

encontro^{BH} Gastro

PRÊMIO
GERDAU
DE GASTRONOMIA

OFERECIMENTO:

Del
Maipo
Wines and Grapes

GUIA COM
INFORMAÇÕES
DE MAIS DE

450

ESTABELECIMENTOS

VINHOS
UM PASSEIO
POR DUAS
BODEGAS
ESPAÑOLAS

BACALHAU
• FOMOS À
NORUEGA
ACOMPANHAR
O CAMINHO
DO PESCADO
ATÉ O BRASIL

E MAIS
CASAS E
PROFISSIONAIS
PREMIADOS EM
38 CATEGORIAS

O MELHOR DE BH 2023

Arroz de pato com magret serenado, ovo mole e aioli, por Caio Soter, chef do Pacato, eleito a Melhor Cozinha Contemporânea da cidade

ISSN 1679-0145

R\$ 29,90



9 77167 9 101400 0 0 262

Vem aí...



CADASTRE-SE PARA
PRÉ-LANÇAMENTO
RUA RAUL POMPEIA - 360

Pietro

RESIDENCE

4 QUARTOS NO
SÃO PEDRO

 (31) 4009-7007

CAPARAÓ

As perspectivas reproduzidas, assim como móveis, equipamentos e objetos de decoração exibidos nesse 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 execução da obra. O empreendimento somente será comercializado após o registro de incorporação.



1 ou 2
SUÍTES



CADASTRE-SE PARA
PRÉ-LANÇAMENTO
RUA MONTES CLAROS - 395

Imagine and so...

YOU
home

Carma-Sion



 (31) 4009-7007
[youcaparao.com.br](https://www.youcaparao.com.br)

CAPARAÓ

Os melhores cortes
de Belo Horizonte
são do Pobre Juan

E os maiores também





Pobre Juan

DiamondMall • BH Shopping

CULTURA QUE NOS TRANSFORMA





GERDAU

O futuro se molda



O nosso negócio não começou em Minas Gerais, mas encontrou aqui a grande força para seguir crescendo. Por isso, nós, da Gerdau, temos muito orgulho de apoiarmos a cultura e sermos mantenedores do MM Gerdau - Museu das Minas e do Metal, localizado na Praça da Liberdade, em Belo Horizonte.

Além de ajudarmos na conservação de uma das edificações históricas mais importantes de Minas, contribuimos com a disseminação de conhecimento e cultura. Mais de 1 milhão de pessoas já passaram pelos corredores do museu.

Apoiando a cultura no estado, reafirmamos o nosso compromisso de promover um desenvolvimento sustentável, moldando um futuro melhor para todos.

Nos siga nas redes:



**UMA NOVA RECEITA
PARA O SUCESSO
DO SEU NEGÓCIO
DE ALIMENTAÇÃO.**



O PREPARA GASTRONOMIA É A ESTRATÉGIA DO SEBRAE MINAS PARA O APOIO A PEQUENOS NEGÓCIOS DE ALIMENTAÇÃO E A PROMOÇÃO DA GASTRONOMIA EM MINAS GERAIS.

Ele oferece suporte, por meio de consultorias customizadas, cursos, oficinas, informações técnicas e ações de mercado, aos pequenos negócios do segmento de alimentação fora do lar.

É a solução perfeita para bares, restaurantes, pizzarias, hamburguerias, cafeterias, lanchonetes e outros negócios mineiros deste segmento receberem conhecimento, orientações profissionais e ferramentas práticas para potencializar seus resultados.

**PREPARA
GASTRO
NOMIA**

SEBRAE

Acesse e aproveite:
oferta.sebraemg.com.br/prepara-gastronomia



Vídeos, entrevistas e artigos selecionados que ajudam no relacionamento com seus clientes e na definição de ótimas estratégias para vender e lucrar mais esperam por você.

@preparagastronomia.sebrae

Canal: 0800 570 0800

Divulgação

138



Polvo com mexerica, uma das entradas do menu degustação do Per Lui,

16 **INGREDIENTE**
Fomos à Noruega para contar o caminho do bacalhau da pesca ao prato

24 **BEBIDA**
Duas vinícolas que proporcionam um passeio pela Espanha

32 **DÉCOR**
Projetos de cozinhas e áreas gourmet da CASACOR Minas

44 **DIVERSÃO**
Jurados, votação e casas premiadas em cinco categorias

84 **LANCHES E GULOSEIMAS**
Jurados, votação e casas premiadas em 10 categorias

138 **RESTAURANTES**
Jurados, votação e casas premiadas em 19 categorias

252 **PROFISSIONAIS**
O sommelier, o maître, o chef revelação e a chef campeões

CRÔNICA

274 **PAULA PIMENTA**
Receita de família

FOTO CAPA: Victor Schwaner/divulgação

Life Search — há 10 anos transformando vidas e realizando sonhos.



Unidos pelo sonho de gerar vidas.

Afinal, gerar uma nova vida é **ajudar a gerar o futuro!**



**CONHEÇA
NOSSOS
SERVIÇOS**



Dra. Cláudia Navarro de Carvalho Duarte Lemos (CRM MG 21198)

Dr. Francisco de Assis Nunes Pereira (CRM MG 38381)

Dra. Ines Katerina Damasceno Cavallo Cruzeiro (CRM MG 38193)

Dra. Maria das Graças Rocha de Santana Camargos (CRB MG 16205-4D)

www.lifesearch.com.br |   @lifesearchbh

 31 3327-1030 | 31 3273-3888

DIRETOR-GERAL/EDITOR

André Lamounier

EDITORES COLABORADORES

Alessandro Duarte
Fábio Doyle
Neide Magalhães

JORNALISTAS COLABORADORES

Aline Gonçalves
Ana Helena Miranda
Carolina Daher
Daniela Costa
Gabriel Marques
Isabela de Oliveira
Laryssa Campos
Mariana Reis
Matheus Garcia
Sílvia Laporte
Yaskara Martins

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 / Encontro Log

PROJETO GRÁFICO

Editora Encontro

IMPRESSÃO

EGL Editores

DISTRIBUIÇÃO

Encontro Log

PARA ASSINAR

assinatura@revistaencontro.com.br

PARA ANUNCIAR

comercial@revistaencontro.com.br

ATENDIMENTO AO LEITOR

redacao@revistaencontro.com.br

**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

Ela foi conhecer a cabeça do bacalhau

Os preparativos para uma edição do tamanho e complexidade da **Encontro Gastrô** começam meses antes de a revista ir para as bancas e ser entregue para os assinantes. Em janeiro, a jornalista especializada em gastronomia Carolina Daher recebeu um convite especial, do Conselho Norueguês da Pesca, para ir até o país escandinavo acompanhar a pesca e preparo do bacalhau. Ela colocou as roupas de frio na mala e já avisou: “Vou fazer uma ótima matéria para a Gastrô”. Carol, como a gente a chama por aqui, viajou quase 10 mil quilômetros e enfrentou temperaturas de quase -20° para entender o percurso do pescado. Aliás, como ela explica, bacalhau não é o nome do peixe, mas do processo de limpeza e salga, que pode ser aplicado a várias espécies, sendo a mais nobre o *Gadus Morhua*.

Mas a pergunta que não quer calar é: afinal, ela viu a cabeça do bacalhau? Viu. E fez até uma foto para comprovar. Mas por que, então, é tão corrente a frase: “Isso parece até cabeça de bacalhau”, para designar algo impossível de ser encontrado? A resposta também está na reportagem de Carolina. Logo depois de pescado, o *Gadus Morhua* e outras espécies são destrinchados. A espinha vai para a China, para ser usada em sopas; a língua fica em território norueguês e é uma iguaria servida fresca; e a cabeça vai para outros países, como a Nigéria, na África, maior importador dessa parte do peixe. “Foi uma experiência incrível e eu pude entender o valor do ingrediente ao ver todo o processo até a mesa”, diz Carolina.

SUCESSO ON-LINE

Os restaurantes, bares e estabelecimentos de lanches e guloseimas de Belo Horizonte se mobilizaram para a votação das melhores casas e profissionais da cidade por Encontro Gastrô este ano. O hotsite criado para receber o voto dos internautas teve mais de 50 mil acessos. E a opinião do público foi essencial para definir os vencedores de diversas categorias, como Melhor Português, Melhor Japonês, Melhor Cozinha Contemporânea, Melhor Gastrobar e Melhor Cafeteria. ■



Carolina Daher e a cabeça de bacalhau, na Noruega: “Foi uma experiência incrível e eu pude entender o valor do ingrediente ao ver todo o processo até a mesa”



DESCUBRA O CONFORTO DE VIVER EM UM ALTTI

NO MAIS NOVO SUCESSO DA CENTRO-SUL



Sinta o privilégio de morar com lazer de resort, bem-estar, saúde e mobilidade em um dos melhores pontos da capital mineira. **Obras em fase final!**

Alumínio50
RESIDENCIAL

JARDIM SION
RESIDENCIAL

ÚLTIMAS UNIDADES

165 M²

4 QUARTOS COM
2 SUÍTES

LAZER DE RESORT

SUCESSO
ABSOLUTO

100% VENDIDO



VISITE O DECORADO DO ALUMÍNIO 50:

(31) 3140-6828 | Rua Alumínio, 50 - Funcionários/Serra

UMA JOIA DO NORTE

Viajamos para a Noruega, maior produtor de bacalhau do mundo, para mostrar o caminho de mais de 10 mil quilômetros que o peixe faz até chegar ao Brasil

✶ CAROLINA DAHER*

Com certeza, o leitor já ouviu a expressão “parece até cabeça de bacalhau”. O que se quer dizer com essa frase é que é algo impossível de ser encontrado. Pois bem. Fomos atrás não só da cabeça, mas também da história do tal bacalhau. Durante uma viagem para a Noruega, acompanhamos todo o processo – da pesca à mesa – desse ingrediente tão querido pelos brasileiros.

Antes de tudo vale lembrar que bacalhau não é um peixe. Na verdade, é um processo que pode ser aplicado em várias espécies. O mais nobre, também conhecido como bacalhau da Noruega, é o *Gadus Morhua*. É lá, nas águas geladas e límpidas do país nórdico, que se con-

centra a maior parte desse peixe. Suas características são marcantes, como a posta alta em que a carne se desmancha em lascas. Para ser considerado um ingrediente premium, o *Gadus* é pescado na linha (assim evita que um peixe machuque o outro na rede) e abatido assim que chega ao barco, para garantir uma carne bem branca.

Em seguida, é congelado imediatamente, o que faz com que mantenha seus aspectos originais. A pesca dessa espécie é protegida e só pode ocorrer entre janeiro e abril. Para além dele, existem o Saithe, Zarbo e Ling, que não precisam respeitar um período de defeso. São pescados o ano inteiro. Apesar de menores e com menos valor comercial, são conhecidos como “tipo

Localizada na península da Escandinávia, na Europa do Norte, a Noruega tem 5,46 milhões de habitantes: é considerado o país mais desenvolvido do mundo, de acordo com o Índice de Desenvolvimento Humano (IDH)



O diretor administrativo Carl Johan Pettersen, da companhia Myre Saltfish Group, que beneficia entre 120 e 150 toneladas por dia: "O processo, da pesca à exportação, leva até um ano"

bacalhau", já que também passam pelo processo de secagem e salga. São perfeitos para serem usados em preparos que pedem uma carne mais seca como bolinhos ou desfiados.

Com isso em mente, vamos entender como é feita a pesca e o preparo do bacalhau, que percorre quase 10 mil quilômetros para alegrar nossas mesas – principalmente na Páscoa e no Natal. Para começar, a Noruega está localizada na península da Escandinávia, na Europa do Norte. Seu território é formado por uma longa linha costeira repleta de reentrâncias onde se formam os fiordes, com saídas para o Atlântico Norte e banhado pelos mares de Barents, da Noruega e do Norte. As geleiras são comuns à paisagem em quase todas as regiões. Possui uma população de 5,46 milhões de habitantes e é considerado o país mais desenvolvido do mundo, segundo seu IDH (Índice de Desenvolvimento Humano). Sua economia é baseada em atividades como exploração petrolífera, pesca, indústria naval e setor de serviços. Mais do que isso: a Noruega é a terra do bacalhau! ▶



Ingrediente premium: o Gadus Morhua é pescado na linha (assim, evita-se que um peixe machuque o outro na rede) e abatido tão logo chega ao barco, para garantir uma carne bem branca

Faz tempo que o país sustenta esse título. A história começa lá na era viking, entre os anos de 793 e 1066 d.C. Em inglês, o bacalhau da Noruega é chamado de *clipfish*. A palavra *clip* deriva do nórdico antigo *klepper*, que se refere a um tipo de formação rochosa muito comum na costa da Noruega. Nessas pedras os peixes brancos eram tradicionalmente espalmados e secos, o que possibilitou as viagens marítimas ao redor do mundo, já que o método de secagem fez com que o alimento durasse mais e eles pudessem ficar muito tempo no mar. Mas foi com a chegada dos portugueses e espanhóis ao país que o bacalhau ganhou o mundo. Exportado para o sul da Europa desde o século XVIII, o pescado tem uma íntima relação com os rituais católicos. Uma antiga tradição da religião cristã é jejuar e se abster de carne “de sangue quente” às vésperas das datas sagradas, causando um aumento da demanda de peixes durante esses períodos. Isso fez com que os países bascos saíssem em busca de exportadores. Foram parar, assim, na Noruega.

Desde então, Portugal é o maior importador de bacalhau na Noruega, que é o maior produtor e exportador do mundo. A paixão pelo pescado parece ter sido herdada por nós, brasileiros, já que somos o segundo maior comprador. São cerca de 15 mil toneladas por ano. “Mas a expectativa é que se chegue a 17 mil toneladas em 2023”, diz Randi Bolstad, diretora do Conselho Norueguês da Pesca do Brasil e Caribe.

A jornada do bacalhau da Noruega até a mesa de outros países é bem longa e começa antes mesmo de o peixe perder a cabeça. O bacalhau recém-pescado é comprado pelas empresas por meio de um leilão, intermediado pelo governo. A ideia é garantir que o valor seja justo para ambas as partes, pescadores e comerciantes. Apesar de manterem a tradição milenar da pesca, hoje os processos são modernos. Existem empresas especializadas na limpeza, secagem e salga.

A viagem pela rota do bacalhau começa no porto de Myre, no extremo norte do país. Por lá, é possível, inclusive, pegar um barco – no nosso caso um antigo baleeiro, que também foi usado durante a II Guerra – para viver a experiência de pegar o peixe diretamente no mar. Tarefa nada fácil, já que a temperatura no dia era de -16° C,



A adolescente Thilde Sundberg: com 14 anos de idade, ela trabalha com outros jovens como ela na retirada da língua, no período de janeiro a abril



Logo depois da pesca, o peixe é congelado, o que faz com que mantenha seus aspectos originais: passa então por uma salmoura de duas semanas. Depois, é lavado e novamente salgado, antes de entrar em uma câmara de secagem com um vento constante de 22 graus



zak

CINCO CURIOSIDADES SOBRE O BACALHAU DA NORUEGA

1 A técnica mais antiga de preparar o bacalhau pertence aos vikings, que secavam o peixe em cima das rochas como método de conservação. O ato de salgar e curar o bacalhau surgiu com a chegada do povo basco, que habitava a região entre Espanha e França. Hoje, todo o sal usado na salga do bacalhau vem da Tunísia, já que a Noruega não tem salinas.

2 Não só tem cabeça, como tem língua! A retirada da língua do bacalhau é tradicionalmente feita por crianças, que trabalham no período de janeiro e abril e chegam a retirar 50 quilos por dia da iguaria. Thilde Sundberg, de 14, faz isso desde os 6 anos de idade. O dinheiro vai direto para a poupança. Seu sonho quando crescer é ser médica e trabalhar em ambulância.

3 O bacalhau é consumido de diferentes maneiras pelo mundo afora. No Brasil, herdamos dos portugueses a paixão pelo bolinho e bacalhoda. Quando são pescados na Noruega, algumas partes específicas do peixe seguem para destinos determinados de acordo com a demanda. Parte da espinha vai para a China. As cabeças são vendidas em grande parte para a Nigéria, na África. Já a língua, fica em território norueguês e uma iguaria servida fresca.

4 A primeira venda para o Brasil foi realizada em 1841, quando o navio Estrela do Norte trouxe para o Rio de Janeiro toneladas de bacalhau e retornou a Escandinávia carregado de açúcar e café.

5 Do bacalhau, tudo se aproveita. As vísceras e espinhas são usadas na indústria cosmética e na biomedicina em forma de ômega 3, óleo e colágeno; as ovas são consumidas salgadas (caviar) ou curadas (bottarga) e a pele é transformada em couro.



Uma das delícias feitas com o pesado e provadas na viagem: bacalhau fresco assado, salicórnia, bottarga, crumble de batata, aspargos do mar e veloute de batata com ostra

Carolina Daher

com sensação térmica de -20°C , um vento cortante e água agitada do ártico. O porto, no Atlântico Norte, é um dos maiores na recepção do *Gadus Morhua*. Por ali, cinco empresas recebem os peixes e fazem o primeiro beneficiamento, a salga. Cerca de 95% de toda a produção é despachada para Portugal, onde é dessalgada e revendida para o Brasil.

A companhia Myre Saltfish Group beneficia entre 120 e 150 toneladas por dia. O processo é quase artesanal. Primeiro, o peixe é aberto e sua espinha dorsal removida, o que permite que ele seja espalmado. Em seguida, eles passam por “chuveiros” de sal por pelo menos três vezes. De lá, o produto segue para as indústrias de secagem, que em sua grande maioria ficam na cidade turística de Alesund, conhecida como a capital do

bacalhau. A Brodrene Sperre é uma delas. Depois de passar por uma salmoura de duas semanas, o peixe é lavado e novamente salgado. A partir daí, ele entra em uma câmara de secagem com um vento constante de 22 graus. Outra empresa é a Jacob Bjorge, que envia 70% de toda sua produção de *Gadus* diretamente para o Brasil. Fundada em 1937, é comandada pela mesma família há quatro gerações. Seu maior diferencial é trabalhar com peixes maiores, o que garante um produto premium. “O processo, da pesca à exportação, leva até um ano”, afirma o diretor administrativo Carl Johan Pettersen. Ou seja, o bacalhau que estará na mesa na ceia de Natal, precisou de muito, muito tempo para matar a nossa fome. ■

***A jornalista viajou a convite do Conselho Norueguês da Pesca**



Seu
resort particular
365 dias
no ano

alto
BELVEDERE



- 3 TORRES
- 3 OU 4 QUARTOS
- APTOS 90 A 212 M²
- 2 OU 3 VAGAS
- LAZER COM 18 MIL M²
- LOCALIZAÇÃO PRIVILEGIADA

Mais de 10 plantas diferentes para você escolher.

Apartamento 3 quartos, final 01, torres Gran Paradiso e Mont Blanc.



Apartamento 4 quartos, final 04, torre Mont D'Or.



Entre já em contato e confira as condições especiais de lançamento:

Vendas:
(31) 3503-1883
(31) 98317-9902

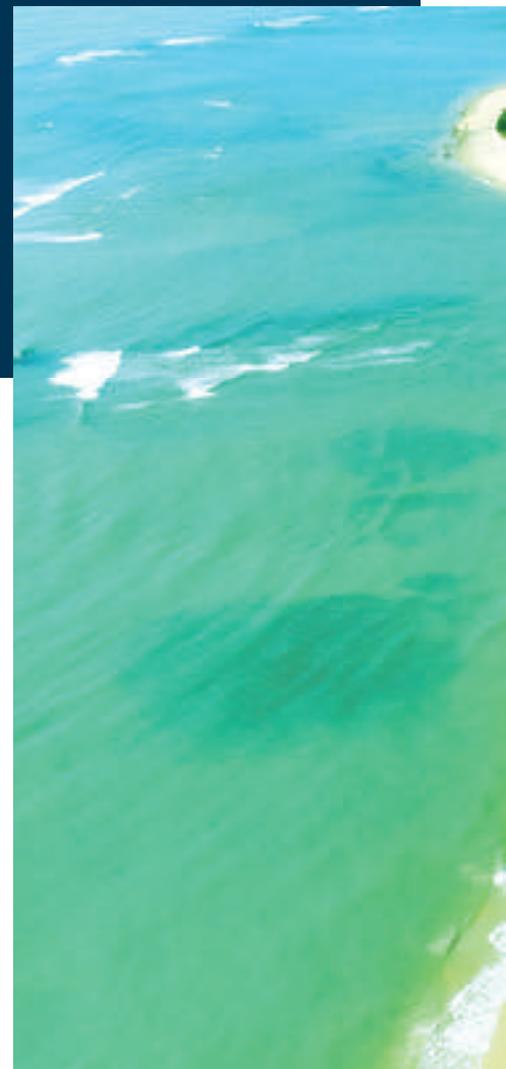
Avenida Dr. Marco Paulo Simon Jardim,
nº 385, Vila da Serra



SÓ MANSÕES TEM EXCLUSIVIDADE, EM MINAS GERAIS, NO RESERVA TRANCOSO, COM VILLAS E ESTÂNCIAS FASANO.

O Reserva Trancoso contempla as Villas e Estâncias Fasano, na deslumbrante Praia de Itapororoca, constituída somente por Empreendimentos exclusivos, assinados por renomados arquitetos.

A Só Mansões Imóveis, especializada em imóveis de alto padrão e líder de vendas de lotes e casas nos condomínios, possui uma equipe, em Trancoso, preparada para atendê-lo de forma exclusiva e diferenciada.



VILLAS + ESTÂNCIAS
FASANO
TRANCOSO

Instagram icons: @somansoes, @somansoestrancoso
www.somansoes.com.br


redco

Entre em contato
com um de nossos
consultores:



Rua do Telégrafo, 195
Trancoso / Bahia

FONE: (31) 99402.9009
(73) 99983.7870

IMOBILIÁRIA
SÓ MANSÕES
Trancoso - Praias Bahia

UMA VIAGEM PELA ESPANHOLA

Conheça os vinhos de duas bodegas que convidam a conhecer o país da Península Ibérica pelo sabor

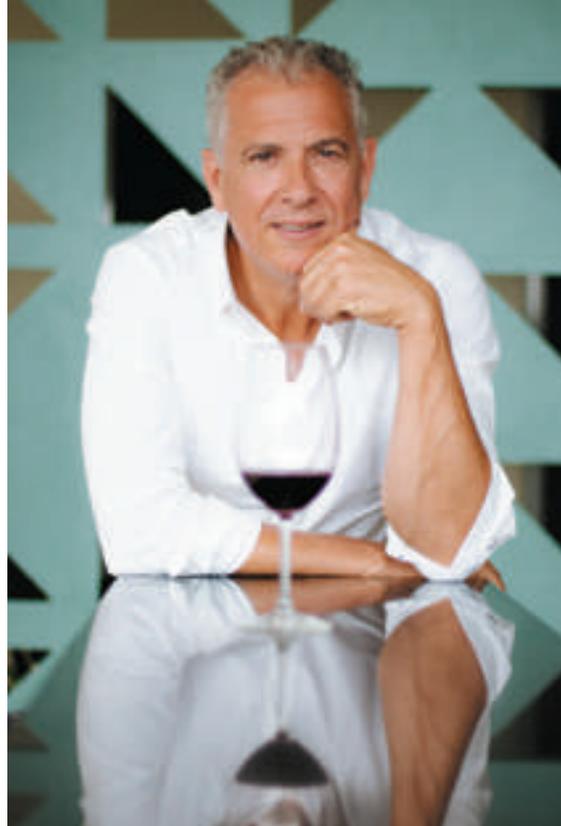
➤ ISABELA DE OLIVEIRA

Uma jornada enológica pela Espanha se desdobra diante dos brasileiros apreciadores de vinho com os rótulos das vinhas centenárias da Bodegas Aradón, na região de Rioja, e as criações únicas da Bodegas Iturria, em Toro. A seleção, agora disponível no catálogo da importadora Del Maipo, desvenda a história de duas vinícolas espanholas que sintetizam a tradição no paladar, trazendo ao Brasil um pouco da herança enológica da Península Ibérica

Os vinhos da Bodegas Aradón têm origem em uma adega estabelecida em 1956, fruto do esforço de 60 famílias viticultoras. Aradón, uma aldeia com raízes romanas, desapareceu misteriosamente, mas ainda projeta influência. A área, situada a 550 metros de altitude na planície apelidada de “La Mesa”, hoje é coberta por videiras que têm de 80 a 100 anos, de propriedade da adega. O legado de Aradón, à sombra das estradas romanas e do aqueduto do século I d.C., chamado Puente Moros, continua vivo na aldeia de Alcanadre, a 36 quilômetros a leste de Logroño. Lá, a cooperativa produz vinhos a partir da mentoria do consultor espanhol Pablo Miranda Roger, que apresentou os rótulos à Del Maipo há cerca de dois anos. Pablo explica que a linha Aradón ressalta os vinhos de “pueblo”, atestando a proveniência da uva de um mesmo local, garantindo a origem única.



Barricas da Bodegas Iturria, em Toro: criações do enólogo francês Xavier Iturria chegam agora ao Brasil



Aline Leal/divulgação

O consultor Pablo Miranda Roger: “Cada vinho é um reflexo da terra que o originou, reafirmando o compromisso da vinícola com a autenticidade e singularidade dos produtos”

Segundo Pablo, as bebidas amadurecem em grandes depósitos de concreto, feitos do cimento mais antigo e tradicional. “Há seis anos, fomos instados a criar uma nova linha. Esta seleção envolveu variedades tradicionais de uvas autóctones, como a tempranillo”, diz ele, que participou do desenvolvimento dos rótulos, do início ao fim. Envolvido com assessoramento, consultoria e desenvolvimento no setor vitivinícola, Pablo e equipe delimitaram parcelas de terra, escolhidas conforme o tipo de solo, para selecionar as uvas. Frações com mais cálcio, pequenas pedras e uma tonalidade vermelha característica tiveram prioridade. “O resultado foi o desenvolvimento de um vinho distinto para cada parcela, com enfoque nas características típicas de Aradón, e que capturam a essência da região e as peculiaridades das vinhas centenárias”, afirma. “Cada vinho é um reflexo da terra que o originou, reafirmando o compromisso da vinícola com a autenticidade e singularidade dos produtos.”

Entre os destaques apresentados por Pablo à Del Maipo está o Momento de Aradón, um vinho jovem polido em barricas de carvalho. Com uma composição de 70% tempranillo, 15% garnacha e 15% graciano, a bebida envelhece e amadurece por seis meses em barricas francesas. O sommelier Eugenio Cue Bueno descreve que o Momento é uma escolha para qualquer ocasião. “Versátil, harmoniza maravilhosamente com aperitivos ou com seleções de frios e queijos mais maduros. Também acompanha bem cortes magros de carne.”

Já o Calzadas de Aradón se distingue como um corte harmonioso de tempranillo com as antigas garnacha e graciano. O vinho envelhece durante 20 dias de maceração, ▶

resultando em um Crianza com notas de mentol, frutos silvestres e alcaçuz em uma faixa de preço competitiva. De intensidade impressionante na boca, com fruta madura e notas de cedro e couro, a bebida harmoniza bem com pratos intensos, como rabada e ossobuco, descreve o sommelier.

Coordenadas de Aradón, por sua vez, apresenta sua singularidade logo no rótulo: seu nome e designação indicam o ponto exato de uma vinha centenária de tempranillo na vinícola. A essência é extraída de três pequenas parcelas de videiras retorcidas, cujo rendimento não ultrapassa os 2 mil quilos por hectare. A colheita é feita em caixas de 18 quilos, seguida pelo armazenamento das uvas em barricas de carvalho francês, onde acontece o processo de fermentação. O resultado é uma edição artesanal exclusiva, limitada a apenas 2,2 mil garrafas. De elegante tonalidade rubi, esse vinho premium harmoniza bem com pratos de caça, como pato e javali.

Não menos impressionante é o La Garnacha Prometida, cujo nome também narra uma história. A enóloga Cristina Alesanco ganhou a confiança de Pablo Miranda para iniciar o empreendimento ao convencê-lo de que havia encontrado as mais belas garnachas em vinhas quase centenárias em Rioja. “Ela me prometeu que faria com elas um vinho de máxima excelência. E foi exatamente o que ela realizou: uma elaboração ligada ao terroir, ao solo e à seleção única. O resultado é um vinho que destila essa promessa cumprida”, diz Pablo.

Além dos rótulos da Bodegas Aradón, a Del Maipo também apresenta os vinhos do enólogo francês Xavier Iturria, da Bodegas Iturria, na região de Toro. Como estreia mundial, já está no Brasil a primeira safra do Quiban (2021), um vinho branco feito numa terra de tintos. Eugenio Cue Bueno explica que este é um dos raros vinhos brancos de Toro, possivelmente entre os poucos disponíveis no Brasil. Elaborado a partir da combinação das castas verdejo, malvásia castelhana e albillo, o vinho é elaborado sem o uso de barricas, porém, submetido a um longo processo de *bâtonnage* – no qual as leveduras completam seu ciclo e sedimentam no fundo do tanque. “Após esse processo, o vinho é colocado no centro dos tonéis, resultando em um perfil aromático rico, repleto de notas florais e nuances brancas. Indicado para ser apreciado individualmente ou na companhia de bons amigos, esse rótulo encontra uma harmonização perfeita com seleções de frutos do mar, incluindo ostras.”

Finalmente, o Valdosan, um imponente tinto de Toro, amadurecido por 30 meses em barricas de carvalho francês. Com notas olfativas doces e toques amadeirados que remetem a frutas vermelhas, a bebida tem origem nas vinhas centenárias, não enxertadas e situadas entre 650 e 700 metros de altitude. Seguindo princípios biodinâmicos, sua produção incorpora soluções biológicas em vez de pesticidas convencionais. A meticulosa vinificação, incluindo maceração de 20 dias e fermentação controlada, resulta em um vinho de vermelho cereja brilhante. Limitada a 5 mil garrafas e certificada como orgânica, essa obra-prima convida a conhecer uma Espanha que se revela pelo sabor. ■

Divulgação



O sommelier Eugenio Cue Bueno indica a versatilidade do Momento de Aradón: “Ele harmoniza maravilhosamente com aperitivos ou com seleções de frios e queijos mais maduros. Também acompanha bem cortes magros de carne.”

TRÊS NOVIDADES TRAZIDAS PELA DEL MAIPO

Momento de Aradón

Uva: 70% tempranillo, 15% garnacha e 15% graciano

Amadurecimento: 6 meses

Harmonização: Carne vermelha, caça, assado, risoto, massa e queijo maduro



Calzadas de Aradón

Uva: 80% tempranillo, 10% garnacha e 10% Graciano

Amadurecimento: 14 meses

Harmonização: Pratos intensos, como rabada e ossobuco



Bodegas Iturria Quiban

Uva: verdejo, malvásia de castilha e albillo real

Amadurecimento: 3 meses

Harmonização: Carne branca, frutos do mar, massa e queijo leve



AUTOMAÇÃO INDISPENSÁVEL PARA O DIA A DIA

Tecai apresenta a vanguarda da tecnologia na CASACOR Minas

Um som ambiente, tela anti-reflexo, tudo em total sintonia com o projeto de interiores, sem fios aparentes e com aparelhos de design minimalista. A Tecai, empresa especializada em automação, áudio e vídeo, se destaca na CASACOR Minas 2023 por

seu projetos práticos e inovadores. “Levamos para o mercado a vanguarda da tecnologia”, afirma o diretor Olavo Rocha. A seguir, mostramos algumas soluções apresentadas para a Tecai na CASACOR Minas que vem surpreendendo os visitantes.



Daniel Mansur/divulgação

KEYPAD INVISÍVEL

Na sala e lavado do Apartamento, ambiente de Renata Machado e André Magalhães, destaca-se o keypad invisível importado da Itália, na bancada. Com um simples passar dos dedos sobre ela, pode-se acender e apagar as luzes ou abrir e fechar nichos

Jomar Bragança/divulgação

SONORIZAÇÃO EFETIVA

No apartamento modelo de Gislene Lopes, o Home Theater com zona 2 de áudio não deixa a varanda sem sonorização.

Já a suíte master conta com Flap de TV – que é inserido no teto de forma a não comprometer os espaços dedicados aos armários



DÉCOR

CONECTANDO SOFISTICAÇÃO E BEM-ESTAR

**No escritório Silvia Carvalho
Arquitetura, projetos comerciais
e residenciais se destacam
pelo diagnóstico preciso e olhar
humanizado, reconhecendo
a personalidade e respeitando
as preferências de cada cliente**

Dedicação e amor pelo que faz definem bem o trabalho realizado pela arquiteta Silvia Carvalho. "Arquitetura é cenário de vida e tem o poder de transformá-la. Amo pensar nas possibilidades e imaginar como as pessoas vão interagir e se apropriar de cada espaço que projeto", diz. Expert no ramo de arquitetura e design de interiores, tanto em projetos comerciais quanto residenciais, desde 2009 o escritório que leva o seu nome se destaca por fazer um diagnóstico preciso para cada cliente, buscando entender suas demandas e atender, na medida certa, às expectativas. "Desenvolvemos a concepção em projetos 3D e reforçamos que o cliente faça parte do nosso processo criativo para que tenha domínio total do resultado final", afirma Silvia. Conectando sofisticação e bem-estar, a arquiteta surpreende em cada detalhe. Com equipe própria em Belo Horizonte e São Paulo, o escritório já realizou projetos em vários estados do país.

Um dos trabalhos pode ser conferido na 28ª edição da CASACOR Minas Gerais, onde Silvia aceitou um desafio novo com olhar fresco e viés contemporâneo. A ideia de criar um espaço de confrarias extremamente agradável, focado no bem-estar junto ao verde e com a junção de materiais naturais que aquecem como tijolo, madeira, pedra e cimento, resultou em um projeto inédito: uma charmosa adega, ideal para momentos de descontração e confraternização. Com capacidade para 400 rótulos e formato escultural de armazenamento, a adega conta com espaços para guarda dos rótulos em sentido frontal e lateral, mesa de decantação, taças e decanters, local para caixas de vinho e um espaço superior próprio para armazenar as preciosas garrafas saboreadas em momentos especiais.



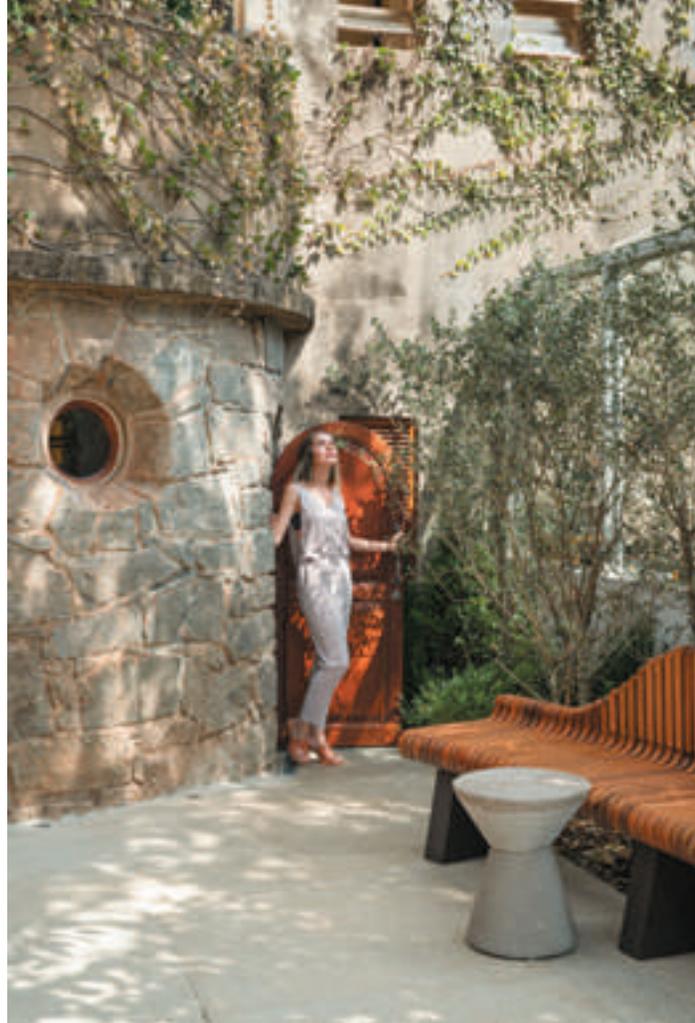
Barbara Dutra/divulgação

A arquiteta Silvia Carvalho: "A valorização do espaço físico é fundamental, pois através dele vivenciamos várias experiências e emoções"

Fotos: @estudiony18/divulgação



Espaço para confrarias na 28ª edição da CASACOR MG: projeto de adega contemporânea é focado no bem-estar junto ao verde e na junção de materiais naturais que aquecem como tijolo, madeira, pedra e cimento



A tecnologia está presente nos cenários de luz, trazendo para um vinho branco um cenário mais aceso, e para um vinho tinto uma luz mais amena. Painéis piso-teto funcionam como portas-rolhas em um lado, e do outro lado, ao se alinharem, formam um grande painel para as projeções ilustrativas dos sommeliers. "A adega resgata o conceito de vila italiana, trazendo para o momento presente toda a sua contemporaneidade", diz Sílvia. O diferencial do seu negócio, afirma, é ter um olhar humanizado, reconhecendo a personalidade e as preferências de cada cliente. "Cientes de que o nosso trabalho modifica vidas, nos empenhamos em levar leveza e bem-estar ao dia a dia da nossa clientela." A opção de consultoria envolve sugestões de decisões mais pontuais, como escolha de revestimentos, cores de pinturas e compra de adornos decorativos. "A valorização do espaço físico é fundamental, pois através dele vivenciamos várias experiências e emoções", diz a arquiteta Sílvia Carvalho.

SÍLVIA CARVALHO ARQUITETURA

Avenida Raja Gabaglia, 2000, Torre 1, Sala 935 - Estoril
Contato: (31) 99913-1133

AUTOMAÇÃO PARA O BEM-ESTAR

Pádua de Carvalho

Na CASACOR Minas, ambiente Tributo aos 20, de Estela Netto, usa da automação Tecai para trazer acolhimento e funcionalidade

Lugar para celebrar, receber, desfrutar e conviver, o ambiente Tributo aos 20 assinado por Estela Netto para a CASACOR Minas usa da automação Tecai para trazer acolhimento e funcionalidade aos seus usuários. "Eu sou fã de usar a tecnologia a nosso favor, entendo que todos esses recursos irão facilitar a vida do meu cliente", explica Estela. O ambiente comemora as duas décadas desde o primeiro projeto da arquiteta.

Tamanha inovação é a marca registrada da Tecai, que está sempre um passo à frente quando se fala em automação. "O minimalismo das instalações, aliado às soluções robustas, permite que estejamos na vanguarda da tecnologia", afirma o diretor Olavo Rocha. Vanguarda esta que valoriza a área externa e a adega proposta por Estela Netto. A sonorização presente em todo o espaço foi um pedido da própria arquiteta. "Queríamos sonorizar toda a área de lazer, desde a adega, passando pelo gourmet até chegar ao lounge e à piscina", explica. A solução encontrada foi "mimetizar" as caixas de som no ambiente – vide as peças instaladas nos pés da jabuticabeira, que permite que o som chegue em todos os cantos, um desafio quando se fala em área externa.

Outro desafio quando o assunto é área externa diz respeito aos telões. No "Tributo aos 20" se destaca o modelo de 150 polegadas anti refle-



O diretor da Tecai, Olavo Rocha, com a arquiteta Estela Netto: "Mais do que produtos e soluções para casa, nos destacamos pela eficiência da nossa equipe", diz Olavo.



O ambiente que comemora os 20 anos do primeiro projeto de Estela Netto traz tela de 150 polegadas anti reflexo e sonorização especial em todo o espaço: "Foi uma construção conjunta, como são normalmente nossos projetos. Nós pensamos com a Tecai e discutimos os recursos que estão disponíveis", diz a arquiteta

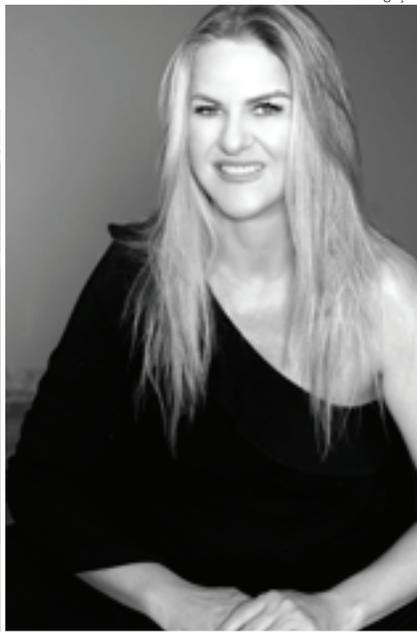


xo, que não sofre influência da luz solar durante o dia, preservando a qualidade da imagem. “Tínhamos essa demanda de vídeo e a Tecai nos mostrou que o melhor em uma área que recebe luz natural seria o painel de LED”, afirma Estela. Essa sintonia entre a Tecai e o seu escritório foi essencial para o sucesso do projeto. “Foi uma construção conjunta, como são normalmente nossos projetos. Nós pensamos com a Tecai e discutimos os recursos que estão disponíveis”, explica.

Mas só a tecnologia em si não basta. Outro diferencial que faz da Tecai a parceira do escritório Estela Netto Arquitetura é o pós-venda. “Na automação o maior desafio não é a instalação em si, mas sua manutenção”, explica Estela. Olavo destaca que uma equipe empática e bem treinada está à disposição para auxiliar os clientes durante os eventuais percalços que possam surgir devido à falta de intimidade com a tecnologia. “Mais do que produtos e soluções para casa, nos destacamos pela eficiência da nossa equipe”, finaliza.

ESPAÇO DE AFETO

Um ambiente pensado para a cura e a alegria. As cozinhas e áreas gourmet apresentadas na CASACOR Minas 2023 mostram que mais do que um espaço gastronômico, elas são um espaço de encontros



COZINHA CAVE POR ANDREA BURATTO

Mais do que um espaço, uma experiência. O objetivo de Andrea Buratto ao criar sua Cozinha Cave para a CASACOR Minas foi misturar dois universos: o gourmet e o do vinho. “Quería criar uma experiência, como se estivesse em uma vinícola”. A cozinha com pegada mais descontraída se destaca pelo seu acabamento. Como está localizada em uma casa tombada, Andrea optou por envelopar todo o espaço com releituras contemporâneas da tradicional ardósia, pedra que em termos de funcionalidade, faz par perfeito com a cozinha. “Ela não empena, não dilata e esquenta e esfria rápido”, explica. Além da ardósia, utensílios em cobre revivem nossa memória afetiva, criando um espaço onde celebrar os bons encontros da vida é essencial.

ANA HELENA MIRANDA

Há muito tempo as cozinhas assumiram o papel de protagonistas da casa. Integradas à sala de estar, elas mostraram que, mais do que um espaço funcional, podem ser também um espaço social. Até aí, tudo bem. Foi só a pandemia chegar para todos esses conceitos serem atualizados. Com a preocupação com a saúde e alimentação em alta, começamos a olhar para a cozinha também como um espaço de cura e alegria. “Ela é onde cuidamos e nutrimos o amor. O aroma da cozinha e estar às voltas de quem prepara o nosso alimento são gratificantes”, explica Lili Tedde, representante oficial do bureau de tendências “Studio Edelkoort” no Brasil.

Para se tornar um espaço de cura e afeto, a cozinha aderiu algumas características. Tons terrosos, matérias-primas naturais e um design orgânico estão entre eles. “Ela é cada vez mais bonita e aconchegante, brinca com cores, com materiais da terra como cerâmicas mais orgânicas, se utiliza de aço inox e madeiras calorosas”, descreve Lili. Outra característica da cozinha que ganhou força com a pandemia diz respeito à sua funcionalidade. O espaço expandiu seus horizontes, tornando-se também um local de trabalho e estudos. “Durante a pandemia, muitos trabalharam na cozinha e cada vez mais esses ambientes se fundem. Nos tornamos chefs de nossos lares e queremos cozinhar enquanto trabalhamos, estudamos ou simplesmente celebramos com nossos entes queridos”, diz Lili.

Essas características são visíveis nas cozinhas e áreas gastronômicas presentes na CASACOR Minas deste ano. Além de muitas formas orgânicas e o uso de matérias-primas naturais, há também um apreço pelos tons terrosos em alguns desses ambientes. “Eles aquecem e abraçam. Em tempos de crises infundáveis como as que vivemos, a busca por aconchego e proteção é necessária. Para isso, precisamos voltar às nossas origens, a forma de viver de nossos ancestrais e mergulhar na natureza”, afirma Lili. Selecionamos os ambientes da mostra que traduzem toda essa busca por cuidado e afeto.

COZINHA INTEGRADA DO APARTAMENTO CASA FEROLLA POR GISELENE LOPES

A elegância sóbria de Gislene Lopes norteou o projeto dessa cozinha do apartamento modelo do empreendimento Casa Ferolla. As formas orgânicas – tendência em alta no décor atual – estão presentes na mesa acoplada à bancada principal, onde se localiza o cooktop. O layout foi pensado para favorecer a interação entre as pessoas e sua circulação. Enquanto o chef cozinha, convidados interagem, degustam um bom vinho e sabem mais sobre o preparo dos pratos. “A intenção é que a pessoa entre e não tenha mais vontade de sair. Por isso as formas curvas e a cartela de cores em tons claros”, afirma Gislene.

Jomar Bragança/divulgação

Bárbara Dutra/divulgação





Bárbara Dutra/divulgação

GOURMET ALINDE POR NB ARQUITETURA

Um ambiente onde o afeto é o ingrediente principal. O Gourmet Alinde de Bruna Bacha e Natália Queiroz reúne bem as tendências atuais de decoração quando o assunto é espaço gourmet. Estão lá as formas orgânicas – presentes na ilha, na bancada que a envolve e também no design dos móveis, a maioria deles criados pelas próprias arquitetas – e também a versatilidade do porcelanato. Com cinco tipos diferentes, ele está presente tanto no piso quanto na ilha central e nas paredes. Para deixar tudo mais suave, uma cobertura de vidro percorre parte do espaço. “Escolhemos ela para deixar o ambiente mais leve”, explica Natália.

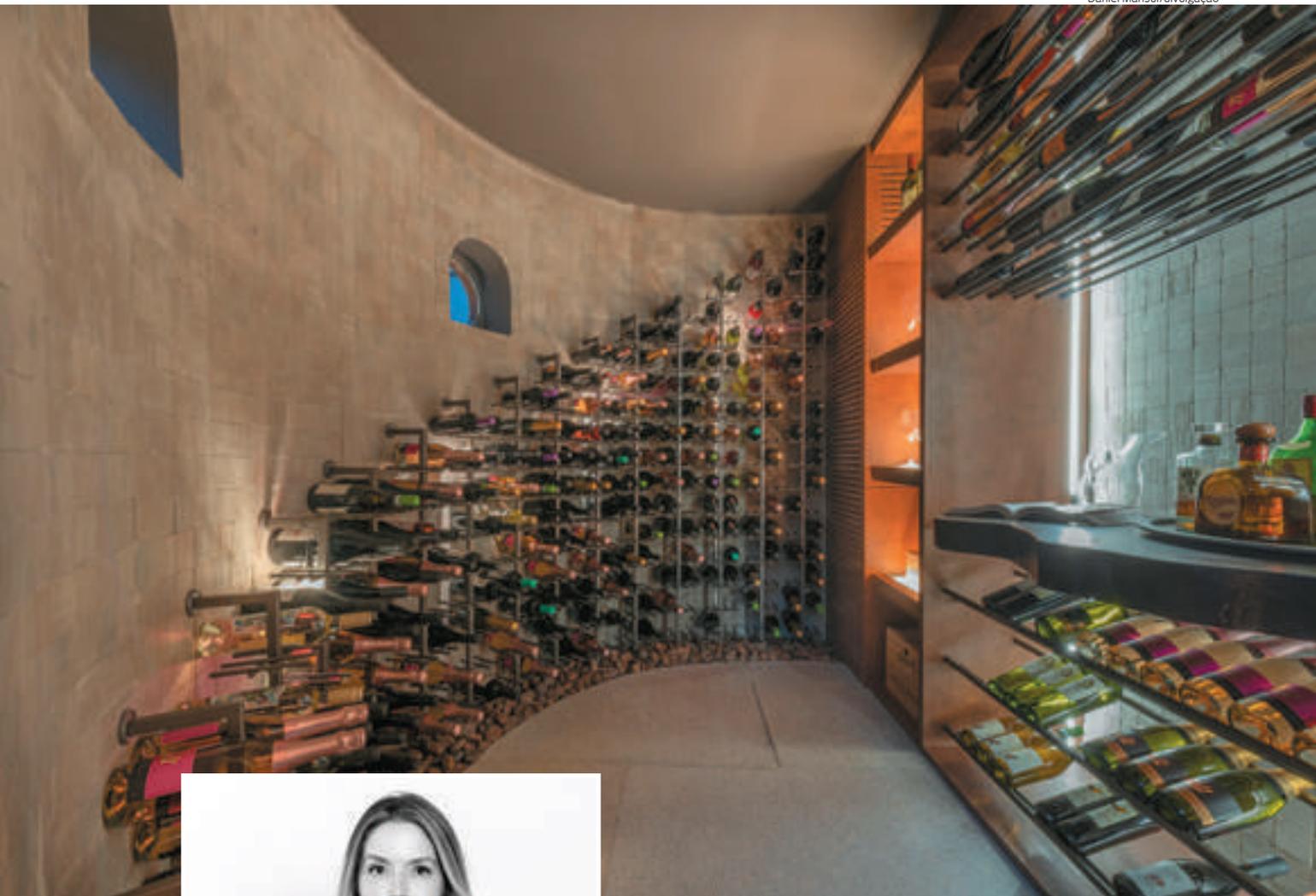
MEU TERRAÇO POR PAULA AZEVEDO

A cozinha privativa, sem integração com a sala, ganha ar de oásis urbano neste terraço proposto por Paula Azevedo. “A ideia foi dar um uso social para um espaço funcional, por isso a criação de uma adega e um banheiro de apoio”, explica Paula. Nessa trajetória, todas as atividades culminam no terraço. Chama atenção o uso de cores mais escuras, como o preto e o cinza, que ao contrário do que muitos pensam, deixa o ambiente mais leve. “Tudo é questão de equilíbrio. Escolher poucas e boas peças”, completa a arquiteta. Outro ponto de destaque é a iluminação. Como o espaço é dedicado a encontros e pequenas festas, Paula optou pela luz indireta. Daí a arandela sobre a bancada da pia e o uso da tabica iluminada – os pequenos fios de luz no teto de gesso – que deixam tudo mais aconchegante e sofisticado.

Daniel Mansur/divulgação

Bárbara Dutra/divulgação





Bárbara Dutra/divulgação

VILA DO VINHO POR SILVIA CARVALHO

Contar e viver histórias por meio dos vinhos. A confraria de Silvia Carvalho tira partido da arquitetura curva da casa Hera, local onde está inserida, para criar um espaço em estilo toscano, ideal para degustar um bom vinho. Na parede que abriga o gourmet, o acabamento em tijolos nos traz de volta às origens, um espaço onde compartilhar e trocar, seja ideias, seja afetos, é a receita para desfrutá-lo de forma plena e essencial. Uma mesa central, desenhada pela própria arquiteta, com duas alturas diferentes, recebe e deixa à vontade os convidados. Para completar essa experiência, painéis móveis recebem as rolhas das garrafas abertas, uma espécie de biblioteca das histórias vividas no ambiente. Do outro lado desses painéis, uma tela recebe projeções temáticas. Ao lado, uma adega com suportes também desenhados pela própria arquiteta cria um ambiente dos sonhos para os amantes de vinhos.

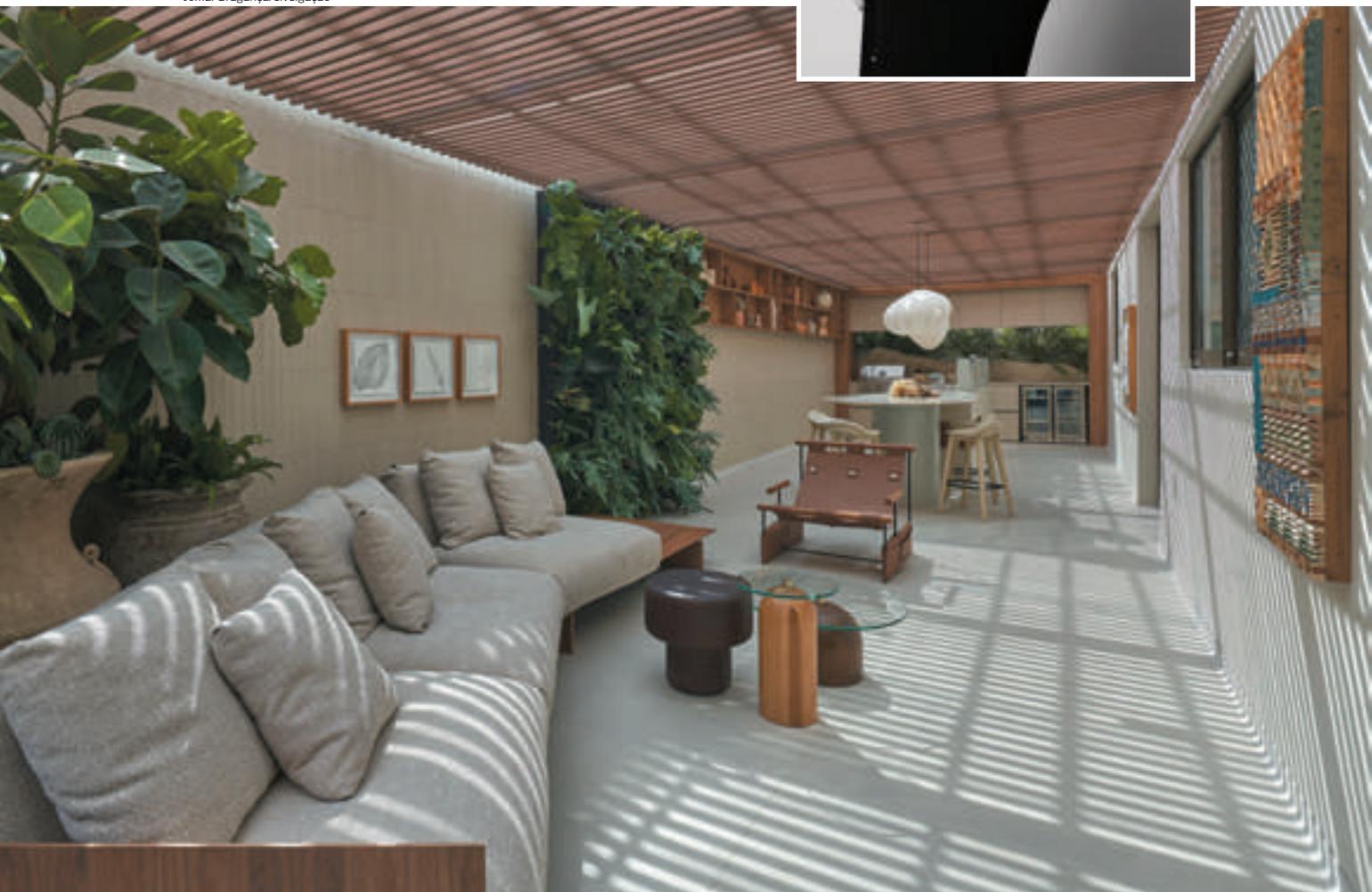


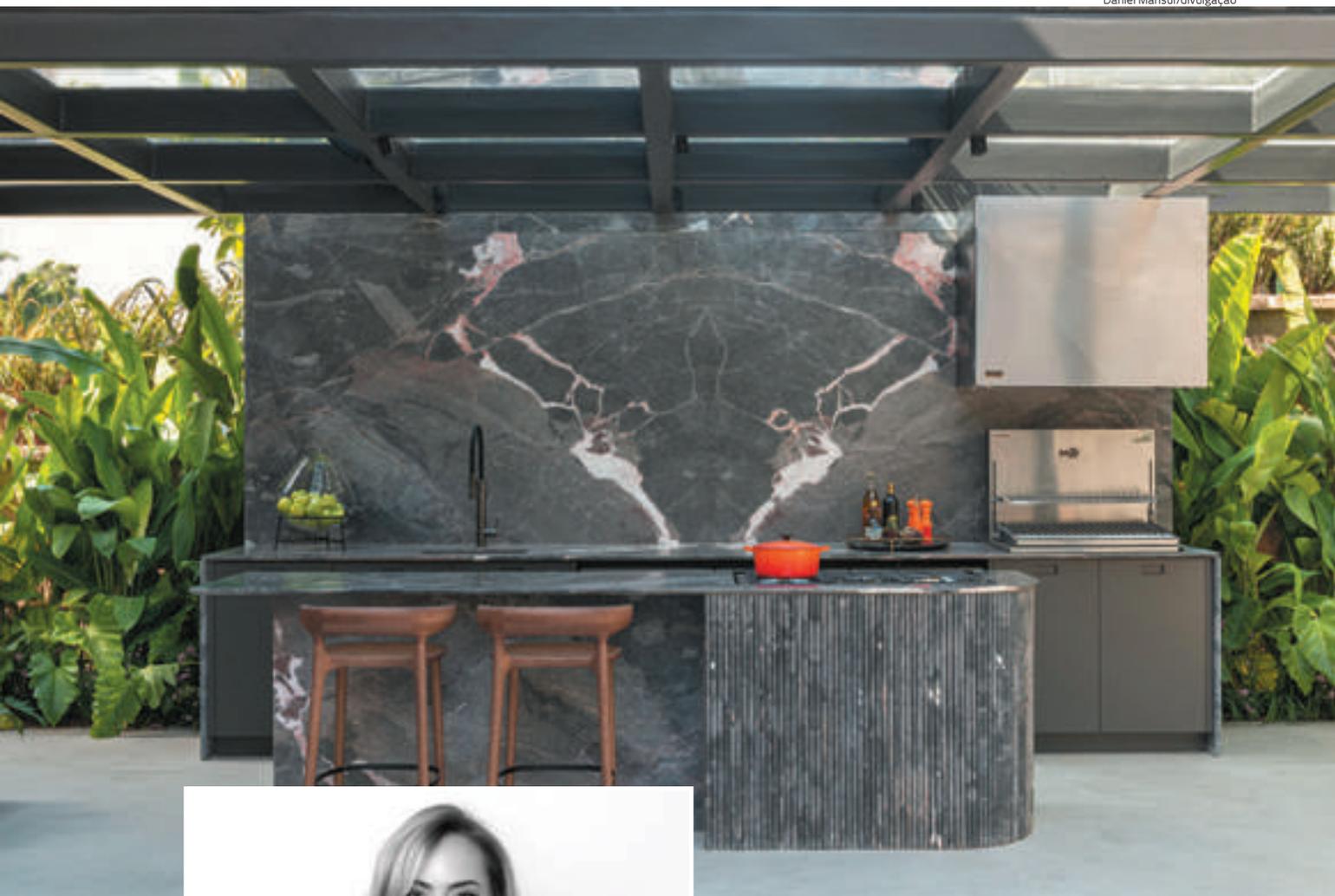
VARANDA "SEMENTES CASA FEROLLA" POR MANUELA SENNA

Tons terrosos, formas curvas e um design funcional, tudo isso rodeado por muito verde. A proposta de Manuela Senna para essa varanda gourmet é de um espaço não só de gastronomia, mas também de outras atividades. É possível descansar no sofá, ler um bom livro ou mesmo fazer uma reunião online durante a semana. De um lado, sofá e poltrona criam um ambiente de conversação, sutilmente delimitado por um jardim vertical. Ao centro, está uma grande mesa, perfeita para receber convidados ou mesmo trabalhar e estudar. Nela destaca-se o cooktop por indução em bancada de Florim, que deixa o visual mais clean sem abrir mão da funcionalidade. Ao fundo, um outro jardim cria um espaço mais intimista, que celebra as nossas raízes mineiras, onde é possível cozinhar sem deixar de interagir com os convidados. "Tudo foi pensado em escala humana, para que as pessoas se sintam abraçadas durante o ato de cozinhar", afirma Manuela. ■

Jomar Bragança/divulgação

Bárbara Dutra/divulgação





Alessandra Torres/divulgação

TRIBUTO AOS 20 POR ESTELA NETTO

Um espaço dedicado aos encontros. A área externa de Estela Netto reúne gourmet, adega, piscina, lounge e até uma jabuticabeira. Destaque para as matérias-primas, como o mármore dolomita e o quartzito, que foram trabalhados à mão no próprio espaço. Outro ponto que chama atenção é a automação, por conta da Tecai. A sonorização possui caixas instaladas em lugares estratégicos – como os pés da jabuticabeira – e um telão de 150 polegadas cuja tela não reflete a incidência da luz. ■

DÉCOR

HISTÓRIA VALORIZADA

**Na CASACOR Minas 2023,
arquiteta Manuela Senna
usa o afeto como ingrediente
principal de seu projeto**

Para suscitar memórias e criar bons momentos, Manuela Senna se inspirou em nossas raízes mineiras em seu ambiente na CASACOR Minas 2023. Daí o nome Sementes, como explica a arquiteta: "Valorizar a história da Casa Ferolla, que é tombada pelo patrimônio histórico e carrega em si as sementes da nossa cultura mineira e da história de Belo Horizonte foi um dos pontos de partida do espaço." Receber os amigos e familiares de forma descontraída e ter o ato de cozinhar como atividade central é a função principal do ambiente. Mas isso não impede momentos de relaxamento no sofá de Jader Almeida, rodeado pelo belo jardim vertical, parte integrante do projeto paisagístico de Flávia D'Urso.



Manuela Senna: "Enxergo o abundante uso das formas orgânicas como uma consequência pós-pandemia e pelo crescimento da consciência sustentável. É uma forma de trazer a fluidez da natureza para dentro de casa"

Fotos: Daniel Mansur



O espaço da arquiteta na Casa Ferolla: receber os amigos e familiares de forma descontraída e ter o ato de cozinhar como atividade central é a função principal do ambiente



Fotos: Daniel Mansur



A ideia de biofilia está representada também nos materiais escolhidos para a Varanda Sementes, que carregam mix de texturas que aguçam o sensorial e nos conectam com elementos da natureza. Na ilha, local protagonista do ambiente, encontramos o cooktop por indução sob a bancada em Florim, mostrando a sintonia entre o artesanal e a tecnologia. Oculto, ele funciona com panela própria, e tem a vantagem de não deixar marcações visíveis, contribuindo para uma estética mais limpa. "Ele retrata a tendência de deixar os eletros cada vez mais ocultos no ambiente, sem perder a sua funcionalidade", explica Manuela.

Na outra bancada, onde funciona a churrasqueira, o material escolhido foi o Quartzito Monalisa em acabamento escovado. Lá pode se observar uma rodopia pra lá de surpreendente, que foi cortada de forma irregular, outro elemento pensado para traduzir o conceito de Sementes. "Procuramos não perder essa conexão com tudo que é artesanal, feito à mão", afirma a arquiteta.

Esse contato com o feito à mão pode ser sentido nas cerâmicas dos nichos, na obra de arte de marchetaria de Heloisa Crocco, no jardim de Flávia D'Urso e na forma orgânica da mesa, outra tendência mundial que foi adaptada para o espaço. "Enxergo o abundante uso das formas orgânicas como uma consequência pós-pandemia e pelo crescimento da consciência sustentável. É uma forma de trazer a fluidez da natureza para dentro de casa", explica Manuela.

Além da terra, o céu também entra com grande importância no ambiente como mostra o poema. Claudia Schroeder criou um especialmente para o espaço, que pode ser lido em uma das paredes. Combinados ao jogo de sombras que a luz do sol desenha ao passar pelo forro vazado, esses elementos criam tamanha atmosfera de bem-estar que é impossível não querer ficar no espaço e, porque não, criar suas próprias raízes.

MANUELA SENNA

R. Matias Cardoso, 271 - Santo Agostinho

DÉCOR

INOVAÇÃO NA CASA COR 2023

Proposta ousada da arquiteta Andrea Buratto leva o conceito de cave, espaço destinado aos amantes de vinho, para dentro da casa dos mineiros, criando um ambiente exclusivo para a harmonização de pratos e bebidas

Comida, arte e vinho são combinações que atraem até os mineiros mais exigentes. E por que não ter um ambiente charmoso e exclusivo em casa para a harmonização de pratos e bebidas? Na 28ª edição da Casa Cor, realizada na capital mineira, a arquiteta Andrea Buratto apresenta uma proposta ousada que leva o conceito de cave - local onde os vinhos são estocados - para dentro das casas e apartamentos. "Esse design de cozinha único desafia convenções e cria um ambiente cativante, combinando tradição e inovação", diz Andrea. O espaço intimista é ideal para os apreciadores de uma gastronomia bem executada aliada a uma impecável seleção de vinhos.

Com conceito inovador, o projeto contará com elementos marcantes, como sobreposições, texturas e uma mistura harmoniosa de materiais, entre acabamentos diferenciados, móveis em tons de cobre e uma pedra que pretende evocar as ricas memórias de Minas Gerais. "Trata-se da versátil e distinta ardósia, utilizada em uma releitura que destaca suas várias formas, cores e texturas." Composta de grão fino e homogêneo, a rocha metamórfica tornou-se um recurso valioso no ambiente da cozinha, com propriedade única de reter extremo frio ou calor. A bancada ampla e bem trabalhada disponibiliza espaço suficiente para fazer algo que os mineiros tanto gostam: receber os amigos em casa.

Fotos: Daniel Mansur/divulgação

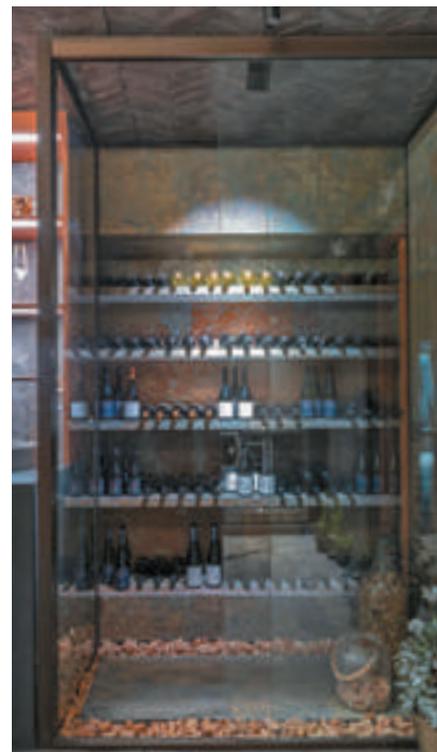


Cozinha cave: espaço intimista é ideal para os apreciadores de uma gastronomia bem executada aliada a uma impecável seleção de vinhos

Bárbara Dutra/divulgação



Conhecida por sua capacidade de combinar criatividade, funcionalidade e influências culturais, Andrea Buratto alia experiência com o talento nato pelo qual já é reconhecida: "Sempre gostei de surpreender"



O ambiente acolhedor também contará com confortáveis cadeiras, perfeitas para desfrutar de uma taça de vinho em boa companhia. "A ideia é valorizar ainda mais o prazer que temos em comer, beber e socializar", diz a arquiteta. Conhecida por sua capacidade de combinar criatividade, funcionalidade e influências culturais, Andrea Buratto alia a experiência adquirida em mais de 30 anos de profissão com o talento nato pelo qual já é reconhecida. O resultado não poderia ser outro: projetos notáveis que cativam e inspiram.

www.andreaburatto.com.br
@andreaburattoarquitetura
(31) 98897-6570 / 3643-2544 / 3225-1044
andrea@andreaburatto.com.br
Andrea Buratto Arquitetura

DÉCOR

DESIGN E SOFISTICAÇÃO

Com foco em projetos residenciais e comerciais, o escritório Paula Azevedo Arquitetura e Interiores aposta na qualidade dos projetos realizados, onde todos os detalhes importam

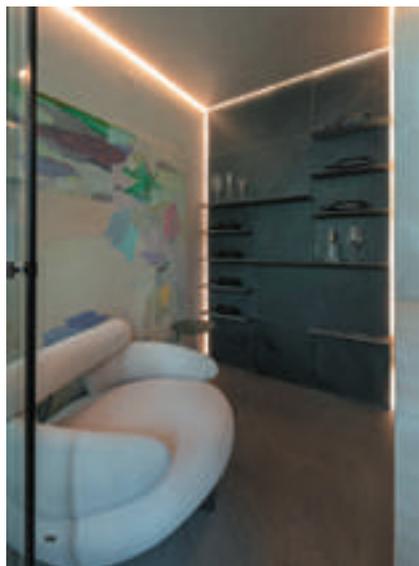
Personalização, atendimento de excelência e atemporalidade. Quesitos primordiais no escritório Paula Azevedo Arquitetura e Interiores. Com foco em projetos residenciais e comerciais, desde 2019 a empresa aposta na qualidade do projeto apresentado e acredita que todos os detalhes importam. "Mergulhamos profundamente na demanda e no gosto dos clientes, buscando sempre um alinhamento entre aconchego e sofisticação na estética escolhida", diz Paula. Assim, todas as etapas do processo de interiores e arquitetônico contam com orientação profissional, desde a sua concepção, execução até a entrega. À frente da equipe, Paula é formada em Arquitetura e Urbanismo e após algumas experiências na área de design, transformou o anseio de mudar a vida das pessoas através da idealização e construção dos espaços, em um negócio promissor. Presente na CasaCor Minas 2023, com o espaço Meu Terraço, o olhar jovem e antenado de sua equipe agrega estética e funcionalidade, sempre acompanhando



A arquiteta Paula Azevedo: "Tudo é pensado de acordo com o dia a dia do cliente, de forma a facilitar e otimizar o uso dos espaços"

as tendências do mercado e transformando projetos em verdadeiros lares. "Tudo é pensado de acordo com o dia a dia do cliente, de forma a facilitar e otimizar o uso dos espaços." Para Paula, a arte de planejar e organizar espaços é um talento nato que ela faz questão de comprovar na prática.

