

encontro Gastro

PRÊMIO
GERDAU
DE GASTRONOMIA

Paleta de cordeiro ao forno, servida no próprio molho, acompanhada de massa da casa na manteiga e sálvia, por Petty, do Osteritta Papà, eleitos, respectivamente, Chef Revelação e Restaurante Revelação 2025

GUIA COM
INFORMAÇÕES
DE MAIS DE
450
ESTABELECIMENTOS

PATROCÍNIO:



OFERECIMENTO:



ISSN 11579-0146
9 77167 9 01400
R\$ 29,90
0 0 286

DECÓR
CASAS DE BH
SE ESMERAM
NO DESIGN

PERFIL
A TRAJETÓRIA DE
AFRÂNIO BARREIRA,
DO COCO BAMBU

O MELHOR DE BH 2025

GARANTA A SUA UNIDADE

selfie
belvedere

90%
VENDIDO EM
3 DIAS

SUCESSO
ABSOLUTO
DE VENDAS NO
PRÉ-LANÇAMENTO

SEU RITMO
SEU ESTILO
SEU ALTO PADRÃO



APONTE A CÂMERA PARA
O QR CODE E SAIBA MAIS

CAPRÃO

ÚLTIMAS UNIDADES

selfie

belvedere

1e2 SUÍTES+ROOFTOP

ÚLTIMO TERRENO DO BELVEDERE



CAPARÃO

(31) 4009-7007 | www.caparao.com.br

As perspectivas reproduzidas, assim como móveis, equipamentos e objetos de decoração exibidos neste material constituem recurso artístico e promocional e não fazem parte do memorial descritivo. Por se tratar de imóvel a ser construído, as ilustrações, plantas e cotas poderão sofrer alterações durante o desenvolvimento e execução da obra.

📷 @trintaemrestaurante





cozinha mineira autoral
TRINTAEUM

Opções que se encaixam em todas as fases da sua vida

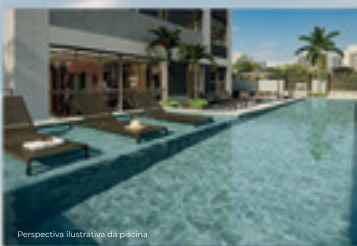
OBRAS INICIADAS

THE PLACE

SANTO AGOSTINHO

4 quartos - 143 m²
2 suítes e 2 semissuítes

Lazer completo



Perspectiva ilustrativa da piscina



Perspectiva ilustrativa da churrasqueira



Perspectiva ilustrativa do salão de festas



Rua Alvarenga Peixoto, 1.240
Santo Agostinho

 **canopus**
Compromisso em cada detalhe

(31) 3281-7070

canopus.com.br   construtoracanopus

SAIBA MAIS:



Encontre o empreendimento ideal para viver ou investir no **Santo Agostinho ou Funcionários**

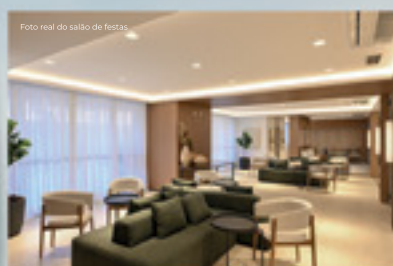
PRONTO PARA MORAR

HISTORY

FUNCIÓNÁRIOS

2 e 3 suítes
75 a 116 m²

Lazer completo



Rua Alagoas, 145
Funcionários



Foto real da fachada

The Place: Incorporação registrada sob nº R-3- 168.589 na matrícula 168.589 no 1º Ofício de Registro de Imóveis de Belo Horizonte em 06/02/2024. Dávila Arquitetura - CAU n. 9063-8. History Funcionários: RI sob o n. 84.271, no 2º Ofício de Registro de Imóveis de Belo Horizonte/MG. RT: Tarcísio Diniz – CREA 67514D MG. Dávila Arquitetura - CAU n. 9063-8. A fachada, as áreas comuns e todas as unidades residenciais e comerciais serão entregues conforme projeto e memorial descritivo do empreendimento. Materiais, acabamentos, revestimentos, equipamentos, infraestrutura para ar-condicionado e a vegetação representada em todas as imagens e perspectivas do empreendimento são meramente ilustrativas. Os ambientes reproduzidos nas imagens e no apartamento decorado têm a finalidade de servir como mera sugestão de decoração e disponibilidade de espaços. O empreendimento será entregue conforme Memorial Descritivo. CRECI n. PJ0639. Impresso em agosto/2025.

DE SEGUNDA A SÁBADO, DAS 11H30 ÀS 23H,
E AOS DOMINGOS, DAS 11H30 ÀS 22H.

RESERVAS: (31) 2301-5200.

ZUCCO
SUPER

DELO MOMENTO

BRANCO (CANTINA) - L. 11160



BUFFET DE ANTIPASTI DO ZUCCO - CUCINA BELLO HORIZONTE
TODOS OS DIAS, NO ALMOÇO E NO JANTAR.

O BUFFET É CORTESIA AO CONSUMIR UM PRATO PRINCIPAL
A PARTIR DE R\$ 30.

ZUCCO
CUCINA

BELLO HORIZONTE
BULEVARD JARDIM BOM DIA, 1115



(RE)DESCUBRA O

GRANDE HOTEL

TERMAS DE ARAXÁ


O CENÁRIO DA SUA
MELHOR EXPERIÊNCIA.



Araxá • Minas Gerais • Brasil



Acesse o
QR CODE
e conheça o
Grande Hotel

Reserve: 0800 0031 910 |  @grandehoteldearaxa

132

A torta Cookie, com recheio de brigadeiro cremoso: novidade da Fany Bombons para comemorar os 30 anos da loja do Ponteio

Paulo Márcio

16

DÉCOR

Restaurantes e bares apostam na arquitetura para encantar os clientes, antes mesmo da primeira garfada

26

VIAGEM

Com culinária rica, que comunga sabores ancestrais e contemporâneos, Colômbia atrai turistas aficionados por gastronomia

34

NEGÓCIOS

A trajetória de Afrânio Barreira e sua mulher, Daniela, que em 1989 abriram uma pequena pastelaria no centro de Fortaleza e hoje são donos da rede Coco Bambu, que acaba de inaugurar seu 94º restaurante

46

DIVERSÃO

Jurados, votação e casas premiadas em seis categorias

96

LANCHES E GULOSEIMAS

Jurados, votação e casas premiadas em 10 categorias

154

RESTAURANTES

Jurados, votação e casas premiadas em 18 categorias

256

PROFISSIONAIS

A sommelière, a maître, o chef revelação e a chef campeões

272

HOMENAGEM

Incentivador dos esportes, da música e da gastronomia, Gustavo Werneck, CEO da Gerdau, é um executivo em busca da felicidade

ARTIGO

274

RICARDO KERTZMAN

Ah, Minas Gerais...

FOTO CAPA: Paulo Márcio

ONDE OS SABORES
E AS HISTÓRIAS
SE ENCONTRAM.



No BH Shopping, a gastronomia vai além do prato. É cenário para encontros, celebrações e memórias inesquecíveis.

Com restaurantes renomados, cafés acolhedores e uma praça de alimentação completa, oferecemos experiências para todas as ocasiões, em **mais de 40 opções para viver momentos únicos.**



DIRETOR-GERAL/EDITOR
André Lamounier

EDITORES COLABORADORES
Alessandro Duarte
Marília Mendonça
Neide Magalhães

JORNALISTAS COLABORADORES
Alex de Oliveira
Ana Helena Miranda
Carolina Daher
Daniela Costa
Laura Maria
Rafaela Matias
Renata Evangelista
Sílvia Laporte

EDITOR DE ARTE
Roger Simões

EQUIPE DE ARTE
Antônio de Pádua Carvalho

GERENTE ADMINISTRATIVA
Solange Rabelo

DIRETORA COMERCIAL
Andreza Braga

DEPARTAMENTO COMERCIAL
(COLABORADORES)
Myrta Lobato
Rigleia Carvalho

ASSISTENTE COMERCIAL
Roberta Magalhães

DISTRIBUIÇÃO
André Lima / Encontro Log

PROJETO GRÁFICO
Editora Encontro

IMPRESSÃO
EGL Editores

PARA ANUNCIAR
comercial@revistaencontro.com.br

ATENDIMENTO AO LEITOR
redacao@revistaencontro.com.br

FALE COM A ENCONTRO BH

Comentários sobre o conteúdo editorial da **Encontro**, sugestões e críticas a matérias, enviar para cartas@revistaencontro.com.br ou para o endereço: rua Buenos Aires, 10º andar - Carmo - CEP: 30315-570, Belo Horizonte, MG. Cartas e mensagens devem trazer o nome completo e o endereço do autor. Por motivos de espaço ou clareza, elas poderão ser publicadas resumidamente.

Releases: redacao@revistaencontro.com.br

[f /revistaencontro](https://www.facebook.com/revistaencontro)
[i revista_encontro](https://www.instagram.com/revista_encontro)

**TIRAGEM
60.000
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, 10º ANDAR - CARMO 30315-570, BELO HORIZONTE - MG



MARÍLIA MENDONÇA / EDITORA
mmendonca@revistaencontro.com.br

Comer, curtir e compartilhar

Clássico é clássico. E vice-versa. Não se sabe ao certo se a lendária frase futebolística foi realmente algum dia proferida. Mas a verdade é que se encaixa muito bem para definir o maior campeão até hoje da **Encontro Gastrô**: o Taste-Vin. A casa, que nasceu em 1988 e preza pela tradição de altíssimo nível de seu permanente cardápio, leva pela 15ª vez consecutiva leva o título de Melhor Restaurante de BH. O chef Rodrigo A. Fonseca conquistou neste ano, ainda, as categorias Melhor Carta de Vinhos e Melhor Bistrô.

O traço da qualidade atemporal realmente persiste em diversas outras categorias da cozinha local. Mas a 23ª edição da nossa premiação destaca também muitas e gratas novidades, como a tradição exemplarmente bem seguida da cozinha italiana do Osteritta Papà, o requinte do Avra ou a mineiridade elevada ao cubo do Pão de Queijo Canastra. Tudo muito bom, bom demais.

Assim é a **Encontro Gastrô - Os Melhores de BH 2025**. Após mais de duas décadas, a premiação segue como um espelho dos movimentos da gastronomia da nossa capital. Neste ano, nosso trabalho de pesquisa e acompanhamento das tendências do mercado resultou numa votação diferente e mais transparente, sempre na busca pelo aperfeiçoamento do nosso processo. O desfecho, o leitor gourmand pode saborear nas páginas a seguir.

Mas, nem só sobre mineirices fala esta publicação. Com uma culinária rica, que comunga sabores ancestrais e contemporâneos, e a cada ano mais presente nos rankings dos melhores da América Latina, a Colômbia tem se tornado um ambicionado destino gastronômico. E a jornalista e curadora Carol Daher traz para as nossas páginas, numa espécie de tour, toda a riqueza da terra do escritor Gabriel García Márquez.

E como na cozinha beleza também põe mesa, fomos atrás de restaurantes de Belo Horizonte que têm investido não somente em um cardápio surpreendente, mas, conjuntamente, em ambientes capazes de elevar a experiência gastronômica. Sim, o leitor vai descobrir que é possível comer com os olhos. Só vem!

