga receita de família que a chef herdou de sua mãe, Lygia. O sucesso é tamanho que Marise fez uma versão vegetariana usando palmito no lugar do crustáceo. De quarta a sexta, a casa abre também para almoço com um menu com preço fixo a 125 reais. A clientela pode escolher entre três opções de entrada, prato principal e sobremesa. Os pratos são preparados com orgânicos vindos da fazenda da família, na Serra da Moeda, de onde também vêm os ovos caipiras. "As galinhas são criadas soltas, sem o uso de antibióticos. Uma maravilha", diz Marise.

Recentemente, as cartas de vinho e de drinques ganharam uma repaginada. Um deles, inclusive foi batizado com o nome da matriarca, Lygia, e leva maracujá, uísque e especiarias. Também foi criado o Forbidden Kiss uma mistura de gin, framboesa, elixir de rosas e suco de limão.

R. Tomás Gonzaga, 593, Lourdes, (31) 3295-7878.
Qua. e qui.: 12h/16h e 19h/23h; sex. e sáb.: 12/23h; dom.: 12h/17h. @dartagnanbistro.



Constância: a chef Marise Rache (na foto, com o drinque que homenageia sua mãe, Lygia) aposta em atendimento impecável e pratos saborosos no seu D'Artagnan



Pobre Juan

Fotos: Divulgação



Bife ancho Pobre Juan: o corte exclusivo é o mais pedido pela clientela



SENTINDO-SE EM CASA

Para o ano que vem, Cristiano Melles, sócio da grife de carnes Pobre Juan, pretende visitar mais sua terra. Nascido em São Sebastião do Paraíso, em Minas, e morando em São Paulo, o empresário tem planos ambiciosos para a capital mineira. Depois de inaugurar a primeira casa no BH Shopping em 2019, o Pobre Juan vai ganhar mais um endereço até abril de 2023 na expansão do Diamond Mall. Serão mais 160 lugares, mesma capacidade da primeira unidade. “Estamos fazendo poucos investimentos no momento, mas BH nos recebeu tão bem, que resolvemos nos aproximar ainda mais dos mineiros”, diz Cristiano.

Fundada em 2014, a rede conta hoje com 13 restaurantes espalhados pelo Brasil. O forte da casa é a parrilla, ou seja, a famosa grelha argentina. É ali que são preparadas as carnes nobres, entre elas a que leva o nome da casa. Com um corte exclusivo, o bife ancho Pobre Juan é extremamente macio e marmorizado, o que faz dele o mais pedido pela clientela. Para quem prefere uma carne mais magra, o Vacio é a boa e velha fraldinha e serve até duas pessoas. São doze tipos de guarnições, como a clássica farofa de ovos e arroz biro-biro. Entre os acompanhamentos especiais, aparecem a farofa de pistache, mousseline de mandioquinha, palmito pupunha assado, talharim de pupunha e roasted couve-flor. São dez sobremesas no cardápio, com destaque para o churros de Dulce de Leche. “Esse dá para amolecer o coração de qualquer mineiro”, brinca Cristiano.

BR-356, 3.049, Loja 61, Piso Mariana, BH Shopping, Belvedere, (31) 2551-8067. Diariamente: das 11h30 às 22h. @restaurantepobrejuan



Nascido em Minas Gerais, o sócio Cristiano Melles quer aumentar a força do Pobre Juan em Belo Horizonte: mais uma casa até abril de 2023



Glouton

Fotos: Gustavo Xavier/divulgação



O amuse bouche, uma das etapas do menu degustação: raviólis de nabo recheados de castanha de caju defumada, cubinhos de melancia infundidos no Campari e sorvete de milho verde



TUDO NOVO DE NOVO

Um menu-degustação único e nada mais. Restaurante sob reserva, com porta fechada. Só 40 lugares por noite – menos da metade do que havia anteriormente. Muita técnica, ingredientes locais. O Glouton, prestes a completar 10 anos, é o mesmo, mas anda diferente. “Resolvi fazer o menu único porque sempre foi meu sonho. Estou sempre tentando trabalhar em cima de criatividade com um serviço de alto nível. Além disso, reformamos todo o salão, diminuimos o número de lugares”, enumera o chef Leo Paixão, sobre as novidades da casa, expoente da cozinha de vanguarda mineira.

Entre as delícias atualmente servidas estão quatro snacks, como pão de queijo canastra e creme de frango com quiabo, um amuse bouche, uma entrada, dois pratos, a exemplo da abóbora pescoço preparada com suco de tangerina e espumante, zabaione feito com manteiga, ovo e café expresso, bisque, flores frescas de erva doce e pipoqueira de quinoa. Há ainda uma etapa que traz o queijo em destaque (entremet de musse de beterraba recheada de creme de queijo de cabra), uma sobremesa e, por fim, mignardises e serviço de café. A ideia de Leo é apresentar um novo menu a cada quatro ou seis meses. “Sempre tento fazer o que não foi feito. Meu objetivo é fazer algo novo, criar. Olho tudo que existe e tento não fazer igual. É o caminho que eu tento seguir”, reflete ele, sobre seu processo de criação.

No Glouton, tudo é fresco e preparado diariamente. E se o cliente comunica restrição alimentar ao menu, adaptações são feitas. Além de a comida contemporânea que faz deste um dos mais premiados restaurantes do país, citado em rankings internacionais, há outros delicados detalhes. As louças, por exemplo, são feitas sob encomenda para cada prato. Ou seja, quando o menu é substituído, as peças também são. Já a equipe do salão é treinada cotidianamente e tem nomes como o do sommelier Robson Santiago e do maître Rodrigo Gomes.

R. Bárbara Heliodora, 59, Lourdes, (31) 3292-4237.
Seg. a sáb.: 19h30/23h. @gloutonbh.



A subchef Aryana Vasconcelos (de dolmã), com parte da equipe de cozinha do premiadíssimo Glouton: turma responsável por cuidar das criações do chef-proprietário Leo Paixão



Mercado Grano

Fotos: Paulo Márcio



A salada de verão com camarões e frutas: boa pedida no novo espaço



UMA IDEIA ILUMINADA

Inaugurado em 2016, no Jardim Canadá, o Mercado Grano acaba de ganhar uma casa nova na Zona Sul, no Sion. Batizada como Grano 33, a filial traz um pouquinho de tudo aquilo que fez o Mercado conquistar mais uma vez o título de Melhor Cozinha Variada de BH, pela **Encontro Gastrô 2022**. “Quando vi o lugar, pensei: é aqui. Apesar de menor, o imóvel traz todo o aconchego que sempre prezamos no Grano”, diz o chef Léo Mendes. No novo endereço, com capacidade para até 60 pessoas, o salão divide espaço com padaria, além de uma lojinha e feira de orgânicos. O menu tem opções para o café da manhã, almoço e jantar. Os brunchs, famosos no restaurante original, também foram importados pela casa nova. “Estamos investindo ainda em folhados, que são uma ótima opção para um lanche da tarde, como o croissant de chocolate belga e o de framboesa.”

Já os cardápios são distintos. O do espaço novo é reduzido, com sugestões diárias do chef. “Os pratos são montados de acordo com a sazonalidade dos ingredientes. E tem sempre coisa nova para experimentar”, diz Léo, que preferiu investir no estilo bistrô, com comida caseira e preços mais acessíveis. Já no menu do Grano do Jardim Canadá as opções são mais variadas, como o Joelho de Porco com Salada de Batatas e Molho Dijon e o clássico magret de pato com purê de batatas. As massas, preparadas na casa, são unanimidade entre os frequentadores. Entre as mais pedidas estão o tortellini de gruyère ao creme fresco de cogumelos e papardelle com ragu de cordeiro. E é importante falar que, exatamente por causa da inauguração do novo espaço, o Grano original só está funcionando às sextas, sábados e domingos para café da manhã e almoço.

R. Niágara, 320, Jardim Canadá, Nova Lima, (31) 3541-1036/98447-7470. Qua. e qui.: 10h/15h; sex. e sáb.: 9h/23h; dom.: 9h/16h. Rua Santa Maria de Itabira, 260, Sion, (31) 3568-3749. Ter. a sáb.: 9h/23h; dom. e feriados: 9h/17h. @mercado grano.



Unidade reduzida do Mercado Grano chega ao Sion, na Zona Sul: “Quando vi o lugar, pensei: é aqui”, diz o chef Léo Mendes



Gero

Fotos: Paulo Márcio



Spaghetti Profondo Mare: massa com lula, polvo, camarões, tomate fresco e peperontin



ALMA ITALIANA, SOTAQUE MINEIRO

Localizado dentro do Hotel Fasano, em Lourdes, o restaurante leva a assinatura da grife de luxo. Com arquitetura de Thiago Bernardes, o Gero divide espaço com o lobby e o bar e conta com cinco jabuticabeiras, sofás e poltronas de designers como Percival Lafer. Tudo por ali tem cheiro de sofisticação. Nada é por acaso. Com 27 restaurantes espalhados pelo Brasil e exterior, o Gero daqui carrega um pouco do sotaque mineiro. “Introduzimos ingredientes locais nos pratos clássicos. Também é preciso destacar que no nosso café da manhã temos uma seleção de queijos de Minas, requeijão de raspa e quitandas”, diz o chef Marcelo Pace, que já trabalhou com nomes como Christopher Lidy e Felipe Bronze. No grupo desde 2006, Marcelo ficou dez anos no Fasano Rio de Janeiro, antes de vir para a unidade de Belo Horizonte no ano passado.

O menu traz os pratos mais celebrados do Gero. Dentre os mais pedidos, está o Carpaccio alla Fasano, finas fatias de filé mignon, pinoles, tapenade de azeitonas pretas e verdes e alcaparras, acompanhado de pão de miga. Já entre os principais, Spaghetti Profondo Mare, massa com lula, polvo, camarões, tomate fresco e peperontino. “Para harmonizar, sugiro o Pinot Grigio Fasano”, diz Marcelo. Na carta de vinhos, são 180 rótulos com preços que variam de 176 a 4.365 reais.

Um charme a mais são alguns pratos do premiado Tragaluz, de Tiradentes, que estão disponíveis no menu. É o caso da Pintada Tragaluz, arroz caldoso com paio e especiarias, finalizado com galinha d’angola confitada e brotos.

R. São Paulo, 2.320, Lourdes, (31) 3500-8970. De seg. a qui.: das 12h às 15h; e das 19h à 0h; sex. e sáb.: das 12h à 1h; dom.: das 12h às 17h. @fasano



O chef Marcelo Pace comanda a cozinha do Gero desde o ano passado: “Introduzimos ingredientes locais nos pratos clássicos”



Olivia Mediterrâneo

Fotos: Paulo Márcio



Polvo grelhado no azeite defumado servido com cuscuz marroquino, legumes e castanhas: prato mais pedido do menu



FRESCO E VIBRANTE

Diante de uma imensa janela de vidro os clientes acompanham a dança de panelas e o frenesi diante dos fogões. “Do mesmo jeito, também percebemos o movimento do restaurante. É uma delícia ver os amigos por perto e as reações dos comensais”, diz o chef Jorge Ferreira, que comanda o Olivia Mediterrâneo, eleito o Restaurante Revelação por **Encontro Gastrô - O Melhor de BH 2022**.

Além da cozinha aberta, o ambiente – assinado pelo arquiteto Daniel Tavares – foi todo pensado para que os clientes se sentissem mais perto do Mediterrâneo, localizado entre a Europa, Ásia e África. O que faz o público realmente se aproximar do mar, no entanto, é o cardápio. A comida é fresca, vibrante. Os sabores dos ingredientes são respeitados e elevados à potência máxima. É o caso do polvo grelhado no azeite defumado servido com cuscuz marroquino com legumes e castanhas. “É uma proteína muito delicada e ao mesmo tempo intensa. Eu não mascaro os insumos, quero que o polvo tostado tenha aroma e gosto de polvo”, diz Jorge, que tem no currículo passagens pelo Canadá, Europa e, durante 8 anos, atendeu como sous chef do Glouton.

Longe dos molhos amanteigados e densos, a comida mediterrânea é marcada pelo uso de azeite, legumes, frutas, ervas, peixes e frutos do mar. E isso fica claro do início ao fim do menu. Até quando entra uma carne mais robusta, como é o caso da paleta de cordeiro desossada, seu acompanhamento vem delicado na forma de purê de grão de bico, farofa de especiarias e molho de Jerez. E para fechar a experiência de forma grandiosa, vale experimentar o mil-folhas de pistache e azeite.

Alameda Oscar Niemeyer, 1033, loja 18, Vila da Serra, Nova Lima. Ter. e qua: 18h às 23h; qui.: 18h às 23h30; sex: 12h às 15h30 e 18h às 23h30; sáb.: 12h às 16h30 e 18h às 23h30; dom. 12h às 16h30. @oliviamediterraneo



Jorge Ferreira não descuida de nenhum detalhe do que acontece no salão do Olivia: especializada em comida mediterrânea, a casa conta com um menu rico em legumes, ervas, peixes e frutos do mar



Olivier

Jorge Ferrer

Taste-Vin

CADA VEZ MELHOR



Dizem que os anos só fazem melhorar o sabor do vinho. O mesmo vale para o Taste-Vin. Há 34 anos, o restaurante se mantém no alto, liderando absoluto no gosto do belo-horizontino. Na **Encontro Gastrô 2022 - O Melhor de BH**, a casa levou três categorias de uma bocada só, incluindo aí, a de Melhor Restaurante da Cidade, feito que se repete pela 11ª vez consecutiva. As outras são Melhor Carta de Vinhos e Melhor Chef. Ah! O Melhor Sommelier de BH também atende ali. Ou seja, é quase um carimbo no passaporte de quem pretende comer e beber bem.

O imóvel charmoso, localizado em Lourdes, imprime o que há de melhor da França. “Recentemente, fiz uma viagem com a missão de visitar o maior número de bistrôs possível. Queria ter ideias e quem sabe lançar alguns pratos em 2023, quando completamos 35 anos”, conta Rodrigo Fonseca. Depois de caminhar por várias regiões, a conclusão do chef e restaurateur é que ele reconheceu seu Taste-Vin em vários deles. “Os cardápios, a decoração... Claro que tinha um ou outro prato diferente, que muitas vezes não é factível de ser reproduzido aqui por ingredientes ou características locais”, diz.

Isso só prova que o Taste-Vin é realmente a casa mais

francesa da cidade. O cuidado com os detalhes faz toda a diferença na experiência dos clientes. Flores frescas nas mesas, iluminação indireta, guardanapos de tecido, taças de cristais, louça escolhida a dedo. E a comida, claro. O cardápio aposta nos grandes clássicos, como o confit e o magret de canard, coxa confitada ou peito grelhado de pato, respectivamente; e o lapin a la moutarde, coelho ao molho de mostarda de Dijon. Já na seção de peixes e frutos do mar, os camarões são os mais procurados. O mais pedido é o crevettes a la provençale, camarões grelhados na manteiga, alho e salsa, mas o crevettes a l’indienne preparado com temperos exóticos, pimenta calabresa e leite de coco acelera o coração de qualquer um que não resiste um passeio de primeira classe pelo Oriente. Para harmonizar, dentre a carta de mais de 800 rótulos, a dica do chef é o orgânico Vouvray Sec Clos de Rougemont 2020, exclusivo do Taste-Vin.

R. Curitiba, 2.105, Lourdes, (31) 3292-5423. Seg. e ter.: 19h/23h; qua. a sex.: 19h/0h; sáb.: 12h30/16h e 19h/0h. @restaurante_tastevin.



Crevettes a l’indienne: camarões com temperos indianos, pimenta calabresa e leite de coco



A adega premiadíssima: mais de 800 rótulos

Fotos: Uarlen Valério



Eleito Melhor Chef, Rodrigo Fonseca vê o seu Taste-Vin conquistar também o título de Melhor Restaurante de BH: pela 11ª vez consecutiva.

RESTAURANTES

BISTRÔ

A2 BISTRÔ

R. Prof. Antônio Márcio, 445, Palmares, (31) 98633-3333. Ter. a sáb.: 19h/0h; dom.: 12h/17h. @a2bistro.

AJÊ BISTRÔ BAR

R. Dores do Indaiá, 96, Santa Tereza, (31) 99439-1831. Qui. e sex.: 19h/23h; sáb.: 13h/23h; dom.: 13h/17h. @ajebistrobar.

BENVINDO

R. Felipe dos Santos, 162, Lourdes, (31) 3327-3374. Diariamente: 11h/0h. @restaurantebenvindo.

BISTRÔ VILA RICA

Av. Fleming, 900, Casa 2, Ouro Preto, (31) 98586-9946. Qua. a sex.: 19h/0h; sáb.: 12h/16h e 19h/0h; dom.: 12h/16h.

CASA DA AGNES

Rua Paulo Afonso, 833, Santo Antônio, (31) 98738-7066. Seg a sex. 11h/15h; sáb. 11h/16h. @acasadaagnes.

CURRY UP! BISTRÔ INDIANO

R. do Ouro, 327, Serra, (31) 98341-8561. Ter. a sáb.: 11h30/22h30; dom.: 11h30/16h. @curryup_bistroindiano.

D'ARTAGNAN

R. Tomás Gonzaga, 593, Lourdes, (31) 3295-7878. Qua. e qui.: 12h/16h e 19h/23h; sex. e sáb.: 12/23h; dom.: 12h/17h. @dartagnanbistro.



L'ENTRECÔTE DE PARIS

Av. Artur Bernardes, 234, Vila Paris, (31) 2573-1412. Somente delivery. Diariamente: das 11h às 22h30. @lenticotedeparis.bh

LA CREPE

R. Dores do Indaiá, 72, Santa Tereza.



Reprodução Instagram

Ah! Bon



3º colocado na categoria BISTRÔ

A cozinha é contemporânea e variada, com serviço à la carte e almoço executivo de segunda a sexta-feira. As opções vão do clássico ravióli de muçarela de búfala ao molho pomodoro e basilico a pratos com toque oriental, como vermelho thai com camarões e arroz de jasmim. Croissants deliciosos são boa pedida para o chá da tarde e lanches rápidos, acompanhados por café, chá ou o chocolate quente da casa.

R. Fernandes Tourinho, 801, Lourdes, (31) 3284-7060. Diariamente: 12h/22h. @ahbon_bistrot. Mais 4 endereços.

Ter. a qui. e dom.: 18h/0h; sex. e sáb.: 18h/1h. (31) 2552-1317. @lacrepebh.

dom.12h30/17h. @paradisorestaurante.

NAMAH BISTRÔ

Rua Tomás Gonzaga, 531, Lourdes. (31) 2515-6200. Ter. a sex.: 10h/20h30; sáb e dom.: 9h/16h. @bistronamah.

PARADISO

Rua Leopoldina, 347, Santo Antônio, (31) 3318-6813. Qua.: 18h30/23h30; qui.: 18h30/22h30; sex. 18h30/0h; sáb.: 12h30/17h e 18h30/0h;

PARIS 6

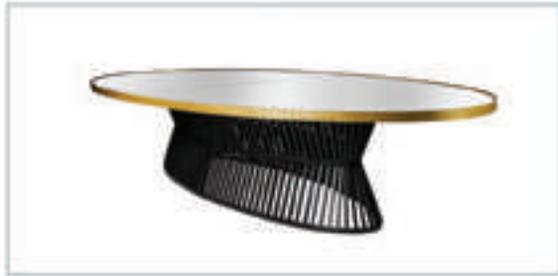
R. Ministro Orozimbo Nonato, 215, loja 21, Pavimento 1, Vila da Serra, Nova Lima, (31) 3318-1800. Ter. a qui.: 11h/22h; sex. e sáb.: 11h/23h; dom.: 11h/22h. @paris6viladaserra.