Fotos: Daniel Mansur/divulgação



Imagens do ambiente de Paula Azevedo na CasaCor 2023: espaço Meu Terraço é um dos destaques da mostra

Paula Azevedo Arquitetura e Interiores
Contato: (31) 99993-0560
www.paulaazevedo.com.br
@paulaazevedoarq

É tempo de comemorar!

Depois de uma longa e tenebrosa pandemia, os bares estão bombando. As mesas e cadeiras voltaram a ser colocadas nas calçadas – coisa que todo belo-horizontino ama – e os tira-gostos já podem ser compartilhados sem medo. A vida boêmia da capital dos bares voltou a sua rotina. E, exatamente por isso, por sustentar esse título tão imponente (Capital dos Botecos é coisa séria, minha gente!), é que torna a vida dos jurados de Diversão difícil. Como escolher, entre tantos, o melhor bar da cidade? Como escolher uma só carta de drinques e abrir mão das outras? Tarefa complicadíssima. Em 2023, quem fica com o título é um velho conhecido dos botequeiros: o Tizé, localizado em Lourdes. Na nova categoria, Gastrobar, a Sátira, que sempre foi conhecida por sua cerveja, mostra que também sabe fazer comida boa. E o Moema, que faz uma grande homenagem aos bares de São Paulo, acabou levando ouro como Novidade do Ano. Já dá pra pedir mais uma rodada.

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.encontrogastro.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: Chef do Ano, Chef Revelação, Maître do Ano e Sommelier do Ano. 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 junho de 2022 e junho de 2023.



Mobília • Soluções completas para ambientes corporativos
cadeiras • móveis • divisórias • carpetes • acústica



mobília

Av. do Contorno, 6241 - Savassi - Belo Horizonte - MG - Tel: (31) 3225.9750

 www.mobiliasolucoes.com  [mobiliabh](https://www.instagram.com/mobiliabh)  [mobiliaflexform](https://www.facebook.com/mobiliaflexform)

PERFIL DOS JURADOS



CAROLINA LARA

A gerente de marketing dedica seu tempo ao trabalho e à família, abraçando o equilíbrio entre a vida profissional, pessoal e gastronômica. A culinária pode não ser sua paixão, mas seu coração está conectado com as pessoas ao seu redor, principalmente em confraternização com os parentes mais próximos em torno de uma boa mesa.



CÁSSIO BAMBIRRA

Espírito aventureiro, ansioso para descobrir cada refeição como uma jornada emocionante, o empresário sempre está em busca de proporcionar a si mesmo a degustação dos melhores sabores de BH. Seu apreço pela culinária como forma de exploração é um lembrete inspirador de como pode ser prazeroso cada experiência.



CLAUDIA BEZERRA

A publicitária mescla a vida agitada com o entendimento de que a culinária é uma forma de descanso e cultura. Ela prova que uma refeição bem apreciada pode ser um momento de prazer, mesmo em meio à corrida do dia a dia. E admite que não gosta muito de cozinhar e prefere sempre elevar o seu paladar a outro nível.



DANIELA ASSUNÇÃO

Amante da gastronomia e sem nunca ter realizado cursos de culinária tradicionais, a advogada admite que seu aprendizado se baseia na experimentação e viagens. "Dessa forma, estou em constante descoberta e estímulo criativo para continuar explorando novas possibilidades culinárias, independente de limites geográficos".



FERNANDA LAMOUNIER

A assessora judiciária tem o costume de almoçar ou jantar fora de casa pelo menos duas vezes na semana e gosta de conhecer novos restaurantes e bares da capital nos fins de semana. Seu amor pela culinária é focado na degustação, permitindo-se explorar os menus de diferentes lugares e experimentar novos sabores.



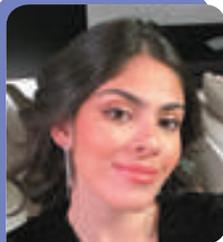
IZABELLE VIEIRA

A empresária acredita que comer bem é um dos maiores prazeres da vida e diz que admira tanto a alta gastronomia quanto restaurantes com cardápios de receitas que contêm histórias por trás da elaboração delas. "Adoro cozinhar! Sempre vi minha mãe e avó cozinhando e na pandemia descobri que também tinha esse dom de criar receitas".



LUIZA BALLESTEROS

A pausa semanal para sair e comer permite à médica relaxar e desfrutar de uma refeição diferente, proporcionando uma pausa bem-vinda em sua rotina de trabalho e diz que "um jantar com os amigos em um bom restaurante ou uma saída para um bar são ótimas maneiras de tornar a semana mais leve."



SARAH SALOMÃO JEHA

Até o momento, a estudante de medicina não explorou cursos de culinária, mas sua abertura para novas experiências pode um dia levá-la a buscar as artes culinárias. Enquanto trilha seu caminho nos estudos, a comida continua a ser um aspecto agradável da vida, lembrando-lhe da importância de equilibrar o estudo com momentos de prazer.



SIMONE LOPES

Ela gosta de almoçar ou jantar fora de casa pelo menos cinco vezes por semana. Sua rotina exige praticidade durante a semana e os fins de semana oferecem a oportunidade de desfrutar de refeições como lazer e relaxamento com a família e amigos. Além disso, a gerente de comunicação faz massas caseiras e pães, "um hobby gratificante".



VALÉRIA VALLE

Além de adorar conhecer novos lugares, a empresária e diretora de marketing acredita que o trabalho e reuniões também podem propiciar deliciosas refeições e experiências fora de casa. "Adoro cozinhar, embora isso infelizmente não seja minha rotina. Quando posso, sempre faço pratos e receitas que fogem do trivial", diz.

Fotos: Divulgação e Arquivo Pessoal

2 E 3 QUARTOS
COM SUÍTE E
VARANDA GOURMET

OPÇÕES COM
ÁREA PRIVATIVA

LAZER PREMIUM
EQUIPADO
E DECORADO

LANÇAMENTO

SENSIA PARIS

VIVA O VILA PARIS
DO SEU JEITO.



SENSIA PARIS: RUA PROFESSOR
OTTO CIRNE, 142, VILA PARIS

LOJA SENSIA:
AV. DO CONTORNO, 8.955, GUTIERREZ



SENSIA
INCORPORADORA

Uma empresa
MRV&CO

MEUSENSIA.COM.BR

 (31) **97577-8000**

Escaneie o QR code
para saber mais.

Perspectiva ilustrativa da fachada. Este material tem caráter meramente ilustrativo por se tratar de bem a ser construído. O mobiliário, os equipamentos e os itens decorativos não fazem parte do contrato de compra e venda. Os materiais e as cores representados poderão sofrer pequenas alterações sem prévio aviso, em função da disponibilidade deles no mercado. Contrato padrão e demais condições estão disponíveis em nosso Plantão de Vendas. O empreendimento somente poderá ser comercializado depois do Registro de Incorporação do Imóvel. R-3-166.286

VOTAÇÃO DO JÚRI (CADA VOTO = 1 PONTO)

CATEGORIAS	CAROLINA LARA	CÁSSIO BAMBIRRA	CLAUDIA BEZERRA	DANIELA ASSUNÇÃO	FERNANDA LAMOUNIER	IZABELLE VIEIRA
	Bar/Botequim	Mercearia 130	Tizé Bar e Butiquim	Cabernet Butequim	Timbuca	Timbuca
Carta de Drinques	Amadis	Glouton	Ofélia	Timbuca	The House Food & Fun	Amadis
Choperia	Almanaque	Na Fonte Beer	Redentor Bar	Redentor Bar	Redentor Bar	Redentor Bar
Gastrobar	Sátira Gastrobar	Monjardim Costelaria	Sátira Gastrobar	Nicolau Bar de Esquina	Mina Jazz Bar	Chico Dedê
Novidade do Ano/Diversão	Picco's Sky Bar	Tatu Bola	Mira!	Tatu Bola	Moema	A Forja
Melhor Restaurante de BH	O Italiano	La Matta	Glouton	Birosca S2	Ninita	EL Mai
Restaurante Revelação 2023	Hacienda 1979	Hacienda 1979	Forno da Saudade	Ricardo Hamdan - Cozinha Árabe	Hacienda 1979	Forno da Saudade
Chef do Ano	Massimo Battaglini (Outland)	Simone Paralella (Pasta Lab)	Bruna Martins (Birosca e Florestal)	Bruna Martins (Birosca S2 e Florestal)	Bruna Martins (Birosca S2 e Florestal)	Cristóvão Laruça (Caravela/Turi/Capitão Leitão)
Chef Revelação	Rodrigo Caldas (Olga Nur)	Rodrigo Caldas (Olga Nur)	Will Oliveira (O Jardim)	Rodrigo Caldas (Olga Nur)	Sarah do Valle (All Mar)	Guilherme Ferreira da Silva (Issei)
Maitre do Ano	Renato Martins (O Italiano)	Felipe de Souza (Ninita)	Felipe de Souza (Ninita)	Felipe de Souza (Ninita)	Robson Freitas (Gero)	Bernardinho (Tizé)
Sommelier do Ano	Bryan Wingleston Santos Lopes (AA Wine Experience)	Ernando Pereira (O Italiano)	Robson Santiago (Glouton/ Ninita)	Robson Santiago (Glouton/Ninita)	Hugo Fernando (Olga Nur)	Cris Luan (Vila Chalezinho)

Vencedores Diversão

SOMA DOS PONTOS DO JÚRI + INTERNET	CATEGORIAS		
	BAR/BOTEQUIM	CARTA DE DRINQUES**	CHOPERIA
1º Lugar	Tizé Bar Butiquim (5 pontos)	The House Food & Fun (4 pontos)	Redentor Bar (9 pontos)
2º Lugar	Timbuca (4 pontos)	Amadis (4 pontos)	Almanaque (3 pontos)
3º Lugar	Bar do Zezé (2 pontos)	Moema (3 pontos)	Estação Krug Bier (2 pontos)

VOTAÇÃO DO JÚRI (CADA VOTO = 1 PONTO)

VOTAÇÃO NA INTERNET (*)

LUIZA BALLESTEROS	SARAH SALOMÃO JEHA	SIMONE LOPES	VALÉRIA VALLE
La Vinicola	Bar do Lopes	Patorroco	Bar do Zezé
Ofélia	Moema	Timbuca	Amadis
Estação Krug Bier	Redentor Bar	Redentor Bar	Hofbräuhaus
Nicolau Bar de Esquina	Dorival Bar e Parrilla	Chico Dedê	Monjardim Costelaria
Fermentaria Lambe Lambe	Moema	Bar do Tião	Tatu Bola

O mais votado na internet 3 PONTOS	O segundo mais votado na internet 2 PONTOS	O terceiro mais votado na internet 1 PONTO
Tizé Bar e Butiquim	Timbuca	Bar do Zezé
The House Food & Fun	Moema	Amadis
Redentor Bar	Almanaque	Estação Krug Bier
Sátira Gastrobar	Monjardim Costelaria	Dorival Bar e Parrilla
Moema	Tatu Bola	Fermentaria Lambe Lambe

Taste-Vin	Taste-Vin	Pacato	Gero	Resultado na p. 154
Forno da Saudade	Issei	Flor de Jambu	Hacienda 1979	Resultado na p. 154

Bruna Martins (Birosca S2 e Florestal)	Marcelo San (Udon Belvedere/Udon Mercure)	Bruna Martins (Birosca e Florestal)	Marise Rache (D'Artagnan)	Resultado na p. 268
Will Oliveira (O Jardim)	Guilherme Ferreira da Silva (Issei)	Isabela Rochinha (Pirex)	Fernanda Souza (Flor de Jambu)	Resultado na p. 264
Felipe de Souza (Ninita)	Robson Freitas (Gero)	Hugo Castro (Pacato)	Denise Rache (D'Artagnan)	Resultado na p. 254
Denis Marconi (Taste-Vin)	Denis Marconi (Taste-Vin)	João Lucas Miranda (Cantina Piacenza)	Bryan Wingleston Santos Lopes (AA Wine Experience)	Resultado na p. 260

*Votação dos leitores/internautas no site www.encontrogastro.com.br/bh de 1/06 a 7/08 de 2023
**Critério de desempate: mais votado na internet

GASTROBAR**

Sátira Gastrobar
(5 pontos)

Monjardim Costelaria
(4 pontos)

Dorival Bar e Parrilla
(2 pontos)

NOVIDADE DO ANO / DIVERSÃO**

Moema
(5 pontos)

Tatu Bola
(5 pontos)

Fermentaria Lambe Lambe
(2 pontos)



Estação Krug Bier

Pádua de Carvalho

Tizé Bar e Botequim

TRADIÇÃO COMO TEMPERO

Cozinha italiana, contemporânea, japonesa, fusion... Se o Lourdes é hoje um polo gastronômico, isso se deve, em parte, ao esforço de seus pioneiros. Um desses desbravadores é o Tizé – um bar charmoso, de paredes pintadas de amarelo aberto em 1967. O estabelecimento era tocado, até 2007, pela figura folclórica que emprestou o seu nome ao letreiro. Mas o Tizé pendurou o avental e passou o ponto. A tradição boêmia, no entanto, segue viva, sob nova direção, de segunda a segunda.

Recentemente, o cardápio da casa foi repaginado, seguindo a moda da culinária mineira. “Os nossos pratos agora vão acompanhados de um ‘queridinho’: guarnições planejadas para ser um *comfort food*”, conta Robson Tizé, gerente geral do bar. Carro-chefe da casa, o Especialidades Tizé, composta por um conjunto de picanha, chorizo, linguíça e torresmo, é servida com batata gratinada, farofa de jiló e vinagrete da casa. Três queridinhos, tanto no cardápio quanto na tradição da nossa cozinha. “As guarnições também acompanham alguns dos nossos petiscos. O cliente adora, afinal, são dois pratos em um”, diz o gerente. Tira-gosto preferido da casa, o torresmo de barriga com caramelo de limão-capeta chega na mesa do cliente junto de uma porção de feijão tropeiro, dupla que dispensa comentários.

Assim como os pratos e a cerveja sempre geladíssima, o ambiente é um ingrediente fundamental na hora de definir o que é um bom barzinho. A nova direção também deu uma repaginada no próprio Tizé. “Era um botequim bem antigão. Nós o renovamos, com uma pegada mais jovem, para se posicionar melhor no mercado de botecos do Lourdes”, afirma o gerente. Outro componente crucial para o bom funcionamento está no próprio bairro que abriga a casa. “Por aqui, é muito seguro! O bar é um local para se viver bons momentos, e cuidar das pessoas é crucial passar um tempo agradável e sem preocupações”.

R. Curitiba, 2.205, Lourdes, (31) 3654-7412. Seg a qui: 17h/0h.
sex.: 17h/01h; sab.: 12h/01h; dom.: 12h/22h30. @tize_bar.



Especialidades Tizé:
chorizo, picanha, cebola
branca assada, pão de
alho, linguíça, batata
gratinada, tomate cereja,
torresmo e farofa de jiló

Fotos: Paulo Márcio



Os gerentes Robson Bernardino e Robson Tizé: o boteco antigão recebeu uma repaginada para não ficar atrás de seus vizinhos de bairro



The House Food & Fun

A MAGIA ESTÁ NO BAR

Autenticidade e criatividade são adjetivos que acompanham a história da The House Food & Fun. Inaugurada em 2018, “a casa de amigos feita para amigos”, como define o sócio Caio Corradi, é uma espécie de parque de diversões da cultura pop. Estão lá o sofá de *Friends*, o trono de ferro de *Game of Thrones* e o banheiro que simula o cofre de *La Casa de Papel*. Agora, em comemoração aos cinco anos de abertura, os proprietários prometem uma porção de novidades. Mas, fiéis ao espírito das séries e filmes que fazem a alegria dos clientes, eles são bastante econômicos com os spoilers.

Como ninguém vai à casa só para tirar fotos para o Instagram, o cardápio é caprichado, com destaque para o Sparkling Salmon, um pappardelle com dados de salmão grelhados, envolto com um saboroso molho de espumante. São os coquetéis, no entanto, que realmente chamam a atenção e fazem a The House levar o prêmio de Melhor Carta de Drinks por **Encontro Gastrô – O Melhor de BH 2023**. “Com raras exceções, produzimos tudo o que é servido em nossos coquetéis. Desde hortaliças, xaropes, licores, espumas e infusões”, diz Caio. Além das criações do time de bartenders, a casa conta com receitas exclusivas assinadas pela sócia Clarissa Imediato, que dá um spoiler da nova temporada: “Vamos inaugurar um novo bar, completamente renovado e cheio de novidades”. As bebidas são batizadas com nomes que lembram personagens ou títulos do cinema, da TV ou do streaming. É o caso do drink Corleone, inspirado na trilogia clássica do cinema *O Poderoso Chefão*. A receita leva uísque Ballantines, Amaretto, vermute rosso e um toque de limão-siciliano, acompanhado de um mini cannoli. “Nossas comidas, nossas bebidas e os cenários que criamos são um convite para imersão em memórias felizes que marcaram a vida de muita gente”, afirma Caio. “O segredo é não ter medo de surfar nas ondas para além da arrebatada.”

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

O Corleone, inspirado no clássico do cinema *O Poderoso Chefão*: uísque Ballantines, Amaretto, vermute rosso e um toque de limão-siciliano, acompanhado de um mini cannoli

Fotos: Pádua de Carvalho



Os sócios Lucas Lavarini, Clarissa Imediato e Caio Corradi: novo bar e novas homenagens em ambientes diferenciados são algumas das novidades preparadas para este ano





Redentor

O MAIS CREMOSO DA CIDADE

Na capital dos bares, ele é a estrela da noite. E no Redentor, é tratado com todo o respeito. Semanalmente, são servidos ali mais de 3 mil litros de chope. Cada copo segue um processo rigoroso. “O chope requer um conhecimento específico do funcionamento do bar e a habilidade dos nossos garçons”, diz o sócio Daniel Ribeiro. “Há todo um processo para sair no padrão.” Para começar, os barris ficam armazenados na câmara fria do bar, onde descansam por um dia inteiro. Na hora de servir, é usado gás nitrogênio, responsável pela cremosidade especial nos três dedos de espuma que cobrem o chope. “Nós deixamos uma biqueira especial só para o creme, ligada a um barril, que ficou descansando por dois dias”, revela Daniel.

O ambiente da choperia merece um destaque à parte. Aberto em maio de 2003, o Redentor trouxe para o coração da Savassi o espírito do Rio de Janeiro. “Igual o pão de queijo é importante para nós, o chope é para o carioca”, explica o sócio. Além do foco na bebida, a equipe concentra seus esforços em criar um clima despojado, divertido e extremamente confortável. “Nosso ambiente é para agradar todo mundo: dos clientes de terno aos de bermuda e chinelo.” Outro grande destaque da casa está no seu cardápio: o bolinho cervejeiro (claro!). O petisco ideal para ser compartilhado na mesa entre os cervejeiros da rodada é recheado com linguiça de pernil moída temperada com uma série de especiarias e queijo minas. Um molho de mostarda e mel acompanha o prato.

A choperia passa agora por um período de expansão, tanto no espaço quanto no cardápio. Em parceria com o mixologista Tiago Santos, a casa investiu pesado em uma linha de caipirinhas especiais. “Queremos ser lembrados não só pelo chope, mas também pelas nossas caipis”, diz Daniel. Sabores diferentes, como lichia, tangerina e limão ou maracujá, baunilha e açúcar levemente picante salpicado na borda do copo, fazem a alegria da clientela. “Também pegamos o imóvel ao lado do Redentor para criar um novo balcão, onde vamos servir batidas cariocas”. O novo anexo da choperia promete atrair atenção com sua estufa, também com a alma do Rio, onde ficarão armazenadas comidas quentes, como empadas e bolinhos, além de uma série de opções frias, elaboradas com frutos do mar.

R. Fernandes Tourinho, 500, Savassi, (31) 3284-1175.
Diariamente: 11h/0h. @redentorbar.

Fotos: Paulo Márcio

Para ser servido, chope tem de obedecer um padrão: gás nitrogênio é responsável pela cremosidade especial nos três dedos de espuma



O sócio Daniel Ribeiro diz que a casa celebra o amor do Rio de Janeiro pela bebida: "Igual o pão de queijo é importante para nós, o chope é para o carioca"





Sátira Gastrobar

CARA DE BAR, CARDÁPIO DE RESTAURANTE

Em 2021, a Sátira foi eleita a melhor cervejaria de Belo Horizonte por **Encontro Gastrô**. A empresa, que começou no ramo em 2015, chamou a atenção dos jurados e do público da internet por ter passado por um período de expansão, inaugurando novas unidades em BH. Mas, veio o rebranding. “Já no primeiro semestre de 2022, percebemos que trabalhar só como cervejaria estava afastando alguns clientes, que pensavam que nós só vendíamos cerveja”, diz o sócio José Roberto de Oliveira.

O que se seguiu foi uma guinada na empresa. A Sátira Gastrobar veio com uma série de mudanças no posicionamento da marca, mais precisamente uma valorização do cardápio e da carta de drinques. A reformulação fez com que a casa fosse escolhida como o Melhor Gastrobar da cidade por **Encontro Gastrô – O Melhor de BH 2023**. A nova categoria contempla aquelas casas com jeitão de bar, mas cardápio típico de restaurante.

No cardápio, um dos pratos favoritos dos clientes é um clássico da culinária francesa. O Entrecôte da Sátira é feito com cortes de bife ancho de angus, grelhado no broiler com o molho rôti da casa, acompanhado de legumes grelhados. O uísque e o gin produzidos pela empresa – o London Dry levou a medalha de ouro no World Gin Awards, em Londres – também são usados nas receitas dos drinques, a exemplo do Tropical, feito com gin Sátira, aperol, cramberry, suco de maracujá, energético, alecrim e limão-siciliano. O uísque é a estrela do Penicilin, que vai acompanhado com suco de limão, mel, xarope de açúcar, gengibre, toranja e um toque de canela. “Em questão de meses, lançaremos nossa vodca”, revela José Roberto.

Com planos de inaugurar outras duas casas em BH, a Sátira conta atualmente com três gastrobares: Vila da Serra, Boulevard Shopping e na concessionária de veículos de luxo Avantgarde. “Esta é uma operação completamente diferente, tanto que leva o nome de Sátira Lounge”, conta o sócio. A unidade que fica no alto da avenida Raja Gabaglia tem como diferencial a vista de tirar o fôlego – seja para quem contempla os contornos da serra do Curral, seja para quem se deleita com os carrões expostos no salão.

Av. Raja Gabaglia, 4343, Santa Lúcia, (31) 3582-6105. Seg. a qua.: 12h/15h; qui.: 12h/15h e 19h/0h30; sáb. 19h/1h. Av. dos Andradas, 3000 (Boulevard Shopping), Santa Efigênia, (31) 3646-1110. Seg. e ter.: 11h/15h e 17h/23h; qua. a sáb.: 11h45/23h; dom.: 11h45/18h. Al. Oscar Niemeyer, 1369, loja 43, Vila da Serra, Nova Lima, (31) 3166-8999. Ter. e qua.: 17h/0h; qui.: 17h/1h; sex.: 16h/1h; sáb.: 12h/0h; dom.: 12h/18h.

Bife ancho grelhado com molho roti e legumes grelhados, acompanhado do drinque feito com gin Sátira, aperol, cramberry, suco de maracujá, energético, alecrim e limão siciliano: lugar para comer e beber bem

Fotos: Paulo Márcio



O sócio José Roberto de Oliveira e a gerente Luciana Kayser: desde 2022, eles implantaram uma mudança de perfil nas unidades da rede



Moema

UM BARZÃO PARA CHAMAR DE SEU

A inspiração é paulista, mas a alma é mineira, com aquele estilo de bar que todo mundo ama porque sente que é de casa: do ambiente amplo e aberto ao cardápio variado de petiscos, do chope geladinho ao drinque mais sofisticado. Assim é o novo point da cidade, inaugurado em novembro de 2022 bem no coração da Savassi, um espaço descontraído com 200 lugares, aberto de segunda a domingo.

O Moema, criado com o conceito de barzão, é o mais novo empreendimento com a assinatura da família Ribeiro – Fausto e o filho, Daniel –, que está no ramo há três décadas. Aos 34 anos, Daniel Ribeiro acumula uma expertise de fazer inveja: ajudou a fazer do Redentor o queridinho de muita gente e abriu o Moema, um sucesso capitaneado “pela combinação da qualidade dos produtos, do atendimento e da descontração do ambiente”.

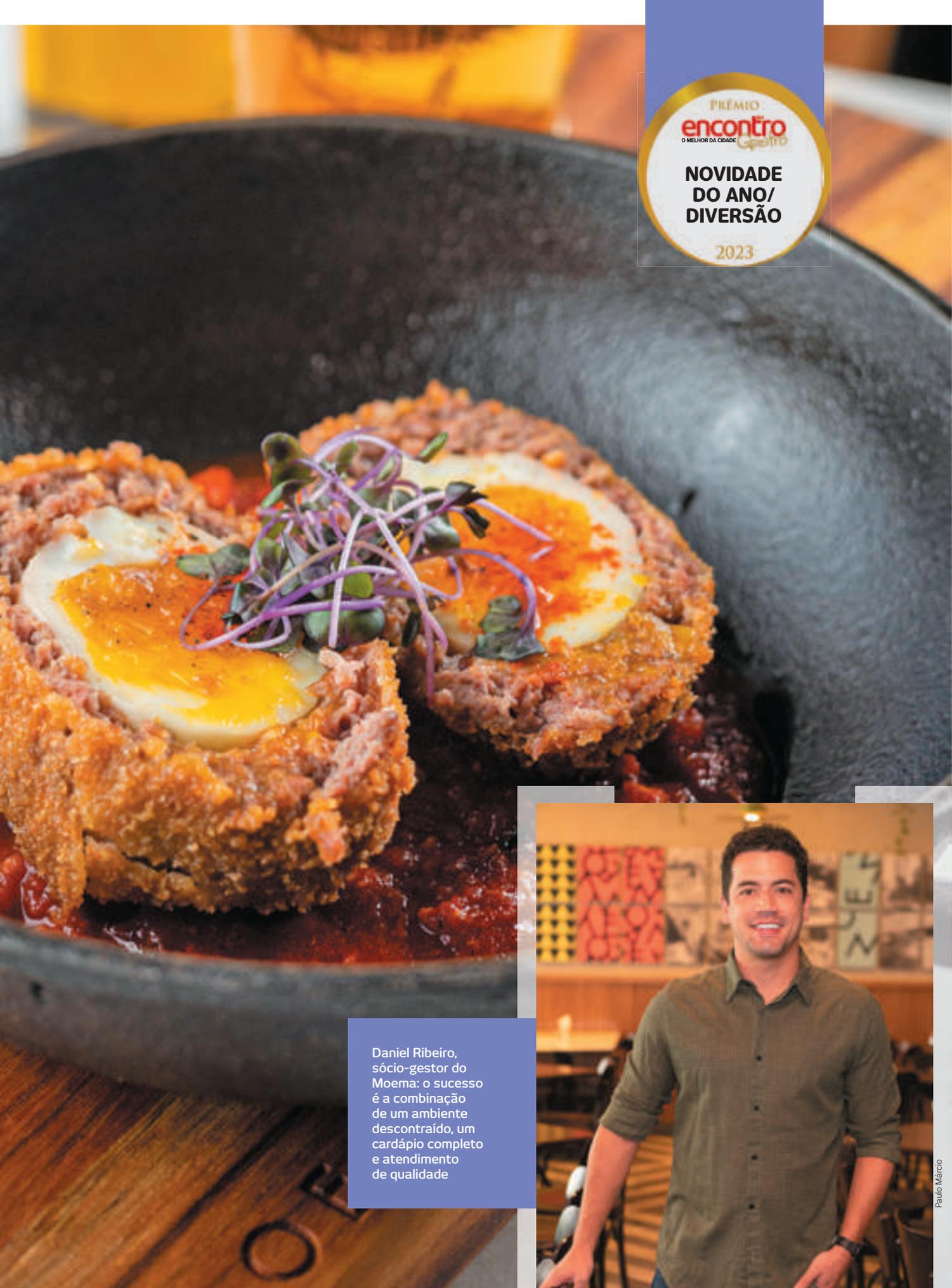
Os números dão uma ideia de como o Moema, nome que homenageia a avó paterna de Daniel, chegou para ficar. São 2,5 mil litros de chope por semana com tiragem especializada – “o know-how não é fácil” –, do mais escuro ao tradicional com três dedos de creme. Os 65 funcionários cuidam de uma casa que tem em sua carta de drinques mais de 20 opções, criações deliciosas do mixologista Tiago Santos. O que leva o nome do bar é feito com cachaça branca, notas de lichia, tangerina e limão.

Da cozinha do criativo chef Pedro Mendes saem os pratos que casam o Moema com a ideia de um bar com ares paulistanos em BH. Além dos mais de 20 petiscos, o bar ainda tem almoço executivo de segunda a sexta, com pratos que vão de R\$ 36 a R\$ 48. No sábado e no domingo, o serviço é à la carte. A cada dois meses, conta Daniel, novos pratos e drinques são lançados. Mas são o bolovo (ovo caipira cozido com gema mole, envolto em blend de carne bovina e bacon defumado, empanado na farinha de mandioca amarela do Pará) e o croquete de costela, com carne bovina desfiada, os preferidos da clientela que enche o espaço de quinta a sábado, dias de maior movimento.

R. Sergipe, 1.370, Savassi, (31) 3568-3555.
Diariamente: 11h30/1h. @moema.bar

Com 200 lugares, em menos de um ano o bar caiu nas graças do público: pratos à moda paulista, como o bolovo, e chope geladinho

Fotos: Victor Schwaneir/divulgação



Daniel Ribeiro, sócio-gestor do Moema: o sucesso é a combinação de um ambiente descontraído, um cardápio completo e atendimento de qualidade



Paulo Márcio

DIVERSÃO

REFÚGIO GASTRONÔMICO

**No coração do Mangabeiras,
Dona Maria Gastrobar
encanta tanto pela arquitetura
aconchegante quanto pelo
cardápio contemporâneo
e internacional, com pratos
que agradam até aos mais
exigentes paladares**

Um restaurante criado em homenagem a todas as "Marias". Inaugurado em 2019, no tradicional bairro Mangabeiras, o Dona Maria Gastrobar encanta tanto pela arquitetura aconchegante quanto pelo cardápio contemporâneo e internacional, que já abre o apetite desde a apresentação. "Nossa proposta gastronômica mescla tradição e inovação", diz a sócia Bruna Monti



Seja em petiscos simples e saborosos ou em pratos mais elaborados, o resultado sempre surpreende o paladar: "Nossa proposta gastronômica mescla tradição e inovação", diz Bruna Monti Diniz, ao lado do sócio, Giancarlo Monti Diniz



A experiência se inicia logo na chegada, quando o cliente se depara com uma charmosa fachada em madeira: dentro, dois ambientes distintos convidam para a boa gastronomia

Fotos: Pádua de Carvalho



Torresmo de barriga (à esq.) e Arroz de pato são duas delícias do cardápio: ingredientes rigorosamente selecionados



Democrático, o local é pet friendly: tutores podem curtir o melhor da gastronomia ao lado de seus amigos de quatro patas

Diniz. A experiência se inicia logo na chegada, quando o cliente se depara com uma charmosa fachada em madeira. Na parte interna, dois ambientes distintos são usados para proporcionar aos convidados uma rica vivência gastronômica autoral, marcada por cheiros, temperos e sabores das mais variadas origens.

Seja em petiscos simples e saborosos, seja em pratos mais elaborados, o resultado sempre surpreende o paladar. Os ingredientes, rigorosamente selecionados, podem ser apreciados no risoto mineiro servido com ancho; no arroz de pato; no apetitoso torresmo de barriga e até mesmo no polvo à lagareiro feito aos moldes portugueses. E que tal aquele encontro a dois em um jantar harmonizado com os melhores vinhos? Ou mesmo um ambiente agradável para um evento corporativo ou comemoração inadiável? No Dona Maria Gastrobar há sempre uma boa opção, de acordo com cada necessidade. "Os eventos podem ser feitos com menu fechado ou não."

De terça a sexta, os clientes também contam com almoço executivo, além de música ao vivo, às sextas e sábados. Open Wine, rodada dupla de chope e caipi e a rolha free, são alguns agrados que rolam em diferentes dias da semana. Outro atrativo, diz o sócio Giancarlo Monti Diniz, é a adega com vinhos selecionados. O espaço, democrático, também é pet friendly, o que permite aos tutores curtirem o melhor da gastronomia ao lado de seus amigos de quatro patas. Vale a pena conferir.



DONA MARIA GASTROBAR

Av. dos Bandeirantes, 1299 - lojas 23-24 - Mangabeiras
(31) 3656-3503 | Reservas: (31) 99534-9165

DIVERSÃO

BALADA

A OBRA BAR DANÇANTE

Inaugurada em 1997, faz parte do circuito cultural alternativo de Belo Horizonte. As festas trazem músicas dos anos 1980, universo gótico, dance music e outros. No cardápio de bebidas estão mais de 50 rótulos de cervejas nacionais e internacionais. Conta com apresentações de DJ's e bandas. R. Rio Grande do Norte, 1.168, Savassi, (31) 3215-8077. Sex. e sáb.: 22h/5h. @aobrabh.

BARETTO

Localizado dentro do hotel Fasano, tem ambiente clean, intimista e classudo. A carta de drinques conta com coquetéis clássicos, como o Manhattan e New York Sour. Dá para provar algumas receitas do grupo enquanto curte shows de jazz e MPB. Músicos como Paulo Ricardo e Léo Jaime já se apresentaram ali. R. São Paulo, 2.320, Lourdes, (31) 3500-8970. Qui. a sáb.: 20h/3h. @fasano.

CLUBE CHALEZINHO

Localizada na principal avenida do Estoril, conta com programação e atrações variadas para o público. Inaugurada em 2002, a casa tem vários pontos instagramáveis. Em média, o clube recebe 3,5 mil pessoas entre sexta e domingo para curtir funk, axé, eletrônico e outros ritmos. Av. Professor Mário Werneck, 530, Estoril, (31) 3286-3155. Qui.: 21h/6h; sex.: 22h/5h; sáb.: 22h/6h; dom.: 17h/5h. @_clubechalezinho.

DDUCK

Localizada no coração da Savassi, tem 12 anos de história na capital mineira. O público dança ao som de pop, indie e dance music. Apresentações de DJ's com músicas eletrônicas também acontecem. A balada é LGBTQIAP+ e o local preza pela liberdade e diversidade. R. Pernambuco, 1.316, Savassi, (31) 99991-6669. Qua. e qui.: 23h/5h; sex. e sáb.: 23h/06h; dom.: 22h/5h.

DEPUTAMADRE CLUB

Criado por Alexandre Ribeiro, o Lelê,



Timbuca



2º colocado na categoria BAR/BOTEQUIM

Bar do chef Caetano Sobrinho, o Caê, localizado dentro de um posto de gasolina na avenida Afonso Pena. Conta com mais de 100 rótulos de cachaças mineiras, cervejas e chopes. Para comer, petiscos "raiz", como torresmo com barbecue de goiaba; moela com molho de tomates e pão da casa; e língua ao molho de vinho com cebola crocante; e pratos, a exemplo do filé à parmegiana com arroz branco e purê de batata. 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.

está há 20 anos movimentando as noites de Belo Horizonte. Com decoração alternativa e underground, a casa conta com apresentações musicais de DJ's e bandas de estilos variados. Entre os gêneros mais tocados estão pop, eletrônico e funk. Do bar saem várias opções de drinques. Av. do Contorno, 2.026, Floresta, (31) 98822-1111. Sex. e sáb.: 23h/7h. @deputamadreclub.

JÂNGAL

Em ambiente temático de floresta e com música ao vivo, a casa virou referência na noite da capital mineira. Entre os drinques, destacam-se o gizmo e black mule. No cardápio, petiscos, pratos principais e pizzas. A casa está com o projeto Melhor Domingo, com evento open bar e open food. R. Outono, 523, Cruzeiro, (31) 3653-8947. Ter. a qui.: 18h/1h; sex.: 18h/1h30; sáb. e dom.: 15h/0h. @jangalbh.

JACK ROCK BAR

Inaugurado em 2003, tem seu nome inspirado na música The Jack, clássico da banda australiana AC/DC. A casa exalta o rock'n'roll e todas as apresentações e ambientes são baseados no gênero musical. No espaço o cliente encontra mesa de sinuca e um sushi lounge. Av. do Contorno, 5.623, Funcionários, (31) 97156-7826/3227-4510. Qua.: 21h/3h; qui.: 21h/4h; sex. e sáb.: 21h/5h; dom.: 20/3h. @jackrockbar.

LAB

A casa é dividida em diversos ambientes, todos eles com decoração urbana e moderna. Os estilos e apresentações musicais se alternam durante a semana. Rap, trap, funk e eletrônico são os gêneros mais presentes na programação. Av. do Contorno, 6.342, Savassi, Belo Horizonte, (31) 99539-7345. Qui. a sáb.: 21h30/4h. @lab.bh.

Seu português do seu jeito.

Compartilhe
essa tradição!



@delmaipowines

www.delmaipo.com.br

DIVERSÃO

LAND SPIRIT

A casa começou como um restaurante inspirado na marca Land Rover e logo foi procurada para organização de eventos. As apresentações e gêneros musicais são variados e com datas marcadas. De uma festa para outra o local sempre renova sua decoração. Entre as atrações que ocorrem com frequência, o Baile da Land se destaca. BR-356, km 7,5, s/n, Olhos d'Água, (31) 3307-7600. @thelandspirit.

LAYBACK PARK

A marca nasceu em Florianópolis e se tornou famosa por seu apoio à arte, esporte e música. O local conta com pista de skate, centro gastronômico, estúdio de tatuagem e ambiente para eventos e shows. Além de tudo isso, a casa conta sua própria marca de cerveja. Rodovia Januário Carneiro, 20, Vila da Serra, Nova Lima, (31) 99886-1946. Qua.: 18h/0h; qui.: 18h/1h; sex. e sáb.: 12h/2h; dom.: 12h/18h. @lbpark_bh

MAJOR LOCK PUB

Inaugurada em 1992, a casa se tornou um clássico da noite de Belo Horizonte. Com decoração moderna, urbana e diversos ambientes, recebe DJ's, bandas e artistas musicais. Entre as bebidas da casa, os drinques de 2 litros fazem sucesso. R. Guajajaras, 842, Centro, (31) 99221-8176. Seg.: 21h/3h; qua. a sáb.: 22h/4h. @majorlockpub.

QUINTAL DO CHALÉ

Localizado na área externa do Clube Chalezinho. Com inspiração nos mercados de arte e comida de rua, une diversão, gastronomia e arte. O cardápio conta com variadas opções de cervejas, drinques e petiscos. Apresentações ao vivo animam o ambiente, e os gêneros principais são pagode, samba e funk. Av. Professor Mário Werneck, 520/530, Estoril, (31) 3286-3155. Sáb.: 14h/0h. @quintaldochale.

BAR / BOTEQUIM

AGOSTO BUTIQUIM

Um boteco recheado de mineiridade,

Bar do Zezé



3º colocado na categoria BAR/BOTEQUIM

Boteco raiz, é comandado por José Batista Martins. Ele e sua mulher, Alfa, abriram primeiro uma mercearia e depois este bar, conhecido por porções como torresmo de rolo com geleia de limão capeta e pratos que fizeram sucesso em festivais, a exemplo do Trupico Mineiro (feijão, linguiça, costelinha, pé de porco, mostarda refogada e torresmo).

R. Pinheiro Chagas, 406, Barreiro, (31) 3384-2444. Seg. a sex.: 17h/23h; sáb.: 11h30/21h. @bardozeze.

com petiscos como pastel de angu, conserva de jiló e quiabo na manteiga. Entre os pratos, picadinho de língua com bacon; iscas de tilápia empanadas acompanhadas de batatas chips e molho tártaro; e carne serenada com mandioca cozida e manteiga de garrafa. Os drinques levam cachaça de fabricação própria. Às quartas, é dia de rolha livre. R. Esmeralda, 162, Prado, (31) 3337-6825. Qua. a sex.: 18h/23h30; sáb.: 12h/23h30. @agostobutiquim.

ALAÍDE BOTEQUIM

Tem um cardápio variado, com pratos, porções caprichadas com frutos do mar e os famosos bolinhos da Alaíde, cozinheira de mão cheia com mais de 30 anos de experiência com as panelas. São mais de 20 opções de bolinhos, com sabores como abóbora com carne seca, feijoada, risoto com camarão e bacalhau. Av. Dr. Cristiano Guimarães, 1.389, Planalto, (31) 97102-1933. Ter. a sáb.: 11h/23h; dom.: 11h/20h. @alaide.botequim.

AMARELIM DA PRUDENTE

Une culinária mineira a bons coquetéis e cerveja sempre gelada. Com duas unidades em Belo Horizonte, uma na Prudente de Morais e a mais recente no bairro Cidade Nova, o estabelecimento também conta com um playground muito bem equipado para as crianças. O cardápio tem pratos como a costelinha de porco ao molho barbecue com dadinhos de queijo coalho e bolinhas de mandioca, porções, petiscos, churrasco, massas, saladas e pizzas. Av. Prudente de Morais, 920, Santo

Antônio (31) 3344-8553 Seg. e ter.: 10h45/22h; qua. a dom.: 10h45/22h30. Av. Cristiano Machado 1794, loja 18, Cidade Nova. Ter. a qui.: 11h/23h; sex. e sáb.: 11h/0h; dom. e seg.: 11h/16h. @amarelimbeaga.

ARMAZÉM MEDEIROS

A decoração usa garrafas reaproveitadas no lugar de luminárias. Tem pratos, porções, sanduíches, churrascos e também conta com música ao vivo para animar a casa. Faz sucesso a carne de panela acompanhada de mandioca frita ou na manteiga de garrafa e tomates assados. R. Rio de Janeiro, 2.221, Lourdes, (31) 3275-2665. Ter. a sex.: 17h/0h; sáb.: 12h/0h; dom.: 12h/18h. @armazem_medeiros.

ASTORIA BAR

A proposta é trazer um pouco de Nova York até a capital mineira. O brunch tem open mimosa. No happy hour, petiscos e drinques como o Sweet Hell, com vodca infundada com gengibre, purê de morango, sirop de pimenta e limão tahiti. Às sextas e sábados tem música ao vivo. R. Leopoldina, 85, Santo Antônio, (31) 99830-0085. Qua e qui.: 18h/00h; sex.: 18h/1h; sáb.: 10h/1h; dom.: 10h/16h. @astoriabhbar.

BARBAZUL

Para o almoço, oferece um menu com diversas opções de pratos, como brichete de filé. Para o happy hour, drinques, cervejas artesanais, porções e petiscos variados, como camafeu de camarão, bolinho de aipim, queijo Pachá e o especial bolinho de feijoada.

Encontro com os amigos,
almoço com a família, jantar
romântico. No BH Shopping
tem sempre mais sabor.

Praça de alimentação com 28 opções,
11 restaurantes gourmet e 9 cafés.

BH Shopping, sempre na sua história.



Baixe o App Multi e conheça
todos os benefícios do nosso
programa de relacionamento.

 **BH Shopping**
Multiplan

DIVERSÃO

Av. Getúlio Vargas, 216, Funcionários, (31) 2535-3527. Seg. a sáb.: 11h/23h59h @barbazulbh.

BAR DA CIDA

Em funcionamento desde 1989, é conhecido por seus caldos e petiscos. Localizado na região da Pampulha, o estabelecimento conta com um cardápio variado com caldos (mandioca, canjiquinha, angu com suã, entre outros), porções e tira-gostos. As paredes são decoradas com pôsteres de futebol. R. Numa Nogueira, 287, Floramar, (31) 3434-8715. Qua. a sex.: 17h/23h30; sáb e dom.: 13h/23h30. @bardacida.

BAR DA ESQUINA

Tem pratos clássicos como filé com fritas e filé ao molho gorgonzola; petiscos, a exemplo da provoleta; e rodízio de pizza a partir das 18h. Com dois andares, tem música ao vivo de quarta a domingo e transmissão de partidas de futebol. R. Sergipe, 146, Centro, (31) 3224-1772. Diariamente: 11h30/0h. @bardaesquina.

BAR DA LORA

Localizado no Mercado Central, tem ambiente simples, boêmio e uma grande variedade de petiscos tipicamente mineiros. Seu fígado acebolado com jiló é um clássico. O cardápio também possui outras opções de porções, caldos, feijoada e pastéis. Av. Augusto de Lima, 744, loja 115, Mercado Central, Centro, (31) 3274-9409. Seg. a sáb.: 9h/18h; dom.: 9h/13h. @bardalora.

BAR DO ANTÔNIO – PÉ DE CANA

O nome vem do hábito do proprietário de jogar o resto de cachaça deixada pelos clientes nos copos "para o santo", no canteiro da calçada, no Sion. Depois, foi plantado ali um pé de cana. Os petiscos são típicos de boteco. Vale a pena provar pratos como a carnoba, um filé em cubos com molho de carne, taioba e batata empanada com recheio de quatro queijos e bacon. R. Guaicuí, 615, Luxemburgo, (31) 3293-7267. R. Flórida, 15, Sion, (31) 3221-2099. Seg. a sáb.: 11h/1h; dom.: 11h/18h. @bardoantonio.

Amadís



2º colocado na categoria CARTA DE DRINQUES

A casa inaugurou uma filial na cidade de Ericeira, localizada na costa de Portugal e famosa pelos campeonatos de surf. No cardápio, drinques que conquistam tanto pelo sabor quanto pela experiência. O carro-chefe é o Malandro é o Pato, composto por gin, limão siciliano, xarope de tangerina e espuma de limão. Refrescante e com gosto cítrico, a bebida é servida dentro de um copo que simula uma banheira, sempre acompanhada pelo mascote da casa: um adorável pato de borracha. O proprietário Renato Godinho criou um menu degustação de drinques, com versões menores da bebida, para quem tem dificuldade de escolher seu preferido.

Av. Fleming, 480, Ouro Preto, (31) 3309-773. 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.

BAR DO KXOTE

O cardápio traz pratos como vaca atolada com costela, costela bovina com petit gateau de canjiquinha, fígado com jiló, filé a cavalo e tropeiro. Entre os drinques, mojito e coronita. Às sextas, tem música ao vivo. R. José Faleiro, 219, Santa Helena, (31) 99462-6018. Ter a qui.: 17h30/23h; sex: 11h/0h; sáb.: 11h/23h; dom.: 11h/16h. @kxotobar.

BAR DO LOPES

Aberto em 1963, tem porções como torresmo de barriga, iscas crocantes de tilápia e linguiça caseira de pernil. Para almoçar ou jantar tem filé de frango, costelinha, carne de panela e ancho angus. R. Professor Antônio Aleixo, 260, Lourdes, (31) 3243-3717. Ter. a sáb.: 11h30/0h; dom. e seg.: 11h30/23h40. @bardolopes.

BAR DO MARCINHO

Com ambiente rústico e familiar, atende bem quem está de passagem por Macacos ou mora na região. No cardápio, pastel de angu, carne de panela, carne de sol e torresmo de mandioca. Aos sábados, tem frango com quiabo. Alameda Seu João, s/n, Parque do Engenho, Macacos, Nova Lima, (31) 2010-9738. Sex. a dom.: 9h/18h. @bardomarcinhomacacos.

BAR DO MUSEU CLUBE DA ESQUINA

Une música, gastronomia e cultura

ao celebrar um dos principais movimentos culturais de Minas Gerais. A programação traz shows de MPB de terça a domingo. O cardápio faz referência a ídolos e canções mineiras, como a caipirinha Beto Guedes e o drinque Trem Azul. R. Paraisópolis, 738, Santa Tereza, (31) 2512-5050. Seg a sex.: 18h/0h; sáb.: 12h/0h; dom.: 12h/18h. @bardomuseuclubedoesquina.

BAR DO ORLANDO

Está em funcionamento há mais de 100 anos e é considerado o estabelecimento do gênero mais antigo de BH. Entre os destaques do cardápio estão o Trio da Roça (batata, linguiça da roça e torresmo de barriga), pastelzinho de angu e tropeiro. R. Alvinópolis, 460, Santa Tereza, (31) 99954-6101. Qua. a sex.: 16h/0h; sáb.: 14h/0h; dom.: 10h30/19h. @bardoorlandobh.

BAR DO SALOMÃO

Conhecido ponto de encontro da torcida do Clube Atlético Mineiro. Está há mais de 70 anos na Serra e conta, além da boa comida, com samba ao vivo. O menu traz lombo assado com espaguete, frango com quiabo e angu, tropeiro e feijoada. R. do Ouro, 895, Serra, (31) 3221-5677. Todos os dias: 8h/0h. @bardosalomaobh.

BAR DO TIÃO

O bar, que pertence à Cervejaria

@dorivalbar



20 12 DORIVAL 20 23

11 ANOS

NA AVENIDA DAS NOVIDADES, TEM TRADIÇÃO!

@steakmeplease @meubotanico



STEAK ME

botânico

STEAK ME + JANGALITO DRINKERIA

UMA DOBRADINHA DESCONTRAÍDA NA OSCAR NIEMEYER

DIVERSÃO

São Sebastião, conta com uma rica diversidade de cerveja e todas levam nomes de pássaros das regiões próximas à capital. São 7 torneiras com estilos que variam sazonalmente. Os queijos artesanais se destacam no rol dos acompanhamentos. Rua Pedra Bonita, 827, Prado, (31) 99346-9528. Qui.: 18h/0h; sex.: 18h/1h; sáb.: 14h/1h; dom.: 14h/18h. @bardotiaobh

BAR PALITO

Com vista para a Praça Raul Soares, chama a atenção por seus drinques clássicos bem feitos, como Martini, Negroni, Bloody Mary e Gin Tônica. De acompanhamento, queijos e salames. Av. Amazonas, 1.049, Galeria São Vicente, Sobreloja 52, Centro. Qui. e sex.: 18h/0h; sáb.: 16h/0h. @barpalito.

BARTIQUIM

As mesas na calçada são o espaço mais procurado. Costelinha ao barbecue, feijoada, ancho com batata e frango a passarinho podem ser acompanhados por drinques como caipirinhas, Margarita e Sex on the Beach. R. Silvianópolis, 74, Santa Tereza, (31) 3466-8263. Qua e qui.: 16h/22h30; sex.: 16h/23h30; sáb.: 11h/23h30; dom.: 10h/18h.

BAZIN BAR

Em funcionamento desde 2009, serve petiscos e pratos brasileiros, como angu com ora pro nóbis e carne moída; carne de panela com cerveja preta; e filé de costela com fritas. Entre as receitas autorais está o Jango, tira-gosto feito com bolinho de arroz e carne de lata. R. Ministro Orozimbo Nonato, 1053, Dona Clara, (31) 97217-1020. Qua e qui.: 17h/23h; sex.: 17h/23h45; sáb.: 12h/23h50; dom.: 12h/17h. @bazinbar.

BENÇA BENÇO BAR E CAFÉ

Fica em uma aconchegante casa com quintal. A agenda cultural é atualizada semanalmente, com música ao vivo. O cardápio conta com uma variedade de petiscos de boteco, como torresmo prensado, língua de boi e bolinho de jiló. Boa pedida são



Almanaque



2º colocado na categoria CHOPERIA

O chope sempre na temperatura certa serve de acompanhamento para pratos como o rocambole de torresmo, carro-chefe da casa que fica cerca de 4 horas sendo assado a 170 graus, em forno combinado; burrata à milanesa; e linguicinha de costela angus; além de risotos e grelhados. Para adoçar a vida, como está escrito no cardápio, banana flambada com conhaque e goiabada cascão com queijo do Serro.

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/0h. Rua Alagoas, 626, Savassi, (31) 3047-2759. Diariamente: 12h/1h. Rua Pium-í, 675, Anchieta, (31) 3287-9044. Seg. a sex.: 17h/1h; sáb., dom. e fer.: 12h/1h. @almanaqueoficial.

os drinques autorais, a exemplo do Hilda Furacão, com gin, Campari e licor de jenipapo.

R. Diamantina, 492, Lagoinha. (31) 99228-2124. Seg.: 11h/14h; ter. a sex.: 11h/14h e 18h/0h; sáb.: 12h/14h e 16h/0h; dom.: 12h/17h. @benca.benco.

BITACA CAPETINGA

O cardápio conta com petiscos variados, como Joelho de porco, torresmo vegano e croquete de pernil. Entre os pratos principais, arroz de costelinha de porco desfiada com couve rasgada e ovo com gema mole; frango com quiabo; e polvo grelhado

no azeite com batatas, páprica e molho picante. Sex on the Beach e caipirinhas são alguns dos drinques que podem acompanhar as pedidas da cozinha.

R. Francisco Deslandes, 104, Anchieta, (31) 99931-1515. Qua. e qui.: 16h/0h; sex. e sáb.: 10h/0h; dom.: 10h/18h. @bitacacapetinga.

BOLOTA'S BAR

Boa opção para almoços e também para provar uma boa comida de buteco, como filé com fritas, torresmo de barriga, costelinha de estufa, jiló com calabresa empanado e maçã de peito com batata. Conta com mesas ▶

BEM-ESTAR

A CIRURGIA DA MULHER MODERNA

Com o avanço da tecnologia e a utilização de novas técnicas cirúrgicas, a mastopexia tornou-se um procedimento de rápida recuperação e sem cicatriz aparente

Muitas mulheres recorrem à cirurgia plástica para reverter os danos causados pela amamentação e recuperar a autoestima. No topo dos procedimentos mais procurados está a chamada mastopexia, procedimento indicado para corrigir a mama ptosada ou, popularmente falando, mama caída. "Sem dúvidas, é um dos procedimentos mais demandados por pacientes que sofreram alguma mudança corporal devido ao ganho ou oscilação de peso e, especialmente, à maternidade", diz o cirurgião plástico Henrique Freitas, especialista em cirurgia mamária e contorno corporal. Por meio da cirurgia, diz ele, é feita a remoção do excesso de pele e, quando necessário, a implantação de próteses de silicone, com o objetivo de reduzir a flacidez dos seios e deixá-los mais firmes e altos.

O que nem todas as mulheres sabem é que com o avanço da tecnologia e a utilização de novas técnicas cirúrgicas, a recuperação após a mastopexia tornou-se mais rápida e a tão temida cicatriz já não é um grande problema. Sócio da Clínica Avah, especializada em cirurgias estéticas, o médico tornou-se especialista na realização da chamada cirurgia "decote free". "Na cirurgia tradicional, a cicatriz ganha o formato de T invertido, descendo da aréola até o meio das mamas e seguindo para as laterais. Já na técnica em L, a cicatriz desce e segue apenas para o lado externo, não deixando marcas na região do decote", explica ele. O que significa que se a mulher desejar usar um decote ou biquíni, a cicatriz não ficará aparente.

Segundo Henrique, para aplicar a técnica a primeira iniciativa é implantar a prótese atrás do músculo obtendo, assim, maior estabilidade da mama e durabilidade do resultado. A segunda característica é fazer uma estabilização na parte inferior da mama chamada de "sutiã interno".



Especialista em mastopexia das mamas, o cirurgião plástico Henrique Freitas adota técnica revolucionária: "Na técnica em L, a cicatriz desce e segue apenas para o lado externo das mamas, não deixando marcas na região do decote"

"Essas duas técnicas possibilitam o que chamamos de 'a cirurgia da mulher moderna', de recuperação rápida." Ao longo de oito anos, o médico buscou uma solução para facilitar a aplicação da técnica em L em suas pacientes. Esforço que o levou a criar um objeto que norteia toda a programação cirúrgica. "Com a ajuda de um engenheiro, criei uma régua de marcação cirúrgica que permite a aplicação da fórmula em L de uma forma prática e objetiva, trazendo agilidade e reduzindo os riscos".

Desde então, passou a ministrar cursos para ensinar a aplicação da técnica em L para profissionais de todo o país e também, médicos estrangeiros. "A técnica já existia, mas era difícil de ser aplicada. Então, consegui criar um método de padronização para sua aplicação de forma objetiva e reproduzível". A maioria de suas cirurgias são realizadas no Hospital da Plástica Contorno, onde a infraestrutura e o atendimento humanizado são grandes diferenciais. "O clima é muito bom e positivo, o que contribui para o bem-estar tanto de médicos quanto de pacientes." O médico orienta, ainda, que apesar de não existir limite de idade para realizar uma cirurgia estética, a paciente precisa estar em boas condições de saúde e alinhar suas expectativas com a realidade.

DIVERSÃO

espalhadas pela área externa e música ao vivo.

R. Capivari, 439, Serra. Diariamente: 11h/0h. Rua Mármore, 397, Santa Tereza. (31) 98552-1011. Diariamente: 11h/0h. @bolotasbar.

BOI LOURDES

Trabalha com serviço de bufê e grelhados, com destaque para a picanha da casa. Outra receita bastante pedida é o frango com catupiry. Entre as porções, abacaxi com provolone.

R. Curitiba, 2.069, Lourdes, (31) 3292-4372. Seg. a sáb.: 12h/0h; dom.: 12h/22h. Av. Getúlio Vargas, 6340, Centro, Lagoa Santa, (31) 99392-9845. Seg. a sáb.: 12h/0h; dom.: 12h/22h. @boi.lourdes.

BOTEQUIM SAPUCAÍ

Localizado na badalada Rua Sapucaí, possui menu variado. Saem da cozinha, ancho maturado com chimichurri, torresmo de rolo com confit de tomatinho cereja e carne de panela com torradas na manteiga. Entre os coquetéis, Moscow Mule e Mojito. Tem música ao vivo com feijoada aos sábados.

R. Sapucaí, 523, Floresta, (31) 2516-8801. Seg.: 11h30/15h; ter. a sáb.: 11h30/0h; dom.: 11h30/21h. @botequimsapucaí.

CABERNET BUTIQUIM

Bar de vinhos com boas pedidas da cozinha, a exemplo da tilápia crocante com vinagrete de banana da terra; dadinhos de queijo mineiro com molho barbecue de goiabada; e arroz de costela. Mas se a ideia for investir num drinque, o Crazy in Love (vodca Absolut, licor 43, mix cítrico, soda de limão siciliano e espuma de baunilha) é uma boa opção.

R. Levindo Lopes, 22, Funcionários, (31) 98447-4102. Ter. a sáb.: 11h30/23h; dom.: 11h30/16h. @cabernetbutiquim.

CAFÉ PALHARES

Casa do famoso Kaol (de "kachaça", arroz, ovo e linguiça), prato que atualmente vem acompanhado de couve, farofa de feijão, torresmo e molho de tomate caseiro. Com apenas 20 bancos em volta

Estação Krug Bier



3º colocado na categoria CHOPERIA

Há 25 anos, a Krug Bier começava sua fabricação de cervejas artesanais, se tornando a primeira cervejaria independente de Minas Gerais. O Estação Krug Bier é uma extensão da cervejaria e reúne gastronomia, música ao vivo, chope e badalada. Entre os pratos, o torresmo de barriga tem um apreço especial dos clientes.

R. Sergipe, 1.211, Savassi, (31) 99223-9315. Ter. a qui.: 17h/1h; sex. e sáb.: 11h/2h; dom.: 14h/23h. @estacaokrugbier.

de um balcão em "U", está em funcionamento há 85 anos e é um patrimônio gastronômico de Belo Horizonte.

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

CAFÉ CULTURA

Está localizado no primeiro imóvel registrado de BH, na rua da Bahia. Com um ambiente cultural e vintage, o estabelecimento conta com cafés, lanches, pratos executivos e pizzas, como a Chico Buarque, de frango com bacon; e a Gilberto Gil, de alho poró. R. da Bahia, 1.416, Lourdes, (31) 99655-1389. Seg. a sex.: 11h/14h e 18h/1h; sáb.: 18h/1h. @cafeculturabarbh.

CAPITÃO LEITÃO

Bar do chef português Cristóvão Laruça, dono também do Caravela e do Turi. Como o próprio nome diz, é especializada em leitão, com destaque para o leitão à baيرادa, com a pele crocante e a carne bastante macia. Os drinques também fazem sucesso, a exemplo do Islay's Breeze, feito com uísque, licor de uísque e hortelã.

R. Silvianópolis, 364, Santa Tereza, (31) 3024-8764. Ter. e qua.: 18h/23h; sex. e sáb.: 12h/23h; dom.: 12h/16h30. @capitaoleitaobh.

CARIMBÓ

Localizado no Mercado Novo, transforma frutas amazônicas em drinques, sucos e cremes. Além de açaí natural, também oferece as opções de creme de taperabá com manga, graviola, cacau e cupuaçu. Av. Olegário Maciel, 742, Mercado Novo, 2º e 3º pisos, Centro. Ter.:

11h/22h; qua. a sáb.: 11h/0h; dom.: 11h/18h. @carimbo.acai.

CASA ALVORADA

Nasceu da união entre a Cachaçaria Lamparina e o Café Jetiboca. Exalta em seu ambiente o povo e a cultura mineira. De dia, os melhores cafés da colheita do Jetiboca, acompanhado do pão de queijo da casa. De noite, as tradicionais cachaças são servidas em doses e coquetéis. A casa ainda oferece petiscos tradicionais que remetem à culinária interiorana.

Av. do Contorno, 3.415, Santa Efigênia, (31) 3808-2049. Qui. e sex.: 17h/0h; sáb.: 10h/0h; dom.: 10h/19h. @casaalvoradabh.

DONA IVONE BUTIQUIM

Inspirado nos anos 1970 e 1980, tem petiscos diversos, cerveja gelada e roda de samba. Entre as opções, torresmo sortido com geleia de pimenta biquinho fermentada; pastel de camarão; e moela na brasa com batatas e cebolas baby, farofa e aioli. Para uma refeição, ancho na brasa. Na seção de drinques, tem caipirinha. Rua Flórida, 31, Sion, (31) 99267-2026. Qua. e qui.: 16h/0h; sex. e sáb.: 12h/0h; dom.: 12h/18h. @donaivonebutiquim.

DORSÉ - BAR E RESTAURANTE

Mais uma boa opção para quem vai na Rua Sapucaí e quer curtir as mesas externas. O cardápio tem entradas como o pastel de galopê, ceviches e pratos principais, a exemplo do Arroz e Balaieiro, arroz com pedaços de carne de panela, mandioca frita e crispy de couve.

R. Sapucaí, 271, Floresta, (31) 3327-8516. Ter. a qui.: 11h30/23h; sex.: 11h30/0h30; sáb.: 12h/0h30; dom.: 12h/18h. @dorsebh.

9 de Setembro
Na Arena MRV



GALO
NA VEIA

ARENA MRV

MAROON 5

LIVE IN CONCERT



Adquira seu ingresso em:



arenamrv.ticketmaster.com.br

Qualquer outro site representa tentativa de fraude!



JOTA25

DIVERSÃO

ELIS BAR

Reúne gastronomia, entretenimento e música. O estabelecimento tem em seu cardápio tira-gostos mineiros como croquete de carne de panela; ceviches; e pratos principais, com destaque para o chorizo, a picanha e o filé mignon. Para beber, chope Heineken.

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

Há 19 anos em funcionamento, tem comida brasileira e porções caseiras. Entre os principais, costelinha suína cozida e frita, com arroz branco, jiló, tropeiro e mandioca frita; e chã de dentro cozida ao vinho com cebola e tomate, acompanhada de arroz branco, batata rústica e ovo.

R. Monte Alegre, 160, Serra, (31) 3223-2124/ 98392-1059. Seg.: 18h/0h; qua. e qui.: 17h30/0h; sex.: 11h30/15h e 17h30/0h; sáb.: 11h/0h; dom.: 12h/18h. @estabelecimento_bar.

FAMÍLIA PAULISTA

Em funcionamento desde 1997, está dentro do Mercado da Boca do União. Entre os pratos mais pedidos estão a feijoada, picadinho com legumes, gratinado de bacalhau e escalopes de alcatra ao molho madeira.

R. Alberto Cintra, 58, União, (31) 3110-9827. Seg. a qua.: 11h30/23h; qui. a sáb.: 11h30/0h; dom.: 11h30/22h. @familiapaulista.

GIRA VINHO

Bar de vinhos da chef Bruna Martins localizado no Mercado Novo. Serve vinhos na taça, sangria, clericots e opções de garrafas de diversas regiões produtoras do mundo inteiro. Ali pertinho fica o Gira Drinks, especializado em coquetéis com vinho.

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

IMPERIUM RESTAURANTE BAR

Um dos símbolos do Mercado do Cruzeiro. É conhecido pela feijoada,



Monjardim Costelaria e Botequim



2º colocado na categoria GASTROBAR

A casa é especializada em costela no bafo e na brasa, acompanhada de cebola vitrificada, farofa e vinagrete. Saem da churrasqueira também cupim maturado, carré de cordeiro, picanha angus e bife de chorizo, entre outros. Há cortes com a certificação de procedência uruguaia La Cuota 481, exclusiva de bois das raças Angus e Hereford, como o Assado Prime 481, o Ancho 481 e a Colita de Cuadril 481. R. Curitiba, 2076, Lourdes, (31) 2555-2076. Ter. e qua.: 18h/0h; qui. e sex. 18h/1h; sáb.: 12h/1h; dom. e fer.: 12h/22h. @monjardimcostelaria.

mas tem outras opções de pratos, como frango com quiabo, tutu de feijão com linguiça, dobradinha, rabada com batatas e tropeiro com lombo.

R. Ouro Fino, 452, Mercado Distrital do Cruzeiro, Cruzeiro, (31) 2535-8897. Ter. a sab.: 10h/16h; dom.: 10h/15h. @imperiumdistrital.

JACINTA

Conta com opções variadas de cervejas artesanais e petiscos como o Caminho de Rosa, com linguiça, abacaxi tostado, mandioca na manteiga de garrafa e pimenta biquinho; e o arroz de costela, feito com costela desfiada, defumados, ovo frito, couve, banana da terra e uma pitada de canela para arrematar.

R. Grão-Pará, 185, Santa Efigênia, (31) 97116-2900. Ter.: 11h/14h30; qua e qui.: 11h/14h30 e 18h/0h;

sex.: 11h/14h30 e 18h/01h; sáb.: 11h30/01h; dom.: 11h30/16h. @queridajacinta.

JURAMENTO 202

Localizado numa esquina que fica bastante movimentada, une comida de buteco e mercearia em um mesmo lugar. O cardápio conta com petiscos e sanduíches. Sobre o balcão ficam máquinas antigas de fatiar queijos mineiros, picanha curada, pernil e copa. R. Juramento, 202, Pompeia, (31) 9803-3696. Qua. e qui.: 18h/0h; sex.: 18h/1h; sáb.: 14h/1h; dom.: 13h/20h. @juramento202.

LAMPARINA CACHAÇARIA

Bar especializado em cachaças localizado no Mercado Novo. Vende garrafas, doses e coquetéis que levam a "marvada" como ingrediente principal, como o Rabo de Galo. ▶

LEVAMOS A SÉRIO
ESSA HISTÓRIA
DE ENCANTAR.



DIVERSÃO

Av. Olegário Maciel, 742, Mercado Novo, Centro, (31) 99120-0318. Ter.: 11h/22h; qua a sex.: 11h/23h30; sáb.: 10h/23h30; dom.: 10h/18h. @lamparina.cachacaria.