Boa leitura! ■



Arquivo Pessoal

A jornalista gastronômica Carol Daher foi à Colômbia para conhecer os segredos da culinária diversificada daquele país

SENSIA
GRAN BOSQUE



AV. DOM JOÃO VI, PRÓXIMO
À RUA ÚRSULA PAULINO



LANÇAMENTO EXCLUSIVO NA REGIÃO DO BETÂNIA.

🚩 2 QUARTOS COM SUÍTE E VARANDA GOURMET

🏊 LAZER PREMIUM EQUIPADO E DECORADO

🏢 TORRE ÚNICA



CADASTRE-SE E
CONHEÇA CADA DETALHE.

[MEUSENSIA.COM.BR](https://meusensia.com.br)
📞 (31) 97577-8000

SENSIA
INCORPORADORA

As imagens são meramente ilustrativas, buscando representar artisticamente o empreendimento. Móveis, objetos, revestimentos decorativos, equipamentos e demais acabamentos são apenas referências e não fazem parte do contrato de compra e venda da unidade. Consulte o memorial descritivo para obter detalhes sobre as características e materiais a serem entregues no empreendimento. Material destinado exclusivamente à divulgação do produto. R-5-171.580 da 1ª Cartório de Registro de Imóveis de Belo Horizonte.

Com curadoria precisa de cores, materiais e referências culturais, casas apostam no poder do espaço para encantar antes mesmo da primeira garfada

Comer com os olhos

➤ ANA HELENA MIRANDA

O chef Anthony Bourdain costumava dizer que comida, cultura, pessoas e paisagem são absolutamente inseparáveis. Essa afirmação traduz bem o universo de restaurantes, que cada dia mais não investem somente em um cardápio surpreendente, com ingredientes e um serviço qualificado, mas em um ambiente capaz de elevar a experiência gastronômica. Não basta saborear, é necessário também usar os outros sentidos, como o tato, a visão, e assim ser transportado para memórias afetivas, que tornarão a sua visita à casa inesquecível.

Ofli Guimarães, proprietário do restaurante Trintaem, reconhece a importância da decoração na gastronomia. Tanto que ao procurar Beth Nejm para a criação do projeto de sua casa, pediu a ela que traduzisse esteticamente a proposta do cardápio, feito de ingredientes 100% mineiros. “Nosso briefing era claro: queríamos um espaço que traduzisse a mineiridade, mas de uma forma completamente nova e elegante. Gostaríamos de fugir do lugar-comum, das caricaturas e dos estereótipos que muitas vezes acompanham a representação da cultura mineira. Nosso desafio era grande: como reverenciar a riqueza de Minas Gerais e também como usar insumos 100% mineiros sem ser clichê?”, questiona. A seguir, selecionamos cinco restaurantes que vão muito além do sabor, oferecendo aos seus clientes uma experiência que aguça todos os sentidos.





TRINTAEUM

Capitaneado pela chef Ana Gabi Costa, este restaurante valoriza as raízes mineiras de forma contemporânea. E a proposta pode ser sentida também na decoração. Ao entrar no local, percebemos a mineiridade nossa de todo dia nos mínimos detalhes: pedras típicas do Estado, como o quartzito alaranjado, além de outras matérias-primas, como a madeira e a cerâmica, fazem parte do ambiente. “Busquei representar o Brasil colonial de forma marcante, utilizando pedras típicas de Minas e acabamentos comumente usados em nossa cultura. Cada detalhe foi pensado para contar nossa história e proporcionar uma experiência sensorial única”, afirma a arquiteta **Beth Nejm**. Nas paredes, o contraste de fotos de paisagens tradicionais mineiras e outras contemporâneas, como do Centro de Arte Contemporânea Inhotim, traduzem a convivência do moderno e do antigo, conceito presente em toda Minas Gerais. Objetos espalhados pelo espaço, como os tachos de cobre, a mala de um antigo caixeiro viajante e uma adega feita com trilhos de trem completam a cena. Outro elemento que chama atenção são os pendentives, feitos de palha de milho.

Fotos: Jomar Braganca/divulgação

ROMERITO

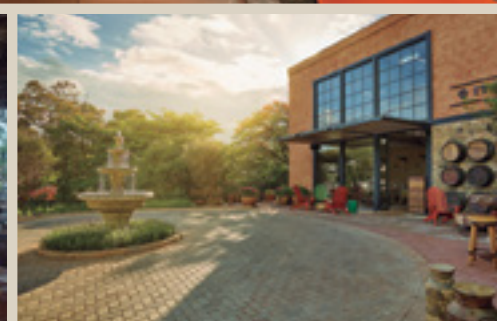
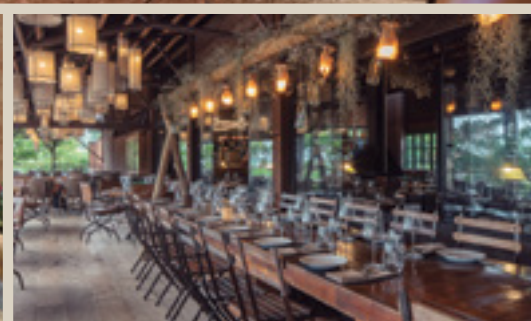
O restaurante-bar resgata a memória dos tradicionais bares mineiros por meio do uso de uma cartela de cores ousada e outros elementos marcantes, como o ladrilho hidráulico geométrico do piso, que remete aos antigos estabelecimentos do Estado. A marcenaria é outro ponto que fica em evidência, e está presente tanto no teto quanto nos painéis da parede. "A curadoria de materiais e acabamentos foi conduzida com atenção aos detalhes. A marcenaria é um dos elementos centrais, presente no forro em retícula e nos painéis que emolduram o ambiente com textura e ritmo. Esses painéis, junto à estante espelhada para as bebidas e da malha de madeira no teto, estabelecem um compasso visual que dá movimento à cena do bar e restaurante", explica **David Guerra**, arquiteto autor do projeto. O caráter afetivo do espaço ganha forma por meio das cadeiras de madeira e seus estofados em tons suaves, que fazem um interessante contraponto ao balcão central, em quartzito red, e também nas luminárias compostas de globos leitosos, que sutilmente trazem o art déco à rotina do restaurante.

Jomar Braganca/divulgação



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

HAGIENDA
1979

COZINHA
DE FOGO
Wäls

INFORMAÇÕES:  (31) 99735-0049 - ANA PATRÍCIA



LAGAR

O nome Lagar faz referência ao local onde a fruta é espremida: a uva se torna vinho; a azeitona, azeite. Seguindo essa narrativa, o espaço concebido pela Play Arquitetura investe em acabamentos como a pedra natural *gnaisse* em estado bruto, que foi escolhida para a superfície das mesas e cujas bordas assimétricas ressaltam o ato de valorizar as nossas origens, assim como as cadeiras com encosto em palhinha. "O desafio principal é criar uma atmosfera em um shopping, pois o local tem uma iluminação específica e uma certa assepsia que atrapalha a sensação de acolhimento", explica o arquiteto **Marcelo Play** (na foto, com a também autora **Juliana Figueiró**). As paredes em tom verde-oliva e vinho garantem o clima gastronômico e o acolhimento do espaço. No salão, o balcão de pedra convoca os clientes a prestar atenção na cozinha de finalização, reforçando a sensação de proximidade e a valorização do fazer gastronômico.



Alessandra Torres/divulgação



OURO
MINAS
HOTEL & EVENTS



Milhões de pratos servidos.
Milhões de memórias.
Um absoluto... *há décadas.*

GENNARO

A atmosfera italiana que faz parte do cardápio do restaurante está presente também em sua decoração. Os tijolinhos à mostra da unidade da Savassi, que recebem obras italianas renascentistas, dão o recado: você está prestes a entrar em um dos universos gastronômicos mais cobiçados do mundo. A adega, protagonista, foi pensada para que os clientes circulassem à vontade por ela. “Escolhemos uma parede de cerca de 8 metros para abrigar a curadoria de vinhos do restaurante”, explica a arquiteta **Silvia Carvalho**, autora do projeto. A atmosfera de cave, (espaço situado no subsolo muito usado para receber adegas) é conferida por meio do jogo de luz e sombra e dos materiais mais rústicos. “Madeira, pedra e aço corten foram algumas das matérias-primas usadas”, afirma.

Jomar Braganca/divulgação



Barbara Dutra/divulgação





NOVOS SABORES

- Farinha italiana
- Blend de mozzarella de búfala
- Fermentação lenta
- Forno a lenha
- Molho de tomate artesanal

**Olegário.**

PIZZA E CUCINA



Divulgação

CASA CALIXTO

A casa modernista tombada pelo Patrimônio Histórico no bairro São Pedro valorizou elementos como o piso original e as janelas da casa. “O objetivo foi criar um local para abrigar um novo tipo de ocupação, que fizesse parte da rotina da cidade”, afirma a arquiteta **Marina Bahia**, que junto com o pai, **Cláudio Bahia**, assina o projeto. No interior, a paleta de cores em tons bege, rosa e cinza chama atenção e segue a identidade visual da marca Casa Calixto. “Essa escolha dialoga com os elementos originais do imóvel tombado, como o piso em taco de madeira e as esquadrias em tons claros. Para complementar, integramos materiais naturais, como palha nas luminárias, madeira no mobiliário com um projeto paisagístico”, diz ela. ■

GASTRÔ

O SABOR DA TRADIÇÃO

Restaurante do Porto celebra 56 anos sem abrir mão do afeto, da autenticidade e de se manter sempre atual

Fotos: Pádua de Carvalho

Em uma cidade que respira gastronomia como Belo Horizonte, poucos estabelecimentos conseguem atravessar décadas mantendo acesa a chama da tradição e, ao mesmo tempo, abrindo espaço para o novo. É o caso do Restaurante do Porto, um tesouro da culinária portuguesa que, há 56 anos, conquista o paladar e o coração dos mineiros.

Fundado por imigrantes portugueses apaixonados pela boa mesa, o Restaurante do Porto dedica-se, desde a inauguração, a preservar as receitas clássicas de Portugal com ingredientes cuidadosamente selecionados, muitos deles importados, a exemplo do azeite, dos vinhos e, claro, do tradicional bacalhau. Delícias como o bacalhau à lagareiro e os famosos bolinhos de bacalhau são preparados de forma artesanal, com técnicas passadas de geração em geração. E não para por aí. Para quem quer variar, há o irresistível filé à parmegiana, um dos campeões de vendas. Essa mistura de tradição e qualidade já rendeu ao Restaurante do Porto importantes premiações, como o título de Melhor Restaurante Português pela **Encontro Gastrô**, em diversas edições.

O segredo de tamanho sucesso vai além da cozinha. O Restaurante do Porto é feito por pessoas. Uma equipe dedicada, com muitos colaboradores que estão na casa há mais de 20 anos garante não só a excelência no preparo dos pratos, mas também um atendimento acolhedor, daqueles que fazem o cliente se sentir em casa.