PARADISO

Rua Leopoldina, 347, Santo Antônio, (31) 3318-6813. Qua. a sex.: 19h/0h; ▶

100% EVENTOS

ALUGUEL DE MÓVEIS PARA EVENTOS



ESCANEE O
QR CODE E FAÇA
DOWNLOAD DE
NOSSO CATÁLOGO
COMPLETO

WWW.CEMPORCENTOEVENTOS.COM.BR

(31) 98303-4785 (31) 3282-8830 @CEMPORCENTOEVENTOS

Todas as nossas
emissões de CO2
são neutralizadas
através do plantio
de árvores nativas



RESTAURANTES

Reprodução Instagram



Graciliano



2º colocado na categoria **BUFÊ SELF-SERVICE**

Inaugurado em 2001, o restaurante tem uma clientela fiel, que aprecia a variedade do cardápio, montado a partir de ingredientes de época e com sabores que mesclam temperos e preparos de várias cozinhas internacionais. Os amantes de sushi encontram grande variedade de opções, muito bem-preparadas. Mas há sempre de tudo um pouco para uma boa refeição: saladas, pratos árabes, carnes grelhadas, massas e clássicos da cozinha mineira. As sobremesas, feitas na casa, são uma atração à parte.

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. Seg. a sex.: 11h/15h.; sáb., dom. e fer.: 12h/16h. @restaurantegraciliano.

sáb.: 12h/16h e 19h/0h; dom.:
12h/16h@primelibistro

RULLUS BISTRÔ

Al. Oscar Niemeyer, 1.369, loja 49, Vila da Serra, Nova Lima, (31) 99620-2370. Ter. a qui.: 18h30/22h30; sex. e sáb.: 11h30/22h30; dom.: 11h30/17h. @rullusbistro.

TABERNA LIVORNO

Av. Pres. Tancredo Neves, 2.309, Castelo, (31) 3418-7657. Ter. a qui.:

19h às 23h; sex. e sáb. 19h/0h.
@tabernalivorno

TASTE-VIN

R. Curitiba, 2.105, Lourdes, (31) 3292-5423. Seg. e ter.: 19h/23h; qua. a sex.: 19h/0h; sáb.: 12h30/16h e 19h/0h. @restaurante_tastevin.



ZUZUNELY

R. do Ouro, 71, Serra, (31) 99110-2830. Sáb. e dom.: 9h/15h. @zuzunely_.

BUFÊ SELF-SERVICE

A GRANEL

R. Coração Eucarístico de Jesus, 265, Coração Eucarístico., (31) 3375-7051. Seg. a qua. e dom.: 10h/0h; qui. a sáb.: das 10h/2h. E mais 5 endereços na cidade. @agranelrestaurante.

ABÓBORA RESTAURANTE

Av. Casa Branca, 586, Casa Branca, (31) 98728-5735. Qui. A dom.: 12h/18h. @aboborarestaurante.

ABBRACCIO

R. Cláudio Manoel, 1.185, 2º andar, Funcionários, (31) 98323-4656. Seg. a sex.: 11h30/14h30; sáb.: 11h45/15h30. @abbracciobh.

ALL FACE

R. Alagoas, 1.314, Shopping 5ª Avenida, Savassi, (31) 98827-8868. Seg. a sáb.: 11h30/15h. @restaurante.allface.

ALLEGRO GOURMET

R. Santa Catarina, 1.613, Lourdes, (31) 3337-0190. Av. Raja Gabaglia, 1.690, Gutierrez, (31) 3293-0001. Seg. a sex.: 11h/15h. @allegrogourmet.

AMBROZINI MIX GOURMET

R. Pouso Alegre, 888, Floresta, (31) 2516-8111. Seg. a sex.: 11h/14h30; sáb. e dom.: 11h/15h. R. dos Pampas, 304, Prado, (31) 3879-2339. Seg. a sex.: 11h/14h30; sáb. e dom.: 11h/15h. @ambrozinimix.

AMÉLIA

Av. Cristiano Machado, 11.833, Shopping Estação, (31) 3241-5768. Seg. a sáb.: 10h/23h; dom.: 12h/21h.

AROMI

Av. Afonso Pena, 2.981, Funcionários, (31) 3281-3009/ 99973-7637. Seg. a sex.: 11h/15h.; ter. a sáb.: 18h/0h. @aromirestaurante.

Arte em cozinha Meridionale.



Chef
Bruno Feluso

Completamente irresistível.

Tel: (31) 3241.2205 - Rua Maranhão, 18 - Sta. Efigênia - Belo Horizonte - MG
www.provincia.com.br

RESTAURANTES

BETELLI

R. Antônio de Albuquerque, 98, Funcionários, (31) 2511-0266. Seg. a sex.: 11h30/14h30. @betellirestaurante.

BEGGIATO

R. Cura D'Ars, 722, Prado, (31) 2555-0722. Seg. a sex.: 11h/14h30h; sáb. e dom.: 11h30/15h. @beggiatorestaurante.

BRUGES

R. Ministro Orozimbo Nonato, 215, lojas 17-18, Vila da Serra, Nova Lima, (31) 3653-7491. Seg. a sáb.: 11h30/14h30. @brugesrestaurantegourmet.

CATHARINA GASTRÔ

Av. Raja Gabaglia, 3.080, Estoril, (31) 3342-2334. Seg. a sex.: 11h30/15h. @catharinagastro.

CHALÉ DA MATA

Av. Eng. Carlos Goulart, 1.123, Buritis, (31) 3378-7272. Seg. a dom.: 11h/16h. @chaledamatarestaurante.

CROUTON

Av. Afonso Pena, 2.185, Centro, (31) 3222-1534. R. Muzambinho, 483, Serra. (31) 3282-7110. Diariamente: 11h/14h.

DIVINO

Av. Portugal, 2051, Santa Amélia, (31)3447-9803 (31)3491-7923. Seg. a sex.: 11h15/14h15; sáb. e dom.: 11h15/16h. @divinorestaurantebh.

DIVINO FOGÃO

BR 356, 3049, Piso Ouro Preto, loja 92, BH Shopping, Belvedere, (31) 3657-1602. Seg. a sáb.: 10h/23h; dom.: 10h/22h. E mais 3 endereços na cidade. @divino_fogao.

DONA CONCEIÇÃO

Av. do Contorno, 6061, Pátio Savassi, São Pedro, (31) 3826-7679. Diariamente: das 11h às 22h. E mais 3 endereços na cidade. @restaurantedonaconceicao.



Amadeus Bar e Restaurante



3º colocado na categoria BUFÊ SELF-SERVICE

Anexo ao Royal Savassi Boutique Hotel, o restaurante é aberto ao público externo. No café da manhã, o bufê apresenta grande variedade de pães, tortas, frutas e sucos, além de pratos quentes. No almoço e no jantar, há sempre boa variedade de saladas, massas, frios, queijos, sushi, carnes e sobremesas, além de menu a la carte. Destaque da casa, a adega tem vinhos para todos os gostos e bolsos e carta de bebidas completa.

R. Alagoas, 701, Royal Boutique Savassi Hotel, Savassi, (31) 3261-4292. Seg. a dom.: 11h/14h30; seg. a sáb.: 18h30/23h. @amadeusrestauranteebar.

Fotos: Reprodução Instagram



Província di Salerno



2º colocado na categoria CANTINA / TRATTORIA

Foi um ano de superação e saudade para a turma do Província di Salerno. Em janeiro, morreu o chef e fundador Remo Peluso, que deixou os clientes carentes de suas risadas. "Mas ele continua presente nos pratos, na música, na alegria", diz Marcello Peluso, que assumiu, definitivamente, a direção geral do restaurante. Ele já trabalhava na parte administrativa desde 1987. "Meu tio deixou uma casa muito bem estruturada, assim conseguimos continuar a história que ele começou." Bruno Peluso, irmão de Marcello, está chefiando a cozinha, que continua apostando nos clássicos italianos.

R. Maranhão, 18, Santa Efigênia, (31) 3241-2205. Seg.: 12h/15h; ter. a sáb.: 12h/15h e 19h/0h; dom.: 12h/17h. @provinciadisalerno.

DESDE 1969,
TRANSFORMAMOS O BACALHAU
EM MEMÓRIAS INESQUECÍVEIS.



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

www.restaurantedoportocom.br | @restaurantedoportoooficial

 **RESTAURANTE
DO PORTO**
O Porto do Bacalhau

RESTAURANTES

DONA DEJA

R. Alagoas, 1.314, Shopping 5ª Avenida, Savassi, (31) 3227-1828. Seg. a sex.: 11h/15h30; sáb.: 13h/15h. @dona.deja.

GARDINUS

R. Araguari, 1.541, Santo Agostinho, (31) 3335-5111. Seg. a sex.: 8h/16h. @gardinusrestaurante.

GUIGNARD EMPÓRIO GOURMET

R. Tomé de Souza, 1.075, Savassi, (31) 3227-5108. Seg. a sex.: 11h30/14h30; dom.: 12h/15h.

INCONFIDENTES

R. dos Inconfidentes, 1.060, Savassi, (31) 3567-9568. Seg. a sex.: 11h/15h. @restauranteinconfidentes.

ISTO E AQUILO

Av. Prudente de Moraes, 1.000, Cidade Jardim, (31) 99952-2226. Seg. a sex.: 10h30/15h; sáb., dom. e feriados: 10h30/16h. @istoeaquilobh.

LA FARINA

R. Plum-i, 339, Cruzeiro, (31) 3225-3916. Seg. a dom.: 11h/01h. R. Oscar Trompowsky, 684, Gutierrez, (31) 3332-9723. De seg. a sex.: 17h/00h; sáb. e dom.: 11h/00h. @lafarinabh.

LOBOS GRILL

Av. Silva Lobo, 1.397, Alto Barroca, (31) 3334-3399. Seg. a sex.: 11h/15h30; sáb. e dom.: 11h/16h15. @restaurantelobosgrill.

MAGNÓLIA

R. Sergipe, 314, bairro Boa Viagem, (31) 3291-5320. Seg. a sex.: 11h/15h; sáb. e dom. e fer.: 12h/17h. @magnoliarestaurante.

MATHILDE RESTAURANTE CAFÉ

R. Ouro Preto, 1.155, Santo Agostinho, (31) 3423-0100 (31) 3082-5199. Dom. a sex.: 11h/15h. @mathilderestaurante.



Cantina Piacenza

3º colocado na categoria CANTINA / TRATTORIA

A decoração da casa é moderna, de estilo industrial, mas da cozinha saem pratos com gostinho de almoço de domingo, como a lasanha de massa artesanal recheada com bolonhesa de boi e porco, gratinada com parmesão. O cardápio do chef Americo Piacenza inclui também receitas que refletem suas andanças pelo mundo, quase sempre com um toque brasileiro, caso do ossobuco com risoto de cogumelos e castanha do Pará e do pirarucu com risoto de tucupi e jambu. Para finalizar a refeição, a dica é compota de manga com sorvete de tapioca e crocante de coco. Boa seleção de vinhos para acompanhar a refeição e almoço executivo de terça a sexta-feira.

R. Rio Grande do Sul, 1.236, Santo Agostinho, (31) 2515-6092. Ter. a sex.: 11h30/15h; e 19h/23h; sáb.: 12h/16h e 19h/23h; dom.: 12h/16h. @cantinapiacenza.

Fotos: Reprodução Instagram



La Macelleria

2º colocado na categoria CARNE/ PARRILLA

Os sócios Geraldo Horta, Lorenzo Luchetti e Paolo Lanata abriram a casa em 2009, como um açougue gourmet. Mas eles tiveram a ideia de criar um espaço para os clientes provarem as carnes nobres preparadas na grelha. Foi o embrião do restaurante que conta atualmente com três unidades e quase sempre fica apinhado de gente. Mas a La Macelleria nunca deixou de ser açougue. Nas geladeiras que cobrem as paredes do salão, a clientela encontra cordeiro, coelho, cabrito, pato, avestruz, proteínas difíceis de serem achadas em outros pontos.

R. Francisco Deslandes, 1.038, Anchieta, (31) 3223 6255. Seg. a qua.: 8h30/19h; qui. a sáb.: 8h30/23h30. R. Fernandes Tourinho, 801, Lourdes, (31) 3566 7291. Seg. a sáb.: 8h30/22h30; dom.: 9h/17h. Al. Oscar Niemeyer, 1.021, Vila da Serra, Nova Lima, (31) 3370-9595. Seg. a sáb.: 8h30/22h30h; dom.: 9h/17h. @lamacelleria.



OssO - Mind the Bones

3º colocado na categoria CARNE/ PARRILLA

O forte da casa são as carnes preparadas na parrilla, inclusive de cortes nobres de Angus e Wagyu, além de pirarucu assado lentamente na brasa. As guarnições são variadas e o cardápio também tem opções de massas, risotos, frutos do mar e carnes no cardápio – uma das especialidades do chef Djalma Víctor é canelinha de leitão com risoto de funghi e glace de carne. Os pratos são preparados na hora, com produtos frescos e carnes selecionadas.

R. São Paulo, 1.984, Lourdes, (31) 3292-8235. Ter. a sex.: 12h/0h; sáb.: 12h/0h; dom.: 12h/18h. MG-030, 8.625, loja 16, Vale do Sereno, Nova Lima, (31) 3542-9985. Qua. a sáb.: 12h/0h; dom.: 12h/18h. @ossobh.

OITICICA

R. B, 20, Inhotim, Brumadinho, (31) 3571-0340. Ter. a sex.: 9h30/16h30; sáb. e dom.: 9h30/17h30. @inhotim.

RESTAURANTE TAMBORIL

R. B, 20, Inhotim, Brumadinho, (31) 3571-0340. Qui. e sex.: das 12h/16h; sáb, dom. e feriados: 12h/17h. @inhotim.

RIVIERA

R. Goiás, 286, Centro, (31) 3213-1360. Seg. a sex.: 11h/15h; sáb. e dom.: 11h30/16h. @restauranterivierabh.

SPIGA

Av. Olegário Maciel, 1.600, loja 67, DiamondMall, Santo Agostinho, (31) 3330-8866. Seg. a dom.: 11h/21h30. @spiga.restaurante.

VARANDA 1389

Av. Álvares Cabral, 1.389, Lourdes, (31) 99399-1389. Seg. a sex.: 11h/15h; sáb. e dom.: 11h/16h. @varanda1389.

Garçon! Aqui numa mesa de bar há 27 anos tivemos um sonho e continuamos sonhando!



Alguidares! Nosso Sonho de Comida.



Endereço:

**Rua Pium-Í, 1037
Sion, Belo Horizonte-MG
Telefone: 3221-8877**

RESTAURANTES

VERDINHO

Av. Cônsul Antônio Cadar, 122, Shopping São Bento, São Bento, (31) 3293-4047. R. Kepler, 411, Falls Shopping, Santa Lúcia, (31) 3309-9793. Diariamente: 11h até o último cliente. @verdinhobh.



CANTINA/TRATTORIA

ANELLA RISTORANTE

Av. Ministro Guilhermino de Oliveira, 325, Santa Amélia, (31) 3441-8748/98477-6433. Seg. a qui.: 12h/15h e 18h/23h; sex.: 12h/15h e 18h/0h; sáb.: 12h/0h; dom.: 12h/22h. @anellaristorante.



BUONA TÁVOLA TRATTORIA CASA DE MASSAS

R. Alagoas, 756, Funcionários, (31) 3261-6027. Seg. a sáb.: 12h/16h e 18h/0h; dom.: 12h/17h. @buona.tavola.

GENNARO

R. Alagoas, 642, Savassi, (31) 3261-1361. Ter. a qui.: 18h/0h; sex. e sáb.: 12h/0h30; dom.: 12h/17h30. @gennarorestaurante.

GUSTO OSTERIA

R. São Paulo, 2.632, Lourdes, (31) 3337-7543. Diariamente: 11h/0h. @gusto_osteria.

LA PALMA

R. Professor Jerson Martins, 146, Aeroporto, (31) 3441-4455. Seg.: 17h/0h; ter. a sáb.: 11h30/0h; dom.: 11h30/22h. @restaurantelapalma.

LA TRAVIATA

Av. Cristóvão Colombo, 282, Savassi, (31) 3261-6044. Seg. a sex.: 11h30/15h e 18h/23h30; sáb. e dom.: 11h30/16h e 18h/23h30. @latraviatabh.

MAURIZIO GALLO RISTORANTE E CAFFÉ

R. Aimorés, 2.305, Lourdes, (31)



Porcão



2º colocado na categoria CHURRASCARIA

As carnes são a especialidade da casa, com destaque para a costeleta bovina e cortes nobres diferenciados. O restaurante produz grande variedade de saladas, massas, sushi, carnes, peixes e camarões para o serviço de bufê. No cardápio, há sobremesas e petiscos, com destaque para o famoso pastelzinho de catupiry. A carta de bebidas é extensa e a adega conta com mais de 200 rótulos de vinhos nacionais e importados.

Av. Raja Gabaglia, 2.671, São Bento, (31) 98436-0932. Ter. a qui.: 12h/15h30 e 18h30/22h30; sex. e sáb.: 12h/22h30; dom.: 12h/18h. @porcaobh.

Fotos: Reprodução Instagram



Adega Steakhouse



3º colocado na categoria CHURRASCARIA

O rodízio de cortes nobres da casa é imperdível, com paleta de cordeiro, tira de costela, pancheta, salmão, truta grelhados e muitas outras opções, acompanhados por molhos como geleia de hortelã e barbecue. As guarnições tradicionais para churrasco estão todas lá, além de um bufê com saladas e queijos variados, risotos e massas. As sobremesas são pedidas a parte e as opções de bar são variadas, incluindo bebidas de dose, coquetéis e vinhos selecionados.

Av. do Contorno, 8.831, Gutierrez, (31) 3292-6333. Seg.: 11h/16h; ter. a sex.: 11h/16h e 18h/23h; sáb.: 11h/23h; dom.: 11h/17h. @adegasteakhouse.

"PER NOI LA PERFEZIONE VIENE
PRIMA DELLA CREAZIONE"

Fasano



'GERO

RUA SÃO PAULO 2.320 BELO HORIZONTE MG BRASIL

T 55 31 3500 8900

SAO PAULO . RIO DE JANEIRO . BELO HORIZONTE

  @fasano #fasano www.fasano.com.br

MasterCard
Black

RESTAURANTES

2514-3020. Seg. a dom.: 11h/16h.
@restaurantemaurizioogallo

NONNA CARMELA

R. Antônio de Albuquerque, 1.607, Lourdes, (31) 3243-6754/ 99541-4064. Ter. a qui.: 12h/15h e 19h/22h30; sex.: 12h/15h e 19h/23h30; sáb.: 12h/17h e 19h/0h; dom.: 12h/17h.
@nonna.carmela.

PECORINO BAR & TRATTORIA

Av. Olegário Maciel, 1.600, loja 30, DiamondMall, Santo Agostinho, (31) 3166-0755. Diariamente: 12h/23h.
@pecorinobr.