LA VINICOLA WINE BAR & FINGERFOOD

Espaço contemporâneo sob medida para quem quer provar bons vinhos acompanhado de pratos e petiscos gourmet. O cardápio tem pratos que levam o vinho na composição dos molhos, como o Wine Pesto, de manjerição com castanhas e infusão de vinho branco; e o Wine Jelly, geleia de maçãs verdes assadas com vinho tinto e açúcar mascavo. R. São Paulo, 1.815, loja 01, Lourdes, (31) 3889-0098. Ter. a sex.: 11h/23h30; sáb.: 12h/23h30; dom.: 12h/17h. Mais 3 endereços. @lavinicolalourdes.

MADAME GENEVA

Trabalha com drinques autorais, como o Entorpecida, feito com Gin Beefeater, Vermute Dry, Lillet, hidromel, limão siciliano xarope de mel; além das garrafadas, feitas de cachaça infundada com ervas. O cardápio de comidas possui lanches e opções vegetarianas. A programação cultural conta com apresentações musicais e de teatro. Rua Luiz Soares da Rocha, 21A, Luxemburgo, (31) 98482-1133. Qua. a sáb.: 19h/0h. @madamegenevabh.

MARGÔ DRINKERIA

A casa conta com uma cartela variada de drinques, com opções como o Borogodó, feito com tequila Jose Cuervo Ouro, tangerina, café, Licor 43, Vermute Carpano, sal, suco de limão e manjerição; e o Cá pra Nós, combinação de vodca, licor de jabuticaba, limão, refrigerante de grapefruit, folha de limoeiro e geleia de jabuticaba. A programação cultural conta com música ao vivo. Av. Olegário Maciel, 742, 3º andar, Mercado Novo, Centro, (31) 98319-9858. Qua. a sáb.: 10h/0h; dom.: 12h/18h. @margodrinkeria.

MERCEARIA 130

Além dos pratos, tem petiscos de boteco, como a empadinha de



Dorival Bar e Parrilla

3º colocado na categoria GASTROBAR



Foi idealizado a partir da história de amor entre um trompetista de Jazz e uma dançarina de tango e os detalhes de decoração, cardápio e atmosfera do restaurante remontam a essa história. O destaque da casa fica por conta do bife ancho acompanhado de farofa, molho chimichurri e vinagrete e do Bacalhau do Tim. Para acompanhar, chope artesanal sempre gelado.

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.

camarão com requeijão, pastel de feira, croquete de costela com requeijão e filé a parmegiana no palito. Para beber, chope e drinques como a Caipi Red, a base de vodca, morango, amora, mirtilo e redução de aceto balsâmico. R. Avaí, 130, Serra, (31) 2555-3395. Seg. e ter.: 11h30/15h; qua. e qui.: 11h30/15h e 18h/23h; sex.: 11h30/15h e 18h/23h; sáb.: 12h/0h; dom.: 12h/18h. Mais 3 unidades. @mercearia130.

MOEMA

Rua Sergipe, 1.370, Savassi, (31) 3568-3555. Diariamente: 11h30/1h. @moema.bar

Leia na pág. 58



ODEON

Localizado no Mercado Novo, é um bar especializado em chopes. Com mais de 15 torneiras lado a lado, a casa faz um rodízio de sabores, trabalhando com chopes tradicionais e sabores mais diferentes, como café e maracujá. Av. Olegário Maciel, 742, Mercado Novo, Centro. Ter.: 16h/22h; qua. a sáb.: 12h/0h; dom.: 12h/18h. @odeonbh.

O QUINTEIRO

Inaugurado em novembro de 2022 pelos arquitetos e chefs André Calixto e Vinícius Duarte, o bar conta com boas opções de pratos e drinques. O destaque são as tulipinhas de frango empanadas na pipoca. Para petiscar, linguça com mandioca. Na



SÁTIRA[®]
GASTROBAR

O encontro perfeito entre o sabor e a atmosfera única que só o Sátira pode proporcionar.

 [satira.brasil](#) • [beba.satira](#) • [satira.lounge](#)

-  **Boulevard:** Av. dos Andradas, 3000 - Piso 2 - Santa Efigênia, BH
-  **Vila da Serra:** Alameda Oscar Niemeyer, 1369 - Loja 43, Vila da Serra, Nova Lima
-  **Empório:** Avenida Nossa Senhora do Carmo, 899 - Sion, BH
-  **Sátira Lounge:** Av. Raja Gabáglia, 4343, 2º andar - Santa Lúcia, BH

DIVERSÃO

seção de coquetéis, o Lina é uma combinação de tequila, manga, limão, pimenta biquinho e açúcar, servido com uma borda de sal. O bar fica dentro do Espaço Selva Floresta, onde encontram-se também uma floricultura e um estúdio de tatuagem. Rua Salinas, 1008, Floresta, (31) 99470-5205. Qui.: 17h/0h; sex.: 17h/1h; sáb.: 15h/1h; dom.: 12h/20h. @quinteirobar.

ORTIZ PÃO MOLHADO

Especializado em sanduíches tradicionais, feitos no pão italiano. Conta em seu cardápio com sabores como o Mineirin, Vegetariano de cogumelos, Carne de Panela, Parmegiana, entre outros. Av. Olegário Maciel, 742, 2º andar, Mercado Novo, Centro, (31) 99645-9216. Ter.: 18h/22h; qua. a sex.: 18h/23h; sáb.: 12h/23h; dom.: 12h/17h. @ortizpaomolhado.

PATORROCO

Localizado em uma esquina, o estabelecimento do chef Marcos Matta Machado costuma ficar apinhado de gente tanto na área interna quanto na calçada. O cardápio tem desde feijoada, mexido e tropeiro a risoto de camarão.

R. Turquesa, 875, Prado, (31) 3372-6293. Seg. a sex.: 18h/0h; sáb.: 11h/01h. @estanciapatorroco.

PICCO'S SKY BAR

Localizado no ponto mais alto da região Oeste de Belo Horizonte, o Picco's Sky Bar, conta com uma bela vista para o pôr do sol. O cardápio reúne opções de lanches individuais, porções para compartilhar, entradas e pratos principais. O ceviche californiano vem com cubinhos de tilápia saint peter, marinadas no suco de limão siciliano, com pimenta dedo de moça, cebola roxa, tomate, coentro e pimentão amarelo. Para dividir, uma boa pedida é a picanha na parrilla, com 350 gramas de carne acompanhada de arroz ao alho e farofa com ovos e bacon na manteiga.

R. José Hemetério Andrade, 1000, Buritis, (31) 97577-8393. Qui. e sex.: 16h/23h; sáb. e dom.: 11h/23h. @piccobh

Tatu Bola

2º colocado na categoria NOVIDADE DO ANO/DIVERSÃO



"Nós iluminamos a esquina. Não tem como passar sem nos ver!". A fala orgulhosa de Pedro Lobo, sócio do Tatu Bola, é verdadeira. A rede, que tem unidades no sudeste, nordeste e centro-oeste do país, de fato conta com um dos pontos mais iluminados e chamativos da avenida do Contorno. O cardápio chama a atenção por petiscos como dadinho de tapioca e bolinho de costela com catupiry; fraldinha e picanha grelhadas; sanduíches e pizzas. Para beber, soda italiana de capim santo, limão e mel.

Av. do Contorno, 6.557, Savassi, (31) 3568-4010. Ter. a qui.: 17h30/0h; sex.: 17h30/1h; sáb.: 13h/1h; dom.: 13h/0h. @tatubola.br

PIREX

Empreendimento do chef Caio Soter, tem uma vista privilegiada da Praça Raul Soares. Ostenta uma grande estufa de preparos quentes e frios, como os bares de antigamente. São mais de 50 opções no cardápio e o destaque da casa fica por conta do Bolovo, carne puxada no molho inglês, ovo de gema mole e servido com maionese verde. Quem comanda a cozinha é a chef Isabela Rochinha. Av. Amazonas, 1.073, Loja 54, Centro. Qua. a sex.: 18h/0h; sáb.: 13h/0h; dom.: 11h/17h. @barpirex

PROTÓTIPO BAR

A casa trabalha com aproximadamente 80 rótulos de cervejas, além de muitas opções de chopes e coquetéis. No cardápio de petiscos, faz sucesso o croquete de fraldinha, o falafel vegano e as Batatas Peixe, tirinhas de tilápia empanadas no fubá com batatas rústicas e molho ranch da casa. R. Professor Galba Veloso, 206, Santa Tereza, (31) 3566-0396. Seg. a qui.: 18h/0h; sex. e sáb.: 18h/01h; dom.: 17h/23h. @prototipocervejas.

RANCHO DO BOI

Ótima opção para quem busca um ambiente ao ar livre, a casa é especializada em carnes assadas na parrilla, como picanha maturada, baby beef, maminha e lombo, vendidas por quilo. Entre as porções, provolone com abacaxi, bolinho de bacalhau e batatas noisette. BR-040, Km 545, Estância Serrana, Nova Lima, (31) 3288-1330. Diariamente: 11h/0h. @ranchodobo.

REX BIBENDI – BAR DE VINHO

Vineria localizada no Funcionários, tem uma extensa cartela de vinhos de diversas regiões produtoras, além de entradas como a empada de pato e o boursin de cabra com tomate sweet grape; e pratos principais, a exemplo do picadinho carioca de filé mignon e farofa de banana e do arroz de pato. R. Antônio de Albuquerque, 917, Funcionários, (31) 3227-3009/ (31)98623-0212. seg. a sáb.: 10h/ último cliente. @vineriarexbibendi.

ROTISSERIA CENTRAL

O lema da casa do chef Djalma Victor é servir um "rango raiz com alma mineira" e trabalha com petiscos, sanduíches e pratos feitos. No cardápio, milanesa de carne com molho e queijo, acompanhado de batata palito e arroz de bacon; porco com arroz de quiabo e torresmo de barriga; e peixe empanado e frito na farinha de milho, acompanhada de purê de banana da terra, vinagrete de jiló defumado e arroz branco. Av. Olegário Maciel, 742, 2º andar, Mercado Novo, Centro. Ter.: 17h/22h; qua.: 12h/22h; Qui. e sex.: 12h/23h; sáb.: 12h/0h; dom.: 12h/18h. @rottiiseriacentral.

SALUMERIA CENTRAL

Um dos pioneiros da Rua Sapucaí, tem cardápio que varia entre a culinária italiana e mineira, como a seleção de embutidos Gran Porcaria e o tagliatelle alla boscaiola (bochecha de porco, cogumelos frescos, vinho branco e manteiga de ervas). Também vende presuntos, salames e queijos artesanais.

UM É POUCO, DOIS É BOM, TRÊS É JAZZ

Jazz a Três comemora 15 anos no próximo mês e o guitarrista da banda, Ivan Resende, relembra momentos marcantes e fala de planos para o futuro

A Jazz a Três surgiu da união de um trio de amigos que dividem a paixão pela música instrumental. Ivan Resende e Felipe Amorim estudavam na mesma escola de música, em Belo Horizonte, capital que recebeu Anderson Araújo, vindo de Juiz de Fora, em busca de oportunidades profissionais como baixista. "No início, a gente pensou em tocar jazz e fazer releituras de outros estilos. O autoral surgiu naturalmente. Cada um foi trazendo uma influência. O bom da música instrumental é que você tem uma liberdade muito grande pra flertar com vários outros estilos", conta Ivan, o guitarrista.

O repertório, além das composições próprias, transita do samba ao rock. A variedade faz com que a banda consiga tocar para variados públicos, em diferentes ocasiões. "Existem bandas de jazz que são de músicos para músicos. O Jazz a Três tenta romper com isso. Vamos do Clube da Esquina, passando por Stevie Wonder, até o The Police! Essa adaptação nos leva para casamentos, restaurantes, formaturas, festivais... até pro GP da Índia", diz. O trio, que além da música compartilhava o gosto por Fórmula 1, escreveu em 2013 um single em homenagem ao comentarista de automobilismo Reginaldo Leme.

Naquele mesmo ano, a música foi tocada ao vivo durante a transmissão do GP da Índia. "A gente tinha o costume de assistir às corridas e veio a ideia de fazer uma música em homenagem ao Reginaldo, um dos jornalistas esportivos mais renomados do segmento. Misturamos notas que remetessem ao som dos carros durante a corrida e chamamos o Reginaldo Leme no Twitter. Ele gostou e mostrou para a emissora, que colocou a música no ar quando o Vettel foi tetracampeão.



Anderson Araújo, Ivan Resende e Luiz Moreira: planos de show aberto ao público e lançamento de EP

Foi com certeza um dos momentos mais marcantes destes quinze anos", lembra.

Batizada como "Drs (Um Abraço Pro Regi)", a música compõe o disco autoral de 10 faixas, lançado em 2014. No ano seguinte, o baterista fundador, Felipe Amorim, foi estudar música em Londres, onde segue até hoje. Dois anos depois, a dupla que ficou no Brasil, foi visitar o amigo e o Jazz a Três fez até uma pequena turnê pelo Reino Unido. Hoje, a bateria está sob as baquetas do músico Luiz Moreira. Com 15 anos de estrada e 10 do primeiro disco, o trio, que se apresentou pela última vez recentemente, no 55º Festival de Inverno da UFMG, está aquecido. "Vamos celebrar o aniversário com show aberto ao público. Dez anos depois nossa cabeça muda e a visão de música acompanha. Planejamos lançar um novo EP no ano que vem". As músicas do Jazz a Três estão disponíveis em todas as plataformas digitais.

DIVERSÃO

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

Traz uma proposta de pub alemão para a capital mineira. Tem uma cerveja própria e pratos como o Joelho de Porco com chucrute e fritas; e kassler (bisteca de porco defumada) que podem ser saboreados na parte interna ou nas mesas externas. Av. do Contorno, 5.771, Funcionários, (31) 3047-3113. Ter. e qua.: 18h/0h; qui.: 18h/1h; sex. e sáb.: 17h/1h; dom.: 12h/22h. @stadtjever.

SÔ MADRUGA

A principal atração é a ambientação da série mexicana Chaves, o que faz o espaço ser muito procurado para fotos. Entre as porções, batata frita com queijo e bacon; e a Pança do Seu Barriga, toucinho de barriga acompanhado de mandioca e molho da casa. Para beber, drinques clássicos como o Sex on the Beach e Moscow Mule. Av. Fleming, 211, Ouro Preto, (31) 99067-8571. Seg.: 17h/1h; ter. a sex.: 12h/1h; sáb.: 11h/01h; dom.: 11h/21h. @somadrugabh.

TIBÚ BAR NAVEGANTE

A sensação de estar em alto-mar em plena Savassi é o que torna este lugar especial. Inspirados pelas palavras de Jorge Amado, a casa remete a uma experiência praiana sem perder a essência mineira. A culinária do Tibú contém pastéis diversos como o de polvo com vinagrete, e um diferente torresmo de abóbora. Os coquetéis tem assinatura do mixologista Cássio Batista, que traz pedidas como o Maresia, com tequila El Jimador prata, curaço blue, limão taiti, albumina e solução salina, para combinar com o clima de praia. Av. Getúlio Vargas, 1.585, Savassi, (31) 97197-5463. Seg. a sex.: 11h/16h (almoço); ter. a sex.: 18h/1h; sáb.: 12h/1h; dom.: 12h/17h (festa). @tibubarbh

TIP TOP

Em funcionamento desde 1929, o Tip Top é um bar cheio de história

Fermentaria Lambe Lambe



3º colocado na categoria NOVIDADE DO ANO/DIVERSÃO

O cardápio conta com bebidas feitas a partir da fermentação de frutas locais, 100% naturais e que trazem harmonizações com flores, ervas e especiarias. O clássico da casa é o Arriba, com combinação de tangerina, limão e sal.

Rua Sergipe, 1.437, Savassi, (31) 99503-9882. Qua. e qui.: 18h/00h; sex. e sáb.: 18h/03h. Av. Olegário Maciel, 742, 2º andar Mercado Novo, (31) 97247-2337. Qua. a sex.: 16h/0h; sáb.: 12h/0h/ dom.: 12h/18h. Av. Amazonas, 1049, Loja 58. Qua. a sex.: 16h/0h; sáb.: 12h/0h; dom.: 11h/17h. @fermentarialambelambe

para contar. Um dos destaques do cardápio é o Joelho de Porco, acompanhado de chucrute e salada de batatas. Também faz sucesso o Schinitzel, bife de porco à milanesa; e o bife a cavalo. R. Rio de Janeiro, 1.770, Lourdes, (31) 3275-1880. Seg. e ter.: 11h/16h; qua. a sáb.: 11h/22h; dom.: 11h/16h. @tiptopdesde1929.

TIZÉ BAR E BUTEQUIM

R. Curitiba, 2.205, Lourdes, (31) 3654-7412. Seg a qui.: 17h/0h. sex.: 17h/1h; sáb.: 12h/1h; dom.: 12h/22h30. @tize_bar.

Leia na pág. 50



UAIMÍ BREW PUB

O forte são as cervejas de fabricação própria. O cardápio é desenvolvido pela Bitaca Capetinga e traz opções como coxinha de rabada, língua bovina ao molho de vinho, bife ancho com farofa de ovos, mexidão e tropeiro. Também serve drinques, a exemplo do mojito e da gin tônica. R. Grão Mogol, 1.176, Sion, (31) 3285-3435/99830-7466. Qua. e qui.: 17h/23h; sex.: 17h/0h; sáb.: 12h/0h; dom.: 12h/18h. @uaimii.

CERVEJARIA / CHOPERIA

ALBANOS

Casa da marca de cerveja que foi eleita este ano a melhor do estado no Concurso Brasileiro de Cervejas, em Blumenau. Para petiscar, o cardápio tem pratos como o pastel de angu com carne de sol, que harmoniza com a english pale ale. Já se a ideia for almoçar ou jantar, uma boa

pedida é o peixe em crosta de ervas, acompanhado de arroz cremoso com acelga e espinafre. Rua Pium-í, 611, Anchieta, (31) 3281-2644. Ter. a sex.: 17h/22h; sáb.: 12h/22h; dom.: 12h/17h. @baralbanos

BAIUÇA

Tem mais de 25 anos de funcionamento. O cardápio é diverso e conta com petiscos, com atenção especial para o torresminho e o dadinho de tapioca; almoço executivo de segunda a sexta; pratos à la carte, carnes, espetinhos e uma rica feijoada aos sábados. Além do tradicional chope, a casa investe nas cervejas e nos drinques, a exemplo da caipirinha. R. Piauí, 1.884, Funcionários, (31) 3282-0758. Seg.: 11h/15h; ter. a sáb.: 11h/23h; dom.: 11h/17h. @barbauca.

CAPAPRETA TAP HOUSE

Esta casa inaugurada em 2013 conta com cervejas de fabricação própria. Entre os sabores exclusivos, Tropical Blonde e Euphoria Juice estão entre os mais pedidos. O cardápio contém cortes nobres de carne, hambúrguer e petiscos grelhados. Al. Oscar Niemeyer, 975, Vila da Serra, (31) 3517-5525 e 99743-6155. Ter. a sex.: 17h/0h; sáb.: 12h/0h; dom.: 12h/20h. R. Antônio de Albuquerque, 382, Savassi, (31) 3643-3600 e 99616-8952. Seg. a sex.: 17h/0h; sáb.: 14h/0h; dom.: 14h/22h. Rua Maria Heilbuth Surette, 207, Buritis, (31) 32813-182 e (31) 97212-8177. Ter. a qui.: 17h30/0h; sex.: 16h/0h; sáb.: 11h30/0h; dom.: 11h30/18h. @cervejariacapapreta.

CHOPP DA FÁBRICA

Com 27 anos de tradição na capital mineira, conta, além da cerveja gelada, com um cardápio variado, com massas, carnes, petiscos e guarnições. Destacam-se o mexidão e a feijoada.

Av. do Contorno, 2.736, Santa Efigênia, (31) 3241-1766. Dom. a qui.: 11h/02h; sex. e sáb.: 11h/05h. Av. Otacílio Negrão de Lima, 2.733, Pampulha, (31) 3241-1766. Dom. a qui.: 11h/01h; sex.: 11h/02h; sáb.: 11h/03h. Rua Passa Tempo, 50, Anchieta. @choppdafabricabh.

DO TERCEIRO CHOPERIA

Localizada no Mercado Novo, conta com balcão iluminado e várias torneiras de chopes artesanais. As cervejas vendidas ali são da cervejaria Capapreta e se destacam a session ipa, melon collie ipa e english pale ale. Além da bebida boa, o local chama atenção por ser bastante instagramável.

Av. Olegário Maciel, 742, 3º andar, loja 3.251, Centro, (31) 98319-9858. Ter.

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

HOFBRÄUHAUS

Fica em BH a primeira unidade da América Latina dessa choperia que tem sede em Munique e filiais nos Estados Unidos, Austrália, Itália, Dubai, China e Japão. A marca de cerveja tem séculos de tradição e foi inaugurada em 1589. O cardápio traz pratos como o Weisswurst, salsicha alemã com salsa, carne bovina e suína, grelhada e servida com pretzel e mostarda adocicada; e o Rostbratwurst linguiça tipo Bratwurst com sementes de mostarda, grelhada e acompanhada com farofa e limão taiti.

Av. do Contorno, 7.613, Lourdes, (31) 3327-7613. Ter. a sex.: 12h/14h e 18h/0h; sáb.: 12h/0h; dom.: 12h/22h. @hofbrauhausbh.

NA FONTE BEER

O local conta com nove torneiras de chopes com diferentes opções de marca e sabor. Entre algumas das alternativas se encontram cervejas

das marcas Capapreta e Laüt. R. do Vale, 424, Loja 6, Vila da Serra, Nova Lima, (31) 3658-2270. Qua. e qui.: 18h/22h; sex.: 17h/22h; sáb. e dom.: 11h/16h. @nafontebeer.

PINGUIM

Com 85 anos de tradição em Belo Horizonte, o restaurante e choperia Pinguim vende quase 3 milhões de tulipas de chope Antarctica por ano. Ocupa uma bela casa projetada na década de 1950, tombada pelo patrimônio histórico. O cardápio tem petiscos, pratos e sobremesas. O bufê de almoço é bastante concorrido. A casa conta com espaço para crianças e até loja de souvenirs. R. Grão Mogol, 157, Sion, (31) 3282-2077/3282-8112. Seg. a qui.: 11h/1h; sex. e sáb.: 11h/1h; dom.: 12h/18h. @pinguimbelohorizonte.

REDENTOR

R. Fernandes Tourinho, 500, Savassi, (31) 3284-1175. Diariamente.: 11h/0h. @redentorbar.

Leia na pág 54



VOCÊ JÁ CONHECE O MOEMA?

O MAIS NOVO
QUERIDINHO DE BH
QUE TRAZ A BOEMIA DE
SÃO PAULO COM O
TOQUE MINEIRO.

Do Almoço Executivo
ao Happy Hour, desfrute
de pratos e petiscos
clássicos revisitados,
drinks autorais, chopp
cremoso e uma carta de
vinhos cuidadosamente
selecionados.

VENHA BRINDAR E VIVER
BONS MOMENTOS!



DIVERSÃO

GASTROBAR

ABASTO

A casa tem como objetivo fazer uma ponte entre Minas Gerais e a Argentina. Apesar de o cardápio ser inspirado na terra do Messi com pitadas mineiras, os vinhos são da vinícola uruguaia Bodega Filgueira. No cardápio, de choripan com molho chimichurri às tradicionais empanadas, passando pelo torresmo de barriga.

Rua Professor Antônio Aleixo, 591, Lourdes, (31)97311-5554. Ter. a sex.: 18h/0h30; sáb.: 16h/1h. @abasto.bh

A FORJA

Idealizado pelos chefes Igor Escobar e Kiki Ferrari, o local nos remete uma taverna medieval, desde a decoração e a iluminação até os pratos que compõem o menu. Os drinques à base de hidromel se destacam na casa, mas a atração principal fica por conta do prato Porco Real, um leitão de 8 quilos que é servido desossado e recheado com barriga de porco e linguiça escandinava, totalizando 11 quilos de carne.

Rua Cláudio Manoel, 500, Savassi, (31) 98291-9595. Ter. a qui.: 18h/0h; sex. a sáb.: 18h/1h. @forjataverna

CAMARADERÍA GASTROBAR

O cardápio é 100% vegano e o ambiente, retrô. Entre os pratos principais, parmegiana de soja aos molhos pomodoro e bechamel com mussarela vegan, acompanhado por arroz sete cereais, purê de baroa trufado e salada mix de folhas. O menu de bebidas tem vinhos, cervejas, chope artesanal, drinques e sucos naturais.

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

CHICO DEDÊ

Culinária mineira banhada a bons drinques no coração do bairro Anchieta. O cardápio inclui opções de petiscos, pratos principais, pastéis, guarnições e sobremesas. Faz sucesso a linguiça gratinada com queijo minas, bolinho de queijo frito e chutney de cebola roxa.

Para acompanhar, drinques como a caipirinha e a gin tônica.

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

CULTURA GASTROBAR

Serve a tradicional "comida de avó" com um toque especial de chef. Os destaques do cardápio são o ancho grelhado com batatas e o linguine com camarões acompanhado de risoto caprese. Para beber, drinques como o Mar Serenou, uma releitura do Moscow Mule; ou o Tocando em Frente, com run Carta Blanca, licor de maçã verde e chope pilsen, servido na taça de espumante.

Rua Marília de Dirceu, 189, Lourdes, (31) 97266-2742. Ter. a sex.: 17h/0h; sáb.: 12h/0h; dom.: 12h/17h. @culturagastrobar.

DONA MARIA GASTROBAR

Marcado por seu cardápio com opções de pratos da gastronomia contemporânea e internacional, tem opções como risoto mineiro servido com ancho; arroz de pato; torresmo de barriga; e polvo à lagareiro. De terça a sexta, os clientes contam com almoço executivo, além de música ao vivo, às sextas e sábados.

Av. Bandeirantes, 1.299, Mangabeiras. Ter. a sáb.: 11h/23h; dom. 11h/17h. @donamaria.gastrobar.

FLORESTAL

Comandado pela chef Bruna Martins, o Florestal tem as plantas e os vegetais como protagonistas do ambiente e cardápio. A casa valoriza produtos vindos de produtores locais e busca dialogar com diferentes culturas gastronômicas do mundo.

Grande parte das opções são vegetarianas e veganas, mas também tem alternativas com carne. Se sobressai a macarronada oriental com cogumelos e o bolovo de falafel. Av. Assis Chateaubriand, 176, Floresta. Qua. a sex.: 18h/23h; sáb.: 12h/23h; dom.: 12h/16h. @florestal.bh.

GILDA GASTROBAR

O cardápio assinado pelo chef Jorge Ferreira está repleto de opções de finger foods. Destaque para o

camarão empanado com molho de avocado. O mixologista Felipe Moreira traz para a carta de drinques opções clássicas, como o Negroni e o Moscow Mule; e criações para a casa, como o El Paradiso, com Baileys, Malibu, abacaxi e couli de frutas vermelhas.

Rua Antônio de Albuquerque, 969, Savassi. Ter. a sex.: 17h/0h; sáb.: 11h/0h; dom.: 11h/18h. @gilda.savassi.

GRANDE HOTEL RONALDO FRAGA

Situado em um casarão da década de 1920, une gastronomia, moda e história. O local abriga uma barbearia, um atelier de moda masculina e o café Dona Diva, popular no mercado novo e famoso por seus pães de queijo acompanhados de um bom café expresso. O casarão abriga também o Clube de Vinho que junto a uma livraria proporciona uma experiência cultural.

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

GUMBO!

O chef Kiki Ferrari é quem assina o cardápio da casa. O Gumbo traz em sua comida a junção da culinária cajun e creole com a brasileira. O menu da casa está repleto de camarão, carnes defumadas, guisados, frituras e molhos picantes. A ideia é proporcionar uma experiência de Nova Orleans em BH, da decoração e drinques até o som com muito blues e jazz.

Av. Amazonas, 1.049, Loja 75 - Centro. Qui. a sex.: 18h/0h; sex.: 18h/0h; sáb.: 16h/0h. @gumbosoulfood.

MINA JAZZ BAR

Empreendimento do chef Leo Paixão e do vereador Gabriel Azevedo. Localizado no antigo salão de música do Automóvel Clube de Belo Horizonte, é um clube de jazz que conta com shows e apresentações nas noites de quarta a domingo. Para comer, espetinhos de polvo com sweet chilly e de barriga de porco com tarê. Para acompanhar, drinques clássicos, como Cosmopolitan e Negroni.

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

NICOLAU BAR DA ESQUINA

Bar do chef Leo Paixão, que serve de croquete de rabada, bolinho de feijoada com couve e bacon e bolinho de abóbora com carne seca; a costela de porco ao barbecue e flat iron angus Carapreta. Entre os sanduíches, pastrami, queijo e salsa verde; frango empanado no brioche; e tilápia no brioche com molho tártaro.

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

OFÉLIA

Tem um longo menu de coquetéis com nomes inspirados em cartas do Tarot, como O Pendurado, com rum carta branca, limão, xarope de hibisco e água tônica. O nome do restaurante vem da intrigante personagem de Hamlet, de Shakespeare, e toda a casa é decorada buscando

uma viagem ao cenário literário. Entre os pratos, bacon braseado desmanchando ao molho barbecue de pimenta biquinho e cachaça coberto com pickles de maçã do amor, acompanhado de cinnamon rolls e farofa de biscoito de polvilho. R. Rio Grande do Norte, 311, Santa Efigênia. Ter. a qui.: 18h/0h; sex.: 18h/1h; sáb.: 13h/1h; dom.: 12h/20h.

OKINAKI

Casa especializada em comida asiática de pratos quentes. Os garçons levam à mesas da calçada pedidas como o Ebiyaki, uma entrada quente que consiste em seis unidades de massa recheada de camarão e milho, coberto por maionese de limão, molho tonkatsu, conserva de gengibre e katsobushi; e onigiri de cogumelos com umeboshi, um sushi triangular grande com cogumelos picados e pasta de conserva japonesa de ameixas, envolto em alga nori, shisso e maionese kewpie. Para bebericar, vá de saquê.

Av. Álvares Cabral, 1.303, Lourdes. Ter.

a sex.: 18h/23h; sáb.: 12h30/23h; dom.: 12h30/16h30.
@okinakibh.

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.

Leia na pág. 56

ZAVINO

A carta de vinhos traz boas opções de diversas regiões produtoras, que podem servir de acompanhamento a entradas, como o croquete de gorgonzola e o ceviche de peixe branco; e pratos principais, a exemplo do nhoque ao molho de gorgonzola com isca de filé e o risoto de costelinha com crispy de couve. de sobremesa, mil folhas de morango. Rua Gonçalves Dias, 1.933, Lourdes, (31) 99580-7639. Qua. e qui.: 18h/0h; sex. e sáb.: 12h/0h; dom.: 12h/17h.
@zavino.wine



O BAR COM
O MELHOR CHOPP
TRADICIONAL
DE BH PARABENIZA
E AGRADECE VOCÊ
QUE FAZ PARTE
DESSES 20 ANOS
DE HISTÓRIA.



agenciadvertising.com.br

o espírito carioca com o abraço mineiro

A hand is shown holding a small amount of gas, which is represented by a small, glowing blue flame. The hand is positioned above a frying pan, suggesting the gas is being used for cooking. The background is a solid blue color.

O principal ingrediente vem antes de qualquer receita.

GÁS NATURAL PARA O SEU RESTAURANTE É GASMIG.

Muito mais vida útil para os equipamentos da sua cozinha, abastecimento contínuo do gás e **adeus para os botijões!**



- + PRÁTICO
- + SEGURO
- + SUSTENTÁVEL



Escolha o melhor
para o seu restaurante,
**mude para o Gás
Natural Gasmig.**

Para esquecer a dieta

É irresistível, precisamos admitir. Como não se encantar com os chocolates da Fany Bombons ou a coxinha de catupiry sempre quentinha da Boca do Forno? E quem nunca se perdeu entre as mais de 60 opções de pães expostos cuidadosamente nas prateleiras da Boníssima? Lanches e Guloseimas é definitivamente o espaço que faz todo mundo esquecer da dieta. Tem sorvete, pão de queijo, hambúrguer, doces... E este ano ainda ganhou uma nova categoria: Brunch. Já tem algum tempo que os belo-horizontinos têm se rendido a esses cafés da manhã com cara de almoço – às vezes, com direito até a bons drinques! A Padaria Vianney levou o título, seguida por Du Pain e Mocca Coffee and Meals. Mas existem muitos outros lugares incríveis para começar bem o dia na capital mineira. Prova disso é o vencedor de Novidade do Ano, a Fofa de Belas. Em apenas oito meses, ela conquistou uma legião de fãs que nem se incomoda em enfrentar filas de espera para provar o famoso docinho português que dá nome à casa.

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.encontrogastro.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: Chef do Ano, Chef Revelação, Maître do Ano e Sommelier do Ano. 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 junho de 2022 e junho de 2023.



“ Os professores são muito bons! O conteúdo é diverso, as matérias são bem divididas e muito bem explicadas! ”

HENRIQUE – ENSINO FUNDAMENTAL ANOS FINAIS



Dá gosto aprender assim. Quem é Bernoulli sabe.

BILÍNGUE
ATÉ O
9º ANO

1º LUGAR
DO BRASIL NO
ENEM*

ADMISSÃO
DE NOVOS ALUNOS

2024

INSCRIÇÕES
ABERTAS

INSCREVA-SE:



Bernoulli Go

1º e 2º períodos da Educação Infantil

1º ao 5º ano do Ensino Fundamental Anos Iniciais

Unidade Santo Agostinho

6º ao 9º ano do Ensino Fundamental Anos Finais

1ª série do Ensino Médio

Unidade Lourdes

2ª e 3ª séries do Ensino Médio

 **Bernoulli**
Colégio

DA EDUCAÇÃO INFANTIL
AO ENSINO MÉDIO.

bernoulli.com.br

PERFIL DOS JURADOS



ANDREZA GISCHEWSKI COSTA

Em sua rotina gastronômica, a assessora de política e jornalista busca novas experiências culinárias. Ela sai para almoçar ou jantar pelo menos três vezes por semana, que são verdadeiras oportunidades para explorar sabores e descobrir lugares únicos para retornar e se deliciar mais uma vez.



BRUNA GUIMARÃES

A advogada costuma almoçar ou jantar fora de casa três vezes por semana com a família, transformando esses momentos em ocasiões especiais. Como digital influencer, ela pode compartilhar aventuras gastronômicas com os seguidores, inspirando-os a explorar restaurantes e pratos, enquanto descobre lugares favoritos.



CRISTIANA PASSOS

Cada fim de semana se torna uma chance para a empresária e a família se reunirem, quando a comida é um elo que une a todos, criando memórias que perduram ao longo do tempo. Para ela, durante a rotina de trabalho, é mais fácil sair para comer, juntando a praticidade à descoberta de sabores diferentes.



ISABELLE ANTUNES

A dentista e empresária e sua família compartilham o gosto pela boa comida e diversidade gastronômica dos lugares que visita. Sair para comer ou pedir comida em casa são maneiras de valorizar essa paixão, explorando culinárias e sabores. Ela gosta de cozinhar e, embora nunca tenha feito cursos, é adepta de confrarias.



LILIANE FARIA DE ANDRADE

Com formação sólida em economia, ela entende a importância de otimizar tempo e recursos e não desiste de experimentar diferentes sabores e ambientes gastronômicos. Para ela, cada refeição fora de casa é uma forma de se reconectar com colegas, amigos e familiares, enquanto desfruta de pratos preparados por chefs experientes.



LUIZA HOMEM OLIVEIRA

Sua escolha de almoçar ou jantar fora de casa todos os dias reflete a busca pela praticidade no cotidiano. Além de ter momentos descontraídos com os colegas de trabalho, a servidora pública, mãe de uma menina de 6 anos, tem grande e variado interesse pela culinária da cidade e os sabores de sua terra.



MARIANA LUTTEMBARCK

Casada e mãe de Luna, de 10 anos, e Leonardo, de 7, ela entende o poder das refeições de unir as pessoas. A empresária gosta de almoçar ou jantar fora de casa pelo menos duas vezes por semana, criando oportunidades para conhecer lugares e desfrutar a companhia de amigos e familiares nesses bons momentos que a vida lhe proporciona.



PATRÍCIA DE CASTRO VÉRAS

Regularmente, a advogada e sua família optam por almoçar ou jantar fora de casa três a quatro vezes por semana. Entre uma reunião de negócios e outra, ela gosta de apreciar a praticidade ao experimentar os melhores temperos que a cidade tem a oferecer, além de ser fiel a estabelecimentos que conquistaram seu paladar.



SIMONE TEIXEIRA

Para sua família e amigos, a decoradora de interiores é uma das mais admiradoras da gastronomia e sustenta um profundo gosto pela arte de cozinhar. Seu desejo por pratos bem preparados e sabores autênticos é uma verdadeira paixão e, por isso, sempre que há cursos de culinária, ela se inscreve. Agora aguarda pelo curso do chef Felipe Caputo.



VALÉRIA SAMPAIO

A servidora pública compreende que é muito importante cuidar de si mesma e desfrutar de momentos de lazer para desestressar da rotina. Para ela, almoçar ou jantar fora de casa são jeitos de proporcionar um momento de relaxamento, permitindo-lhe saborear refeições diferentes e desconectar-se dos compromissos diários.

Fotos: Divulgação e Arquivo Pessoal



✚ MaterDei

TRANSPARÊNCIA QUE ELEVA
RESULTADOS NA GESTÃO CLÍNICA E
ASSISTENCIAL DO SETOR DE SAÚDE



A nossa **Excelência Clínica** está em nossos **Valores Institucionais** e é comprovada pelos nossos números. Acesse o QR Code e saiba mais.

Tudo pra você ficar bem!

VOTAÇÃO DO JÚRI (CADA VOTO = 1 PONTO)

CATEGORIAS	ANDREZA GISCHEWSKI COSTA	BRUNA GUIMARÃES	CRISTIANA PASSOS	ISABELLE ANTUNES	LILIANE FARIA DE ANDRADE	LUIZA HOMEM OLIVEIRA
	Brunch	Empório Est! Est!! Est!!!	Padaria Vianney	Padaria Vianney	Du Pain	Padaria Vianney
Bufê de Festa	Buffet Célia Soutto Mayor	Rullus Buffet	Buffet Célia Soutto Mayor	Rullus Buffet	Bravo! Catering	Rullus Buffet
Cafeteria	The Coffee	Café Uluru	Café Uluru	Starbucks	Mocca Coffee & Meals	Café com Letras
Chocolateria / Doceria	O Granulado	Fany Bombons	Espetacular Doceria	Fany Bombons	Fany Bombons	L'Or Noir Chocolaterie
Confeitaria e Salgados	Boca do Forno	Boca do Forno	Boca do Forno	Boca do Forno	Boca do Forno	Boca do Forno
Gelateria/ Sorveteria	Picolé do Amado	Lullo Gelato	Mi Garba!	Mi Garba!	Lullo Gelato	Mi Garba!
Hambúrguer/ Sanduíche	O Burguim	Eddie Fine Burgers	Madero	Eddie Fine Burgers	Anchor	A Pão de Queijaria
Padaria	Boníssima	Boníssima	Padaria Vianney	Boníssima	Verdemar	Verdemar
Pão de Queijo	A Pão de Queijaria	Boca do Forno	Pão & Companhia	A Pão de Queijaria	Verdemar	A Pão de Queijaria
Novidade do Ano / Lanches e Guloseimas	A Botânica Chocolate e Bolos	Fofo de Belas	Fofo de Belas	Dona Torta	Fofo de Belas	Fofo de Belas
Melhor Restaurante de BH	Udon	D'Artagnan	Taste-Vin	Taste-Vin	Ninita	Alguidares
Restaurante Revelação 2023	Hacienda 1979	Hacienda 1979	Hacienda 1979	Hacienda 1979	Hacienda 1979	Osteria Via Emilia
Chef do Ano	Simone Biondi (Est! Est!! Est!!!)	Léo Paixão (Glouton/Ninita)	Marise Rache (D'Artagnan)	Caetano Sobrinho (Caê Restaurante Bar /Timbuca)	Marise Rache (D'Artagnan)	Américo Piacenza (Cantina Piacenza)
Chef Revelação	Sarah do Valle (All Mar)	Rodrigo Caldas (Olga Nur)	Rodrigo Caldas (Olga Nur)	Rodrigo Caldas (Olga Nur)	Rodrigo Caldas (Olga Nur)	Will Oliveira (O Jardim)
Maitre do Ano	João Lucas Miranda (Cantina Piacenza)	Robson Freitas (Gero)	Denise Rache (D'Artagnan)	Denise Rache (D'Artagnan)	Denise Rache (D'Artagnan)	Anderson Luiz de Carvalho (AA Wine Experience)
Sommelier do Ano	Gustavo Giacchero (Pacato)	Robson Santiago (Glouton/Ninita)	Denis Marconi (Taste-Vin)	Ernando Pereira (O Italiano)	Gustavo Giacchero (Pacato)	Denis Marconi (Taste-Vin)

Vencedores Lanches e Guloseimas

SOMA DOS PONTOS DO JÚRI + INTERNET	CATEGORIAS				
	BRUNCH	BUFÊ DE FESTA**	CAFETERIA	CHOCOLATERIA/ DOCERIA	CONFEITARIA E SALGADOS**
1º Lugar	Padaria Vianney (8 pontos)	Rullus Buffet (9 pontos)	Mocca Coffee & Meals (6 pontos)	Fany Bombons (6 pontos)	Boca do Forno (12 pontos)
2º Lugar	Du Pain (3 pontos)	Bravo! Catering (3 pontos)	Uluru Café (5 pontos)	O Granulado (5 pontos)	Marília de Dirceu Pastelaria (2 pontos)
3º Lugar	Mocca Coffee & Meals (2 pontos)	Buffet Célia Soutto Mayor (3 pontos)	Café com Letras (3 pontos)	Espetacular Doceria (3 pontos)	Doce Docê (2 pontos)

VOTAÇÃO DO JÚRI (CADA VOTO = 1 PONTO)

VOTAÇÃO NA INTERNET (*)

MARIANA LUTTEMBARCK	PATRICIA DE CASTRO VÉRAS	SIMONE TEIXEIRA DE SA	VALERIA SAMPAIO	O mais votado na internet 3 PONTOS	O segundo mais votado na internet 2 PONTOS	O terceiro mais votado na internet 1 PONTO
Uluru Café	Du Pain	Padaria Vianney	Padaria Vianney	Padaria Vianney	Mocca Coffee & Meals	Du Pain
Rullus Buffet	Rullus Buffet	Buffet Célia Soutto Mayor	Rullus Buffet	Rullus Buffet	Bravo Catering	Buffet Catharina
Mocca Coffee & Meals	Café com Letras	Café Uluru	Mocca Coffee & Meals	Mocca Coffee & Meals	Café Uluru	Café com Letras
O Granulado	Laroche Pâtisserie Crêperie	Espetacular Doceria	Fany Bombons	O Granulado	Fany Bombons	Espetacular Doceria
Boca do Forno	Boca do Forno	Boca do Forno	Doce Docê	Boca do Forno	Marília de Dirceu Pastelaria	Doce Docê
Bacio di Latte	Mi Garba!	Mi Garba!	Lullo Gelato	Mi Garba!	Lullo Gelato	Bacio di Latte
Madero	Madero	Anchor	Eddie Fine Burgers	Eddie Fine Burgers	Madero	Anchor
Pão & Companhia	Du Pain	Bagueteria Francesa	Boníssima	Verdemar	Boníssima	Padaria Vianney
Verdemar	A Pão de Queijaria	Boca do Forno	Verdemar	Verdemar	Boca do Forno	A Pão de Queijaria
Café Track & Field	Cozinha do Oriz	Dona Torta	Fofu de Belas	Fofu de Belas	Dona Torta	Café Track & Field

Glouton	Olivia Mediterrâneo	Taste-Vin	Taste-Vin
Hacienda 1979	Issei	Hacienda 1979	Grano 33

Resultado na p. 154

Resultado na p. 154

Caio Soter (Pacato)	Jorge Ferreira (Olivia Mediterrâneo)	Agnes Farkasvolgyi (A Casa da Agnes)	Marise Rache (D'Artagnan)	Resultado na p. 268
Will Oliveira (O Jardim)	Guilherme Ferreira da Silva (Issei)	Will Oliveira (O Jardim)	Rodrigo Caldas (Olga Nur)	Resultado na p. 264
Bruno Rodrigues (Ninita)	Robson Freitas (Gero)	Denise Rache (D'Artagnan)	Robson Freitas (Gero)	Resultado na p. 254
Bryan Wingleston Santos Lopes (AA Wine Experience)	Robson Santiago (Glouton/Ninita)	Denis Marconi (Taste-Vin)	Gustavo Giacchero (Pacato)	Resultado na p. 260

Resultado na p. 268

Resultado na p. 264

Resultado na p. 254

Resultado na p. 260

GELATERIA/SORVETERIA

Mi Garba!
(8 pontos)

Lullo Gelato
(5 pontos)

Bacio di Late
(2 pontos)

HAMBÚRGUER

Eddie Fine Burgers
(6 pontos)

Madero
(5 pontos)

Anchor
(3 pontos)

PADARIA

Boníssima
(6 pontos)

Verdemar
(5 pontos)

Padaria Vianney
(2 pontos)

PAO DE QUEIJO

Verdemar
(6 pontos)

A Pão de Queijaria
(5 pontos)

Boca do Forno
(4 pontos)

NOVIDADE DO ANO/LANCHES E GULOSEIMAS

Fofu de Belas
(8 pontos)

Dona Torta
(4 pontos)

Café Track Field
(2 pontos)

*Votação dos leitores/internautas no site www.encontrogastro.com.br/bh de 1/06 a 7/08 de 2023

**Critério de desempate: mais votado na internet



Padaria Vianney

É MUITA VARIEDADE

Uma refeição que não precisa mais de explicações. O brunch se disseminou de tal forma entre os mineiros que **Encontro Gastrô – O Melhor de BH 2023** decidiu que merecia uma categoria só para ele. E o primeiro troféu ficou com a Padaria Vianney, não por acaso ou sorte. É resultado do trabalho de uma família dedicada há mais de três décadas.

No final de 2022, a Vianney precisou sair do imóvel que ocupava desde 2009 para a construção de um prédio, e o transtorno virou oportunidade. Os proprietários foram para uma nova loja, quase em frente ao ponto anterior. A capacidade mais que triplicou, indo de 40 para 130 lugares, e o crescimento possibilitou a imaginação. “Nessa mudança, resolvemos fazer coisas diferentes. Continuamos com a padaria, obviamente, investindo nos pães de fermentação natural, mas montamos um restaurante com comida japonesa, pizza, almoço executivo e à la carte e, claro, nos dedicamos ao brunch”, conta Isabella Carneiro, que gerencia o local junto aos pais e fundadores, Pedro Santiago e Vanilda Carneiro. “Na outra loja, tínhamos predominantemente um bufê de café da manhã, mais algumas coisas, como o Croque Monsieur (pão brioche, presunto queijo Gruyère e molho bechamel). Com o novo espaço, conseguimos ampliar muito o cardápio”, completa.

Entre as novidades na seção à la carte estão o clássico ovos benedit (toast de pão levain, bacon crocante, ovo poché e molho hollandaise), o american breakfast (toast de pão levain, presunto parma, chantilly de queijo de cabra, mel de figo, ovos fritos, figo e rúcula) e o pão na chapa com requeijão. Para beber, o suco de frutas vermelhas, imbatível, se soma a outras opções, como os smoothies. A culinária japonesa também pode ser pedida. “Se quiser um tartar de salmão, por exemplo, está disponível”, comenta Isabella. Ah, e o bufê de café da manhã fica o dia todo à mesa, das 7h às 19h.

A variedade é enorme, mas tudo é produzido no local, incluindo pães, iogurte e até a granola. “Só não fazemos a Coca-Cola”, brinca a sócia. Para dar conta, são 220 funcionários. “O maior desafio é manter a qualidade, nosso valor inegociável, além de cuidar da equipe”, reflete. A mãe de Isabella, filha de quitandeira, é uma das “garantias” de que tudo está nos conformes. “Ela prova os produtos”, afirma Isabella.

Rua dos Aimorés, 200, Funcionários, (31) 3227-2071.
Diariamente: 6h/23h. @padariavianney.

Fotos: Paulo Márcio

Croque madame, ovos benedit, pão na chapa e uma xícara de café: para começar o dia muito bem

PRÊMIO
encontro
O MELHOR DA CIDADE
Capetrol

**MELHOR
BRUNCH**

2023



Isabella Carneiro,
com Pedro Santiago e
Ivanilda: "Produzimos
tudo aqui, só não
fazemos a Coca-Cola",
brinca a filha
dos fundadores



Rullus

MATCH PERFEITO DE SABORES

Imagine a seguinte cena: o “date” te convida para um encontro. Você chega e se vê diante de uma decoração única, especial, e um cardápio completo, sofisticado. Trata-se de um anfitrião meticuloso e com bom gosto: afinal, contratou o melhor bufê da cidade só para você. Parece filme romântico, mas é real: esse foi o menor evento que o empresário Túlio Pires, do Rullus Buffet, já organizou. “Realmente, um caso inédito. Ele contratou uma bela decoração, um chef nosso, vinhos e tal, para surpreender. Agora, se deu em namoro, aí é segredo”, brinca.

De evento “para dois” a uma confraternização para 7 mil pessoas (o maior já contratado para o bufê, na inauguração do Ponteio Lar Shopping), o Rullus Buffet, fundado há mais de 40 anos, segue como referência em qualidade no serviço de recepção na capital mineira e se mantém no topo em **Encontro Gastrô – O Melhor de BH 2023**. E por falar em números, Túlio chama atenção para a tendência atual de eventos de médio porte, entre 250 e 300 pessoas. Outras duas mudanças que ele observa são a preferência por ambientes abertos e por horários diurnos. Para Túlio, porém, tudo isso é indiferente para o resultado final, já que a principal característica do Rullus é justamente sua personalização, “ao gosto do freguês”. Literalmente ao gosto, aliás, pois o menu traz incontáveis pratos e petiscos, como a casquinha de camarão com molho de espumante e uma grande variedade de risotos. Daniel Nunes é o chef atual e, além de ser o responsável por pesquisar cardápio, também cuida do treinamento de toda a equipe.

Túlio já imagina o futuro do Rullus, de olho no passado. “Quem me incentivou foram meus pais. O futuro a Deus pertence, mas estamos trabalhando para manter qualidade, investindo em tecnologia e equipamentos. E eu tenho dois filhos, vamos aguardar...”, diz. Com certeza, será um futuro de bodas, já que Rullus e BH formam um relacionamento para além do “match” de uma noite.

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



Bacalhau à lagareiro: uma das inúmeras receitas que fazem sucesso entre os festeiros

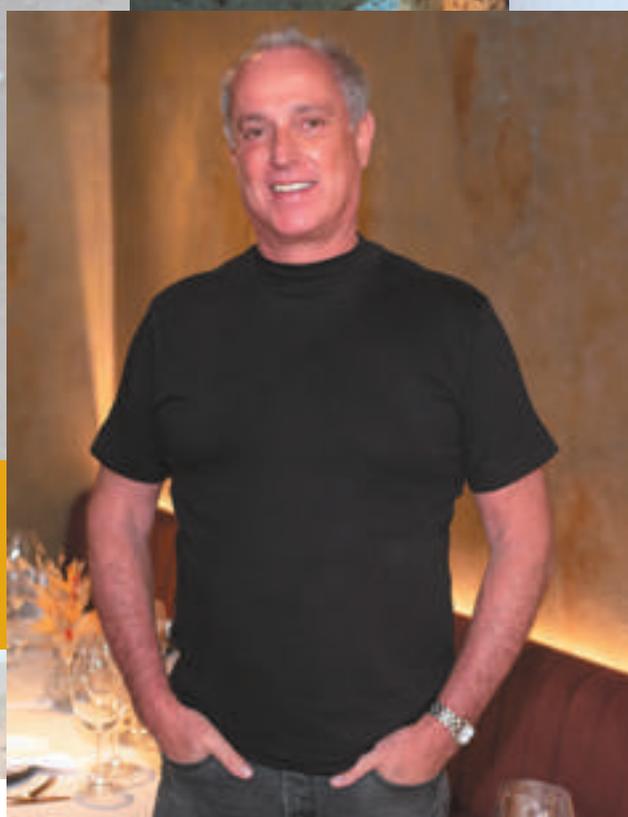
Fotos: Paulo Márcio

PRÊMIO
encontro
O MELHOR DA CIDADE
Capitão

**MELHOR
BUFÊ
DE FESTA**

2023

O empresário Túlio Pires: em 40 anos, eventos "para dois" e para 7 mil pessoas



Mocca Coffee & Meals

NOVIDADE QUENTINHA, COMO UM BOM CAFÉ

Quentinha, como um bom café, a novidade que vem do Mocca Coffee & Meals é a previsão de abertura, ainda neste ano, de uma unidade na região Centro-Sul da capital. Será mais um espaço para experimentar as delícias desta marca que, novamente, garante o topo na categoria cafeteria de **Encontro Gastrô – O Melhor de BH 2023**. Além da nova loja, outra atualização recente diz respeito ao fornecedor da matéria-prima básica do local. Da Fazenda Alvorada, em Aricanduva, agora vêm os grãos da variedade Catiguá. São usados em todos os métodos de preparação disponíveis na casa – praticamente tudo o que se conhece, aliás, do expresso à prensa francesa. Imbatível é o *cold brew*, que pode ser finalizado com essências. “Faz muito sucesso, talvez por ser gaseificado com nitrogênio e muito refrescante. Na época de frio, o que sai mais é o chocolate quente, tradicional ou com borda de Nutella”, conta Daniel Libânio, sócio ao lado de Karini Reis. Para garantir que o café siga no topo, o treinamento dos cinco baristas é constante.

Na parte de comidinhas, uma reformulação do brunch está em andamento. As novidades vão aparecer principalmente no menu especial de domingo, que será assinado pelo chef Hendres Almeida, o famoso China, que fez sucesso em BH à frente do extinto Gomide. A ideia é que ele também desenvolva pratos, para que a casa passe a abrir no período noturno, com um menu-degustação. Segundo Daniel, o foco é a todo momento apresentar novidades aos clientes. “Queremos sempre ter um diferencial, algo que só se encontre aqui”, argumenta. “A especialidade é o café, mas também buscamos inovar”, completa. Com um público tão diversificado, que passa da clientela do mundo corporativo nos dias de semana, jovens nos fins de tarde e famílias e casais aos finais de semana, de fato, o Mocca não pode esfriar.

Al. do Ingá, 16, Vila da Serra, Nova Lima, (31) 3656-7404.
Diariamente: 8h/20h. @moccacoffeebrasil.



Fotos: Paulo Márcio

Seleção de gostosuras:
ovos beneditinos; waffle
com morango, mirtilo,
banana e mel; suco verde
detox; e iced expresso latte



Os sócios Daniel Libânio e Karini Reis: planos de abrir no período noturno, com menu-degustação



Fany & Bombons

DOCE FAMILIAR

Este tem sido um ano diferente na Fany Bombons. A família que comanda a marca se despediu, em fevereiro, “do primeiro funcionário da loja”, como o próprio Moysés Balabram, marido de Fany, se descrevia, de maneira bem-humorada. Tendo os ensinamentos do patriarca em mente, e a contínua orientação da fundadora, Ari Alberto e Ana Luíza, filho e nora de Fany e Moysés, seguem à frente do local. “Se você achar que não vai vender, feche, porque não adianta. Não compre ingrediente se achar que não vai fazer e dar certo”, rememora Ana, citando um dos conselhos frequentes do sogro – dado a ela em algum momento de hesitação em testar algo.

A renovação do cardápio é sempre bem-vinda, mas são os mais antigos doces que continuam queridinhos dos clientes, especialmente as mais de 20 tortas, como a crocante, com creme de leite batido; a com recheio de doce de leite e cobertura de pralinê de amendoim; ou a imbatível torta de chocolate, com recheio de brigadeiro e cobertura trufada. “Neste ano, centralizei um pouco da produção aqui na loja matriz. A torta de chocolate, por exemplo, fazemos agora em um só lugar”, conta ela. A ideia é aproveitar maquinários para modernizar aos poucos a produção, mas sem perder o artesanal. Claro, o padrão e o chocolate denso e puro, como tem de ser, também não mudam e fazem sucesso nas três unidades, garantindo, assim, por mais um ano, o título de Melhor Chocolateria/Doceria por **Encontro Gastrô – O Melhor de BH 2023**.

Ainda no quesito renovação, para os próximos meses, serão iniciadas mudanças para marcar os 40 anos de fundação. A loja no Sion vai passar por reformas físicas, troca de louça, de mobília e outras pequenas alterações. “Para mim, nosso maior diferencial é manter a qualidade, apesar de todos os percalços. E para conseguir isso, em Belo Horizonte, tem de ser resiliente”, reflete Ana. Isso, a família Balabram sabe ser.

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.

A torta recheada de doce de leite com cobertura de pralinê de amendoim: um dos mais de 20 sabores que há décadas cativam os clientes

Fotos: Paulo Márcio



Ari Alberto Balabram e sua mãe, Fany: prêmio no ano em que os dois se despediram do patriarca da família, Moysés

Boca do Forno

MANTENDO A TRADIÇÃO

Se uma pessoa disser que é belo-horizontina, mas nunca tiver provado a coxinha de frango com catupiry ou o pão de queijo da Boca do Forno, desconfie. Afinal, são 49 anos na capital mineira mantendo a tradição de oferecer esses e mais dezenas de salgados. Isso sem falar dos doces e, claro, da infinidade de bolos. E as novidades não param de chegar, como o brigadeiro de pistache, o brigadeiro de hortelã e a torta Ferrero Rocher, recentemente incluídos no cardápio e ainda não disponíveis nas 15 lojas – a primeira, foi fundada ainda em 1974, no Gutierrez, pelo casal Marilena de Miranda Nunes e Helvécio Nunes, que logo ganharam companhia do irmão dela, Oswaldo Jairo, e a esposa, Hilda Maria.

A marca comandada por descendentes dos quatro surpreende pelo padrão de qualidade, apesar de os itens serem fabricados em cada uma das unidades, sem uma cozinha central. Fora a praticidade: encomendas de última hora são comuns, e sempre cumpridas com agilidade.

Agora, já é a terceira geração que começa a atuar no negócio. “Graças a Deus, ainda temos a velha guarda firme trabalhando, principalmente nas produções e treinamento dos mais novos”, comenta Patrícia Bernis, filha de Hilda Maria e Oswaldo Jairo. Patrícia e os familiares sabem bem do compromisso que carregam diante de uma marca que ganhou o coração e o carinho dos mineiros. “Recebemos proposta de franquia e pontos para abrir novas unidades todos os dias. Porém, temos responsabilidade: loja não é só abrir. Se fosse só isso, teríamos franquias espalhadas por todo o país. Mas nós não abrimos mão da forma artesanal como ainda fabricamos os produtos diariamente”, diz. “Nosso diferencial é exatamente esse. Ser artesanal e fresco”, detalha. Os mineiros agradecem.

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



Algumas das delícias produzidas nas 15 lojas de BH: padrão de qualidade mantido mesmo sem uma cozinha central



Oswaldo Jairo, Patrícia Bernis e Helvécio Jr.: cuidado no preparo de salgados, doces e bolos passa de geração a geração





Mi Garba!

SUCESSO EXPONENCIAL

Em nove anos, oito unidades. E olha que houve uma pandemia no meio. Os números da Mi Garba! impressionam, desde que abriu sua primeira loja no Lourdes. “Quando abrimos, principalmente nos primeiros dias, lembro de várias pessoas entrando na loja, perguntando o que significava “gelateria”. Hoje, “gelateria” virou sinônimo de experiência prazerosa, de pausa durante a jornada de trabalho, de encontro com os amigos e de doces momentos em família aos finais de semana. “Se os italianos tomam gelato de forma rotineira, às vezes impulsiva e dando grande peso somente ao produto; os mineiros exigem uma experiência mais completa”, observa o fundador Luca Lenzi.

Para manter a qualidade, ele lista cinco pontos: criação de processos; ferramentas de controle; manutenção do engajamento da equipe; atuação incansável dos sócios e “o olhar e atenção que damos a todos os feedbacks de nossos clientes”, diz. Tanto cuidado dá origem a sabores que fazem salivar: que tal um Absurdo, gelato de chocolate, creme e caramelo? Ou o Coconut Dream, um gelato de coco com caramelo crocante? Ou ainda o Antonio, gelato de iogurte, creme de pistache e sorbet de maracujá? Isso sem falar nos imbatíveis pistache e caramelo flor de sal. No último ano, a casa investiu mais em outros itens, como os picolés artesanais e semifreddo. E a meta entre os gelatos segue sendo oferecer dois sabores inéditos mensalmente. Para dar conta disso tudo, recentemente, foram adquiridos novos e modernos equipamentos diretamente da Itália.

“A Mi Garba! é uma empresa cheia de entusiasmo e sonhos; e sim, temos planos para novas lojas”, antecipa Lenzi. Será que a celebração da primeira década vai ser com 10 unidades?

R. Marília de Dirceu, 161, Lourdes, (31) 2516-7056. Dom. a qua.: 11h30/21h; qui. a sáb.: 11h30/22h. @migarbagelateria. Mais 7 endereços.

Fotos: Paulo Márcio

O bufê de delícias da marca: todos os meses, dois novos sabores no menu

PRÊMIO
encontro
O MELHOR DA CIDADE
Capetrol

**MELHOR
GELATERIA /
SORVETERIA**

2023

Os sócios Murilo Soares, Monalisa Drummond, Marina Arantes e Luca Lenzi: próximo a completar a primeira década de funcionamento, planos de abertura de novas lojas





Maple Doc: 200 gramas de angus, queijo Canastra, bacon caramelizado, pickles, alface, tomate e cebola roxa em rodelas

Eddie Fine Burgers

UM CLÁSSICO É UM CLÁSSICO

Há mais de duas décadas, o Eddie Fine Burgers trouxe para Belo Horizonte o conceito de hambúrguer artesanal. Com a decoração inspirada nas lanchonetes americanas da década de 1950, a casa, no entanto, passa longe na ideia de um fast food. Não tem sanduíche preparado em cinco minutos e muito menos produtos industrializados na produção. “Seguimos na mesma pegada do início. Produzimos tudo, do pão aos molhos, passando pelos sorvetes”, diz a sócia Renata Rossi. Ah! São eles, os sorvetes, que servem de base para os famosos milkshakes que levam uma legião de fãs às cinco unidades espalhadas pela cidade. No cardápio, eles aparecem nos sabores baunilha, chocolate, morango, Ovomaltine, Nutella e peanut. Detalhe: são servidos em taças vintage, o que garante um charme a mais à experiência. Uma verdadeira viagem no tempo.

São 19 sanduíches no total. O que mais sai é o que leva o nome do estabelecimento, o Eddie's, preparado com burger, cheddar, bacon, cebola caramelizada no molho barbecue e alface. O Maple Doc é robusto e leva 200 gramas de angus, queijo Canastra, bacon caramelizado, pickles, alface, tomate e cebola roxa em rodelas. Para os vegetarianos, uma opção é o Cogumelado, pão crocante, burger de cogumelos, relish de cebola e cogumelos, alface e tomate.

Durante a pandemia, Renata, que sempre foi apaixonada por panificação, acabou colocando a mão na massa e criou uma linha de pães e doces para o delivery. O negócio deu tão certo que ela abriu na loja de Lourdes (a famosa casa amarela), o Eddie Lado B, que funciona às quartas e sextas. Ali, os clientes encontram cookies e broas, bolos, folhados de chocolate, pizza de fermentação longa e outras delícias. Aos fins de tarde, rola até um happy hour com drinques e vinho em taça.

R. da Bahia, 2.652, Lourdes, (31) 3282-4606. Dom. a qui.: 12h/23h; sex e sáb: 12h/0h. @eddiefineburgers. Mais 4 endereços.

Fotos: Paulo Márcio





A sócia Renata Rossi: "Produzimos tudo, do pão aos molhos, passando pelos sorvetes"





Boníssima

ESTÁ MAIS PARA UM MERCADO GOURMET

Há pouco mais de um mês, a Boníssima voltou ao seu antigo ponto em Lourdes, na rua Rio de Janeiro. “Estamos muito felizes de voltar para o bairro”, diz a sócia Luiza Carneiro. Atualmente, a marca tem mais três unidades em Belo Horizonte: Raja Gabaglia, Vila da Serra e Mangabeiras. A parte de panificação conta com mais de 60 tipos de pães fermentados naturalmente. “O nosso levain (fermento natural) está na família desde o início dos anos 2000, quando meu primo Cadu foi fazer um curso de boulangerie na França. Vamos fazendo as iscas do original e distribuindo pelas lojas”, completa Luiza.

Mais do que uma padaria, a Boníssima funciona como um verdadeiro mercado gourmet. Ali, os clientes encontram adegas, hortifrúti, a granel (com variedades de grãos e temperos, incluindo aí uma máquina para fabricação de sua própria pasta de amendoim), além de um restaurante e uma bancada de comida japonesa, com temaki, sushi, sashimi e poke. A mercearia tem mais de 10 mil itens, sendo 3 mil de fabricação própria. “Sentimos que neste ano as pessoas estão presenteando mais com itens ligados à alimentação. Temos vendido muitas cestas personalizadas”, explica. Outro produto que tem feito sucesso é o tal do Bentô Cake, um bolinho que carrega frases divertidas em seu topo.

Para o café da manhã e lanche da tarde, os restaurantes montam um bufê self-service, com mais de 50 itens como salada de fruta, ovos fritos, molho de cachorro-quente, frios e pequenos sanduíches. No cardápio à la carte, tem opções como pão na chapa e misto quente. Também há uma seção dedicada a saladas, onde é possível encontrar a preparada com bacalhau, azeitonas pretas, pimentão, cebola e azeite; e a marroquina, feita com trigoilho, frango desfiado, cebola, hortelã, maçã, abacaxi, passas e maionese.

Al. Oscar Niemeyer, 1355, Vila da Serra, Nova Lima, (31) 98896-8819.
Diariamente: 6h/22h. Mais 3 endereços. @bonissimaviladaserra.



Vitrine de pães: mais de 60 tipos, fermentados diariamente

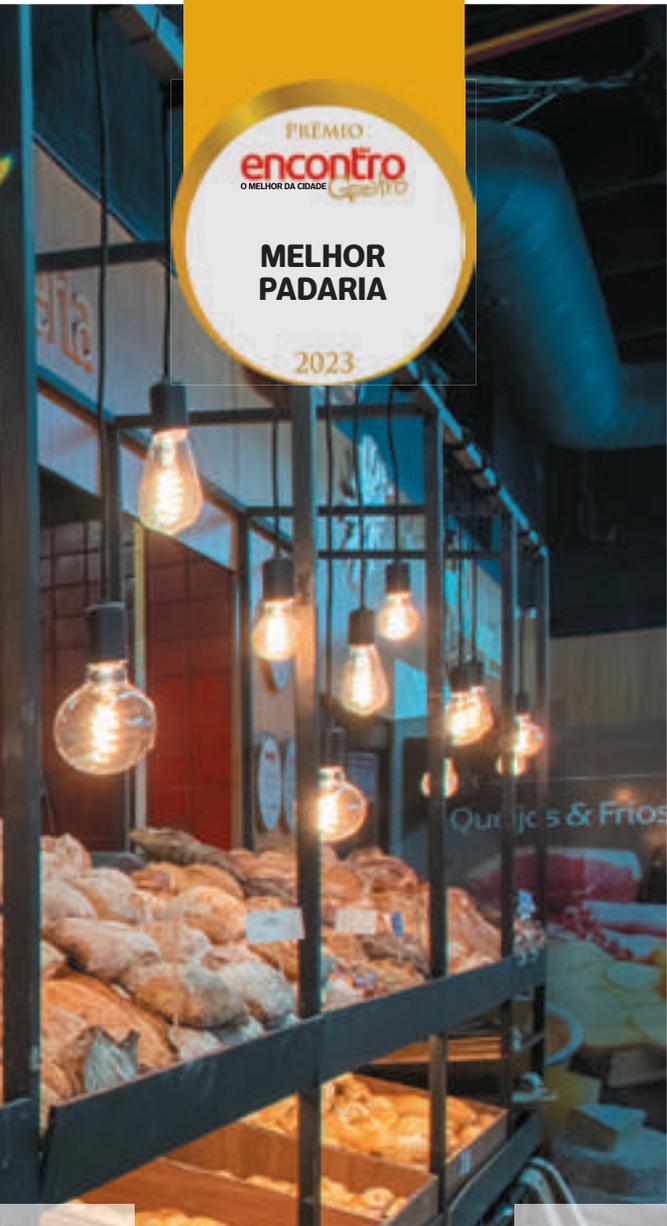
Fotos: Paulo Márcio



PRÊMIO
encontro
O MELHOR DA CIDADE
Capetrol

**MELHOR
PADARIA**

2023



As sócias Natália, Carolina e Luiza Carneiro: volta ao antigo ponto, na rua Rio de Janeiro, em Lourdes

Verdemar

RECEITA (SUPER) CAMPEÃ

É o queridinho dos jurados e do voto popular. Ano após ano, o pão de queijo do Verdemar é reconhecido como o melhor de BH pela **Encontro Gastrô**. E ano após ano, o produto continua a surpreender nas gôndolas do supermercado. “Até hoje, o boca a boca é muito forte. Muita gente vem até nós por causa de uma recomendação de um parente”, diz o superintendente industrial Edwar Soares, o Tatá, que já viu o quitute ser usado até como presente. Mensalmente, são produzidas 40 toneladas de pão de queijo na central do Verdemar. O trabalho é incessante, vai de segunda a segunda, dando conta da demanda da clientela pela gama de produtos do lanche preferido dos mineiros.