À frente da casa no Sagrada Família desde 2023, Marina Filizzola conta que o restaurante vive um novo capítulo. Após assumir a missão de manter vivo o legado do saudoso Leonardo Duarte, figura emblemática e apaixonada pelo restaurante, Marina trouxe um olhar contemporâneo, carinhoso e sensível,



Marina Filizzola (na primeira fileira, ao centro) comanda a casa desde 2023: "Investimos em melhorias que respeitam a história da casa e fortalecem ainda mais o vínculo do Porto com nossos clientes"



O Bacalhau do Porto, uma das receitas mais pedidas da casa: preparado de forma artesanal, com técnicas passadas de geração em geração

respeitando a história da casa e, ao mesmo tempo, promovendo novidades que fortalecem ainda mais o vínculo com seus clientes.

Entre as iniciativas recentes, destacam-se os eventos especiais, como a tradicional Sardinhada, que une boa música, pratos típicos e muita alegria, em uma verdadeira celebração das raízes portuguesas. Marina também reformulou o espaço kids, que agora funciona todos os fins de semana, garantindo diversão para os pequenos e tranquilidade para os pais. E como não poderia deixar de ser, os animais também são bem-vindos.

Durante a Quaresma, a casa segue atingindo o seu auge de movimento. "Já foram preparados mais de uma tonelada de bacalhau só nesse período", diz a empresária. Datas como a Semana Santa e o Natal também são marcadas por uma demanda intensa, reforçando a presença afetiva da casa nas mesas e tradições das famílias mineiras. O Restaurante do Porto é um lugar de memórias, de encontros e de celebrações. É onde a tradição portuguesa encontra o calor mineiro e onde cada detalhe é pensado para acolher com sabor e afeto. Que venham mais décadas de histórias à mesa!

RESTAURANTE DO PORTO

R. Conselheiro Lafaiete, 2.099, Sagrada Família - (31) 3482-9870

 @restaurantedoportooicial

Seu próximo destino **gastronômico**

Terceiro país mais visitado da América Latina, segundo a OMT, ficando atrás apenas do México e República Dominicana, a Colômbia tem culinária rica, que comunga sabores ancestrais e contemporâneos

▀ CAROLINA DAHER

É na mesa que a Colômbia se revela em seu gigantismo. São 32 biomas e 314 ecossistemas distintos que transformam o país em um dos principais destinos gastronômicos da América Latina, de acordo com a OMT (Organização Mundial do Turismo), em pesquisa divulgada em 2024, ficando à frente de países como Argentina, Brasil e Chile. Para se ter uma ideia, no ano

passado, a terra de Gabriel García Márquez recebeu quase 400 mil brasileiros, segundo o Ministério do Turismo. As tradições atravessam seu território em uma geografia que abraça o Caribe, a Amazônia, os Andes e o Pacífico. Bogotá, a capital, é o principal centro financeiro, cultural e administrativo da Colômbia. É também a maior aglomeração urbana, com 7,2 milhões de habitantes. Cercada de montanhas, fica a 2.640 metros de altitude, o que faz dela a



Produtos típicos do país, entre frutas, legumes, verduras, carnes e especiarias compõem os menus de restaurantes premiados: a diversidade de ingredientes é marca da Colômbia



Fotos: Divulgação





terceira capital mais alta do mundo, atrás apenas das vizinhas Quito (Equador) e La Paz (Bolívia).

A cada ano, o país conquista mais espaço nos rankings, como é o caso do 50 Best Restaurants. Só para se ter uma ideia, em 2024, cinco estabelecimentos foram elencados entre os 50 melhores, sendo que três deles aparecem no recorte dos 10 mais da América Latina. O El Chato (@elchato_rest), do chef Álvaro Clavijo, em Bogotá, subiu ao pódio em terceiro lugar Latam e 25º no mundo. “Ainda temos uma gastronomia pouco conhecida, mas estão olhando para cá”, diz o chef, que anda por aí com sua boina inseparável a tiracolo. Sempre de preto, seu estilo é uma mistura de rock’n’roll e charme latino.

Inaugurado em 2017, o El Chato é contemporâneo e tem um quê de laboratório, com seus incontáveis vidros de conservas formando uma biblioteca de experimentos. Mais do que simples elementos decorativos, eles talvez sejam a primeira pista de como funciona a cabeça do chef. Álvaro é um cientista gastronômico que trabalha ao som de Elton John e Simply Red. Sua cozinha serve como cenário para ideias e combinações inusitadas. Com passagens pelo Per Ser, em Nova York (EUA), e Noma, em Copenhague (Dinamarca), ele transforma a casa em um refúgio de suas raízes. O

uso de frutas colombianas aparece da entrada à sobremesa, evidenciando a biodiversidade do país.

O menu de 12 etapas não tem um único tempo morno. O ritmo é certo: ostra com kiwi, coração de boi com jícama (uma espécie de nabo) e cogumelos; pato defumado com banana. O ponto alto fica por conta do tamal de caracolo, massa de milho delicada envolvendo os moluscos e um molho pontuado por especiarias. O pão bono com manteiga de porco e gergelim faz lembrar nosso pão de queijo um pouco mais adocicado. A língua de cordeiro é servida com hormiga culona, uma formiga colombiana prima da brasileira tanajura, com bumbum avantajado e um sabor que remete a amendoim. As sobremesas fogem do habitual como o namelaka (doce tradicional japonês) de feijão e baunilha defumada. “Sou curioso, gosto de manusear, misturar, testar os produtos. O El Chato é o reflexo disso”, define o chef.

Os pratos são preparados de acordo com a disponibilidade dos insumos, o que faz com que o menu nunca caia na mesmice. A maioria vem da fazenda Vida Orgânica (@vidaorganicabogota), que produz mais de 120 espécies de legumes, verduras, hortaliças, ervas e flores. Há também criação de ▶

Tostada, uma das atrações do menu do Carmen: grupo gastronômico é formado pelos empreendimentos Carmen, X.O., Moshi e Don Diablo



NA TERRA DE SHAKIRA

Localizada às margens do rio Magdalena, Barranquilla – cidade onde nasceu a cantora pop Shakira – é talvez a cidade mais “misturada” da Colômbia. É caribenha, mas com uma energia de mercado e porto. Foi porta de entrada para imigrantes europeus, e, principalmente, árabes que chegaram ao longo do século XX e influenciaram profundamente a cultura local. Isso se reflete nos sobrenomes, no comércio e na mesa. Os temperos sírios e libaneses se integraram a culinária afro-indígena, criando uma culinária de fusão particular.

Ano passado, o Manuel (@manuelrestaurante) figurou entre os 50 melhores restaurantes da América Latina (42º lugar). É a primeira casa barranquillera a conquistar tal proeza. E logo se descobre o porquê. Localizado em um casarão da década de 1920, o restaurante faz dos

detalhes seu maior diferencial. Tudo ali parece ter sido pensando com um cuidado ímpar. E isso se estende para o menu e o serviço. Comandado pelo chef Manuel Mendonza, mais conhecido por Mane, seu apelido de infância, o restaurante é intenso, com uma comida cheia de personalidade e apresentação primorosa. Lagosta com banana e manteiga de avelã; língua, milho e camarão; kafta de peixe; galinha com coco. Comida latina perfumada com especiarias do Oriente Médio, tão presente nessa parte do país e na própria história do chef. Na saída, um texto assinado pelo chef diz: “A vida é o espaço de tempo que passa nos lugares que habitamos. Hoje, no Manuel, o tempo parou para que você aproveitasse o máximo.” Melhor definição, impossível. O valor do menu degustação é de R\$ 630 e R\$ 805, com harmonização.

O restaurante Manuel ocupa o 42º lugar entre os 50 melhores da América Latina em 2024: primeira casa barranquillera a conquistar tal proeza



galinhas, vacas e cabras. Álvaro faz questão de rastrear tudo o que vai parar dentro de suas cozinhas – além do El Chato, ele comanda o Selma (@selma_rest). Localizada na província de Montañas de Guasca, a finca está rodeada por montanhas, a 2.700 metros de altitude. O menu-degustação custa, em média, R\$ 1.180 e R\$ 1.640, com harmonização. No primeiro andar, no entanto, o serviço é à la carte.

Para entender um pouco mais sobre a comida da região e sua alma afro, criolla e indígena, um bom caminho é aventurar-se pelos corredores do Mercado de Bazurto, em Cartagena das Índias, situada na costa norte caribenha, a quase mil quilômetros de Bogotá. Caótico, vibrante e profundamente autêntico. Peixes, frutas, temperos e comidas populares preparadas em panelões se misturam, fazendo um retrato de uma cultura alimentar espontânea e colorida. Por ali, passam mais de 30 mil pessoas diariamente; poucos são turistas. “O mercado é um dos lugares que me fez entender um pouco mais sobre nós e nossa comida verdadeira”, diz o chef Jaime Rodríguez, do Celele, um dos nomes que vêm revolucionando a gastronomia colombiana e a colocando no cenário mundial.



O chef Álvaro Clavijo, dono do El Chato, em Bogotá, casa que está entre as 50 melhores do mundo: “Sou curioso, gosto de manusear, misturar, testar os produtos”, diz

Miguel Salgado/divulgação



Outras duas experiências imperdíveis em Barranquilla é o desayuno, ou melhor, o café da manhã, no Narcobollo (@narcobollo_oficialbaq) e requebrar ao som da salsa no La Troja (@latrojasalsa). O primeiro tem uma história que envolve tráfico, bolo, queijo e até um assassinato. Em agosto de 1989, o candidato à presidência Carlos Garlán Sarmiento, que se colocou contra os cartéis de drogas, foi morto. Assim começou uma verdadeira guerra contra o narcotráfico. Certa manhã, a polícia armada invadiu a casa de uma senhorinha por desconfiar do entra e sai de pessoas sempre carregando uma bolsa nas mãos. O que encontraram, no entanto, não foi cocaína e, sim, bolos de mazorca, uma massa de milho envolta e folhas, que lembra muito a nossa pamonha.

A senhora Molina era uma boleira de mão cheia e os clientes faziam fila para experimentar sua receita. Os quitutes

passaram a ser chamados de narcobollo. A marca foi registrada e virou uma rede de restaurantes com lojas em Barranquilla, Cartagena e Bogotá, e em Miami, nos Estados Unidos. É ali que os locais frequentam quando desejam comer tomar um café da manhã autêntico. Tem de tudo, incluindo o bolo que lhe rendeu a fama e que é servido com queijo costeño e suero, um fermentado semelhante ao creme azedo. Vive lotado.

Já para encerrar a noite em grande estilo, o lance é arrastar o pé no La Troja, um templo da salsa, tombado como patrimônio da cidade. Por ali, passam mais de mil pessoas por dia, em busca de boa música e brindes de aguardente e cerveja gelada. Fundada em 1966, a casa tem shows ao vivo e DJ que coloca todo mundo na pista com uma coleção de vinhos que ocupa toda uma parede.

É como transformar a mesa em um jardim. Assim é o Celele (@celele_restaurante). Um quadro de um artista latino que exagera nas pinceladas coloridas. A obra de Jaime Rodríguez não se restringe à beleza do espaço e as apresentações impecáveis de cada prato. O Celele é delicioso. Um trabalho construído em cima de 15 anos de caminhada pelo Caribe colombiano com o projeto Caribe Lab (@proyectocaribelab), iniciativa dedicada à valorização de comunidades da região de Monte María, que faz um trabalho de resgate e preservação de ingredientes e da cultura regional.