SPECIALI TRATTORIA

R. Fernandes Tourinho, 805, Lourdes, (31) 3284-7060. Diariamente: 12h/22h. @specialitrattoria

SPOLETO

BR 356, 3.049, Piso Ouro Preto, loja 63, BH Shopping, Belvedere, (31) 3286-2569. Seg. a sáb.: das 11h às 23h; dom. e feriado: das 10h às 22h.
@spoleto_oficial.

VILLA CELIMONTANA RISTORANTE

R. Marília de Dirceu, 226, Lourdes, (31) 3568-2023. Ter. a sáb.: 12h/23h; dom.: 12h/ 17h.
@villacelimontanaristorante.

CARNE/PARRILLA

AGRETTI

Rod. Januário Carneiro, 1.709, Res. Europa, Nova Lima, (31) 98726-5722. Seg. a sex.: 11h/14h; sáb., dom. e feriados: 12h/15h. @agrettioficial.

ANCHO

R. Curitiba, 2.164, Lourdes, (31) 99671-0607. Ter. a sex.: 17h/1h; sáb.: 12h/1h; dom.: 12h/20h. @anchobh.

ASSACABRASA

R. da Bahia, 1.759, Lourdes, (31) 3226- 2187. Seg. a qui.: 11h/0h; sex. e sáb.: 11h/1h; dom.: 11h/21h.
@assacabrasa. Mais 4 endereços.



Olga Nur



2º colocado na categoria **COZINHA CONTEMPORÂNEA**

Entre os diferenciais do menu estão os pratos para compartilhar, como waffle de pão de queijo com ricota fresca e salmão defumado e aneto e pastel de bacalhau, pasta de pimentões e alho negro. Os pratos principais são bem elaborados e apresentados e há opções veganas, como risoto vegano com quinoa, vegetais salteados e creme de manga picante. O ambiente é ao mesmo tempo sofisticado e descontraído e a ampla varanda é o espaço ideal para degustar, sem pressa, drinques e cervejas especiais ou um dos vinhos selecionados da carta da casa.

R. Curitiba, 2.202, Lourdes, (31) 3566-1851. Ter. a sex.: 12h/15h e 18h/22h; sáb. e dom.: 12h/22h. @olganurbh.

Fotos: Reprodução Instagram



AA Wine Experience



2º colocado na categoria **CARTA DE VINHOS**
3º colocado na categoria **COZINHA CONTEMPORÂNEA**

A fama de "maior adega da América Latina" é merecida, já que tem capacidade para 3,5 mil rótulos de todo o mundo, com bom custo-benefício. A casa não tem carta de vinhos, e esse é seu grande diferencial: para fazer a sua escolha, o cliente é quem vai à adega, onde é atendido por um sommelier capacitado. Também merece destaque a variedade de vinhos em taças, graças a uma tecnologia chamada sistema Coravin, que permite retirar a bebida da garrafa sem a retirada da rolha, mantendo, assim, as suas características.

R. Curitiba, 2.102, Lourdes, (31) 2512- 0942. Ter. a qui.: 18h/0h; sex. e sáb.: 12h/1h; dom.: 12h/17h. @aawineexperienceoficial.



A 1 quarteirão
da Praça da
Liberdade.

(Espaço completamente
reformado, elegante
e tecnológico)

Acesse o QR,
preencha seus
dados e receba um
orçamento em
poucos minutos



CENTRO DE CONVENÇÕES CDL/BH

O LUGAR PERFEITO PARA O SEU EVENTO

Associado da CDL/BH tem 20% de desconto



Eventos
Corporativos



Coquetéis



Festas de
15 anos



Formaturas



Casamentos

RESTAURANTES

BOI VITÓRIO

Av. Afonso Pena, 4.374, Mangabeiras, (31) 3223-2222. Seg. a sex.: 11h/15h e 17h/22h; sáb., dom. e fer.: 11h/22h. @boivitoriobh.

CIA DO BOI

Rua Pium-Í, 653, Sion, (31) 3287-9103. Seg. a qui.: 12h/15h; sex.: 12h/15h e 17h/22h; sáb. e dom.: 12h/22h. E mais 3 endereços na cidade. @ciadoiboioficial.

COAL BAR-B-QUE MARKET

Av. Canadá, 179, Jardim Canadá, Nova Lima, (31) 99110-1551. Sex. a sáb.: 12h/22h; dom.: 12h/18h. Av. Olegário Maciel, 742, 3º andar, Centro. Qua.e qui.: 18h/23h; sex. e sáb.: 12h/23h; dom.: 12h/18h. @coalbbq.

COZINHA DE FOGO WALS

BR-356, 3.049, Piso Mariana, BH Shopping, Belvedere, (31) 99762-6073. Diariamente 11h30/23h. @cozinhadefogowals.

LA VICTORIA

R. Hudson, 675, Jardim Canadá, Nova Lima, (31) 358132-00. Qua. a sex.: 19h/22h30; sáb.: 12h/22h30; dom.: 12h/17h30. @lavictoriarestaurante_.

MEAT & CO

R. Jornalista Djalma Andrade, 44, Belvedere, (31) 98879-9050. Qui. e sex.: 11h30/15h. @meatcobh.

MERCATTO DA PRAÇA

Praça Deputado Renato Azeredo, 32, Sion, (31) 98466-3532. Qui.: 18h/0h; sex.: 18h/0h30; sáb.: 12h/0h30; dom.: 11h30/18h. @mercattodapraça.

NA BRASA BOUTIQUE DE CARNES

R. Alabandina, 90, Loja 06, Caiçaras, (31) 99836-8998. Ter. a qui.: 9h/19h; sex. e sáb.: 9h/20h; dom.: 9h/14h. @nabrasaboutiquedecarnes.



Macau



2º colocado na categoria COZINHA DO MUNDO

A culinária chinesa tem um lugar especial no coração dos brasileiros, e é por isso que muitos buscam pelo Macau quando o assunto é desfrutar de boas receitas orientais. O restaurante oferece uma grande variedade de pratos, inclusive com opções vegetarianas. No menu encontram-se desde aperitivos, como camarão empanado, até porções mais robustas, como é o caso da Vaca Fatiada com molho Tão Si Apimentado. É uma experiência surpreendente!

Av. Olegário Maciel, 1.767, Lourdes, (31) 3337-6193. Ter. a qui.: 11h30/15h e 18h/22h; sex.: 11h30/15h e 18h/22h30; sáb.: 11h30/16h; dom.: 11h30/16h. @restaurantemacau.

Fotos: Reprodução Instagram



Namaste



3º colocado na categoria COZINHA DO MUNDO

Já pensou em se teletransportar para a Índia por meio da comida? Essa é a experiência de quem vai até este restaurante. Fundado e conduzido por uma família indiana, o espaço existe desde 2012 e conta com uma decoração com adornos típicos de sua cultura. O cardápio é variado e surpreende desde as entradas, com pães Naan e molhos de dar água na boca. As proteínas mais trabalhadas são frango e cordeiro, mas há também opções vegetarianas. Outro destaque é o Sherbet, um refresco indiano com essência de rosas.

Av. Francisco Sá, 440, Prado, (31) 3567-5200/ 99279-9999. Seg.: 18h30/0h; ter. a sex.: 12h/15h e 18h30/0h; sáb., dom. e fer.: 12h/17h e 19h/0h. @restaurante_namaste.



Néctar da Serra



2º colocado na categoria COZINHA LIGHT / SALADA

A casa foi fundada em 1993 e se orgulha de ter sido a primeira a servir açai na cidade. Os sucos e vitaminas são batidos na hora, com frutas frescas e água, suco de laranja, água de coco, iogurte ou leite. O bufê do almoço reúne pratos balanceados, com destaque para as saladas de grãos com hortaliças e frutas e receitas de frango e peixe. A limonada suíça é cortesia da casa. Há boas opções de sanduíches para o lanche e bufê de caldos e pratos leves à noite.

Av. Bandeirantes, 1.839, Mangabeiras, (31)3281-1466. Diariamente: 8h/21h30.
R. Santa Rita Durão, 929, Savassi, (31)3261-2969. Seg. a sáb.: 9h/22h; dom.: 10h/21.30. @nectadaserra.

OUTBACK STEAKHOUSE

Av. do Contorno, 6.061, loja 148, Pátio Savassi, São Pedro, (31) 3288-3763. Seg. a qui.: 12h/15h e 17h/22h; sex. e sáb.: 12h/23h; dom. e fer.: das 12h às 21h. @outbackbrasil. Mais 3 endereços.

PARRILLA DEL MERCADO

R. Ouro Fino, 452, Mercado do Cruzeiro, Cruzeiro, (31) 3225-5507. Ter. e qua.: 11h/16h; qui.: 11h/21h30; sex.: 11h/22h; sáb.: 11h/21h30; dom.: 11h/18h. @parrilladelmercado.

PARRILLA DEL PÁTIO 158

R. Professor Moraes, 158, Funcionários, (31) 3288-3181. Seg. a sex.: 11h30/16h; sáb. e dom.: 11h30/17h. @parrilladelpatio158.

PARRILLA DEL SOL

Quinta Avenida, 620, Vale do Sol, Nova Lima, (31) 3541-4627. Qua. e qui.: 18h/0h; sex. e sáb.: 12h/0h; dom. e feriados: 12h/18h. @delsolparrilla. ▶

A gastronomia tem o poder de unir pessoas.
Usfrua do prazer da boa mesa no Barolio.



RESTAURANTES

PARRILLA PAGANINI

R. Lavras, 914, São Pedro, (31) 2528-5313. Ter. a sex.: 17h/0h; sáb.: 12h/0h; dom.: 12h/18h.
@parrillapaganini.

POBRE JUAN

BR-356, 3.049, loja 61, Piso Mariana, BH Shopping, Belvedere, (31) 2551-8067.
Diariamente: 11h30/22h.
@restaurantepobrejuan.



QUINTAL PAMPULHA

R. Sebastião Antônio Carlos, 350, Bandeirantes, (31) 3443-5559.
Sex.: 18h/0h; sáb.: 12h/18h; dom.: 12h/18h.
@quintalpampulha.

RIBERO

R. São Paulo, 2.399, Lourdes, (31) 2522-0002. Seg.: 11h/16h; ter. a sáb.: 11h/23h; dom.: 11h/19h.
@riberorestaurante.

TAPERA CHARCUTARIA

Av. Olegário Maciel, 742, 2º andar, lojas 2.167/2.168, Centro, (31) 99890-7130. Ter. a sex.: 14h/23h; sáb.: 12h/23h; dom.: 12h/18h.
@charcutariatapera.

VITELÔ'S

Praça Arcângelo Maletta, 8, Santa Lúcia, (31) 3653-4121. Ter. a qui.: 11h30/15h; sex.: 11h30/22h; sáb. e dom.: 11h30/17h30.
@vitelosbarsteakhouse.

CHURRASCARIA

BABY BEEF BH

Av. Cristiano Machado, 4.000B, União, (31) 3426-1100. Seg. a qui.: 12h/15h e 18h/22h; sex.: 12h/15h e 18h/23h; sáb. e fer.: 12h/16h e 18h/23h; dom.: 12h/16h e 18h/21h.
@babybeef_bh.



Horta 31



3º colocado na categoria COZINHA LIGHT / SALADA

Para aqueles que preferem refeições leves e saudáveis, a casa é boa opção. As saladas são montadas pelos atendentes a partir de uma grande variedade de legumes e verduras, além de itens como bacon, ovo de codorna, crouton, alho frito e passas, entre outros complementos. Para temperar, há várias opções de molho, entre eles o Horta 31 (gorgonzola e ervas) e o pesto. Pode-se escolher entre filé de frango ou de tilápia e omelete com tomate e alho-poró para completar a refeição. Wraps, lasanha, crepe de frango, risoto de grãos, salada de frutas, creme de açaí e sucos naturais completam o cardápio.

R. Antônio de Albuquerque, 684, Savassi, (31) 99865-7450.
Seg. a sáb.: 11h/21h. todos. @horta_31. Mais 16 endereços.

Fotos: Reprodução Instagram



Dona Lucinha



2º colocado na categoria COZINHA MINEIRA

Quando o principal ingrediente utilizado é o amor, fica claro que a experiência será magnífica! O restaurante Dona Lucinha trabalha a comida mineira através de sua ancestralidade, se apoiando no período colonial, momento em que essa vertente culinária surgiu. Os pratos são preparados com técnicas e saberes afro-indígena e português, apostando bastante no uso de cachaça, limão e urucum nas receitas.

R. Padre Odorico, 38, Savassi, (31) 2127-0788. Seg. a sex.: 11h/22h; sáb. e dom.: 11h/17h. @donalucinhapracadaliberdade.

O SHOPPING DE BH

**MODA, GASTRONOMIA,
ENTRETENIMENTO, CULTURA,
LAZER E DIVERSÃO.**

Isso e muito mais te esperam aqui no BH Shopping, o melhor e mais moderno centro de compras de Minas Gerais. São quase **400** lojas, praça de alimentação com **28** operações e **9** restaurantes gourmets.



 **BH Shopping**
Multiplan



Doces de Portugal

@docesdeportugal

(31) 3317-1771



RESTAURANTES

Fotos: Reprodução Instagram



Paladino



3º colocado na categoria COZINHA MINEIRA

Gastronomia e natureza em um só lugar. Considerada uma fazenda dentro de Belo Horizonte, o ambiente é ideal para a criançada se divertir com o Espaço Kids, Muro de Escalada, Trilha e com animais, como galinhas e coelhos. Enquanto a diversão acontece, é possível desfrutar de pratos da culinária mineira, com ingredientes cultivados em sua própria horta.

Av. Gildo Macedo Lacerda, 300, Braúnas, (31) 3447-6604. Ter. a qui.: 11h30/16h; sex. a dom.: 11h30/17h. @restaurante_paladino.

BABY BEEF RAJA STEAKHOUSE

Av. Raja Gabaglia, 2.271, São Bento, (31) 3337-7778. Seg. a sex.: 12h/15h30 e 18h/23h; sáb.: 11h30/23h; dom.: 11h30/17h. @babybeefraja.



CARRETÃO TREVO

Av. Colúmbia, 960, Novo Riacho, Contagem, (31) 3396-1640 (31) 99596-0232. Seg. a sáb.: 11h/23h; dom.: 11h/ 22h. @carretaotrevo.

FARROUPILHA GRILL

Av. Antônio Abrahão Caram, 960, São José, (31) 3441-4422. Seg. a sáb.: 11h/23h; dom.: 11h/21h. @farroupilhagrill.

ORIGEM – ASSADOS DO MUNDO

Av. José Cândido da Silveira, 725, Cidade Nova, (31) 98449-6570. Qui. e sex.: 17h/23h; sáb.: 11h/23h; dom.: 11h/16h. @origem_assadosdomundo.

RAJA GRILL

Av. Raja Gabaglia, 3.385, São Bento, (31) 3297-2210. Seg. a dom.: 11h/16h. @rajagrill.

TUDO NA BRASA

Av. dos Engenheiros, 1.104, Castelo, (31) 3471-0222/ 97400-1900. Seg. a sex.: 11h15/14h30 e 17h30/22h; sáb. e dom.: 11h15/22h. @tudonabrasabh.



Taberna Baltazar

2º colocado na categoria PORTUGUÊS



Quando falamos em culinária portuguesa, logo pensamos em bacalhau. Esse é o principal ingrediente utilizado pelo restaurante Taberna Baltazar, que oferece o tradicional Bacalhau à Lagareira, o Arroz de Bacalhau e os famosos Bolinhos de Bacalhau. Os petiscos feitos com o peixe são uma ótima pedida para um happy hour em um fim de tarde. Os produtos selecionados dão o tom da experiência que está viva no coração dos belo-horizontinos há mais de 22 anos.

R. Oriente, 571, Serra, (31) 3223-7908. Ter. a qui.: 17h/0h; sex. e sáb.: 12h/23h; dom.: 12h/18h. @tabernabaltazar.

COZINHA CONTEMPORÂNEA

ALLETTARE PIANO LOUNGE

Av. Getúlio Vargas, 167,
Funcionários, (31) 97191-2685. Seg.
a sáb.: 10h/0h. allettarebh.

EL MAI

Prof. Antônio Aleixo, 592, Lourdes,
(31) 3879-9699. Seg. a qui.:
17h30/0h; sex.: 17h30/0h30; sáb.:
12h/0h30; dom.: 12h/0h.
@elmaigastro.

ESTÂNCIA 72

Al. do Morro, 72, loja 1, Vila da Serra,
Nova Lima, (31) 99632-3336. Ter. e
qua.: 17h/23h; qui. a sáb.: 11h/23h;
dom.: 11h/17h. @estancia72oficial.

GLOUTON

R. Bárbara Heliodora, 59,
Lourdes, (31) 3292-4237.
Seg. a sáb.: 19h30/23h.
@gloutonbh.



SELEÇÃO DE
NOVOS ALUNOS
PARA 2023

INFORMAÇÕES

 (31)9 9809-9418



RESTAURANTES

HELENA

Av. Celso Porfírio Machado, 114, loja 1, Belvedere. Qua. a sex.: 18h/0h; sáb.: 11h30/16h30 e 18h/0h; dom.: 11h30/16h30. @helenarestaurantbh.

LISBONNE BISTRÔ CONTEMPORÂNEO

R. Pernambuco, 1.025, Savassi, (31) 98339-1542. Qui. a sáb.: 19h/23h. @lisbonnebistro.

O CONDE

R. Conde de Linhares, 345, Cidade Jardim, (31) 2531-6964. Ter. a qui.: 18h/0h; sex. e sáb.: 12h/0h30; dom.: 12h/17h. @oconderestaurante.

OLIVIA MEDITERRÂNEO

Al. Oscar Niemeyer, 1.033, loja 18, Vila da Serra, Nova Lima, (31) 9556-0952. Ter. e qua.: 18h/23h; qui.: 18h/23h30; sex.: 12h/15h30 e 18h/23h30; sáb.: 12h/16h30 e 18h/23h30; dom.: 12h/16h30. @oliviamediterraneo.



QUINA

Av. Prudente de Moraes, 15, Santo Antônio, (31) 97598-4085. Ter. e qua.: 18h30/23h; qui. e sex.: 18h30/0h; sáb.: 12h/0h; dom.: 12h/17h. @quinabh.

TURI

BR-356, 2.500, Ponteio Lar Shopping, Santa Lúcia, (31) 99339-9367. Diariamente: 12h/23h. @turi.bh.

VILLEON

R. Luiz Soares da Rocha, 21, Luxemburgo, (31) 2520-9493. Qua.: a sex.: 18h/0h; sáb.: 12h/0h; dom.: 12h/18h. @villeonbh.

COZINHA DO MUNDO

A GRANDE MURALHA

R. Santa Catarina, 781, Lourdes, (31) 3291-5060. Qui. e sex.: 11h30/14h30 e 18h30/22h; sáb.: 11h30/15h30 e 18h30/22h; dom.: 11h30/17h. @restaurantegrademuralhabh.



Caravela



3º colocado na categoria PORTUGUÊS

Rodeado de história e cultura, o Caravela fica dentro do Museu Histórico Abílio Barreto. O restaurante do chef Cristóvão Laruça aposta no uso de cataplanas, tipos de panelas de cobre portuguesas utilizadas para a cocção de pratos típicos de Bacalhau e Camarão. A ampla carta de vinhos tem boas opções da terrinha.

Av. Prudente de Moraes, 202, Cidade Jardim, Museu Abílio Barreto, (31) 99585-5804. Ter. a qui.: 11h30/14h30; sex.: 11h30/16h; sáb. e dom.: 12h/16h30; qua. a sáb.: 19h/22h. @caravelabh.