Na versão congelada, o coberto por pedacinhos de queijo se consagra como o campeão de vendas. “Quando vai ao forno, esses pedaços ‘estouram’, dando sabor e também aquela aparência que o mineiro adora”, afirma Tatá. São cerca de 40 mil pacotes vendidos todos os meses, o que corresponde a quase metade dos quitutes congelados comercializados pela rede. Além da versão vendida por quilo na padaria, há outras opções disponíveis na lanchonete, como os paninis de pão de queijo. “Nosso carro-chefe, sem dúvida, é a versão com uma farta fatia de queijo canastra”. Antes de ser entregue ao cliente, o sanduba é derretido na chapa, seguindo a tradição do tão querido queijo quente.

O preço pago pela equipe do Verdemar para continuar no topo é a vigília eterna. “Nós somos os primeiros clientes. Estamos sempre em cima, garantindo a qualidade do nosso produto”, diz Tatá. Os belo-horizontinos agradecem.

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

Fotos: Paulo Márcio

O pão de queijo que há anos encanta os belo-horizontinos: todos os meses são produzidas 40 toneladas do quitute



Os proprietários da rede Verdemar, Alexandre Poni e Hallison Moreira: nos próximos três anos, eles pretendem abrir mais sete lojas da rede

Fofo de Belas

COM FILA DE ESPERA

Desde que abriu as portas, há 8 meses, o Fofo de Belas tem movimentado o entorno da Praça Marília de Dirceu, em Lourdes. Vira-e-mexe, principalmente nos finais de semana, é fácil se separar com fila de espera tomando conta do passeio e do parklet instalado ali na frente. O nome, que a princípio causa certo estranhamento, é inspirado em um docinho português, que lembra um bem-casado mais fofo, preparado com pão de ló e com recheios diversos como pistache, doce de leite ou creme de confeiteiro.

É claro que tem Fofo de Belas na vitrine da confeitaria, que divide o ambiente com uma padaria artesanal, de onde sai o brioche amanteigado mais comentado da região. Ali, as opções variam diariamente. “Mas sempre temos de ter algo com pistache. As pessoas amam, é impressionante”, diz o sócio Igor Teixeira. O mil-folhas já virou queridinho da clientela. De novidade, tem o croissant cubo, uma massa folhada recheada com coulis de chocolate belga com frutas vermelhas; chocolate branco com coulis de frutas amarelas; creme de amora; e pistache, óbvio. Se no início, a casa tinha como forte o brunch, hoje o movimento se divide durante todo o dia. De segunda a sexta, das 11h30 às 15h, tem um bufê self-service (R\$ 109,90, o quilo) com mais de 30 opções entre saladas e pratos quentes como o ravioli de lagostim e cordeiro com geleia de hortelã.

Durante todo o dia há opções à la carte também. O brunch continua firme e forte, assim como o happy hour, que bomba nos finais de semana. Aí entram em cena os coquetéis, que aparecem em seis versões. Os que mais saem são o Bellini, que durante a estação é preparado com suco de pêssego fresco o que o deixa extremamente cremoso, e o Rouge, uma combinação de espumante com coulis de amora, morango e framboesa. “Recebemos convites quase que diariamente para abrir outras unidades. Mas preferimos ir com calma, sem pressa para bater o martelo”, afirma Igor.

Rua Marília de Dirceu, 48, Lourdes, (31) 98207-3003.
Seg.a sáb.: 8h/20h; dom.: 8h/17h. @fofodebelas

Cruffin de pistache,
pavlova e croissant:
três das opções
que dão água na
boca dos clientes



Fotos: Paulo Márcio

PRÊMIO
encontro
O MELHOR DA CIDADE

**NOVIDADE
DO ANO/
LANCHES E
GULOSEIMAS**

2023



Os sócios Carlyle Ferreira, Jopa Machado e Igor Teixeira: eles recebem pedidos quase diários para abrir outras unidades, mas estão cautelosos no momento



GRANDE HOTEL
TERMAS DE ARAXÁ



GRANDE HOTEL
TERMAS DE ARAXÁ



Inspiração em todos os sentidos

Com a tradição de um palco de fatos históricos, em harmonia com as jornadas exclusivas das termas, o **Grande Hotel Termas de Araxá** é ideal para ser o cenário da sua melhor experiência.



Acesse o
QR CODE
e conheça o
Grande Hotel

Reserve: 0800 0031 910 | www.grandehotelaraxa.com



@grandehoteldearaxa



Grande Hotel Termas de Araxá

LANCHES E GULOSEIMAS

BUFÊ DE FESTA

BOUQUET GARNI

Comandado pela chef Agnes Farkasvolgyi. Todos os detalhes são planejados com esmero, da produção à montagem e atendimento. Inaugurada em 1989, a casa trabalha com uma cozinha criativa combinando no cardápio receitas familiares com pratos clássicos revisitados. R. Paulo Afonso, 833, Santo Antônio, (31) 3465-0101. Seg. a sex.: 8h/18h; sáb.: 09h/13h. @bouquetgarni.

BUFFET CATHARINA

Inaugurado em 1953, o Buffet Catharina combina a sofisticação do seu espaço para festas com a alta gastronomia. O cardápio assinado pela chef Cristiane Matos conta com pratos contemporâneos e que harmonizam com o evento do cliente. A casa conta com os salões Nobre e Versailles, e atende a casamentos, festas de 15 anos, eventos sociais e corporativos.

Av. Raja Gabaglia, 3.080, 1º piso, Estoril, (31) 3342-2334. Seg. a sex.: 8h30/18h30; sáb.: 9h/12h. @buffetcatharina.

BUFFET CHEF ANIEL

O chef Aniel Matos cuida de todos os detalhes pessoalmente. As criações são feitas de acordo com cada ocasião, respeitando o paladar dos contratantes. O menu conta com mesa de antepastos, finger foods, paellas, churrasco, massas e comida japonesa. Também é possível contratar o serviço de personal chef. R. Contria, 605, Prado, (31) 3245-9802/ (31) 99282-9195. @chefaniel.

BUFFET FORA DO COMUM

O bufê é administrado pela empresária e nutricionista Camila Bitencourt e o cliente pode contar com um menu personalizado. O menu pode ser contratado para encontros mais íntimos, como coquetéis, até festas de debutantes e casamentos.

R. Bernardino de Lima, 373, Gutierrez, (31) 3296-4168/ (31) 99114-6859. Seg. a sex.: 8h30/17h30; sáb.: 8h30/12h30. @buffetforadocomum.



Du Pain

2º colocado na categoria BRUNCH



Comandada pelo chef Ronaldo Souza e sua mulher, Raquel Brandão, a padaria é especializada em pães de fermentação natural e croissants. O menu, desenvolvido por Ronaldo, busca unir a gastronomia mineira com a da França. O cardápio é repleto de referências francesas e tem opções de café da manhã, brunchs, sanduíches, drinques e vinhos.

Av. Augusto de Lima, 754, Centro, Mercado Central, (31) 3267-9740. Ter. a sáb.: 8h/17h; dom.: 8h/13h. Al. do Ingá, 150, Vila da Serra, Nova Lima, (31) 97192-1186. Ter. a sex.: 8h/20h; sáb.: 8h/20h; dom.: 8h/14h. @du.pain.

CLUB DO CHEF

O empresário Idel Yarochevsky e o chef veneziano Massimo Battaglini, radicado desde 1998 em BH, realizam eventos em todo o país. Entre os pratos servidos, cannoli com creme de haddock acompanhado de fonduta fria de queijo de cabra e folhas de espinafres; e cappuccino de baroa, camarão e mascarpone. Av. Canadá, 290, Nova Lima. (31) 3643-8784/ 98486-9588. Seg. a sex.: 9h/18h. @clubdochef.

CRISTINA MISK

O bufê comandado por mãe e filha, Andrea e Cristina Misk, conta com estrutura completa para organizar um evento. Eles cuidam desde o fornecimento, até os preparos, transporte e o serviço ao cliente. A

confeitaria, com doces e bolos, se destaca.

R. Major Lopes, 469, São Pedro, (31) 3287-2635/ 3287-2637. Seg. a sex.: 9h/17h; sáb.: 9h/14h. @buffetcristinamisk.

PICHITA LANNA BUFFET

Inaugurado em 1996, o bufê comandado pelo chef Cantídio Lanna, e suas filhas, Julia e Paula, atende desde eventos mais reservados a festas de casamento e bailes de debutantes. O nome é uma homenagem ao apelido da mãe do chef, Maria da Conceição. Para festas ao ar livre, tem parrilla. R. Salinas, 620, Floresta, (31) 99167-9446/ (31) 3489-5300. Seg. a sex.: 9h/17h; sáb.: 9h/14h. @pichitalanna. ▶

Alegria em forma de gelato.



Lullo
GELATO



SAVASSI | Rua Antônio de Albuquerque 617
MINAS SHOPPING | Av. Cristiano Machado 4000 | Piso 2 | União
CASTELO | Avenida Miguel Perrela 87

FAÇA SUA FESTA
COM A GENTE!



lullogelato

lullogelato

LANCHES E GULOSEIMAS

RULLUS BUFFET

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

Leia na pág. 92



CAFETERIA

3 CORAÇÕES - A CAFETERIA

Com mesas na calçada, a casa fica em um dos quarteirões fechados da Savassi. Além de uma boa opção para um café descompromissado, o menu tem pratos do dia, salgados e doces. Para o happy hour, tem chope, cervejas e drinques.

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

ACADEMIA DO CAFÉ

Criada em 2011 pelo casal Bruno e Débora Souza, a Academia do Café nasceu como centro de formação de baristas, degustadores, torradores e classificadores de café. Em 2013, abriu ao público como cafeteria e conta com grãos de várias regiões do país. A casa conta com cursos semanais e um barista auxilia o cliente na hora de provar a bebida. R. Grão-Pará, 1.024, Funcionários, (31) 3223-8565. Seg. a sáb.: 9h/18h; dom.: 9h/14h; fer.: 9h/17h. @academiadocafe.

BELÔ CAFETERIA

Com ambiente aberto e confortável, a casa aberta em 2020 conta com cardápio que une o tradicional sabor mineiro a pitadas contemporâneas, assinado pela chef Giovanna Giannetti. Além do brunch, que faz bastante sucesso, a casa conta com opções de cafés, almoços, salgados, doces, drinques e vinhos. Entre as pedidas, caramel latte e mochaccino. R. Sergipe, 1.329, Savassi, (31) 9544-2001. Seg.: a sex.: 8h/22h; sáb.: 8h/22h; dom.: 8h/16h. @belocafeteria.

CAFÉ JETIBOCA

Localizado no Mercado Novo, serve a bebida feita a partir de grãos vindos da Fazenda Rochedo Lourenço, no Vale do Jetiboca. A cafeteria conta

Bravo! Catering



2º colocado na categoria BUFÊ DE FESTA

Criado pelos chefs André de Melo e Paulo Vasconcelos, o serviço conta com bufê volante, jantar, sobremesas, café da manhã e ilhas temáticas espalhadas pela festa. Para eventos ao ar livre, há a opção do Bravo On Fire, com carnes especiais feitas na brasa.

R. Elko, 67, Jardim Canadá, Nova Lima, (31) 3243-0711/ (31) 98357-9432. Seg. a sex.: 8h/18h. @bravocatering.

com cafés clássicos, quitandas e diversos produtos da própria marca. A caixeta de cafés especiais é boa pedida para presentear. Av. Olegário Maciel, 742, 2º andar, Centro, (31) 99203-5715. Ter. a sex.: 8h30/18h; sáb.: 08h30/19h; dom.: 8h/15h30. @cafejetiboca.

CAFÉ MAGRÍ

O Café Magrí está localizado em dois pontos de destaque da capital mineira: aos pés da Serra do Curral e no Mercado Novo. O menu da casa é sazonal e conta com brunchs, lanches, cafés e sobremesas. Os produtos usados passam por uma curadoria de sustentabilidade e são sem conservantes e de pequenos produtores da região. Av. Olegário Maciel, 742, 3º andar, Centro (31) 99751-3322. Qua. a sex.: 11h/21h; sáb.: 9h/21h; dom.: 09h/17h. R. Arquiteto Rafaello Berti, 330, Mangabeiras. Qua. a sex.: 10h/18h; sáb. e dom.: 09h/18h. @cafemagri.

CAFÉ NICE

A casa já conta com mais de 80 anos de tradição e faz parte do circuito histórico da cidade. O local é decorado com fotos de celebridades e políticos, que nas décadas de 1940 e 1950 frequentavam o estabelecimento, como Juscelino Kubitschek. O clássico da casa é o pão de queijo com café coado. Av. Afonso Pena, 727, Centro, (31) 3222-6924. Seg. a sáb.: 8h/19h.

COPA COZINHA

Tanto na decoração quanto no cardápio, tem cara de "cozinha de vó". Além da farta mesa de café da

manhã, tem um cardápio repleto de sobremesas, bolos, tortas, crocantes e quitandas do interior de Minas Gerais. As caixas surpresas da loja são uma alternativa para presentear. Av. Olegário Maciel, 742, loja 2.171, 2º andar, Centro, (31)99745-4456. Sáb. e dom.: 8h30/13h30. Av. Francisco Sales, 199, Floresta. Qua. a sex.: 8h30/11h e 13h/19h; sáb.: 8h30/16h; dom.: 8h30/14h. @copa_cozinha.

COCO CAFÉ

A cafeteria faz parte do grupo Café das Amoras, torrefação e escola que está no mercado desde 2011. São pioneiros no estilo To-Go e são considerados a menor cafeteria do mundo. O ambiente é moderno e conta com grãos vindos diretamente da Serra da Mantiqueira. No cardápio, receitas clássicas, a exemplo do capuccino, e as contemporâneas bebidas geladas com café. R. Antônio de Albuquerque, 626, Savassi, (31) 3227-3993. Seg. a sex.: 9h/18h; sáb.: 9h/15h. @copocafebh.

ELISA CAFÉ

Além da casa na Rua Sergipe, tem uma filial dentro do edifício Statement, recém-inaugurado na Avenida do Contorno com a Rio Grande do Norte. Baristas estão sempre a postos para oferecer grão selecionados e sugerir harmonizações. No cardápio, quitandas e bolos. A proprietária Ana Elisa Saldanha dá workshops sobre métodos de preparo de cafés especiais. Rua Sergipe, 1236, Savassi, (31) 99577-6886. Seg. a sáb.: 9h/19h; dom. e fer.: 8h/14h. Av. do Contorno, 5.800, Savassi. Seg. a sex.: 8h/19h. @elisa.cafe

O melhor pastel da Cidade!

*Um salgado delicioso
que combina com tudo!*



*Desde jogo de futebol, festa de criança,
happy hour, encontro com amigos e
até coffee break empresarial!*



*Ligue já e
encomende!*

(31) 3335-2700  *(31) 9 9508-8225*

LANCHES E GULOSEIMAS

GRUMO CAFÉ

Sem ingredientes ultraprocessados, o cardápio apresenta uma variedade de cafés e doces, como o quindim, barrinha de abacaxi, bolo de fubá, arroz doce biúlle feito com leite de aveia. Tem pão de queijo tradicional e recheado com cogumelos.

Rua Rio Grande do Sul, 940, Santo Agostinho, (31) 99114-3194. Ter. a sexta.: 11h/19h; sáb.: 9h/14h.

@grumocafe.

INTELLIGENZA

Conta com cafés de diferentes origens e preparos. Para quem quer ficar por dentro do universo do "ouro negro", há workshops e degustação. A carta de cafés varia todo mês. No cardápio, o cliente encontra doces, salgados e o tradicional pão de queijo para acompanhar.

R. Rio Grande do Norte, 1.411, lj 6, Savassi, (31) 989730724/ (31) 99911-1311. De seg. a sex.: das 9h às 20h; sáb. e dom.: 9h/18h.

@intelligenzab.

INTER CAFÉ

A cafeteria do Banco Inter está espalhada por toda a capital e conta com diferentes tipos e preparos dos grãos. No cardápio, pedidas tradicionais como o cappuccino, o pão de queijo recheado e a empada provençal. Quer ousar um pouco mais? Vá de shakes de café gelados com creme de avelã.

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

MOCCA COFFEE & MEALS

Al. do Ingá, 16, Vila da Serra, Nova Lima, (31) 3656-7404. Diariamente.: 8h/20h.

@moccacoffeebrasil.

Ler na pág. 94

NOETE CAFÉ

Está localizado em um casarão da década de 1930 no Santo Antônio. Trabalha com grãos especiais e faz a própria torrefação ali mesmo. Além de brunch, o cardápio tem salgados, doces, vinhos e cervejas artesanais. A casa ainda conta com um clube de assinatura.



Reprodução Instagram

Buffet Célia Soutto Mayor



3º colocado na categoria BUFÊ DE FESTA

O bufê aberto em 1970 se responsabiliza pelo trabalho de seleção de ingredientes e de pesquisas gastronômicas para criar um cardápio exclusivo e saboroso para cada evento. Trabalha desde pequenas encomendas até grandes eventos, como casamentos e festas de 15 anos.

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

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

OOP CAFÉ

Em africâner, OOP significa aberto. E é assim que a casa se sente. Aberta a todos que queiram conhecer um pouco mais dos seus cafés e histórias. O cardápio tem cafés quentes e gelados, brunch, comida vegana, sanduíches, sobremesas e quitutes. A cafeteria também conta com uma loja online.

R. Fernandes Tourinho, 143, Savassi, (31) 98454-5722. Seg. a sáb.: 9h/20h; dom.: 9h/16h. @oop.cafe.

QUIXOTE LIVRARIA E CAFÉ

Inaugurada em 2003, a casa é um lugar onde o livro e o café andam lado a lado. A Quixote tem ampla variedade de livros e opções de cafés expressos e filtrados, além de diferentes tipos de cappuccino. A

casa conta com mesa ao ar livre e uma pequena lojinha. No cardápio, doces, sucos e salgados, com destaque para as empadas. R. Fernandes Tourinho, 274, Savassi, (31) 98676-1007. Seg. a sex.: 9h/19h; sáb.: 9h/14h. @quixotelivraria.

RUA DO JASMIM

Em ambiente bastante agradável, o Rua do Jasmim é comandado pela confeitaria Luciana Castro, que produz os famosos bolos decorados da cafeteria. Entre as bebidas, o cliente encontra cafés especiais, vinhos, cervejas artesanais e drinques. Destaque para o bolo ágora (de iogurte com mirtilos e limão siciliano e delicado creme de limão) e o de chocolate (blend de duas massas de chocolate e um delicado recheio de ganache).

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

TODO DIA É DIA

@bocadoforno

bocadoforno.com.br



NOSSA HISTÓRIA COMEÇA COM O PÃO DE QUEIJO



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

BOCA DO FORNO

LANCHES E GULOSEIMAS

STARBUCKS

A franquia internacional fundada em 1971 chegou na capital mineira apenas em 2021. O nome da Starbucks foi inspirado no Moby Dick, evocando a tradição marítima dos primeiros comerciantes de café. O cardápio de bebidas vai de cafés a cappuccinos e frapuccinos. Opções de brownie, cookies, bolos e pão de queijo também estão no menu. BR-356, Piso Nova Lima, lojas 04 e 05, BH Shopping, Belvedere. Diariamente: 11h/23h. Mais 5 endereços. @starbucksbrasil.

STERNA CAFÉ

Com uma bela vista da cidade, o Sterna Café do Estoril faz parte de uma rede com mais de 85 franquias espalhadas por todo território nacional e trabalha com vários métodos de extração. No cardápio, além dos grãos especiais, o cliente também pode encontrar refeições, lanches e sobremesas. R. Desembargador Edésio Fernandes, 144, Estoril, (31) 3327-2009. Diariamente: 9h/19h30. @sternacafe.

THE COFFEE

A franquia espalhada por todo Brasil trabalha ao estilo To Go e é inspirada em cafeterias japonesas. Conta com um cardápio enxuto em que se destacam o pure black, o americano e o Matcha Tonka Latte (matcha, essência de baunilha amazônica e leite vaporizado). Entre as comidas, sanduíches, cookies, pão de queijo e croissant. Av. Getúlio Vargas, 1.429, Savassi. Seg. a sex.: 7h30/19h30; sáb. e dom.: 9h/19h. Mais 7 endereços. @thecoffee.jp

ZUZUNELY

É uma cafeteria desenvolvida por Bruna Haddad e Vinicius Caiafa, onde os clientes se sentem à vontade para saborear comidas que lembram casa de vó. No menu tem bolo de cenoura com chocolate, cookie tradicional ou vegano, panqueca, waffle de pão de queijo e croissant. Também possuem uma mesa especial para eventos com pães de fabricação própria, queijos, charcutaria, geleias e outras



Pádua de Carvalho

Uluru Café



2º colocado na categoria CAFETERIA

O cardápio da casa é assinado pela chef Luiza Pimentel e tem variadas opções inspiradas na culinária australiana. A casa conta com almoço executivo, pratos principais, entradas, sobremesas, sanduíches e um brunch bastante concorrido. Os cafés são todos Dupan, da região de Três Pontas, em Minas Gerais. Av. Afonso Pena, 2.925, Funcionários, (31) 99690-2908. Seg. e ter.: 9h/15h; qua. a sex.: 9h/23h; sáb. e dom.: 8h/20h. @uluru.cafe. Mais 3 endereços.

comidinhas de pequenos produtores. Para presentear alguém especial tem as opções de caixas de café da manhã ou brunch. R. do Ouro, 71, Serra, (31) 99110-2830. Sáb. e dom.: 9h/15h. Mais 1 endereço. @zuzunely_

CHOCOLATERIA / DOCERIA

A BOTÂNICA CHOCOLATES

Loja que vende bolos de aniversários, doces para eventos e kits personalizados com chocolates para presentear. A inauguração foi no dia 8 de março de 2022, Dia Internacional da Mulher. Além de todas as fornecedoras serem mulheres, é também o dia do aniversário da Tatana, avó das proprietárias Carol e Bárbara. O maior fenômeno é o crocante de mel, doce que combina perfeitamente com um café. Rua Dores do Indaiá, 355, Santa Tereza, (31)98497-1332. Ter. a sex.:12h/18h; qui. a sáb.: 10h/18h. @abotanicachocolates.

BOLO NOSSO

Fundado em 2014, traz a mineiridade em seu cardápio. Seus mais de 15 sabores de bolos variam entre os mais tradicionais, como o de milho com requeijão, laranja ou formigueiro, até receitas menos comuns, como o integral de maçã com passas brancas. R. Montes Claros, 199, Carmo, (31) 3586-0086. Seg. a sex.: 9h/17h; sáb.: 9h/12h. @bolonosso.

CONFISERIE BY CYNTHIA GÉO

A chef Cynthia Géó comanda essa confeitaria e casa de chá inaugurada em 2007. No menu, doces, bombons, chocolates, pâtisserie, bolos, quiches e biscoitos, além da linha Salt, com petiscos sofisticados, tortas e salgadinhos. Todos os preparos doces são feitos com chocolate belga. Rua Bernardo Figueiredo, 220, Serra, (31) 99618-5631. Seg. a sex.: 9h/13h; sáb. 9h/13h. @confiseriebycynthiageo.

DEGRYSE CHOCOLATES

A loja leva o sobrenome da família fundadora. A chocolateria, criada em 1998, traz um pouco de Bruges, na Bélgica, para BH, mas coloca um toque mineiro em suas opções de bolos, pudins, biscoitos, pães de mel e bombons.

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

DOCES DE PORTUGAL

Marcada pela tradição passada de geração para geração, a Doces de Portugal traz o melhor da confeitaria conventual portuguesa para BH. Fundada em 1989, a confeitaria expõe em suas prateleiras delícias como o Toucinho do Céu, feito à base de amêndoas, o Pastel de Nata e o Travesseiro de Sintra.

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

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.

Leia na pág. 96

FLÁVIA NOGUEIRA CONFEITARIA

Em seu menu é possível encontrar desde cookies, bolos, tortinhas, bombons e brownies até opções salgadas como croissant, pão de queijo recheado e sanduíche. Entre as tortas que mais fazem sucesso está a cheesecake de frutas vermelhas e a Três Amores, com chocolate ao leite, meio amargo e branco.

Av. Dom João VI, 1741, Palmeiras, (31) 98402-7602. Seg. a sex., 11h/20h; sáb. 9h/20h; dom. 14h/20h. @flavianogueiracnfeitaria.



FOFÍSSIMO BOLOS

Buscando resgatar os sabores caseiros "do tempo da vovó", o Fofíssimo Bolos tem um cardápio recheado de delícias que incluem bolos personalizados, bombons, ovos recheados e musses. Destaque para o bolo de caramelo, baunilha e chocolate.

Av. Bandeirantes, 1.350, Mangabeiras, (31) 3267-2080 /9992-4489.

Diariamente: 9h/19h. BR-356, 3049, BH Shopping, Belvedere. Seg. a sáb.: 10h/22h; dom.: 14h/20h. @fofissimobolos.

FRAU BONDAN

O Frau Bondan tem nome inspirado na avó da proprietária da casa, cuja simpática face estampa a logomarca da doceria. O estabelecimento surgiu em 2002 e tem como destaques do menu o pé de moleque coberto com chocolate e o Horoscolate, conjunto com 12 moedas de chocolates, cada uma representando um signo do Zodíaco. Outro sucesso é a Save the Day, que consiste em uma tortinha de chocolate com brigadeiro. ▶



Doces de Portugal

Savassi • Santo Agostinho
Funcionários • Mangabeiras
Anchieta • Mercado Central

Instagram @docesdeportugal

Phone (31) 3317-1771

LANCHES E GULOSEIMAS

Av. Fleming, 510, Loja 03, Ouro Preto. Seg a sex: 10h/19h; sáb.: 9h/18h; e dom. 9h/16h. Praça da Liberdade, 450, Funcionários. Qua. a seg.: 8h/22h. Av. Augusto de Lima, 744, Centro. Seg. a sáb.: 8h/17h; dom.: 8h/13h. (31) 99246-026. @fraubondan.

LALKA

Produz chocolates e balas desde 1920. A história da loja tem início em Petrópolis (RJ), como uma pequena produtora semi-artesanal de balas e caramelos. As opções mais populares do menu são as balas azedinhas envolvidas em açúcar cristal. Av. do Contorno, 1.875, Floresta, (31) 3222-5439. Seg. a sáb.: 9h/19h; dom.: 10h/18h. @lalka_oficial. Mais 5 endereços.

LAROCHE PÂTISSERIE CRÊPERIE

Confeitaria de inspiração francesa onde é possível provar de crepes, macarons, mil-folhas, fraiser, entremet até vinhos da terra de Victor Hugo. Com opções também para vegetarianos, o destaque da casa é o crêpe brûlée. R. Sergipe, 1.145, Savassi, (31) 3567-2199. Ter. a sáb.: 11h30/16h. @larochesavassi.

LÍDICE PERES PÂTISSERIE

Confeitaria com inspiração francesa, serve macarons, croissants, pains au chocolat e biscoitos amanteigados, entre outros. A pavlova de frutas vermelhas é feita a partir de uma base de merengue, banhada no chocolate branco belga, bavaoise de fava de baunilha, calda de frutas vermelhas e morango, mirtilo, amora e cereja em calda. Vende cestas especiais de café da manhã. R. Grão Mogol, 872, loja 2, Sion, (31) 98362-1920. Ter. a sex.: 11h/16h30h; sáb. e dom.: 11h/15h. @lidiceperes.

LINDT

A marca suíça de chocolates trabalha com um blend de grãos de cacau premium. Foi Rodolphe Lindt que criou, em 1880, o processo de conchagem, que consiste na moagem do chocolate até ficar com a textura macia e aveludada, com a

Café com Letras

3º colocado na categoria CAFETERIA



Espaço famoso por promover encontros literários e eventos. A casa está em atividade desde 1996, e conta com cafés especiais e diversos pratos. A música faz parte do ambiente e frequentemente Dj's se apresentam. Café vienense (expresso, leite vaporizado, chocolate meio amargo e chantilly) e Foam (expresso, leite vaporizado, chocolate branco e calda de chocolate) são bastante pedidos. R. Antônio de Albuquerque, 781, Savassi, (31) 98424-4285/ 2555-1610. Dom. a qui.: 12h/22h; sex. a sáb.: 12h/23h. @cafe_com_letras.

incorporação da manteiga de cacau. 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.

L'OR NOIR CHOCOLATERIE

Com especialidade em chocolateria, a L'or Noir Chocolaterie trabalha exclusivamente com chocolate belga. A loja conta com opções de bombons, trufas, ovos recheados e muitas outras delícias no cardápio. Além disso, a L'or Noir possui serviço de chocolates personalizados, na qual o cliente pode escolher uma arte para a embalagem, ideal para presentes especiais e lembrancinhas. R. Rodrigues Caldas, 178, Santo Agostinho, (31) 3372-0944/ 99134-0470. Seg. a sáb.: 9h/19h; sáb.: 9h/14h30. @lornoirchocolaterie.

MOLE ANTONELLIANA

Criada em 1976, tem um cardápio inspirado na confeitaria italiana, contando com doces finos como a Torteletta de Morango e o Nido (casquinha de biscoito com recheio de creme de chocolate, de manteiga e de baunilha), além de opções de tortas e os Petit Fours. Desde 2007 a casa está com a família da chef Lorena Cozac, também descendentes de italianos. Av. João Pinheiro, 156, Centro, (31) 3224-1342. Seg. a sex.: 7h30/19h; sáb.: 9h/15h. Casa Fiat de Cultura. Praça da Liberdade, 10. @moleantonelliana

O FABULOSO BROWNIE

Como o próprio nome diz, o foco é a produção de brownies. Entre os sabores, nozes, negresco, chocolate branco e doce de leite. O menu conta também com delícias como cookies e bolos. R. Quintiliano Silva, 268, Santo Antônio, (31) 99702-2123. Seg. a sex.: 13h/18h. @ofabulosobrownie.

CONFEITARIA E SALGADOS

ABBAS EMPÓRIO ÁRABE

O cardápio contém kafta, falafel, quibe, esfiha e babaganush, entre outras especialidades árabes. Os sanduíches chamam a atenção, como o Schawarma, pão sírio, pasta de alho, tiras de carne bovina pepino em conserva, tomate, cebola, salsinha e molho de gergelim; e o Shish Taouk, pão sírio, pasta de alho, cubos de peito de frango, pepino em conserva, tomate e cebola. Av. Prudente de Moraes, 597, Santo Antônio, (31) 3297-2640. Seg. a sáb.: 11h/23h; dom.: 15h/23h. @abbasemporioarabe.

ALZUCAR CONFEITARIA

Comandado pela chef confeitaria Dayana Alves, é especializada em encomendas de tortas, doces e bolos. Nasceu apenas com serviço de encomenda, mas atualmente podem saborear os doces por lá mesmo. Além de tortas, doces e bolos, os clientes encontram opções práticas para o dia a dia como bolo de pote e fatias individuais. Bolo de pistache, torta de limão e bombom de caramelo salgado são algumas das opções. R. dos Aimorés, 81, Funcionários, (31) 99977-5295. Ter. a sex.: 11h/19h; sáb.: 10h/15h. @alzucarconfeitaria.

HÁ MAIS DE 40 ANOS REALIZANDO
SONHOS E BOA GASTRONOMIA.

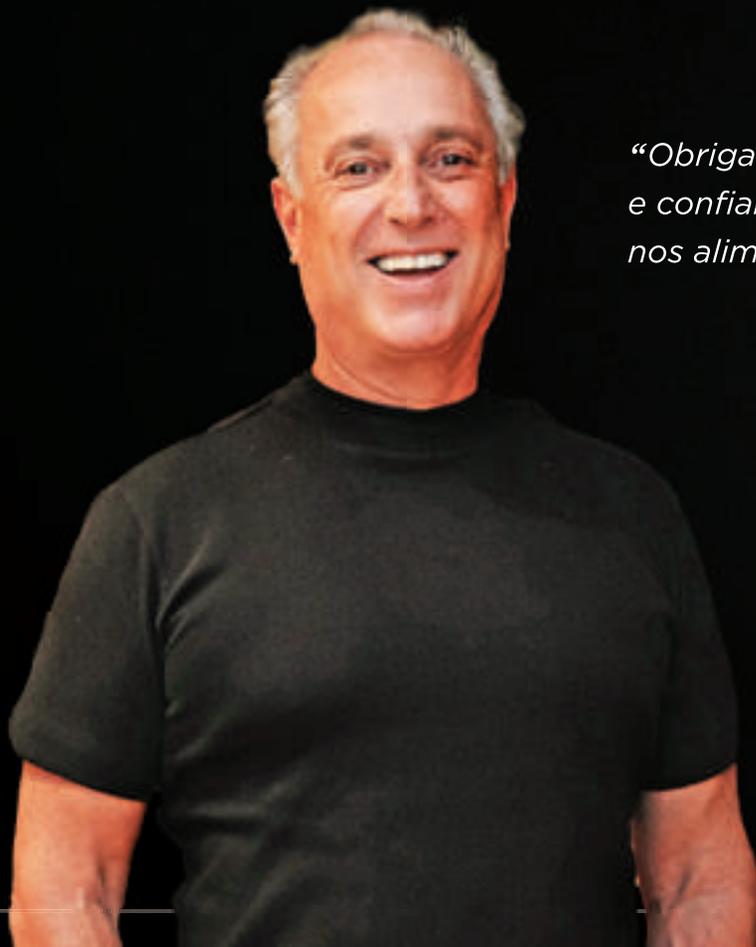


RULLUS BUFFET — RULLUS BISTRÔ — RULLUS EM CASA

*Saborosa
história!*

*“Obrigado! Seu carinho
e confiança é o que
nos alimenta!”*

Túlio Pires



Rullus



LANCHES E GULOSEIMAS

A PASTELÂNDIA

Inaugurada em 1965, conta com diversas opções de pastéis. Além dos sabores tradicionais, tem alternativas singulares, como pequi com carne de sol e queijo canastra. Para acompanhar, o indefectível caldo de cana.

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

Inaugurada em 2016 por dois irmãos refugiados vindos da Síria, Abboud e Ahed, apresenta a tradicional culinária árabe em seu cardápio. Misto de restaurante e lanchonete, tem opções de pratos, sanduíches, saladas, pastas e doces. Entre os salgados, destaca-se a kafta. Entre os doces, o halawi. Av. Brasil, 738, Santa Efigênia, (31) 97591-5919. Seg. a sex.: 8h/19h; sáb.: 8h/15h. @arabica.lanchonete.

AVELLAN CONFEITARIA

Inaugurada em 1990, também trabalha com o serviço de bufê e encomendas, atendendo a diversos eventos corporativos e sociais, como aniversários e casamentos. Tortas, bolos, doces, sanduíches e aperitivos estão entre as opções da casa. Av. Bernardo Monteiro, 1.542, Funcionários, (31) 3222-9272/ (31) 98414-0179. Seg.: 10h/16h; ter.: 10h/18h; qua. a sex.: 10h/19h; sáb.: 09h30/16h. @avellan_confeitaria.

BENÍ KEBABERIA

Inspirado na comida árabe servida na Espanha e com toques da gastronomia mineira, o restaurante está desde 2018 em Belo Horizonte. O Bení tem opções de kebabs, quibes, sanduíches, falafel vegano e drinques. Com diversas opções de recheios disponíveis, o cliente pode montar seu próprio kebab. Av. do Contorno, 6.425, São Pedro, (31) 97266-1318. Ter. a sáb.: 11h/23h; seg. e dom.: 11h/22h. @benikebab.

BOCA DO FORNO

Rua André Cavalcanti, 571, Gutierrez, (31) 3334-6377. Diariamente: 10h/20h30.



O Granulado

2º colocado na categoria CHOCOLATERIA/DOCERIA



"Aqui, todo dia é um dia feliz". Esse é o lema da casa de Joana Moura e Mônica Macedo que inaugurou novo endereço, no bairro São Pedro, no final do ano passado. O menu conta com tortas, cheesecakes, bolos, brownies, cookies, brigadeiros e mais uma porção de gostosuras. Com a chegada à rua Orange, no casarão onde um dia funcionou a Belo Comidaria, o cardápio ganhou sanduíches, croissants e pães de queijo. Uma excelente opção para esquecer o tempo com uma xícara de café numa das mãos e um doce (ou salgado) na outra. Rua Orange, 67, 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.

Mais 14 endereços.

@bocadoforno.

Leia mais na pág. 98

BRAGA PÃO DE QUEIJO

Localizada na esplanada sul do Mineirão e com nova unidade no Santo Agostinho, a Braga é especializada em, como o próprio nome diz, pão de queijo. O cardápio conta com diversas opções do salgado e diferentes recheios. Até a coxinha e as pizzas são feitas com a massa de pão de queijo. Av. Antônio Abrahão Caram, 1.001, Estádio Governador Magalhães Pinto, São José, (31) 3234-6359. Ter. a sex.: 16h/21h; sáb. e dom.: 10h/20h. Rua dos Aimorés, 2670, Santo Agostinho. Seg. a sex.: 6h30/19h; sáb.: 9h/12h. @bragapdq.

DE-LÁ

Conta com empório e serviço de café da manhã, almoço e café da tarde. O forte são os produtos do interior de Minas, como queijos artesanais, embutidos, doces, geleias, quitutes e diversos produtos artesanais. O cardápio conta com releituras contemporâneas de petiscos e comidas do interior. R. Santa Rita Durão, 919, Savassi, (31) 3225-6347/ 99730-0950. Seg. a sex.: 9h/18h; sáb.: 9h/15h. Av. dos Bandeirantes, 1336, Loja 2, Sion, (31) 3241-2544. @emporiodela.

DONA EMPADA GOURMET CAFETERIA

Presente na capital mineira há mais de 15 anos, a lanchonete é

especializada em empadas com diversas opções de recheio, como camarão e romeu e julieta. No cardápio, o cliente também encontra outros salgados, tortas doces e bebidas.

Av. do Contorno, 4.706, Funcionários, (31) 3234-7010. Seg. a sex.: 7h/19h30; sáb.: 7h30/15h. Mais 3 endereços. @donaempadabh.

DUCKBILL COOKIES E COFFEE

É uma rede de franquias de cafeteria com mais de 100 unidades, em 24 estados brasileiros. Serve bebidas quentes como cappuccinos, chocolate suíço e café expresso, e geladas, a exemplo de soda italiana, smoothie, frappubill. Entre os salgados, pão de queijo e sanduíches. Av. Prudente de Moraes, 513, Santo Antônio, (31) 97225-1406. Seg. a sex.: 8h/19:30h; sáb e dom.: 8h/19h. @duckbill.santoantonio.

EDDIE LADO B

Lado B da hamburgueria Eddie Fine Burgers. Inaugurada em 2021, a casa é especializada na produção artesanal de pães e massas de padaria, com sabores que variam a cada mês. O sanduíche de ciabatta se destaca no cardápio, que ainda tem cerveja artesanal, drinques e vinhos. R. Fernandes Tourinho, 725, Lourdes, (31) 3282-4606. Qua. e sex.: 12h/22h. @eddieladob

EMPÓRIO ÁRABE D'HANA

Localizado no Mercado Central, o empório foi fundado em 1987 e é especializado na culinária libanesa

MOCCA

COFFEE & MEALS

um bom BRUNCH

Todos os dias, uma nova experiência



*De segunda a segunda, das 8h às 20h
Alameda do Ingá, 16. Vila da Serra*

LANCHES E GULOSEIMAS

e em produtos árabes. A casa serve uma grande variedade de pratos, como babaganoush, esfiha, tabule, salada marroquina, coalhada e falafel, entre outros. O campeão de pedidos é o quibe.

Av. Augusto de Lima, 744, loja 33, Centro, (31) 99785-9116. Seg. a sex.: 8h/18h; sáb.: 8h/16h; dom. e fer.: 8h/13h. @emporioarabedahana.

EMPÓRIO BEIRUTE

Especializado na culinária árabe o Empório Beirute conta com almoço à la carte inspirado no Oriente Médio e com serviço de bufê self-service ao longo da semana (com opções de culinária brasileira). Pratos clássicos árabes como quibe cru, esfihas, tabule e babaganoush marcam presença. Estão à venda acompanhamentos, pastas e produtos congelados feitos na casa.

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

EMPÓRIO EST! EST!! EST!!!

Café e empório com produtos tipicamente italianos. No menu tem biscoitos e sanduíches italianos, cannolis, molhos e pastas, além de opções de comida mineira como sanduíches preparados com pão de queijo. Tem adega própria e outras opções de bebidas, como sucos, cafés e cervejas. Aos sábados e domingos, de 9h às 13h, serve um brunch caprichado com pães, bolos, pães de queijo, geleias, antepastos, embutidos e outros. R. Bernardo Guimarães, 82, Funcionários, (31) 2535-5852, Seg. a sex.: 8h/20h; sáb. e dom.: 9h/16h. @estemporio.

EMPÓRIO FAZENDA DE MINAS

Com quase 10 anos de tradição, o empório é especializado em comidas e produtos do interior de Minas Gerais. A casa conta com peças de artesanato, vinhos, quitandas, geleias, pastas, doces, queijos, temperos, petiscos, azeites e até feira de produtos orgânicos. A adega de vinhos se destaca pela variedade de rótulos.



Reprodução Instagram

Espetacular Doceria



3º colocado na categoria CHOCOLATERIA / DOCERIA

A chef Elisa Dayrell é formada na prestigiosa escola de gastronomia Le Cordon Bleu, de Paris. Em sua casa, especializada em doces franceses, ela apresenta opções como macarons, trufa de hibisco e Saint Honoré. O Entremet Vanilla combina baunilha, creme de avelã e um toque de caramelo salgado.

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

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

MARÍLIA FIT

É o lado saudável da tradicional pastelaria Marília Dirceu. Especializado em comidas fitness, conta com opções diversas de almoço, sanduíches, salgados, doces e sucos. Para quem está de dieta ou não quer abusar das calorias, é possível montar sua própria refeição ou comprar os pratos low carb já prontos. As opções de congelados fazem sucesso.

R. Marília de Dirceu, 70B, Lourdes, (31) 2532-945. Seg. a sáb.: 11h/20h. Rod. Januário Carneiro, 20, Aldeia da Serra, Nova Lima, (31) 97221-3041. @marilia_fit.

MOMO RESTAURANTE E CONFEITARIA

Inaugurada em 1989, a casa é

especializada na produção de bolos, tortas, bombons e doces. Além dos serviços de confeitaria, tem almoço self-service, cafeteria e lanchonete. O rodízio de tortas doces, com mais de 10 opções de sabores, é um dos destaques. A franquia é a primeira a inaugurar no Brasil uma confeitaria 100% autônoma que fica no bairro de Lourdes. No local, o cliente serve-se sozinho tanto de produtos da confeitaria quanto de um pequeno empório com alimentos e bebidas. R. Pouso Alegre, 1.000, Floresta, (31) 3421-5020/ 98802-8767. Diariamente: 10h/20h. @momoconfeitaria. Mais 4 endereços.

POCHÊ

Especializada na produção de pães artesanais de fermentação natural e de pratos que levam ovos, como croque monsieur, ovos trufados e ovos benedict. Se a ideia for ir além do ingrediente principal, o torrador de filé mignon com mil folhas de batata é ▶

MI GARBA!

GELATERIA ARTIGIANALE

f @ migarbagelateria

*A primeira gelateria
italiana da cidade!*

LOURDES

Rua Marília de Dirceu, 161.

SAVASSI

Rua Lavras, 96

MANGABEIRAS

Av. dos Bandeirantes, 1725, loja 5

BH SHOPPING

BR-356, 3049 Belvedere
PISO 4 MARIANA

VILA DA SERRA

Alameda Oscar Niemeyer,
1033, loja 15

DIAMOND MALL

Av. Olegário Maciel, 1600
Santo Agostinho Piso L3

BELVEDERE

Em breve!



LANCHES E GULOSEIMAS

uma boa opção.

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

REI DO PASTEL

A pastelaria se destaca pela grande variedade de pastéis e salgados no cardápio e pelo seu funcionamento 24h. O local conta com mesas ao ar livre e também área coberta. O caldo de cana é o acompanhamento ideal para sabores como carne, queijo ou frango.

Av. do Contorno, 5.680, Funcionários, (31) 3658-3869/ 3221-8678. Seg. a sáb: 24h. @reidopastelofficial. Mais 5 endereços.

ROÇA CAPITAL

Localizado no Mercado Central, o Roça Capital traz a Belo Horizonte o sabor da cozinha do interior. O empório conta com grande diversidade de queijos e produtos artesanais. Entre as opções, quitutes, geleias, doces, pastas, molhos e outros produtos mineiros. Se a opção for por um queijo, o tulha atalaia se destaca.

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

O cliente pode encontrar shawarma, o sanduíche árabe, pastas sírias, kafta, quibe, esfihas, falafel e opções de pratos principais. A casa também se destaca pela variedade de doces e quitutes, além de contar com alternativas práticas de marmitas árabes congeladas para venda. R. Paraíba, 1.378, Funcionários, (31) 3654-4222. Seg. a sáb.: 9h/00h. @sitiósirio.

CONFEITARIA REBOBINA

A chef Gabriela Arya tem esta confeitaria há cinco anos e, segundo ela, é uma maneira de contar histórias com cheiros, sabores e cores. No cardápio tem torrada de massa folhada com queijo de cabra, bacon e picles de cebolas roxas; torta de cookies com caramelo; e bombons de brownie. O preferido da clientela é o



Pádua de Carvalho

Marília De Dirceu Pastelaria



2º colocado na categoria CONFEITARIA E SALGADOS

Além das diversas opções de recheios de pastéis, a marca da casa desde 1992, conta com coxinha, empadas, croissant, torta salgada, pão de queijo, quiche, quibe e sanduíches. A seção de confeitaria tem tortas, bolos, bombons e doces. R. Marília de Dirceu, 70, Lourdes, (31) 3335-2700/ (31) 3337-9167. Seg. a dom.: 10h/20h. Rod. Januário Carneiro, 20, Aldeia da Serra, Nova Lima, (31) 97221-3041. Seg. a dom.: 10h/20h. @pastelariamariliadedirceu.

cheesecake de queijo com goiabada. Rua Aimorés, 231, Funcionários, (31) 99159-8869. Qua. a sáb.: 8h30/18h; dom.: 8h30/16h. @confeitariarebobina.

GELATERIA / SORVETERIA

ALENTO SORVETES ARTESANAIS

Aberta há oito anos, tem unidades no Buritis e no Mercado Novo. A mestre sorveteira Talita Viza cuida de todos os processos, da seleção dos fornecedores ao desenvolvimento das receitas. Os sabores de caramelo salgado, de rabanada e de pão de queijo se destacam. R. Henrique Badaró Portugal, 143, Loja 55, Buritis, (31) 3785-9398/ 98821-7041. Seg. e ter.: 12h/20h; qua. a dom.: 12h/21h. Av. Olegário Maciel, 742, Centro. Qua. a sáb.: 12h/23h; dom.: 10h/18h. @alentosorvetes.

ALESSA GELATO & CAFFÈ

Além dos gelados, tem sanduíches leves, cafês e sobremesas doces. Entre as receitas, Romeu & Julieta (queijo minas com goiabada), Tramontana (creme mesclado com doce de leite natural e micro cookies de chocolates) e Tiramisù(mascarpone, licor de café e cacau). R. São Paulo, 2.112, Lourdes, (31) 3292-2588. Seg.: 13h/21h; ter. a dom.: 13h/22h. Mais 3 endereços. @alessagelato

EASY ICE

Há mais de 20 anos no mercado, a Easy Ice conta com franquias espalhadas por toda capital mineira e três modernas fábricas. A marca produz açaí, sobremesas, picolés tradicionais e recheados. A sorveteria tem mais de 200 sabores produzidos, como o chocochip, duplo caramelo



Todo encontro merece uma torta especial!

Sion: Rua Pium-í, 1636 . 3227.2445 | Ponteio Lar Shopping . 3286.2742 | Pátio Savassi . 3288.3161

LANCHES E GULOSEIMAS

salgado e queijo com goiabada.
R. Dr. Álvaro Camargos, 975, Galpão 05, São João Batista, (31) 3495-3659. Seg. a sex.: 8h/18h30; sáb. e dom.: 9h/17h. Mais 3 endereços.

FIGURELLA GELATO

Localizada no coração da Savassi, a gelateria conta com espaço acolhedor. O cardápio é variado e contém gelatos gourmets, bebidas quentes, lanches, sobremesas e os tradicionais palitos, como o Prestígio e o Snickers. Entre as sobremesas, vale a pena experimentar o brownie e a torta de maçã.

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

GOCCIA DI LATTE

Com produtos importados da Itália e produção totalmente artesanal, a casa conta com mais de 70 sabores, como stracciatella, cheesecake e chocolate escocês. No cardápio, o cliente também pode encontrar cafés e doces.

Av. Álvares Cabral, 1.039, Lourdes, (31) 98502-0953. Seg. a qui.: 12h/22h; sex., sáb. e dom.: 12h/22h. Aeroporto de Confins. Diariamente: 9h30/22h. @gelateriagocciadilatte.

GUSTO MIO

Especializada em sorvetes artesanais de fabricação própria. O cardápio também conta com cafés, barras de chocolate artesanais e tortas, como a de Macadâmia com gelato de chocolate suíço e a Red Velvet, feita com gelato de cheesecake, geléia de frutas vermelhas e chantilly de limão siciliano.

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

INVENTIVA SORVETES

Em ambiente colorido e confortável, a Inventiva conta com sorvetes artesanais feitos à base de leite retirado na fazenda dos proprietários. A sorveteria cuida do processo de fabricação usando frutas e produtos selecionados. Entre as opções do cardápio, o cliente pode encontrar



Doce Docê



3º colocado na categoria CONFEITARIA E SALGADOS

Fundada em 1973, a Doce Docê marcou época na capital mineira entre as décadas de 1970 e 1990 por causa de sua famosa coxinha com catupiry. A casa foi reaberta em 2017 e conta com ambiente que relembra os velhos tempos da confeitaria. O cardápio contém opções de salgados, tortas, sobremesas, bebidas, bombons e doces. A estrela, claro, é a coxinha de catupiry, que ainda conserva a receita dos tempos áureos.

R. Ministro Orozimbo Nonato, 215, loja 4, Vila da Serra, Nova Lima, (31) 3262-2132/98853-7973. Seg. a sex.: 10h/20h; sáb.: 10h/19h; dom. e fer.: 11h/18h. @doceodocebh.

açaí, milk shake, café e torta de sorvete. A casa também conta com opções de sorvetes veganos.
R. Grão-Pará, 553, Santa Efigênia, (31) 3241-2342. Seg. a sáb.: 12h/20h; dom.: 12h30/20h. @inventivasorvetes.

MI GARBA!

R. Marília de Dirceu, 161, Lourdes, (31) 2516-7056. Dom. a qua.: 11h30/21h; qui. a sáb.: 11h30/22h. @migarbagelateria. Mais 7 endereços.

Leia na pág. 100



PICOLÉ DO AMADO

Inaugurada em 1965, pelo senhor Amado José Vieira, na cidade de São João del-Rei, chegou a Belo Horizonte em 2017. Conta com picolés de fabricação própria, com ingredientes naturais, sem glúten e sem conservantes. Entre os sabores, abacate, coco, chocolate e pistache.
R. Albita, 664, Anchieta, (31) 98519-

1337. De ter. a sex.: 11h/19h; sáb. e dom.: 11h/20h. @picoledoamado.

SORVETERIA SÃO DOMINGOS

A sorveteria conta com mais de 90 anos de tradição e sua história está unida com a de Belo Horizonte. Os sorvetes são feitos de forma artesanal e com frutas colhidas na fazenda da família. O cardápio contém mais de 200 sabores, se destacando os tropicais como jabuticaba e jaca.

Av. Getúlio Vargas, 800, Savassi, (31) 3261-1720. Diariamente: 10h/22h. @sorveteriasaodomingos.

HAMBÚRGUER/SANDUÍCHE

BULLGUER

A rede, com 27 unidades no Brasil e uma em Portugal, se diz a primeira de smashburger do país. Aposta nas combinações clássicas embaladas em descartáveis e marcadas pela entrega ▶

EDDIE

The first. The original. The **ONE.**



Lourdes | Vila da Serra | BH Shopping | Pátio Savassi | DiamondMall
www.eddieburger.com.br | @eddiefineburgers

LANCHES E GULOSEIMAS

rápida. O Lumberjack vem com pão brioche, carne, bacon, queijo e pickles. R. dos Guajajaras, 847, Lourdes, (31) 3243-8151. Seg. a dom.: 11h30/22h. @bullguer.

BREIK BREIK

Com nove endereços, a Breik Breik possui trailers espalhados por BH. O lugar é bastante procurado para rolês pré e pós balada, sendo o socorro de muitos belo-horizontinos durante a madrugada, que matam a fome com cheeseburger, cheese bacon e cheese egg.

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

COZINHA DA ORIZ

Três amigos e uma paixão: a gastronomia. Thiago Thibau, Maurity Neves e Gabriel Absi inauguraram em novembro de 2022 esta casa que honra a origem e a raiz mineira. São nove opções diferentes de sanduíches, entre elas de frango, de peito de boi e de cogumelos, para os vegetarianos. Além disso, no cardápio tem queijo quente, salada com proteínas e milho doce. Há também venda de produtos defumados. Rua Sergipe, 1145, Savassi, (31) 98307-7789. Ter. a sex.: 10h/ 22h; sáb.:10h/16h; dom.: 9h/13h. @oriz.defumados.

EAT 1877

Tem opções como sanduba de frango empanado, x-empinado de catupiry e o Fumaça, com burger defumado, brisket, queijo prato, geleia de bacon, sour cream e cebolinha. De acompanhamento, porção de queijo gouda empanado e frito com molho barbecue de goiabada. Conta ainda com uma interessante carta de cervejas e bebidas não alcoólicas. 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 BURGERS

R. da Bahia, 2.652, Lourdes, (31) 3282-4606. Dom. a qui.: 12h/23h; sex e sáb.: 12h/0h. @eddiefineburgers.



Lullo Gelato

2º colocado na categoria GELATERIA/SORVETERIA



Inaugurada em 2015, a matriz está instalada em um dos quarteirões fechados da Savassi. Oferece diariamente 25 sabores de sorvete e crocantes casquinhas artesanais, com ou sem calda de chocolate belga. No cardápio o cliente pode encontrar ainda soda italiana, cafés, açaí, brownie e chocolate quente. R. Antônio de Albuquerque, 617, Savassi, (31) 3656-0625. Diariamente: 10h/22h. @lullogelato. Mais 3 endereços.

Bacio Di Latte

3º colocado na categoria GELATERIA/SORVETERIA



A franquia foi inaugurada em 2011, em São Paulo, e traz sabores clássicos e contemporâneos, respeitando as tradições italianas. Além dos gelatos, a casa tem cafés, confeitaria e um mercado com produtos da própria marca. O sorvete de pistache é feito com produtos importados da Sicília, na Itália. Av. do Contorno, 6.061, loja 241, Pátio Savassi, São Pedro, (31) 3646-8840. Diariamente: 10h/22h. @bacioidilatte. Mais 4 endereços.

Mais 4 endereços.
Leia na pág. 102

IN CASA TOP FINE BURGERS

Tem sanduíches tradicionais e criações como o BBQ Melt, com 150 gramas de hambúrguer coberto de cream cheese, cebola caramelizada, molho barbecue, cebola e tomate/ e o Im Rib Melt, com 150 gramas de hambúrguer de costelinha, bacon tostado, cream cheese, cebola caramelizada e molho barbecue. O menu conta ainda com açaí e milk

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

JAMES BURGER

Cada sabor lembra uma personalidade de nome James, da vida real e da ficção, como James Joyce (burger de 180 gramas, molho barbecue, alface, cheddar), James Bond (burger de 180 gramas, fatia de cheddar, alface, creme de cheddar com cebola e bacon) e James Paul



BONÍSSIMA

ESTÁ DE VOLTA AO LOURDES EM BH

A tradicional padaria Villa Lourdes retorna às suas origens e reassume o nome Boníssima Lourdes.

Conhecida por oferecer comodidade com qualidade, a Boníssima ganha mais uma unidade, agora no Bairro de Lourdes, em Belo Horizonte. Quem acompanha a panificação no bairro deve saber que a Boníssima já esteve ali há algum tempo e até hoje é lembrada por alguns, devido aos famosos pães artesanais, aos produtos de alta qualidade e à história da família Carneiro (detentora do grupo) no ramo da panificação.

A nova direção promete lembrar e preservar todas as delícias da antiga padaria, além de trazer novos produtos, serviços e manter a tradição que faz a Boníssima se tornar querida por seus clientes todos os dias.

A Boníssima Lourdes fica na R. Rio de Janeiro, 1851 Lourdes, Belo Horizonte.

 @bonissimalourdes |  www.bonissimalourdes.com.br |  (31) 3292-2329

Onde você encontra as demais unidades da Boníssima:

Gutierrez:

Av. Raja Gabáglia, 220 - Gutierrez, Belo Horizonte

 @bonissimaraja |  www.bonissima.com.br |  (31) 3296-5300

Mangabeiras:

Av. Afonso Pena - Mangabeiras, Belo Horizonte

 @bonissimamangabeiras |  www.bonissimamangabeiras.com.br
 (31) 3221-0077

Vila da Serra:

Alameda Oscar Niemeyer, 1355 - Vila da Serra, Nova Lima

 @bonissimaviladaserra |  www.bonissimaviladaserra.com.br
 (31) 98896-8819

LANCHES E GULOSEIMAS

McCartney (burguer de champignon, catchup especial, cebolas marinadas no molho barbecue, alface e tomate fresco). Para acompanhar, torre de batata frita com queijo e bacon. R. Sergipe, 1.093, Funcionários, (31) 3227-7821. Dom. a qui.: 17h/23h; sex. e sáb.: 18h/0h30. @jamesburger.

JERÔNIMO BURGUER

Empreendimento que, assim como o Madero, tem a assinatura do chef Junior Durski. Especializado em smash burger, aquele hambúrguer prensado 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, 3049, BH Shopping, Belvedere, (31) 2536-1999. Diariamente: 11h30/23h. @jeronimoburger. Mais 4 endereços

O BURGUIN

Especializado em smash burgers. O cliente monta seu próprio lanche a partir do cardápio da casa. É possível escolher o tamanho do burger, carne ou opção vegetariana, pão brioche ou australiano, queijos, toppings, até duas opções de molhos e acréscimos. Além dos lanches, também conta com acompanhamentos como fritas, nuggets e almofadinha de queijo gouda, além de opções de palhas italianas para sobremesas. R. Turfa, 514, Prado, (31) 2520-8459/99954-0514. Diariamente: 18h/23h. @oburguin

RENATO FINE BURGUER

Conta com 34 opções de sanduíches em seu cardápio. O destaque do cardápio fica com o Filé Francês, o prato é feito no pão francês e leva filé, alface, cebola e tomate. O Ribs também é muito pedido e leva frango desfiado, alface, tomate, bacon tostado e queijo derretido. Av. do Contorno, 7.270, Lourdes, (31) 3337-6264. Dom. a qui.: 18h/1h; sex. e sáb.: 18h/3h. @renatoburger7270.

SOUL JAZZ BURGER

O diferencial são as apresentações

Madero



2º colocado na categoria HAMBÚRGUER/SANDUÍCHE

Principal casa do chef Junior Durski, tem sanduíches e carnes servidas no prato. A rede paranaense, que tem mais de 250 lojas espalhadas por todo o Brasil, veio para BH em 2016, quando abriu a primeira loja, no BH Shopping. 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, 3049, BH Shopping, Belvedere, (31) 2536-6468. Seg. a sex: 11h45/23h; sáb.: 11h30/3h; dom. 11h45/23h. @maderobrasil. Mais 6 endereços.

Anchor Burgers



3º colocado na categoria HAMBÚRGUER/SANDUÍCHE

O hambúrguer com o nome da casa leva blend de angus, queijo emmental, maionese trufada e bacon. A opção de frango é o Louisiana Chicken Burger, uma mistura de sobrecoxa desossada crocante, coleslaw, crispy de pele e molho barbecue. Para quem não come carne, tem o burger de faláfel, com maionese tzatzik, pickles de pepino, alface, tomate e cebola roxa. Para acompanhar, onion rings, mussarela sticks e batata frita tradicional ou trufada. R. Viçosa, 121, São Pedro, (31) 2555-1208. Ter. a dom.: 11h/23h. @anchorburgers.

de jazz ao vivo. O cardápio traz hambúrgueres artesanais que homenageiam hit da soul music, como o Back to Black (150 gramas de angus, cebolas baby glaciadas, bacon e redução de balsâmico). Para acompanhar, a casa traz uma ampla carta de drinques com e sem álcool, além de cervejas. R. Noraldino Lima, 387, Aeroporto, (31) 2528-1232. Diariamente: 17h/23h. Rua Conselheiro Rocha, 2.809, Santa Tereza. Ter. a dom.: 17h/23h. @souljazzburger.

THE ROOTS BURGER

Tem opções que levam um toque de mineiridade, como o Franguim com Quiabo, com sobrecoxa empanada no milho; o Uai Salada, com 130 gramas de hambúrguer e quiabo frito; e o Tremzão, com dois hambúrgueres de 130 gramas cada um. Para acompanhar, espetinho de queijo mineiro empanado com milho. R. Alberto Cintra, 135, União, (31) 98213-4820. Ter.: 18h/23h; qua. a dom.: 17h45/23h45. @therootsburgerbh.

XODÓ

Primeira hamburgueria de BH, seu espaço é nostálgico e tem uma vista privilegiada da praça da Liberdade. Serve hambúrgueres, cachorro quente e beirutes, entre outros. Os milk shakes de sabores como Ovomaltine, chocolate, morango, baunilha, açaí e maracujá fazem sucesso entre a clientela. R. Gonçalves Dias, 1.364, Funcionários, (31) 98239-9526. Diariamente: 10h/22h. @xododebh.

PADARIA

A PADOCA SÃO BENTO

Conta com uma grande variedade de produtos. São mais de 200 opções, com destaque para a broinha carioca de fubá com queijo. Fazem sucesso também os queijos artesanais vindos da região do Serro, pratos da culinária japonesa e a área de confeitaria. Av. Cônsul Antônio Cadar, 122, loja 15, São Bento, (31) 3297-0521. Seg. a sáb.: 08h30/20h30. @apadocasaobento.

BAGUETERIA FRANCESA

Trabalha com baguetes de fermentação natural assados na pedra, seguindo a tradição francesa. Destacam-se a baguete de nozes com gorgonzola e a Lemon Pepper, com pimenta e limão. O brioche tem massa amanteigada e aromatizada com cachaça.

Av. Santos Dumont, 201, Centro, (31) 3879-3822. Seg. a sex.: 7h/19h; sáb.: 7h/16h. @bagueteriafrancesabh.

BARU PANETTERIA

Criada pelo jornalista Fábio Gomides e pelo técnico em alimentos André Gusmão, a Baru trabalha somente com produção totalmente artesanal e com produtos naturais. A casa é especializada no tipo brioche e sourdough. Na parte de confeitaria, destaca-se o bolo de cacau com gotas de chocolate sem aditivos. R. Congonhas, 510A, Casa 3, Santo Antônio, (31) 9693-2767. Qua. a sex.: 10h/23h; sáb.: 10h/20h. @barupanetteria.

BONÍSSIMA

Al. Oscar Niemeyer, 1355, Vila da Serra, Nova Lima, (31) 98896-8819. Diariamente: 6h/22h. Mais 3 endereços. @bonissimaviladaserra.

Leia na pág.104



CASA BONOMI

Instalada em um casarão de 1902, tombado pelo patrimônio histórico, a Casa Bonomi é conhecida por seus pães de fermentação natural. Boa opção para o café da manhã, serve pratos no almoço, além de sanduíches, tortas, bolos e bebidas. Os clientes têm opções de diferentes tipos de queijos artesanais que podem ser harmonizados com os vinhos da casa. Av. Afonso Pena, 2.600, Funcionários, (31) 99206-2772/ 3261-3460. Ter. a sáb.: 7h/19h; dom.: 7h/17h. @padariacasabonomi.

CASA DO PÃO

Com mais de 25 anos de história, vende doces, salgados, lanches, bolos

e bolos de pote. Tem boas opções de almoço. Para um lanche, o pão de queijo com pernil se destaca entre os pedidos.

R. Francisco Deslandes, 344, Anchieta, (31) 3225-4942. Seg. a sáb.: 6h/21h; dom.: 6h/20h. @casadopao_bh.

CUM PANIO

Especializada em pães artesanais de fermentação natural. Todas receitas são autorais e desenvolvidas pelo casal de proprietários Luciana Martins e Camilo Gazzinelli. Entre algumas das diversas opções, encontram-se baguetes, croissants, brioche, focaccias e kringles. O pão de figos secos ao rum com avelã é um dos preferidos da clientela. 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.: 12h/18h; sáb.: 12h/16h. @cumpanio.

FÁBRICA DE PÃES ANCHIETA

Além dos pães sempre fresquinhos, a casa faz salgados, pastas, sanduíches e tortas. Isso sem falar da ▶

*Você sabe qual foi eleito um dos melhores pratos de frutos do mar do mundo?
A moqueca baiana!*



***Alguidares!
Melhor não há.***

Endereço:

***Rua Pium-Í, 1037
Sion, Belo Horizonte-MG
Telefone: 3221-8877***

Fonte: tasteatlas.com

LANCHES E GULOSEIMAS

confeitaria, com tortas como a musse 100% chocolate, o pavê de morango e as nhá bentas.

Rua Montes Claros, 910, Anchieta, (31) 3287-7568. Seg. a sex.: 06h30/21h30; sáb.: 06h30/21h.
@fabricadepaes.

FOFO DE BELAS

Rua Marília de Dirceu, 48, Lourdes, (31) 98207-3003. Seg. a sáb.: 8h/20h; dom.: 8h/17h.

@fofodebelas

Leia na pág. 108



HANGAR DOS PÃES

Com vista privilegiada para a pista do Aeroporto da Pampulha, a casa tem opções de café da manhã, almoço, café da tarde e jantar. O cliente encontra boas pedidas de confeitaria, pães e salgados, a exemplo da coxinha de frango.

Av. Portugal, 4.304, Jardim Atlântico, (31) 3566-7063/ 97155-6973.

Diariamente: 07h/22h.

@hangardospaes.

PADARIA CATAGUASES

Pertence ao Grupo Verdemar. Faz sucesso pela diversidade de serviços e produtos apresentados, com opções de confeitaria, pratos individuais, lanches e pizzas. Ainda tem um mini mercado para quem precisa abastecer a despensa. A torta merengue de morango é boa opção para adoçar o dia.

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

@padariacataguases.

PADARIA VIANNEY

Rua dos Aimorés, 200, Funcionários, (31) 3227-2071.

Diariamente: 6h/23h.

@padariavianney.

Leia na pág. 90



PADERO PADARIA E CAFETERIA

Além da padaria, conta com serviço de restaurante e empório. Os produtos são naturais e feitos artesanalmente, sem aditivos químicos. Entre os doces, torta de

A Pão de Queijaria

2º colocado na categoria PÃO DE QUEIJO



Especializada em pães de queijos recheados, conta com produtos regionais na fabricação de seus produtos. A casa tem opções para o café da manhã, com os waffles, e para o almoço, com pães de queijo acompanhados de salada. Entre os recheios, se sobressai o de pernil, com farofa de torresmo e queijo canastra. R. Rio Grande do Sul, 841, Centro, (31) 2512-6360. Ter. a qui.: 16h/22h30; sex. e sáb.: 12h/22h30; dom.: 09h/20h. R. Antônio de Albuquerque, 856, Savassi, (31) 2512-6360. Dom. e seg.: 9h/20h; ter. a sáb.: 09h/21h30. Av. Álvares Cabral, 356, Lourdes. Seg. a sex.: 08h30/20h30; sáb.: 09h/19h30; dom.: 09h/14h. @apaodequeijaria.