Atualmente, 60% de todos os insumos usados no restaurante vêm dali. Jaime mergulha profundamente no Caribe e faz dele seu principal material de trabalho. Trufas, caviar, foie gras passam longe de suas criações – e não fazem a menor falta. O chef aposta na flor-de-maio para um sorbet de coco servido em um pomelo e apresenta uma sobremesa inesquecível; e isso sem nem usar creme de leite! Não tem menu-degustação; o serviço é à la carte. “Foi a forma que encontrei de deixar o Celele mais democrático. Inclusive para os próprios colombianos que saem de suas cidades para vir comer aqui”, explica Jaime. A média de preço é de 50 dólares por pessoa



PERTINHO DOS ANDES

Entre montanhas verdes do Vale de Aburrá, na Cordilheira dos Andes, Medellín vem se reinventando. A cidade que já foi sinônimo de violência e narcotráfico, hoje investe em arte urbana, mobilidade social e no florescimento de sua gastronomia. Chimbalo, cocona, caimo, guanábana e outras frutas regionais despertam a curiosidade de quem vem de fora.

Um dos grupos mais fortes da cidade é o Carmen, liderado pela chef Carmen Ángel e que conta com os restaurantes Carmen, X.O., Moshi e Don Diablo. O X.O. (@x.o.med) está entre os 100 melhores da América Latina. É um restaurante de pesquisa, mas surpreendentemente também é acessível a qualquer um. O que acontece com muitos estabelecimentos que seguem essa linha é servir muito discurso e pouca comida boa. Ali, é diferente! À frente da cozinha estão

os chefs Sebastián Marín e Mateo Rios, que fazem um passeio pelas muitas regiões da Colômbia. Apesar de estar localizado na capital do estado de Antioquia, a 1.500 metros de altitude, a dupla não se concentra apenas na culinária andina. As seis regiões do país estão bem representadas, e o Caribe vem logo na entrada em forma de um caldo de caracóis, camarão seco e leite de coco fresco e um delicioso quibe jogando luz sobre a imigração árabe.

Já do Pacífico vem o atum fresco servido com patê de porco e arepa. As frutas amazônicas também se fazem presente no cardápio, chegando ao ponto máximo na sobremesa, quando o cupuaçu se apresenta em diversos preparos e texturas. Uma sorte poder ficar no balcão, assistindo de camarote ao trabalho da cozinha totalmente aberta.



A chef Carmen Ángel comanda várias casas em Medellín: o grupo Carmen é um dos mais fortes da região



Jaime Rodríguez, chef-proprietário do Celele, em Cartagena das Índias: "O mercado é um dos lugares que me fez entender um pouco mais sobre nós e nossa comida verdadeira", diz

(cerca de R\$ 280), um valor muito mais acessível do que outros estabelecimentos que fazem parte da lista dos melhores da América Latina pelo 50 Best. O Celele hoje ocupa o sexto lugar da lista do continente e o 48º no mundo. Entre os pratos, a salada de flores já se tornou um clássico. A gallina criola é servida com barbecue de goiaba agria e caldo defumado de galinha com cascas de banana frita é imperdível. Mais do que falar sobre Caribe, Jaime coloca sua terra no prato.

Ainda em Cartagena, se interessa comer um local cheio de história, o endereço certo é La Cocina de Pepina (@lacocinadepipina). O restaurante foi fundado pela antropóloga e socióloga Maria Jose Yances, que dedicou uma vida a pesquisar a cultura sinú, civilização pré-colombiana que ocupou a costa do Caribe. O resultado é uma cozinha que traz a identidade de uma Colômbia camponesa. Latinidade máxima em combinações que encham a boca como o arroz de coco e pimentas doces, muito parecidas com nossa pimenta-de-cheiro. O hambre de res é um escabeche muito bem temperado, acompanhado de um bolinho de mandioca, coco e anis, que merece toda sua atenção. Peça sem medo.

Fotos: Divulgação



A dupla Mateo Ríos & Sebastián Marín está à frente do X.O.: eles não se atêm à culinária andina

O valor do menu degustação é de R\$ 640 por pessoa sem harmonização e R\$ 853, com harmonização.

Para viver uma experiência autêntica e experimentar as receitas tradicionais de Antioquia, é bom pegar a estrada e seguir até o La Casa de Vero (@lacasadvero), no distrito de El Carmen de Viboral. O restaurante funciona dentro da casa da chef Verónica Gómez e é uma exaltação aos pequenos produtores e modos de fazer que passam de geração em geração. O cardápio muda de acordo com a sazonalidade e fartura das hortas e pomares dos camponeses que trabalham nos arredores. São quatro pratos, entre eles um cozido chamado sancocho bisáfico, com mandioca, milho e carne. Os visitantes ainda têm a chance de colocar a mão na massa e preparar bolinhos de milho verde recheados com queijo. A experiência custa a partir de R\$ 170.



Detalhe do salão do X.O.: cozinha é uma das 100 melhores da América Latina



Por dentro da cozinha do El Chato: "Ainda temos uma gastronomia pouco conhecida, mas estão olhando para cá", diz o chef Álvaro Clavijo

Fotos: Divulgação



Arepa Samaria y Machucado de Aji Doce com Caranguejo: tradição do Caribe colombiano na receita do Celele

A Cartagena vibrante, musical e cheia de borogodó se faz presente no Al Químico (@alquimicocartagena). O bar – eleito o oitavo melhor do mundo pelo The Best World's Best Bars – fica instalado em uma mansão projetada pelo arquiteto francês Gastón Lelarge totalmente reformada. São três andares, cada um com uma carta de drinques. No primeiro andar, o cliente tem acesso ao Raíces, coquetéis que homenageiam as diversas regiões colombianas, utilizando ingredientes nativos e técnicas tradicionais. No segundo, a carta El Balcón traz clássicos da coquetelaria mundial; já no rooftop, o Terrazas aposta em drinques inspirados na fazenda do proprietário Jean Trinh, um vietnamita que viajou pelo mundo – inclusive pelo Brasil – e acabou ficando a âncora em Cartagena.

Mesmo com tanta diversidade, a Colômbia descobriu algo em comum em todo seu território: a gastronomia como motor de desenvolvimento econômico, capaz de transformações sociais e de fortalecimento uma identidade nacional que faz diferença. E atrai gente do mundo inteiro. ■



Mejillón Verde, um dos pratos do El Chato: desde 2017, o restaurante traz a contemporaneidade à mesa colombiana



FALE COM
O BRAVO!



@BRAVOCATERING | BRAVOCATERING.COM.BR
R. ELKO, 57 - JARDIM CANADA, NOVA LIMA/MG

Digno de aplausos!

COMIDA, SERVIÇO E ESTILO EM CADA DETALHE,
HÁ 12 ANOS REFERÊNCIA EM CATERING PARA
GRANDES CELEBRAÇÕES.

BRAVO!
GOOD FOOD IS A HUMAN RIGHT.

Dom Afrânio

Como o empresário cearense e sua mulher, Daniela, que começaram vendendo pastel numa pequena loja na região central de Fortaleza, transformaram o Coco Bambu na maior cadeia de restaurantes brasileiros, com quase 100 lojas, cerca de 2,5 bi de faturamento, 200 sócios, mais de 10 mil funcionários e uma legião de consumidores aficionados

▶ **ANDRÉ LAMOUNIER
E ALESSANDRO DUARTE**

Quando deixou um bom emprego no banco BMC para realizar o sonho de empreender, Afrânio Barreira ouviu de seu patrão, Jaime Pinheiro, um conselho (“Nunca peça dinheiro emprestado”) e uma sentença (“Eu sei que você quer ser rico,

mas isso jamais acontecerá, porque é muito difícil ficar rico no Brasil”). O conselho, ele seguiu à risca – e se mantém firme até hoje: Afrânio nunca tomou dinheiro em bancos para alavancar seus empreendimentos. A sentença? Essa se mostrou uma profecia às avessas, como veremos a seguir.

Dono da rede de restaurantes Coco Bambu, que deve faturar cerca de R\$ 2,5

bilhões em 2025, Afrânio, de 68 anos, acaba de inaugurar sua 94ª loja (e prevê chegar à de número 100 até o final deste ano). Tem 200 sócios e mais de 10 mil funcionários. “Hoje, o Jaime me chama carinhosamente de ‘meu amigo milionário’”, conta. De norte a sul do país, suas lojas ficam permanentemente lotadas, muitas vezes com fila na porta.

A unidade do Coco Bambu no Anchieta, o primeiro endereço na capital mineira: rede tem hoje sete restaurantes na cidade, incluindo uma loja do Vasto, especializado em carnes nobres



Paulo Márcio



Afrânio Barreira e sua mulher, Daniela: parceria na gastronomia começou quando ela, ainda na faculdade de administração, fazia sobremesas para vender a restaurantes de Fortaleza

Tudo começou em 1989, em uma pequena pastelaria, a Dom Pastel, na região central de Fortaleza. Logo depois de sair do BMC, que seria vendido para o Bradesco, Afrânio montou um lava-rápido com serviços diversos para automóveis e uma construtora. Apesar da formação em engenharia civil, ele não estava satisfeito. Seu futuro estava em um ramo completamente diferente e a influência de sua mulher, Daniela, foi primordial.

O casal se conheceu muito jovem. Ele tinha 24 anos e morava na capital do Ceará. Ela tinha 16, vivia com a mãe cearense e o pai italiano no Rio de Janeiro. Passava as férias na casa da avó em Fortaleza. “Nós nos conhecemos na pracinha em que a juventude se reunia às sextas-feiras à tarde. Namoramos umas três férias antes

de nos casarmos, em 1983”, lembra Daniela. Pouco tempo depois, ao entrar na faculdade de administração de empresas (mais por falta de opção que por gosto), ela resolveu que precisava ganhar seu próprio dinheiro e começou a fazer sobremesas para vender em restaurantes. Afrânio muitas vezes era o responsável por fazer entregas e passava para pegar o “apurado”, o que os restaurantes deviam pelos doces comprados. As guloseimas produzidas faziam um tremendo sucesso. Daniela recorda um episódio em particular, quando o chef de um restaurante francês, “muito famoso à época”, recebeu as encomendas e disse que iria parar para degustar uma das sobremesas. “Até hoje eu me lembro dele falando com o sotaque carregado: ‘Essa é a verdadeira musse de

chocolate””, conta. Essa musse, receita de uma tia italiana de Daniela, está até hoje no cardápio do Coco Bambu.

A abertura da Dom Pastel foi quase que por acaso. A avó materna de Afrânio era dona de um casarão de dois andares a alguns quarteirões da Praia de Iracema, área nobre de Fortaleza. Quando o inquilino entregou o imóvel, ela se viu sem fonte de renda e recorreu ao neto. “Apesar de ela ter uns 15 netos, eu era o único empreendedor. Aí ela me pediu para fazer alguma coisa ali, já que não podia ficar sem o aluguel”, lembra. À princípio, Afrânio rejeitou a proposta. Mas, em seguida, veio a ideia: fazer ali um pequeno open mall, com oito lojas na parte de baixo e mais seis no andar de cima. A loja de esquina, ele reservou para a pastelaria. Pagava o aluguel do casarão para a avó e ainda embolsava um lucro todo mês. Daniela tocava a cozinha da Dom Pastel e Afrânio era o responsável pela retaguarda, desde a obra para receber o empreendimento à compra dos saquinhos com a logomarca da empresa. O sucesso foi imediato. “Começamos com quatro funcionários e um mês depois já tínhamos 17”, afirma Daniela. “Como a loja tinha 25 metros quadrados, se colocássemos todos dentro, não cabia.” Com o tempo, a operação foi crescendo. Sempre que um locatário entregava alguma loja, Afrânio e Daniela, em vez de alugá-la novamente, incorporavam o espaço ao Dom Pastel. Hoje, não só todo o casarão é ocupado pelas marcas do casal (Dom Pastel, Coco Bambu e o bufê infantil Plus) como diversos terrenos no fundo, ao lado e até do outro lado da rua.