Fotos: Reprodução Instagram



Outland



2º colocado na categoria COZINHA VARIADA

O ambiente é amplo e agradável, com mesas e lounges, espaço ao ar livre e vista para as montanhas que cercam a cidade. Os pratos criados pelo chef Massimo Battaglini são preparados na hora, com produtos frescos e selecionados e compõem um cardápio variado, com massas artesanais e cortes nobres de carnes grelhadas. A carta de bebidas é extensa e oferece muitas opções de drinques e boa seleção de vinhos. Sexta-feira é dia de feijoada, que pode ser servida individualmente ou para duas pessoas, com caipirinha artesanal como cortesia da casa.

BR-356, km 7,5, Olhos d'Água, (31) 99882-1870. Qui.: 18h/0h; sex. a dom.: 12h/22h. @outland.

Casa dos Contos, desde 1975
construindo bons momentos
com boa comida!



www.restaurantecasadoscontos.com.br

Desde 1975. Rua Rio Grande
do Norte, 1.065, Savassi, BH | MG
(31) 3786-5853 | (31) 3261-5853

SALÃO E
DELIVERY



CASA
dos
CONTOS
RESTAURANTE



Cantina do Lucas, Patrimônio
Cultural de Belo Horizonte!

Toda a nossa história não seria possível
sem os nossos amigos e clientes!

Todos os nossos dias são
dedicados a vocês!

CANTINA
do
LUCAS
PATRIMÔNIO CULTURAL
DE BELO HORIZONTE

SALÃO E
DELIVERY

www.cantinadolucas.com.br
Av. Augusto de Lima, 233, loja 18,
Ed. Maletta, Centro, BH/MG.
(31) 3226-7153



RESTAURANTES

BENÍ KEBAB

Av. do Contorno, 6.425, São Pedro, (31) 98328-3702. Ter. a sáb.: 11h/23h; dom.: 12h/22h. @benikebab.

BUFFET BHAGWAN (INDIANO)

R. Conselheiro Lafaiete, 771, Sagrada Família, (31) 3468-0300 (31) 97543-8046. Seg.: 19h/23h; ter. a sex.: 12h/ 15h e 19h/23h; sáb.: 12h/16h e 19h/0h; dom.: 12h/16h e 19h/22h. @buffetbhagwan.

CHEIK'S GASTRONOMIA ÁRABE

Av. dos Bandeirantes, 1.299, loja 07, Anchieta, (31) 3657-9398. Ter. a sex.: 17h/23h; sáb.: 11h/23h; dom.: 11h/20h. @cheiksoficial.

CHINA IN BOX

Av. do Contorno, 7.258, Santa Efigênia, (31) 3292-3007. Diariamente: das 11h às 23h30. @chinainboxoficial.

CHOP SUEY SAN (CHINÊS E JAPONÊS)

Av. dos Andradas, 3.000, Boulevard Shopping, Santa Efigênia, (31) 2516-3288. Seg. a sáb.: 11h/20h; dom.: 12h/ 19h. @chopsueysan.

EL MATADOR

R. Viçosa, 121, São Pedro, (31) 2555-1208. Ter. a qui.: 16h/23h; sex. a dom.: 11h/23h. R. Monteiro Lobato, 380, Loja 9, Ouro Preto, (31) 2555-1208. Ter. a dom.: 16h/23h. @elmatadortextmex.

FULLDARIN

Av. Afonso Vaz de Melo, 640, Via Shopping, Barreiro, (31) 3912-9868. Seg. a sáb.: 11h/22h; dom.: 12h/22h. @fulldarin_brasil.

HOU MEI

Av. Prudente de Moraes, 469, Santo Antônio, (31) 3786-0553. Ter. a qua.: 18h/22h; qui.: 18h/22h30; sáb.: 11h30/15h30 e 18h/23h30; dom.: 11h30/16h. @houmeibh.



Birosca S2

3º colocado na categoria COZINHA VARIADA



Os pratos da casa são inspirados no caderno de receitas de família, mas trabalhadas com muita criatividade pela chef-proprietária Bruna Martins. O cardápio é sazonal, mas costuma ter opções como croquete de mortadela e pistache com maionese de mostarda ou strudel de jiló com cebola caramelizada, musse de figado e queijo azul para petiscar. Pode parecer "inventivo" demais, mas são excelentes pedidas. Lasanha de carne de panela com molho do cozimento e creme de queijo minas e a clássica torta de camarão da casa, de massa folhada com creme de abóbora e catupiry estão entre os pratos principais. Para a sobremesa, vale provar o Eskibon Mineiro, bombom gelado de sorvete de queijo com curau doce morninho.

R. Silvianópolis, 483, Santa Tereza, (31) 2551-8310/ 98951-4046. Qua. e qui.: 18h/23h; sex.: 12h/15h30 e 18h/23h; sáb.: 12h/23h; dom.: 12h/16h. @birosca2.

Fotos: Reprodução Instagram



O Italiano

2º colocado na categoria ITALIANO



O terreno é amplo, cheio de árvores e oferece área exclusiva para a garotada. Os salões misturam o rústico e o moderno e a proposta da cozinha é oferecer pratos leves, preparados com ingredientes frescos direto da fazenda e do mar, além de produtos italianos importados. Entre as especialidades do chef estão o quadrucci, massa recheada com queijo brie e muçarela de búfala, tomatinhos confitados e geleia de tomate; o gamberi, camarões na brasa com abobrinhas italianas e legumes da horta com molho suave de limão siciliano; e o nutella, brioche italiano caseiro com frutas vermelhas, creme de Nutella e gelato de creme com Nutella.

R. São Vicente, 155, Olhos d'Água, (31) 99767-5190. Ter. a qui.: 18h30/23h; sex. e sáb.: 12h/16h30 e 19h/23h; dom.: 11h30/17h. @italianorestaurant

*Todo encontro
merece uma
torta especial!*



Sion: Rua Plum-f, 1636 | 3227.2445 | Ponteio Lar Shopping . 3286.2742 | Pátio Savassi . 3288.3161



RESTAURANTES

INDIAN GOURMET

R. Alvarenga Peixoto, 585, Lourdes, (31) 2555-9005. Ter. a qui.: 12h/15h e 19h/23h30; sex. a dom.: 12h/16h e 19h/23h30. @indian_gourmet.

INKA (PERUANO E JAPONÊS)

R. Guaicuí, 533, 2º andar, Luxemburgo, (31) 3293-1461. Ter. a sex.: 18h/1h; sáb. e dom.: 12h/1h. BR-040, km 545, s/n, Estância Serrana, Nova Lima, (31) 3288-1330. Ter. a sex.: 18h/1h; sáb. e dom.: 12h/1h. @inkapeR.no.

KRABI EXPRESS (ORIENTAL)

Av. Olegário Maciel, 1.600, loja 77, Diamond Mall, Lourdes, (31) 3318-3398. Diariamente: das 10h às 22h. @krabi_express.

MARGARIDA COZINHA MEDITERRÂNEA

Av. Carandaí, 421, Funcionários, (31) 3347-5989/ 99157-5066. Ter. a sáb.: 11h/23h; dom.: 11h/16h. @margaridacozinhamediterranea.

MASSA MADRE (ARGENTINO)

R. Rio Negro, 640, Prado, (31) 98379-5002. Ter. a sex.: 11h30/22h30; sáb.: 12h/20h. @massamadrebh.

NECKARTAL (ALEMÃO)

R. Leopoldina, 73, Santo Antônio, (31) 3296-8750. Sáb. e dom.: 11h/16h. @neckartaloficial.

NO ATELIÊ DO ABRAHÃO – CERÂMICA E COZINHA

R. Dois, 29, Recanto da Serra, 3ª Seção, Brumadinho, (31) 99205-5139. Sáb. e dom.: 10h/18h. @noateliêdoabrahao.

OMÃ EMPÓRIO ÁRABE

R. Uruguai, 740, Sion. Seg. a sáb.: 11h/20h; dom. e feriados: 11h/16h. R. Paraíba, 1.378, Savassi, (31) 3318-0194. Seg. a sáb.: 11h/20h; dom. e feriados: 11h/16h. @omaemporioarabe.



Reprodução Instagram

Ninita

3º colocado na categoria ITALIANO



A proposta do chef-proprietário Leo Paixão para a casa é mesclar a hospitalidade da cozinha mineira com o conforto da gastronomia italiana e o temperinho da roça no forno à carvão. O resultado são pratos como escalope de timo Carapreta com vinagrete e salada de tomate, risoni de caldo de mocotó e jabuticaba com língua de Angus Carapreta na brasa e stinco de cordeiro com nhoque de mandioca e fonduta de queijos mineiros. Para a sobremesa, o tiramissu de bom bocado da bivó, com creme de queijo canastra e chocolate, é uma homenagem à bisavó do chef, Amasília Panaim Matta Machado, matriarca da família cujo apelido dá nome à casa. R. Bárbara Heliodora, 71, Lourdes, (31) 3292-4237. Seg.: 18h/22h; ter. a sáb.: 12h/17h e 18h/22h; dom.: 12h/17h. @ninitabh.

OYAJI (ASIÁTICO)

R. Henrique Badaró Portugal, 147, Buritis, (31) 3378-5657. Seg. a sáb.: 18h/0h. @oyajiculinaria.

PALADAR CUBANO

R. Conde de Linhares, 926 A, Coração de Jesus, ((31) 99266-0354. Ter. a dom.: 11h/15h. @paladardocubano.

PEQUIM 2000 (CHINÊS)

Av. Cristiano Machado, 4.000, Minas Shopping, União, (31) 3426-1190. Seg. a sáb.: 10h/22h45; 10h/21h45.

Av. Olegário Maciel, 1.600, loja 78, Diamond Mall, Lourdes, (31) 98240-3695. Seg. a sáb.: 10h/23h; 10h/22h. @pequim2000.

SAN RO RESTAURANTE (TAIWANÊS)

R. Professor Moraes, 651, Savassi, (31) 99325-6997. Seg. a sáb.: 11h/15h. @sanro_vegetariano.

SÍTIO SÍRIO

R. Paraíba, 1.378, Savassi, (31) 3654-4222. Seg. a sáb.: 9h/22h. @sitosiario. Cartões: todos.

SÍ SEÑOR (MEXICANO)

Av. dos Andradas, 3.000, Santa Efigênia, Boulevard Shopping, (31) 2512-2443. Seg. a qui.: 12h/15h e 17h/23h; sex. e sáb.: 12h/ 23h; dom.: 12h/22h. @sisenorbrasil.

STADT JEVER

Av. do Contorno, 5.771, Funcionários, (31) 3047-3113 (31) 3223-5056. Ter. e qua.: 18h/0h; qui. a sáb.: 18h/01h; dom.: 18h/0h. @stadtjever.

TAKOS MEXICAN BAR

Av. Cristóvão Colombo, 478, Savassi, (31) 99959-5181. Seg. a sáb.: 11h30/22h30; dom. e feriados: 13h/22h30. @tacosmexicanbar.

TENDA DO SHEIK (ÁRABE)

Av. Francisco Deslandes, 871, Anchieta, (31) 3287-0786 (31) 3221-3405. Diariamente: das 8h às 22h. @tendadosheik.

VILA ÁRABE

Rua Pernambuco, 781, Funcionários, (31) 3262-1600. Seg. a sex.: 12h/15h; seg. a sáb.: 19h/22h; sáb., dom. e fer.: 12h/16h. @vilaarabe. Mais 3 endereços.



YUN TON (CHINÊS)

R. Santa Catarina, 946, Lourdes, (31) 3337-6371. Seg. a qui.: 11h30/14h30 e 18h30/23h; sex.: 11h30/14h30 e 18h30/0h; sáb.: 11h30/0h; dom.: 11h30/22h. @yuntonrestaurante.

ZAIKA TANDOOR

R. Oriente, 246, Serra, (31) 2551-7891/99373-8010. Ter. a sex.: 11h/15h e 18h/22h30; sáb. e dom.: 11h/22h30. @zaika_tandoor_comidaindiana.

COZINHA LIGHT/SALADA

ALOHA POKE SNACK BAR

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: 11h/21h. @alohapokebrasil.

BEJÍ SUSHI VEG

Av. Olegário Maciel, 742, loja 3.229, 3º andar, Centro, (31) 99752-1078. Qua.: 18h/22h; qui. a sáb.: 12h/22h; dom.: 12h/16h. @beji.sushiveg.

BEM NATURAL

R. Ponte Nova, 364, Floresta, (31) 3423-9944 ou (31) 99989-0734. Seg. a sáb.: 11h/15h. @bemnatural.

BIONATURAL

R. Curvelo, 72, Floresta, (31) 3213-3089. Seg. a sex.: 8h/19h; sáb.: 8h/16h. @bionaturalbh.

CASA AMORA

R. Paraíba, 941, Savassi, (31) 3261-5794. Seg. a sex.: 11h30/14h30; sáb.: 12h/15h. @casaamorabh. ▶



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

Instagram and Facebook icons followed by [casanicolau](#)



Há 35 anos

**Fazendo jus à
TRADIÇÃO MINEIRA**

@xapurirestaurante | (31)3496-6198
Rua Mandacarú, 260 - Trevo, BH

*Esperamos
sua visita!*

XAPURI[®]
DESDE 1987

RESTAURANTES

FORMOSO COZINHA NATURAL

R. Ouro Fino, 452, Box 21-22-23, Mercado Distrital do Cruzeiro, Cruzeiro, (31) 3889-8273. Seg.: 11h30/14h30; ter. a sáb.: 11h30/15h30. @restauranteformoso.

HORTA MIX SALADERIA

R. Alvarenga Peixoto, 510, Lourdes, (31) 2555-0510. Seg. a sex.: 11h/17h. @hortamixsaladeria.

LIGHT LIFE

R. Paraíba, 1.068, Funcionários, (31) 3261-6366. Seg. a sex.: 9h30/19h. @lightlifebh.

LINA RESTAURANTE

R. Espírito Santo, 2.324, Lourdes, (31) 98012-7245. Seg. a sáb.: 18h/0h; sáb.: 11h/0h; dom.: 9h/17h. @lina.restaurant.

MANJU

R. Turibaté, 96, Sion, (31) 99819-1544. Ter. a sex.: 12h/18h30; sáb.: 9h/13h. @manju.official.

ME GUSTA

R. Juvenal de Melo Senra, 395, loja 4, Belvedere, (31) 2511-2333. Seg. a sex.: 8h/21h; sáb. e dom.: 9h/21h. @megustabh.

NASCENTE

R. Congonhas, 510, Santo Antônio, (31) 3227-3781. Seg. a sáb.: 8h/18h. @restaurantenascente.

NATURALMENTE

R. Rio de Janeiro, 1.197, loja A, Centro, (31) 3213-7029 (31) 99649-1713. De seg. a sáb.: das 11h às 15h. @restaurantenaturalmente.

POKE SIM!

R. Antônio de Albuquerque, 629, Savassi, (31) 3295-0497. Diariamente: das 11h à 0h. @poke.sim.

POMAR FRESH FOOD

R. Rio de Janeiro, 1.186, Centro, Lourdes, (31) 97180-5310. R.

Pernambuco, 989, Savassi, (31) 97180-5310. Seg. a sex.: 11h/21h; sáb.: 11h30/15h. R. Araguari, 1.635, Santo Agostinho, (31) 97180-5310. Seg. a sex.: 11h/20h; sáb.: 11h30/15h. @pomarfreshfood.

PROJETO SABOR

Av. Luiz Paulo Franco, 466, Belvedere, (31) 2127-2923. Av. Cônsul Antônio Cadar, 127, São Bento, (31) 3342-1373. Diariamente: 11h/22h. @projetosabor.



RUDAH COZINHA SAUDÁVEL

R. Ilacir Pereira Lima, 124, Silveira, (31) 3656-4453. Seg. a sex.: 11h/21h; sáb. e dom.: 11h/17h. R. Padre Rolim, 778, Santa Efigênia, (31) 3021-9199. Seg. a sex.: 11h/15h. @rudahcozinhasaudavel.

SAMBA FRESH

R. Fernandes Tourinho, 97, loja 1F, Savassi, (31) 2526-5020. Diariamente: 11h/22h. @sambafresch.

TRIBBU

R. Antônio de Albuquerque, 892, Funcionários, (31) 3327-0040. Diariamente: 11h/22h. @tribu_fit_food. Mais 6 endereços.

VILLAVEG COZINHA NATURAL

R. Salinas, 1.547, Santa Tereza, (31) 3568-5749. Qua. a dom.: 11h/15h. @villaveg.

VITALE GOURMET

BR-356, 2.500, 2º andar, Ponteio Lar Shopping, Santa Lúcia, (31) 3285-1451. Seg. a sáb.: 10h/22h; dom.: 12h/22h.

COZINHA MINEIRA

ARNALDO RESTAURANTE

Av. Carandaí, 420, Funcionários, (31) 3524-5000. Seg. a sex.: das 12h às 15h. @restaurantearnaldo.

Gastronomia!

QUE FAZ HISTÓRIA!

BISTRÔ



BUFFET



EM CASA



PASTA E PARRILLA

Rullus

40 anos

RESTAURANTES

Reprodução Instagram



Rokkon

2º colocado na categoria **JAPONÊS**



Conhecido pela atenção na escolha dos peixes, tem opções à la carte, com pratos de sushi, sashimis, makis, temakis e versões quentes, como risotos e yakissobas, entre outros. Uma boa pedida é o Sushi Roll de Salmão com recheio de camarão e cream cheese; ou o Sashimi Darumá Marinado, com fatias de atum levemente grelhadas e marinadas. No Vila da Serra, a marca se uniu ao The Urbn para criar o restaurante The Urbn Rokkon, que mescla os pratos orientais com alta coquetelaria. Av. Professor Mário Werneck, 500, Buritis, (31) 3275-2940. Seg. a dom.: 11h15/22h45. @rokkonbr.

CAFÉ PADDOCK

Av. Otacílio Negrão de Lima, 7.400, Bandeirantes, (31) 3427-7329. Sáb., dom. e feriados: 11h/17h. @cafe.paddock

CAIPIRA XIQUE

R. Francisco Bretas Beringer, 324, Copacabana, (31) 3441-6035. Seg. a qui.: 11h30/15h; sex.: 11h30/22h; sáb.: 12h/22h; dom.: 12h/17h. @caipira_xique_restaurante.

CANTINA DA NÂNA

Av. Pres. Juscelino Kubitschek, 6.001, Santa Maria, (31) 3361-0632 (31) 99853-6338. Seg. a sex.: 11h/15h; sáb.: 11h30/15h30. @cantinadanana.

CANTO DO MATO

Al. Campo Alegre, 1.000, Condomínio San Remo, Contagem, (31) 97172-7431. Seg. a sáb.: 8h/17h. @cantodomato..

FAZ DE CONTA

Av. Toronto, 1.465, Jardim Canadá, Nova Lima, (31) 3541-8959. Ter. a sex.: 11h30/15h; sáb. e dom.: 11h30/17h. @restaurantefazdeconta.

FAZENDINHA SÃO BENTO

R. Kepler, 810, Santa Lúcia, (31) 99501-2299. Qua. a sáb.: 11h30/22h; dom.: 11h30/17h. @fazendinhasaobentobh.

FEIJUADA

Av. Fleming, 900, casa 6, Ouro Preto, (31) 3234-7388. Qui. e sex.: 12h/15h; sáb. e dom.: 12h/16h. @restaurantefeijuada.