Dona Torta

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



As tortas têm três opções de tamanho (pequeno, médio e grande) e sabores variados como caramelo com castanhas do pará, caramelo e nozes, chocolate, maçã verde, musse de limão, entre outros. O menu conta ainda com doninhas, quindim, biscoitos amanteigados, praline de amendoim e doces.

R. Bernardo Guimarães, 1020, lj 13, Funcionários, (31) 97107-4922. Seg. a sex.: 9h30/18h30; sáb.: 9h30/13h. @donatortabh.



Café Track e Field

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



Localizado na Experience Store da marca Track & Field, é um café que conta com cardápio e produtos ligados à vida saudável. O cardápio conta com tortas, bolos, chocolates, chás, cafés, chás gelados, sucos, snacks fits e produtos como granolas, mel, pastas, nuts, shakes e suplementos.

Rua Modesto Carvalho de Araújo, 652, Belvedere, (31) 3646-4333. Seg. a sáb.: 8h/19h; dom.: 8h/17h. @trackfieldbh

brigadeiro; rocambole de doce de leite; e brownie com nozes.

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.

PANIFICADORA PORTUGAL

Tradicional na região da Pampulha, a padaria conta com café da manhã colonial, almoço self service, pizzaria, confeitaria, mercearia e hortifruti. Entre os pães, chapisco, lua de mel com recheio de doce de leite e de cacau. Para adoçar, cheesecake de chocolate.
Av. Portugal, 2.555, Santa Amélia, (31) 3497-8899. Diariamente: 6h/21h30.
@panificadoraportugal.

PÃO & COMPANHIA

A padaria inaugurada em 1982, em Belo Horizonte, pelo casal Damaris e Hélio Valadão, já tem mais de

25 franquias espalhadas por nove estados do país. A casa tem opções de pães artesanais, lanches, pastas, tortas, frios e bolos, entre outros.

Todos os produtos da cafeteria e do café da manhã são servidos no sistema de bufê.
R. Francisco Deslandes, 715, Anchieta, (31) 3287-7022. Seg. a sáb.: 6h/21h. @paoeciabhanchieta. Mais 3 endereços.

SELEVE PADARIA

Inaugurada em 2014, a Seleve conta com opções veganas, sem açúcar, sem glúten, sem lácteos e low carb. No cardápio, opções de pães, bolos, cafés, chocolate quente e omelete. O destaque da casa são as tortas criadas pela chef Carla Maia.
Av. Álvares Cabral, 399, Lourdes, (31) 3786-4001. Seg. a sáb.: 8h/20h.
@seleve_seleve.

TRIGOPANE

Com duas unidades na principal

rua do bairro Buritis, a casa conta com quase 30 anos de tradição. Foi uma das primeiras em Belo Horizonte a unir os serviços de padaria e restaurante. Hoje, tem pães, confeitaria, comida japonesa, pizzaria, hortifruti, açougue, adega e mercearia.

Av. Professor Mário Werneck, 1.352, Buritis, (31) 3500-2940. Diariamente: 6h/22h30. Av. Professor Mário Werneck, 3.378, Buritis, (31) 3378-7222. Diariamente: 6h/22h30.
@trigopane_oficial.

VERDEMAR PADARIA

Av. Nossa Senhora do Carmo, 1.900, Sion, (31) 2105-0101. Seg. a sáb.: 7h/22h; dom. e fer.: 7h/21h.
@supermercadoverdemar. Mais 15 endereços.
Leia na pág. 106 ■



levando as melhores experiências em café para o seu

dia a dia

Casa nicolau

Máquinas Para Espresso e Café

pacato^o

Minas pulsando no coração



O Restaurante Pacato e o Bar Pirex agradecem todo o carinho do povo mineiro que abraçou nossas casas.

PIREX

Pulsando no coração de Beagá



A cultura de Minas e o charme de Beagá são nossa inspiração diária. É nosso prazer te servir. Obrigado!

Av. Amazonas, 1049 - loja 54 - Centro, Belo Horizonte - MG | barpirex

Minas está em alta

Nosso estado está com tudo. E, ao que tudo indica, sua gastronomia também tem conquistado o coração de muita gente. Não à toa, o Pacato leva o título de Melhor Contemporâneo na edição da **Encontro Gastrô 2023**. O restaurante, comandado pelo jovem chef Caio Soter, faz uma verdadeira ode aos ingredientes e à cultura mineira. Apesar de ser alta gastronomia, com menus degustação alterados a cada seis meses, por ali não entra nada que não venha das hortas, pomares e rios de Minas. O chef não apela para insumos que, normalmente, fazem sucesso entre os comensais como lula, polvo e camarão. É comida das Gerais elevada ao mais alto nível, com técnicas e apresentação de encher os olhos. Agora, se a ideia é viajar sem sair de Belo Horizonte, dá para ir experimentar a cozinha argentina com toques italianos do Hacienda 1979, que fica com o título de Revelação. O melhor restaurante da cidade é o francês Taste-Vin, que, ano após ano, mostra que constância, tanto na cozinha quanto no salão, é primordial na conquista dos clientes.

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.encontrogastro.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: Chef do Ano, Chef Revelação, Maître do Ano e Sommelier do Ano. 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 Restaurantes Revelação, foram selecionados estabelecimentos abertos entre junho de 2022 e junho de 2023.

O PRIVILÉGIO DE VIVER NO LA RÉSERVE

UNIQUE

ÚLTIMAS UNIDADES

VILA DA SERRA / OBRAS AVANÇADAS

• 313 e 391 m² • 4 suítes • 5 vagas de garagem

VISITE O LOUNGE DE VENDAS

Praça Nossa Senhora da Abadia - Jardim das Mangabeiras - Nova Lima - MG



Aponte a câmera para o QR Code e conheça um pouco mais sobre como o UNIQUE foi concebido.

VENDAS

INCORPORAÇÃO, CONSTRUÇÃO E VENDAS

INCORPORAÇÃO E VENDAS

lareserve.com.br/unique

PITCHON
IMÓVEIS



PATRIMAR 60
ANOS

somattos

Todas as ilustrações desta peça têm caráter exclusivamente promocional por se tratar de um bem a ser construído. Desenhos de caráter artístico e ilustrativo. O mobiliário e os equipamentos não fazem parte do memorial descritivo do empreendimento. Os materiais e cores representados poderão sofrer alterações ao longo do projeto da construção em função da disponibilidade destes no mercado. Memorial de incorporação registrado sob o R-6 67.751 do Registro de Imóveis de Nova Lima. Creci Patrimar: 11.203. Creci Somattos: 11.497. Creci Pitchon: 11.630.

PERFIL DOS JURADOS



AFONSO ROCHA

O gosto pela culinária do administrador de empresas não se limita a comer fora. Ele encontra prazer em cozinhar, um dos seus passatempos favoritos. Sua dedicação à arte culinária é evidente, e ele já participou de cursos de culinária no Senac para aprimorar suas técnicas e expandir seu repertório culinário.



ALBERTO PINTO COELHO NETO

Ele aprecia a oportunidade de provar novos sabores ao comer fora. Casado e pai de dois filhos, de 7 e 12 anos, o deputado estadual tem o hábito de almoçar ou jantar fora de casa em média quatro vezes por semana, encontrando na conveniência e agilidade das refeições uma maneira de passar mais tempo de qualidade com quem ama.



ALEXANDRE DE MEIRA

Ele conta que cada refeição fora de casa é uma paleta de sabores e ambientes, uma chance de relaxar e desfrutar da companhia da mulher e, às vezes, dos filhos. Enquanto suas mãos habilidosas transformam vidas através da cirurgia plástica, ele descobre novos caminhos para explorar a gastronomia.



ANA CLARA ALVARENGA

A especialista em investimentos gosta de cozinhar e experimentar novas receitas, mas muitas vezes reserva os fins de semana para aproveitar refeições preparadas por outras mãos, permitindo-se relaxar completamente, ao almoçar ou jantar fora de casa cinco vezes por semana. São momentos de equilíbrio entre os compromissos diários e o lazer.



CAROLINA VAZ

Em casa, a head de marketing não é a chef principal, mas a assistente do marido. Para aprimorar suas habilidades e entender os princípios da cozinha, ela fez aulas de culinária com Agnes Farkasvolgyi. E gosta de sair seja por compromissos profissionais, confraternizações ou para curtir momentos especiais com o marido, família e amigos.



FERNANDO PASSALIO

Casado e pai de um filho de 5 anos, o secretário de Estado de Desenvolvimento Econômico tem o hábito de comer fora todos os dias da semana, já que a sua rotina de trabalho não lhe permite fazer refeições em casa. Mas, assim que tem oportunidade, ele gosta de juntar toda a família à mesa.



GUSTAVO CHALFUN

O advogado tem enorme apreço por visitar restaurantes diferentes em cada cidade que visita a trabalho e costuma comer fora cinco vezes por semana. Quando está em casa, gosta muito de ir para a cozinha e descontrair com a família e amigos. Nunca fez cursos de culinária, mas diz que usa a imaginação na hora de cozinhar para combinar os sabores.



LEANDRO GONÇALVES

Casado e pai de duas filhas, de 11 e 8 anos, o cirurgião plástico vive uma rotina movimentada, mas encontra tempo para saborear a vida. Ele almoça fora de casa durante os dias úteis, mas não se limita a isso. Com o hábito de jantar fora às quartas-feiras e nos fins de semana, transforma o ato de sair em uma celebração da família.



MARCO ANTONIO LEITE

Pai de Cauã, de 15 anos, e Helena, de 4, o empresário une as constantes reuniões do trabalho com a vivência gastronômica, para aproveitar esses momentos com sabores marcantes durante a semana. Nos fins de semana, gosta de se distrair junto à família indo a restaurantes variados pela capital mineira, para descobrir novos pratos.



PAULO NÉLIO MALVAR

Seja em um almoço de negócios ou um jantar casual com entes queridos, ele celebra a arte de compartilhar uma refeição com alegria. O empresário diz que a vida é uma combinação de trabalho, família e prazer e a sua apreciação pelo ato de comer fora reflete também o valor das relações e da busca de momentos especiais.

Fotos: Divulgação, Arquivo Pessoal e Leandro Alves/RG Comunicação



STALLION

Grandes Chef's criam
pratos fantásticos.
Grandes mestres colchoeiros
criam colchões fantásticos!

Stallion,
excelência em colchões feitos à mão.

Colchões Stallion, exclusividade Restonic.

☎ (31) 3643-1943
☎ (31) 98477-5670
📷 @restonicbh

Restonic Colchões
Avenida Bandeirantes, 1602 - Mangabeiras

VOTAÇÃO DO JÚRI (CADA VOTO = 1 PONTO)

CATEGORIAS	AFONSO ROCHA	ALBERTO PINTO COELHO NETO	ALEXANDRE MEIRA	ANA CLARA ALVARENGA	CAROLINA VAZ	FERNANDO PASSALIO
	Bufê Self-Service	Beggiato	Verdinho	Graciliano	Verdinho	Graciliano
Churrascaria	Tudo na Brasa	Porcão	Porcão	Baby Beef Raja Steakhouse	Porcão	Baby Beef Raja Steakhouse
Cozinha Light/ Salada	Projeto Sabor	Light Life	Casa Amora	Projeto Sabor	Manju	Light Life
Peixes/ Frutos do Mar	Do Peixe	Camburi	Alguidares	Alguidares	Alguidares	Camburi
Pizzaria	La Vera Pizza Italiana	Olegário Pizza e Forneria	Olegário Pizza e Forneria	Barolio	Pitza 1780	68 La Pizzeria
Restaurante Tradicional	Bolão	Casa dos Contos	Cantina do Lucas	Casa dos Contos	Bolão	Cantina do Lucas
Restaurante Revelação 2023	Forno da Saudade	Hacienda 1979	Grano 33	Hacienda 1979	Grano 33	Orsinoh
Restaurante de BH	Birosca S2	Glouton	Ninita	Caravela	Taste-Vin	D'Artagnan
Chef do Ano	Bruna Martins (Birosca S2 e Florestal)	Marise Rache (D'Artagnan)	Agnes Farkasvolgyi (A Casa da Agnes)	Marise Rache (D'Artagnan)	Henrique Gilberto (Cozinha Tupis)	Marise Rache (D'Artagnan)
Chef Revelação	Isabela Rochinha (Pirex)	Rodrigo Caldas (Olga Nur)	Will Oliveira (O Jardim)	Sarah do Valle (All Mar)	Carol Carneiro (Orsinoh)	Carol Carneiro (Orsinoh)
Maitre do Ano	Hugo Castro (Pacato)	Bruno Rodrigues (Ninita)	João Lucas Miranda (Cantina Piacenza)	Robson Freitas (Gero)	Geraldo Magela (Benvindo Restaurante)	Denise Rache (D'Artagnan)
Sommelier do Ano	Gustavo Giacchero (Pacato)	Helbert Alessandro (Rullus Bistrô)	Robson Santiago (Glouton/Ninita)	Gustavo Giacchero (Pacato)	Denis Marconi (Taste-Vin)	Cris Luan (Vila Chalezinho)

Vencedores Boa Mesa

SOMA DOS PONTOS DO JÚRI + INTERNET	CATEGORIAS			
	BUFÊ SELF-SERVICE **	CHURRASCARIA	COZINHA LIGHT/SALADA**	PEIXES/FRUTOS DO MAR**
1º Lugar	Verdinho (5 pontos)	Porcão (8 pontos)	Projeto Sabor (7 pontos)	Alguidares (6 pontos)
2º Lugar	Beggiato (4 pontos)	Baby Beef Raja Steakhouse (6 pontos)	Nectar da Serra (3 pontos)	Coco Bambu (4 pontos)
3º Lugar	Graciliano (4 pontos)	Adega Steakhouse (1 ponto)	Light Life (3 pontos)	Camburi (4 pontos)

VOTAÇÃO DO JÚRI (CADA VOTO = 1 PONTO)

VOTAÇÃO NA INTERNET (*)

GUSTAVO CHALFUN	LEANDRO GONÇALVES	MARCO ANTONIO LEITE	PAULO NÉLIO MALVAR
Aromi	Graciliano	Varanda 1389	Beggiato
Porcão	Baby Beef Raja Steakhouse	Porcão	Baby Beef Raja Steakhouse
Projeto Sabor	Néctar da Serra	Bem Natural	Projeto Sabor
Alguidares	Camburi	Coco Bambu	Badejo
Olegário Pizza e Forneria	Barolio	Olegário Pizza e Forneria	Barolio
Casa Cheia	Cantina do Lucas	Maria das Tranças	Cantina do Lucas

O mais votado na internet 3 PONTOS	O segundo mais votado na internet 2 PONTOS	O terceiro mais votado na internet 1 PONTO
Verdinho	Beggiato	Graciliano
Porcão	Baby Beef Raja Steakhouse	Adega Steakhouse
Projeto Sabor	Néctar da Serra	Light Life
Coco Bambu	Alguidares	Camburi
Barolio	Olegário Pizza e Forneria	68 La Pizzeria
Cantina do Lucas	Restaurante do Minas I	Casa dos Contos

Est! Est!! Est!!!	Glouton	Taste-Vin	Ancora por Un'Altra Volta
Forno da Saudade	Hacienda 1979	Flor de Jambu	Ricardo Hamdan - Cozinha Árabe

Resultado na p. 154

Resultado na p. 154

Simone Biondi (Est! Est!! Est!!!)	Rodrigo A. Fonseca (Taste-Vin)	Rodrigo A. Fonseca (Taste-Vin)	Rodrigo Almeida (Ancora por Un'Altra Volta)
Rodrigo Caldas (Olga Nur)	Sarah do Valle (All Mar)	Rodrigo Caldas (Olga Nur)	Sarah do Valle (All Mar)
Denise Rache (D'Artagnan)	Renato Martins (O Italiano)	Felipe de Souza (Ninita)	Robson Freitas (Gero)
Robson Santiago (Glouton/Ninita)	Denis Marconi (Taste-Vin)	Bryan Wingleston Santos Lopes (AA Wine Experience)	Ernando Pereira (O Italiano)

Resultado na p. 268

Resultado na p. 264

Resultado na p. 264

Resultado na p. 260

*Votação dos leitores/internautas no site www.encontrogastro.com.br/bh de 01/06 a 07/08 de 2023

**Critério de desempate: mais votado pela internet

PIZZARIA**

Barolio
(6 pontos)

Olegário Pizza e Forneria
(6 pontos)

68 La Pizzeria
(2 pontos)

RESTAURANTE TRADICIONAL **

Cantina do Lucas
(7 pontos)

Casa dos Contos
(3 pontos)

Restaurante Minas I
(2 pontos)



Camburi

Pádua de Cravalho

GASTRONOMIA

COMPETÊNCIA CONQUISTADA NA PRÁTICA

Com cardápio variado, receitas exclusivas e atendimento personalizado, o buffet Chef Aniel garante uma experiência imperdível à sua clientela

Existem ocasiões em que fazer a escolha certa é mais do que essencial. Afinal, imagine escolher dizer “sim” ao altar e errar na escolha do bufê para a festa de casamento? Para aqueles que não gostam de contar apenas com a sorte, a dica é buscar profissionais realmente qualificados para não se decepcionar nesse grande dia. E quanto mais personalizado for o atendimento, melhor. No buffet Chef Aniel o cliente fala diretamente com o dono da casa, “sem burocracia”. É ele quem recebe os noivos e busca entender seus gostos e atender às suas necessidades e expectativas, com receitas autorais e exclusivas. Isso significa que o menu de uma festa nunca será igual ao outro. “Nossas criações são feitas de acordo com cada ocasião e, é claro, respeitando o paladar do cliente”, diz o chef Aniel Matos. Ele explica que sua competência foi conquistada na prática, ao longo de 12 anos de profissão atuando nos principais restaurantes da região Centro-Sul de BH. “Aprendi bastante. Foi nesse período que comecei a trabalhar com atendimento em domicílio e sempre elaborando menus personalizados.”

O resultado não poderia ser melhor. A indicação boca a boca aumentou tanto a demanda que Aniel acabou optando por seguir em carreira solo, ampliando seu atendimento e montando sua própria equipe. Além dos casamentos, o buffet também realiza cardápios especiais para outros eventos, como aniversários e confraternizações. Enquanto o chef cuida do atendimento personalizado e da parte de criação do menu, outros três chefs, treinados cuidadosamente por ele, realizam até três eventos por dia, com capacidade para 50 a 500 convidados. “Ampliamos o nosso atendimento, mas fazendo questão de manter a qualidade do serviço prestado.” O cardápio, de dar água na boca, atende a todos os gostos, com

Fotos: Divulgação



Na cozinha do chef Aniel, alguns segredinhos não são revelados. A exemplo das receitas dos sorvetes artesanais, servidos em formatos diferenciados, como cilíndrico e em esfera: “Estou sempre atento às tendências gastronômicas mundiais”





No buffet Chef Aniel o cliente fala diretamente com o dono da casa, "sem burocracia": é ele que recebe os noivos, busca entender seus gostos e atender às suas necessidades e expectativas, com receitas autorais e exclusivas



O cardápio, de dar água na boca, atende a todos os gostos, com destaque para as massas frescas e recheadas, feitas pelo próprio chef: entre as inúmeras opções, também estão a tradicional paella espanhola e um farto bistrô com crepes, carnes e molhos variados



destaque para as massas frescas e recheadas, feitas pelo próprio chef. Entre as inúmeras opções, também estão a tradicional paella espanhola e um farto bistrô com crepes, carnes e molhos variados.

Na cozinha do chef Aniel, alguns segredinhos não são revelados, a exemplo das receitas dos sorvetes artesanais, servidos em formatos diferenciados, como cilíndrico e em esfera. Os sabores, é claro, dispensam comentários. Mas vale provar o sorvete de doce de leite com caramelo de castanhas; o queridinho dos mineiros, queijo com goiabada; e o sabor único da jabuticaba. "Estou sempre atento às tendências gastronômicas mundiais." Quem quiser provar tantas delícias pode agendar uma degustação direta com o chef, no bairro Prado, onde o cardápio variado, servido em louças de cerâmicas personalizadas, garante uma experiência imperdível.

PERFIL DOS JURADOS



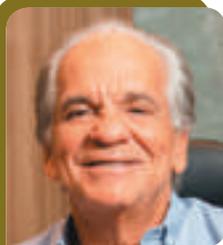
ANDRÉ PATARO

A rotina alimentar do cirurgião dentista é uma busca constante por sabores refinados. Ele almoça ou janta fora de casa cinco vezes por semana também para explorar novos pratos e experimentar sabores distintos. Para ele, cada refeição é uma oportunidade de apreciar os detalhes da culinária e desfrutar de momentos especiais com a família.



EDLENE RODRIGUES

A neuropsicopedagoga almoça ou janta fora de casa pelo menos duas vezes por semana. Seu gosto por comer fora está enraizado na apreciação dos mais variados temperos mineiros e da experiência de se deliciar com diferentes pratos. Já a habilidade de cozinhar faz dela uma verdadeira entusiasta da gastronomia.



FERNANDO DE OLIVEIRA

O empresário é apreciador da gastronomia fora de casa e desfruta de almoços ou jantares em restaurantes cinco vezes por semana. Enquanto muitos podem gostar de cozinhar, ele é grato por ter uma mulher talentosa na cozinha, cuja expertise culinária é suficiente para garantir que saboreiem refeições deliciosas e preparadas com amor.



ÍTALA ABREU REIS

Com uma rotina agitada, a cirurgiã dentista sai para almoçar e jantar cerca de quatro vezes por semana. Para ela, comer fora significa mais do que apenas se alimentar; é uma maneira de ser prática, socializar com amigos e familiares e mergulhar em uma variedade de cozinhas que o mundo tem a oferecer.



LEÔNIDAS OLIVEIRA

Ele costuma almoçar ou jantar fora de casa três a quatro vezes por semana. O secretário de Estado da Cultura e Turismo tem um gosto eclético e peculiar em matéria de culinária que abrange desde a cozinha japonesa até a mediterrânea, especialmente os frutos do mar, a contemporânea, a clássica francesa e a "fascinante cozinha mineira".



LUIGI ZAMPETTI

Casado e pai de Enzo, de 8 anos, e Hugo, de 6, para o diretor de marketing e empresário a comida não é considerada somente uma fonte de nutrição, mas também uma forma de networking, em que a gastronomia compartilhada em reuniões é um símbolo de conexões que impulsionam o seu âmbito profissional.



LUIS CARLOS STEIN (CASSIN)

Em média, o diretor de agronegócio janta fora duas vezes por semana. Esses momentos o ajudam no trabalho, já que a praticidade é prioridade para ele. Sua apreciação pela culinária é o que o leva a explorar as opções gastronômicas disponíveis na cidade, quando encontra oportunidade de desfrutar de experiências únicas de sabor.



MÁRCIO DE MENEZES FILHO

O empresário busca o equilíbrio entre refeições caseiras e saídas para comer. A cozinha é um território que explora com entusiasmo e a sua afinidade pela culinária o levou a experimentar o prazer de cozinhar em sua própria casa. Sai para fazer refeições de duas a três vezes por semana, uma escolha que lhe permite apreciar a diversidade gastronômica.



MÁRCIO MORGADO HORTA

O administrador de empresas opta por almoçar ou jantar fora de casa algumas vezes por semana, valorizando a oportunidade de experimentar a boa cozinha. Sua dedicação ao trabalho, seu amor pela boa comida e a apreciação pelas artes culinárias o tornam um homem com um apetite tanto por desafios profissionais quanto por sabores deliciosos.



PAULO SPURI

O empresário é um amante da culinária e adora cozinhar para seus amigos, explorando texturas, técnicas e sabores únicos de diversas culturas gastronômicas. A paixão por essa arte já o levou a buscar conhecimento em lugares como a Dublin Cookery School, na Irlanda, além de cursos do Bouquet Garni e do chef Felipe Rameh.

Fotos: Divulgação e Arquivo Pessoal

PRÁTICA

Otimize sua equipe com as nossas

Soluções integradas



Ultracongelador: minimize desperdícios com a produção antecipada



Automatize e amplie sua produção



Prepare um cardápio completo



Trabalhe com equipamentos de fácil operação

Entre em contato e encontre a solução perfeita para a sua equipe e seu negócio!

VOTAÇÃO DO JÚRI (CADA VOTO = 1 PONTO)

CATEGORIAS	ANDRÉ PATARO	EDLENE RODRIGUES	FERNANDO DE OLIVEIRA	ITALA ABREU REIS	LEÔNIDAS OLIVEIRA	LUIGI ZAMPETTI
Cantina/Trattoria	Provincia di Salerno	Cantina do Lucas	Anella Ristorante	Anella Ristorante	Provincia di Salerno	Cantina Piacenza
Cozinha do Mundo	San Ro	YunTon	Vila Árabe	Inka	Indian Gourmet	Inka
Cozinha Mineira	Dona Lucinha	Cozinha Tupis	Xapuri	Dona Lucinha	Dona Lucinha	Dona Lucinha
Japonês	Kanpai	Rokkon	Udon	Taika Izakaya	Udon	Mayu
Português	Caravela	Amada Lisboa	Restaurante do Porto	Caravela	Caravela	Tasca do Miguel
Melhor Restaurante de BH	O Italiano	Gennaro	Glouton	Taste-Vin	Taste-Vin	Glouton
Restaurante Revelação 2023	Grano 33	Forno da Saudade	All Mar	Grano 33	Ricardo Handan – Cozinha Árabe	Grano 33
Chef do Ano	Rodrigo Rodrigues (O Italiano)	Cristóvão Laruça (Caravela /Turi / Capitão Leitão)	Agnes Farkasvolgyi (A Casa da Agnes)	Caio Soter (Pacato)	Caio Soter (Pacato)	Caio Soter (Pacato)
Chef Revelação	Rodrigo Caldas (Olga Nur)	Isabela Rochinha (Pirex)	Sarah do Vale (All Mar)	Sarah do Valle (All Mar)	Sarah do Valle (All Mar)	Will Oliveira (O Jardim)
Maitre do Ano	Felipe de Souza (Ninita)	Renato Martins (O Italiano)	Robson Freitas (Gero)	Robson Freitas (Gero)	Hugo Castro (Pacato)	Robson Freitas (Gero)
Sommelier do Ano	Bryan Wingleston Santos Lopes (AA Wine Experience)	Ernando Pereira (O Italiano)	Denis Marconi (Taste-Vin)	Gustavo Giacchero (Pacato)	Gustavo Chiachero (Pacato)	Helbert Alessandro (Rullus Bistrô)

Vencedores Sabores Regionais

SOMA DOS PONTOS DO JÚRI + INTERNET	CATEGORIAS			
	CANTINA TRATTORIA	COZINHA DO MUNDO	COZINHA MINEIRA	JAPONÊS
1º Lugar	Anella Ristorante (6 pontos)	Inka (6 pontos)	Dona Lucinha (7 pontos)	Udon (6 pontos)
2º Lugar	Provincia di Salerno (5 pontos)	Vila Árabe (5 pontos)	Xapuri (4 pontos)	Taika Izakaya (5 pontos)
3º Lugar	Cantina Piacenza (3 pontos)	Hou Mei (2 pontos)	Cozinha Tupis (3 pontos)	Rokkon (2 pontos)

VOTAÇÃO DO JÚRI (CADA VOTO = 1 PONTO)

VOTAÇÃO NA INTERNET (*)

LUIS CARLOS STEIN (CASSIN)	MÁRCIO DE MENEZES FILHO	MÁRCIO MORGADO HORTA	PAULO SPURI
Provincia di Salerno	Anella Ristorante	Cantina Piacenza	Nonna Carmela
Vila Árabe	Inka	Vila Árabe	Hou Mei
Nutreal	Nutreal	Dona Lucinha	Cozinha Tupis
Taika Izakaya	Taika Izakaya	El Mai	Udon
Restaurante do Porto	Tasca do Miguel	Restaurante do Porto	Taberna Baltazar

O mais votado na internet 3 PONTOS	O segundo mais votado na internet 2 PONTOS	O terceiro mais votado na internet 1 PONTO
Anella Ristorante	Provincia di Salerno	Cantina Piacenza
Inka	Vila Árabe	Hou Mei
Xapuri	Dona Lucinha	Cozinha Tupis
Udon	Taika Izakaya	Rokkon
Caravela	Restaurante do Porto	Tasca do Miguel

Taste-Vin	D'Artagnan	Ninita	Glouton
Hacienda 1979	Hacienda 1979	Ricardo Handan – Cozinha Árabe	Grano 33

Resultado na p.154

Resultado na p. 154

Simone Paratela (Pasta Lab)	Marise Rache (D'Artagnan)	John Oliveira (El Mai)	Caio Soter (Pacato)
Rodrigo Caldas (Olga Nur)	Sarah do Valle (All Mar)	Rodrigo Caldas (Olga Nur)	Will Oliveira (O Jardim)
Josilmar Clementino Assis (Olga Nur)	Geraldo Magela (Benvindo)	Denise Rache (D'Artagnan)	Denise Rache (D'Artagnan)
Denis Marconi (Taste-Vin)	Denis Marconi (Taste-Vin)	Helbert Alessandro (Rullus Bistrô)	Robson Santiago (Glouton/Ninita)

Resultado na p. 268

Resultado na p. 264

Resultado na p. 254

Resultado na p. 260

PORTUGUÊS

Caravela
(6 pontos)

Restaurante do Porto
(5 pontos)

Tasca do Miguel
(3 pontos)

*Votação dos leitores/
internautas no site
www.encontrogastro.com.br/bh
de 01/06 a
07/08 de 2023

**Critério de desempate:
mais votado pela internet



Reprodução Instagram

FESTAS

CELEBRAR É PRECISO

Comemorando 20 anos, a 100% Eventos se destaca no mercado nacional de aluguel de móveis e cenografias para cerimônias sociais e corporativas, e apresenta filial em BH

Tudo começou na organização de uma festa de casamento, quando a mãe da noiva percebeu que havia uma lacuna no mercado de locação de móveis no Brasil. "O que se encontrava eram apenas mesas com toalhas e cadeiras, todas iguais e sem nenhuma sofisticação", diz Paola de Picciotto, sócio fundadora da 100% Eventos, empresa fundada em São Paulo e especializada em aluguel de móveis e cenografias para eventos sociais e corporativos. A solução, naquela época, foi ela mesma ajudar no desenho dos móveis da festa, o

que acabou se tornando uma verdadeira sensação. "Junto ao produtor, desenhamos móveis laqueados, com design diferenciado e até iluminação interna". O sucesso foi tanto que mãe e filha decidiram viajar para pesquisar o mercado de locação nos Estados Unidos e na Europa. A partir dali, nasceria um negócio lucrativo e que, 20 anos depois, contaria com um acervo de 70 mil peças. "Temos opções para todos os estilos, indo do clássico ao contemporâneo. Além da qualidade do mobiliário, nos diferenciamos pela quantidade de cada item, prontos para

atender a grandes demandas", diz Flávia de Picciotto Terpins, a empresa inspirou uma verdadeira transformação no mercado de eventos.

Focada na locação de móveis premium, a 100% Eventos investiu também em customização com serviços de tapeçaria, marcenaria e pintura, personalizando os móveis de acordo com a demanda de cada cliente. Após sofrer com os revezes da pandemia, a empresa voltou com força total e, em 2022, inaugurou uma filial em Belo Horizonte. "Já nos relacionávamos com profissionais renomados do Brasil



Cleiby Trevisan/divulgação



Fotos: Divulgação

100% EVENTOS

www.cemporcentoeventos.com.br

Contato: (11) 3604-8039 | (31) 3282-8830



Atentas ao mercado, mãe e filha já se preparam para lançar uma nova linha de mobiliário inspirada na última feira de Milão: "Fazemos uma curadoria apurada para manter a qualidade do nosso acervo, seguindo tendências e disponibilizando sempre novidades aos nossos clientes", diz Paola de Picciotto, ao lado de Flávia Picciotto Terpins



Acervo de 70 mil peças: indo do clássico ao contemporâneo, a 100% eventos possui mobiliário para todos os gostos e estilos, e se diferencia no mercado tanto pela qualidade dos produtos quanto pela quantidade disponível de cada item

todo, mas agora nos posicionamos para atender, daqui, ainda melhor todo o mercado mineiro e a região centro-oeste". Presente em grandes festas e eventos de todo o país, a empresa participou da última edição do Gala BrazilFoundation, realizado em BH, com todo o mobiliário, ao lado de Denise Magalhães, decoradora que assinou o projeto. Com o lema "Celebrar é preciso", mãe e filha já se preparam para lançar uma nova linha de mobiliário inspirada na feira de Milão. Fazemos uma curadoria apurada para manter a qualidade do nosso acervo, seguindo tendências e disponibilizando sempre novidades aos nossos clientes", diz Paola de Picciotto. Para elas, é preciso acreditar no poder da celebração, tanto para marcar datas importantes quanto para fomentar a economia e gerar empregos. Muito antes de existir a sigla de ESG, revela Flávia, "já colocávamos esse conceito em prática, pensando no bem-estar dos nossos colaboradores e da sociedade". Pioneira, a empresa se orgulha de ser a primeira Carbono Neutro do setor. O próximo passo é pintar o Brasil todo de laranja, cor que representa a marca. A primeira pincelada já foi dada em BH.

PERFIL DOS JURADOS



ANA CAROLINA MARTINS

A empresária gosta de cozinhar e aproveita suas habilidades culinárias para criar refeições especiais em casa quando o tempo permite. Seja cozinhando para sua família ou apreciando pratos preparados por outros chefs em restaurantes, quando costuma sair para almoçar ou jantar, seu gosto pela área é evidente.



CLÁUDIA NAVARRO

Especialista em reprodução humana, a médica conta que gosta muito de cozinhar e testa em casa, para a família, as receitas de que mais gosta. Ela também acredita que "comer fora vai além da alimentação. Envolve toda uma experiência cultural, de sabores e de convivência, seja no nível pessoal ou profissional".



FABIO LOPES DE QUEIROZ

Ele valoriza a oportunidade de sair para comer, onde pode apreciar uma variedade de pratos sem se preocupar com a preparação. Duas vezes por semana, o médico e sua família têm o hábito de desfrutar de almoços ou jantares fora de casa. Esses momentos, ele diz, são experiências compartilhadas que fortalecem os laços familiares.



FERNANDA RESENDE

Embora a culinária não seja seu forte, ela enxerga o ato de cozinhar como um desafio que não a impede de buscar alternativas para saborear refeições deliciosas. Para melhorar suas habilidades culinárias, a fonoaudióloga já fez cursos de culinária na Adore, demonstrando seu desejo de aprimorar suas competências na cozinha.



JOSÉ ANGELO DE MELO

Casado e pai de uma filha de 25 anos, o empresário costuma almoçar ou jantar fora de casa duas a três vezes por semana. Para ele, essa escolha está enraizada na busca pela facilidade em meio à rotina ocupada, principalmente quando a refeição é servida em ambiente que proporciona comodidade e sabor.



LAILA RIBEIRO

Mãe de João Pedro, de 10 anos, e Davi, de 8 anos, ela e seu marido reservam duas vezes por semana para sair juntos e quebrar a rotina. Nos finais de semana, a publicitária aprecia a refeição em família, trazendo seus filhos e amigos para a mesa. Esses momentos representam a união e alegria que a comida pode trazer.



MARCO AURÉLIO BRAGA

A paixão por comida vai além de apenas satisfazer a fome. O diretor de uma grande mineradora é um entusiasta da culinária, apreciando a oportunidade de explorar diferentes sabores e experimentar culinárias variadas. Os restaurantes oferecem a ele um ambiente convidativo e a praticidade de não se preocupar com o preparo das refeições.



PATRICIA DOLAFI

A diversidade culinária da sua família é realçada por seu marido ser iraniano e trazer consigo os autênticos temperos do Irã, resultando em uma fusão deliciosa de sabores. Assim, a ortodontista constrói uma atmosfera acolhedora e rica em sabores. Tanto em casa quanto fora ela torna cada refeição uma experiência memorável para sua família e amigos.



PAULO HENRIQUE LAIA

Para o cirurgião plástico, as experiências culinárias são uma jornada de sabores e sensações. Sair para almoçar ou jantar fora ocorre em momentos especiais e essa frequência depende de vários fatores. Ele diz que a dinâmica da vida muitas vezes influencia as escolhas, mas o desejo de aproveitar a vida é sempre constante.



PEDRO HERMANN

Pai de três filhos, com idades de 11, 6 e 2 anos, o economista equilibra as responsabilidades profissionais com o prazer que a culinária proporciona. A vida atarefada limita o tempo disponível para cozinhar, por isso ele costuma sair para comer quatro vezes por semana, para "experimentar pratos diferentes e mais elaborados".

Fotos: Divulgação, Arquivo Pessoal e Paulo Márcio/Encontro



A RECEITA CERTA PARA UMA VIAGEM INESQUECÍVEL.



Aqui, entendemos que alugar um carro vai além da praticidade. É como temperar sua jornada com um toque especial de liberdade e diversão.



ALUGUEL
DIÁRIO



PLANOS
MENSAIS



CARRO POR
ASSINATURA



GESTÃO
DE FROTAS

FALE CONOSCO

(37) 9 9819 9872

(37) 3249 3700

Rua Boa Esperança, 467, Bairro
Fazenda da Chácara, Itaúna- MG

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

WWW.MMALUGUELDECARROS.COM.BR

M/M

Aluguel de carros

VOTAÇÃO DO JÚRI (CADA VOTO = 1 PONTO)

CATEGORIAS	ANA CAROLINA MARTINS	CLAUDIA NAVARRO	FÁBIO LOPES DE QUEIROZ	FERNANDA RESENDE	JOSÉ ANGELO DE MELO	LAILA RIBEIRO
	Bistrô	D'Artagnan	Taste-Vin	Taste-Vin	D'Artagnan	Taste-Vin
Carne/Parrilla	Pobre Juan	Cozinha de Fogo Walls	Outback Steakhouse	La Macelleria	Pobre Juan	Pobre Juan
Carta de Vinhos	Gero	Taste-Vin	Olga Nur	Taste-Vin	Taste-Vin	Taste-Vin
Cozinha Contemporânea	Pacato	Olga Nur	Olga Nur	Glouton	Glouton	Pacato
Cozinha Variada	La Matta	La Matta	The House Food & Fun	La Matta	Nuúu	La Matta
Italiano	Ninita	Gero	O Italiano	O Italiano	Ninita	Gero
Melhor Restaurante de BH	D'Artagnan	Gero	Olga Nur	Glouton	Alguidares	Taste-Vin
Restaurante Revelação 2023	Hacienda 1979	Grano 33	Marítimo	Hacienda 1979	Ricardo Hamdan - Cozinha Árabe	Hacienda 1979
Chef do Ano	Marise Rache (D'Artagnan)	Agnes Farkasvolgyi (A Casa da Agnes)	Rodrigo Rodrigues (O Italiano)	Marcelo San (Udon Belvedere / Udon Mercure)	Américo Piacenza (Cantina Piacenza)	Marise Rache (D'Artagnan)
Chef Revelação	Rodrigo Caldas (Olga Nur)	Sarah do Valle (All Mar)	Rodrigo Caldas (Olga Nur)	Carol Carneiro (Orsinoh)	Isabela Rochinha (Pirex)	Sarah do Valle (All Mar)
Maitre do Ano	Robson Freitas (Gero)	Carlos Roberto de Oliveira (Vila Chalezinho)	Josimar Clementino Assis (Olga Nur)	Denise Rache (D'Artagnan)	Robson Freitas (Gero)	Robson Freitas (Gero)
Sommelier do Ano	Robson Santiago (Glouton/Ninita)	Bryan Wingleston Santos Lopes (AA Wine Experience)	Hugo Fernando (Olga Nur)	Denis Marconi (Taste-Vin)	Denis Marconi (Taste-Vin)	Gustavo Giacchero (Pacato)

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 (8 pontos)	Taste-Vin (8 pontos)	Pacato (6 pontos)
2º Lugar	Taste-Vin (7 pontos)	OssO-Mind The Bones (2 pontos)	Gero (4 pontos)	Glouton (5 pontos)
3º Lugar	Ah!Bon (1 ponto)	La Macelleria (2 pontos)	Olga Nur (2 pontos)	Per Lui, (3 pontos)

VOTAÇÃO DO JÚRI (CADA VOTO = 1 PONTO)

VOTAÇÃO NA INTERNET (*)

MARCO AURÉLIO BRAGA	PATRICIA DOLAFI	PAULO HENRIQUE LAIA	PEDRO HERMANNY
Taste-Vin	Taste-Vin	D'Artagnan	D'Artagnan
La Victoria	Pobre Juan	La Victoria	Pobre Juan
Gero	La Victoria	Taste-Vin	Taste-Vin
Glouton	Glouton	Per Lui,	Pacato
La Matta	Pellegrino	Outland	Cozinha Santo Antônio
Gero	Ninita	O Italiano	Gero

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
Pobre Juan	OssO - Mind The Bones	La Macelleria
Taste-Vin	Gero	Olga Nur
Pacato	Per Lui,	Glouton
La Matta	O Jardim	Birosca S2
Ninita	Gero	O Italiano

Glouton	Pobre Juan	Provincia di Salerno	D'Artagnan
Hacienda 1979	Hacienda 1979	Hacienda 1979	Hacienda 1979

Taste-Vin	Glouton	D'Artagnan
Hacienda 1979	Grano 33	Forno da Saudade

Rodrigo A. Fonseca (Taste-Vin)	Cristóvão Laruça (Caravela / Turi / Capitão Leitão)	Massimo Battaglini (Outland)	Rodrigo A. Fonseca (Taste-Vin)
Will Oliveira (O Jardim)	Will Oliveira (O Jardim)	Rodrigo Caldas (Olga Nur)	Sarah do Valle (All Mar)
Denise Rache (D'Artagnan)	Felipe de Souza (Ninita)	Robson Freitas (Gero)	Denise Rache (D'Artagnan)
Robson Santiago (Glouton/Ninita)	Denis Marconi (Taste-Vin)	Denis Marconi (Taste-Vin)	Denis Marconi (Taste-Vin)

Resultado na p. 268

Resultado na p. 264

Resultado na p. 254

Resultado na p. 260

* Votação dos leitores/internautas no site www.encontrogastro.com.br/bh de 01/06 a 07/08 de 2023

**Critério de desempate: mais votado pela internet

COZINHA VARIADA	ITALIANO**
La Matta (8 pontos)	Ninita (6 pontos)
O Jardim (2 pontos)	Gero (6 pontos)
Birosca S2 (1 ponto)	O Italiano (4 pontos)

SOMA DOS PONTOS DOS 50 JURADOS + INTERNET	CATEGORIAS	
	MELHOR RESTAURANTE DE BH	RESTAURANTE REVELAÇÃO 2023
1º Lugar	Taste-Vin (15 pontos)	Hacienda 1979 (26 pontos)
2º Lugar	Glouton (11 pontos)	Grano 33 (10 pontos)
3º Lugar	D'Artagnan (6 pontos)	Forno da Saudade (7 pontos)

EVENTOS



A empresária Dany Cabral: "O público mais exigente nos impulsiona a buscar sempre inovar e sair de nossa zona de conforto, influenciando muito no nosso crescimento"

Fotos: @s2fotoevideo/divulgação



VILLA CAMELADOS: DOÇURA E ELEGÂNCIA EM CADA DETALHE

Espaço de festas inaugura unidade no Vale do Sereno, em Nova Lima

O mercado de eventos e festas em Belo Horizonte ganha um novo protagonista com a inauguração do Villa Caramelados, no charmoso Vale do Sereno, em Nova Lima. O empreendimento é a aposta ousada de Dany Cabral, que expressa entusiasmo quando fala sobre o sonho materializado em 1,7 mil metros quadrados. "O espaço nasceu em tempo recorde. Uma obra que levaria 90 dias foi executada em 45 dias graças a um time de excelentes profissionais, desde o projeto e engenharia até a equipe de limpeza de obra que trabalharam unidos e movidos pelo mesmo ideal: entregar o espaço de festas mais lindo da cidade", conta.

O Villa Caramelados foi projetado para acomodar uma ampla variedade de eventos, desde festas infantis até casamentos e eventos corporativos em um ambiente sofisticado e acolhedor. Dany garante que a personalização é uma prioridade, permitindo que festas



únicas e memoráveis reflitam a essência de cada cliente. A decoração é marcada por cores vibrantes e elementos ornamentais que contam histórias, sem prescindir da estética elegante e clean.

Os diferenciais do espaço não se limitam apenas à atmosfera charmosa e bem planejada. O Villa Caramelados oferece um bar de drinks e uma cafeteria que serve, além do tradicio-



A nova casa no Vale do Sereno, inaugurada em 15 de julho: 200 contratos fechados em menos de uma semana



Fotos: Divulgação



nal cafezinho, um delicioso chocolate quente, cappuccino e mino porções de quitutes e tortas exclusivas da Caramelados Doceria – que também é a fornecedora dos doces, bolos e salgados das festas da casa, assegurando qualidade e o toque pessoal e afetuoso que faz de cada evento uma experiência única. São produzidos, em média, 25 mil salgados por semana e 12 mil doces.

Com capacidade para até 400 pessoas, o Villa Caramelados não tem limitações em seu bufê, que abrange desde os mais refinados salgados e refeições elaboradas até a descontração das comidas japonesas e propostas especiais para os pequenos convidados, que contam com uma lanchonete pensada neles no espaço infantil. Lá, as crianças podem desfrutar de lanches preparados na hora, como hambúrgueres e pizzas, garantindo uma experiência única e divertida para o paladar exigente dos mais novos.

A atenção aos detalhes é evidente no mobiliário de luxo. Há ainda um painel de LED gigante para projeções temáticas, elevador para acessibilidade, serviço de barman e boate. O ambiente acolhedor e seguro garante que os convidados se sintam em casa, independentemente da idade.

Se a festa for infantil ou familiar, por exemplo, o Villa Caramelados lança mão de um espaço kids e baby equipado

com brinquedos lúdicos e modernos jogos virtuais, além de um charmoso campo de futebol. Enquanto os pequenos se divertem, os pais podem jogar sinuca ou contemplar o vale a partir de uma varanda no segundo andar do prédio – que pode ser curtida independentemente do tema ou faixa etária da festa.

Os clientes testemunham que a confiança e admiração que Dany e sua equipe conquistaram ao longo dos anos são inquestionáveis. Ao anunciar o Villa Caramelados nas redes sociais, mais de 200 contratos foram fechados em menos de uma semana, um atestado do compromisso e paixão que permeiam cada celebração que produzem. “Já inauguramos o espaço no último dia 15 de julho com a agenda até novembro de 2023, com poucas datas disponíveis para festas aos finais de semana”, conta.

Dany destaca a importância da entrega e do trabalho em equipe ao longo de 13 anos, nos quais estima ter realizado mais de 10 mil festas. Ela valoriza a conexão com os 19 funcionários fixos da casa, além de 200 freelancers, com quem compartilha desafios e conquistas. Agora, considera que a empresa está em plena expansão. “O público mais exigente nos impulsiona a buscar sempre inovar e sair de nossa zona de conforto, influenciando muito no nosso crescimento”, avalia.

Verdinho Restaurante

MAIS DE 1,2 MIL CLIENTES POR DIA

É lá se vão 20 anos desde que o Verdinho abriu as portas. Soraya Hazana, uma das fundadoras, tem a história na ponta da língua. Primeiro, começou vendendo PF (prato feito) em uma lojinha de 15 metros quadrados dentro do Center São Bento. O tempero conquistou os moradores do bairro e logo ela precisou crescer. Alugou então um espaço de 22 metros quadrados com capacidade para 36 clientes por vez. “Eu achava que aquilo era o céu. Antes, eram apenas 12 por vez”, lembra. O céu, no entanto, estava bem mais distante. Hoje, a unidade no mesmo shopping tem 250 metros quadrados e recebe 200 comensais simultaneamente. Se juntar aí os restaurantes localizados no Falls Shopping e Canadá Shopping, são mais 500 lugares. Para se ter uma ideia da dimensão do Verdinho atualmente, a rede atende, em média, 1,2 mil pessoas por dia. “É muita gente”, diz Soraya.

O segredo está em não deixar o negócio cair na mesmice. O bufê está sempre se renovando. “Não dá para ficar parado. A gente troca as travessas, os talheres, vai atrás do que as pessoas desejam comer”, explica. A variedade também faz diferença. São mais de 100 opções diariamente, que atendem desde pessoas que buscam uma comidinha caseira como as que não dispensam um toque de sofisticação. Nos finais de semana e feriados, por exemplo, os clientes encontram receitas com bacalhau – bacalhoda, à moda do chef e gratinado – bobó de camarão e feijoada. Agora, para os apaixonados por comida mineira, todos os dias têm tropeiro e verduras frescas refogadas na cebola e alho. Os preços variam de R\$ 81,90 (durante a semana) e R\$ 93,90 (finais de semana e feriados). Para a criançada, as unidades do Jardim Canadá e do Falls ainda contam com um espaço kids, onde podem, inclusive, serem realizadas festas de aniversário.

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, Jardim Canada, Nova Lima,
(31) 98437-1798. Diariamente: 11h até o último cliente. @verdinhobh.

Fotos: Paulo Márcio





Posta de bacalhau à moda do chef: uma das receitas especiais servidas nos fins de semana



Gabriele Carvalho, Shirley Hazana e Soraya Hazana: história da rede começou há 20 anos, em uma lojinha de 15 metros quadrados





Porcão

QUALIDADE DO PASTO AO PRATO

Em 2023, a tradicional churrascaria Porcão não economizou nas novidades. A começar pela inauguração da saladeria, onde o cliente tem acesso a todas as variedades que o bufê apresenta, com ingredientes fresquinhos. É possível montar sua própria salada ou optar por uma das sugestões do chef, como a burrata feita com queijo muçarela recheado com creme de leite fresco. De acordo com o empresário Fernando Jr., que há 20 anos comanda a casa, o atendimento ao cliente ficou ainda melhor, com o investimento nas vendas on-line e a criação de um clube de benefícios. “O Clube Certo dá direito à compra de carne a preço de atacado, além de desconto de até 50% no rodízio e descontos em outros serviços da casa e na rede de parceiros”, diz.

Outra novidade é a linha própria de produtos para churrasco, que engloba além de carnes, temperos e acessórios para quem quer ter a experiência de fazer um churrasco no conforto de casa. “Trabalhamos com bons cortes de Angus, além da linha de suínos e frangos temperados, marinados, ou ao gosto do freguês”. O cliente pode ainda contratar o serviço com produtos e churrasqueiros do Porcão.

Circulam pelo salão 37 cortes entre bovinos, suínos, carneiro e aves, sendo os mais pedidos a picanha, alcatra com queijo, ancho e costela. O rodízio custa R\$ 199,90 por pessoa. “Nosso objetivo é ser uma grande marca de carne e garantir a qualidade dos produtos utilizados do pasto ao prato”, afirma Fernando. Para quem não quer só comida, mas também bebida, diversão e arte, o Porcão movimenta o espaço com jantares harmonizados, confrarias e apresentações musicais.

Av. Raja Gabaglia, 2.671, São Bento, (31) 3293-8787. De ter. a qui.: 12h/15h30 e 18h30/ 23h; sex. e sáb.: 12/0h; dom: 12h/18h. @porcaobh.

Paleta de cordeiro, picanha e alcatra com queijo: três dos cortes mais pedidos pelos clientes

Paulo Márcio



Fernando Jr. destaca a butique de carnes: "Trabalhamos com bons cortes de angus, além da linha de suínos e frangos temperados, marinados, ou ao gosto do cliente"



Projeto Sabor

A QUALQUER HORA DO DIA

No Projeto Sabor não existe isso de que almoço é ao meio-dia. Por ali, das 11h às 22h o cardápio está completamente disponível para os frequentadores. Ou seja, é ele quem faz seus próprios horários. “O dia todo o cliente terá à disposição pratos e lanches”, explica o proprietário Igor Lopes. O restaurante foi um dos primeiros de Belo Horizonte a investir pesado na ideia de refeições preparadas com ingredientes naturais e saudáveis. Na cozinha, não entram conservantes, corantes ou qualquer outro aditivo químico que possa ser prejudicial à saúde. “A gente tem como missão desde sempre levantar a bandeira da saudabilidade e de trazer o tema do campo à mesa”, diz Igor. Sendo assim, há 19 anos, a empresa vem criando uma forte rede de fornecedores e colaboradores. Alguns, como Patrick e Willian, que atendem na unidade originária, no São Bento, estão na folha de funcionários há mais de 15 anos. “Acredito que esses dois pilares são essenciais para que qualquer negócio dê certo”, diz Igor.

No cardápio há muitas opções de grelhados, massas, entradas, saladas, omeletes, tapiocas, sanduíches quentes e frios, sucos... Dá para agradar a gregos e troianos. Uma boa dica é ficar sempre atento à “sugestão do chef”. Todos os dias, a cozinha cria um prato diferente com as cinco proteínas oferecidas no cardápio: frango, tilápia, salmão, filé mignon e bife ancho. Um exemplo é o salmão grelhado com tomate confit, purê de banana-da-terra, seleta de legumes e crispy de alho-poró; ou ainda a moqueca de cogumelos acompanhada de arroz, farofa de banana e batata palha artesanal. O cliente ainda pode montar seu prato combinando uma proteína com uma opção de molho e dois acompanhamentos, que variam de arroz sete grãos com brócolis a moranga com gengibre e mel.

Av. Cônsul Antônio Cadar, 127, São Bento, (31) 3342-1373. Dom. a qui.: 11h/22h; sex. a sáb.: 11h/21h30. Mais 3 endereços. @projetosabor.

Fotos: Paulo Márcio

Salmão grelhado com risoto pomodoro e crispy de alho-poró: uma das opções que costuma aparecer como sugestão do chef



Igor Lopes:
"A gente tem
como missão
desde sempre
levantar a bandeira
da saudabilidade
e de trazer o tema
do campo à mesa"

Alguidares

VOCÊ JÁ FOI À BAHIA? ENTÃO VÁ

É axé purinho. Além do cheiro de dendê e leite de coco que atravessa as janelas do casarão de esquina na rua Pium-í, no Anchieta, o Alguidares traz toda a energia (axé, em iorubá) da Bahia para a capital mineira. A inauguração do restaurante, inclusive, há 27 anos, aconteceu em 2 de fevereiro, dia de Iemanjá. O uniforme dos atendentes também é inspirado nas roupas usadas nas cerimônias das religiões de matriz africana, com turbantes, guias e saias rodadas. Da cozinha, saem preparos ancestrais, a maioria inspirada em rituais afro-brasileiros nascidos na Terra de Todos os Santos. A proprietária, Deusa Prado, baiana de nascimento e alma, faz questão de manter as tradições mesmo com o passar de quase três décadas e apesar da distância do mar. “Aqui é Bahia”, diz com o sotaque cantado.

Da Ilha de Itaparica, onde passa boa parte do ano, Deusa traz alguns ingredientes como o camarão seco e a farinha. No cardápio, a grande estrela é a moqueca, que aparece em nove versões. “Mas dá para fazer moqueca de qualquer coisa, inclusive de ovo, abobrinha e caju”, explica Deusa. As do Alguidares são as mais tradicionais, preparadas com frutos do mar e peixe. Todas levam o nome de uma personalidade ou algo relativo à cultura baiana. A Caetano Veloso tem lagosta, já a Tereza Batista mistura peixe e banana-da-terra. “É uma receita que agrada a todos”, completa. Outro prato que faz sucesso é o bobó de camarão, o Claudia Leite, servido em panela de barro e que chega à mesa borbulhando. Um espetáculo para todos os sentidos. Para começar, vale a pena pedir uma porção de acarajé, tombado como Patrimônio Cultural Imaterial do Brasil. O cliente pode escolher o bolinho de feijão com camarão seco ou fresco. Mas antes, para abrir o apetite, vá de Olodum, a tradicional batida de coco da casa.

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

Fotos: Paulo Márcio

A moqueca Dona Flor, de camarão: todos os pratos levam nome de uma personalidade ou algo relativo à cultura baiana



Os sócios Hildebrando Mota e Deusa Prado: há 27 anos trazendo o axé da Bahia para Belo Horizonte





Barolio

COMO AS FEITAS EM NÁPOLES

Desde que o chef italiano Carlo Caredda voltou para a Europa – atualmente está na Suíça – a turma da cozinha do Barolio mostrou que aprendeu direitinho as lições passadas por ele. A casa continua trazendo para capital a verdadeira comida napolitana, com destaque para as pizzas, eleitas as melhores da cidade por **Encontro Gastrô 2023**. Massa fininha com borda aerada e crocante é uma das principais características da receita. “A nossa massa sofre uma fermentação de 48 horas, o que garante sua leveza”, explica o sócio-administrador Mateus Hermeto. As escolhas dos ingredientes também são essenciais: a farinha vem da Itália; a muçarela é de búfala; o molho é preparado com tomate pelatti; e todos os hortifrúteis são frescos. Depois de abertas e recheadas, as massas entram no forno a uma temperatura de 400 graus, onde ficam por apenas 90 segundos. E pronto!

O cardápio conta com 12 opções de recheios. A preferida do dono é a Amalfitana, molho de tomates pelatti, muçarela de búfala, parmesão, basilíco, parma, cogumelos-paris e brie. Para os mais ousados, há a Isolda Verde, preparada com muçarela de búfala, parmesão, pesto de rúcula, camarões e raspas de limão-siciliano. São 10 opções de massas, além de quatro de Secondi Piatti – os italianos dividem a refeição entre primeiro e segundo prato. Entre as pastas, a mais pedida é a que leva o nome da casa: massa de grano duro com iscas de mignon, rúcula, grana padano, tomatinhos e molho pomodoro.

As boas novas é que o Barolio vai ganhar nova unidade na Savassi, com capacidade para 80 pessoas. A partir de setembro, o belo-horizontino poderá experimentar as redondas no coração do bairro, na esquina das ruas Rio Grande do Norte com Tomé de Souza.

Al. Oscar Niemeyer, 1.033, loja 4, Bloco B, Vila da Serra, Nova Lima, (31) 3786-1359. Seg. a sex.: 11h/23h; sáb.: 12h/00h; dom.: 12h/21h. Rod. Januário Carneiro, 9339, Vila Castela, Nova Lima. Seg. a sáb.: 17h/23h; dom.: 17h/22h. @baroliobh.

Pizza Barolio: molho de tomates pelatti, muçarela de búfala, parmesão, basilíco, rúcula e parma

Fotos: Paulo Márcio



O sócio administrador Mateus Hermeto: "A nossa massa sofre uma fermentação de 48 horas, o que garante sua leveza"

Cantina do Lucas

UM VIVA À ETERNA BOEMIA

Não é fácil se manter dentro da tradição por 62 anos. Assim, o gerente Antônio Mourão justifica o sucesso da Cantina do Lucas, vencedor em sua categoria em **Encontro Gastrô – O Melhor de BH 2023**. No grupo há 35 anos, Mourão está à frente do restaurante localizado no Edifício Maletta desde 1999 (antes, cumpriu expediente na Casa dos Contos), e já viu de tudo um pouco por ali. Certa vez, Paulinho da Viola foi jantar com toda a família. Até o escritor português José Saramago, prêmio Nobel de Literatura, se rendeu aos sabores da Cantina. “O Wagner Tiso, Milton Nascimento e Paulo Braga começaram o Berimbau Trio tocando em uma boate aqui no Maletta e eram nossos clientes assíduos. Tanto que quando foram gravar um documentário sobre o nascimento do Clube da Esquina fizeram questão de gravar no restaurante”, diz.

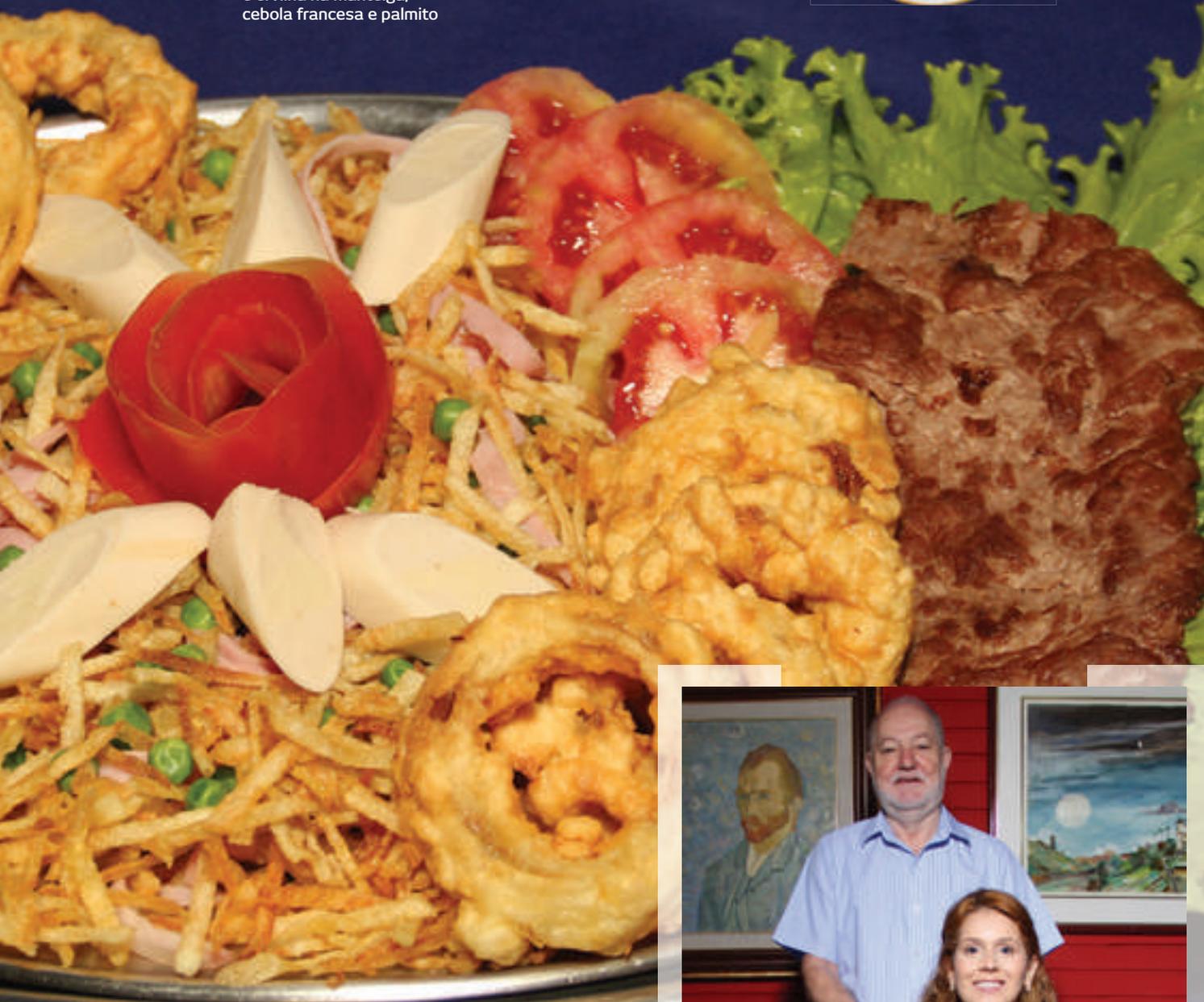
Para Mourão, a Cantina foi fundamental na transformação da boemia em BH. “Quando a casa foi inaugurada, a cidade parava às 22h. Aqui virou um reduto de intelectuais e artistas que vinham jantar depois do cinema ou do teatro”, explica. Ao atravessar o salão, o cliente encontra um ambiente saído do século passado. Tudo por ali tem o peso da história. Serviço à inglesa, baixelas de inox e pratos fartos são algumas das características marcantes da casa. Entre as receitas mais procuradas estão o filé à parmegiana e o filé à cubana servido com palmito, banana e abacaxi à milanesa, batata palha, ovo frito, cebola e bacon. O estabelecimento funciona de segunda a segunda e às sextas e sábados o serviço se estende até às 2 horas da manhã. A novidade é que, no ano que vem, será inaugurada uma estátua do garçom Olímpio – que trabalhou na casa por mais de quatro décadas – bem em frente ao Maletta.

Av. Augusto de Lima, 233, loja 18, Edifício Maletta,
Centro, (31) 3226-7153. Seg. a qui.: 11h30h/0h;
Sex. e sáb.: 11h30/ 2h; e dom.: 11h30/0h. @cantinadolucas.

Fotos: Pádua de Carvalho



Filé à francesa: filé grelhado, batata palha, presunto e ervilha na manteiga, cebola francesa e palmito



O gerente Antônio Mourão e a sócia Maria Leonor Roque: para eles, cantina foi fundamental na transformação da boemia em BH

Anella Ristorante

A COZINHA ITALIANA NÃO PARA DE CRESCER

O chef Theodoro Peluso, de 45 anos, assumiu a cozinha do Anella há menos de três, depois de perder o irmão Paolo para a covid, no início de 2020, mas já tem uma ideia de quem vai sucedê-lo na tarefa: o filho mais novo, Pietro, de 14 anos, que está se tornando um aprendiz da profissão. “Ele leva jeito”, diz o pai, orgulhoso. E completa: “Meu filho vai ser um chef igual ao tio” – afirma, sem esconder a emoção e a saudade de Paolo.

Este é um típico negócio de família, criado pelo pai, Paulo, há 37 anos, e depois transformado em sucesso, numa parceria de Theodoro, que antes administrava o restaurante, com Paolo, o chef, há 10 anos, quando ganhou a forma que tem hoje. Agora, o Anella vai crescer um pouco mais.

A cozinha está sendo ampliada para dar conta do crescimento da demanda do restaurante, do aumento na produção de massas frescas e do mais novo negócio: as festas de casamento, aniversário, eventos empresariais, realizados no salão ao lado. Por isso mesmo, Theodoro anda “muito animado e cansado”, trabalhando de segunda a domingo, porque a casa abre todos os dias para almoço e jantar de dois anos para cá.

A produção de massas frescas que compõem o cardápio do Anella também está a todo vapor, comandada pela masseira-chefe Geralda, há 33 anos na casa. São sete tipos produzidos diariamente, para atender o restaurante e os eventos: spaghetti, rigatoni, lasanha, fettuccine, fusilli, capelletti e ravioli. O spaghetti é a massa que compõe o prato mais pedido, o Carbonara, que ainda leva queijo pecorino, pimenta-do-reino, ovos e *guanciale* (um tipo de bacon artesanal feito com a bochecha do porco maturada, temperada com especiarias). Para acompanhar, uma carta de vinhos com preponderância italiana, rótulos que saem da adega com mais de mil garrafas.

O cardápio enxuto da casa segue a culinária italiana no melhor estilo cantina, dos antepastos – o carpaccio com torradas e queijo é campeão de vendas –, às sobremesas, como o clássico tiramissu. Para manter a tradição dos Peluso, Theodoro tem o apoio de 20 funcionários na cozinha e 42, no total. Se ele quer mudar alguma coisa? “Não. Do jeito que está, está bom assim”, diz o chef que respira a gastronomia italiana desde que nasceu e foi alçado pelo destino à função que hoje exerce com entusiasmo sem igual.

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

OFERECIMENTO:

Del
Maipo
Wines and Licores

O Spaghetti alla Carbonara: prato mais pedido da casa leva massa fresca artesanal, que sai da cozinha do Anella, onde outros seis tipos são produzidos diariamente

Fotos: Pádua de Carvalho



O chef Theodoro Peluso comanda as panelas do restaurante há menos de três anos: de administrador a cozinheiro





Inka

PONTE ENTRE PERU E JAPÃO

Em 2010, ao ser aberto, o Inka foi o primeiro a trazer a cozinha andina para BH. Ainda funcionando na Praça Alaska, no Sion, a casa era especialista em comida peruana. Alguns anos depois, quando mudou de endereço para o bairro Luxemburgo, passou a também oferecer comida japonesa. Os preparos se dividem entre os chefs Marcelo Maurício Alves Costa e Cleiton Batista, esse último responsável pelos pratos nipônicos. Já a gastronomia andina está sob o comando de Marcelo, que aprendeu as técnicas com o chef peruano Pierre Sablich, que comandou a casa por quatro anos. “Ele me ensinou tudo e assumi a cozinha desde que ele saiu, no início da pandemia”, explica Marcelo.