O bufê infantil foi a primeira empreitada depois do Dom Pastel. A ideia do Coco Bambu, carro-chefe da rede, surgiu em uma viagem de Daniela e Afrânio com alguns amigos de navio pelo Caribe. O grupo parou em uma ilha, entrou numa barraca de praia, daquelas com teto de palha, pediu saladas e pizzas. Daniela maravilhou-se. “A comida era muito boa. Se a decoração não era lá muito requintada, o que eles serviam era, sim”, lembra ela. De pronto, Afrânio, que tinha um terreno no bairro Meireles, próximo à avenida Beira-Mar, respondeu: “Vamos levar essa ideia para Fortaleza, então. Vamos fazer uma barraca de praia no meio da cidade”. Na época, a casa vendia pizzas e tapioca. O nome surgiu exatamente por ▶

causa da decoração, com muito bambu, e dos elementos praianos, como bebidas servidas em tigelas de coco.

Os frutos do mar, hoje marca registrada do grupo, entraram no cardápio alguns anos depois, em 2008, quando Afrânio recebeu uma ligação de uma família cearense lhe oferecendo um terreno na beira da praia. “Eles me falaram assim: ‘A gente tem essa área e você não quer fazer alguma coisa lá? Tudo que você faz dá certo’”. Daniela, assim que soube da oferta lembrou-se de um restaurante que eles frequentavam no início da vida a dois, que servia peixes e frutos do mar “deliciosos”. Tinha, inclusive, um aquário de lagostas na entrada do salão. “Apesar de não pedirmos muita lagosta, não, pois eram um tanto caras para um casal recém-casado”, brinca. Era o Trapiche, que havia deixado saudade entre os gourmets cearenses. Afrânio logo emendou: “Temos de abrir um Trapiche, porque está faltando algo assim na cidade”. Nascia, então, o Coco Bambu Frutos do Mar.

A partir daí, Afrânio Barreira começou a pensar na expansão da rede. Crescer era algo que o deixava apreensivo. Afinal, como chegar a outras praças sem perder a qualidade? A solução foi manter o controle, mas ter sempre sócios locais, que cuidassem da operação no dia a dia. Cada filial tem, além da família Barreira e de dois co-proprietários que estão com Afrânio desde o início de sua jornada, Eugênio Vieira e Idézio Rolim, dois ou três sócios dedicados à operação local – além de um diretor contratado. Assim, é garantido que sempre tenha alguém nas lojas capaz de resolver qualquer pendência. Além dos sócios, os dois filhos do casal Afrânio e Daniela, Ticiane e Felipe, trabalham na empresa da família. Felipe é o braço direito do pai. Ticiane é a responsável pelos bufês, que contam com unidades em Fortaleza e São Paulo.

No início de 2025, o Coco Bambu conquistou na Justiça o direito de usar o slogan “O Melhor Restaurante do Brasil”. A frase, utilizada em algumas peças publicitárias da rede, havia sido contestada pelo Outback, rede internacional com origem na Flórida. Satisfeito, Afrânio garante não ter a menor dúvida de que o slogan está correto. “O Coco Bambu é grande, bem decorado, tem boas instalações, a comida é farta e o preço é justo. Acho uma operação fantástica. É praticamente



Fotos: Arquivo pessoal

O casarão de dois andares a poucos quarteirões da Praia de Iracema, onde tudo começou, em 1989, e o balcão do Dom PASTEL: Daniela (na foto) cuidava das receitas, enquanto Afrânio lidava com a administração do negócio, divisão que se mantém até hoje nas casas do grupo



te a única operação do Brasil que ficou deste tamanho”, diz. “Um restaurante que fatura mais de 2 bilhões por ano só pode ser muito bom. É claro que no Brasil temos restaurantes excelentes, mas no conjunto da obra, tenho convicção de que a frase é verdadeira.” Entre os pratos que mais fazem sucesso com a clientela estão o Camarão Internacional, que traz o crustáceo sobre arroz cremoso com ervilha e presunto, envolvido com molho branco; o Camarão Coco Bambu, camarões recheados com Catupiry e empanados; e a Lagosta Imperial, servida inteira, grelhada, envolvida com molho thermidor. Desde 2020, a rede conta com mais uma operação, o Vasto, restaurante espe-

cializado em carnes nobres. Atualmente com oito unidades no país, a casa tem desde vieiras sobre arancinis a risoto de pato e cortes de raças britânicas. Inquieto, Afrânio prepara novidades. “Eu não posso divulgar ainda, mas já temos uma marca, um conceito. O projeto vai nascer com uma unidade no coração do Itaim, em São Paulo, e outra em Fortaleza. Os dois locais são espetaculares”, afirma. O único insucesso da carreira de empreendedor de Afrânio Bezerra pode ser creditado à tentativa de internacionalizar o Coco Bambu. Em 2019, depois de um ano de operação, a rede fechou a unidade de Miami, que faturava abaixo do esperado. “Podemos achar vários culpados, falar que ▶



Vila Galé
collection
HOTELS

KITESURF. PRAIA E LAGOA. PREMIUM.

VILA GALÉ COLLECTION SUNSET CUMBUCO

PORTUGAL, BRASIL, CUBA E ESPANHA. 52 HOTÉIS.
DESDE 1988, SEMPRE PERTO DE VOCÊ.

RESERVE JÁ



o ponto não era bom, que o restaurante era muito grande, que não soubemos precificar... Mas acho que a parte da cultura é muito forte. E, culturalmente, o americano não come a comida do Coco Bambu”, diz.

Pode-se dizer que os negócios estão no sangue da família fundadora do Coco Bambu. Neto de Gentil Barreira, político cearense bastante conhecido, que foi deputado federal por 20 anos, Afrânio é filho de um comerciante e de uma dona de casa. Diz ter herdado do pai o dom de fazer negócios. Já Daniela é neta de uma joalheira, dinda Amélia Gentil. “Uma mulher muito à frente de seu tempo, que ficou viúva jovem e criou os seis filhos sozinha”, afirma ela.

Afrânio se emociona ao falar de Jaime Pinheiro, o banqueiro que, segundo ele, “foi uma grande escola”. Os dois trabalharam juntos por cinco anos. “Ele foi um exemplo. Era louco pelo trabalho. Trabalhávamos no mesmo prédio e eu nunca consegui chegar antes dele. Às vezes, dizia para mim mesmo: ‘hoje vou chegar 7 da manhã para ver se começo a pegar no batente antes’. Mas não adiantava. Quando eu entrava, ele já estava lá.” Também diz que raramente conseguia sair depois do patrão. “Foi um aprendizado muito grande ver uma pessoa tão trabalhadora, tão dedicada à família e tão dedicada à empresa. Graças a Deus ainda o mantenho como um dos meus melhores amigos”, diz, com lágrimas nos olhos. É inspirado em Jaime, também, que Afrânio garante que não irá se aposentar nunca. “Ele tinha me dito que iria trabalhar até os 50. Aí, no aniversário, disse que estava adiando a promessa para os 60. Quando a idade chegou, adiou mais uma vez... Até que no aniversário de 70 anos, ele confessou: ‘Decidi que não vou me aposentar nunca’”, conta. Afrânio está “na mesma pegada”, como costuma falar. “Ele é a única pessoa que eu conheço que sente saudade do escritório quando viaja”, entrega Daniela.

Depois desses mais de 35 anos de sucesso, seja servindo pastéis, pratos com camarões ou carnes de primeira, qual é, para Afrânio, o conselho que ele dá a seus sócios? “Tem de cuidar do CNPJ. Porque o CNPJ é tudo para a gente. Se o CNPJ está feliz, o sócio fica feliz. Se o CNPJ está feliz, o CPF fica feliz. E a mulher e os filhos ficam felizes”, afirma. “Esse foi o meu segredo.



Daniela (no centro), com os filhos Ticiane e Felipe, que também trabalham na empresa da família: ele é braço direito do pai na administração do negócio e ela cuida do bufê infantil Plus

PROPAGANDA INVOLUNTÁRIA

Pouco depois de abrir o primeiro restaurante com o nome Coco Bambu, Afrânio Barreira foi surpreendido com ligações dos amigos parabenizando-o, pela campanha que estava fazendo nos jornais locais. “As pessoas me ligavam para dizer que eu estava gastando uma nota com jornal, anúncios de página inteira”, conta. “E eu nem sabia o que era aquilo, porque logicamente não tinha capital para uma coisa dessas.” Quando ele foi ver, era o anúncio de um show do bloco baiano Coco Bambu, que iria se apresentar na cidade, no Fortal, micareta que há mais de três décadas leva milhares de turistas à cidade. “Acabamos ficando amigos e organizamos até a concentração dos músicos em frente ao restaurante”, afirma Afrânio. Mais uma coincidência que ajudou a impulsionar os negócios.

Sempre priorizei o trabalho. Preferia passar os sábados e domingos trabalhando do que ir à praia. Sempre digo: ‘Trabalhem, cuidem da empresa de vocês, porque ninguém vai cuidar melhor do que vocês’. Mas ele faz um adendo: “Não pode cuidar da empresa e se esquecer da família. Quando meu filho dizia, ‘Pai, tenho prova de matemática e só aprendo com você’, eu largava o que fosse e ia estudar com ele. Família é a base de tudo”.


E a sentença? “Eu aprendi que não devo sentenciar ninguém”, diz Afrânio, em alusão à sentença que recebeu de seu ex-patrão Jaime Pinheiro.


Ele, contudo, tem uma convicção, que compartilha com seus sócios. Para um empreendimento ser bem sucedido, existe uma fórmula simples, mas nem sempre fácil de ser executada. É preciso muito trabalho e uma família unida em torno dos propósitos do negócio. “Quando se junta a força da família com a força do trabalho, não há limites para o que podemos fazer”, afirma. Com essa fórmula, Afrânio Barreira, ou, simplesmente, Dom Afrânio, está construindo uma legião de fãs-consumidores e um legado único de sucesso empresarial na gastronomia brasileira. ■

Alegria em forma de gelato



FAÇA SUA FESTA
COM A GENTE!

 lullogelato

 lullogelato



SAVASSI | Rua Antônio de Albuquerque 617

MINAS SHOPPING | Av. Cristiano Machado 4000 | Piso 2 | União

CASTELO | Avenida Miguel Perrela 87

PÁTIO SAVASSI | Av. do Contorno 6061 | Piso L2

BOTÂNICO SHOPPING | Rua Jornalista Djalma Andrade 177 | Belvedere

Lullo
GELATO



GASTRONOMIA

BOTECO DE ALMA MINEIRA

Bar da Lora mantém viva a essência do Mercado Central e se reinventa em novos endereços de BH, sem abrir mão da cozinha afetiva e do clima acolhedor que o tornaram referência

Você pode até não saber, mas, com certeza, conhece o que um dia foi chamado Bar Lumapa. É que o espaço, aberto em 1973, dentro do Mercado Central de Belo Horizonte, pela dupla Paulo Fonseca e Lucas Mota, décadas depois ganhou uma outra identidade própria. Em homenagem a Eliza, filha de Paulo, que assumiu o comando do boteco a partir de 2003, os clientes passaram a chamá-lo carinhosamente de Bar da Lora. O apelido pegou, virou marca registrada e hoje se espalha por diferentes pontos da cidade.