JARDIM DE MINAS

R. Noraldino de Lima, 581, Aeroporto, (31) 3443-6299. Seg. e ter.: 11h/15h; qua. a sáb.: 11h/0h; dom.: 11h/16h. @restaurantejardimdeminas.

MAR MINEIRO

Estrada da Servidão, 300, Macacos, Nova Lima, (31) 3547-7334. Sex. a dom.: 11h/18h. @marmineirorestaurante.

MARIA DAS TRANÇAS

R. Estoril, 938, São Francisco, (31) 3441-3708/ 97176-3708. Seg. a sáb.: 11h/21h; dom.: 11h/18h. @mariadastrancasrestaurante.

MINAS GRILL

R. Rio de Janeiro, 910, Piso Tupis, Shopping Cidade, Centro, (31) 3214-4959. De seg. a sáb.: 9h/22h; dom.: 10h/ 22h. E mais 3 endereços na cidade. @minas.grill.

NUTREAL

R. Projetada, 285, Condomínio Lagoa do Miguelão, Nova Lima, (31) 3541-4055. Ter. a sex.: 12h/17h; sáb. e dom.: 12h/18h. @nutreal.

OMILÍA

R. da Mata, 45, Condomínio Villa Monteverde, Nova Lima, (31) 3643-1773/ 99724-2038. Ter. a sáb.: 12h/0h; dom.: 12h/17h. @omiliarestaurante.

O ROÇA GRANDE

R. dos Timbiras, 1.944, Lourdes, (31) 99119-4739. Seg. a sex.: 9h/18h; sáb.: 9h/16h. @orocagrande.

PACATO

R. Rio de Janeiro, 2.735, Lourdes, (31) 98324-8736. Qui. e sex.: 12h/15h; qua. a sáb.: 19h/23h; sáb. e dom.: 12h/16h. @pacatobh. ▶

PROMOÇÃO

**BLUE
FRIDAY**

WIZARD
by Pearson - Savassi

CONCORRA A
R\$ 10 MIL
PARA EXPLORAR
O MUNDO E O SEU INGLÊS

E GANHE
R\$ 450 DE DESCONTO
NA HORA



ÚLTIMOS DIAS
PARA GARANTIR SEU INGLÊS AINDA
ESTE ANO E CONCORRER A PRÊMIOS

MATRICULE-SE JÁ



Rua Alagoas, 712 - Savassi



(31) 98386-2089



@wizardsavassi

RESTAURANTES

PLAZA PALADARES

Av. Uruguai, 20, Sion, (31) 3654-3331.
Seg. a sex.: 11h/15h; sáb. e dom.:
11h30/16h. @plazapaladares.

RANCHO VERDE

R. Ismail Vilela Lima, 205, Braúnas,
(31) 3496-6901. Seg.: 11h30/17h;
qua. e qui.: 11h30/16h30; sex.:
11h30/23h; sáb. e dom.: 11h30/17h.
@ranchoverdepampulha.

VILLA FRANCISCA

MG-10, Aeroporto Internacional
Tancredo Neves, Confins, (31)
3689-2168. Seg. e ter.: 6h/17h; qua.
a sex.: 6h/20h; sáb.: 6h/16h. @villa.
francisca.

XAPURI

R. Mandacaru, 260,
Braúnas, (31) 3496-6198.
Ter. a sáb.: 11h/22h;
dom.: 11h/18h.
@xapurirestaurante.



XICO DA KAFUA

Av. Itaú, 1.195, João Pinheiro, (31)
3375-2640. Seg. a dom.: 11h/16h.
@xicodakafua.

COZINHA PORTUGUESA

RESTAURANTE DO PORTO

R. Espírito Santo, 1.507,
Lourdes, (31) 3482-9870/
99773-0550. Ter. e qua.:
10h/23h; qui. a sáb.: 10h/0h;
dom.: 10h30/18h. R. Conselheiro
Lafaiete, 2.099, Sagrada Família,
(31) 99773-0550.
Diariamente: 11h/0h.
@restaurantedoportooficial.



TABERNA PORTUGUESA

Av. Bernardo Monteiro, 1.414,
Funcionários, (31) 99895-3189.
Qua.: 12h/16h; qui. e sex.: 12h/16h
e 19h30/22h; sáb.: 12h/16h; dom.:
12h/17h. @tabernaportuguesabh_.



Reprodução Instagram

Taika Izakaya



3º colocado na categoria JAPONÊS

O ambiente da casa do empresário Gabriel Rache é intimista e acolhedor, com mesas e sofás escuros. Entre as receitas mais pedidas está a Gyosa, pastel japonês leve, cozido no vapor e rapidamente frito em uma panela com pouco óleo. Quem estiver atrás de um prato principal, o Guy Katsu (filé mignon empanado na farinha panko, servido com molho tonkatsu, arroz Gohan e salada fresh) promete aquecer o paladar. Para quem gosta de ousar um pouco mais, as vieiras com manteiga de trufas no limão siciliano é uma opção leve e sofisticada.

R. Juvenal de Melo Senra, 383, Belvedere, (31) 2127-1818. Ter. a qui.: 18h/23h30; sex. e sáb.: 18h/0h30; dom.: 18h/22h30. @taikaizakaya.

COZINHA VARIADA

A CASA - COZINHA CRIATIVA

R. Maranhão, 1162, Funcionários,
(31) 99358-8475. Diariamente: das
11h às 14h30.
@acasacozinhacriativa_.

BERILO

R. Fernandes Tourinho, 503, Savassi,
(31) 2573-0093. Ter. a dom.: 11h/0h.
@berilo.cozinhadrinks.

CAÊ RESTAURANTE BAR

R. Outono, 314, Sion, (31) 2528-

2244. Ter. a qui.: 18h/0h; sex. e sáb.:
12h/0h; dom.: 12h/17h.
@caerestaurantebar.

CAFÉ CINE BRASIL

R. Carijós, 258, Cine Theatro Brasil
Vallourec, Centro, (31) 3243-4706.
Seg. a qua.: 7h30/20h; qui. a sáb.:
7h30/21h. @cafecinebrasiloficial

CAMARADERIA GASTROBAR

R. Cláudio Manoel, 555, Funcionários,
(31) 3646-4616. Seg. a qui.:
11h/15h; sex. e sáb.: 11h/22h; dom.:
11h/16h30. @camaraderia.



Imagina começar um jogo

3 x 0

Leia o QR Code para anunciar seu imóvel e ganhe até 3 meses de aluguel adiantado*



Anuncie agora

*Sujeito às condições da campanha COPA LAR. Válido durante o período copa

LAR

Transformando vidas
através de um LAR.

Siga a LAR nas redes sociais!



RESTAURANTES

COMIDARIA GUERRA

Av. Olegário Maciel, 742, 3º andar, loja 3.230, Centro, (31) 99787-3087. Ter.: 10h/15h; qua.: 10h/22h; qui. e sex.: 10h/0h; sáb.: 12h/0h; dom.: 12h/18h. @comidariaguerra.

COZINHA SANTO ANTÔNIO

R. São Domingos do Prata, 453, Santo Antônio, (31) 98218-6427. Ter. a sex.: 12h/15h; sex. a dom.: 12h30/17h30. @cozinha_santoantonio.

DEGRAUS

Av. Guarapari, 176, Santa Amélia, (31) 98434-7227 (31) 3226-7334. Ter. a sex.: 18h/1h; sáb. e dom.: 13h/1h. @degrausgastroculinario.

DRUMMOND

R. Professor Moraes, 600, Savassi, (31) 3064-6520. Diariamente: das 6h às 10h; das 12h às 15h e das 15h30 às 23h. @holidayinnbh.

EMPÓRIO DAMIANO

R. São Romão, 460, Santo Antônio, (31) 2516-9997. De ter. a sex.: das 17h às 23h; sáb.: das 11h às 16h. @emporiodamiano.

EMPÓRIO TOSCANINI

R. Arturo Toscanini, 61, Santo Antônio, (31) 3643-1005. Diariamente: das 8h às 23h. @emporiotoscanini.

FILÉ

Av. Fleming, 271, Ouro Preto, (31) 3498-4554. Diariamente: das 11h30 às 22h. @filefleming.

FLORESTAL

Av. Assis Chateaubriand, 176, Floresta. Qua. a sex.: 18h/23h; sáb.: 12h/23h; dom.: 12h/16h. @florestal.bh.

GASTRÔ HUB

A. Do Contorno, 4667, Serra, (31) 2527-5858. Seg. a sex.: 11h/15h e 18h/23h; sáb.: 11h/16h e 18h/23h; dom.: 11/22h. @gastrohub.bh.



Coco Bambu

2º colocado na categoria PEIXES / FRUTOS DO MAR
3º colocado na categoria CARTA DE VINHOS



O cardápio é imenso, com 80 opções de entrada e 120 principais. Destaque para 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. A adega tem capacidade para duas mil garrafas e reúne vinhos de todos os tipos e origens. A linha Coco Bambu, desenvolvida especialmente para acompanhar os pratos da casa, tem vinhos assinados pelo enólogo português Luís Duarte, cuja vinícola fica na região do Alentejo: o branco é uma combinação das uvas antão vaz, arinto e alvarinho e harmoniza com frutos do mar; o tinto, corte de aragonez, trincadeira, alicante bouschet, vai bem com carnes e massas. Inclui também um espumante elaborado pelo método champenoise pela Casa Valduga, com 60% de chardonnay e 40% de pinot noir.

R. Francisco Deslandes, 900, Anchieta, (31) 3504-9180. Seg. a qui.: 11h30/15h; sex. a dom.: 11h30/17h; seg. a qui.: 18h/20h; sex. a dom.: 17h/20h; dom. a qui.: 20h/0h; sex. e sáb.: 20h/1h. @cocobambuoficial. Mais 3 endereços.

LE CAFÉ

R. Matias Cardoso, 11, loja 7, Santo Agostinho, (31) 3337-6598/ 99798-8671. Seg. a sex.: 8h/19h. @lecafebh.

MATURI

R. Mármore, 169, Santa Tereza, (31) 99826-9719. Sex.: 11h/16h; sáb. e dom.: 11h/17h. @maturibh.

MERCI BAR À VIN – CASA DO PORTO

R. Bernardo Mascarenhas, 45, Cidade Jardim, (31) 99469-0010. Ter.

a qui.: 17h/0h; sex.: 12h/0h; sáb.: 12h/18h. @mercibaravin.

MERCADO GRANO

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

NUUÚ GASTROBAR

R. Arturo Toscanini, 41, Santo Antônio, (31) 3311-9410.

Diariamente: 12h/15h e 19h/23h.
@nuuurestaurante.

O JARDIM

Av. Cônsul Antônio Cadar, 117, São Bento, (31) 3318-7787. Ter. a sex.: 11h30/15h; qua. a sex.: 19h/23h; sáb.: 12h/16h e 19h/23h30; dom.: 12h/16h30. @ojardimrestaurante.

PÁTRIA COZINHA BRASIL

R. Celso Porfírio Machado, 1;520, Belvedere, (31) 3291-7614. Ter. a sex.: 18h/0h; sáb.: 12h/0h; dom.: 12h/17h. @patriacozinhabrasil.

PELLEGRINO

R. Laranjal, 459, Anchieta, (31) 2526-1085/ 99565-7942. Ter. a sex.: 18h30/0h30; sáb.: 13h/17h e 18h30/0h30; dom.: 13h/17h. @pellegrinorestaurante.

QUINTO DO OURO (OURO MINAS)

Av. Cristiano Machado, 4.001, Hotel Ouro Minas, Ipiranga, (31) 3429-

4001. Diariamente: 12h/0h.
@quintodoouro.

RESTAURANTE DO ANO

R. Levindo Lopes, 158, Savassi, (31) 2536-2408. Seg a dom.: 11h30/15h30h; sex. e sáb.: 18h/0h. @restaurante_do_ano.

RESTAURANTE DO PALÁCIO

R. Arquiteto Rafael Berti, 330, Portaria 1 (Palácio Mangabeiras), (31) 99582-5610. Qui.: 19h/23h; sex. e sáb. 19h/23h; dom. 12h/18h. @restaurantedopalacio.

SOPHIA CAFÉ

R. Bernardo Guimarães, 2.044, Lourdes, (31) 2537-3099. Diariamente: das 8h às 22h. @sophiacafe.

TERRA MÉDIA EXPERIENCE

R. Turquesa, 349, Prado, (31) 98250-1339. Qua. a dom.: 18h/0h. @terramediaexperience.

THE HOUSE FOOD & FUN

Av. do Contorno, 5.727, Savassi, (31) 98514-0576. Seg. a qui.: 18h/23h; sex.: 18h/0h30; sáb.: 13h/23h30; dom.: 13h/16h e 18h/22h. @thehouseoficial.

TOPO DO MUNDO

R. Senador Milton Campos, 145, 2º andar, Vila Castela, Nova Lima, (31) 99371-0234. Ter. a sex.: 17h/22h; sáb.: 12h/22h; dom.: 12h/19h. @restaurantetopodomundo.

VILA CHALEZINHO

Alameda Oscar Niemeyer, 132 - Vila da Serra, Nova Lima, (31) 3097-2019. Ter. a sex.: 19h/0h; sáb.: 13h/17h30 e 19h/0h. @vilachalezinho.

ITALIANO

ANCORA POR UN'ALTRA VOLTA

R. Curitiba, 2.060, Lourdes, (31) 3245- 0959. Ter. a sáb.: 12h/0h; dom.: 12h/17h. @restauranteancorabh. ▶

GOVERNO DE MINAS APRESENTA:

BDMG
60 anos

A TAXA PARA MPE CAIU
4,5%
ao ano + Selic

Oferta por tempo limitado!

O BDMG está cada vez mais próximo para o seu negócio ir cada vez mais longe. Ao completar 60 anos, o Banco de Desenvolvimento de Minas Gerais reduz ainda mais suas taxas e oferece às micro e pequenas empresas o crédito mais barato do mercado: BDMG Profamep.

São 48 meses para pagar, incluindo 11 meses de carência.

E mais! Condições especiais para clientes Fidelidade, negócios liderados por mulheres e empresas de Arranjos Produtivos Locais.

Aprovável! Condições disponíveis até 31/12/2022.

Acesse: bdmg.mg.gov.br
e contrate agora!



RESTAURANTES

COZINHA DA VÓ ANNA

Av. Olegário Maciel, 742, 2º andar, loja 2.091, Centro, (31) 98902-1072. Qua. a sex.: 12h/17h; sáb.: 12h/21h; dom.: 12h/16h. [cozinha_davoanna](#).

DAL GRANO

Av. Presidente Antônio Carlos, 7.456, Pampulha, (31) 3505-9200. Seg. a sex.: 11h30/15h e 18h/0h; sáb. e dom.: 12h/0h. [@dal_grano](#).

DIVERTITI

R. Francisco Deslandes, 900, loja 117, Anchieta, (31) 3245-9412. Diariamente: 11h/22h. [@divertiti_bh](#).

DONA DERNA

R. Tomé de Souza, 1.331, Savassi, (31) 3223-6954. Ter. a dom.: 11h30/17h; sex.: 11h30/23h30. [@donaderna](#).

EST!EST!EST!!!

Av. Getúlio Vargas, 107, Funcionários, (31) 2526-5852. Ter. a sex.: 11h30/15h; sáb. e dom.: 12h/16h; ter. a qui.: 18h/23h; sex.: 18h/0h; sáb.: 19h/0h. [@estcucina](#).

GERO

R. São Paulo, 2.320, Lourdes, (31) 3500-8970. Seg. a qui.: 12h/15h e 19h/0h; sex. e sáb.: 12h/1h; dom.: 12h/17h. [@fasano](#).



LA CUCINA DI PIERO

R. Cabrobó, 357A, Sagrada Família, (31) 99224-6124. Qui. a sáb.: 19h/0h. Somente reserva. [@lacucinadipiero](#).

MASSA MERCADO

Av. Olegário Maciel, 742, 2º andar, loja 2.021, Centro, (31) 99394-9591. Ter. a qui.: 11h/15h; sex. e sáb.: 11h/22h; dom.: 11h/16h. [@massamercadonovo](#).

NERO CUCINA

R. Halley, 1.075, Santa Lúcia, (31) 98381-2269. Seg. e ter.: 12h/16h;



Reprodução Instagram

Baiana do Acarajé



3º colocado na categoria PEIXES / FRUTOS DO MAR

Localizado em um quarteirão fechado da Savassi, o restaurante tem mesas no passeio onde cervejas de garrafa, caipifrutas e água de coco natural dividem espaço com petiscos baianos típicos como acarajé e casquinha de caranguejo ou siri na happy hour. O cardápio é amplo e incluiu vatapá, caruru, moquecas variadas (de lagosta, siri catado, camarão, mistas e até vegana, de banana com palmito), gratinados como camarão ao catupiry e lagosta ao thermidor, bobó, mariscada, frutos do mar grelhados e camarão no coco, entre outras delícias.

R. Antônio de Albuquerque, 440, Savassi, (31) 3586-3267. Seg.: 17h/23h; ter. e qua.: 12h/23h40; qui. a sáb.: 12h/0h; dom.: 12h/19h30. [@baianadoacarajebh](#).

qua. a sáb.: 12h/0h; dom.: 12h/18h. [@nerocucinabh](#).

PARRILLA ITÁLIA

Av. dos Andradas, 3.000, Boulevard Shopping, Santa Efigênia, (31) 2531-3288. Diariamente: 10h/23h. Rua dos Tupis, 337, Centro, (31) 3271-6178. Seg. a sáb.: 11h/19h. [@parrillaitaliabh](#).

PASTA LAB

R. Fernandes Tourinho, 235, Funcionários, (31) 97234-6461. Qua. a sex.: 12h/4h30 e 19h/22h30; sáb.: 12h/16h e 19h/22h30; dom.:

12h/16h. [@pastalab_bh](#).

PECORINO BAR & TRATTORIA

Av. Olegário Maciel, 1.600, loja 30, Diamond Mall, Santo Agostinho, (31) 3166-0755. Diariamente: 12h/23h. [@pecorinobr](#).

JAPONÊS

CHOP STICK SAN

R. dos Inconfidentes, 1.068, Savassi, (31) 3261-2210. Diariamente: 11h30/15h e 18h30/23h. [@restaurante_chopsticksan](#).

NÃO IMPORTA O TAMANHO DO SEU PROJETO DE SEGURANÇA, NÓS REALIZAMOS.

DGP EMIVE

O DGP é um núcleo do Grupo EMIVE especializado em projetos de segurança de grande porte, com atuação em todo o território nacional.

- **Automação predial/industrial com controle de acesso;**
- **Detecção de incêndio;**
- **Monitoramento por câmeras inteligentes;**
- **Proteção perimetral;**
- **Alarmes e sonorização.**
- **Operação remota com monitoramento 24h.**

Tecnologia, expertise e 30 anos de atuação para promover segurança plena, não importa o tamanho da sua necessidade.

www.emive.com.br/dgp | 31 3298.5151

EMIVE
GRANDES PROJETOS

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

RESTAURANTES

HASHI

Av. Aggeo Pio Sobrinho, 130, Lj. 11, Buritis, (31) 2552-5233. Seg. a sex.: 18h/23h30; sáb. e dom.: 11h/23h. @hashiburitis.