Para o preparo das receitas, Marcelo conta que usa bastante as pimentas, principalmente aji panca, aji amarillo e rocoto. “Elas chegam desidratadas do Peru e então preparo uma pasta. Como são muito fortes, é preciso ter cuidado, ferver várias vezes até que fiquem palatáveis ao gosto brasileiro”, explica o chef. Claro que ele deixa um potinho mais forte para quem não abre mão do calor da picância. Entre as entradas, a mais pedida é Tequeños, pastéis recheados com lomo salteado (filé mignon), queijo e milho acompanhados de molhos de aji e de lomo. E, claro, os ceviches, que aparecem em seis versões. O cliente também pode escolher a degustação que vem com três sabores: clássico, salmão com maracujá e atum com ervas. Já entre os principais, o Tacu Tacu a Lo Pobre (cremosa mescla de feijão branco e arroz, filé empanado, banana empanada, ovo frito e salsa crioula) faz sucesso com a clientela. Para acompanhar, pisco, a bebida mais tradicional do país, preparada desde a era Inca com aguardente de uva.

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. @inkaperuano.

Fotos: Paulo Márcio



Tacu Tacu a Lo Pobre: cremosa mescla de feijão branco e arroz, filé empanado, banana empanada, ovo frito e salsa crioula



O chef Marcelo Maurício Alves Costa, responsável pelos preparos andinos: ele conta que aprendeu as receitas com o chef peruano Pierre Sablich, que comandou a casa por quatro anos e saiu no início da pandemia





Dona Lucinha

PELA JANELA LATERAL

Foi pela janela lateral que o Dona Lucinha sobreviveu ao período de pandemia. A proprietária, Márcia Nunes, lembra que era por ali que ela conseguia fazer a entrega dos pratos pedidos pelo delivery. Quando a pandemia cedeu, a filha de dona Lucinha precisou tomar uma outra decisão importante: abandonar o bufê que existia desde a fundação do restaurante há 33 anos. “Minha mãe sempre foi a luz de tudo e com a mudança tive medo de a luz apagar, já que estava mexendo em algo criado por ela. Que a gente perdesse a tradição”, explica. Pois bem. Márcia precisou enfrentar o desafio e lançou o serviço à la carte. “No início sofremos muito, porque a cozinha, os equipamentos, a equipe, tudo sempre foi acomodado para atender no método bufê. De repente, tínhamos que aprender a porcionar, mudar as travessas e a nossa cabeça”, completa.

Deu certo. Ou melhor, certíssimo. A casa vive lotada. Até os clientes mais antigos aceitaram bem o novo modelo. “Mudamos com o bonde em movimento e posso dizer que renascemos”, diz Márcia. A hospitalidade, marca do estabelecimento, no entanto, continua mais viva do que nunca. Assim que chega às mesas, a clientela é recebida com uma canequinha de canjiquinha como boas-vindas. O cardápio se divide entre Tira-gostos e Cozinha de Fazenda e de Tropeiro. Na primeira categoria, a sugestão é a porção de linguíça, torresmo, limão e molho da casa. Já entre os principais, imbatível é o Mineirinho, uma combinação de arroz, tutu, costelinha com molho de rapadura, agrião e alho frito. E mesmo tendo o frango e o porco como protagonistas, Márcia desenvolveu um prato para os veganos, o Terra Madre: arroz com salsinha e alho, feijão bago-bago, canjiquinha, quiabo, banana-da-terra e couve. De sobremesa, não deixe de experimentar a ambrosia, um clássico da casa há mais de três décadas.

R. Padre Odorico, 38, Savassi, (31) 2127-0788. Seg. a sáb.: 11h/23h; dom. e fer.: 11h/17h. @donalucinhaestaurante.

Fotos: Paulo Márcio

Tutu de feijão com linguíça e ovo cozido: uma das receitas mais tradicionais da casa e que faz sucesso entre novos e antigos clientes



Márcia Nunes, filha da fundadora, conta do desafio de lançar o serviço à la carte: "No início sofremos muito, porque a cozinha, os equipamentos, a equipe, tudo sempre foi acomodado para atender no método bufê"



Udon

EVEM AÍ CAMARÃO CARABINEIRO E OVAS DE BACALHAU

Desde que foi fundado, há 15 anos, o Udon sempre foi conhecido por sua gastronomia fusion, que une métodos e ingredientes de vários países aos preparos clássicos japoneses. Já passaram pelo cardápio insumos como trufas e black cod, peixe-carvão que vive nas profundezas do Oceano Pacífico. Pois bem, a partir de setembro a clientela poderá marcar na agenda o dia certo para comer ingredientes vindos de várias partes do mundo. “Vamos lançar o Dia da Iguaria”, diz Agilberto Martins, sócio da Rede Gourmet, detentora da marca. “São insumos especiais com preços elevados e que precisam ser consumidos dentro de um período relativamente curto. Por isso, a ideia de ter um dia da semana para atender ao público que gosta de novidades e sabores mais sofisticados”, completa. A princípio, será às quartas-feiras. Entre os insumos que o chef executivo Marcelo San pretende trabalhar estão camarão carabineiro, ovas de bacalhau e arenque, além de limão-caviar.

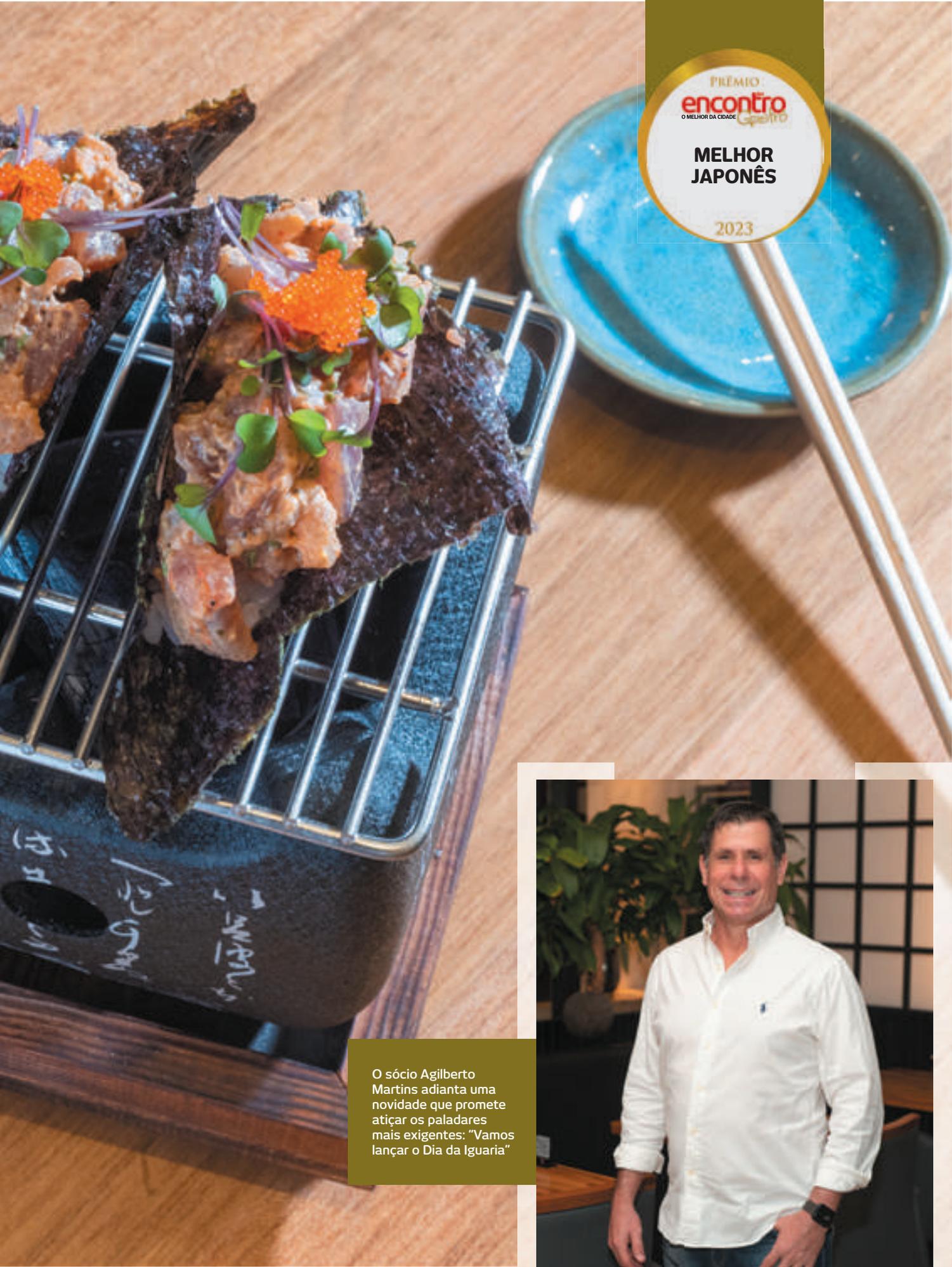
Com duas unidades da cidade, localizadas no Belvedere e no Hotel Mercure, em Lourdes, os cardápios da noite são os mesmos. “A única diferença é que temos almoço somente no Mercure”, explica Agilberto. O cardápio executivo, com entrada, prato principal e sobremesa custa R\$ 89,90. Além do combinado com sashimis, sushis e makis, os clientes contam com pratos variados, como o peixe do dia grelhado com legumes salteados; e o chaufa, arroz picante salteado com polvo, camarão, vegetais, acompanhado de ovo caipira e finalizado com cebola roxa, crispy de baroa e maionese. Já à noite, reinam absolutos os cortes de peixes e frutos do mar que aparecem em receitas como o Maguro Kare, fatias de atum selado com pasta de curry, azeite e temperos mediterrâneos finalizado com flor de sal e cebolinha; e o Hotate Suppai, vieira canadense marinada, servida com emulsão de vinho branco e saquê, azeite aromatizado, ovas, togarashi e flor de sal.

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.



Banza Magoro Spice (alga nori crocante com shari, tartar de atum, ovas massago, layu e cebolinha): cardápio fusion campeão

Fotos: Paulo Márcio



O sócio Agilberto Martins adianta uma novidade que promete atíçar os paladares mais exigentes: "Vamos lançar o Dia da Iguaria"





Caravela

NAVEGANDO SOBRE NOVOS MARES

Quando recebeu o convite para abrir o Caravela no Espaço Gourmet do DiamondMall, Cristóvão Laruça fez apenas uma exigência: queria um lugar com janelas para que entrasse bastante luz natural, pois esse era um dos grandes destaques do restaurante que funcionava, até então, no Museu Abílio Barreto. “Conseguimos. Aqui é como se fosse uma grande varanda e isso faz diferença. Esse conceito de alta gastronomia em shopping é algo muito novo para o belo-horizontino, apesar de ser comum nas grandes capitais de todo o mundo”, diz o chef.

O projeto assinado pelo escritório do português José Lourenço – e com muitos pitacos de Cristóvão, que é também arquiteto – segue o mesmo ritmo do cardápio. O ambiente é clean, arejado e contemporâneo, fugindo aos clichês das bandeirinhas ou elementos do folclore lusitano. “Não que isso seja um problema! Muito pelo contrário, mas a minha cozinha é atual, traz uma Portugal viva, moderna”, afirma Cristóvão, que está cheio de planos para incrementar o cardápio. Ele explica que agora poderá utilizar de métodos de cocção que eram restritos pelo fato de o estabelecimento funcionar dentro de um museu. “Lá, todos os equipamentos eram elétricos; agora posso explorar os grelhados, que são fortíssimos no norte de Portugal, principalmente a costela bovina.”

Enquanto as novidades não chegam, a clientela pode se deliciar com o menu original do Caravela. As cataplanas, um tipo de panela de pressão muito utilizada na região do Algarve, chegam à mesa borbulhando e são um charme. A Moda Goa é preparada com camarões rosa, banana-da-terra e leite de coco. O bacalhau aparece em sete diferentes versões e o à Lagareiro é o mais pedido. A carta de vinhos é predominantemente portuguesa (cerca de 98% dos rótulos vêm da terrinha) e as garrafas custam a partir de R\$ 120.

Av. Olégario Maciel, 1600, DiamondMall, (31) 99585-5804.
Diariamente: 11h30/23h. @caravelabh

Fotos: Paulo Márcio

Lombo de Bacalhau com batatas ao murro, vinagrete e cebola caramelizada com azeite: uma das sete versões do pescado no menu



O chef Cristóvão Laruça, na nova casa, no DiamondMall: "Aqui é como se fosse uma grande varanda e isso faz diferença"



D'Artagnan

UMA EXALTAÇÃO À COMIDA AFETIVA

No dicionário está lá: Bistrô: 1. Restaurante pequeno e despretensioso, onde se servem também bebidas, típico da França. 2. Estabelecimento semelhante, localizado fora da França e eventualmente não ao estilo francês. Pois o D'Artagnan preenche os requisitos com maestria. “Trabalhamos com insumos de luxo, mas não gosto de usar a definição alta gastronomia. É muito importante frisar que somos um lugar descontraído, com atendimento leve, que exalta a comida afetiva”, diz a chef Marise Rache, que este ano conquista também o prêmio de Chef do Ano por **Encontro Gastrô – O Melhor de BH 2023**.

Um exemplo, é o Caviar Polanco, vindo diretamente do Uruguai, produzido por uma família russa, que levou o esturjão para o país e que acaba de entrar no cardápio. “Gosto de pensar que esses ingredientes sofisticados estão ligados a momentos de celebração. Muita gente vem aqui e diz: hoje vou pedir caviar para comemorar meu aniversário de casamento”, explica Marise. E ao que dizem por aí, nada combina mais com essa iguaria que perlage (pérolas), como são batizadas as bolhas de espumantes, champanhes e frisantes. Nesse caso, a carta de vinhos conta com 11 opções com valores a partir de R\$ 160.

Entre os clássicos do D'Artagnan está o camarão com requeijão, arroz de coco e batata chips, uma antiga receita de família. Para os vegetarianos, o crustáceo é substituído por palmito pupunha. Uma novidade, no entanto, vem batendo de frente com o prato mais queridinho dos clientes. É o Lagostim au Beurre Blanc, servido com risoto de bisque, aspargos verdes frescos, farofa noisette e aroma de tangerina. “Virou um sucesso. Já prometi deixar no cardápio o máximo que conseguir, mas o lagostim não é fácil de ser adquirido com frequência”, afirma Marise, que traz os peixes e frutos do mar do litoral do Rio de Janeiro.

R. Tomás Gonzaga, 593, Lourdes, (31) 3295-7878. Ter.: 19h/0h; qua. e qui.: 12h/16h e 19h/0h; sex. e sáb.: 12h/0h; dom.: 12h/17h. @dartagnanbistro.

Fotos: Paulo Márcio

Lagostim au Beurre Blanc:
servido com risoto de
bisque, aspargos verdes
frescos, farofa noisette
e aroma de tangerina



As irmãs Denise e Marise Rache: uma cuida do salão e a outra, da cozinha, em uma união perfeita



Pobre Juan

COM OS DOIS PÉS EM BH

Em 2019, o Pobre Juan colocou pela primeira vez os pés na capital mineira com o restaurante no BH Shopping, no Belvedere. Agora, em abril de 2023, a grife de carnes se firma de vez em solo belo-horizontino com sua segunda unidade, no Espaço Gourmet do DiamondMall. “Como mineiro que sou, tinha muita vontade de ter um espaço nessa região, que é muito icônica na cidade”, diz o sócio Cristiano Melles, que nasceu em São Sebastião do Paraíso e hoje mora em São Paulo.

Com 18 anos de história, o Pobre Juan conta com 15 restaurantes espalhados pelo Brasil. Sua principal marca são os cortes de carne, que lhe garante pelo terceiro ano consecutivo o primeiro lugar em sua categoria pela **Encontro Gastrô – O Melhor de BH 2023**. É uma casa argentina – inclusive, a língua básica do cardápio é o espanhol. Na categoria Las Tapas, as croquetas, tanto a de presunto como a de ossobuco, fazem sucesso. Mas se a ideia é ir direto para as estrelas do menu, a dica é se fixar no que vem da parrilla. O Bife Pobre Juan é o mais pedido e consiste em um corte da capa do bife ancho, exclusivo da casa, extremamente macio e suculento. Para quem prefere uma carne mais magra, vale investir no vacío, corte extraído um pouco abaixo nas costelas do boi e que lembra a nossa fraldinha. Para acompanhar, são 12 tipos de guarnições, entre elas a famosa Papas Soufflê (batatas infladas) e a farofa de pistache. Há ainda opções mais robustas, como risoto de funghi e nhoque ao ragu de calabresa. E como não se vive só de carne, o cardápio contempla peixes e frutos do mar. Chama atenção o Pirarucu Amazônico servido com farofa crocante na manteiga de garrafa, arroz de coco, purê de banana e molho de moqueca; e o Camarões na Brasa, grelhados com molho cítrico de limão-siciliano e servido com risoto Al Nero di Seppia (tinta de lula).

BR-356, 3.049, Loja 61, Piso Mariana, BH Shopping, Belvedere,
(31) 2551-8067. Diariamente: 11h30/22h. Av. Olegário Maciel, 1600,
Santo Agostinho, (31) 3190-0757. @restaurantepobrejuan.

Fotos: Divulgação

Bife Pobre Juan, o mais pedido: corte da capa do bife ancho, exclusivo da casa, extremamente macio e suculento



O sócio Cristiano Melles comemora o sucesso da filial do DiamondMall, em Lourdes: "Como mineiro que sou, tinha muita vontade de ter um espaço nessa região, que é muito icônica na cidade"



Pacato

A EMBAIXADA DA COMIDA MINEIRA

Se tem uma coisa que enche de orgulho o chef Caio Soter é ter sido pioneiro em fundar um restaurante de alta gastronomia totalmente dedicado à comida mineira. No Pacato não entram insumos que não venham das Gerais. Mesmo com um menu arrojado, por lá não passam ingredientes aclamados pelo público como camarão, polvo, ostras e vieiras. “Existem estabelecimentos tradicionais de comida mineira que são maravilhosos, mas nós fomos os primeiros a trazer a nossa culinária para o modelo *fine dining*”, diz Caio.

E a mineirice não se restringe apenas aos pratos. Música, decoração, artesanato e até as cerâmicas usadas são de artistas do estado. Para o atual menu-degustação, que tem o Jequitinhonha como inspiração, as paredes ganharam tons de barro, os objetos de artes foram substituídos pelo artesanato da região e o uniforme da equipe foi mudado. No primeiro semestre, o chef assinou o Do Barro à Lama e agora, a partir de agosto, entrou em cena o Da Lama ao Barro. “É para mostrar a nossa viagem de ida e volta até a região”, explica. O primeiro prato, Pra Acordar, é um café de milho e canela com quitutes: pão que não é de queijo, manteiga de porco e biscoito de queijo assado. Na sequência, são mais nove tempos, que passam desde um pitu (camarão de rio) até uma picanha de sol preparada na própria casa.

Com apenas 48 lugares – por isso é essencial fazer reserva –, o Pacato também atende com o sistema à la carte no período da noite. De quarta a sexta, no almoço, a casa oferece menu executivo com entrada, prato principal e sobremesa. Dá até para matar a saudade da famosa galinhada do chef, servida com sobrecoxa assada e ovo mole. Já nos finais de semana, Caio montou um cardápio para atender a família, com pratos para serem compartilhados como o costelão braseado e barriga de porco à pururuca.

R. Rio de Janeiro, 2.735, Lourdes, (31) 98324-8736. Qua. a sex.: 12h/15h e 19h/23h; sáb.: 12h/16h e 19h/23h; dom.: 12h/16h. @pacatobh.

Fotos: Divulgação



Pitu, um camarão endêmico dos rios mineiros: defumado acompanhado de milho verde, beldroega e molho com urucum e caju



O chef Caio Soter: "Existem estabelecimentos tradicionais de comida mineira que são maravilhosos, mas nós fomos os primeiros a trazer a nossa culinária para o modelo fine dining"





La Matta

BOM GOSTO DE FAMÍLIA

Faz tempo que eles mandam super bem quando o assunto é bom gosto. O pai e avô dos sócios Aurélio e André Nogueira, respectivamente, foi o fundador da Líder Interiores, uma das principais grifes de design e movelaria do país. Inclusive, foi o nome do patriarca, João da Mata, que inspirou o do restaurante. “Sempre gostamos muito de receber em casa. E a comida proporciona esses momentos de encanto com a família e amigos”, diz André. Veio daí, então, a vontade de “crescer” com a mesa e abrir um espaço que pudesse receber mais gente. “Venho do mercado financeiro e nunca tinha trabalhado com gastronomia. Mas sinto que as duas áreas têm algo em comum: precisamos estar sempre perto dos clientes para entender seus desejos e necessidades”, completa André.

Para garantir conforto, os móveis foram todos planejados para o espaço de 220 metros quadrados, divididos entre salão (que inclui um bar iluminado), mezanino e varanda. Na parte de cima, mais intimista, há um mural da artista plástica Carolina Botura que define toda a decoração do espaço. O cardápio, primeiro desenhado pela consultoria Na Mesa, de São Paulo, em breve ganhará reforço de alguns pratos do chef Fred Trindade (ex-Trindade e Tragaluz, em Tiradentes). Mas as mudanças serão sutis, já que a ideia é que a cozinha continue passeando entre terra e mar. Fica no menu, por exemplo, o Polvo & Arroz Negro (polvo grelhado, lula, aioli e gremolata); o tornedor com nhoque na fonduta de queijo Canastra; e o camarão com panceta, arroz agulhinha e lula. A carta de drinques, comandada pelo chef de bar Robson Lage (com passagem pelo The House Food & Fun), também faz sucesso tanto com clássicos da coquetelaria quanto com receitas autorais. O elegante Rubaiyat é preparado com vodca, Fireball, figo, mel e limão-siciliano.

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.

Paulo Mácio

Camarão com
panceta, arroz
agulhinha e lula:
cardápio passeia
entre terra e mar



Aurélio e seu filho André Nogueira, apaixonados por gastronomia: nome do restaurante foi inspirado no patriarca da família, João da Mata, fundador da Líder Interiores



Divulgação



Ninita

MEZZO ITALIANO, MEZZO MINEIRO

Zelosos do seu patrimônio gastronômico e das raízes da sua culinária, os verdadeiros italianos não concordariam com a colocação do Ninita nesta categoria: “É um restaurante italiano ‘inautêntico’”, brinca o chef-proprietário Leo Paixão. Com projeto arquitetônico assinado por Cristiano Sá Motta, o Ninita tem um ambiente ao mesmo tempo acolhedor e elegante, onde uma bem treinada equipe de profissionais serve receitas como stinco de cordeiro com nhoque de mandioca e fonduta de queijos mineiros; polenta cremosa com queijo-minas meia cura e pinga com frita de galinha com quiabo e ora-pro-nóbis; e panna cotta de iogurte e doce de leite com calda de café e farofa de amendoim – exemplos perfeitos do espírito da cozinha da casa, onde clássicos italianos ganham ingredientes tipicamente mineiros.

Dono também do Glouton, premiadíssimo bistrô onde exerce a criatividade em receitas autorais; do Nicolau Bar da Esquina, cujo foco atual é a cozinha latino-americana com toques brasileiros, mexicanos e peruanos; do Nico Sanduíches, atualmente fechado para reforma; e do Mina Jazz Bar, Leo conta que o Ninita foi criado para oferecer comida “italiana” caseira com sotaque mineiro. “Depois de uma década no ramo, percebi que havia demanda para esse estilo de cozinha”, afirma. “É um restaurante pensado para agradar, para oferecer ao cliente o que ele realmente quer.” Quem toca o dia a dia da casa é o chef executivo João Paulo Oliveira, que está na função há dois anos. “Trabalhar ao lado de Leo Paixão tem trazido ânimo para enfrentar os desafios diários da profissão”, diz.

A proposta do Ninita caiu no gosto do público de tal modo, que, de todas as casas de Leo Paixão, é a mais bem-sucedida – e vai servir de modelo para o novo empreendimento do Grupo Glouton, o Però, a ser inaugurado em breve, no Vila da Serra. “Será um restaurante português com um toque a mais que só o brasileiro pode dar”, explica. Um exemplo? No lugar dos peixes de água salgada tão bem trabalhados na cozinha lusitana, o chef vai usar peixes amazônicos.

R. Bárbara Heliadora, 71, Lourdes, (31) 3292-4237. Seg.: 18h/22h; ter. a sáb.: 12h/17h e 18h/22h; dom.: 12h/17h. @ninitabh.

Fotos: Paulo Márcio

Torteli recheado com abóbora acompanhado de camarões VG ao molho curry: uma das receitas que caíram no gosto do público belo-horizontino



O chef executivo João Paulo Oliveira: "Trabalhar ao lado de Leo Paixão tem trazido ânimo para enfrentar os desafios diários da profissão"



Hacienda 1979

COMO LOS HERMANOS

Até o clima contribui. Localizado no Vale do Sol, em Nova Lima, o Hacienda 1979 tem como maior inspiração as estâncias da Bacia Platina. Fincado dentro do Chevals Centro Hípico, o espaço não poderia ter cenário melhor. É fácil a clientela se sentir em uma fazenda argentina com vista privilegiada para o haras. “Aqui ainda faz mais frio que lá embaixo, em BH. É perfeito para carne, vinho e massa”, diz o sócio-gestor Vinicius Veloso. Com projeto assinado por Beth Nejm, a decoração é um rústico-sofisticado, com o uso intenso de madeira, vidro e flores secas. No salão principal, a adega com capacidade para mil garrafas é a estrela do ambiente. O foco da carta são os vinhos da América do Sul, principalmente argentinos e brasileiros. Os preços começam em R\$ 120.

Já o menu é italo-argentino. Vinicius explica que, quando começou a pesquisa para a montagem da casa, percebeu que, no início do século XX, cerca de 40% da população argentina era nascida na Itália. “Não fazemos uma comida italiana tradicional. São pratos que têm essa origem, mas que foram absorvidos pela cultura argentina”, afirma. É o caso, por exemplo, do Pacchero y Trufas, massa um pouco mais robusta que o pappardelle, servida com fonduta de queijo, cogumelos e linguiça na brasa. Ou seja, a parrilla, claro, vira e mexe se faz presente nos preparos. Todos os cortes são black angus Carapreta. Alguns comuns aos hermanos têm conquistado o paladar nacional como a *entraña* (*skirt steak*), servida inteira sobre uma madeira.

E para não deixar dúvidas, o 1979 é em referência ao ano do nascimento do Grupo Chalezinho, que além da Hacienda é dono outras 13 marcas famosas como O Italiano, Cozinha de Fogo Wals e Era uma Vez um Chalezinho, que acaba de abrir uma filial em Gramado, no Rio Grande do Sul.

Rua Atlas, 464, Vale do Sol, Nova Lima, (31) 99286-0042. Qui.: 19h/0h; sex.: 12h/17h e 19h/0h; dom.: 12h/17h. @hacienda1979.



Entraña black angus, acompanhada de arroz verde, farofa de ovos e a massa Pacchero y Trufas: comida italiana com pitadas argentinas

Fotos: Paulo Márcio

PRÊMIO
encontro
O MELHOR DA CIDADE
Capelinho

**RESTAURANTE
REVELAÇÃO**

2023

O sócio Vinicius Veloso,
o chef Kaique Soares,
e o gerente Rodrigo
China: estabelecimento
dentro do Chevals
Centro Hípico



VENCEDOR | MELHOR RESTAURANTE
DE BH E MELHOR
CARTA DE VINHOS



Taste-Vin

FÔLEGO DE SOBRA

O chef Rodrigo A. Fonseca é uma pessoa de hábitos. Há anos, por exemplo, corre. É comum que os clientes fiquem em dúvida ao vê-lo na Praça da Assembleia ou na orla da Lagoa da Pampulha – sim, é ele mesmo. Assim como para garantir o condicionamento de corredores a constância é fundamental, é a manutenção de boas práticas que garantem um fôlego invejável ao Taste-Vin, que completou 35 anos em 2023, sempre benquisto, elogiado, premiado e, não por acaso, eleito novamente O Melhor Restaurante de Belo Horizonte. Recebe, ainda, como de costume, o título de Melhor Carta de Vinhos. Buscando sopros de inovação ao menu tradicional, Rodrigo se renova em leituras frequentes e viagens. Em todos, também aproveita para visitar vinícolas. Recentemente, esteve na França, e já espera ir para Portugal, Chile e Itália. Em comemorações pelo aniversário da casa, nos últimos meses, foram adicionados temporariamente (ou não), cinco pratos no menu, e Rodrigo ainda não sabe se as novidades seguirão fixas. “A resposta dos clientes foi positiva, mas há aqueles que vão lá e perguntam ‘mas a torta de banana vai voltar, né?’”, reflete, sobre um dilema maravilhoso.

Há pratos, obviamente, que são intocáveis: caso do camarão à provençal, da galinha-d’angola com batatas *dauphinoise*, e das mais de 10 opções de suflês. Exatamente por isso, Rodrigo define o Taste-Vin como um restaurante-destino, já que as pessoas, inclusive de fora de Minas Gerais, voltam para relembrar os sabores que provaram anos antes.

Para acompanhar, os vinhos são indispensáveis, e estão sob o comando do sommelier Denis Marconi (também escolhido como o melhor profissional da capital mineira). A carta do Taste-Vin mantém sempre 850 rótulos, de preços variados, em uma adega climatizada – a primeira da cidade. Rodrigo observa que a França é o país mais bem contemplado, mas há ainda uma boa oferta de chilenos, inclusive os menos tradicionais. Além disso, ele explica que capricha especialmente nos vinhos de faixa intermediária, com alta premiação no exterior a valores acessíveis.

R. Curitiba, 2.105, Lourdes, (31) 3292-5423. Seg. e ter.: 19h/23h; qua. a sex.: 19h/0h; sáb.: 12h30/16h30 e 19h/0h. @restaurante_tastevin.

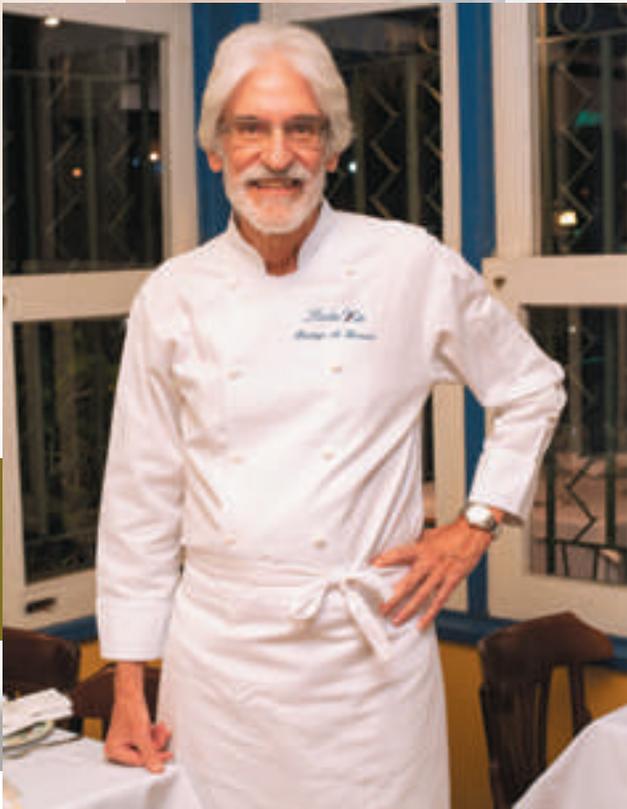
Fotos: Paulo Márcio



Folhado de dois chocolates com canela e creme inglês: uma das opções para encerrar a refeição no melhor da cidade



Rodrigo A. Fonseca:
homem de hábitos, ele
se renova com leituras
frequentes e viagens





Loft Coberturas e Fachadas e Rajão Construções:

Há 5 anos construindo os melhores espaços gourmet nos lares mineiros

▀ BRUNA BURNI E CAIO DELMIRO

Poder receber amigos e familiares em um espaço gourmet aconchegante, onde seja possível saborear deliciosas refeições e desfrutar de momentos dignos dos mais finos restaurantes, é um desejo latente entre aqueles que buscam construir ou reformar suas residências.

É nesse cenário que a parceria entre a Loft Coberturas e Fachadas e a Rajão Construções se destaca, trazendo a expertise necessária para a concretização desses sonhos!

A Loft Coberturas e Fachadas possui quase 30 anos de excelência em projetos personalizados e é referência no segmento de estruturas leves e revestimentos de alumínio.



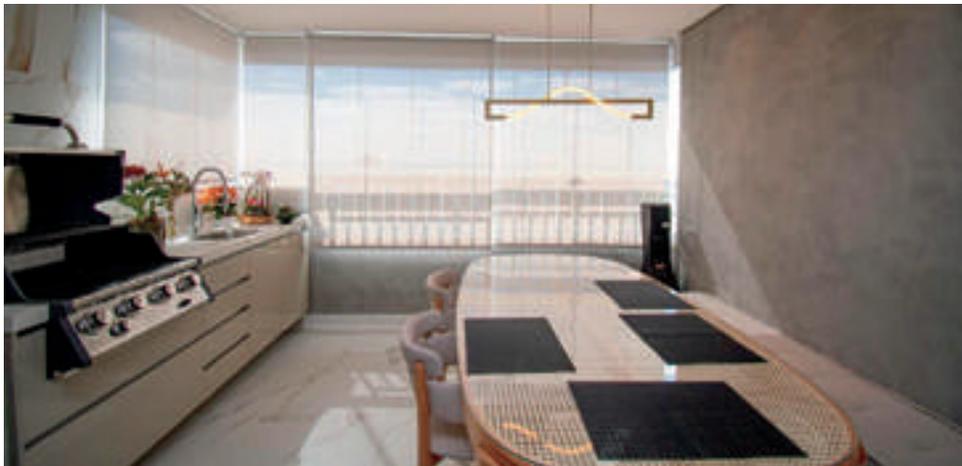


Foto: painel de publicidade no CT do Cruzeiro

Com uma das fábricas mais modernas de Minas Gerais, a Loft possui equipamentos de última geração e uma equipe de profissionais altamente capacitados. Sob a gestão de um arquiteto, projeta e produz coberturas, revestimentos, brises, forros, venezianas e fachadas.

A Rajão Construções, por sua vez, possui vasta experiência em construir coberturas com áreas gourmet aconchegantes e funcionais. Presente há mais de 10 anos no setor de construções e reformas, com um time de profissionais altamente qualificados, a empresa é referência em entregar projetos que superam as expectativas dos clientes, com maestria e excelência.

Uma das provas do talento e competência da parceria entre a Loft Coberturas e Fachadas e a Rajão Construções foi a construção do maior painel de publicidade de clubes da América, no centro de treinamento do Cruzeiro.

Se você também deseja transformar sua casa em um espaço gourmet de dar água na boca, não deixe de acompanhar as páginas @rajaoconstrucoes e @loftbrasil no Instagram!



 @loftbrasil

 31 3047-3335



 @rajaoconstrucoes

 31 99959-2847

RESTAURANTES

BISTRÔ

A2 BISTRÔ

Inaugurado em 2020, é muito procurado por casais apaixonados, por causa do ambiente intimista, com luz baixa e velas. O proprietário Alexandre Santiago Azevedo conta que buscou, com o estabelecimento, colocar nos pratos o seu conhecimento sobre a comida clássica italiana e francesa. Dentre as opções do cardápio estão nhoque artesanal ao pomodorini; tornedor de mignon com risoto de cogumelos; arroz meloso de galinha; cupim braseado; risoto de camarão; e coxinha de rabada. Destaque para o jarret de porco com risoto de toranja, que leva três horas para ficar pronto. É necessário fazer reservas.

R. Prof. Antônio Márcio, 445, Palmares, (31) 98633-3333. Ter. a sáb.: 19h/0h; dom.: 12h/17h.
@a2bistro.

BENVINDO

O restaurante tem pratos de inspiração francesa e cozinha variada, como escalope de filé com risoto de funghi, ceviche de camarão, croquete de linguiça trufada, filé de frango à parmegiana e risoto de bacalhau. Uma das entradas que fazem mais sucesso é o queijo brie crocante. Também tem sobremesas como cheesecake e alfajor líquido.

R. Espírito Santo, 2.488, Lourdes, (31) 3327-3374. Diariamente: 12h/0h.
@benvindo_.

BISTRÔ VILA RICA

Érika Chami é chef e proprietária desse bistrô, que tem inspirações da culinária francesa e italiana. O cardápio possui opções como rondelli, ravióli, carré de cordeiro com risoto de shitake, crepes, risoto mineiro e capeletti de carne ao molho bolonês. O ambiente é rústico, agradável, elegante e contém decorações que lembram as cidades históricas de Minas Gerais. Bastante procurado para eventos como aniversários e casamentos.

Av. Fleming, 900, Casa 2, Ouro Preto, (31) 97247-5140. Qua. a sex.: 19h/0h; sáb.: 12h/16h e 19h/0h; dom.: 12h/16h.
@bistrovilarica.



Ah! Bon



3º colocado na categoria BISTRÔ

Cozinha contemporânea e variada. O menu apresenta algumas receitas clássicas e sugestões do chef, que variam com frequência. Risoto pomodoro com burrata e pesto genovês; espaguete com frutos do mar; bolinho de bacalhau; dadinho de tapioca com geleia de pimenta defumada e pizzas de diversos sabores são algumas das possibilidades do cardápio. Também tem folhados, croissant e sanduíches. Um dos pratos de maior sucesso é o atum selado em crosta de gergelim com espaguete de pupunha ao creme trufado. Na filial da Vila da Serra tem música ao vivo toda quinta-feira, a partir das 20h.

Alameda Oscar Niemeyer, 1.033, loja 10, Vila da Serra, Nova Lima, (31) 3653-2438. Diariamente: 12h/22h. @ahbon_bistrot. Mais 4 endereços.

A CASA DA AGNES

Com mais de 34 anos de experiência, a chef Agnes Farkasvolgyi criou seu próprio restaurante em 2020, para servir algumas das receitas que fazem sucesso em seu bufê, o Bouquet Garni. Fazem sucesso o bobó de camarão, bobó vegano com cogumelos, coxinha preta e estrogonofe. O ambiente é repleto de memórias afetivas, com quadros pintados pela chef e objetos de viagens.

Rua Paulo Afonso, 833, Santo Antônio, (31) 98738-7066. Seg a quin.: 11h/15h; sex.: 11h30/15h | 19h/23h; sáb.: 11h/16h.
@acasadaagnes.

D'ARTAGNAN

R. Tomás Gonzaga, 593, Lourdes, (31) 3295-7878. Ter.: 19h/0h; qua. e qui.: 12h/16h | 19h/0h; sex. e sáb.: 12h/0h; dom.: 12h/17h.
@dartagnanbistro.

Leia na pág.180



LYGIA BRASA BISTRÔ

Lygia é o nome da avó do proprietário, Gabriel Rache, que também é dono do vizinho Taika Izakaya. O cardápio é recheado de receitas tradicionais, como o polvo à galega, o arroz de pato à moda portuguesa e a paella tradicional com polvo, lula, camarão e peixe. De entrada, carpaccio de

BABY BEEF RAJA

Cortes nobres e selecionados

**Eleita a melhor churrascaria
de BH em 2021 e 2022 por quem
mais entende do assunto:
nossos clientes!**



Avenida Raja Gabaglia nº 2.271, São Bento | ▶ babybeefraja.com

📷 [babybeefraja](https://www.instagram.com/babybeefraja) - 📺 [babybeefrajaoficial](https://www.facebook.com/babybeefrajaoficial)

RESTAURANTES

bacalhau, cebolas crocantes, alho frito, batata palha e ovo com gema mole. Para terminar, rabanada de brioche servida com doce de leite e sorvete de queijo.

Rua Juvenal Melo Senra, 385, Belvedere, (31) 99885-1178. Qua. e qui: 18h/23h30; sex.: 18h/0h; dom.: 12h/17h.

NAMAH BISTRÔ

O bistrô tem como premissa oferecer uma alimentação saudável e nutritiva, com opções também para os veganos. O menu é variado e tem salmão defumado, sanduíches, nhoque de beterraba, camarão, burrata, salada trufada de kale com queijo de cabra, cachorro quente e croissant. Depois, os clientes podem saborear sobremesas como cookies, torta banoffee e brigadeiro de capuccino. Rua Tomás Gonzaga, 531, Lourdes. (31) 2515-6200. Ter. a sex.: 10h/21h; sáb e dom.: 9h/16h. @bistronamah.

ORSINOH

Restaurante de cozinha contemporânea francesa que fica em uma simpática casinha no Funcionários. Para os pratos principais, há opções como l'entrecot na brasa com batatas brava e molho secreto; magret de pato com alligot de polenta e molho de frutas vermelhas; e ravioli de pitaya com recheio de alho poró e queijo ao molho doux. De sobremesa, creme de pitaya com chia e frutas vermelhas. R. Gonçalves Dias, 668, Funcionários, (31) 98398-6062. Ter. a qui: 11h30/14h30; sex.: 11h30/14h30 e 18h/23h30; sáb.: 12h30/23h30. @orsinoh.bh.

PARADISO

A inspiração do nome é o filme de 1988 Cinema Paradiso, de Giuseppe Tornatore. O cardápio vai de ravioli de mussarela de búfala a bobó de camarão e filé ao molho de frutas vermelhas com risoto de mussarela. Para sobremesa, o tartelete de frutas vermelhas com sorvete de baunilha é uma excelente escolha. Há música ao vivo diariamente. Bastante procurado para eventos como casamentos e aniversários. Rua Leopoldina, 347, Santo Antônio,



Pádua de Carvalho

Beggiato

2º colocado na categoria BUFÊ SELF-SERVICE



Fernanda Beggiato conta que sempre gostou de gastronomia. No ensino médio, fazia chocolates para vender sob encomenda. Em 2013, inaugurou o Beggiato, com o apoio da sua família. O restaurante é na casa da sua avó, o que garante uma atmosfera caseira, aconchegante e receptiva. Com mais de 40 opções de pratos, o cardápio possui empanado de frango, feijoada, salmão ao molho de maracujá, nhoque de abóbora ao molho de cogumelos e sálvia, arroz cremoso e espaguete. Também tem tortas, pudins e palha italiana.

R. Cura D'Ars, 722, Prado, (31) 2555-0722. Seg. a sex.: 11h/14h30; sáb. e dom.: 11h30/15h. @beggiatorestaurante.

(31) 3318-6813. Qua. a sex.: 18h30/0h; sáb.: 12h30/17h e 18h30/0h; dom.: 12h30/17h. @paradisorestaurante.

PRIMELI BISTRÔ

O cardápio apresenta diversas opções de entradas, como sopa creme de queijo, carpaccio bovino e polpetone gratinado sobre molho pomodoro. O espaguete negro do chef, pappardelle com frutos do mar, nhoque ao pomodoro com fonduta de queijo e lasanha de presunto são algumas escolhas de pratos individuais. Às quartas, quem pede um prato leva outro de igual ou menor valor. O restaurante também vende seis molhos artesanais para os clientes prepararem suas próprias massas. Rua Alabastro, 49, Santa Tereza, (31) 98751-3179. Qua. a sex.: 19h/0h; sáb.: 12h/16:30h e 19h/0h; dom.: 12h/16h. @primelibistro.

RULLUS BISTRÔ

A marca Rullus já está no mercado há 40 anos na preparação de grandes festas e eventos sofisticados. Em outubro de 2019, o proprietário Túlio Pires abriu esse bistrô, onde apresenta opções como bife de ancho com risoto de alho negro e bacon; bacalhau à lagareiro; cauda de lagosta ao forno na manteiga de ervas; e risoto de limão siciliano. Uma das receitas preferidas da clientela é o cacio e pepe, uma massa que apresenta várias opções de acompanhamento, como camarão e medalhão de filé. Para adoçar, tiramissu. Al. Oscar Niemeyer, 1.369, loja 49, Vila da Serra, Nova Lima, (31) 99620-2370. Ter e qua.: 18h30/23h; quin.: 11h30/15h|18h30/23h; sex. e sáb.: 11h30/23h; dom.: 11h30/17h. @rullusbistro.

O melhor restaurante do Brasil* aguarda sua visita

O Coco Bambu oferece um cardápio repleto de delícias para você saborear, tudo isso em um ambiente sofisticado e aconchegante. O lugar ideal para compartilhar momentos especiais enquanto desfruta de uma gastronomia de excelência.



Camarão
Coco Bambu

ANCHIETA • BH SHOPPING • DEL REY
MINAS SHOPPING • ITAÚPOWER CONTAGEM



COCOBAMBU

O melhor restaurante do Brasil. * Conforme quantitativo de prêmios Traveller's Choice Awards, conjunto de avlições no TripAdvisor e Nps Award 2022.

RESTAURANTES

TASTE-VIN

R. Curitiba, 2.105, Lourdes, (31) 3292-5423. Seg. e ter.: 19h/23h; qua. a sex.: 19h/0h; sáb.: 12h30/16h30 e 19h/0h.

@restaurante_tastevin.

Leia na pág. 192



BUFÊ SELF-SERVICE

A GRANEL

Há 34 anos no mercado, a rede apresenta em seus restaurantes uma grande variedade de receitas diárias, com vinte tipos de salada e vinte pratos quentes, além de sobremesas. Tem frango ao molho de nozes e passas, feijoada, churrasco, pasteizinhos, mas é a tilápia crocante o prato de maior sucesso. A unidade do Coração Eucarístico tem área ao ar livre e música ao vivo.

R. Coração Eucarístico de Jesus, 265, Coração Eucarístico. Seg.: 11h/15h; ter. a domingo.: 11h/23h, (31) 3375-7051. E mais 5 endereços na cidade.

@agranelrestaurante.

ALLEGRO GOURMET

O forte são as receitas mineiras, como feijão tropeiro e frango com quiabo. Mas o visitante também se depara com frutos do mar, massas, churrasco, hambúrguer, pratos árabes, saladas... Depois das refeições, é possível saborear sobremesas como um saboroso pudim.

Av. Raja Gabaglia, 1.690, Gutierrez, (31) 3293-0001. Seg. a sex.: 11h/15h.

@allegrogourmet.

AMADEUS BAR E RESTAURANTE

Inaugurado em 2005, o restaurante serve café da manhã, almoço e jantar. O cardápio é variado e traz saladas, massas, carnes, frutos do mar e sobremesas. Algumas das possibilidades para as refeições são feijoada, comida japonesa, salmão grelhado com purê de batata, costelinha assada, ravioli de queijo e tropeiro. O ambiente é procurado para eventos como festas de aniversário.

R. Alagoas, 701, Royal Boutique Savassi Hotel, Savassi, (31) 3261-4292.

Graciliano

3º colocado na categoria BUFÊ SELF-SERVICE



Com mais de 20 anos de funcionamento, o restaurante oferece bufê self-service com opções de saladas, massas, churrasco, comida japonesa e sobremesas como pudim graciliano, vesúvio de chocolate e mil folhas de frutas vermelhas. Para os clientes que querem provar as receitas com pegada saudável fora do restaurante, tem o "Graci em Casa", serviço personalizado para produções de eventos.

Av. Luiz Paulo Franco, 721, Belvedere, (31) 3286-8505. Seg. a sex.: 11h/15h.; sáb., dom. e fer.: 12h/16h. Alameda Oscar Niemeyer, 60, Vila da Serra, (31) 3541-1655. Seg. a sex.: 11h/15h; sáb. 12h/16h. @restaurantegraciliano.

Seg. a dom.: 11h/14h30;
seg. a sáb.: 18h30/23h.
@amadeusrestauranteeb.

AROMI

Fica em uma simpática casa da avenida Afonso Pena. No almoço, faz sucesso o bufê, com opções como isca de tilápia, mini kibe, hambúrgueres, espaguete de abobrinha, filé de frango à milanesa e estrogonofe de frango. À noite, serve pizzas, petiscos e drinques, num animado happy hour.

Av. Afonso Pena, 2.981, Funcionários, (31) 3281-3009/ 99973-7637. Seg. a sex.: 11h/15h.; ter. a sáb.: 18h/0h. @aromirestaurante.

BERILO

A casa abre para o almoço com um bufê self-service e se transforma quando a noite cai, com um happy hour bastante animado. No menu, o destaque fica por conta das carnes feitas na parrilla. A carta de drinques elaborada pelo mixologista Victor Quaranta faz sucesso com criações como o Barbie Joia Rara, preparado com gin Beefeater Pink, pitaya Rosa, cereja em calda, suco de limão capeta, Aperial e espuma de limão siciliano. R. Fernandes Tourinho, 503, Savassi, (31) 2573-0093. Dom. a qua.: 11h/22h30; qui. a sáb.: 11h/23h30 @berilo.cozinhadrinks.

CATHARINA GASTRÔ

O restaurante do Buffet Catharina trabalha com uma grande variedade de saladas, frios, carnes e massas. Alguns pratos são ratatouille, salmão assado, feijão tropeiro, couve flor

gratinada, tilápia e feijoada. Para a sobremesa, é possível saborear um musse de leite ninho com calda de frutas vermelhas e morangos frescos; ou peras ao vinho recheadas de gorgonzola. O risoto de camarão é finalizado ao vivo, na frente dos clientes.

Av. Raja Gabaglia, 3.080, Estoril, (31) 3342- 2334. Seg. a sex.: 11h30/15h. @catharinagastro.

CROUTON

Aberto em 1998, o restaurante é especializado em preparar refeições saudáveis, com pratos feitos com produtos naturais e de baixa gordura. Destaca-se pela variedade de saladas. O cardápio de pratos quentes traz feijoada, frutos do mar, tropeiro e carnes. Muito procurado por adeptos do vegetarianismo.

Av. Afonso Pena, 2.185, Centro, (31) 3222-1534. Seg. a sáb.: 11h/14h; R. Muzambinho, 483, Serra. (31) 3282-7110. Seg. a sex.: 11h/14h30; sáb e dom.: 11h/15h.

GUIGNARD EMPÓRIO GOURMET

Seu nome faz referência a Alberto da Veiga Guignard, artista fluminense famoso por retratar paisagens mineiras. O restaurante fica no Hotel Promenade Guignard e é bastante procurado para eventos privados. O bufê traz uma boa variedade de saladas, massas, pratos quentes e sobremesas.

Às sextas, tem feijoada.

R. Tomé de Souza, 1.075, Savassi, (31) 3227-5108. Seg. a sex.: 11h30/14h30; dom.: 12h/15h.

CADA VISITA SUA
É UM MOMENTO ESPECIAL
PARA NÓS.

≡
DESDE 1969



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

@restaurantedoportooficial
www.restaurantedoporto.com.br

 **RESTAURANTE
DO PORTO**
O Porto do Bacalhau

RESTAURANTES

ISTO E AQUILO

Maurício Matta Machado e mais quatro irmãos inauguraram a casa em 1985. Os cinco tinham a vontade de mexer com o mercado a partir do consumo por quilo e a possibilidade do cliente escolher o que quer comer. Além da ideia inovadora para a época, abusaram da criatividade na hora de batizar o estabelecimento. O cardápio diversificado tem opções como estrogonofe de carne e frango, peixe empanado, espaguete, rondedele de ricota, pastel de queijo e feijoada. Av. Prudente de Morais, 1.000, Cidade Jardim. Av. Olegário Maciel, 1826, Santo Agostinho. Informações, (31) 99952-2226. Seg. a sex.: 10h45/15h; sáb., dom. e feriados 10h45/16h. @istoeaquilobh.

MAGNÓLIA

Carolina Moretzsohn sempre gostou da árvore magnólia. Quando mudou seu restaurante para o bairro Boa Viagem, teve a grata surpresa de ver que bem em frente à casa ficavam várias árvores desse tipo. Era ali que queria fincar suas raízes. Fazem sucesso o purê de banana da terra e o atum selado. De sobremesa, torta três leites, tiramisu e brigadeiro. Para saideira, tem café expresso ou coado na mesa. A varanda é uma boa opção para os dias de temperatura amena. R. Sergipe, 314, Boa Viagem, (31) 3291-5320. Seg. a sex.: 11h30/15h; sáb. e dom. e fer.: 12h/16h. @magnoliarestaurante.

MATHILDE RESTAURANTE

Comandado por Maria Matildes e Maria Garcia desde 2011, o restaurante aposta na culinária de inspiração mediterrânea, com muitos peixes e frutos do mar. Mas o cardápio guarda espaço também para pratos daqui, como feijoada, costelinha e bobó de camarão. Entre as sobremesas, faz sucesso o pudim. R. Alvarenga Peixoto, 1.380, Santo Agostinho, (31) 3423-0100 (31) 3082-5199. Seg. a sáb.: 11h/15h. @mathilderestaurante.

RIVIERA

Inaugurado em 1999, é um dos restaurantes a quilo mais tradicionais



Paulo Márcio

Província de Salerno



2º colocado na categoria CANTINA/TRATTORIA

A casa foi inaugurada em 1983 por Remo Peluso, morto no ano passado, e agora é comandada por seu sobrinho, Marcelo. No comando das caçarolas está Bruno Peluso. Apesar de manter os clássicos da casa, ele vem aos poucos impondo sua presença no cardápio. Acaba de lançar quatro novos pratos, entre eles o Cavatelli Prezzemolo Calamares, massa artesanal envolvida com ervas e alho, servida com molho de tomates confitados e lulas babies tostadas.

Rua Maranhão, 18, Santa Efigênia, (31) 3241-2205. Seg.: 12h/15h; ter. a sáb.: 12h/15h e 19h/0h; dom.: 12h/17h. @provinciadisalerno.

da região central. No cardápio, uma grande variedade de saladas, massas, carnes e frutos do mar. No espaço destinado a sobremesas, bolos, tortas, musse e, claro, pudim de leite. R. Goiás, 286, Centro, (31) 3654-1360. Seg. a sex.: 11h/15h; sáb. e dom.: 11h30/16h. @restauranterivierabh.

SPIGA

Tem pratos da culinária árabe e italiana, tanto no bufê self-service quanto no a la carte. O nome é referência à espiga de trigo, ingrediente das massas. Apresentam uma grande variedade de saladas, proteínas, porções de petiscos, pratos executivos e massas. Algumas das opções são lasanha

à bolonhesa, bacalhau gratinado e talharim parisiense. Fica na praça de alimentação do DiamondMall. Av. Olegário Maciel, 1.600, loja 67, DiamondMall, Santo Agostinho, (31) 3330-8866. Seg. a dom.: 11h/22h. @spiga.restaurante.

VARANDA 1389

Segundo os proprietários, o nome surgiu da ideia de honrar uma tradição belo-horizontina: sentar relaxado em uma varanda ao ar livre para comer e beber algo. O número 1389 é o número do próprio imóvel. A logomarca representa a grande árvore localizada na frente do estabelecimento. Os pratos de maior sucesso são estrogonofe de frango, feijoada, feijão tropeiro, mexidão, picanha brasileira e



O Monjardim é especialista em costela uruguaia e carnes nobres. Dispomos de espaço interno e externo com todo conforto que você e sua família merece. Possuímos um amplo espaço kids com monitores e estacionamento próprio com manobrista .

Funcionamento: Sextas, Sábados, Domingos e Feriados das 12:00 às 20:00.

End: Avenida Toronto 1562, Jardim Canadá - Nova Lima.

RESTAURANTES

frango à milanesa. Nas noites de terça a sábado e no horário do almoço nos sábados, domingos e feriados, rola música ao vivo.

Av. Álvares Cabral, 1.389, Lourdes, (31) 99399-1389. Seg.: 11h/15h; Ter. e qua.: 11h/23h30; qui. a sáb.: 11h/0h30; dom.: 11h/16h. @varanda1389.

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. @verdinhobb.

Leia na pág. 158



CANTINA/TRATTORIA

ANELLA RISTORANTE

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

Leia na pág. 170



GENNARO

A ideia é apresentar pratos com bom custo-benefício. Por isso, o cardápio é separado por preços. Neste ano foi inaugurada a unidade de Lourdes, no imóvel onde já esteve o A Favorita. O menu da chef Tainá Moura conta com opções como o medalhão de filé mignon ao molho roti com gnocchi na fonduta de parmesão e o ravioli al funghi. Nas sobremesas, destaca-se a cocada brullé com tartar de abacaxi e chantilly de limão siciliano. Rua Alagoas, 642, Savassi, (31) 3261-1361. Ter. a qui.: 18h/00h; sex. e sáb.: 12h/00h30; dom.: 12h/17h30. Rua Santa Catarina, 1235, Lourdes, (31) 3140-7400. Ter. a qui.: 18h/0h; sex.: 18h/1h; sáb.: 12/1h; dom.: 2h/18h. @gennarorestaurante.

LA PALMA

Comandado pela chef Naiara Faria, filha de Ivo Faria, o La Palma completa 10 anos em 2023. O restaurante está localizado em uma charmosa casa

Cantina Piacenza



3º colocado na categoria CANTINA/TRATTORIA

Comandada há 15 anos pelo chef-proprietário Américo Piacenza, a cantina leva em sua comida técnicas consagradas com ingredientes regionais. Produzindo uma cozinha autêntica, cheia de sabores e emoções, Américo é conhecido pela junção da culinária italiana com a brasileira. Um dos destaques da casa é o pappardelle ao ragu de carne de sol, com requeijão e crisp de couve. Serve menu executivo, no almoço de terça a sexta (exceto feriados).

Rua Rio Grande do Sul, 1.236, Santo Agostinho, (31) 2515-6092 / 98426-5440. Ter. a sex.: 11h30/15h; e 19h/23h; sáb.: 12h/16h; e 19h/23h; dom.: 12h/16h. @cantinapiacenza.

próxima ao Aeroporto da Pampulha. No cardápio, massas, petiscos e pizzas, como a Ciao, coberta de presunto Parma, Grana Padano e cogumelo Paris. De sobremesa, torta brownie com caramelo e flor de sal. Rua Professor Jerson Martins, 146, Aeroporto, (31) 3441-4455. Seg.: 17h/23h; ter. a sáb.: 11h30/0h; dom.: 11h30/18h. @restautantelapalma.

LA TRAVIATTA

Localizada no coração da Savassi, em casarão tombado pelo Iphan, é uma das cantinas mais tradicionais de Belo Horizonte. Tem diversas opções de massas, carnes e pizzas. O polpetone com fettucine ao sugo é um dos clássicos mais amados. Os drinques chamam a atenção e servem como acompanhamento, como o Lagoinha, feito com cachaça ouro infundada com tomilho, triple sec e maracujá. 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 CAFFÈ

O restaurante nasceu do amor do chef romano Maurizio Gallo em cozinhar para seus amigos. O que era um hobby, virou profissão. O cardápio traz massas (frescas, preparadas na própria casa), risotos e carnes. De entrada, uma boa opção é a bruschetta com mozzarella de búfala. Entre os pratos principais, fettuccine ao ragu de costelinha acompanhado de costelinha suína ou espaguete

com frutos do mar. Para fechar, Panna Cotta.

Rua dos Aimorés, 2.305, Lourdes, (31)2514-3020. Dom. e seg.: 11h/16h; ter. a sáb.: 11h/23h. @restaurantemaurizogallo.

NONNA CARMELA

Conta com decoração intimista e aconchegante, ótimo para tomar um bom vinho e se deliciar com a proposta da casa de juntar a culinária italiana e mineira. O cardápio tem petiscos italianos e massas gourmet, além de peixes, carnes e risotos. Se sobressai o cannelloni di Luzia, feito com massa verde, ragu de linguíça e queijo minas. As sobremesas também se destacam, com o tradicional tiramisù. Rua Antônio de Albuquerque, 1.607, Lourdes, (31)3243-6754/ (31)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.

CARNE/PARRILLA

ANCHO

Ótima opção para o happy hour com os amigos ao final do dia. A casa tem uma grande variedade de entradas, carnes e drinques. Para o início, se destacam os dadinhos de tapioca e o trio de bruschettas. As carnes são o principal da casa com belas peças de prime rib, carré de cordeiro, t-bone e hambúrgueres de ancho. O drinque Sebastião (feito com gin, cordial de maracujá, baunilha, ginger ale e um toque de pimenta do reino), é servido em um copo que imita a lente de uma



PIONEIRISMO E TRADIÇÃO

HÁ 30 ANOS PROMOVENDO
ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL

Av. Bandeirantes, 1839 - Mangabeiras
31 3281-1466

R. Santa Rita Durão, 929 - Savassi
31 3261-2969

  @nectardaserra

RESTAURANTES

câmera fotográfica.

Rua Curitiba, 2.164, Lourdes, (31) 99671-0607. Ter. a sex.: 17h/1h; sáb.: 12h/1h; dom.: 12h/22h. @anchobh

BOI VITÓRIO

A casa completou 16 anos em 2023. Com espaço kids, é muito procurada por famílias. O cardápio tem 20 cortes de carnes, nacionais e importadas, com destaque para o baby beef, t-bone e carrê de cordeiro. No almoço, opções self service e à la carte. De segunda a quinta, tem rodízio de petiscos.

Av. Afonso Pena, 4.374, Mangabeiras, (31)3223-2222. Seg. a sex.: 11h/15h; e 18h/0h; sáb,dom e fer.: 12h/0h. @boivitoribh.

CARBON BARBECUE

Comandado pelo chef Alexandre Drummond, o restaurante é especializado em carnes defumadas. Churrasco americano com um toque americano é o mote da casa. Os destaques da casa ficam por conta da costelinha com barbecue e o arroz de brisket.

Av. Getúlio Vargas, 809, Savassi, (31)99076-5791. Ter. a qua.: 11h30/15h e 18h/0h; qui. a sex.: 11h30/15h e 17h30/0h; sáb.: 11h30/00h; dom.: 11h30/15h.

@carbon.bbq

COAL BAR-B-QUE MARKET

A casa trabalha ao modo churrasco americano. As carnes são defumadas por horas, preparadas e cortadas igual se faz nos Estados Unidos e na cultura do churrasco texano. As peças são servidas de diferentes maneiras: hambúrguer, petiscos, porções e pratos completos. Se destacam o brisket angus e os famosos pulled pork.

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

Localizado no 4º andar do BH



Osso - Mind The Bones



2º colocado na categoria CARNE/PARRILLA

A parrilla é comandada pelo chef Djalma Victor. Dentre os cortes presentes no cardápio estão o chorizo de black angus e wagyu, flat iron na brasa e a picanha. Entre os acompanhamentos se destacam o risoto de queijo da Serra da Canastra. Os hambúrgueres fazem sucesso, a exemplo do OssO Cheeseburger e do OssO Kobe Burger. Rua São Paulo, 1.984, Lourdes, (31)3292-8235. Ter. a sáb.: 12h/00h; dom.: 12h/18h. MG-030, 8.625, Loja 16 - Vale do Sereno, Nova Lima, (31) 3542-9985, Qua. e qui.: 18h/0h; sex. e sáb.: 12h/0h; dom.: 12h/18h. @ossobh.

Shopping, o local conta com decoração estilo industrial com detalhes descontraídos em neon com referência à cerveja e muita carne. O cardápio tem opções de petiscos, hambúrgueres e pratos principais. Se destacam na casa o pastelinho de flauta misto, burrata chamuscada e o t-bone premium. A carta de bebidas traz variadas opções de chopes e cervejas artesanais BR-356, 3.049, Piso Mariana, BH Shopping, Belvedere, (31) 99762-6073. Diariamente.: 11h30/23h. @cozinhadefogowals.

HACIENDA 1979

Rua Atlas, 464, Vale do Sol - Nova Lima, (31) 99286-0042. Qui.: 19h/0h; sex.: 12h/17h e 19h/0h; dom.: 12h/17h. @hacienda1979.

Leia na pág. 190



LA VICTORIA

Ambiente amplo, bonito e agradável. A especialidade da casa são os diversos cortes de carne nobre que saem da parrilla ao estilo uruguaio, com destaque especial para as costelas de cordeiro, prime rib e o bife ancho. Além das carnes, a casa oferece opções de massas, frutos do mar e risotos. Em dias de temperatura agradável, fazem sucesso as mesas da área externa. Rua Hudson, 675, Jardim Canadá - Nova Lima, (31)3581-3200. Qua. a sex.: 19h/22h30; sáb.: 12h/22h30; dom.: 12h/17h30. @lavictoriarestaurante_.

MEAT & CO

Surgiu como butique de carne e há alguns anos passou a atender também como steakhouse. A loja divide-se entre salão principal e varanda. Destacam-se os cortes: assado de tira angus reserva

Faça seu evento n' O Jardim

EVENTOS CORPORATIVOS, CASAMENTOS
ANIVERSÁRIOS, BATIZADOS, WORKSHOPS

O JARDIM



Funcionamento
Almoço: Terça à Domingo
Jantar: Quarta à Sábado

Rua Consul Antônio Cadar, 117
São Bento
Instagram: @ojardimrestaurante

RESTAURANTES

especial, t-bone steak e o short rib angus. Entre as opções de guarnições estão o arroz biro-biro e a abobrinha grelhada.

Rua Jornalista Djalma Andrade, 44, Belvedere, (31) 98879-9050. Qui. e sex.: 11h30/15h. @meatcobh.

OUTBACK STEAKHOUSE

A famosa rede norte-americana de restaurantes com aproximadamente mil unidades espalhadas por mais de 15 países, é um sucesso em todo lugar onde se estabelece. A casa é uma excelente pedida para happy hour com amigos, tendo um cardápio bastante variado e um ambiente rústico bastante acolhedor. A variedade do menu surpreende com opções de carnes, saladas, aperitivos e massas. Se destacam sua tradicional cebola gigante, com inúmeros molhos para acompanhar, e as costelas de porco defumada.

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.: 12h/21h. @outbackbrasil.

PARRILLA DEL MERCADO

Com a parrilla comandada por churrasqueiros uruguaios, a casa serve somente carnes da Argentina e Uruguai. Destaca-se pelos pratos generosos e bem temperados. O bife parrillero acompanhado de batata rústica assada com queijo roquefort se sobressai na casa. Bife de chorizo, prime rib e o palmito de pupunha na grelha também são pedidas frequentes do cardápio.

Rua Ouro Fino, 452, Mercado do Cruzeiro, Cruzeiro, (31)3223-5507. Ter. a qua.: 11h/16h; qui.: 11h/21h30; sex.: 11h/22h; sáb 11h/21h30; dom.: 11h/18h. @parrilladelmercado.

PARRILLA PAGANINI

Em uma casa rústica repleta de curvas e luzes, o chef André Paganini comanda uma das parrillas mais famosas de Belo Horizonte. O cardápio está repleto de carnes, frutos do mar, hambúrgueres e legumes. Assado de tira angus, parrillada de frutos do mar e o medalhão de jiló são



La Macelleria



3º colocado na categoria CARNE/PARRILLA

Açougue gourmet e restaurante que conta com opções de carnes nobres para churrasco, carnes para o dia a dia, peixes, produtos de mercearia, cervejas e vinhos. Para o almoço, a casa conta com pratos do dia, com opções como frango à milanesa, linguiça com farofa de ovos, costelinha suína ao molho barbecue, iscas de filé ao molho madeira com purê, além de sanduíches.

R. Francisco Deslandes, 1038, Anchieta, (31) 3223-6257. Seg. a qua.: 8h/19h; qui. a sáb.: 8h/23h; dom e fer.: 9h/17h. R. Fernandes Tourinho, 801, Lourdes, (31) 3566-7291. Seg. a sáb.: 8h30/22h30; dom e fer.: 9h/17h. Alameda Oscar Niemeyer, 1021, lj 6, Vila da Serra, Nova Lima, (31) 3370-9595. Seg. a sáb.: 8h30/23h30; dom. e fer.: 9h/17h. @lamacelleria.

pedidos frequentes da casa. Entre os hambúrgueres, destaca-se o Tango (pão artesanal, blend 160 gramas, queijo prato, catchup de cebola tostada e molho chimichurry). Rua Lavras, 914, São Pedro, (31)2528-5313. Ter. a sex.: 17h/00h; sáb.: 12h/00h; dom.: 12h/18h. @parrillapaganini.

POBRE JUAN

BR-356, 3.049, Loja 61, Piso Mariana, BH Shopping, Belvedere, (31) 2551-8067. Diariamente: 11h30/22h. Av. Olegário Maciel, 1600, Santo Agostinho, (31) 3190-0757. Diariamente: 11h30/22h. @restaurantepobrejuan
Leia na pág. 182



VITELO'S

A casa surgiu há mais de três décadas na Cidade Jardim e mudou há alguns anos para um arejado espaço no Santa Lúcia, com uma ampla varanda. Além do almoço executivo, acontece durante a semana o tradicional festival de carnes. Destaque para a fraldinha Vitelo's acompanhada da especial farofa de ovos da casa. Antes de se jogar nas carnes, vale a pena perder um tempo nas entradas, como os anéis de cebola e a costelinha suína. 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

Tem o tradicional rodízio de carnes e o bufê livre no centro do salão, com variadas opções de sushi, massas, saladas e guarnições. Os cortes mais requisitados são a alcatra com queijo e o t-bone. Entre as sobremesas, tortas, pudins e petit gâteau. 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/15h; e 18h/23; dom.: 12h/16h; e 18h/21h. @babybeef_bh.