Atualmente, o Bar da Lora conta com três unidades na capital. A original, dentro do Mercado Central, a da Praça Raul Soares, aberta em 2018, e a da Savassi, inaugurada em 2023 e que aposta em um espaço mais amplo e humanizado, trazendo nas paredes a própria memória do bar e da família.

“Chegamos recentemente à região Centro-Sul e queremos trazer ainda mais novidades, sem esquecer da nossa origem, da nossa essência de boteco do Mercado Central. Que seja um espaço de encontro, comida boa, cerveja gelada e momentos especiais”, afirma Pedro Fonseca, sócio e irmão da Lora.

“A gente acredita que Belo Horizonte tem uma vocação natural para ser a capital nacional dos bares e restaurantes, e é nesse espírito que buscamos crescer: ocupando espaços que valorizam essa tradição e fortalecem a cultura do boteco mineiro”, diz Leonardo Fonseca, filho de Eliza e gestor da unidade da Raul Soares.



Pedro Fonseca, sócio e irmão da Lora, na unidade da Savassi: memória do bar e da família, que carrega no DNA a vocação de alimentar, são estampadas nas paredes do espaço na rua Sergipe

A cozinha é um capítulo à parte. Herança de família, tradição que veio de pais, tios e tias, a comida é tratada como gesto de afeto. “Somos uma família de cozinheiros e cozinheiras. A gente carrega no DNA essa vocação de alimentar, de receber bem. Isso é motivo de muito orgulho para todos nós”, conta Pedro Fonseca.

O carro-chefe do cardápio é o fígado com jiló, prato emblemático da gastronomia mineira. “Ele surgiu nos anos 1930, numa época em que o Mercado Central ainda era de chão batido. O jiló crescia entre as bancas e começou a ser combinado com o fígado, criando essa mistura poderosa de proteína com vegetal. Durante muitos



Na nova unidade, local aposta em um espaço mais amplo e humanizado, sem deixar a essência de boteco: carro-chefe do cardápio é o fígado com jiló, prato emblemático da gastronomia mineira



anos, foi alimento dos trabalhadores do próprio mercado. Hoje, atravessou fronteiras e é símbolo da nossa história”, destaca.

Se o fígado com jiló é tradição, a criatividade aparece em releituras que conquistaram o público. O jiló empanado, servido com vinagrete e maionese, também feitos com o fruto amargo, é uma dessas surpresas que se tornaram favoritas dos clientes mais fiéis. “É comida de boteco com a nossa cara: criativa, saborosa e cheia de personalidade”, resume o empresário.

Para 2025, o Bar da Lora promete novidades, especialmente na unidade Savassi, mas a família prefere guardar segredo por enquanto. “Só podemos dizer que vem coisa boa por aí”, brinca Pedro Fonseca.

BAR DA LORA

Mercado Central – Av. Augusto de Lima, 744, loja 115, Centro. Funciona de segunda a sábado, das 8h às 18h; domingos até 12h.

Praça Raul Soares – Avenida Augusto de Lima, 885. Aberto todos os dias, das 11h às 15h.

Savassi – Rua Sergipe, 1414. Aberto de segunda a sábado, das 11h à meia-noite.

Reservas disponíveis. A unidade da Savassi conta com espaço privativo para até 30 pessoas. Atendimento com comandas individuais.

Nova, mais engajada e transparente

Encontro Gastrô

Edição especial traz os grandes vencedores da tradicional e mais prestigiada premiação gastronômica de Minas Gerais, que chega ao final de sua 23ª edição com processo de votação mais democrático, tendo recebido quase 240 mil votos

▸ MARÍLIA MENDONÇA

Parece que foi num piscar de olhos. De repente, a **Encontro Gastrô** chegou à sua 23ª edição. No entanto, desde seu lançamento, em 2003, a maior premiação da gastronomia mineira vem trilhando um caminho longo, e prazeroso, de muito trabalho, pesquisa e acompanhamento das tendências do mercado. Tudo visando crescimento e amadurecimento para conferir, a cada ano que passa, mais transparência e credibilidade ao processo de eleição dos melhores da cena gastronômica de Belo Horizonte. O resultado é o fortalecimento do setor, com a cultura da cozinha da capital em festa, e casas e profissionais ganhando os holofotes numa grande edição especial que conta com o apoio da Gerdau.

“Chegar aos 23 anos deste prêmio é olhar para trás com muito orgulho e, ao mesmo tempo, com senso de responsabilidade. Não foi uma caminhada fácil. Ao longo dessas mais de duas décadas, enfrentamos inúmeros desafios – do amadurecimento do próprio cenário gastronômico até as transformações do mercado editorial. Mas sempre mantivemos um compromisso firme: levar a gastronomia a sério”, afirma o diretor-geral e editor da **Revista Encontro**, André Lamounier.

“Nosso objetivo, desde o início, foi construir um prêmio respeitado, que reconhecesse o mérito, o talento e o esforço

dos profissionais da cozinha com justiça e profundidade. A cada edição, buscamos ser mais criteriosos, mais inclusivos, mais conectados com o que realmente importa. O resultado é essa trajetória sólida, que hoje se traduz em credibilidade e reconhecimento – tanto por parte dos profissionais quanto do público”, determina Lamounier.

Na busca pela constante evolução e de olho nos movimentos do setor, o **Prêmio Gerdau de Gastronomia Encontro Gastrô** ganhou, neste 2025, mais uma categoria: melhor Bar de Vinho. Além disso, houve mudanças no processo de votação, com o objetivo de tornar a eleição ainda mais democrática. Se antes o vencedor era escolhido por uma conjunção de votos de jurados e público, em uma única etapa, nesta edição, a premiação se fez em duas fases, sendo a finalíssima apenas com votos dos internautas – foram mais de 239.926 votos válidos contabilizados pelo hotsite da premiação.

Vale muito ressaltar que o **Prêmio Gerdau de Gastronomia Encontro Gastrô** é uma realização da **Revista**

Encontro e da importadora de vinhos Del Maipo. Tem o patrocínio dos supermercados Verdemar, do Clube de Dirigentes Lojistas (CDL), da Caixa e do Governo Federal. O apoio é do bufê Chef Aniel e da Thon Reis Decoração. A premiação tem ainda a promoção do jornal *Estado de Minas*, TV Alterosa, Destake e Rádio Mix 90,3 FM. ▶

“Mais que uma premiação respeitada e de reconhecida credibilidade, a Encontro Gastrô é um projeto que tem como objetivo enaltecer, homenagear o talento e o esforço da gastronomia mineira”

ANDRÉ LAMOUNIER,
DIRETOR DA REVISTA ENCONTRO

**Nossa história
é por você.
Nosso futuro
também.**



Resp. Técnico: Dr. Felipe Lígório - CRM-AO-58578

No começo da nossa história está a obstetria. E, no começo da vida de inúmeras pessoas, está a Rede Mater Dei.

A primeira consulta de pré-natal, o parto de um filho tão desejado, a finalização de um tratamento ... Tudo isso faz parte do nosso dia a dia e nunca deixa de ser encantador.

Desde 1980, muita coisa mudou, é verdade. Mas a gente segue com o mesmo amor de antes, movendo a tecnologia de hoje e do futuro.



Pelo QR Code acesse
nosso site comemorativo:

www.materdei45anos.com.br

MaterDei
Rede de Saúde



**com você,
por toda
a vida.**

POR DENTRO DO PROCESSO DE VOTAÇÃO

A Encontro Gastrô se dá em duas etapas. Na primeira, público e um corpo de jurados votam. Na segunda, apenas o público. Veja os detalhes abaixo:

PRIMEIRA ETAPA



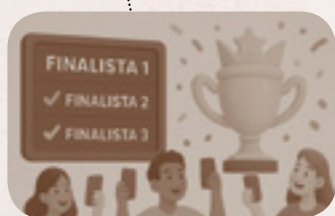
NESTA FASE, É APRESENTADO AO PÚBLICO, E AOS JURADOS, UMA LISTA DE ESTABELECIMENTOS E PROFISSIONAIS AGRUPADOS EM 38 CATEGORIAS.



A CURADORIA DESSAS CASAS FOI FEITA PELA EQUIPE DA REVISTA.



PARA CONCORRER NAS CATEGORIAS NOVIDADES DO ANO, FORAM SELECIONADOS ESTABELECIMENTOS ABERTOS ENTRE JUNHO DE 2024 E ABRIL DE 2025.



APÓS 75 DIAS, FORAM DETERMINADOS, APÓS A CONTAGEM DOS VOTOS, OS TRÊS FINALISTAS DE CADA SEGMENTO.

SEGUNDA ETAPA



NESTE ESTÁGIO, O PÚBLICO VOTOU, POR MEIO DO HOTSITE DA PREMIAÇÃO, PARA ELEGER O CAMPEÃO DE CADA CATEGORIA

A DIVISÃO DAS CATEGORIAS

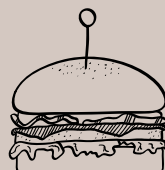
DIVERSÃO

- Bar/Botequim
- Bar de Vinhos
- Carta de Drinques
- Choperia
- Gastrobar
- Diversão/Novidade do Ano



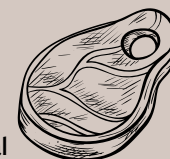
LANCHES E GULOSEIMAS

- Brunch
- Bufê de Festa
- Cafeteria
- Chocolateria/Doceria
- Confeitaria e Salgados
- Gelateria/Sorveteria
- Hambúrgue /Sanduíche
- Padaria
- Pão de Queijo
- Novidade do Ano/ Lanches e Guloseimas



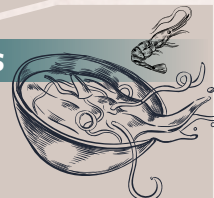
BOA MESA

- Bufê Self-Service
- Churrascaria
- Cozinha Light/Salada
- Peixes/Frutos do Mar
- Pizzaria
- Restaurante Tradicional



SABORES REGIONAIS

- Cantina/Trattoria
- Japonês
- Cozinha Mineira
- Cozinha Portuguesa



ALTA GASTRONOMIA

- Bistrô
- Carne/Parrilla
- Carta de Vinhos
- Cozinha Contemporânea
- Cozinha Variada
- Italiano



CATEGORIAS PRESENTES EM TODOS OS GRUPOS DE ESTABELECIMENTOS

- Restaurante Revelação
- Melhor Restaurante de BH
- Chef do Ano
- Chef Revelação
- Sommelier do Ano
- Maître do Ano





A ESCOLHA DOS JURADOS

- A premiação não prioriza profissionais especializados. Pelo contrário: prefere o cidadão comum, que aprecia a culinária e tem como hábito sair para comer fora.
- O júri não pode ter nenhuma ligação com as casas em disputa, seja de parentesco, seja profissional.
- Todos foram orientados a fazer escolhas levando em consideração critérios como ambiente, atendimento, além, é claro, da qualidade.
- Para avaliar cada grupo de estabelecimentos, foram convidados 10 jurados.
- São, no total, 50, considerando os cinco grupos avaliados. Todos votam também nos melhores profissionais, no Melhor Restaurante de BH e no Restaurante Revelação.