HOKKAIDO

BR-356, 2.500, Ponteio Lar Shopping, Santa Lúcia, (31) 3286-4020. Seg. a qui.: 11h/0h; sex. e sáb.: 11h/1h; dom.: 12h/0h. @restaurantehokkaidobh.

KANPAI

R. Pium-i, 1.122, Cruzeiro, (31) 3656-4621. Seg. a sex.: 18h/23h; sáb. e dom.: 12h/16h e 18h/23h. @restaurantehokkaidobh.

KEI

R. Bárbara Heliodora, 54, Lourdes, (31) 3337-4000. Seg. a sex.: 18h/23h; sáb. e dom.: 12h/23h. @keicozinhajaponesa.

KEIKO SUSHI BAR

R. Flórida, 233, Sion, (31) 99731-5393. Ter. a sáb.: 18h/22h30; dom.: 18h/22h. @keikosushibar.

KINOKO

R. José Rodrigues Pereira, 1.274, Buritis, (31) 2535-2550. Seg. a qui.: 18h/0h; sex. e sáb.: 12h/15h e 18h/0h. @kinokorestaurante.

LET SUSHI

R. Espírito Santo, 1.972, Lourdes, (31) 3318-2249. Seg. a sex.: 11h30/15h e 18h30/23h; sáb.: 12h/23h; dom.: 12h/22h. @nashysushi_.

MAYU

Al. Oscar Niemeyer, 975, Vila da Serra, Nova Lima, (31) 3225-6644. Seg. a sex.: 18h/0h; sáb. e dom.: 12h/0h. @restaurante_mayu.

MARUKAME

Av. do Contorno, 8.863, Gutierrez, (31) 2526-9006. Ter. a qui.: 18h/22h; sex. e sáb.: 18h/23h; dom.: 12h/16h e 18h30/22h. @marukamebh.



Reprodução Instagram

Barolio

2º colocado na categoria PIZZARIA



A pizza da casa segue o estilo napolitano tradicional, mais saudável e menos calórico, com massa a base de farinha importada da Itália fermentada lentamente e assada por no máximo 90 segundos em forno a lenha de altíssima temperatura. A mesma massa é usada nos panuozzi, sanduíches tradicionais na cidade de Nápoles. O cardápio oferece ainda pratos de frutos do mar, massas, risotos, carnes e vegetais feitos com ingredientes frescos e selecionados. A carta de bebidas tem cervejas artesanais e importadas e drinques.

Al. Oscar Niemeyer, 1.033, loja 4, Bloco B, Vila da Serra, Nova Lima, (31) 3786-1359. Ter. a qui.: 11h/23h; sex.: 11h/0h; sáb.: 12h/0h; dom.: 12h/21h. @baroliobh.

NARU SUSHI

R. Espírito Santo, 2.324 B, Lourdes, (31) 98615-2460. Ter. a dom.: 18h/23h. @narusushibh.

NASHY SUSHI

R. Espírito Santo, 1.972, Lourdes, (31) 3318-2249. Seg. a sex.: 11h30/15h; sáb.: 12h/23h; dom. e feriados: 12h/ 22h. @nashysushi_.

OCHI SUSHI

Av. Fleming, 900, Ouro Preto, (31) 2526-9950. Ter. a sex.: 19h/23h; sáb. e dom.: 12h/23h. @ochisushi.

OKINAKI

Av. Álvares Cabral, 1.303, Lourdes. Ter. a sex.: 18h/23h; sáb.: 12h30/23h; dom.: 12h30/16h30. @okinakibh.

SAKANÁ SUSHI & HAND ROLL'S

Av. do Contorno, 7.000, Lourdes, (31) 2515-0007. Seg. a qua.: 19h/0h; qui. a sáb.: 19h/1h; dom.: 19h/0h. @sakana_bndnsk.

SHITAKE

Av. Olegário Maciel, 1.772, Santo Agostinho, (31) 3335-4633. Seg. a sex.: 11h30/15h e 18h/0h; sáb. e dom.: 12h/ 15h30 e 18h/0h. @shitake_bh.



Pudim JK, uma receita tradicional da família Kubitschek, encontrado exclusivamente no restaurante do hotel



Sua hospedagem em Brasília, com gostinho de Minas Gerais.

Inspiramos em Jk para oferecer a típica hospitalidade mineira.

No Kubitschek Plaza Hotel você será recebido com um caloroso sorriso, uma estada agradável e acolhido em um ambiente familiar.

Aproveite para conhecer o nosso restaurante Diamantina, com o menu inspirado em Minas, incluindo o pudim preferido de Juscelino, que trouxe o jeitinho mineiro para o coração do Brasil.



🌐 plazabrasilia.com.br/kubitschek
✉ reservaskubitschek@plazabrasilia.com.br
📱 @kubitschekplaza
☎ +55(61) 3329 3333

RESTAURANTES

SUMÔ

LOUNGE BH

Av. Bandeirantes, 1.789, Mangabeiras, (31) 3223-8479. Seg. a dom.: 10h/22h. @sumoloungebh.

SUSHI NAKA

R. Espírito Santo, 1.972, Lourdes, (31) 3318-2249. Seg. a sex.: 11h30/15h; sáb.: 12h/23h; dom. e fer.: 12h/22h. @sushinakabh.

TAKÊ RESTAURANTE

R. Professor Moraes, 659, Funcionários, (31) 3287-2730. Seg. a qui.: 11h/15h e 19h/0h; sex.: 11h/15h e 19h/1h; sáb.: 12h/16h e 19h/1h; dom.: 12h/16h e 19h/0h. @takebh.

TATAME

R. Grão Mogol, 872, Sion, (31) 3227-2069. Ter. a sex.: 12h/15h e 18h/22h; sáb.: 12h/22h30; dom.: 12h/22h. @restaurantetatame.

THE URBN ROKKON

Al. Oscar Niemeyer, 1369, loja 48, Vila da Serra, Nova Lima, (31) 97111-7228. Ter.: 18h/0h; qua. a sex.: 18h/1h; sáb.: 14h/1h; dom.: 16h/22h. @theurbn.rokkon.

TMAK TEMAHERIA E SUSHI BAR

R. Sergipe, 1.423, loja 7, Savassi, (31) 3047-6336. Diariamente: 17h/0h. @tmaksushibar.

TOKAI

Av. dos Andradas, 3.000, Piso 3, Boulevard Shopping, Santa Efigênia, (31) 3241-7237. Diariamente: 11h/22h. @tokaigourmet.

UDON

Av. do Contorno, 7.315, Hotel Mercure, Lourdes, (31) 2528-2249. Seg. a sex.: 12h/15h e 18h/0h; sáb. e dom.: 12h/1h. Estrada para Nova Lima, 421, Belvedere, (31) 3324-2046. Seg. a sex.: 18h/0h; sáb. e dom.: 12h/1h. @udonbh.



Reprodução Instagram

Mangabeiras



3º colocado na categoria PIZZARIA

Uma das pizzarias mais tradicionais de Belo Horizonte, a Mangabeiras oferece 20 sabores de pizza no cardápio, que vão das clássicas marguerita, pepperoni e aliche a coberturas mais elaboradas, como a Bella Parma (molho de tomate, muçarela especial, cream cheese Philadelphia, presunto tipo Parma e geleia de damasco (opcional)). As pizzas grande e gigante têm a opção da borda vulcão, com recheio de catupiry ou cheddar. A casa oferece também opções de massas como lasanha, canelone e calzone.

Av. Afonso Pena, 4.200, Mangabeiras, (31) 3211-1777.

Diariamente: 11h/0h. @pizzariamangabeiras. Mais 4 endereços.

YAKAN LOUNGE

Av. do Contorno, 5.757, Savassi, (31) 3024-4539. Seg. a dom.: 11h/22h. @yakanbh.

YUKAI

R. Grão Mogol, 1.045, Sion, (31) 3287-3001. Seg. a qui.: 18h/0h30; sex., sáb. e dom.: 12h/1h. @yukaicozinhajaponesa.

PEIXES/FRUTOS DO MAR

ALGUIDARES

R. Pium-i, 1.037, Sion, (31) 3221-8877. Seg. a sex.: 12h/15h e 19h/22h; sáb.: 12h/22h; dom.: 12h/18h. @alguidares.



BADEJO

R. Ceará, 1.685, Savassi, (31) 97301-4785. Ter. a sex.: 12h/15h30 e 18h/23h30; sáb.: 12h/23h30; dom. e fer.: 12h/17h. @restaurantebadejo.

CAMBURI

R. Minas Novas, 13, Cruzeiro, (31) 3568-4001. Qua. a sex.: 12h/15h e 18h/22h; sáb.: 12h/22h; dom.: 12h/17h. @camburibh.

DO PEIXE

R. Doutor Jefferson de Oliveira, 231, Santa Amélia, (31) 2552-4014. Ter. a sex.: 18h/23h30; sáb.: 11h/23h30; dom.: 11h/21h. @dopeixerestaurante.



Mantenha sua equipe profissional saudável com a Contrei

Conte com quem é referência em Medicina, Segurança e Ergonomia do Trabalho há mais de **40 anos**.

A Contrei resolve o E-social, integrando os dados do seu RH com as áreas de medicina e segurança do trabalho, utilizando as melhores plataformas de softwares, completamente on-line.

Com uma equipe altamente qualificada e composta por médicos, engenheiros e ergonomistas do trabalho, a Contrei realiza a implantação de serviços como PCMSO, Exames, AET, PGR, PPRA, Gestão Ambulatorial, Treinamentos, Laudos, Perícias e muito mais.

Tudo isso com a comodidade do atendimento padronizado em Medicina do Trabalho em todo o Brasil.



CONTREI

INTELIGÊNCIA EM SAÚDE, SEGURANÇA E ERGONOMIA DO TRABALHO

Conheça todos os nossos serviços pelo site:

www.contrei.com
e fale com um de nossos consultores.

RESTAURANTES

ESTAÇÃO DO PEIXE

R. Conselheiro Rocha, 2.983, Santa Tereza, (31) 99828-4274. Qua. a sex.: 17h/0h; sáb.: 12h/0h; dom.: 12h/20h. @estacaodopeixebh.

MR. CRAB SEAFOOD

Av. Marquês de Valença, 99A, Gutierrez, (31) 3568-8665/ 98518-1029. Ter. a sex.: 17h/0h; sáb.: 11h/0h; dom. e fer.: 11h/16h. @mrcrabseafoodbh.

ODARA COZINHA TÍPICA BAIANA

Av. do Contorno, 9.345, Prado, (31) 3309-6098. Sex.: 18h/23h; sáb., dom. e fer.: 12h/18h. @odaracozinhatipicabaiana.

SURUBIM NA BRASA

R. São Romão, 176, São Pedro, (31) 3261-9707. Seg. a sáb.: 11h/0h; dom.: 11h/18h. @surubimnabrasa.

VIVENDA DO CAMARÃO

BR-356, 3.049, Piso Ouro Preto, loja 52, BH Shopping, Belvedere, (31) 3286-2470. Diariamente: 11h/22h. Av. Olegário Maciel, 1.600, loja 75, Diamond Mall, Santo Agostinho, (31) 3286-2470. Diariamente: das 11h às 22h. Av. dos Andradas, 3.000, Santa Efigênia, Boulevard Shopping, (31) 98761-7255. @vivendadocamarãooficial.

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. Seg. a qua.: 18h/0h; qui. a sáb.: 18h/2h; dom.: 12h/0h. @68lapizzeriabh.

AUGURI PIZZARIA

R. Alabastro, 50, Santa Tereza, (31) 3047-1004. Ter. a dom.: 18h/23h30. @auguripizzria.

BITELA PIZZA

R. José Rodrigues Pereira, 794,



Reprodução Instagram

Restaurante do Minas 1



2º colocado na categoria RESTAURANTE TRADICIONAL

Frequentado por sócios e não sócios, o restaurante funciona desde os anos 1940 nas instalações do tradicional Minas Tênis Clube, próximo à Praça da Liberdade. O self-service de feijoada aos sábados, com carnes servidas separadamente, é famosa. Nos outros dias da semana, o bufê variado tem opções de saladas, carnes, massas e sobremesas. A casa oferece também serviço à la carte: entre os mais pedidos, camarão à milanesa recheado com catupiry e filé ao alho.

R. da Bahia, 2.244, Lourdes, (31) 3516-1310. Seg.: 11h/16h; ter. a sáb.: 11h30/0h; dom.: 11h30/17h. @restaurantedominas1.

Estoril, (31) 3378-6600. Seg. a sáb.: 11h/23h; dom.: 11h/20h. E mais 3 endereços na cidade. @bitelapizza.

CAPRESE PIZZA E BIRRA

Av. General David Sarnoff, 5.160, 1º andar, Itaú Power Shopping, Cidade Industrial, (31) 3333-0424. Seg. a sáb.: 11h/23h; dom.: 11h/22h. @capresepizzaebirra.

CONFRARIA 269

Rod. Januário Carneiro, 20, Vale do Sereno, Nova Lima, (31) 99886-1946. Ter. a sex.: 18h/23h; sáb.: 18h/1h; dom.: 12h/20h. @confraria269.

CUCA LIBRE PIZZARIA

R. José Rodrigues Pereira, 740, Buritis, (31) 3047-0776. Diariamente: 17h30/23h30. @cucalibrepizzaria

DOMENICO PIZZERIA E TRATTORIA

R. Cláudio Manoel, 583, Funcionários, (31) 2516-2969. Seg. a sex.: 18h30/0h; sáb.: 12h/15h e 18h30/0h; dom.: 12h/15h e 18h/23h. @domicobh.

DOMINO'S

Av. Getúlio Vargas, 710, Funcionários, (31) 3262-2222. Dom. a sex.: 11h/23h30; sáb.: 11h/0h. @dominospizzabrasil.



A FAMÍLIA CRESCEU!

A comida mais saudável de BH cada vez mais perto de você.
Confira nossas unidades :

ANCHIETA

Rua Francisco Deslandes, 755.

MERCADO DA BOCA

Rua Levindo Lopes, 124.

BELVEDERE

Av. Luiz Paulo Franco, 466.

SÃO BENTO

Av. Consul Cadar, 127.

DELIVERY

(www)
projetosabor.
com.br

RESTAURANTES

DONNA MARGHERITA

Av. Carandaí, 840, Funcionários, (31) 3224-6179. Diariamente: 11h30/0h. E mais 3 endereços na cidade. @donnamargherita

ENGENHEIROS PIZZA & TEMAKI

Av. Afonso Pena, 3.573, Serra, (31) 2512-5412. Diariamente: 11h30/23h. E mais 3 endereços na cidade. @engenheirosbh

ESTAÇÃO PARADA DO CARDOSO

R. Doro do Indaiá, 409, Santa Tereza, (31) 3461-4798. Seg. e ter.: 17h/0h; qui. a sáb.: 17h/2h; dom.: 17h/0h. @paradadocardoso

FOLE – FORNO LEVINDO

R. Levindo Lopes, 158, Funcionários, (31) 98444-9221. Ter. a dom.: 18h/23h. @fornolevindo.

GIACO PIZZARIA

R. Jordânia, 180, Ouro Preto, (31) 3374-0484 e (31) 99734-0282. Ter. a sáb.: 18h/0h; dom.: 12h/0h. @pizzagiaco

KOCTU'S PIZZA

R. Marília de Dirceu, 159, Lourdes, (31) 98476-9667. Qua.: 18h/22h; qui.: 18h/23h; sex. e sáb.: 17h/0h; dom.: 18h/23h. @koctuspizza.

LA MAFIA PIZZARIA

Av. do Contorno, 6283, Savassi, (31) 3657-6321. Diariamente: 17h/23h15. @pizzarialamafia

LA VERA PIZZA ITALIANA

R. Pium-i, 784, Anchieta, (31) 2515-0264. Ter. e dom.: 18h/22h30; qua. a sáb.: 18h/23h. @laverapizzabh.

LE TRE FARINE – PASTAS PIZZAS

Av. Celso Porfírio Machado, 200, loja 5, Belvedere, (31) 99868-3333. Seg. a sáb.: 10h/22h; dom.: 10h/20h. @letrefarine.

LUPPO PIZZARIA

R. Cláudio Manoel, 1.124, Savassi,



Reprodução Instagram

Cantina do Lucas

3º colocado na categoria RESTAURANTE TRADICIONAL



Ícone da boemia belo-horizontina, o restaurante localizado no histórico Edifício Malleta, no centro da capital mineira, acaba de completar 60 anos, mantendo a tradição de servir comida bem-feita em porções generosas e com preço honesto, além de cerveja estupidamente gelada. O menu é amplo e boa parte dos pratos está nele há décadas, como filé a cubana (com palmito, banana e abacaxi a milanesa, batata palha cebola francesa e bacon) e o peixe à Belle Meunière (grelhado, com camarão, alcaparras purê de batata e molho de manteiga). O filé à parmegiana é famoso na cidade, assim como a feijoada servida às quartas-feiras e aos sábados.

Av. Augusto de Lima, 233, loja 18, Edifício Malleta, Centro, (31) 3226-7153. Seg. a sáb.: 11h/16h. @cantinadolucas.

(31) 3024-0800. Seg. a sex.: 11h/14h e 18h/23h; sáb.: 18h/23h. @luppoppizzaria.

MARÍLIA EMPÓRIO E FORNERIA

R. Bárbara Heliodora, 141, Lourdes, (31) 3275-2027. Seg. a qui.: 18h/23h; sex.: 12h/15h e 18h/23h; sáb. e dom.: 12h/23h. @marilia.bh.

NINO PIZZARIA

R. Coronel José Benjamin, 824, Padre Eustáquio, (31) 3464-8085. Seg. a qui.: 11h/14h30 e 17h/22h30; sex.: 11h/14h30 e 17h/23h; sáb.: 11h/23h; dom.: 11h/22h. @ninopizzaria

NONNA PIZZERIA & TRATTORIA

R. Cláudio Manoel, 583, Funcionários, (31) 2516-2969. Seg. a sex.: 18h30/0h; sáb.: 12h/15h e 18h30/0h; dom.: 12h/15h e 18h/23h. @nonnacantinaepizzaria.

OLEGÁRIO PIZZA E FORNERIA

Av. Olegário Maciel, 1.748, Lourdes, (31) 3337-4446. Seg. a dom.: 12h/15h e 18h/23h. @pizzariaolegario. Mais 3 endereços.





OS SOUFLÉS DIZEM MUITO SOBRE NÓS,
além de outros detalhes memoráveis.

Taste-Vin

RESTAURANTE & LOJA DE VINHOS



Rua Curitiba, 2105 . Lourdes
Belo Horizonte . 31 3292-5423

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

RESTAURANTES

PITZA 1780

R. Antônio de Albuquerque, 749, Savassi, (31) 3223-6611. Av. Prudente de Moraes, 477, Santo Antônio, (31) 3223-6611. Av. dos Engenheiros, 778, Castelo, (31) 3223-6611. Diariamente: 17h30/22h30. @pizza1780.