FARROUPILHA GRILL

Desde 1984, a churrascaria Farroupilha Grill trabalha com a tradicional culinária gaúcha em Belo Horizonte. A casa conta com 25 opções de carnes nobres feitas no modo tradicional das serras do Rio Grande do Sul. Picanha, alcatra e a costela no bafo estão entre os mais pedidos Na hora da sobremesa, o petit

gâteau é a escolha certa.

Av. Antônio Abrahão Caram, 960, São José, (31) 3441-4422/ 3441-4053. Seg. a sáb.: 11h/23h; dom.: 11h/21h. @farroupilhagrill.

PORÇÃO

Av. Raja Gabaglia, 2.671, São Bento. Seg. a qui.: 12h/15h30 e 18h30/23h; sex. e sáb.: 12h/23h; dom.: 12h/18h. @porcaobh.

Leia na pág. 160

RAJA GRILL

Mais uma churrascaria localizada na avenida Raja Gabaglia, point desse tipo de estabelecimento na cidade. Serve mais de 20 especialidades de cortes, como a fraldinha com queijo e o carrê de cordeiro. O bufê variado conta com diversos pratos frios e quentes, inclusive comida japonesa. Às sextas, tem feijoada. Av. Raja Gabaglia, 3.385, São Bento, (31) 3297-2210. Seg. a dom.: 11h/16h. @rajagrill



TUDO NA BRASA

A casa aposta no clima interiorano e é uma boa alternativa para curtir o happy hour. Da churrasqueira, saem carnes, como a picanha uruguaia, aves e frutos do mar. À noite, tem rodízio de pizza. Entre os pratos executivos, vaca atolada, feijoada, lombo com abacaxi e filé a parmegiana. Av. dos Engenheiros, 1.104, Castelo, (31) 3471-0222/ 97400-1900. Seg. a sex.: 11h15/14h30; e 17h30/22h; sáb. e dom.: 11h15/22h.

COZINHA CONTEMPORÂNEA

AA WINE EXPERIENCE

Tem a maior adega de restaurantes da América Latina. Ao escolherem os vinhos, os clientes podem passear pela adega, acompanhados dos sommeliers. A chef Tainá Moura elabora receitas como o Magret de Canard selado com musseline de baroa ao molho de tamarindo com vinho do Porto e o bife ancho grelhado ao molho rôti acompanhado ▶



Viva esta experiência.

Chef Yves Saliba

Per
Lui,

RESTAURANTES

de batatas ao murro douradas com creme de parmesão maçaricado. R. Curitiba, 2102, Lourdes, (31) 2552-1740. Seg. a qui.: 18h/23h30; Sex. e sáb.: 18h/0h. @aawineexperienceoficial.

O CONDE

Localizado numa bela casa na Cidade Jardim, é bastante procurado para festas, mini casamentos e eventos corporativos. O chef Carlos Bruno Carneiro prepara receitas como bacalhau confitado, filé ao molho bordelaise com legumes tostados e prime suíno na redução de tangerina. 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

Como o próprio nome já diz, é especializado em cozinha mediterrânea. Os clientes podem acompanhar o trabalho do chef Jorge Ferreira por uma imensa janela que deixa a cozinha à vista. De lá saem pratos como polvo grelhado no azeite defumado servido com cuscuz marroquino com legumes e castanhas ou a paleta de cordeiro desossada acompanhada de purê de grão de bico, farofa de especiarias e molho de Jerez. Para fechar, mil-folhas de pistache e azeite. 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.

PACATO

R. Rio de Janeiro, 2.735, Lourdes, (31) 98324-8736. Qua. a sex.: 12h/15h e 19h/23h; sáb.: 12h/16h e 19h/23h; dom.: 12h/16h. @pacatobh
Leia na pág. 184



VILLEON

O chef-proprietário Felipe Leão estudou gastronomia na França e



Divulgação

Gero

2º colocado nas categorias CARTA DE VINHOS E ITALIANO



Fica dentro do Hotel Fasano, em Lourdes, e traz em seu cardápio receitas clássicas da gastronomia italiana. Para cair nas graças do público mineiro, o chef Marcelo Pace introduziu em alguns pratos ingredientes locais. Um dos destaques do menu é a costeleta de cordeiro com alecrim e risoto de açafrão.

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.

trabalhou em restaurantes na Europa e no Brasil, além do bufê Pichita Lana, antes de abrir esta casa no bairro Luxemburgo. Ele diz que a ideia é ter um cardápio com inspirações internacionais, mas sempre com um toque de mineiridade. Dentre as opções do menu, camarões salteados em óleo de baunilha brasileira, com molho de leite de coco e tamarindo, servidos com nhoque de banana da terra e castanha do Pará. De sobremesa, mil folhas de chocolate branco e meio amargo, preparado em camadas de mousse de chocolate branco, mousse de chocolate meio amargo e coulis de pimentão vermelho. R. Luiz Soares da Rocha, 21, Luxemburgo, (31) 2520-9493. Qua. a qui.: 18h/0h; sex. e sáb.: 12h/0h; dom.: 12h/18h. @villeonbh.

COZINHA DO MUNDO

A GRANDE MURALHA

Gia Foo Yin e Gia Wang Chia Ying

vieram da China para o Brasil em busca de melhores condições de vida. Quando chegaram em Belo Horizonte, surgiu a oportunidade de dar continuidade a um restaurante chinês que já existia. O dono vendeu o ponto para eles, que mantiveram o nome. Atualmente, o restaurante é administrado pela terceira geração da família. Entre os pratos principais, raposai (carnes de boi, lombo e frango com legumes); chow mein com carnes e legumes mistos; e costela frita desossada com molho agri-doce. O ambiente é decorado com luminárias chinesas e vários quadros bordados à mão que vieram do país asiático. 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; fer.: 11h30/16h. @restauranteagrandemuralhabh.

BUFFET BHAGWAN (INDIANO)

Com mais de 40 pratos no cardápio, ▶

GASTRONOMIA

VIVENDA PORTUGUESA EM BH

Agregando hospitalidade e preço justo, o restaurante Tasca São Bento oferece ao cliente uma experiência única, com cardápio diversificado e opções da terra e do mar

Quem chega ao Tasca São Bento se depara com uma autêntica vivenda portuguesa. O restaurante acolhedor e familiar, localizado em um amplo casarão no bairro São Bento, chama a atenção pelas varandas espaçosas e o pé direito alto. A terra do fado, das tradicionais danças populares e dos famosos azulejos também é renomada por sua diversificada gastronomia, com influências mediterrânicas e orientais. De certo que o bacalhau é o astro-rei da culinária lusitana, onde também se destacam os doces de gemas e os saborosos guisados feitos com mariscos. E que tal bebericar um vinho verde da região noroeste de Portugal?

Tudo isso é possível em plena capital, na casa portuguesa do chef Alexandre Miguel, que faz questão de reunir qualidade, hospitalidade e comida boa de verdade. "Gosto de cliente satisfeito e de preço justo", enfatiza o sócio-proprietário. O cardápio amplo e atraente inclui opções da terra e do mar, servindo desde o bacalhau a lagareiro ao arroz de polvo, o leitão à bairrada e o bife à portuguesa. Especialidade da casa, o Bacalhau da Tasca combina bacalhau assado com batatas ao murro, tomates confitados, brócolis e camarão VG, tudo regado com azeite. Para harmonizar as fartas refeições, uma vasta carta de vinhos portugueses, com 57 rótulos. "Temos exclusividade com a Bermar e trabalhamos com sua linha completa". Além do carisma do chef, a cozinha integrada ao salão, o atendimento rápido e gentil, as louças rústicas dispostas cuidadosamente na mesa e a música de qualidade fazem do Tasca São Bento uma experiência única. Às quartas-feiras um dos atrativos é o open wine e às quintas, a taxa de rolha free. Nascido em Lisboa, Miguel tem muita história para contar. Chegou ao Brasil em 2017 com o objetivo de fazer carreira como chef de cozinha. "Quando iniciei na gastronomia, ainda em



O chef e proprietário Alexandre Miguel faz questão de reunir qualidade, hospitalidade e comida boa de verdade: "Gosto de cliente satisfeito e de preço justo"

Fotos: Pádua de Carvalho



Bacalhau da Tasca: bacalhau assado com batatas ao murro, tomates confitados, brócolis e camarão VG, tudo regado com azeite

Portugal, comecei na cozinha italiana e depois segui na cozinha portuguesa, passando pela cozinha de montanha suíça e pela cozinha francesa", conta ele.

De Portugal para a cidade de Igarapé, na região metropolitana de BH, o empresário investiu no ramo do turismo, abrindo uma pousada e restaurante. Empreendedor, um ano depois inaugurou um bistrô na capital mineira e, na sequência, abriu um estabelecimento no bairro Funcionários. Em 2020 inaugurou uma casa no bairro de Lourdes. "A pandemia veio logo depois e tivemos que fechar as portas". Resiliente, em março de 2021 empreendeu novamente. Agora, no bairro Cruzeiro, dentro do Mercado. "Em outubro de 2022 abrimos o segundo restaurante". Surgiu então o Tasca São Bento. Desta vez, diz o chef, para ficar.

TASCA SÃO BENTO

R. Kepler, 515, São Bento. Telefone: (31) 99923-3844.
Qua.: 15h/23h.; qui. a sáb.: 11h30/23h30; dom.: 11h30/17h.

[@tascasaovento](#)



RESTAURANTES



Olga Nur

3º colocado na categoria CARTA DE VINHOS



Projeto do arquiteto Carlos Alberto Maciel, o teto chama a atenção, com seus milhares de pendentes de madeira, cujas ondulações lembram as montanhas de Minas. No cardápio, destaque para o filé com aligot e o waffle de queijo com salmão defumado e sour cream, ideal para compartilhar. A adega tem capacidade para 2,4 mil garrafas e a carta tem 10 rótulos mineiros.

R. Curitiba, 2.202, Lourdes, (31) 3566-1851. Ter. a sex.: 12h/15h e 18h/22h; sáb. e dom.: 12h/22h. @olganurbh.

Há 35 anos

**Fazendo jus à
TRADIÇÃO MINEIRA**

@xapurirestaurante | (31)3496-6198
Rua Mandacarú, 260 - Trevo, BH

*Esperamos
sua visita!*

XAPURI®
DESDE 1987

o Buffet Bhagwan oferece uma imersão na cultura indiana. No menu se destacam o Gosht dos maharajas (cubos de cordeiro ao molho de tomate e especiarias indianas); Jhinga curry (camarão preparado ao molho curry); e o Panner palak (cubos de ricota ao creme de espinafre e temperos com especiarias indianas). De sobremesa, Mangoo Bengal (manga flambada com sorvete). R. Conselheiro Lafaiete, 771, Sagrada Família, (31) 3468-0300 e (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.

CURRY UP (INDIANO)

Mais um espaço para se sentir na Índia sem sair de BH. Dentre suas diversas opções de pratos, estão vegetarianas, veganas, com frango, camarão e peixe. O grande destaque do cardápio é o "Gosht Shahi Korma", um cordeiro preparado na castanha



Pirarucu de Casaca



Camarões à Brasileira



Cupim do Pantanal



RESTAURANTE E EVENTOS

PÁTRIA

COZINHA DO BRASIL

Temos em nossa pátria, os melhores ingredientes, temperos e cozinhas.

Os saberes da nossa gente e os sabores de nossa terra, são representados por uma gastronomia contemporânea, assinada pelo chef mineiro, de Belo Horizonte, Gabriel Trillo, que impõe em seus pratos a personalidade de um bom brasileiro de maneira tênue ao manejar insumos tão exóticos como os que temos nesta terra chamada Brasil. **Amplio como todo o território nacional, o restaurante está aberto de terça a domingo e ainda oferece menus personalizados e estrutura para eventos diversos para até 200 pessoas.**

Experimente o tucupi, o acarajé, o Pantanal, e por que não, um belo churrasco gaúcho? Do Pirarucu à moqueca capixaba, das farinhas de mandioca, milho e torresmo, tudo é Brasil, tudo é o Pátria - Cozinha do Brasil.

Av. Celso Porfírio Machado, 1520
Belvedere, Belo Horizonte - MG

● @patriacozinhadoBrasil

● (31)98421-8664

PÁTRIA

RESTAURANTES

de caju. Para quem não come carne, tem o Mix Veg Curry (mix de legumes frescos preparados com molho de especiarias).

R. do Ouro, 327, Serra, (31) 98341-8561. Terça a sexta 11h30/15h30; 18h às 22h15; Sábado 11h30/15h30; 18h/22h30; Domingo 11h30/15h45; 18h/22h00. @curryup_bistroindiano.

EL MATADOR

Aposta na culinária Tex-Mex, que une a gastronomia mexicana e do estado americano do Texas. Boas pedidas são os nachos, o Burrito Steak, o Taco Steak e a Quesadilla de Frango. Para quem não come carne, tem burrito vegetariano entre as opções. E, claro, não pode faltar a guacamole para acompanhar.

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. @elmatadortexmex.

INDIAN GOURMET

Sunil Bhandari e Virendra Singh, sócios e chefs do restaurante, foram convidados a montar esse restaurante pelo consulado da Índia em BH. No cardápio, garlic naan (pão de alho), samosa (pastel indiano) e Butter Paneer (ricota cozida, tomate, açúcar, manteiga de garrafa, gengibre e castanha). Quer provar algo diferente? Tente as bebidas indianas sem álcool, como o Lassi de morango, com iogurte caseiro, cardamomo e açúcar.

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. @inkaperuano.

Leia na pág. 172



Paulo Márcio

Baby Beef Raja Steakhouse



2º colocado na categoria CHURRASCARIA

São mais de 30 cortes de carne passando pelo salão. A picanha continua sendo a queridinha dos clientes. Outra que faz sucesso é o costelão que leva mais de 8 horas de cozimento. No bufê quente, que tem cerca de 20 guarnições, o palmito gratinado é o mais pedido. Há ainda a mesa de frios e saladas, além de um bufê de comida árabe e japonesa. Esse ano, o estabelecimento ganhou uma ampliação com a montagem de uma sala vip com capacidade para 40 pessoas. Outra mudança foi o espaço para grandes eventos que atende grupos de 80 a 250 pessoas.

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.

MACAU (CHINÊS)

O nome faz referência à cidade natal dos fundadores do restaurante. Com mais de 50 opções no cardápio, o destaque da casa fica por conta do Rolinho Primavera, para entrada; do Arroz Chau Chau, com ovos, lombo e camarõezinhos; do camarão empanado; e da Vaca Fatiada com Molho Tão Si Apimentado. A sobremesa tem seu lugar e a tradicional banana caramelada é bastante pedida. Av. Olegário Maciel, 1767, 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.

NAMASTÊ (INDIANO)

Sua inauguração foi em março de 2012, após o chef Ramchandra Kharel sair da Índia para montar o seu próprio restaurante aqui em BH. Tem um ambiente decorado com tema tradicional antiga indiana e muitos produtos são feitos com ingredientes importados da Índia. Os pratos mais conhecidos são Jhinga Corma (camarão preparado com molho de castanha de caju e com especiarias indiana) e Mutton Curry (cordeiro preparado com molho curry). Av. Francisco Sá, 440, Prado, (31) 3567-5200 / 99279-9999. Seg.: 18h30/23h; ter. a sex.: 11h30/15h e 18h30/23h; sáb e dom.: 11h30/16h e 18h30/ 23h. @restaurante_namaste.



GRANO
33

RESTAURANTES

NECKARTAL (ALEMÃO)

Com estilo clássico e decoração inspirada na cultura alemã, a casa oferece opções de tortas doces, salsichas, carnes suínas, e chucrutes. As cervejas tipicamente germânicas fazem sucesso, com destaque para as marcas Erdinger e Warteiner. Entre os pratos principais, o croquete de carne acompanhado de salada de batatas é dos mais pedidos.
R. Leopoldina, 73, Santo Antônio, (31) 3296-8750. Sáb. e dom.: 11h/16h.
@neckartaloficial.

NO ATELIÊ DO ABRAHÃO – CERÂMICA E COZINHA

Com receitas inspiradas na culinária do Oriente Médio, o restaurante une gastronomia e arte e divide seu espaço com um ateliê de cerâmicas, também tocado pelo chef Antônio Abrahão Neto. A casa só trabalha com reservas e o menu, que inclui entrada, salada e prato principal, tem preço fixo.
R. Dois, 29, Recanto da Serra, 3ª Seção, Brumadinho, (31) 99205-5139. Sáb. e dom.: 10h/18h.
@noateliêdoabrahao.

OMÃ EMPÓRIO ÁRABE

O menu do chef Pablo Abreu tem opções para compartilhar e para comer sozinho. Destaque para o charuto de folha de uva e o bacalhau à moda síria. A picanha de cordeiro acompanha cuscuz marroquino à moda da casa. De sobremesa, doces árabes e verrine síria.
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.

OYAJI (ASIÁTICO)

O cardápio da casa aposta nos pratos tradicionais, mas sem deixar alguns ingredientes que fazem sucesso com a clientela, a exemplo do cream cheese no sushi. Um dos destaques é o macarrão tailandês acompanhado de camarão e molho picante. O sushimake filé, preparado com filé-mignon recheado com abacaxi e grelhado no azeite também é bastante pedido.

Adega Steakhouse

3º colocado na categoria CHURRASCARIA



O rodízio de espeto corrido deu lugar ao menu degustação, onde são servidos cortes nobres como shoulder steak, short rib e chorizo. Entre os acompanhamentos, há diferentes opções de risotos, saladas e massas, em pratos individualmente. Tropeiro, polenta, mix de pasteis e queijo coalho com geleia de pimenta estão entre as guarnições.
Av. do Contorno, 8.831, Gutierrez, (31)3292-6333/ (31)3292-5504/ (31)97119-3161. Seg.: 11h/15h; ter. a sex.: 11h/16h; e 18h/23h; sáb.: 11h/18h; e 18h/23h; dom.: 11h/17h. @adegasteakhouse.

R. Henrique Badaró Portugal, 147, Burity, (31) 3378-5657. Seg. a sáb.: 18h/0h. @oyajiculinaria.

PALADAR DO CUBANO

O chef Júlio Diaz Escalona nasceu em Holguín, se mudou para o Brasil em 2007 e fez diversos cursos para aprender mais sobre a gastronomia. O nome do local faz referência a um termo bastante utilizado em Cuba: "Paladar" são restaurantes da culinária local criados por trabalhadores autônomos, geralmente em sua própria casa e em família. No cardápio, filé de frango empanado e recheado com queijo e presunto, acompanhado de congri (arroz cozido junto com feijão vermelho e especiarias), tostones (banana da terra frita em forma de moedas) e mandioca regada com molho cubano; ou o clássico Ropa Vieja (carne de boi desfiada com molho de tomate, azeitonas e pimentão, tostones arroz branco e milho cozido com manteiga).
R. Conde de Linhares, 926 A, Coração de Jesus, (31) 99266-0354. Qua. a sex.: 11h15/15h; sáb e dom.: 11h30/16h.
@paladardocubano.

RICARDO HAMDAN – COZINHA DO MUNDO ÁRABE

Ricardo Hamdan é filho de libaneses e chamou para si a missão de difundir a culinária do país do Oriente Médio para os mineiros. No cardápio tem shawarmas (sanduíche árabe), kibes, esfihas e doces libaneses, além de pastas variadas. O restaurante fica em ambiente aberto, com um agradável jardim. No almoço, serve

pratos executivos. Às quartas, tem dança do ventre a partir das 19h. Av. Celso Porfírio Machado, 200, Belvedere, (31) 97171-5170. Ter e qua.: 11h/22h; qui., sex., sáb.: 11h/23h; dom.: 11h/19h. @ricardo_hamdan.

SAN RO RESTAURANTE (TAIWANÊS)

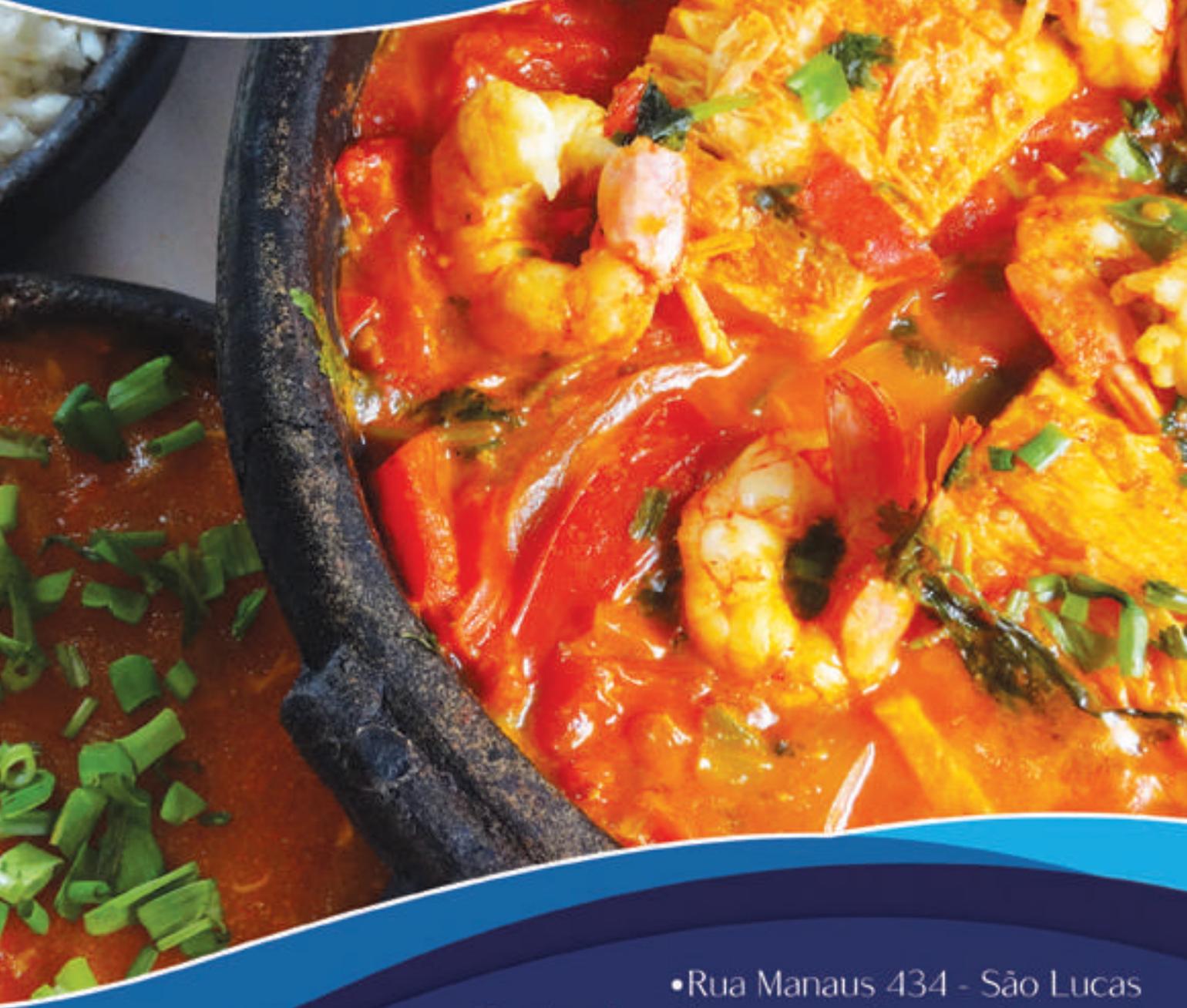
No coração da Savassi, é um restaurante self-service especializado em culinária vegetariana e vegana taiwanesa. Faz sucesso a Berinjela Tang tsu, preparada com molho agridoce e abacaxi, crocante por fora e macia por dentro. Para quem não quer cruzar fronteiras gastronômicas, tem a feijoada vegana, todas as quartas.
R. Professor Moraes, 651, Savassi, (31) 99325-6997. Seg. a sáb.: 11h/15h.
@sanro_vegetariano.

SÍTIO SÍRIO

Foi fundado por um sírio refugiado da guerra-civil que assola seu país. No menu encontram-se opções de pratos a la carte, sanduíches e pastas. O destaque fica para os sanduíches de Kafta e o de Shawarma de Cordeiro com boi. Tem ainda kibes, esfihas e bolinho de falafel, que podem ser provados no local ou pedidos para viagem.
R. Paraíba, 1.378, Savassi, (31) 3654-4222. Seg. a sáb.: 9h/22h. @sitiiosirio.

STADT JEVER

Fundado em 1983 por Hans Joachin, um alemão que se mudou para Belo Horizonte e, para não perder suas raízes e matar a saudade da terra natal, montou seu próprio bar alemão. Em 2012, os então proprietários da



- Rua Manaus 434 - São Lucas
- Pontcio Lar Shopping - Espaço Gourmet

info e reservas:  (31) 3656-4186

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

RESTAURANTES

cervejaria Wals assumiram a direção. Os pratos principais são salsichão com curry e batata frita; Joelho de porco com chucrute; e bierspisse (bolinho de carne apimentado). O ambiente é inspirado nos pubs tradicionais da Alemanha, todo feito de madeira.

Av. do Contorno, 5.771, Funcionários, (31) 3047-3113 (31) 3223-5056. Ter. e qua.: 18h/0h; qui.: 18h/1h; sex e sáb.: 17h/1h; dom.: 12h/22h. @stadtjever.

TAKOS MEXICAN BAR

Os irmãos Rodrigo Cioletti e Ruy Fernandes moraram nos Estados Unidos e trouxeram de lá a ideia de montar em BH um restaurante mexicano. O local é um fast food casual e o prato de maior sucesso são os burritos, que podem ser recheados de acordo com a preferência dos clientes. A cozinha aberta permite que os frequentadores acompanhem a preparação dos pratos.

Av. Cristóvão Colombo, 478, Savassi, (31) 99959-5181. Ter. a dom.: 16h/22h. @tacosmexicanbar.

YUNTON

Entre os preparos mais pedidos estão desde rolinho primavera a frango xadrez com champignon e bambu, carne de vaca desfiada com pétalas de cebola, lombo frito e macarrão com chopsuey. De sobremesa, banana caramelada, abacaxi caramelado ou banana recheada com chocolate chinês.

R. Marabá, 252, Santo Antônio, (31) 3337-2020. Seg. a sex.: 11h/15h e 18h/22h; sáb. e dom.: 11h/22h.

COZINHA LIGHT/SALADA

BEJÍ SUSHI VEG

Localizado no Mercado Novo, o Bejí trabalha com a culinária japonesa usando apenas produtos 100% sem origem animal. No cardápio, destaque para o temaki de alho-poró com castanha de caju e o uramaki de shitake empanado. A casa ainda conta com sobremesas, como o hamuraki de doce de leite com paçoca artesanal. Av. Olegário Maciel, 742, Loja 3.229, 3º

Glouton

2º colocado nas categorias COZINHA CONTEMPORÂNEA E MELHOR RESTAURANTE DE BH



Primeira casa do chef Leo Paixão e onde ele dá asas à imaginação. Trabalha com menu degustação, que tem receitas como o amuse-bouche, com chuchu, limão, coco e pimenta de cheiro; pão de queijo canastra recheado com creme de frango com quiabo; e raviólis de nabo recheados de castanha de caju defumada. No cardápio à la carte, destaque para a papada de porco com mil-folhas de mandioca, cebolas caramelizadas e molho de laranja.

R. Bárbara Heliodora, 59, Lourdes, (31) 3292-4237. Seg. a sáb.: 19h30/23h. @gloutonbh.



Divulgação

Per Lui,

3º colocado na categoria COZINHA CONTEMPORÂNEA



O nome, em francês, quer dizer “por ele” e é uma referência ao pai do chef Yves Saliba, Marcelo Saliba, vítima da Covid-19. Inaugurado em abril de 2022, é a realização do sonho de Yves e do médico Victor Hugo, apaixonado por gastronomia. O forte é o menu degustação de 10 tempos, que traz pratos como a bochecha de porco com sorvete e o camarão com pupunha, água de tomate e óleo de harissa.

Rua Muzambinho, 608, Serra, (31) 98365-9397. Ter. a sáb.: 19h/0h. @perluibh.

andar, Centro, (31) 99752-1078. Qua. a sáb.: 12h/22h; dom.: 12h/16h. @beji.sushiveg

BEM NATURAL

Em funcionamento desde 1995, o Bem Natural se destaca pelo amplo e variado cardápio, contando com mais de 20 opções de pratos quentes e 22 de saladas. A casa ainda tem alternativas para veganos

e vegetarianos. Duas das principais atrações do menu são o frango ao molho roti com salada de tabule e a quiche de damasco com alho-poró. Rua Ponte Nova, 364, Floresta, (31)99989-0734. Seg. a sáb.: 11h/15h. @bemnatural

CASA AMORA

A casa tem, todos os dias, três opções de carnes e nove de

O MELHOR DO AMERICAN BARBECUE EM BH!

**MERCADO NOVO: AV. OLEGÁRIO MACIEL,
742 (LJ 3252-3254) - CENTRO, BH-MG.**

**JARDIM CANADÁ: AV. CANADÁ, 179
JARDIM CANADÁ, NOVA LIMA-MG.**

**COAL
BAR-B-QUE
MARKET**

@COALBBQ

(31) 9 9110-1551

WWW.COALBBQ.COM.BR



Uma experiência sensorial de Brunch, Almoço e
Hospedagem no meio de uma plantação de Lavandas.



VILA DA
LAVANDA

@viladalavanda | www.viladalavanda.com.br

Reservas e mais informações: (31) 9 9110-1551



RESTAURANTES

acompanhamentos (saladas, massas ou legumes). Os clientes podem escolher, uma opção de carne, com dois ou três acompanhamentos ou apenas quatro acompanhamentos. Entre as saladas, faz sucesso a de bifum com frango e edamame. A quiche integral com queijo gorgonzola e cebola caramelizada também é bastante procurada.

Rua Paraíba, 941, Savassi, (31) 3261-5794. Seg. a sex.: 11h30/14h30; sáb 12h/15h. R. Rio Grande do Sul, 1313, Santo Agostinho. Seg. a sex.: 11h30/14h30; sáb. 12h/15h. @casaamorabh

HORTA 31

Inaugurada em 2017, a franquia está espalhada por vários bairros de Belo Horizonte, com a salada como prato principal. Além dos grelhados, há mais de 30 opções de ingredientes frescos. A casa ainda conta com wraps de diversos recheios para montar, e grande variedade de saladas de frutas e sucos naturais e detox.

Rua Antônio Albuquerque, 684, Savassi, (31)99865-7450. Seg. a sáb.: 11h/15h. @horta_31. Mais 16 endereços.

MANJU

Fica localizado em uma charmosa casa no bairro Sion, onde o cliente encontra comida saudável e produtos sustentáveis, ecológicos e orgânicos. A cozinha é comandada por Amanda Doco e Júlia Furtado. Destacam-se no menu os cogumelos toast com maionese de castanhas, e a lasanha de couve, purê de abóbora e molho bolonhesa, que é substituído por umbigo de banana na versão sem carne.

Rua Turibaté, 96, Sion, (31)99578-0247. Ter. a sex.: 12h/18h; sáb. e dom.: 9h/13h. @manju.official

NASCENTE

A casa existe há 33 anos e conta com produtos naturais, orgânicos e artesanais. Além do restaurante, tem mercearia, feira e lanchonete. No menu, destaca-se o medalhão de ricota ao molho bechamel e champignon; e o risoto de cogumelo

Vila Árabe

2º colocado na categoria COZINHA DO MUNDO



Com mais de duas décadas de história, o restaurante serve as clássicas receitas vindas do norte da África como tabule, esfiha, quibe e kafta. O bufê conta com mais de 50 opções de pratos quentes e frios. O charuto de uva recheado com arroz, tomate e carne moída está no cardápio desde os primeiros anos. Para agradar os vegetarianos, há uma versão sem carne. O cordeiro à moda árabe fica mais de 50 horas marinando em especiarias e depois mais três horas no forno.

Rua Pernambuco, 781, Funcionários, (31) 3262-1600. Seg. a sex.: 12h/15h e 19h/22h; sáb.: 12h/16h e 19h/22h; dom. e fer. 12h/16h. @vilaarabe. Mais 21 endereços.

Hou Mei

3º colocado na categoria COZINHA DO MUNDO



Coreia, China, Tailândia e Japão se juntam nas inspirações do restaurante Hou Mei, localizado no bairro Santo Antônio. O cardápio apresenta petiscos a exemplo do Bun de Porco, que consiste em um pão chinês cozido a vapor e recheado com barriga de porco, pickles de cebola roxa, pepino e molho de ostra; e pratos principais, como o Pad thai, talharim de arroz com brotos de feijão, cenoura, ovos, amendoim e coentro, com pasta de tamarindo e molho de peixe e ostra. De sobremesa, cookie de matcha com chocolate branco e sorvete.

Av. Prudente de Morais, 469, Santo Antônio, (31) 3786-0553. Ter. a qua.: 18h/22h; qui.: 18h/22h30; sáb.: 11h30/15h30 e 18h/23h30; dom.: 11h30/16h. @houmeibh.

ao vinho acompanhado de bife de lentilha.

Rua Congonhas, 510, Santo Antônio, (31)3227-3781. Seg. a sáb.: 08h/18h. @restaurantenascente.

NATURALMENTE

Aberto em 1989, surgiu com a missão de ter em seu cardápio refeições equilibradas, em meio a correria do dia a dia. O menu contém opções com peixe, frango e vegano. A salada de girassol, o estrogonofe de frango com arroz integral, o escondidinho de batata doce com carne seca e a panacota com calda de frutas vermelhas fazem sucesso entre os clientes.

Rua Rio de Janeiro, 1.197, Loja A, Centro, (31) 3213-7029 / 99649-1713 / 98365-0430. Seg. a sáb.: 11h/15h. @restaurantenaturalmente

POMAR FRESH FOOD

Para montar sua refeição, o cliente tem à disposição um bufê com saladas, tapioca, omeletes, wraps

e pratos diversos. Também tem sanduíches, saladas de frutas, açaí, sucos naturais e refrigerante orgânico. Entre os destaques está a ciabatta de beterraba com homus de cenoura, tomate seco, rúcula e molho agridoce. Rua Rio de Janeiro, 1.186, Lourdes. Seg. a sex.: 11h/21h; sáb.: 11h30/15h. Rua Pernambuco, 989, Savassi. Seg. a sex.: 11h/21h; sáb.: 11h30/15h. Rua Araguari, 1.1635, Santo Agostinho. Seg. a sex.: 11h/20h; sáb.: 11h30/15h. (31) 97180-5310 para todas as unidades. @pomarfreshfood.

PROJETO SABOR

Av. Cônsul Antônio Cadar, 127, São Bento, (31) 3342-1373. Dom. a qui.: 11h/22h; sex. a sáb.: 11h/21h30.

Mais 3 endereços. @projetosabor.

Leia na pág. 162

SAMBA FRESH

Comandada pelos chefs Alexandre





10

Beggiato
Restaurante

10 Anos de Sucesso e Sabor

Eleito o melhor self Service do Brasil, oferecemos mais de 40 opções em nosso Buffet.



 [beggiatorestaurante](#)

 (31) 98315-4389

Diariamente com você!

Segunda à Sexta 11h à 14:30.
Sábado, Domingo e Feriados 11:30 à 15h.

BEGGIATO
Beggiato
RESTAURANTE
RUA CURA DAR'S, 722 - PRADO



RESTAURANTES

Louzeiro e André Fontenele, o Samba Fresh foi a primeira casa de pokes havaianos da capital mineira. Mas a cozinha é diversificada e produz pratos baseados nas culinárias de países como Tailândia, Vietnã, Indonésia, China e Japão. No menu, destacam-se o poke de salmão selado e o lamen spicy.

Rua Fernandes Tourinho, 97, Loja 1F, Savassi, (31) 2556-5020. Diariamente: 11h/22h.

@sambafresh

VILLAVEG COZINHA NATURAL

Inaugurada em 2017, a casa especializada em comida vegana e vegetariana está localizada em um espaço tranquilo no Santa Tereza. O cardápio tem entradas, pratos quentes e frios, sanduíches, sucos e sobremesas. A linguíça servida na cama de farofa artesanal, acompanhada de pimentões coloridos, cebola e abacaxi salteado no azeite com ervas, é um dos principais mais pedidos.

Rua Salinas, 1.547, Santa Tereza, (31)3568-5749. Qua. a sex.: 11h/16h; sáb e dom.: 11h/16h. @villaveg.

COZINHA MINEIRA

DONA LUCINHA

R. Padre Odorico, 38, Savassi, (31) 2127-0788. Seg. a sáb.: 11h/23h; dom. e fer.: 11h/17h.

@donalucinharestaurante.

Leia na pág. 174



FAZ DE CONTA

O ambiente todo trabalhado em madeira conta com fogões a lenha que remetem a vida interiorana. O cardápio está repleto de pratos tradicionais e algumas releituras, como o pernil ao molho de jabuticaba e a tilápia ao molho pesto mineiro. Na mesa de sobremesas, doces de leite, laranja, figo e goiaba, além de cocada, pudim de leite e muito mais.

Av. Toronto, 1.465, Jardim Canadá, Nova Lima, (31) 3541-8959/ 97314-0888/ 3547-2755. Ter. a sex.: 11h30/15h; sáb. e dom.: 11h30/17h. @restaurantefazdeconta.



Reprodução Instagram

Néctar Da Serra



2º colocado na categoria COZINHA LIGHT/SALADA

O estabelecimento de Júnia Quick foi um dos primeiros a servir açai em Belo Horizonte. Aberto em 1993, conta com mais de 50 opções entre saladas e pratos quentes. Em noites frias, a casa é uma alternativa por causa de seu bufê de caldos com mais de 20 opções. O menu conta com produtos naturais, bebidas, sucos, açai, crepes e sanduíches. A farofa de frutas secas e castanha, acompanhada de lombo defumado com banana da terra e salada melangée, é um dos destaques.

Av. dos Bandeirantes, 1.839, Mangabeiras, (31)3281-1466. Diariamente: 8h/21h30. Rua Santa Rita Durão, 929, Savassi. Seg. a sex.: 9h/22h30; sáb, dom. e fer.: 10h/22h. @nectardaserra.

Light Life



3º colocado na categoria COZINHA LIGHT/SALADA

Tem refeições low carb, vegetarianas, sem lactose e sem glúten. O menu da casa conta com sopas, tortas, massas, lanches e sobremesas, com pratos como lasanhas de berinjela, lombinho com molho de mostarda e mel, polpetta de carne, calzone de marguerita, rondelli de ricota com espinafre, entre outros. Além do restaurante, o estabelecimento também possui um empório de produtos naturais e dietéticos.

R. Paraíba, 1068 - Savassi, (31) 3261-6366. Seg. a sex.: 9h30/18h30. @lightlifebh.

FAZENDINHA SÃO BENTO

Com ambiente rústico e quintal tranquilo, o restaurante faz o cliente se sentir em uma fazenda dentro da capital mineira. O cardápio é assinado pelo chef Jonathan Soares, que dá um toque especial na tradicional culinária do estado. A casa conta com diversas opções de pratos, como a carne de lata, a galinhada e o risoto mineiro. Aos finais de semana as carnes são feitas na parrilla.

R. Kepler, 810, Santa Lúcia, (31) 99501-2299. Qui.: 11h30/15h; sex. e sáb.: 11h30/22h; dom.: 11h30/18h.

@fazendinhasaobentobh.

FEIJUADA

O nome do restaurante já é um spoiler do prato principal servido ali. A casa é especializada em feijuada, servida em várias versões: tradicional, com frutos do mar, vegetariana e vegana. De entrada, acarajé mineiro, torresminho

QUE O VERDINHO É
UM RESTAURANTE
SUPER PREMIADO,
VOCÊ JÁ SABIA!...



...além de contar com uma comida deliciosa e variada, ambiente agradável e atendimento diferenciado. Mas **VOCÊ SABIA** que o Verdinho também é uma ótima opção pra confraternizar com a família, comemorar o aniversário, o casamento, promover festas infantis e aquele almoço de batizado? E o melhor, sem se preocupar com nada.



Peça pelo App

SURPREENDA-SE!

Delivery, Encomendas
de urgência e Reservas:

 **98441-6815**

Delivery Jardim Canadá:

 **99958-7618**

Confraternizações
e Eventos:

 **98437-1798**



Restaurante

Verdinho
Cada vez melhor!

 @verdinhobh

 @villagekidsbh

Geral:
3293-4047

FALLS
Rua Kepler, 441,
Santa Lúcia

SÃO BENTO
Av Cônsul Antônio
Cadaro, 122

**SHOPPING
JARDIM CANADÁ**
Av Toronto, 508

RESTAURANTES

de barriga e pastéis de feijoada.

O local é pet friendly, ou seja, os animaizinhos são bem-vindos.

Av. Fleming, 900, casa 6, Ouro Preto, (31) 3234-7388. Qui. e sex.: 11h30h/15h; sáb. e dom.: 12h/16h30. @restaurantefeijuada.

NUTREAL

Com decoração rústica, comida mineira e aulas de hipismo, a casa nos transporta para o ambiente do campo. O cardápio conta com pratos tradicionais como o filé com brócolis e palmito acompanhado de purê de batatas; a porção de mandioca frita com linguiça acebolada; e as iscas de filé com cebola e quiabo. Nos finais de semana, tem feijoada, com opção de bufê e à la carte.

R. Projetada, 285, Condomínio Lagoa do Miguelão, Nova Lima, (31) 3541-4055. Ter. a sex.: 12h/17h; sáb. e dom.: 12h/18h. @nutreal.

OMILIA

Comandado pelo chef Gabriel Trillo, o Omilía faz uma “cozinha mineira de vanguarda”. Entre as boas pedidas do cardápio, tartare de carne serenada; pirarucu grelhado, purê de acerola, farofa crocante de castanhas brasileiras e sauté de feijão branco; e barriga suína, ovo frito, arroz queimadinho e vinagrete de feijões do Jequitinhonha. De sobremesa, mil folhas Romeu e Julieta. R. Alameda do Morro, 72, Nova Lima, (31) 3643-1773/ 99724-2038. Ter. a sáb.: 12h/0h; dom.: 12h/17h. @omiliarestaurante.

ROÇA GRANDE

O cardápio é assinado pela chef Mariana Gontijo e conta com um menu de pratos “raiz”, a exemplo do arroz vermelho com refogado de abóbora, quiabo e lombo caipira acebolado. No cardápio de sobremesas, bolos artesanais. Na simpática lojinha, o cliente encontra doces em conserva e boas opções de café. R. dos Timbiras, 1.944, Lourdes, (31) 99119-4739. Seg. a sex.: 9h/18h; sáb.: 9h/16h. @orocagrande.

PALADINO

Com 30 mil metros quadrados de



Xapuri



2º colocado na categoria COZINHA MINEIRA

A fundadora desta casa que é sinônimo de comida mineira, Nelsa Trombino, morreu em maio. Ela já estava afastada da cozinha, comandada agora por seu filho Flávio. O fogão a lenha está aceso há 37 e de lá saem delícias como o talharim com frango preguento e a costelinha sinhá. Vale a pena se perder no bufê de sobremesas, com mais de 30 variedades de doces.

R. Mandacaru, 260, Braúnas, (31) 3496-6198. Ter. a sáb.: 11h/22h; dom.: 11h/17h. @xapuriestaurante.

área, é uma ótima opção para levar a garotada, que se diverte com bichos da fazenda e no playground. Nos finais de semana, os pequenos podem participar de atividades ecológicas. O cardápio tem opções com carnes, peixes e frutos do mar. A isca de bombom de alcatra, a ripa na chulipa (costela de porco) e a moqueca da terra são três receitas que fazem sucesso.

Av. Gildo Macedo Lacerda, 300, Braúnas, (31) 3447-6604. Ter. a qui.: 11h30/16h; sex. a dom.: 11h30/17h. @restaurantepaladino.

VILLA FRANCISCA

O restaurante localizado no Aeroporto de Confins é uma alternativa para viajantes que desejam saborear

pratos e lanches mineiros. A casa conta com bufê self-service, cafés, salgados e diversas sobremesas. Uma opção de prato principal é o picadinho; para adoçar, cuca de doce de leite. 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.

XICO DA KAFUA

Desde 1981, o Xico Kafua é conhecido por ter um dos melhores frangos caipiras da capital mineira. Mas o cardápio vai além, como no caso da tilápia, da carne de sol e do rocambolo de panceta. A carta de cachaças tem mais de 2 mil rótulos. Av. Itaú, 1.195, João Pinheiro, (31) 3375- ▶

DAL
GRANO



UM PEDAÇO DA ITÁLIA NA CAPITAL MINEIRA

Localizado na Av. Antônio Carlos, coração da Pampulha, o restaurante Dal Grano harmoniza a alta gastronomia com o que há de mais característico na cozinha italiana: a massa fresquinha, o tempero marcante e a tradicional pizza.

Reservas: (31) 3505-9240 | @dal_grano | Av. Presidente Antônio Carlos, 7456 - Pampulha



RESTAURANTES

2640. Seg. a dom.: 11h/16h.
@xicodakafua

COZINHA PORTUGUESA

AMADA LISBOA

A vista para a Lagoa dos Ingleses parece transportar os clientes para a beira do Rio Tejo, na capital portuguesa. O menu vai desde bolinho de bacalhau a surpresa de cogumelos, salada Saramago, carpaccio de polvo, atum à moda Évora e bacalhau.

De sobremesa, manjar cabo verde, quindim brisas do lis, pastel de nata e travesseiro de Cintra. Para beber, vinhos da terrinha.

Av. Picadilly, 150, Loja 107, Lagoa dos Ingleses, Alphaville, Nova Lima, (31) 99634-1649. Qua.: 18h/22h; sex. e sáb.: 12h/22h; dom.: 11h/20h.
@amadalisboamg.

CARAVELA

Avenida Olegário Maciel, 1600, DiamondMall, (31) 99585-5804. Diariamente: 11h30/23h. @caravelabh.

Leia na pág. 178



TABERNA BALTAZAR

Com uma linda varanda e decoração com elementos portugueses, a casa serve delícias a exemplo do bacalhau à lagareiro, que leva batatas, azeitonas, cebolas e bastante azeite. Durante o happy hour, as vedetes são os petiscos, como a alheira, linguiça frita recheada com pão e carne de porco. R. Oriente, 571, Serra, (31) 3223-7908. Ter. a qui.: 17h/0h; sex. e sáb.: 12h/23h; dom.: 12h/18h.
@tabernabaltazar.

TABERNA PORTUGUESA

Comandado pelo chef Jackson Apolinário, o restaurante tem decoração rústica, com diversos objetos portugueses, para levar o cliente "a uma viagem para o outro lado do Atlântico sem sair de Belo Horizonte". No cardápio, destaca-se o bacalhau com crosta de castanha e o polvo à lagareiro. Av. Bernardo Monteiro, 1.414, Funcionários, (31) 99895-3189. Qua.: 12h/16h; qui. e sex.: 12h/16h

Cozinha Tupis



3º colocado na categoria COZINHA MINEIRA

O chef Henrique Gilberto prepara acepipes como torresmo com limão, bife de acelga e batata com rabada e agrião. Entre os pratos principais desse pioneiro da nova leva de restaurantes do Mercado Novo estão o arroz frito levemente apimentado com papada de porco, ovo mole e folhas salteadas; e o músculo cozido com vinho tinto com feijão de corda na nata e vinagrete de abóbora.

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

e 19h30/22h; sáb.: 12h/16h; dom.: 12h/17h. @tabernaportuguesabh_.

TASCA SÃO BENTO

Mais uma casa comandada pelo chef Alexandre Miguel. Entre os pratos portugueses tradicionais, Bacalhau à Minhota, Arroz à Valenciana e Polvo à Lagareiro. De sobremesa, pastel de nata. De quarta a sexta tem almoço executivo, com opções como picanha, ancho, costelinha de porco e atum. R. Kepler, 515, São Bento, (31) 99923-3884. Qua.: 15h/23h; qui.: 11h30/15h; e 19h/23h; sex. e sáb.: 11h30/16h; e 19h/23h; dom.: 11h30/17h.

COZINHA VARIADA

CAÊ RESTAURANTE BAR

Inaugurado em 2017 pelo chef Caetano Sobrinho, ocupa o casarão que já foi o Hermengarda, no Carmo. Há opções de petiscos, massas, saladas, entradas e drinques diversos. Entre os principais, filé ao poivre. De sobremesa, torta de chocolate belga. Se a ideia for petiscar, as coxinhas de carne de sol com Catupiry cremoso são uma boa opção. R. Outono, 314, Carmo, (31) 2528-2244. Ter. a qui.: 18h/0h; sex. e sáb.: 12h/0h; dom.: 12h/17h.
@caerestaurantebar.

COMIDARIA GUERRA

Localizado dentro do Mercado Novo de Belo Horizonte, a casa conta com comida vegetariana e vegana caseira. A chef Marcela Guerra se orgulha de valorizar produtores locais. Chama a atenção o penne ao molho bechamel de cebolas tostadas e crocantes de

couve flor.

Av. Olegário Maciel, 742, 3º andar, loja 3.230, Centro, (31) 99787-3087. Ter.: 10h/15h; qua.: 10h/22h; qui. a sáb.: 10h/0h; dom.: 12h/18h.
@comidariaguerra.

COZINHA SANTO ANTÔNIO

Comandado pela chef Juliana Duarte, o restaurante busca trazer em sua culinária pratos do mundo inteiro sem largar mão das raízes mineiras. A casa trabalha somente com produtos orgânicos e, por isso, o cardápio é sazonal. Vale ressaltar o Bifão do Agostinho e o arroz de pato. R. São Domingos do Prata, 453, Santo Antônio, (31) 98218-6427. Ter. a sex.: 12h/15h; sex. a dom.: 12h30/17h30.
@cozinha_santoantonio.

FLOR DE JAMBU

A chef Fernanda Souza traz para Belo Horizonte a culinária e um pouco da cultura paraense. Além de pratos típicos, como tacacá tradicional, tacacá vegetal, vatapá, arroz paraense e maniçoba, leva músicos, produtos e intervenções de artistas do norte do país. Para beber, tem drinques com cachaça de jambu. Avenida dos Andradas, 367, 1º andar, sala 223C, Centro, (91) 98064-5780. Qui. e sex.: 11h30/14h; sáb.: 12h/15h.
@florde_jambu.

GASTRO HUB

Conta com pratos de quatro tipos de culinária: brasileira, italiana, chinesa e japonesa. Se destacam, a costela ao molho jabuticaba (brasileira), a picanha à matriciana (italiana), o ninho de frutos do mar (chinesa) e o salmão

"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

**AMERICAN
EXPRESS**

RESTAURANTES

crispy ebi (japonesa). O menu conta também com opções vegetarianas. Av. Do Contorno, 4667, Serra, (31) 2527-5858. Seg., a sex.: 11h/15h e 18h/22h30; sáb.: 11h/16h e 18h/22h30; dom.: 11h/22h. @gastrohub.bh.

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.

Leia na pág. 186



MERCI BAR À VIN - CASA DO PORTO

Criada pelos proprietários da Casa do Porto, tem cardápio amplo, com petiscos, carnes, frutos do mar, massas e sobremesas. Se sobressaem o escalope de filé mignon e o pernil glaceado. Mas a grande estrela é a Carta de Vinhos, com mais de 800 rótulos, ideais para diversas harmonizações.

R. Bernardo Mascarenhas, 45, Cidade Jardim, (31) 2551-7078/ 99469-0010. Ter. e qua.: 17h/00h; qui. e sex.: 12h/00h; sáb.: 12h/18h. @mercibaravin.

NUÚU

O chef Guilherme Melo traz pratos da cozinha contemporânea sem deixar de lado a variedade dos sabores de Minas. A costelinha com ora-pro-nóbis e canjiquinha de milho é uma das opções de menu executivo, servido no almoço. No jantar, uma opção é o vatapá mineiro (frango desfiado, camarões e castanha de caju, envolvidos em creme com leite de coco e azeite de dendê e servido com batata baroa palha). Aos domingos, serve brunch das 11h30 às 15h. R. Arturo Toscanini, 41, Savassi, (31) 3311-9410. Diariamente: 6h/23h. @nuuurestaurante.

OUTLAND

Com direito a vista para o pôr-do-sol e parrilla ao ar livre, o restaurante tem clima de balada. O chef Massimo Battaglini cria delícias como bacalhau



O Jardim



2º colocado na categoria COZINHA VARIADA

O chef Will Oliveira apresenta pratos como o Cogumelo com Arroz Caldoso; confit de pato com arroz Carnaroli com molho pesto cítrico e queijo canastra, aioli de vinagrete e vinagrete; e carré suíno grelhado com molho charcutière, musseline de batatas com queijo Canastra e crispy de couve. O ambiente é amplo, arejado e com muitas plantas. Av. Cônsul Antônio Cadar, 117, São Bento, (31) 3318-7787. Ter.: 11h30/15h; qua. a sex.: 11h30/15h e 19h/23h; sáb.: 12h/16h e 19h/23h30; dom.: 12h/16h30. @ojardimrestaurante.

confitado com pimentões e azeitonas portuguesas, acompanhado de risoto com tomatinhos e ovo de codorna; e Cotoletta Alla Milanese, prime suíno à milanesa com molho pomodoro, burrata derretida e basilíco. Entre os drinks, caipirinha feita com três limões e o El Clandestino, feito com gin Yvy mar, limão capeta, xarope de maracujá e suco de laranja. BR-356, km 7,5, Olhos d'Água, (31) 99882-1870. Qui.: 18h/1h; sex.: 12h/2h; sáb.: @outland.

PÁTRIA COZINHA DO BRASIL

O chef Gabriel Trillo serve pratos da culinária contemporânea com inspiração nas cinco regiões do país. Entre as opções de principais, risoto de baião de dois, cupim do pantanal e carne de porco na lata. Para os vegetarianos, estrogonofe vegano de pupunha e cogumelos. De sobremesa, banana flambada com cachaça de jambu.

R. Celso Porfírio Machado, 1;520, Belvedere, (31) 3291-7614/ 98421-8664. Ter. a qui.: 18h/0h; sex. e sáb.: 12h/00h; dom.: 12h/17h. @patriacozinhabrasil.

PELEGRINO

Para chegar ao salão principal, o cliente passa por um jardim de orquídeas. O menu tem influência da culinária internacional. Entre os pratos, se destacam o filé na crosta de brie e o arroz de pato. O espaço é bastante procurado para eventos corporativos e mini weddings. R. Laranjal, 459, Anchieta, (31) 2526-1085/ 99565-7942. Ter. a qui.: 18h30/23h; sex.: 18h30/00h; sáb.: 13h/17h e 19/00h; dom.: 12h30/17h. @pellegrinorestaurante.

QUINTO DO OURO

Localizado no cinco-estrelas Ouro Minas, o restaurante apresenta uma cozinha internacional com influência mineira. No menu da casa destaque

FAÇA SEU EVENTO CONOSCO

Seja qual for o motivo da sua comemoração, o Grupo Chalezinho oferece opções diferenciadas para atender o seu evento com profissionalismo, compromisso e qualidade.



ITALIANO
BRACE & MARE

HACIENDA
1979

COZINHA DE FOGO
Wäls

INFORMAÇÕES:  (31) 99737-8394 - MAGDA CARVALHO

RESTAURANTES

para os frutos do mar e as carnes. O Filé Ouro Minas e o Bacalhau do Chef são os pratos mais pedidos. Também faz sucesso o carrê de cordeiro com risoto siciliano. De sobremesa, tiramisù.

Av. Cristiano Machado, 4.001, Hotel Ouro Minas, Ipiranga, (31) 3429-4001. Diariamente: 12h/23h. @quintodoouro.

RESTAURANTE DO ANO

O bufê traz pratos como fraldinha na cerveja, lasanha de funghi e tilápia grelhada. Às sextas, tem feijoada. Entre as sobremesas, o pudim de leite é imbatível. Durante a happy hour, fazem sucesso coquetéis clássicos como Martini e Negroni. R. Levindo Lopes, 158, Savassi, (31) 3327-6766. Seg.: 11h30/15h; ter. a sex.: 11h30/15h e 18h/0h; sáb. e dom.: 12h/16h e 18h/0h. @restaurante_do_ano.

THE HOUSE FOOD & FUN

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

Leia na pág. 52

TURI

Mais novo empreendimento do chef português Cristovão Laruça, dono também do Capitão Leitão e do Caravela. O nome do restaurante significa "fogo", em tupi e todo o processo de cocção e defumação dos alimentos é feito na brasa das lenhas selecionadas pelo cozinheiro. Além dos 60 lugares nas mesas, há 14 cadeiras no balcão que cerca a cozinha aberta. Entre os pratos, Arroz Caldoso de Lagosta e o Denver Steak, um corte retirado da parte mais macia do acém. BR-356, 2.500, Ponteio Lar Shopping, Santa Lúcia, (31) 99339-9367. Diariamente: 12h/23h. @turi.bh.

VILA CHALEZINHO

A casa é famosa pelos tradicionais fondues de carne, queijo e chocolate. Mas o cardápio do chef italiano Federico Rinaldo vai além, com opções

Birosca S2



3º colocado na categoria COZINHA VARIADA

O restaurante comandado pela chef Bruna Martins, conta com decoração retrô e faz sucesso entre clientes mais descolados. O menu traz criações como linguíça de surubim e tucunará com molho de moqueca e mamão verde, boa opção de entrada; Raviolone e Barriga, feito com grandes raviolis recheados com creme de milho, gema de ovo e parmesão d'Angola acompanhada de barriga de porco assada; e Galinhada Caldosa, arroz caldoso, galinha caipira, vegetais e verduras frescas. Os canudinhos de doce de leite estão entre as sobremesas mais pedidas.

R. Silvianópolis, 483, Santa Tereza, (31) 2551-8310/ 98951-4046. Qua. a sex.: 18h/23h; sáb.: 12h/23h; dom.: 12h/15h. @biroscas2.

como fettucine com steak ancho, Linguini de Camarão com Presunto Parma e o Parmigiana di Melanzane (beringela à parmegiana). Entre os drinks, o Gin de Morango, preparado com gin Tanqueray Rangpur, Monin de morango, suco de limão, angostura de laranja, água com gás, fatia de morango e canela em pau. 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

Tem uma unidade recém-aberta no Vila da Serra. O chef Rodrigo Almeida solta criações como o espaguete a carbonara trufado (espaguete ao creme de ovos, queijo pecorino romano, pimenta do reino, trufas e guanciale); arancini de carne-de-sol e requeijão de raspa; e risoto de limão com tilápia. Mas o destaque do menu é a paella de frutos do mar. Em datas especiais, a casa faz o Projeto Paella Ao Vivo, no qual os clientes podem acompanhar a preparação da receita. R. Curitiba, 2.060, Lourdes, (31) 3245-0959 / 99529-0959. Ter. a sáb.: 12h/0h; dom.: 12h/17h. Alameda Oscar Niemeyer, 1033, Vila da Serra, Nova Lima. Ter. a sáb.: 12h/0h; dom.: 12h/17h. @restaurantearcorabh.

DAL GRANO

O trigo é o ingrediente-mãe da maioria das receitas tradicionais italianas e inspira o nome deste restaurante instalado na Pampulha. A casa

trabalha com almoços executivo e pratos à carte, com receitas como o Polpettone con farfalle al pomodoro; e pizzas, a exemplo da Trifolati, coberta com molho pomodoro, muçarela, queijo grana padano, manjeriço e cogumelos frescos shiitake, shimeji e portobelo.

Av. Presidente Antônio Carlos, 7.456, Pampulha, (31) 3505-9240. Diariamente: 6h/23h.

DONA DERNÁ

É o restaurante Italiano mais antigo de Belo Horizonte. Com 63 anos de existência, a casa leva os clientes a uma viagem à segunda metade do século passado, seja na arquitetura, decoração ou cardápio. Os destaques do menu são as ostras frescas; espaguete ao vôngole; medalhão com risoto de alho poró e bacon; e carrê de cordeiro com risoto de funghi. R. Tomé de Souza, 1.331, Savassi, (31) 3223-6954 - (31) 8419-1071. Ter. a dom.: 11h30/17h; sex.: 11h30/23h30. @donaderna.

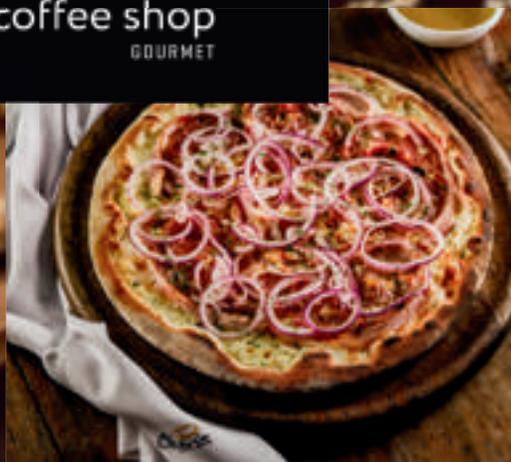
EST! EST! EST!!!

O cardápio conta com receitas italianas tradicionais, executadas pelo chef Simone Biondi, a exemplo do nhoque, do espaguete a carbonara e do cacio e pepe. A carta de vinhos é exclusiva de regiões italianas. De sobremesa, prove o tiramisù ou a panna cotta com calda de caramelo. Av. Getúlio Vargas, 107, Funcionários. (31) 2526-5852. Seg. a qui. 11h30/15h e 18h/23h; sex. 11h30/15h e 18h/24h; sáb. 12h/16h e 19h/0h; dom. 12h/16h e 18h/21h. @estcucina.

≡ MENU



Um **menu de especialidades gastronômicas** para sua melhor experiência gourmet.



Acesse nosso novo site e experimente-nos:



RESTAURANTES

LA CUCINA DI PIERO

O jardim é a marca da casa e as flores e plantas se expandem até o interior do restaurante, resultando em um ambiente bastante descontraído e alegre. Os destaques do menu são o risoto alla carbonara e o risoto com funghi porcini. De sobremesa, fragole com limão e gelato.

R. Cabrobó, 357A, Sagrada Família, (31) 99224-6124. Qui. a sáb.: 19h/0h. Somente reserva. @lacucinadipiero.

MASSA MERCADO

Instalado no Mercado Novo, o restaurante serve massas artesanais como tortelli de ossobuco, ravioli de camarão e nhoque à bolonhesa. Se quiser uma carne para acompanhar, há paillard, ragu de ossobuco e polpetone defumado.

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.

NINITA

R. Bárbara Heliodora, 71, Lourdes, (31) 3292-4237. Seg.: 18h/22h; ter. a sáb.: 12h/17h e 18h/22h; dom.: 12h/17h. @ninitabh.



Leia na pág. 188

OSTERIA VIA EMILIA

Fica em uma simpática casinha no Santo Antônio. Em seu cardápio conta com opções de massas, como espaguete à carbonara, com mexilhões ou com molho de amêijoas, entre outros; lagosta grelhada com fettuccine ao molho de manga e presunto parma; ancho ao molho gorgonzola com fettuccine ao vinho tinto; e bacalhau do chef. De sobremesa, panna cota.

R. Pitangueiras, 510, Santo Antônio, (31) 3110-8028/997211-5689. Ter. a qui.: 11h30/15h e 18h/22h30; sex.: 11h30/15h e 18h/23h30; sáb.: 11h30/23h30; dom.: 11h30/17h. @osteria_via_emilia.bh.

PASTA LAB

É um "laboratório" de massas frescas e artesanais. O chef Simone Paratella prepara receitas como o tagliatelle al



Reprodução Instagram

O Italiano

3º colocado na categoria O ITALIANO



Este restaurante do grupo Chalezinho fica numa bela casa no bairro Olhos d'Água, com mais de 2 mil metros quadrados de área, perfeito para uma refeição mais alongada. O chef Federico Rinaldo prepara delícias como Lorighittas (massa artesanal típica da Sardenha) com bacalhau Gadus Morhua e molho pomodoro; nhoque gratinado com seleção de queijos pangrattato e lascas de trufas negras; e raviolloni a molho de cogumelos, manteiga e sálvia.

R. São Vicente, 155, Olhos d'Água, (31) 99767-5190. Ter. a qui.: 18h30/23h; sex. e sáb.: 12h/1630 e 19h/23h; dom.: 11h30/17h. @oitalianorestaurant.

coltelo com vieira, bisque de camarão, alho confit, salsinha cebola branca e tomate italiano; e o fettuccine com lagosta, bisque de lagosta, zafferano, alho confit, salsinha, cebola branca italiana e tomate italiano. Para abrir, Carne Cruda Alla Zingara, contrafilé magro batido na faca, citronette "del vecchio Valerio", rúcula fresca e espuma de parmegiano.

R. Fernandes Tourinho, 235, Funcionários, (31) 97234-6461. Qua. a sex.: 12h/14h30 e 19h/22h30; sáb.: 12h/16h e 19h/22h30; dom.: 12h/16h. @pastalab_bh.

PECORINO BAR & TRATTORIA

No Diamond, tem entradas como o Carpaccio Di Manzo (fatias de filé mignon cru com molho à base de mostarda e parmesão acompanhado de torradas), pratos principais, a exemplo do Sorrentini di Costata ai

Funghi (massa recheada de costela de boi com molho de cogumelos) e sobremesas como banoffee.

Av. Olegário Maciel, 1.600, loja 30, DiamondMall, Santo Agostinho, (31) 3166-0755. Diariamente: 12h/23h. @pecorinobr.

JAPONÊS

EL MAI

Misto de japonês e de restaurante de cozinha contemporânea, o restaurante criado por Carolina Caram e Rodrigo Paiva tem um chef responsável por cada área do menu. John Oliveira fica com os preparos orientais. Já a parte contemporânea é comandada pelo chef Wellington Britto. Entre os destaques, sashimi de bluefin, enguia tuna, salmon shell, tacos asiáticos, panelinha de camarões, jarret de leitão e arroz de

Taste-Vin

RESTAURANTE & LOJA DE VINHOS

HÁ 35 ANOS TRANSFORMANDO
SABORES E AROMAS EM MOMENTOS
ESPECIAIS E INESQUECÍVEIS!

Rua Curitiba, 2105 Lourdes Belo Horizonte
31 3292 5423 31 2555 3585
www.tastevinbh.com.br

RESTAURANTES

pato com magret. A carta de drinques foi elaborada por Daniel Goursand, com um destaque para o Sicilian 43, feito com gin infundado com especiarias e um toque de licor 43. R. Professor Antônio Aleixo, 592, Lourdes, (31) 3879-9699. Seg. a qui.: 17h30/0h; sex.: 17h30/0h30; sáb.: 12h/0h30; dom.: 12h/0h. @elmaigastro.

HASHI

Foi o primeiro restaurante do Buritys especializado em comida japonesa. Dentre as opções do menu se destacam o Dyo Cheese Hashi, preparado com parmesão e cream cheese envoltos por salmão maçaricado, que fica disposto com outros pratos em um bufê. Para bebericar, caipisaguê nos sabores de kiwi, maracujá, morango, limão e abacaxi.

Av. Aggeo Pio Sobrinho, 130, Lj. 11, Buritys, (31) 2552-5233. Ter. a qui.: 17h/23h; sex. e sáb. 17h/0h; e dom.: 17h/22h30. @hashiburitis.

HOKKAIDO

Opções de sushi, sashimi e temakis são destaques no menu. De entrada, porção de peixe com gergelim. Entre os pratos principais, o teppan especial ou o linguine ao hokkaido. O tekka maki ou o tempura maki são opções de frios. De sobremesa, de banana caramelada a creme de papaia. BR-356, 2.500, Ponteio Lar Shopping, Santa Lúcia, (31) 3286-4020 / 3286-4038 / 99201-2794. Seg. a qui.: 11h/0h; sex. e sáb.: 11h/1h; dom.: 12h/0h. @restaurantehokkaidobh.

ISSEI

Aberto no ano passado, investe em receita da cozinha japonesa contemporânea. Seu cardápio conta com peças de sushi, sashimi, hossomaki, uramaki e temakis, além de pratos como grelhados com legumes, yakisoba, ramen, carpaccios e tempuras. O menu de drinques traz opções como caipirinha, negroni e moscow mule. Rua Tomás Gonzaga, 578, Lourdes, (31) 3275-2027. Dom. a qua.: 18h/23h; qui. a sáb.: 18h/0h. @issei.experience.