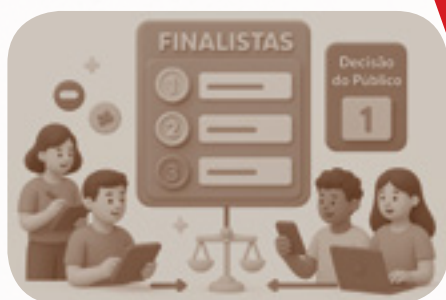
COMO OS JURADOS VOTARAM

- Cada um dos jurados recebeu, via formulário eletrônico, uma lista sugestiva com nomes das principais casas da cidade, distribuídas por subcategorias.
- A lista serviu apenas como orientação e os jurados puderam apontar o estabelecimento de sua preferência, até mesmo se não tivesse sido listado.
- Cada casa escolhida pelo jurado ganhou 1 ponto.



COMO VOTARAM OS INTERNAUTAS

- Os internautas ajudaram a escolher, na primeira etapa da premiação, os finalistas do concurso por meio do hotsite da premiação revista www.encontrogastro.com.br/bh
- Eles encontraram na web a mesma lista sugestiva de nomes dos estabelecimentos e suas respectivas categorias, de forma idêntica aos jurados. Também puderam apontar alguma casa que não estivesse listada.
- A casa mais votada pelo público recebeu 3 pontos; o segundo lugar, 2 pontos; e o terceiro, 1 ponto.



COMO SE CHEGOU AOS FINALISTAS

- Foram classificadas à grande final as três casas que mais somaram pontos, considerando-se aqueles obtidos dos votos dos jurados e os pontos obtidos da 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, foi classificado aquele que recebeu o maior número de votos dos internautas.



O GRANDE CAMPEÃO

- Foi apresentado ao público, por meio do hotsite da premiação, uma lista com três finalistas de cada categoria. Nesta fase, não foi possível apontar outras casas.
- Os vencedores foram escolhidos após votação do público.
- Foram registrados **239.926** votos. ■

1º
TURNO

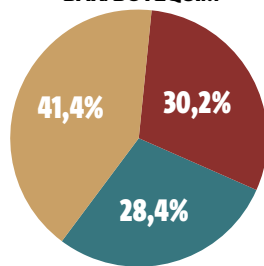
VOTAÇÃO DO JÚRI (CADA VOTO = 1 PONTO)

CATEGORIAS	Bernardo Cançado	Bernardo Lobato	Carol Braga	Claudio Abreu	Cláudio Vinícius Zazá	Felipe Leão
Bar/Botequim**	A Porca Voadora	Bar do Lopes	Bença Bençoi	Bar do Lopes	Tip Top	Jacinta
Bar de Vinhos	Cabernet Butiquim	Cabernet Butiquim	Cabernet Butiquim	La Vinicola	Cabernet Butiquim	Cabernet Butiquim
Carta de Drinques**	Timbuca	D'Artagnan	Madame Geneva	Moema Bar	Cachaçaria Lamparina	Bar Palito
Choperia	Monka Cervejaria	Albanos	Redentor Bar	Redentor Bar	Redentor Bar	Almanaque Choperia
Gastrobar**	Okinaki	Montê Bar	Okinaki	Dona Maria Gastrobar	Dona Maria Gastrobar	Montê Bar
Novidade do Ano/Diversão**	Fáisca Bar	Avra Bar	Puxadinho da Cozinha Santo Antônio	Casa Gabo	Lá no Mercado	Botequim Sapucaí
Melhor Restaurante de BH	Trintaem	D'Artagnan	El Mai	D'Artagnan	Xapuri	El Mai
Restaurante Revelação 2025	Casa Riuga	Osteritta Papà	Trintaem	Mitra	Casa Azeite	Osteritta Papà
Chef do Ano	Ana Gabi Costa (Trintaem)	Jorge Ferreira (Olivia Mediterrâneo)	Ana Gabi Costa (Trintaem)	Marise Rache (D'Artagnan)	Flavio Trombino (Xapuri)	Bruno Peluso (Provincia di Salerno)
Chef Revelação	Pedro Stussi Souza e Carolina Elias (Casa Riuga)	Victor Zulliani (Terraço Niê/Montê Bar)	JP Oliveira (Casa Calixto)	Igor Gabriel (Olga Nur)	João Leite Valente (Casa Azeite)	Petty (Osteritta Papà)
Maître do Ano	Débora Cardoso (Cabernet Butiquim)	Diego Lima (Osteritta Papà)	Pollyana Oliveira (Pacato)	Márcio Aurélio (Redentor)	Márcio Aurélio (Redentor)	Débora Cardoso (Cabernet Butiquim)
Sommelier do Ano	Cinira Varela (Trintaem)	Gustavo Giacchero (Gero)	Cinira Varela (Trintaem)	Bryan Lopes (Rullus Bistrô - Lourdes)	Débora Cardoso (Cabernet Butiquim)	Avilmar dos Santos (O Italiano)

2º
TURNO

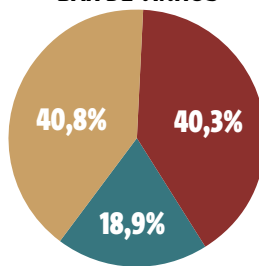
VENCEDORES/DIVERSÃO

BAR/BOTEQUIM



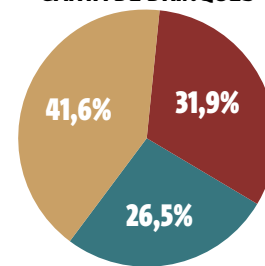
- 1 Moema Bar
- 2 Bar da Lora
- 3 Tizé Bar e Butiquim

BAR DE VINHOS



- 1 Cabernet Butequim
- 2 A Casa da Uva
- 3 La Vinicola

CARTA DE DRINQUES



- 1 The House Food & Fun
- 2 Moema Bar
- 3 Tatu Bola

VOTAÇÃO DO JÚRI (CADA VOTO = 1 PONTO)

VOTAÇÃO NA INTERNET 1º TURNO (*)

Fernanda de Andrade Júnior de Castro Mateus Baranowski Raquel Hallak

Juramento 202	Candiã	Ferramentaria Lambe Lambe	Tizé Bar e Butequim
Cabernet Butiquim	Cabernet Butiquim	A Casa da Uva	Cabernet Butiquim
Cachaçaria Lamparina	Caê	Bença Bençoi	Seu Bias
Redentor Bar	Redentor Bar	Protótipo	Pinguim
Florestal	Chico Dedê	Florestal	Montê Bar
Bar Padrin	Mercearia Tabaiars	Bar Padrin	Botequim Sapucaí

O mais votado na internet (3 PONTOS) **O segundo mais votado na internet** (2 PONTOS) **O terceiro mais votado na internet** (1 PONTO)

Moema Bar	Bar da Lora	Tizé Bar e Butequim
Cabernet Butiquim	A Casa da Uva	La Vinicola
The House Food & Fun	Moema Bar	Tatu Bola
Redentor Bar	Almanaque Choperia	Monka Cervejaria
Okinaki	All Mar	Montê Bar
Avra Bar	Bar Padrin	Botequim Sapucaí

D'Artagnan	Caravela	Per Lui,	Xapuri
Terraço Niê	Terraço Niê	Casa Azeite	Terraço Niê

Resultado na p. 202

Resultado na p. 200

Bruna Martins (Birosca S2, Florestal e Gata Gorda)	Cristóvão Laruça (Caravela, Mitra e Capitão Leitão)	Isabela Rochinha (Pirex)	Flavio Trombino (Xapuri)
Victor Zulliani (Terraço Niê/ Montê Bar)	Victor Zulliani (Terraço Niê/ Montê Bar)	João Leite Valente (Casa Azeite)	Guilherme Gomide (Tizé Bar e Butequim)
Débora Cardoso (Cabernet Butiquim)	Débora Cardoso (Cabernet Butiquim)	Martins (Caravela)	Genval Marciano Lopes (Terraço Niê)
Pablo Teixeira Cabernet Butiquim/ Rex Bibendi	Débora Cardoso (Cabernet Butiquim)	Erika Firmo (Gata Gorda)	Débora Cardoso (Cabernet Butiquim)

Resultado na pág. 268

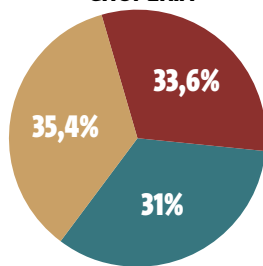
Resultado na pág. 264

Resultado na pág. 256

Resultado na pág. 260

* Votação dos leitores/internautas no site: www.encontrogastronomia.com.br/bh de 06/06 a 20/08 de 2025 - ** Critério de desempate: mais votado na internet

CHOPERIA

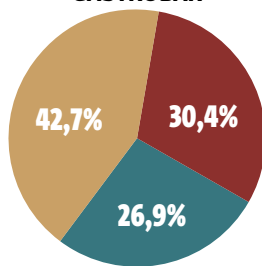


1 Redentor Bar

2 Almanaque Choperia

3 Monka Cervejaria

GASTROBAR

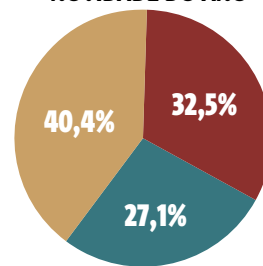


1 Okinaki

2 Montê Bar

3 All Mar

NOVIDADE DO ANO



1 Avra Bar

2 Bar Padrin

3 Botequim Sapucaí

PERFIL DOS JURADOS

Fotos: Andreza Sena, divulgação e Arquivo Pessoal



BERNARDO CANÇADO

O criador do perfil @oncevaibh, em parceria com a esposa, Renata, é claro: "Somos um casal de belo-horizontinos apaixonados por boa comida, viagens, histórias enriquecedoras e roês diversos". Desde o início, a ideia principal é difundir eventos gratuitos que acontecem em BH "e promover a forte cultura gastronômica da cidade pelo nosso ponto de vista". Os dois também têm uma coluna na Rádio Itatiaia – claro, sobre gastronomia.



BERNARDO LOBATO FERNANDES

CEO na Globalbev Bebidas e Alimentos, empresa fundada em 2000 e que comercializa vários tipos de bebidas e alimentos, o empresário revela que não sabe cozinhar. No entanto, adora sair de casa para vivenciar experiências gastronômicas – e não só pelo sabor dos pratos, mas também pelo ambiente. Ele calcula que vai a restaurantes e outros estabelecimentos voltados à culinária quatro vezes por semana, em média.