PIZZA HUT

R. Curitiba, 2154, Lourdes, (31) 3568-1001. Diariamente: 18h/22h. E mais 5 endereços na cidade. @pizzahutbrasil

PIZZA PAZZA

Av. do Contorno, 6.061, Pátio Savassi, São Pedro, (31) 3286-2177. Diariamente: 10h/22h. E mais 3 endereços na cidade. @pizzapazzabrasil

PIZZA SCUOLA

R. Grão Mogol, 447, Sion, (31) 3225-3225. Seg. a qui.: 11h/23h; sex. e sáb.: 11h/5h; dom.: 11h/23h30. Av. Silvano Brandão, 2222, Horto, (31) 3521-3521. Seg. a qui.: 18h/23h30; sex.: 18h/0h30; sáb.: 12h/0h30; dom.: 12h/23h30. Av. do Contorno, 1441, Floresta. Dom. a qua.: 12h/0h; qui. a sáb.: 12h/3h. @pizzascuolasion

PIZZARELLA

Av. Olegário Maciel, 2.280, Lourdes, (31) 3292-3000. Dom. a qui.: 11h/0h; sex. e sáb.: 11h/0h30. Av. Cônsul Antônio Cadar, 122, São Bento, (31) 3344-2200. Diariamente: 11h/23h30. @pizzarellalourdes

PIZZA SUR

R. da Bahia, 1.764, Lourdes, (31) 3222-8077. Diariamente: 11h/22h. R. Levindo Lopes, 158, Savassi, (31) 2515-9696. Dom. a sex.: 18h/22h30; sáb.: 12h/15h e 17h30/23h30. @pizza.sur.

PIZZARIA PANORAMA

R. Sapucaí 533, Floresta, (31) 2510-5002. Ter. a sáb.: 18h/23h30; dom.: 18h/23h. @panoramapizzaria.



Reprodução Instagram

La Matta

2º colocado na categoria RESTAURANTE REVELAÇÃO

De um projeto ambicioso a finalista da Encontro Gastrô. Nada mal para um local fundado por um empresário do ramo de móveis e um investidor do mercado de ações. Aurélio e André Nogueira, pai e filho, planejaram cada passo da empreitada. Por meio de uma consultoria especializada, eles escolheram o lugar e a culinária de maneira estratégica. "Estamos no Vila da Serra pois é onde está a maior parte do nosso público: apreciadores de uma culinária mediterrânea e contemporânea", conta André. Com frutos do mar, verduras orgânicas, castanhas e carta de vinhos, o cliente é levado para uma viagem pela Europa, trazendo um pouco da Itália e Grécia à mesa. Tudo sem perder o jeito mineiro. "Me orgulho de receber bem o cliente, dar atenção. Foi disso que nasceu a vontade de criar o La Matta."

R. Ministro Orozimbo Nonato, 215, Vila da Serra, Nova Lima, (31) 99523-8302. Qua. e qui.: 18h30/0h; sex.: 18h30/0h30; dom.: 12h/17h. @lamattacozinha.

PIZZARIA SION

Av. Uruguai, 719, Sion, (31) 3221-0308. Seg. a sex.: 11h30/15h e 18h/0h30; sáb.: 11h30/0h30; dom.: 12h/23h30. Av. Cristiano Machado, 4.000, Minas Shopping, União, (31) 3286-7057. Seg. a sáb.: 11h/20h. @pizzariasion

POMODORI

R. Paraíba, 1.356, Savassi, (31) 3281-9299. Seg. a sex.: 11h30/0h20; sáb, dom. e feriados: 17h/0h20. E mais 3 endereços na cidade. @pomodori.pizzaria

RESTAURANTE E PIZZARIA GIOVANNI

Av. do Contorno, 1.636, Floresta, (31) 3222-8787. Diariamente: 10h30/0h. @pizzariagiovanni_oficial

ROMEO PIZZA BAR

Al. Oscar Niemeyer, 1.369, Vila da Serra, Nova Lima, (31) 98336-8901. Ter. a sex.: a partir de 17h; sáb.: a partir de 12h; dom.: a partir de 16h. @romeo.pizzabar.



Há 50 anos, berço das **melhores cozinhas profissionais**

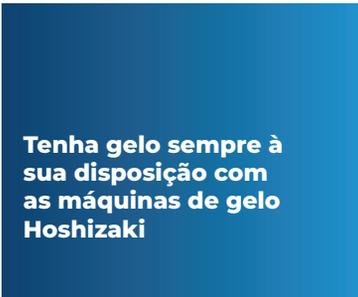
Indústria líder no mercado de equipamentos e soluções para Foodservice

A MACOM

De pequenas negócios (como hamburguerias, restaurantes, pousadas), à grandes redes de fast food, restaurantes de alta gastronomia e redes de hotéis e resorts, de espaços gourmets à bares, a Macom tem sido referência em equipamentos para cozinhas industriais, tendo seus produtos como objeto de desejo, desde cozinheiros iniciantes à chefs renomados.

LINHAS DE EQUIPAMENTOS INDUSTRIAIS

A Macom é especialista em equipamentos para cocção, refrigeração, máquinas de gelo, mobiliário, vitrines, pistas de distribuição, sistemas de exaustão, entre outros, com a mais alta tecnologia, eficiência e qualidade, feitos para durar e otimizar a cozinha profissional, fornecendo soluções para quaisquer operações. Além disso, possui cozinha experimental localizada em Guarulhos-SP, permite testes dos equipamentos e consultoria de operação e até mesmo cardápio com os chefs executivos.



Tenha gelo sempre à sua disposição com as máquinas de gelo Hoshizaki



Atende às necessidades do seu negócio.



Potência, segurança, praticidade e economia.



Equipamentos com alto desempenho, funcionais e seguros.



 @acosmacom  acosmacom
 /AcosMacom  (11) 2085.7000  www.acosmacom.com.br



RESTAURANTES

SPECIALI TRATTORIA

R. Fernandes Tourinho, 805, Lourdes, (31) 3284-7060. Diariamente: 11h/22h. @specialitrattoria

TUA PIZZA GOURMET

Av. Bandeirantes, 1.299, Mangabeiras, (31) 2510-4410. Ter. a sex.: 18h/23h; sáb.: 12h/23h; dom.: 11h/23h. @tuapizzagourmet

VERDEMAR

Av. Nossa Senhora do Carmo, 1.900, Sion, (31) 2105-0101. De seg. a sáb.: 7h/22h; dom. e feriados: 7h/21h. E mais 14 endereços na cidade. @supermercadoverdemar

VILLA FLORIANO PIZZARIA

Av. do Contorno, 3.277, Santa Efigênia, (31) 2510-7955. Seg. a sex.: 11h/15h e 18h/0h; sáb.: 18h/0h. @pizzariavillafioriano

VIVA PIZZA

R. Tupis, 337, loja 32, piso G, Shopping Cidade, Centro, (31) 2535-8316. Seg. a sáb.: 10h/22h; dom.: 11h/22h. @vivapizzabh

RESTAURANTE TRADICIONAL

BOLÃO

Praça Duque de Caxias, 288, Santa Tereza, (31) 3463-0719. Seg. a sáb.: 11h/23h; dom.: 11h/17h. @bolaosantateresa. Mais 3 endereços.

CASA CHEIA

Av. Augusto de Lima, 744, loja 167, Centro, (31) 3274-9585. Seg. a sáb.: 10h30/18h; dom. e fer.: 10h/13h. R. Cláudio Manoel, 784, Funcionários, (31) 3234-6921. Seg. a sáb.: 11h/0h; dom. e fer.: 11h/19h. @casacheiarestaurant.

CASA DOS CONTOS

R. Rio Grande do Norte, 1.065, Savassi, (31) 3261- 5853. Seg. a qui.:



Reprodução Instagram

Villeon



3º colocado na categoria RESTAURANTE REVELAÇÃO

O chef Felipe Leão estudou gastronomia na França e trabalhou por lá e em restaurantes Brasil afora antes de abrir seu próprio empreendimento. O espaço é uma espécie de "vila italiana" no Luxemburgo, com mesas ao ar livre, um salão coberto e um empoeiro com produtos à venda. A ideia é ter um cardápio dinâmico, tanto que já está em seu terceiro menu desde a inauguração, no final de 2021. As receitas de cozinha contemporânea vão desde o clássico ceviche de peixe branco fresco, pimentões vermelho e amarelo, cebola rocha, milho crocante e temperos especiais; ao carreta de cordeiro com risoto de castanhas torradas trufado.

R. Luiz Soares da Rocha, 21, Luxemburgo, (31) 2520-9493. Qua.: a sex.: 18h/0h; sáb.: 12h/0h; dom.: 12h/18h. @villeonbh.

11h/15h; sex.: 11h/15h e 17h/22h; sáb. e dom.: 11h/22h. @casadoscontos.

MARIA DAS TRANÇAS

R. Estoril, 938, São Francisco, (31) 3441- 3708/ 97176-3708. Seg. a sáb.: 11h/21h; dom.: 11h/18h. @mariadastrancasrestaurant.

RESTAURANTE DO AUTOMÓVEL CLUBE

Av. Afonso Pena, 1.394, Centro, (31) 3222- 5416. Seg. e qua.: 12h/15h e 18h/0h; qui. a sáb.: 12h/0h. @automovelclubedeminasgerais.

RESTAURANTE DO MINAS II

Av. Bandeirantes, 2.323, Mangabeiras, (31) 3227-0338. Qui. a dom.: 11h/16h. @restauranteminas2. ■

MUITO ALÉM DO BUFFET SELF-SERVICE



Além desfrutar nosso premiado buffet, no Verdinho você pode curtir um agradável happy-hour com música ao vivo e gente bonita, comemorar seu aniversário, fazer aquela reunião de trabalho descontraída, batizados, casamentos, sem se preocupar com absolutamente nada.



E ainda um delivery pra todos os gostos! As delícias que você encontra aqui, direto pro conforto da sua casa. Almoço executivo com ótimas opções e preços! E, ainda, deliciosos COMBOS para toda família. Tudo preparado com muito cuidado, atenção e carinho.

FALLS
Rua Kepler, 441,
Santa Lúcia

SÃO BENTO
Av Cônsul Antônio
Cadaro, 122

**SHOPPING
JARDIM CANADÁ**
Av Toronto, 508

 @verdinohob

contato@verdinhorestaurant.com.br

Juventude, talento e competência

A escolha do Chef Revelação de **Encontro Gastrô – O Melhor de BH 2022** traz uma surpresa para nossos leitores. Bruno Peluso substituiu seu tio, Remo Peluso, na cozinha da cantina Província di Salerno e abocanhou o título. Não foi tarefa fácil, já que Remo, vitimado pela Covid-19, era uma instituição gastronômica da capital mineira. E a vitória teve contornos dramáticos. A votação foi apertada e em segundo lugar ficou seu primo, Theodoro Peluso, do Anella, que precisou tomar conta das caçarolas depois de uma morte trágica. Seu irmão Paolo, chef até então, também foi vitimado pela Covid-19. Mas o reconhecimento do júri e do público da internet que participou da votação online mostra que eles estão superando as perdas e mantendo a tradição da boa e acolhedora comida que lhes foi passada como legado.

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 INTERNAUTAS

Além dos jurados, os internautas ajudaram a escolher o melhor de BH por meio do hotsite da revista (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

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 Chef Revelação, foram selecionados profissionais que assumiram as cozinhas entre julho de 2021 e junho de 2022.



Redescubra o Grande Hotel Termas de Araxá.

Com a tradição de um palco de fatos históricos, evoluindo em harmonia com refinados valores contemporâneos, o Grande Hotel Termas de Araxá é ideal para ser o cenário da sua melhor experiência.

Reserve:

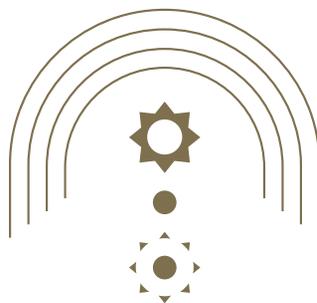
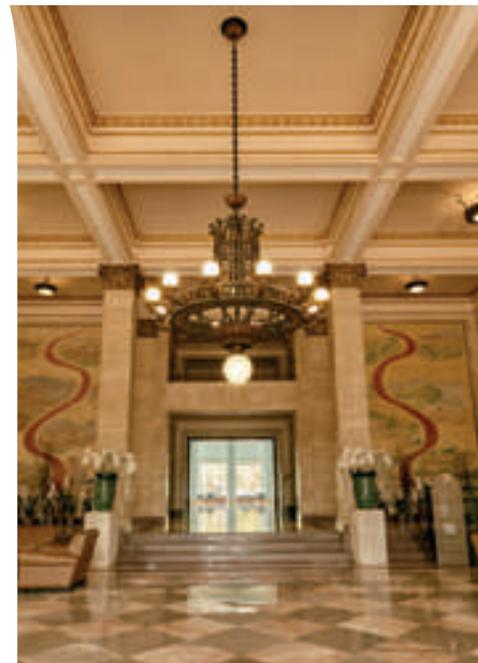
0800 0031 910
www.grandehotelaraxa.com



@grandehoteldearaxa



Grande Hotel Termas de Araxá



GRANDE HOTEL
TERMAS DE ARAXÁ

Inspiração em todos os sentidos.



Acesse o
QR CODE
e conheça o
Grande Hotel

Melhor maître

Resultados da categoria com os três mais votados pelo júri e internet

	PROFISSIONAIS	VOTAÇÃO DO JÚRI	PONTUAÇÃO INTERNET**	TOTAL
1º Lugar*	DENISE RACHE (D'ARTAGNAN)	17	3	20
2º Lugar	Rodrigo Gomes (Ninita)	7	0***	7
3º Lugar	Renato Martins (O Italiano)	5	1	6

***2º colocado internet Arquimínio Caetano (Coco Bambu)

*Veja perfil na pág. 228



Pádua de Carvalho

Aposta na empatia

O curso técnico de Hotelaria e Turismo do Senac foi a porta de entrada de **Rodrigo Gomes**, no setor de restaurantes. Ele trabalhou como barman, chefe de bar e, pouco depois, foi convidado a fazer o serviço de sala: “Eu me empolguei e a partir desse momento quis trilhar esse caminho”, diz. natural de belo Horizonte, Rodrigo passou por boas casas, entre elas o restaurante do Ouro Minas Palace Hotel e Rokkon, na capital mineira, e no Hotel Fasano e no Restaurante Tanit, em São Paulo. Há 10 anos foi trabalhar no Restaurante Glouton e hoje está no ninita, também comandado pelo chef Leo Paixão. na sua opinião, um bom maître deve ser bem-informado, ter bom humor, versatilidade e praticidade e empatia: “É preciso ter a capacidade de se colocar no lugar do cliente e tratá-lo como eu gostaria de ser tratado.”

De garçom ao centro do salão

Renato Martins aprendeu a profissão na prática. “Sempre fui garçom e quando O Italiano foi inaugurado, há cerca de quatro anos, fui trabalhar lá. Há dois anos, recebi o convite para me tornar maître da casa, algo que nem me passava pela cabeça. Mas sempre gostei do serviço de salão e agora passei a gostar ainda mais”, conta. Para ele, um dos maiores prazeres da função é perceber que o cliente está se sentindo “em casa”. No entanto, a rotina de trabalho vai além do atendimento. Um bom maître, na sua avaliação, tem de ser simpático, mas mantendo a postura profissional; conhecer bem a operação e os objetivos da casa; e orientar a equipe com firmeza, respeito e paciência para que o serviço corra bem no salão. Sempre em busca de aperfeiçoamento, Renatinho, como é chamado no restaurante, faz cursos online de liderança e pretende continuar se aplicando para tornar-se um profissional cada vez melhor.



Pádua de Carvalho

** Votação dos leitores/internautas no site www.encontrogastro.com.br/df, de 01/09 a 31/10 de 2022, 1º lugar ganha 3 pontos; o 2º lugar, 2 pontos; e o 3º lugar, 1 ponto
 ** Critério de desempate: mais votado na internet.

Prevenção é o maior gesto de amor-próprio.

O câncer de próstata é o tipo que mais acomete homens no Brasil. É imprescindível realizar o acompanhamento preventivo.

Faça os exames periódicos e consulte o urologista na Rede Mater Dei.

Novembro
Azul



Rede de Saúde
Mater Dei.
Tudo pra você
ficar bem.



Denise Rache

ATENTA A CADA DETALHE

A definição encontrada nos dicionários não é capaz de dimensionar a complexidade da função de maître. É fato que a supervisão do salão do restaurante está na sua responsabilidade, assim como auxiliar os clientes em suas escolhas e desejos – tal qual o Aurélio explica. Mas um bom maître precisa fazer mais do que o básico. É nos detalhes que ele se torna reconhecido e admirado. Um maître deve ser atencioso, gentil e, assim, transformar a experiência do cliente de corriqueira para agradável. Saber os nomes, mesas e pratos prediletos dos mais assíduos é um diferencial. Em Denise Rache, tudo isso está presente, e não por acaso a maître do D'Artagnan Bistrô vence a categoria em **Encontro Gastrô - O Melhor de BH 2022**. “Ser um bom maître é muito complexo. Você tem que prover ao cliente a melhor estadia enquanto ele estiver no restaurante, e isso engloba um monte de detalhes, como serviço de garçom, de recepção... tem que proporcionar ao cliente o melhor tempo possível, porque, afinal, ele saiu de casa para isso, para se entreter”, resume ela.

Denise já não é novata no prêmio: pelo contrário, desde que passou a esta função, em 2015, vem sucessivamente o conquistando. Pelo estabelecimento no Lourdes – cuja cozinha é chefiada por sua irmã, Marise Rache – ela circula quase sempre de bandana colorida e roupa escura, de maneira discreta, mas firme e segura. Denise está no restaurante desde sua fundação, há mais de duas décadas, e o conhece como poucos. Originalmente, sua função era mais ligada à cozinha, já que desde sempre trabalhou no preparo, sobretudo de bolos e tortas. A oficialização na função de maître veio após a conclusão de que ela já era referência para os clientes como a pessoa à frente do salão do D'Artagnan, fazendo muito mais do que qualquer vocábulo pode prever.



Denise Rache: “Ser um bom maître é muito complexo. Você tem que proporcionar ao cliente o melhor tempo possível, porque, afinal, ele saiu de casa para isso, para se entreter”



Melhor Sommelier

Resultados da categoria com os três mais votados pelo júri e internet

	PROFISSIONAIS	VOTAÇÃO DO JÚRI	PONTUAÇÃO INTERNET**	TOTAL
1º Lugar*	DENIS MARCONI (TASTE-VIN)	25	3	28
2º Lugar	Helbert Alessandro (Rullus Bistrô)	4	2	6
3º Lugar	Bryan Wingleston (AA Wine Experience)	6	0***	6

***3º colocado internet Robson Santiago (Glouton)

*Veja perfil na pág. 232

Reprodução Instagram



Cordialidade, presteza e técnica

Helbert Alessandro fez o curso de garçom no Senac. Iniciou carreira no Palácio do Governo mineiro, mas foi no extinto restaurante Vecchio Sogno que sua vida mudou. O sommelier Warley Bonfim, que estava de partida para a Itália, onde cursaria a Associazione Italiana Sommelier (AIS), o incentivou a seguir esse caminho. Helbert ingressou no curso da Associação Brasileira de Sommeliers (ABS Rio) e assumiu o serviço de vinhos da casa. Ao longo de sua trajetória, teve a oportunidade de conhecer e aprender com profissionais respeitados no mercado, como “o saudoso” Adilson Soares (Taste-Vin), Guilherme Corrêa e Renato Costa: “Fiz muitos cursos, eles são a base, mas a busca autodidata é o grande diferencial”, explica o vencedor do Concurso de degustação Rede Gourmet 2010, dentre outros prêmios. No exercício da profissão, acrescenta, cordialidade, presteza e técnica de serviço caminham juntas, mas também se aprende muito com os clientes: “Essa troca é fundamental, portanto, saber ouvir é importante!”, diz Helbert, atualmente no Rullus Bistrô.