Taika Izakaya

2º colocado na categoria JAPONÊS



Restaurante de Gabriel Rache especializado em cozinha japonesa e asiática contemporânea. Entre os pratos, tempurá de shissô com salmão; sashimi de atum com molho de missô picante e gema de codorna; yakisoba de carne, frutos do mar ou cogumelos; e pizza de atum fresco com azeite trufado. Quem se senta no balcão pode observar – e degustar – na fonte o trabalho do sushiman.

R. Juvenal de Melo Senra, 383, Belvedere, (31) 2127-1818. Ter. a qui.: 18h/23h30; sex. e sáb.: 18h/0h30; dom.: 18h/22h30. @taikaizakaya.

KANPAI

Além da unidade pioneira no Sion - toda decorada com balões Kamifusen, muito populares no Japão, tem uma recém-aberta em Lourdes. O destaque é o menu-degustação servido em quatro tempos, com 24 peças. Kanpai é uma saudação japonesa usada em brindes e significa "secar o copo". O nome cai como uma luva, já que os drinques são famosos, a exemplo do Kanpai Goose, com rum de tangerina, sucos de maracujá e limão e espuma de limão siciliano.

R. Pium-i, 1.122, Sion, (31) 3656-4621. Seg. a qui.: 18h/23h; sex.: 18h/0h30; sáb.: 12h/16h e 18h/0h30; e dom.: 12h/16h e 18h/23h. Rua Tomaz Gonzaga, 388, Lourdes. Seg. a qui.:

18h/23h; sex.: 18h/0h30; sáb.: 12h/16h e 18h/0h30; dom.: 12h/16h e 18h/23h. @kanpaibh.

KEI

O cliente pode escolher um dos quatro ambientes da casa: a varanda, a área dos grelhados, o salão principal ou o segundo piso, mais reservado. Os destaques do menu são o Chips Spice de Batata Doce e o Kei Mix, 13 peças que incluem sushi, sashimi, polvo, camarões, entre outros. A carta e bebidas dá atenção especial aos saquês e cervejas japonesas. R. Bárbara Heliodora, 54, Lourdes, (31) 3337-4000. Seg. a sex.: 18h/23h; sáb. e dom.: 12h/23h. @keicozinhajaponesa.



Faça seu
evento no
Anella!

 Situado no coração da Pampulha

ANELLA
SPAZIO EVENTI

 @anellaspazioeventi

 eventos@anella.com.br

 (31) 99578-4781

RESTAURANTES

MAYU

O cardápio conta uma grande variedade de peças e pratos, com sushis, sashimis, temakis, urumakis, maki, robatas, massas, sopas e combinados. Também tem entradas frias, como ceviche, tartare de salmão, sudako e sunomono; e pratos quentes, a exemplo do teppan de camarão, filé mignon, salmão e arroz gohan. Alameda Oscar Niemeyer, 975, Vila da Serra, Nova Lima, (31) 3225-6644. Seg. a sex: 18h/0h; sáb. e dom.: 12h/0h. @restaurante_mayu

NARU SUSHI

Os destaques do Menu são os temakis skin, o yakissoba e as barcas de sushi. Uma sobremesa especial une Minas e Japão: Gunkan Romeu e Julieta, com lâminas de goiabada envolvidas em queijo Minas levemente maçaricado, finalizado com cream cheese, castanha e geleia de amora. R. Espírito Santo, 2.324 B, Lourdes, (31) 98615-2460. Ter. a dom.: 18h/23h. @narusushibh.

NASHY SUSHI

Além do cardápio à la carte, com receitas como as robatas Chico César (com salmão e couve) e de Brócolis com cream cheese, há quatro opções de rodízios: Especial, que inclui todos os itens do menu; Executivo; Tradicional; e um exclusivo para o horário do almoço. Para beber, drinques como o Moscow Mule, com vodka, ginger ale, xarope e espuma de gengibre, limão e hortelã. R. Espírito Santo, 1.972, Lourdes, (31) 3318-2249. Seg. a sex.: 11h30/15h; sáb.: 12h/23h; dom. e feriados: 12h/22h. @nashysushi_

SAKANÁ SUSHI & HAND ROLL'S

A decoração com luz indireta cria um ambiente perfeito para encontros a dois. O cardápio tem 13 variedades de temakis; sashimis como de vieira, limão siciliano, raspas de gengibre, azeite e sal negro; e hand roll's, a exemplo do rolinho de algas com recheio de peixe e camarão. Para acompanhar, caipisakês. Av. do Contorno, 7.000, Lourdes, (31)



Reprodução Instagram

Rokkon

3º colocado na categoria JAPONÊS



O menu é composto por sushis, sashimis, temakis e diversos combinados. O Especial vem com 20 peças de sushis, jyo de salmão, tartar de cebola, hot de atum, entre outros. Já o Atum e Salmão Super, com seis sashimis de atum, seis sashimis de salmão, cinco sushis de salmão, cinco sushis de atum, oito urumakis de salmão, quatro makis de salmão e quatro makis de atum.

Av. Professor Mário Werneck, 500, Buritis, (31) 3275-2940. Seg. a dom.: 11h15/22h45. @rokkonbr.

2515-0007. Seg. a qua.: 19h/0h; qui. a sáb.: 19h/1h; dom.: 19h/0h. @sakana_bndnsk.

SHITAKE

A casa tem mais de 15 anos de experiência em gastronomia japonesa e tem opções à la carte e no self service. As mesas postas ao ar livre deixam o ambiente agradável e descontraído. O destaque do menu é o camarão especial. Av. dos Bandeirantes, 1678, Mangabeiras, (31) 3335-4633. Seg. a sex.: 11h30/15h e 18h/0h; sáb. e dom.: 12h/ 15h30 e 18h/0h. @shitake_bh.

SHIZU

Sua inauguração foi em novembro de 2022 e é um restaurante japonês com três opções de rodízios. Também tem o serviço volante com peças selecionadas. O rodízio acontece

diariamente e possui várias opções, como polvo, camarão, temakis, sushis, sashimi, croquete de peixe e yakissoba de frango. Há também receitas vegetarianas e sobremesas, entre elas a banana flambada com sorvete. Rua Gonçalves Dias, 1.965, Lourdes, (31) 3070-0555. Todos os dias: 11:30h/15h e 18h/23h. @shizurestaurante.

SUSHI NAKA

A casa tem 22 anos e muitas opções no menu. De entrada, Yakinasu (berinjela grelhada); entre os combinados, o Naka Mini, vem com 21 peças, e o Naka Especial, com 60. Quer uma sopa? Tem lamen e misso lamen. R. Espírito Santo, 1.972, Lourdes, (31) 3318-2249. Seg. a sex.: 11h30/15h; sáb.: 12h/23h; dom. e fer.: 12h/22h. @sushinakabh.



AMOR PELA *gastronomia.*

A MELHOR PIZZA DE MINAS GERAIS!

O bom gosto e requinte de um restaurante unidos aos mais deliciosos pratos e pizzas que te transportam para uma incrível experiência na famosa, diversificada e deliciosa gastronomia napolitana.



PARA DELIVERY
ACESSE NOSSO
CARDÁPIO DIGITAL

Unidade Alameda

Al. Oscar Niemayer, 1033 - Loja 04 B
Bairro Vila da Serra - Nova Lima/ MG

 31 3786-1359

Unidade Delivery

Rodovia Januário Carneiro, 9339 - Loja 7
Bairro Vila da Serra - Nova Lima/ MG

 31 3879-5519

Nova Unidade Savassi

Rua Tomé de Souza, 616 - Bairro Savassi
Belo Horizonte/ MG

 31 3665-8049



www.barolio.com.br

 baroliobh

RESTAURANTES

THE URBN ROKKON

Combina a clássica cozinha do Rokkon com drinques contemporâneos. No cardápio se destacam a robata de salmão com queijo e o yakisoba, ideal para as noites mais quentes. Para beber, The Crown, mistura de gin, maracujá, suco de laranja e notas de banana verde. 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.

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.

Leia na pág. 176

PEIXES E FRUTOS DO MAR

ALGUIDARES

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

Leia na pág. 164

ALL MAR

Restaurante que traz para BH um conceito litorâneo. Boa opção para o happy hour e almoços aos finais de semana na região da Pampulha. O cardápio tem pratos como camarão tropical guarnecido com arroz de brócolis, salmão, polvo a lagareiro, risoto de camarão e Praia de Iracema (espaguete, camarões, molho pomodoro, tomatinhos e muçarela de búfala). Para quem quer ficar na terra mesmo, tem parmegianas, arroz de costelinha e risoto de tomate defumado. Av. Dom Orione, 116, São Luiz, (31) 3202-1286. Ter. a sex.: 17h30/0h; sáb.: 11h30/0h; dom.: 11h30/18h. @oallmarbrasil.

BADEJO

Serve casquinha de siri, sopa de



Reprodução Instagram

Coco Bambu



2º colocado na categoria PEIXES/FRUTOS DO MAR

Com 72 lojas no Brasil, é considerado o maior restaurante especializado em frutos do mar do país. Em BH, são quatro lojas. O cardápio elenca opções de pratos à la carte com frutos do mar, peixes, aves e carnes. O Carbonara Coco Bambu traz carbonara de camarão com fettuccine e molho feito com gema de ovo, queijo parmesão, creme de leite fresco, pimenta-do-reino e bacon, finalizado com farofa panko. 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.

frutos do mar, bobó, dentre outros. Um dos destaques da casa é a moqueca capixaba, que conta com 20 variações no cardápio. A paella é feita com frutos do mar. Tem ainda rodízio de frutos do mar e peixes. R. Manaus, 434, São Lucas, (31) 2573-1612. Ter. a sex.: 12h/15h30 e 18h/23h30; sáb.: 12h/23h30; dom. e fer.: 12h/17h. @restaurantebadejo.

BAIANA DO ACARAJÉ

Fica em um dos quarteirões fechados da Savassi e suas mesas ao ar livre cobertas por guarda-sóis são muito procuradas. Dentre as opções de entrada, vá de casquinha de siri. Entre os principais, vatapá. E de sobremesa, banana flambada. 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.

MARÍTIMO

Localizado dentro do espaço Da Villa, na Savassi. No cardápio, arroz de pescador, camarão no coco ao catupiry, moqueca de peixe com camarão, risoto de camarão, polvo grelhado e salmão grelhado. Para o almoço, tem pratos executivos, como tilápia, moqueca, estrogonofe de camarão e risoto de limão siciliano com salmão. Rua Levindo Lopes, 96, Savassi. Dom. e seg.: 11h/22h; ter. e qua.: 11h/23h; qui. a sáb.: 11h/0h. @maritimorestaurantebh.

MR. CRAB SEAFOOD

O menu traz receitas da terra de Jorge Amado. O forte são os pratos com peixes e frutos do mar, como a moqueca mista de peixe e camarão e a frigideira de frutos do mar e mariscos. Mas quem é "da terra" também encontra guarida com a




CARAVELA
RESTAURANTE

***Venha conhecer e se surpreender
com o novo Caravela!***

*O restaurante comandado pelo chef português
Cristóvão Laruça agora está de casa nova:
o Diamond Mall.*

*Todos dias, das 12h às 23h, no 3º piso do Diamond Mall
Informações e reservas: (31) 99585-5804*

 @caravelabh - @cristovaolaruca

RESTAURANTES

picanha acebolada com mandioca e o torresmo de barriga.
Rua Esmeralda, 375, Prado (31) 3568-8665/ 98518-1029. Ter, a sáb.: 11h/23h; dom.: 11h/16h.
@mrcrabseafoodbh.

SURUBIM NA BRASA

A varanda com vista para a rua é o espaço mais convidativo para os clientes. O restaurante funciona como self service durante a semana e à la carte aos sábados e domingos. O destaque da casa fica por conta do peixe que dá nome ao lugar, o Surubim. Sua versão servida no espeto, acompanhado de arroz, batata sauté, pirão e molho de ervas faz sucesso. R. São Romão, 176, São Pedro, (31) 3261-9707. Qua. a sex.: 18h/0h; sáb. e dom. 11h/17h30.
@surubimnabrasa.

PIZZARIAS

AUGURI PIZZARIA

A casa usa apenas produtos de origem local, apoiando produtores da região. O cardápio conta com ampla pizzas e massas, inclusive com opções vegetariana e vegana. Zona Leste (molho de tomate, muçarela especial, linguiça toscana preparada com vinho branco e alho, burrata e manjericão) e Auguri (molho de tomate, muçarela, alcachofra e cogumelos de Paris, shiitake e shimeji) se destacam entre as redondas. R. Alabastro, 50, Santa Tereza, (31) 3282-2119. Ter. a dom.: 18h/23h30.
@auguripizzaria.

BAROLIO

Al. Oscar Niemeyer, 1.033, loja 4, Bloco B, Vila da Serra, Nova Lima, (31) 3786-1359. Seg. a sex.: 11h/23h; sáb.: 12h/00h; dom.: 12h/21h. Rod. Januário Carneiro, 9339, Vila Castela, Nova Lima. Seg. a sáb.: 17h/23h; dom.: 17h/22h.
@baroliobh.

Leia na pág. 166

DOMENICO PIZZERIA E TRATTORIA

Em uma casa charmosa, tombada



Camburi

3º colocado na categoria PEIXES/FRUTOS DO MAR



A ideia é lembrar os estabelecimentos à beira-mar do Espírito Santo. Entre as opções do cardápio à la carte, a moqueca capixaba é das que mais agrada a clientela. Quer algo diferente? Que tal o camarão com coco?

R. Minas Novas, 13, Cruzeiro, (31) 3568-4001. Qua. a sex.: 12h/15h e 18h/22h; sáb.: 12h/22h; dom.: 12h/17h. @camburibh.



Olegário Pizza e Forneria

2º colocado na categoria PIZZARIA



Inaugurada em 2004, a casa conta com seis unidades espalhadas por Belo Horizonte. As pizzas são feitas com farinha produzida pela própria casa. O cardápio também conta pratos a la carte, como Arroz de Costela (arroz caldoso de costela bovina braseada por 48 horas com cebola crocante), e pizzas como Burrata ao Pesto (molho de tomate, muçarela especial, tomates confitados, burrata e molho pesto) e Estrada Real (molho de tomate, muçarela especial, carne de sol desfiada, cebola roxa, requeijão tipo catupiry, queijo do Serro, orégano e salsinha).

Av. Olegário Maciel, 1.748, Lourdes, (31) 3337-4446. Seg. a dom.: 11h/15h e 18h/23h. @pizzariaolegario. Mais 5 endereços.

pelo Patrimônio Histórico, o chef italiano Domenico Cardamuro comanda este restaurante conhecido pelas pizzas e pelas massas, como o Ravioli Neri (massa artesanal com tinta de lula recheada com aspargos frescos ao molho cremoso de açafrão italiano e camarões). Entre as redondas, se sobressaem a Amalfi (molho de tomate amarelo de Vesúvio, muçarela de búfala, aliche, azeitonas pretas, folhas de hortelã e azeite EVO) e a Savona (molho pomodoro, muçarela especial, camarões

grelhados, queijo brie, crocante de alho-poró e azeite EVO).

R. Cláudio Manoel, 583, Savassi, (31) 3565-8385. Seg. a sex.: 18h30/0h; sáb.: 12h/15h e 18h30/0h; dom.: 12h/15h e 18h/0h. @domicobh.

ESTAÇÃO PARADA DO CARDOSO

Em um dos bairros mais boêmios da capital mineira, a pizzaria fica localizada bem ao lado da antiga parada do trem no Santa Tereza e conta com mais de 20 anos de tradição. Entre as pizzas, tem grande

*Casa dos Contos,
desde 1975 afagando
paladares dos que
amam gastronomia!*

www.restaurante
casadoscontos.com.br
Rua Rio Grande do Norte,
1.065, Savassi, BH | MG
Restaurante: (31) 3317-0144
Delivery: (31) 3261-5853
ou (31) 99309-0057

SALÃO E
DELIVERY



CASA
dos
CONTOS
RESTAURANTE

PRÊMIO
Encontro

MELHOR
RESTAURANTE
TRADICIONAL

O MELHOR RESTAURANTE
TRADICIONAL DE BH POR
8 ANOS CONSECUTIVOS



*As melhores
memórias são
feitas de bons
momentos.
Viva a tradição!*

Patrimônio Cultural de BH,
tombado em 09/12/1997

www.cantinaadolucas.com.br
Av. Augusto de Lima, 233, Loja 18,
Ed. Moletta, Centro, BH/MG.
Restaurante: (31) 3243-9747
Delivery: (31) 99309-0047
ou (31) 3226-7153



SALÃO E
DELIVERY

RESTAURANTES

saída a Porco Atolado (molho ao sugo, muçarela, pernil desfiado, linguiça calabresa esmigalhada, abacaxi, cebola, catupiry, pimenta biquinho e orégano). De sobremesa, pizza de banana com canela.

R. Dores do Indaiá, 409, Santa Tereza, (31) 3461-4798. Dom. a qui.: 17h/00h; sex. e sáb.: 17h/1h. @paradadocardoso.

FONE - FORNO DA LEVINDO

Localizada no mesmo espaço do Restaurante do Ano, a pizzaria acende seu forno à noite para oferecer as clássicas pizzas napolitanas no coração da Savassi. A Fole usa o método da fermentação natural em suas pizzas podendo levar até 3 dias e trabalha somente com farinha 100% italiana. O cardápio é voltado para as pizzas clássicas, mas com alguns toques únicos da casa. Da Julionça (molho pomodoro, mix de queijos com mel trufado e nozes) e Da Charcutaria (molho pomodoro, mix de salames artesanais da Charcutaria Sagrada Família e muçarela)

R. Levindo Lopes, 158, Funcionários, (31) 98444-9221. Seg. a qui.: 18h30/23h30; sex. e sáb.: 18h30/00h. @fornodalevindo.

LA VERA PIZZA ITALIANA

Comandada pelo chef e proprietário Leonardo Fontanelli, o La Vera traz a contemporaneidade para a pizza italiana. Na receita é usada farinha 100% italiana e o próprio chef é quem prepara os itens de charcutaria. Destacam-se a Da Vinci (muçarela de búfala, fatias de pancetta artesanal, figos em calda de pimenta, gorgonzola e finalizada com folhas frescas e emulsão de manjeriço) e Diavola (molho de tomate, muçarela de búfala, pepperoni, azeitonas e cebola roxa). Focaccias e calzones são bastante pedidos.

R. Pium-í, 784, Sion, (31) 2515-0264. Ter. e dom.: 18h/22h30; qua. a sáb.: 18h/23h. @laverapizzabh.

LE TRE FARINE

O cardápio conta com diferentes opções de massas, pizzas e risotos. Entre os pratos, se destacam a pasta



68 1a Pizzeria

3º colocado na categoria PIZZARIA



Além das pizzas, tem diferentes tipos de massa, pratos principais, entradas e sobremesas. Do forno a lenha saem mais de 30 sabores de redondas. Se sobressaem a Firenze (molho de tomate pellati, rúcula, muçarela especial, tomate, presunto de Parma, parmesão e orégano), a Nova 68 (molho de tomate pellati, muçarela de búfala, abobrinha italiana, presunto de Parma, manjeriço e orégano) e a Nova Camarão (muçarela especial, camarões ao molho sugo com azeite, camarões VG empanados, parmesão e manjeriço). A carta de vinhos tem mais de 600 rótulos.

R. Felipe dos Santos, 68, Lourdes, (31) 2510-6868. R. do Vale, 424, Vale do Sereno, Nova Lima, (31) 2511-6868. Seg. a qua.: 18h/0h; qui. a sáb.: 18h/2h; dom.: 12h/0h. @68lapizzeriabh.

nero al mare (massa fresca com tinta de lula molho pomodoro levemente picante, mexilhões, camarões e lulas salteados e flambados) e o papardelle le tre farine (massa ao molho gorgonzola com bife ancho e molho demi glace). Nas pizzas, a clássica margherita e a de cinco queijos com mel trufado se sobressaem. Av. Celso Porfírio Machado, 200, loja 5, Belvedere, (31) 99868-3333. Ter. e qua.: 12h/23h; qui. a sáb.: 12h/0h; dom.: 12h/20h. @letrefarine.

MANGABEIRAS

A franquia espalhada por toda Belo Horizonte conta com mais de 50 anos de tradição e tem sua matriz

em uma das avenidas mais famosas da capital mineira, a Avenida Afonso Pena. A Bella Parma (molho de tomate, muçarela especial, cream cheese Philadelphia, presunto de Parma e geleia de damasco opcional), e a de carne seca se destacam. Av. Afonso Pena, 4.200, Mangabeiras, (31) 3211-1777. Diariamente: 11h/23h45. @pizzariamangabeiras. Mais 4 endereços.

MARÍLIA EMPÓRIO E FORNERIA

Com 21 anos de tradição, o Marília abre à noite como pizzaria e para almoço com massas, risotos, carnes e peixes. Entre as mais de 40 opções

COMIDA MINEIRA?

“A receita é: urucum, alho e simplicidade.”

Dona Lucinha

A arte da cozinha mineira.



donalucinha.com.br
@donalucinhamatriz

RESTAURANTES

de pizzas destaca-se a de camarão crocante, com doze camarões crocantes, muçarela e catupiry. De entrada, Scalinata de tomate seco (rolinho de massa de pizza recheado com muçarela, muçarela de búfala, tomate seco e manjericão). R. Marília de Dirceu, 226, Lourdes, (31) 3275-2027. Diariamente: 18h30/1h. @marilia.bh.

PANORAMA PIZZARIA

Localizada na Rua Sapucaí, sua varanda tem vista para o centro da cidade e para os painéis do Cura. As pizzas trazem toques da culinária mineira. A Guaicurus vem com muçarela, queijo azul de Minas, cogumelos paris, lâminas de amêndoas e mel de figo. Já a Afonso Pena, com muçarela, frango caipira desfiado, ora-pro-nóbis e requeijão da Moeda. Também conta com opções sem lactose e veganas. R. Sapucaí, 533, Floresta, (31) 2510-5002. Ter. a sáb.: 18h/23h30; dom.: 18h/23h. @panoramapizzaria.

PITZA 1780

Pizzas italianas feitas no forno elétrico com massas de longa maturação. O empreendedor e chef Eduardo Maya utiliza em seus preparos ingredientes frescos e de fornecedores locais. Todo mês é lançado um novo sabor. Entre os fixos, o frango com requeijão de raspa é um dos destaques. R. Antônio de Albuquerque, 749, Savassi, (31) 3223-6611. Av. dos Engenheiros, 778, Castelo, (31) 3223-6611. Dom. a qua.: 17h30/22h30; qui. a sáb.: 17h30/23h30. @pitza1780.

PIZZARELLA

Além das pizzas, o cardápio traz petiscos, saladas, carnes, massas e pratos executivos. Entre as redondas, a de frango à bolonhesa é uma das mais pedidas. Já entre os pratos, o filé Oswaldo Aranha (filé alto temperado com alho frito, acompanhado de batatas portuguesas, arroz branco e farofa de ovos) é um dos destaques. 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.



Restaurante Do Porto

2º colocado na categoria PORTUGUÊS



Inaugurado no ano de 1969, o restaurante é o maior vendedor de bacalhau de Minas Gerais. O ingrediente está presente em diversas receitas da casa, dos bolinhos ao grelhado com arroz de Braga, uma mistura de arroz, bacalhau desfiado, tomate, brócolis e cebola. Quem quiser fugir do prato tradicional pode optar pelo arroz de polvo. 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.

Diariamente: 11h/23h30.
@pizzarellalourdes

PIZZA SUR

O ambiente traz diversas referências à Argentina e ao Boca Juniors, terra e clube do coração do proprietário Gustavo Román. A Xeneize, coberta de muçarela, berinjela grelhada e queijo Polenguinho, leva o nome da torcida do Boca; e a Carlos Bianchi, com muçarela de búfala, salmão defumado, queijo brie e pimenta rosa, homenageia o ex-atacante e técnico argentino. Além das pizzas, a casa é especializada em empanadas. R. da Bahia, 1.764, Lourdes, (31) 3222-8077. Diariamente: 11h/22h. Rua Levindo Lopes, 96, Lourdes, (31) 2515-9696. Dom. a sex.: 18h/22h30; sáb.: 12h/15h e 17h30/23h30. @pizza.sur.

POMODORI

Inaugurada em 2005, no bairro da

Savassi, a Pomodori conta com cozinha italo-mediterrânea no preparo de suas pizzas. Entre os sabores mais pedidos estão a calabresa especial e a carne-de-sol com catupiry. O cardápio também oferece entradas, massas recheadas artesanais, saladas e sobremesas. R. Paraíba, 1.352, Loja 11, Savassi, (31) 3281-9299. Seg. a sex.: 11h30/23h30; sáb. e dom.: 18h/23h30. E mais 3 endereços na cidade. @pomodori.pizzaria.

ROMEO PIZZA BAR

Pizzas ao modo napolitano, com massas de fermentação natural. Chamam a atenção a Addolorata (presunto de Parma, queijo de búfala artesanal, muçarela e molho vermelho fresco feito na casa) e a Bambina (bacon artesanal, cream cheese, amêndoas laminadas, alho-poró, muçarela, queijo de búfala artesanal e parmesão com maturação de 12



D'ARTAGNAN

D'ARTAGNAN BISTRÔ 22 ANOS!

Resgatando memórias familiares da Chef Marise Rache, comemoramos com uma novidade em nosso menu: *Caviar & Blinis*.

Venha conhecer e se apaixonar!

RESERVE NO WHATSAPP (31) 9 9999.0621 - Rua Tomás Gonzaga, 593. Lourdes BH - Terça a Domingo

{ dartagnanbistro.com.br }

RESTAURANTES

meses). Além das pizzas, o cardápio conta com entradas, pratos principais e sobremesas.

Al. Oscar Niemeyer, 1.369A, Vila da Serra, Nova Lima, (31) 98336-8901. Ter. a sex.: 17h/0h; sáb.: 12h/0h; dom.: 16h. @romeo.pizzabar.

SPECIALE TRATTORIA

Inaugurada em 2001 como pizzaria, a casa se repaginou em 2019 e se tornou um restaurante completo italiano. Entre as opções de pizzas individuais no forno à lenha, a pizzetta de cogumelo portobelo trufado, gema mole, parmesão e rúcula selvagem é uma boa opção. Para dividir, a Pepperoni Diavola é coberta por muçarela, pepperoni e pimenta calabresa. O cardápio traz também entradas, petiscos, saladas, massas, carnes, risotos, peixes e sobremesas. R. Fernandes Tourinho, 805, Lourdes, (31) 3284-7060. Diariamente: 12h/23h. @specialtrattoria.

VERDEMAR

Com lojas espalhadas por toda a capital, o supermercado também é conhecido por suas pizzas, como Al Brie (muçarela, queijo brie, presunto de Parma, alho-poró e orégano), carne de sol (muçarela, carne de sol, catupiry, cebolinha e orégano) e frutos do mar (muçarela, camarão, lula, mexilhão, alho torrado, rúcula, salsinha, manjerico e orégano). Entre as doces, Prestígio e Doce de Leite.

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

RESTAURANTE TRADICIONAL

BOLÃO

Inaugurado em 1961, o restaurante é famoso por seu macarrão na chapa e pelo prato chamado "Rochedão", composto por arroz, feijão, ovo, carne e um acompanhamento à escolha. Aos sábados, tem feijoada.

Praça Duque de Caxias, 288, Santa Tereza, (31) 3463-0719. Seg. a sáb.: 11h/23h; dom.: 11h/17h. @bolaosantatereza. Mais 3 endereços.

Tasca Do Miguel

3º colocado na categoria PORTUGUÊS



O chef Alexandre Miguel elaborou um cardápio que une produtos da terra e do mar, com destaque para os pastéis de bacalhau, as bochechas de porco e o arroz de polvo. Além de vinhos da Terrinha, a casa investe em drinques como a caipivodca de maracujá.

R. Ouro Fino, 452, Cruzeiro, (31) 99571-5484. Qua. a sáb.: 11h30/22h; dom.: 11h30/16h30.

Pádua de Carvalho



Casa Dos Contos

2º colocado na categoria RESTAURANTE TRADICIONAL



O espaço é decorado com quadros de artistas nacionais. No cardápio desta casa aberta em 1975 há entradas como o carpaccio com molho da casa e pratos principais, a exemplo do filé surprise, do filé à parmegiana e do filé à cubana. Na seção de comida mineira tem lombo com tropeiro e costelinha rústica.

R. Rio Grande do Norte, 1.065, Savassi, (31) 3261- 5853. Seg. a qui.: 11h30/0h; sex. e sáb.: 11h30/2h; e dom. 11h30/0h. @casadoscontos.

Restaurante do Minas 1

3º colocado na categoria RESTAURANTE TRADICIONAL



Localizado dentro do Minas Tênis Clube I e frequentado por sócios e não sócios, o restaurante serve menu a la carte e self service de segunda a sábado e apenas self service aos domingos. A casa possui mais de 120 itens no cardápio, no qual se destacam o camarão à milanesa, recheado com presunto e catupiry e acompanhado de arroz à grega; e o estrogonofe de filé mignon.

R. da Bahia, 2.244, Lourdes, (31) 3516-1310. Seg.: 11h/16h; ter. a sáb.: 11h30/0h; dom.: 11h30/17h. @restaurantedominas1.



Espaço acolhedor, sabores inigualáveis.



Temos prazer em servir o melhor da cozinha terra e mar. A fusão de sabores está presente em cada um de nossos pratos, desenvolvidos para que você tenha uma experiência única. Além disso, contamos com uma carta de drinks exclusivos e cheios de surpresas. O La Matta, mais uma vez, foi indicado em 3 categorias na votação do Encontro Gastrô 2023, incluindo a categoria de melhor restaurante. Venha conhecer o La Matta e saborear nossa culinária.



R. Min. Orozimbo Nonato, 215 | Vila da Serra, Nova Lima | MG |

LA MATTÀ
@lamattacozinha

RESTAURANTES

CANTINA DO LUCAS

Av. Augusto de Lima, 233, loja 18, Edifício Malleta, Centro, (31) 3226-7153.

Seg. a qui.: 11h30h/0h; Sex. e sáb.: 11h30/ 2h; e dom.: 11h30/0h. @cantinadolucas.

Leia na pág. 168



CASA CHEIA

Com petiscos e pratos típicos da cozinha mineira, o restaurante Casa Cheia está desde 1978 no Mercado Central. No cardápio, tem tropeiro e torresmo. O cliente pode escolher entre tilápia, fígado, filé de frango ou pernil como acompanhamento. Mas o grande sucesso da casa é o Mexidoido, servido nas versões chapado e vegetariano.

Av. Augusto de Lima, 744, loja 167, Centro, (31) 3274-9585. Seg. a sáb.: 10h30/18h; dom. e fer.: 10h/13h. @casacheiarestaurante.

MARIA DAS TRANÇAS

Desde 1950, o Maria das Tranças é reconhecido principalmente pelo frango ao molho pardo. Aos domingos, os clientes podem levar suas panelas e retirar o frango pronto para saborear em casa - o inusitado "take-away" é chamado de Trancinha. Além do frango, também pode-se provar a linguiça de porco artesanal e o feijão tropeiro. Uma curiosidade: o restaurante abre todos os dias do ano, com exceção da Sexta-Feira Santa.

R. Estoril, 938, São Francisco, (31) 3441-3708/ 97176-3708. Seg. a sáb.: 11h/21h; dom.: 11h/18h. @mariadastrancasrestaurante.

RESTAURANTE DO AUTOMÓVEL CLUBE

Localizado bem no Centro de Belo Horizonte, funciona de segunda a sexta, com opções no buffet e a la carte. O Automóvel Clube é tombado como patrimônio cultural da capital mineira desde 1994. O restaurante tem no bufê mais de 150 opções entre saladas variadas e pratos quentes. Muito procurado para eventos.

Av. Afonso Pena, 1.394, Centro,



Grano 33



2º colocado na categoria RESTAURANTE REVELAÇÃO

A casa do chef Leo Mendes serve desde café da manhã a pratos caprichados para almoço ou jantar, como a paleta de cordeiro confit glaceada, poleta branca e fonduta de gorgonzola doce; risoto de espinafre e agrião; e portobello sauté com camarão VG ao creme de vermute e pesto de oliva. Para levar ou comer no local, os croissants e a focaccia de gorgonzola com tomatinhos são boas pedidas.

Rua Santa Maria Itabira, 260, Sion, (31)3568-3749. Ter. a qui.: 11h/23h; sex. e sáb.: 09h/23h; dom.: 09h/17h. @mercadograno

Forno da Saudade



3º colocado na categoria RESTAURANTE REVELAÇÃO

Pizzaria da Cervejaria Viela. As massas são de fermentação natural e as pizzas, assadas na pedra. Tem sabores de mortadela com limão, palmito a bolonhesa, pepperoni e linguiça artesanal. Para os veganos, a pizza de cogumelos ostra defumados e castanha do Pará é uma boa. Também tem opções de entradas, como burrata de búfala com morangos assados em balsâmico, nozes e salada fresca de folhas; e talhos, a exemplo da cebola caramelizada com queijo gruyere e uvas passas.

Rua Patrocínio, 1, Carlos Prates. Seg, qui e sex.: 17h/0h; sáb.: 13h/01h; dom.: 13h/22h. @fornodasaudade

(31) 3222- 5416. Seg. a sex.: 12h/15h e 18h/0h;

@automovelclubedeminasgerais.

RESTAURANTE DO MINAS II

Com sede no Minas Clube II, localizado no bairro Mangabeiras, o restaurante combina a culinária italiana e mineira. O cardápio tem opções de buffet

e a la carte, na qual se destacam o Filé ao Alho Dourado, guarnecido de arroz com brócolis; e o Cambito suíno, panturrilha de porco assada com polenta ao próprio molho.

Av. Bandeirantes, 2.323, Mangabeiras, (31) 3227-0338.

Qui. a dom.: 11h/16h.

@restauranteminas2. ■

Sua hospedagem em Brasília, com gostinho de Minas Gerais.

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 um menu inspirado em Minas, incluindo o pudim favorito de Juscelino, que trouxe o jeitinho mineiro para o coração do Brasil.



KUBITSCHEK
PLAZA
HOTEL

🌐 plazabrasilia.com.br/kubitschek
✉ reservaskubitschek@plazabrasilia.com.br

📱 @kubitschekplaza
☎ +55(61) 3329 3333

Neste anúncio você prestou atenção. Anunciar dá certo. Você só precisa da agência certa.

É on. É off.
É Concert Technologies.
É Dasa.
É Evolua Energia.
É Expell.
É Impact Hub.
É Insetan.
É Invest Minas.
É Lustosa.
É ONU.
É Revista Encontro.
É Sebrae Empretec.
É resultado.

É fácil ser sua agência:
ola@siglacomunicacao.com.br

Sigla
Comunicação

Uma vitória de todas

A gastronomia é feita, antes de tudo, por gente. É sempre importante lembrar que são pessoas que escolheram como profissão servir ao outro. Fazer o máximo para que a experiência de alguém desconhecido se torne única e inesquecível. Essa categoria conta quem se destacou em suas posições. Surpresa boa é ter, pela primeira vez na história da **Encontro Gastrô**, uma mulher como Chef do Ano. Marise Rache criou seu D'Artagnan há mais de duas décadas. Desde o início, insistiu no poder da culinária afetiva – aquela que enche a alma dos clientes de uma doce nostalgia com pratos preparados em família. Em um meio ainda machista (apesar de mais de 90% das cozinhas domésticas serem lideradas por mulheres, esse número cai para 6% quando entramos no âmbito profissional), é uma vitória não só de Marise, mas de todas as chefs que não desistem de escrever suas histórias dentro da gastronomia mineira.

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.encontrogastro.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: Chef do Ano, Chef Revelação, Maître do Ano e Sommelier do Ano. 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 como Chef do Ano, foram selecionados profissionais que assumiram as cozinhas entre junho de 2022 e junho de 2023.

Conheça mais histórias
de quem defende você:

OABMG.ORG.BR

080

**SER
ADVOGADO
É FAZER A
DIFERENÇA
NA VIDA DAS
PESSOAS**

Há 29 anos, Valter Lobato dedica sua carreira às salas de aula e aos tribunais com o propósito de ajudar mais pessoas a conhecerem e lutarem por seus direitos.

A advocacia molda a sua história. O seu trabalho e de todos os advogados e de todas as advogadas constroem um presente com mais cidadania.

ONDE TEM ADVOCACIA, TEM CIDADANIA.



CAAMG



INOVAR,
INCLUIR E
AVANÇAR

Maitre do Ano

Resultado da categoria com os três mais votados da internet

	PROFISSIONAIS	VOTAÇÃO DO JÚRI	PONTUAÇÃO INTERNET*	TOTAL
1º Lugar*	ROBSON FREITAS (GERO)	14	3	17
2º Lugar	Denise Rache (D'Artagnan)	12	2	14
3º Lugar	Felipe de Souza (Ninita)	7	1	8

*Veja perfil na pág. 256



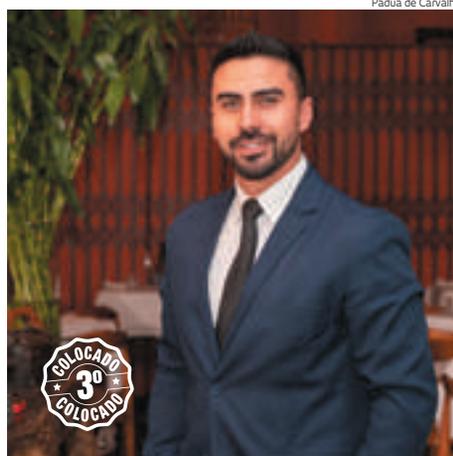
Pádua de Carvalho

Folga, só às segundas

São 15 garçons, três bartenders, dois caixas, uma hostess e mais colaboradores esporádicos. Uma equipe completa de salão que tem em **Denise Rache** a grande referência. Desde a fundação do D'Artagnan, cuja chef é sua irmã, Marise Rache, Denise passeia com tranquilidade entre a cozinha, onde começou, e o salão – coordenando tudo de maneira tranquila e firme. Tanta cordialidade e conhecimento fez dela um dos principais nomes na função em Belo Horizonte. Para conferir de perto, é só chegar no restaurante em qualquer dia, já que Denise, nem quando pode, gosta de descansar sabendo que a casa está aberta. “Não gosto de folgar no domingo, por exemplo, sabendo que tem cliente, que a casa está cheia. Prefiro mesmo às segundas”, conta ela, sempre comprometida.

A ascensão do cumim

Como muitos profissionais do ramo, **Felipe de Souza** começou como cumim, no restaurante Osso – mesma função para a qual foi contratado no Glouton. Foi promovido a garçom, ganhou experiência e, depois da pandemia, tornou-se maitre da casa. Há 10 meses, assumiu a função no Ninita, também de Leo Paixão. “O maitre é de suma importância para o bom gerenciamento de um restaurante, estabelecendo um elo entre o salão e a cozinha, possibilitando um melhor atendimento ao cliente”, afirma. Segundo ele, para exercer bem o ofício é preciso conhecer minuciosamente o menu, para oferecer combinações e harmonizações entre comidas e bebida e atender o cliente de forma personalizada.



Pádua de Carvalho

** Votação dos leitores/internautas no site www.encontrogastro.com.br/df, de 01/06 a 07/08 de 2023, 1º lugar ganha 3 pontos; o 2º lugar, 2 pontos; e o 3º lugar, 1 ponto
 ** Critério de desempate: mais votado na internet.



Alarme com sensor de detecção de movimento



Sensor de presença de longo alcance



Sensor magnético de abertura, vibração e impacto



Câmera com visada de 360°



Controle com uma única tela de toque de vidro

Centro de alarme com bateria interna

Tornar seu ambiente acolhedor pode ser uma tarefa árdua.

Mas se unir a quem consegue abranger sua segurança por completo **facilita** esse processo.

São os momentos mais simples em casa que tornam o nosso dia a dia especial. E é pensando no seu conforto que fazemos projetos personalizados, deixando não só seu cantinho preferido em segurança, como toda sua casa.

O **Sistema Smart EMIVE** possui tecnologia de ponta em seu conjunto, e deixa você por dentro de tudo que envolve a segurança do espaço, de modo ágil e acessível.

É você com segurança, controle e bem estar na palma da sua mão, tudo isso sem obras e sem sujeira. Ligue e agende a visita de um especialista.



emive.com.br

#VivaATranquilidade



0800 004 2828

Robson Freitas

O COZINHEIRO QUE SE ENCONTROU NO COMANDO DO SALÃO

Maître do italiano Gero desde 2020, Robson Freitas, de 50 anos, foi admitido no Chez Dedette, da saudosa chef Dadette Mascarenhas, quando tinha 16. Começou lavando pratos e foi promovido a cozinheiro: “Modéstia à parte, cozinho muito bem”, garante. Em 1990, trocou os bastidores pelo salão de algumas das mais badaladas casas de uma Belo Horizonte, que começava a descobrir a alta gastronomia: “Tive a honra de trabalhar no restaurante O Pato Selvagem com o renomado chef Humberto Machado Passeado. Em seguida, a oportunidade e a honra de aprender e dividir o salão com o restaurateur Fernando Areco Motta e o chef Jorge Rattner, no restaurante Cafezinho”, destaca ele. No entanto, foi em outro empreendimento de Motta e Rattner – o extinto A Favorita, em Lourdes – que assumiu a função de maître. “Devo dizer que tive experiências com muitos ícones e precursores da alta gastronomia em Minas Gerais, o que me traz orgulho e uma sensação de autorrealização. Com certeza, não é algo para se esquecer.”

Graduado em gastronomia e pós-graduado em gestão em gastronomia pela Universidade Estácio de Sá, Robson se sente realizado no comando do salão. “As pessoas gostam de ser reconhecidas e acolhidas. Acredito que cabe ao maître encantá-las.” Para isso, explica, é preciso saber falar e escutar, estar atento ao feedback dos clientes e da equipe, e sempre trazer o melhor da casa à mesa. “Sou muito grato pela minha profissão e gosto muito da oportunidade de interagir com as pessoas e conhecê-las”, afirma. “É sempre uma sensação agradável identificar suas expectativas e elevar ao máximo a experiência dos amigos e comensais que nos prestigiam no Gero Belo Horizonte, onde trabalho desde 2020”.



Robson Freitas, do Gero:
“As pessoas gostam de ser reconhecidas e acolhidas. Acredito que cabe ao maître encantá-las”





#JUNTOS
—— *para*
FLORESCER
sempre ——



(31) 98419-1843 | @florescerdecoracoes

FLO
RES
CER

Sommelier do Ano

Resultado da categoria com os três mais votados da internet

	PROFISSIONAIS	VOTAÇÃO DO JÚRI	PONTUAÇÃO INTERNET*	TOTAL
1º Lugar*	DENIS MARCONI (TASTE-VIN)	15	2	17
2º Lugar	Robson Santiago (Glouton/Ninita)	9	3	12
3º Lugar	Gustavo Giacchero (Pacato)	8	1	9

*Veja perfil na pág. 262



Dos cafés para os vinhos

Robson Santiago trabalhava no Café Bistrô Santa Sophia, que encerrou suas atividades em 2012. Percebendo o potencial do então barista, o chef Leo Paixão, que montou o Glouton na charmosa casa de Lourdes onde funcionava a extinta cafeteria, decidiu dar a ele uma oportunidade. "Sou sommelier do Glouton há 11 anos, e hoje também do Ninita", conta Robson. Formado pela ABS (Associação Brasileira de Sommeliers), ele acredita que um dos grandes desafios da profissão é convencer o cliente a sair da sua zona de conforto e experimentar harmonizações a que não está acostumado, mas é sempre prazeroso perceber que a sugestão do sommelier foi apreciada. "É disso que gosto no ofício: a convivência com as pessoas, clientes e colegas, enriquecida pela história de cada vinho."

Mudança de vida em viagem à Itália

O itabirano **Gustavo Giacchero** começou a se interessar pelo mundo do vinho em 2004, quando foi para a Itália com a intenção de fazer o curso de web designer no Instituto Europeu de Design. Formado pela ABS, e com cursos da WSET – Wine Spirits no currículo, Gustavo trabalhou em casas do nível do Vecchio Sogno, O Dádiva, Alma Chef e Fasano antes de chegar ao Pacato, onde está desde a inauguração, há dois anos. "Um bom sommelier tem de gostar de estudar, e não só o vinho como geografia, história, tem de conhecer muito sobre gastronomia de uma forma geral, mas o principal é gostar de atender ao público. "O vinho nos aproxima", diz. E tem o poder proporcionar experiências inesquecíveis com uma simples combinação de comida e bebida.



** Votação dos leitores/internautas no site www.encontrogastro.com.br/df, de 01/06 a 07/08 de 2023, 1º lugar ganha 3 pontos; o 2º lugar, 2 pontos; e o 3º lugar, 1 ponto
 ** Critério de desempate: mais votado na internet.

A MAIOR imobiliária de Belo Horizonte está no Vila da Serra

ALUGUELVENDA



3055-2000

📍 Alameda Oscar Niemeyer, 1369 - 20 Vila da Serra, Nova Lima. Venha tomar um café!



Apartamento para alugar

Edifício Pucón, Nova Lima

R\$ 22.500,00



4 quartos



5 Banheiros



4 Vagas



Apartamento à venda

Spazio Dell Acqua - SPA

R\$2.850.000,00



4 quartos



3 Banheiros



3 Vagas



Apartamento à venda

Grand Líder Olympus - Athena

R\$ 6.500.000,00



4 quartos



5 Banheiros



4 Vagas



Siga a LAR nas redes sociais!



Denis Marconi

LIVROS E VINHOS EM 25 ANOS

Quando Denis Marconi, de 46 anos, começou a ser sommelier, há cerca de 25 anos, era distinto o mundo dos vinhos, por assim dizer. De lá pra cá, muito além da diversificação do setor, do afinamento de processos e da facilidade na circulação dos rótulos, o que mais mudou foram os clientes. “Eles começaram a fazer cursos, as pessoas ficaram mais interessadas em aprender, a fazer viagens enogastronômicas, e isso obriga o profissional a estudar mais”, pondera o especialista. Sorte que Marconi sempre gostou de ler e de pesquisar. Certamente essa é uma das grandes razões que o faz manter o título de Sommelier do Ano por **Encontro Gastrô – O Melhor de BH 2023**.

Natural de Presidente Juscelino, no Norte de Minas, hoje Marconi viaja com frequência para lugares bem mais distantes, sempre buscando se aprimorar. Em 2022, por exemplo, esteve em Portugal e visitou regiões como Bairrada e Alentejo. No entanto, é outro país que ocupa o título de queridinho do sommelier. “Sou apaixonado pelos rótulos franceses, de Bordeaux e Borgonha, principalmente. Bordeaux, não por acaso, inspira o mundo inteiro. Quando comecei, gostava muito de vinho italiano, até porque trabalhava em uma loja com mais rótulos desse país. Mas, depois que comecei a estudar, a ler e a experimentar, vi que Bordeaux é único, possui uma variedade, desde vinhos topo de linha aos de entrada com ótimo custo-benefício”, argumenta.

Hoje, o sommelier cuida de nada menos que uma carta de 850 rótulos no Taste-Vin, a melhor da capital mineira, e uma das mais extensas de Belo Horizonte, e explica que a logística é um dos grandes desafios. “Não podemos deixar faltar o vinho, é preciso manter o estoque atualizado. Dá trabalho, mas não é tão complicado, porque hoje em dia tudo é mais fácil, com acesso a várias importadoras”, afirma.



O sommelier do Taste-Vin, Denis Marconi, confessa sua preferência ao abrir um vinho: “Sou apaixonado pelos rótulos franceses, de Bordeaux e Borgonha, principalmente. Bordeaux, não por acaso, inspira o mundo inteiro”



Chef Revelação

Resultado da categoria com os três mais votados da internet

	PROFISSIONAIS	VOTAÇÃO DO JÚRI	PONTUAÇÃO INTERNET*	TOTAL
1º Lugar*	RODRIGO CALDAS (OLGA NUR)	17	3	20
2º Lugar	Sarah do Vale (All Mar)	12	2	14
3º Lugar	Will Oliveira (O Jardim)	10	1	11

*Veja perfil na pág. 266



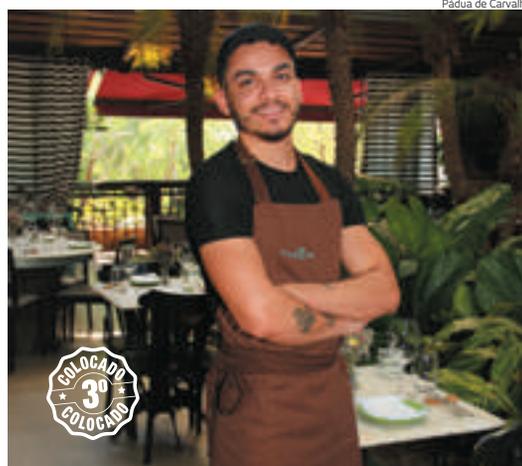
Pádua de Carvalho

O mar está no sangue

Paulista da cidade litorânea de Santos, **Sarah do Vale** cresceu em meio às panelas, acompanhando a mãe, que teve restaurante e trabalhou em alguns outros. Começou na cozinha profissional aos 15 anos, na cidade natal. Em Juiz de Fora, passou por casas como Capitão Arnaldo – Restaurante e Escola, Grizas Brew Pub e Duo Arte Gourmet. Em BH, foi sous chef de Djalma Victor no Osso, em Lourdes. Sarah do Valle está no All Mar desde a inauguração, em abril de 2023. “Considero minha cozinha com dois traços muito fortes, contemporânea e de fusão”, define a chef. “Gosto da sensação de servir algo bem executado e assistir o comensal se deliciando com o prato.”

Cardápio de memórias afetivas

Não faz um ano que **Will de Oliveira** assumiu a cozinha do restaurante O Jardim e já vem se destacando no cenário gastronômico de BH. Nascido em Alto Paraguai (MT), Will valoriza os estudos: formado em gastronomia pela UNA, atualmente faz o curso de sommelier de vinhos da ABS. Em pratos inspirados nas receitas que cresceu vendo a mãe preparar e nas suas experiências pessoais, o jovem chef de 25 anos valoriza o ingrediente, o produtor e as raízes culinárias. “E, mais do que tudo, gosto da forma como a cozinha une e aproxima pessoas, cria experiências e vivências, fazendo cada refeição projetar sensações e memórias afetivas verdadeiramente únicas, tanto para quem cozinha, quanto para quem come.”



Pádua de Carvalho

** Votação dos leitores/internautas no site www.encontrogastro.com.br/df, de 01/06 a 07/08 de 2023, 1º lugar ganha 3 pontos; o 2º lugar, 2 pontos; e o 3º lugar, 1 ponto
 ** Critério de desempate: mais votado na internet.

77 deputadas e deputados trabalham para você. Pode conferir!



Reforma de quadra poliesportiva.



Equipamento de energia solar para comunidades.



Entrega de viaturas para a Polícia Militar.



Ampliação de Hospital da Santa Casa.

Os deputados estaduais trabalham por todos os mineiros. Eles escutam as pessoas para conhecer as realidades do estado e levam resultados reais para todo canto de Minas.

Neste ano, os deputados criaram uma lei que liberou dinheiro da saúde para ser usado pelos municípios de todas as regiões do estado. E, ao longo do ano, destinam dinheiro do orçamento para reforma de escolas, hospitais, recuperação de estradas, compras de viaturas e muito mais.

E também fiscalizam para garantir que o dinheiro seja aplicado como você exige e merece.

É o trabalho das deputadas e dos deputados melhorando o nosso estado.

Saiba mais:
almg.gov.br/emendas



**ASSEMBLEIA
LEGISLATIVA
DE MINAS GERAIS**

Poder e voz do cidadão



Rodrigo Caldas

CONEXÃO CAMPINAS- DUBLIN - BH

Foi por conta do acaso que Rodrigo Caldas, de 32 anos, foi parar na cozinha. Formando em engenharia de manufatura pela Unicamp, em Campinas, sua cidade natal, no interior de São Paulo, seu contato com as panelas era restrito ao uso doméstico. Quando tinha por volta de 11 anos, ele era o responsável por preparar o almoço dos pais, que trabalhavam fora. “Eles deixavam tudo pronto e eu finalizava para almoçarmos juntos antes de eu ir para a escola”, diz. Já na época da faculdade, Rodrigo assumiu novamente a cozinha da república onde morava. “Um dia, um amigo me perguntou por que eu não fazia gastronomia, já que era algo que eu gostava tanto. Isso nunca tinha passado pela minha cabeça”, afirma. Fez. Trabalhou em um restaurante de shopping e em um café até arrumar as malas e se mandar para Dublin, na Irlanda, para um curso intensivo de inglês. Passou oito meses e foi lá, do outro lado do Atlântico, que Minas Gerais entrou na sua vida, ao conhecer sua mulher, a mineira Raíssa Vaz de Mello. Quando voltou para o Brasil, foi morar em Juiz de Fora, mas não demorou a retornar para Campinas, onde trabalhou no Paris 6 e no D’autore. Aí veio a oportunidade de se mudar para Belo Horizonte. Assim que chegou, passou uma pequena temporada no Osso e depois no Brooklin Homemade Burgers.

Há pouco mais de um ano entrou no Olga, como cozinheiro. Em seis meses, virou sous chef e, há seis meses, assumiu a chefia da cozinha definitivamente. “Sempre fui operacional, então acho que a maior dificuldade e aprendizado que tive nesse tempo foi a gestão de pessoas”, diz. Seu negócio é cozinha brasileira com alguns toques internacionais, mas sem muito “rococó”, como ele mesmo gosta de frisar. Entre as novidades que trouxe para o cardápio estão o Guisado Irlandês, maçã de peito cozida na cerveja preta servido com batata, cenoura e salsão; e o Espeto de Surubim, que vem acompanhado de feijão-fradinho e farofa de cebola.



Rodrigo Caldas, que há seis meses comanda a cozinha do Olga Nur: “Sempre fui operacional, então acho que a maior dificuldade e aprendizado que tive nesse tempo foi a gestão de pessoas”



Chef do Ano

Resultado da categoria com os três mais votados da internet

	PROFISSIONAIS	VOTAÇÃO DO JÚRI	PONTUAÇÃO INTERNET*	TOTAL
1º Lugar*	MARISE RACHE (D'ARTAGNAN)	10	3	13
2º Lugar**	Rodrigo Fonseca (Taste-Vin)	4	2	6
3º Lugar	Caio Soter (Pacato)	5	1	6

*Veja perfil na pág. 270



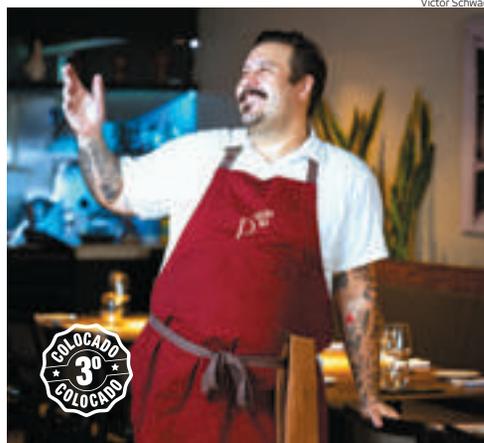
Uarlen Valerio

O mestre dos suflês

Chef-proprietário do **Taste Vin**, Rodrigo Fonseca era engenheiro eletricista quando resolveu fazer aulas de culinária com a saudosa chef Dadette Mascarenhas. Decidido a abrir um bistrô francês em uma casa de sua propriedade, em Lourdes, fez um curto estágio no paulistano Marcel e se especializou em suflês, carro-chefe do restaurante, que completa 35 anos acumulando prêmios e cativando clientes que valorizam o bom atendimento e o alto padrão da cozinha. Estudioso e dedicado, é também grande conhecedor de vinhos e mentor de chefs talentosos, entre eles Leo Paixão, do Glouton.

Homenagem às tradições

O belo-horizontino **Caio Soter** estudava Direito quando foi "fisgado" pela gastronomia: foi chef do Alma Chef, de Felipe Rameh, ganhou prêmios e participou do reality show global *Mestres do Sabor*. Em 2021, inaugurou o Pacato, em Lourdes, que este ano leva o prêmio de melhor restaurante de cozinha contemporânea da cidade. Para ele, é importante despertar memórias afetivas da cozinha mineira que tanto ama. "Tento homenagear as tradições, sabores e saberes de Minas Gerais com interpretações um pouco mais modernas e refinadas", diz Caio Soter, sobre o estilo de sua comida.



Victor Schwaer

** Votação dos leitores/internautas no site www.encontrogastro.com.br/df, de 01/06 a 07/08 de 2023, 1º lugar ganha 3 pontos; o 2º lugar, 2 pontos; e o 3º lugar, 1 ponto
 ** Critério de desempate: mais votado na internet.

Nutri

SESI
ALIMENTAÇÃO



Empresas saudáveis precisam de uma nutrição de qualidade.

Há mais de 40 anos, o Nutri Sesi fornece uma alimentação de qualidade em Minas Gerais. São variados serviços e soluções para indústrias, empresas e eventos. Conheça todas as opções!



Refeição administrada

Refeições saudáveis, preparadas na estrutura da empresa.



Refeição transportada

A principal refeição do seu funcionário, entregue na empresa.



Refeição embalada

Marmitex e kit lanche para empresas e eventos sem estrutura para produção.



Restaurantes próprios

Duas unidades, em Contagem e Juiz de Fora, com refeições a baixo custo.



Lanchonete

A melhor opção de lanches rápidos para seus funcionários.



Eventos

Propostas para todo tipo e porte de evento. Do self-service ao buffet completo.

Ofereça uma dessas soluções para seus colaboradores. É mais fácil do que você pensa!

Acesse, escolha e contrate:



SESI

Serviço Social da Indústria
PELO FUTURO DO TRABALHO

Marise Rache

ELA ESTÁ SEMPRE EM MOVIMENTO

Bem embaixo da escada de casa, Marise Rache tem um grande pranchão de madeira onde seus livros e cadernos vivem espalhados. “Estou sempre ali, pensando, criando e revendo tudo o que já fiz até agora”, diz ela, que conquista o título de Chef do Ano por **Encontro Gastrô – O Melhor de BH 2023**. Um feito e tanto dentro de um mercado onde apenas 7% dos restaurantes são comandados por mulheres. Formada em arquitetura, Marise trocou definitivamente a prancheta pelo fogão há 22 anos, quando inaugurou o D’Artagnan, que tem esse nome em homenagem a seu pai. E foi assim, revirando memórias, que a chef achou uma receita de salada com codorna grelhada que fazia lá no início do restaurante. Estava na pasta de número 1. “Organizei todas as minhas receitas, está tudo em ordem porque pretendo lançar um livro. Era para ter sido neste ano, mas tive de deixar um pouquinho mais para frente”, afirma. A salada, por sinal, deve voltar para o cardápio em breve.

Suas inspirações vêm das histórias, das páginas dos livros e das viagens que faz pelo mundo. Um lugar é especial no coração da chef, Nova York, para onde ela vai com certa frequência. “Lá é um mundo. Tem comida de todos os lugares do planeta. Já vou contando quantos almoços e jantares tenho, para fazer o roteiro. Não tomo nem café da manhã”, diz, rindo. Da última vez, apaixonou-se por um tailandês pequenino de dois jovens chefs. Acabou indo três vezes. “Mas valeu a pena.”

Marise é uma mulher que ama o que faz. Costuma dizer que não só é apaixonada pelo ato de cozinhar, mas também pelo ritmo frenético da cozinha. Acredita que o esforço de horas e horas em pé, no calor do forno e no estresse da marcha dos pedidos, compensa. É o que realmente a faz feliz. Quando abriu o D’Artagnan não fazia ideia de quanto tempo ele iria durar. Pois bem. Tem mais de duas décadas e esse lugar a levou ao topo. É uma mulher a chef do ano de Belo Horizonte. Pela primeira vez em 21 anos de **Encontro Gastrô**.



Marise Rache, do D’Artagnan:
inspirações da chef campeã vêm
das histórias, das páginas dos livros
e das viagens que faz pelo mundo



Adeus à dona do tacho

FUNDADORA DO XAPURI, NELSA TROMBINO DEIXA UM LEGADO INESTIMÁVEL PARA A GASTRONOMIA DE MINAS GERAIS

✶ CAROLINA DAHER

Um dos maiores orgulhos de dona Nelsa Trombino era dizer que seu fogão a lenha estava aceso há 36 anos, desde a fundação do Xapuri. Nem mesmo no auge da pandemia, o fogo se apagou. Dia após dia, quem tem a sorte de cruzar as porteiras do restaurante, localizado na Pampulha, se depara com um pedacinho da roça no meio da cidade. E cada cantinho ali tem um pouco do encantamento de Nelsa. Porque muito mais do que uma cozinheira, ela sabia como poucos a arte de receber bem e isso se traduz nos pequenos detalhes de sua casa – da delicadeza do doce de limão com leite ao jardim sempre florido.

Da última vez que nos encontramos, fui levar um quadrinho bordado com a imagem de São Judas Tadeu, seu santo de devoção. Fez questão de me mostrar seu oratório e disse que não estava mais fazendo crochê, uma de suas maiores distrações. A vista estava cansada. Ela também andou um tempo mais parada, quando as pernas começaram a perder a força e já não conseguia ir andando até o restaurante cumprimentar os clientes, como sempre o fez. Custou, me disse uma vez seu filho, Flávio, a aceitar a cadeira de rodas. Mas no dia que percebeu que era assim que conseguiria ir de mesa em mesa nunca mais parou. Até o fim era possível encontrá-la vez ou outra pelo salão, sempre muito arrumada e bonita, com os cabelos presos em tranças – é assim que sua imagem ficou registrada na minha lembrança.

Filha de imigrantes italianos e nascida em Cubatão, em São Paulo – por acidente de destino, já que sua alma era a

mais mineira de todas –, Nelsa chegou nas Gerais quando se casou e foi morar em Lagoa da Prata, onde aprendeu a cozinhar com a sogra. Em 1987, fundou ao lado do marido, Fábio Gomes, o Xapuri, que, na época, ficava isolado em uma região pouco ocupada da cidade. Incansável na defesa das tradições, nunca ficou calada diante das imposições de um mundo pasteurizado e lutou pelo uso de importantes símbolos da cultura mineira. “Podem tirar tudo de mim, mas a colher de pau e o tacho ficam”, disse, ao saber da imposição sanitária de proibir a utilização de tais utensílios. Nunca se curvou às modernidades de caminhos mais fáceis e fez de sua cozinha um lugar de resgate e resistência. Sua história foi contada no documentário *A Dona do Tacho*, lançado em 2021.

Dona Nelsa morreu no dia 30 de maio, aos 84 anos, de falência múltipla dos órgãos em decorrência de problemas cardiovasculares, e deixou três filhos. “Que Nossa Senhora do Rosário e Nosso Senhor Jesus Cristo recebam minha mãezinha”, escreveu o caçula Flávio em suas redes sociais. Cabe a ele, agora, a tarefa de continuar escrevendo a história do Xapuri por meio das panelas e do amor pelas coisas de Minas – o que tem feito com o mesmo esmero herdado pela mãe.

Dona Nelsa, em seu Xapuri com seu filho Flávio: muito mais do que uma cozinheira, ela sabia como poucos a arte de receber bem e isso se traduz nos pequenos detalhes de sua casa – da delicadeza do doce de limão com leite ao jardim sempre florido





Receita de família

A maioria das famílias tem aquela receita antiga que foi passada da mãe para os filhos. A minha não é diferente. Minha avó paterna era uma exímia cozinheira. Morro de saudade de vê-la “fabricar” macarrão e bala delicia e em todas as vezes que íamos visitá-la, sua casa estava com um aroma divino... Nem importava o que era, eu sabia que tudo que estivesse no forno ou no fogão seria delicioso. Uma das minhas tias aprendeu com ela a fazer alguns doces e de vez em quando nos presenteia, para matarmos a saudade.

Minha avó materna também era boa na cozinha e minha mãe herdou isso, apesar de nunca ter tido muito tempo para se aperfeiçoar. Por ela ser médica, sempre tive que me contentar em provar seus pratos maravilhosos aos finais de semana ou ocasiões especiais. Porém, a uma das receitas dela sempre dei uma menção honrosa: o fondue de queijo, que acabou virando o prato oficial dos encontros que eu e meus amigos costumávamos fazer na minha casa.

Exatamente por gostar tanto, eu quis aprender, e me surpreendi com a simplicidade. A receita de fondue da minha mãe é muito fácil de se fazer, só precisamos de queijo, vinho branco seco, alho, sal e maisena. Porém, o segredo está na junção dos ingredientes e eu descobri isso de forma trágica...

Eu já havia feito aquela receita muitas vezes, então, quando comecei a sair com meu marido (que na época ainda não era nem meu namorado), resolvi checar se era verdade aquele ditado que diz que a melhor forma de conquistar um homem é pela barriga... Eu o chamei, junto com vários amigos nossos, para uma noite de fondue e violão. Acontece que eu não queria de jeito nenhum perder tempo cozinhando na hora do evento. Por isso, inventei de já deixar o fondue semipronto para na hora apenas esquentar.

As pessoas chegaram, servi uns tira-gostos, vinho pra cá, vinho pra lá, muita conversa, muita música, muita paquera... Até que achei que era hora de servir o prato principal. Fui para a cozinha crente que iria arrasar, mas quando comecei a esquentar o fondue, percebi, para o meu desespero, que o queijo tinha empedrado. Não derretia novamente por nada! Em vez daquela mistura homogênea de queijo derretido, o que tínhamos ali era um caldo de vinho com pedaços de queijo duro no meio. Minhas primas tentaram ajudar: “Coloca leite, coloca água, coloca mais vinho”, fiz tudo, mas não funcionou. Então resolvi usar a minha última cartada, mas que eu sabia que era a minha melhor chance.

Minha mãe estava no quarto dela, sem querer atrapalhar a nossa festinha, e até se surpreendeu quando entrei lá quase chorando, sem saber o que fazer. Contei o que tinha acontecido e ela explicou que a culpada tinha sido a maisena. Eu não podia ter colocado antes, era pra usar apenas um pouco no final, para engrossar caso precisasse. Como sempre fiz fondue para comer na hora, nunca tinha percebido que esse detalhe fazia toda a diferença...

“A receita de fondue da minha mãe é muito fácil de se fazer, só precisamos de queijo, vinho branco seco, alho, sal e maisena. Porém, o segredo está na junção dos ingredientes e eu descobri isso de forma trágica...”

Ela foi até a cozinha, deu uma olhada e já começou a tirar o queijo da panela. Perguntou o que tinha sobrado de ingredientes, viu que não era muito, mas avisou era melhor ser pouco e gostoso do que muito e indigesto. E então fez novamente o fondue, do jeito certo, e respirei aliviada quando vi aquela panela borbulhante e cheirosa com minha iguaria preferida.

Dei o maior abraço na minha mãe, servimos, e como esperado, fez o maior sucesso.

Nunca mais erreí o ponto do fondue e ainda bem que não precisei daquela receita para conquistar o moço... Pelo menos eu acho que não, porque a verdade é que até hoje, nos dias frios, ele me pede para repeti-la, e até mesmo me ajuda... Deve ser pra eu não inventar de fazê-la com antecedência! ■

COLÉGIO SANTO AGOSTINHO

Novos
Alunos
2024

Você
vê o que
**A GENTE
SENTE**

A alegria de descobrir o mundo.



**Educação
Bilíngue**

Todas as Unidades



**Canadian
High School**

Belo Horizonte e Nova Lima



**Educação em
Tempo Integral**

Nova Lima

Inscrições abertas



Aponte a câmera
para o QR Code
e faça a inscrição

admissao.santoagostinho.com.br

UNIDADES
BELO HORIZONTE
(GUTIERREZ E SANTO AGOSTINHO)
CONTAGEM
NOVA LIMA


COLÉGIO
SANTO AGOSTINHO
Agostinianos

REFERÊNCIA EM HEMODINÂMICA E CARDIOLOGIA INTERVENCIONISTA



O Biocor Instituto dispõe de ampla estrutura com exames e procedimentos que oferecem o cuidado certo para você.

Agendamento de Exames e Procedimentos:



biocor.com.br

Escaneie o QR Code ao lado para acessar o site de agendamento através do seu celular.

(31) 3289-5271

(31) 99527-6036

@biocor_instituto **@biocor_instituto** **Hospital Biocor Instituto**

Alameda Oscar Niemeyer, 217
Bairro Vila da Serra - Nova Lima - MG



REDE D'OR