Jovem, mas aplicado

Apesar da pouca idade, **Bryan Wingleston**, de 23 anos, encontrou a sua vocação. Sommelier profissional com curso na ABS-MG, ele trabalhou no Agranel Bar e Restaurante, Importadora Casa Rio Verde, Assemblage Vinhos e, há seis meses, faz parte da equipe do AA Wine Experience. “Acredito que é um caminho interessante a se seguir, e desejo que outros jovens como eu sintam o mesmo entusiasmo por aquilo que fazem.” Segundo ele, cabe ao sommelier aconselhar a clientela na escolha dos vinhos e outras bebidas e garantir o melhor serviço: “Degustar um vinho e discorrer sobre suas características não é nenhum privilégio ou mistério, é uma capacidade que se desenvolve aos poucos, fruto da soma de conhecimentos e experiências pessoais”, explica. Bryan sabe que ainda tem muito a aprender na prática, mas afirma que tem crescido muito no AA: “Trabalhar ao lado de profissionais experientes como o Claizer (Rodrigues da Silva) tem sido ótimo. Cuidar dos detalhes para que cada vinho seja servido na temperatura e taças corretas não é tarefa fácil, exige muita atenção.”

Reprodução Instagram



** Votação dos leitores/internautas no site www.encontrogastro.com.br/df, de 01/09 a 31/10 de 2022, 1º lugar ganha 3 pontos; o 2º lugar, 2 pontos; e o 3º lugar, 1 ponto
 ** Critério de desempate: mais votado na internet.

a. vida nos une

Um dia de sol, a corrida de rua,
uma praça, uma música,
uma história, a família, os amigos.
A gente se une em volta do que faz bem.
É pra viver esses momentos que você
quer saúde. E é pra cuidar de você que
a Unimed está sempre ao seu lado.

Unimed 
Belo Horizonte

Denis Marconi

SEM REGRAS

Há exatas duas décadas, Denis Marconi é o sommelier responsável pela extensa e complexa carta de vinhos do Taste-Vin, eleita mais uma vez pela **Encontro Gastrô** a melhor da cidade. Ele sabe de cor os mais de 800 rótulos ofertados pelo restaurante. É sempre possível encontrá-lo pelo salão tirando dúvidas e sugerindo os vinhos que mais combinam com os pratos. E quem pensa que para ele existem regras estabelecidas, está completamente enganado. Nada disso que vinho branco casa com peixe e tinto com carne vermelha. “O mundo do vinho é muito amplo. Há tempos essas normas não fazem mais sentido”, diz o especialista. “Pode fazer um churrasco e servir vinho branco sem problemas”, afirma. “Desde que seja o certo”, completa.

Denis está sempre buscando novos caminhos para enriquecer seu currículo como enólogo. Em outubro, embarcou para Portugal, onde passou pelas regiões do Alentejo e Bairrada. Mas seu foco principal era entender um pouco mais sobre a região dos Vinhos Verdes, tradicionalmente conhecida como Entre-Douro-e-Minho, no noroeste do país. “Existe ainda um certo preconceito com essa região porque chegavam no Brasil apenas bebidas mais simples. Mas há produção de brancos, rosés, espumantes muito bons”, diz.

Além de ser o sommelier do Taste-Vin, Denis também faz consultoria de adegas particulares, onde lista os rótulos e indica quais são os melhores para guarda e os que devem ser consumidos de imediato. “É um mercado que cresce cada dia mais. Minha agenda está sempre cheia”.



Há duas décadas, Denis Marconi é o responsável pela complexa carta de vinhos do Taste-Vin, eleita como a melhor da cidade. Para o especialista, não existe regra de harmonização perfeita. “A norma de vinho branco com peixe e tinto para carne vermelha não faz mais sentido”



Chef Revelação

Resultados da categoria com os três mais votados pelo júri e internet

	PROFISSIONAIS	VOTAÇÃO DO JÚRI	PONTUAÇÃO INTERNET*	TOTAL
1º Lugar*	BRUNO PELUSO (PROVINCIA DI SALERNO)	12	3	15
2º Lugar	Theodoro Peluso (Anella)	11	2	13
3º Lugar	Gabriela Guimarães e Guilherme Furtado (Okinaki)	7	1	8

*Veja perfil na pág. 236



Pádua de Carvalho

Em nome do irmão

Ele leva o nome do avô, que trouxe para o Brasil a tradição italiana da cozinha familiar. É filho do fundador do Anella Restaurante, Paulo Peluso. É claro que **Theodoro Peluso**, hoje com 44 anos, nasceu entre as panelas, mas a cozinha não estava em seus planos profissionais. Quando assumiu o restaurante da família, foi na parte administrativa, ao lado do irmão mais novo, Paulo, cozinheiro, que morreu prematuramente vítima da covid-19, aos 41 anos, em 2020. Theodoro então passou à frente da cozinha. "Estou aprendendo as coisas, nem sei se sou um chef já. É muito difícil administrar uma cozinha", diz, modestamente. Criar novos pratos ainda não é o desejo de Theodoro, que sai em defesa da história construída. "Somos um restaurante tradicional, não fico inventando muito. Eu nem posso tirar um prato do cardápio porque os clientes brigam", revela. Para se ter ideia, entre os 18 funcionários da cozinha, há alguns com 33 anos de casa. O trabalho atual de Theodoro é "não perder a motivação e a qualidade dentro da cozinha do Anella", define.

Sonho a dois

Casados há 8 anos, **Gabriella Guimarães e Guilherme Furtado** se conheceram na cozinha e transformaram o amor pelas panelas em algo muito maior. Ao longo do anos, os dois vinham trabalhando lado a lado, até que resolveram abrir o Okinaki, em julho de 2021. "Sempre foi o sonho da Gabriella montar uma casa de comida asiática. Inicialmente pensamos em montar dois restaurantes, para que cada um tivesse seu espaço criativo. Porém, por causa da pandemia e pela falta de recursos, apostamos em algo juntos e estamos felizes com o resultado", diz Guilherme. Eles contam que as decisões são tomadas em conjunto, desde questões administrativas até as relacionadas a itens do cardápio. "É uma forma de unirmos os conhecimentos de cada um para criarmos pratos que agradem cada vez mais nossos clientes."



Reprodução Instagram

** Votação dos leitores/internautas no site www.encontrogastro.com.br/df, de 01/09 a 31/10 de 2022, 1º lugar ganha 3 pontos; o 2º lugar, 2 pontos; e o 3º lugar, 1 ponto
 ** Critério de desempate: mais votado na internet.



MI GARBA!

GELATERIA ARTIGIANALE

f @ migarbagelateria

A primeira gelateria italiana da cidade!

LOURDES

Rua Marília de Dirceu, 161.

MANGABEIRAS

Av. dos Bandeirantes, 1725, loja 5

ALPHAVILLE

Shopping Navegantes

VILA DA SERRA

Alameda Oscar Niemeyer,
1033, loja 15

SAVASSI

Rua Lavras, 96

INTER GELATO

Av. Barbacena, 1219
Santo Agostinho

BH SHOPPING

BR-356, 3049 Belvedere
PISO 4 MARIANA

DIAMOND MALL

3º Piso
(em breve)

Bruno Peluso

UM LEGADO DE ALEGRIA

Seu caminho na cozinha começou cedo, antes mesmo de completar a maioridade. Sua maior inspiração veio de dentro de casa, de suas duas mães, como ele mesmo costuma dizer: Jesualda e Benedita, que gosta de ser chamada de Bia. “Fui adotado e tenho a sorte de ter essas duas na minha vida”, diz Bruno Peluso. Durante um longo período, deu expediente no restaurante da família, Zia Pip-pina. Depois, trabalhou com o tio Remo, no Província di Salerno. Saiu de lá há 6 anos, quando resolveu abrir uma pousada, a Orquídea da Serra, em Petrópolis. Foi quando se viu em um momento delicado com a morte de Remo, em janeiro, em decorrência da Covid-19. “Desde então, assumi a cozinha do Província. É um desafio muito grande, porque ele era uma figura muito forte, um ícone com toda a história que construiu”, diz Bruno.

A partir daí, o chef se mantém na estrada, num sobe e desce constante da serra. Passa grande parte da semana em BH, onde comanda uma equipe de dez pessoas. Já fez algumas pequenas alterações no cardápio e, aos poucos, vai imprimindo sua marca. Recentemente, trouxe o Risotto al brie, que leva ainda damasco, grana padano e pancetta; e o Bacalhau con Polenta, lombo de bacalhau sobre polenta cremosa ao molho de shitake, tomates confitados e cebolas caramelizadas. “É sempre preciso renovar e, ao mesmo tempo, ter um cuidado para não perder a essência”, diz. Sobre a responsabilidade de assumir a posição de uma pessoa tão querida quanto Remo, Bruno está confiante. “Meu tio sempre pregou a alegria. E a comida é isso, alegria pura. Reúne as pessoas, é um momento de celebração. Foi isso que aprendi com ele e hoje, é também meu legado.”



Bruno Peluso assumiu a cozinha do Província di Salerno com a morte de seu tio, Remo, em janeiro: “É um desafio muito grande, porque ele era uma figura muito forte, um ícone”



Melhor Chef

Resultados da categoria com os três mais votados pelo júri e internet

	PROFISSIONAIS	VOTAÇÃO DO JÚRI	PONTUAÇÃO INTERNET*	TOTAL
1º Lugar*	RODRIGO A. FONSECA (TASTE-VIN)	15	3	18
2º Lugar	Marise Rache (D' Artagnan)	5	2	7
3º Lugar	Marcelo Pace (Gero)	4	1	5

*Veja perfil na pág. 240

Reprodução Instagram



Da fazenda ao bistrô

Se tem uma coisa que **Marise Rache** adora fazer é ir até a fazenda da família, na Serra da Moeda, e pisar na terra. Seu último xodó são as galinhas, criadas soltas, que colocam os melhores ovos caipiras de toda a região, segundo a própria chef. Eles são usados nos preparos dos pratos do seu D'Artagnan, eleito Melhor Bistrô da cidade pela **Encontro Gastrô**. É de lá também que vêm as hortaliças e legumes orgânicos, além das mexericas, que se transformam na famosa geleia que deu fama a Marise de cozinheira de mão cheia.

Mezzo carioca, mezzo mineiro

Ele é carioca, mas não dispensa um bom torresmo de boteco. **Marcelo Pace** chegou em BH em 2018 para inaugurar o Gero, restaurante que levou o título de Melhor Italiano pela **Encontro Gastrô 2022**, e hoje já caminha pela capital com a desenvoltura de um mineiro. "Tem como não se adaptar a Belo Horizonte? Essa cidade nos abraça e é tão aprazível", diz. Com passagens por cozinhas de chefs renomados, como Christopher Lidy e Felipe Bronze, Marcelo está no grupo Fasano desde 2006 e desde o ano passado é o chef do Gero BH.

Paulo Márcio



** Votação dos leitores/internautas no site www.encontrogastro.com.br/df, de 01/09 a 31/10 de 2022, 1º lugar ganha 3 pontos; o 2º lugar, 2 pontos; e o 3º lugar, 1 ponto
 ** Critério de desempate: mais votado na internet.

Coffee
++

O café que sempre foi
exportado,
agora, no Brasil



Cápsula de Alumínio
Compatível com
Nespresso®

Torra Média
100% arábica

Disponível também em:
moído, grão, drip coffee
(café em sachê individual)

Rodrigo Fonseca

PELO MUNDO

Globetrotter. A palavra pode não ser conhecida por muitos, mas descreve bem o espírito curioso de Rodrigo Fonseca. Em uma tradução livre, a expressão significa aquele que viaja pelo mundo. E ele é exatamente isso. Mesmo durante a pandemia, quando o planeta se fechou em si mesmo e o isolamento foi imposto à humanidade, Rodrigo estava lá, mergulhado em seus livros, indo e vindo por lugares distantes. Sempre que dá, o chef arruma as malas e embarca por aí, em busca de novas experiências e conhecimentos. Esse ano, foi ao Canadá visitar o filho Tomaz, que completou 40 anos. Aproveitou para ninar bastante a neta, Olivia, de 3. Depois deu um pulo no Chile, para visitar algumas vinícolas. Em setembro, se deu férias e seguiu para a França, onde passou 17 dias. De presente, foi até a região de Brasse para experimentar seu famoso poulet, que é um frango classificado como produto de luxo, com um pedigree chamado AOP (appellation d'origine protégée). “Muito saboroso”, afirma o chef. Apaixonado por vinhos, de quebra ainda visitou duas vinícolas. “O que não é nada em duas semanas. Mas me convenci que eram férias”, completa, com bom humor.

Rodrigo é calmo, sereno, discreto. Não aumenta a voz, sorri com delicadeza. Não se deixa levar pelos exageros. Tudo nele é na medida. Para conseguir esse equilíbrio, corre. Por semana chega a correr mais de 40 quilômetros. Seu lugar preferido para se exercitar é a Lagoa da Pampulha. Depois da pandemia passou a ir durante a semana. “O trânsito é pior, mas você não encontra quase ninguém. Quando o dia está bonito e você entra no ritmo, é um tempo maravilhoso para fazer algumas reflexões”, diz.



Rodrigo Fonseca, dono da Taste-Vin, conquista mais uma vez o título de Melhor Chef: o espírito curioso faz com que ele viaje pelo mundo em busca de inspiração





Prato do dia

Alguns anos atrás viajei com meu marido para Buenos Aires. Eu já havia estado na capital argentina antes e estava ansiosa para rever lugares que eu tinha adorado conhecer e, especialmente, para provar mais uma vez a culinária maravilhosa da cidade.

Nosso voo chegou tarde, fomos direto para o hotel e ficamos felizes de saber que o restaurante do saguão – que eu já tinha ouvido dizer que era bem-conceituado, inclusive entre não-hóspedes – ainda estava aberto. Apenas deixamos as malas no quarto e descemos, ansiosos por começar a aproveitar a viagem ainda no primeiro dia.

Olhamos o cardápio, pedimos um vinho e então o garçom perguntou o que gostaríamos de comer. Meu marido logo pediu uma carne, mas eu, indecisa que sou, passei um tempo maior analisando cada item do cardápio. Com tantas opções maravilhosas era bem difícil escolher. Até fizemos uma pergunta para o garçom que aprendi mais tarde que nunca devemos fazer: “O que você sugere?”

Ele abriu um sorriso solícito e respondeu que o prato do dia era espaguete à carbonara e que estava muito bom. Eu não me lembrava de ter comido nada à carbonara antes, mas ao ver que a receita continha queijo e bacon, topei na hora, com esses dois ingredientes não tinha como ser ruim. O garçom ficou feliz por ter ajudado e foi levar o pedido para a cozinha. Porém, mal havíamos brindado e começado a conversar, ele voltou com o meu prato. Nos admiramos com a rapidez, mas achamos bom, pois além de estar com fome, estávamos bem cansados.

O espaguete estava com ótima aparência e sabor ainda melhor. Comi tudo em velocidade ainda mais rápida que sua produção, feliz por termos começado a viagem com o pé-direito, mas, assim que pedimos a conta, notei que algo não estava tão bem assim...

Avisei para o meu marido que precisava subir depressa. Quando ele chegou ao quarto, eu ainda estava trancada no banheiro e assim fiquei pela maior parte da noite. Estava muito enjoada e com uma dor de barriga terrível, como nunca havia tido antes.

Concluimos depois que, por ser o “prato do dia”, o espaguete (que pelo que li depois também continha ovos na receita), já devia estar pronto desde a abertura do restaurante. E como chegamos já tarde da noite, ele não devia estar nada fresco.

A viagem era curta, de apenas cinco dias, e demorei uns três para me recuperar completamente. Ainda assim, com receio da dor de barriga voltar, me privei de várias gostosuras argentinas que eu planejava experimentar. Porém, havia um item que eu não estava disposta a abrir mão: o doce de leite. Eu já gostava de doce de leite antes, em Minas mesmo temos alguns maravilhosos... Porém, desde a minha primeira viagem para Buenos Aires, cheguei à conclusão de que aquele produzido ali era o melhor do mundo. E já que eu não podia provar naquele momento, tive uma ideia... iria levar para casa, assim poderia saborear devidamente depois.

Foi o que fiz. Comprei cinco potes, coloquei na mala e mal podia esperar para devorá-los! Só que ao chegar ao Brasil, tive a maior decepção...

“O espaguete estava com ótima aparência e sabor ainda melhor. Comi tudo em velocidade ainda mais rápida que sua produção, feliz por termos começado a viagem com o pé-direito, mas, assim que pedimos a conta, notei que algo não estava tão bem assim...”

No aeroporto de Curitiba, abriram nossas malas e avisaram que teriam que confiscar todos os doces de leite, pois era proibido desembarcar com laticínios de outros países. Sem a menor pena e sem antes me oferecer nem sequer uma colherada, furaram cada um dos meus sonhados potinhos e jogaram um líquido azul dentro de cada um deles. Quase chorei ao ver aquele estrago, que explicaram ser uma formalidade para mostrar que eles não seriam usados para o consumo de ninguém.

Apesar do final trágico, essa viagem me desperta boas lembranças até hoje. E com ela aprendi duas coisas: não deixar para comer amanhã o que podemos comer hoje. E *nunca* pedir o “prato do dia”! ■

COLÉGIO
SANTO AGOSTINHO

**bem-vindo
a um novo tempo
da educação**

VENHA FAZER PARTE DA FAMÍLIA DO
COLÉGIO SANTO AGOSTINHO!

DA EDUCAÇÃO INFANTIL
AO ENSINO MÉDIO

EDUCAÇÃO EM TEMPO INTEGRAL

Formação ampliada em horário integral,
na Unidade Nova Lima.

HIGH SCHOOL CANADA

Educação internacional para o Ensino Médio.
Disponível nas Unidades Belo Horizonte
e Nova Lima.

VAGAS

REMANESCENTES

 admissao.santoagostinho.com.br

UNIDADES
BELO HORIZONTE
(GUTIERREZ E SANTO AGOSTINHO)
CONTAGEM
NOVA LIMA





PRONTIDÃO
24 HORAS

A VIDA COMO VALOR MAIOR

36 ANOS
DE EXCELÊNCIA
NO ATENDIMENTO
AO PACIENTE.



Responsável Técnico: Dra. Erlia Corrêa Vrandeic - CRM/MG - 28.946

 @biocor_instituto  @biocor_instituto

www.biocor.com.br
(31) 3289 5000

O Biocor Instituto é um hospital geral e um centro de excelência em ensino, pesquisa, desenvolvimento técnico-científico com procedimentos inovadores. Suas modernas instalações físicas, uma gestão competente, constantes investimentos tecnológicos, pessoal habilitado e um consistente sistema integrado de informação, proporcionam um ambiente adequado ao exercício da medicina. Destaca-se pela sensibilidade e carinho no acolhimento aos pacientes e familiares.

Sendo uma Instituição de referência em alta complexidade, reconhecida e certificada nacional e internacionalmente. Certificações DNV, tais como NIAHO, ISO 9.0001, 14.001, 31.000, 45.001, DNA III, dentre outras.



Biocor
INSTITUTO

REDE *D'OR*

Alameda Oscar Niemeyer, 217 - Vila da Serra - Nova Lima - Minas Gerais