CAROL BRAGA

Jornalista cultural, editora e idealizadora do Culturadoria, onde entre outros temas também compartilha experiências gastronômicas. Não por outro motivo, sempre conhecendo os novos estabelecimentos da cidade. Aos 46 anos, a também doutora em comunicação e sociabilidade contemporânea atua desde 2001 com crítica e reportagem em rádio, TV e jornal. Reúne experiência em curadoria cultural, jornalismo e formação de profissionais na área.



CLAUDIO ABREU

Mais que sair de casa para simplesmente fazer uma refeição fora, o empresário que comanda o Canil Bristol é um entusiasta da possibilidade de vivenciar experiências gastronômicas únicas. Ele admite que se arrisca na cozinha de sua casa, embora ainda não tenha feito nenhum curso específico. Situado no bairro Palmares, o Canil Bristol é uma referência nacional da raça golden retriever, uma paixão de Claudio, que já atuou na construção civil.



CLÁUDIO ZAZÁ

Formado em direito e radialista, o influencer aponta a praticidade como um dos motivos que o fazem ir a restaurantes na correria do dia a dia. Mas, claro, nos finais de semana, ele também investe o tempo para apreciar uma bela comida. Já como chef dileitante, aprecia mesmo é um bom churrasco. "Gosto de inventar temperos, pratos..., sentença a cabeça do perfil @aquitemchurrascouai.



FELIPE LEÃO

O diretor comercial da Rádio Mix BH, que é solteiro e pai de um filho de 9 anos, sai praticamente todos os dias. Entre os motivos que o levam a circular por casas gastronômicas, ele cita a praticidade, aliada à variedade de restaurantes que a capital oferece. Nos finais de semana, ele gosta de cozinhar para a família e para os amigos. "Aprendi com a minha mãe desde cedo. E o fato de morar sozinho me ajudou muito a pegar gosto pela cozinha", complementa.



FERNANDA CARVALHO

A influenciadora é um dos nomes à frente do perfil @chinelodesalto, no qual, junto a Mateus Gontijo, compartilha experiências gastronômicas na capital mineira. A moça também adora cozinhar para os amigos, mas, no dia a dia corrido, confessa que acaba se rendendo à praticidade de comer fora – mesmo porque, ela também é modelo e apresentadora, e tem uma agenda disputada.



JÚNIOR DE CASTRO

Aos 33 anos, o jornalista atua como apresentador e é o chefe de programação da Rádio Inconfidência. Por força da profissão, é frequentemente convidado para conhecer os novos espaços. Solteiro, adora encantar a cozinha. "Sempre cozinhei, inclusive em programas de TV, além de ter sido responsável por uma coluna de receitas em um veículo de comunicação". Detalhe: ele confessa que dificilmente segue uma receita. "Mas, ao final, sempre dá certo."



MATEUS BARANOWSKI

Fotógrafo (inclusive na área da gastronomia, mas também de moda, arquitetura, casamento e outros tópicos) e criador de conteúdo (@mateusbfoto), costuma sair de três a quatro vezes por semana, ocasiões nas quais adora conhecer novos lugares – seja em Minas, no Brasil ou no mundo. A culinária é um universo que está no rol de suas paixões junto aos animais, o carnaval e, claro, sua esposa, a quem dedica várias declarações de amor em seu perfil.



RAQUEL HALLAK

CEO da Universo Produção e coordenadora geral da Mostra de Cinema de Tiradentes, CineOP e CineBH, é um nome referência na cena cultural brasileira. Não por outro motivo, saídas para almoçar ou jantar fora são atividades que também fazem parte de sua agenda de trabalho. Ela conta que aprendeu a cozinhar em família e com amigos, e, hoje, é uma atividade que a atrai sobremaneira. "Cozinhar é uma celebração ao encontro, à arte... É uma diversão".

Disciplina e foco

a base para bons
investimentos

Estratégia, preparo e dedicação.

Quanto mais você se prepara e
escolhe as melhores opções,
maiores os resultados.

Não importa se você é conservador,
moderado ou arrojado. Se o seu
perfil é de campeão, o Bmg Invest
é para você.



Investimentos de curto, médio
e longo prazos



Ideal para quem busca rentabilizar
o patrimônio



Liquidez diária ou no vencimento



Acesse o App e conquiste
seus objetivos.



Central de Atendimento do Banco Bmg

0800 979 7201

Segunda a sexta, das 9h às 17h



Marcelo Melo
Tenista brasileiro

bmg | INVEST

Moema

Agora com um atrativo a mais: o Moeminha

Um sucesso imparável há três anos na Savassi agora tem um “filhote” bem ao lado, o Moeminha, extensão que nasceu em junho deste ano para abrigar a enorme procura pelo Moema, mas que já tem a sua própria turma, mal acabou de chegar. Isso significa que o bar vencedor da categoria, tem um atrativo a mais, além de tudo que o Moema já oferece: ambiente descontraído, cozinha criativa com petiscos e pratos, completa carta de drinques que muda a cada dois meses – não à toa a segunda colocada nesta **Encontro Gastrô – O Melhor de BH** – e, claro, o famoso chope do grupo Redentor.

Com o mesmo staff, mas com seu próprio bar, o Moeminha tem cerca de 40 lugares e recebeu “um forte investimento”, diz o gestor e sócio Daniel Ribeiro, que prefere não falar em cifras. As obras se estenderam ao Moema, com ampliação da cozinha comum aos dois, criação de uma área de descanso para funcionários, tratamento acústico e de iluminação, além de arejamento e jardinagem. Um mural do artista plástico Paulo Marcelo Oz decora o salão do Moeminha, que é “mais aconchegante e intimista”, ideal para eventos.

O chef Pedro Mendes criou para as Novidades do Moeminha pratos como Camembert Empanado (queijo camembert empanado no panko e servido com uvas assadas, mel de flor de laranjeira, castanhas caramelizadas e gremolata) e o Carpaccio a Tonatto (carpaccio bovino servido com pipoca de alcaparras, crocante de grana padano, rúcula selvagem, molho tonatto e torradas da casa). Já o mixologista Tiago Santos inventou coquetéis, como o Moeminha (Aperol, maracujá, refrigerante de grapefruit, abacaxi e uísque Lamas) e o Mark Twain (Bourbon, suco de limão, xarope de açúcar e angustura).

Os dois artistas da cozinha e da coquetelaria, aliás, são autores de delícias para comer e beber que só se encontram no Moema. Pedro assina a Coxinha de Pastrami (pastrami desfiado, envolvido com fonduta de queijo e empanado no panko, servida com aióli de mostarda Dijon) e o Nosso Ceviche (ceviche de tilápia, camarão e melão, acompanhado de chips de batata-doce). Já Tiago é criador dos coquetéis Madalena (gim Yvy, grapefruit, notas de tangerina, limão e Taijin), o mais pedido da casa. São apenas alguns exemplos do que o melhor bar de BH pode oferecer a seus fãs. Quem conhece sabe do que estamos falando.

R. Sergipe, 1.370, Savassi, (31) 3568-3555.
Diariamente: 11h30/0h. @moema.bar.

OFERECIMENTO:



Daniel Ribeiro e o pai, Fausto Dias, comandam o grupo que não para de crescer: Moema ganhou um anexo e pratos como o Camembert Empanado, o Carpaccio a Tonatto, a Coxinha de Pastrami e o Nosso Ceviche vão bem com drinques como o Moeminha

Fotos: Paulo Márcio



Cabernet Butiquim

Uma devoção à harmonia do vinho ao estilo de BH

Quando o Cabernet Butiquim abriu as portas, na Savassi, em 2015, levou o vinho para as mesas da calçada. Com um ambiente despretensioso e acolhedor, atendimento cordial e o cuidado com a qualidade da cozinha, a casa atrai “jovens de todas as idades”, como define o proprietário Pablo Teixeira.

Responsável também pela carta de vinhos, ele escolhe rótulos de fornecedores nos quais confia, sempre atento ao custo-benefício. “Temos uma precificação justa e aproveito boas oportunidades de compra para manter uma seleção variada e atender tanto o cliente que só quer um momento descomplicado em torno do vinho quanto aqueles mais exigentes”, explica.

A cozinha, comandada pela chef Jana Barrozo, é baseada em bons ingredientes, trabalhados de forma a proporcionar harmonizações interessantes. Entre os petiscos, destaque para a Punheta de Bacalhau. O menu inclui pratos como o Mexido da Casa, com arroz, carne desfiada, ovo, bacon, linguiça, brócolis, feijão, couve, banana frita e pickles de maxixe.

Como lembra Pablo Teixeira, o Cabernet Butiquim tem espaço também para quem gosta de cerveja ou valoriza um bom balcão para apreciar coquetéis: na Garagem do Cab, o mixologista Xandão Loureiro prepara caipi de frutas variadas, clássicos como Bloody Mary, drinques autorais e mocktails.

Almoço executivo de terça a sexta-feira, das 11h30 às 15h, com entrada, três opções de prato principal e sobremesa, além de pratos fixos em dias determinados: estrogonofe às quartas, parmegiana às quintas e massa fresca às sextas-feiras.

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

OFERECIMENTO:



Brusqueta acompanhada com um bom vinho, do Cabernet Butiquim, dos irmãos Pablo e Cacau Teixeira: “Queremos atender tanto o cliente que só quer um momento descomplicado quanto aqueles mais exigentes”

Fotos: Paulo Márcio



PRÊMIO
encontro
o melhor da cidade
Clássico

**MELHOR
BAR DE VINHOS**

2025

The House Food & Fun

Cultura pop entre muitos bons drinques

A casa é uma espécie de parque de diversões com referências à cultura pop. “É um lugar para amigos, acima de tudo”, define o proprietário, Caio Corradi Lavarini. Pessoas de todas as idades circulam pelos vários ambientes, decorados com itens imediatamente reconhecíveis pelos cinéfilos, como o trono do senhor de Westeros da série “Game of Thrones” e o sofá do bar Central Perk, da série “Friends”. E há novidades a caminho, entre elas um banheiro com visual de batcaverna, um outro cujo tema será escolhido pelo público e um terceiro homenageando os 90 anos do Minas Tênis Clube. A casa fechou uma parceria com a agremiação sóciodesportiva e vai exibir camisas históricas, troféus e assinaturas de ídolos do vôlei no novo espaço.

O menu agrada a todos os paladares e inclui hambúrgueres artesanais, petiscos para degustar em grupo, risotos e massas, salmão, steaks e sobremesas. Batatas rústicas cortadas à mão, fritas depois de assadas e finalizadas com borrifos de azeite trufado e flor de sal – as famosas The House Original Fries – estão entre os tira-gostos favoritos da clientela. “Pastéis de queijo e tacos de costela também são muito pedidos”, enumera o proprietário.

A carta de drinques, vencedora da **Encontro Gastrô** pela quarta vez, oferece mais de 30 opções. Os de maior saída são Penélope (vodca, cranberry, flor de sabugueiro e algodão doce), Gatsby (blend de whiskey Jameson e Chivas 12 anos, xarope de especiarias orientais e limão) e Corleone (Ballantines, Vermutte Rosso, Amareto e limão-siciliano).

Coquetéis clássicos também encontram espaço no balcão. Quer um Cosmopolitan? Peça um Carrie’s Cosmo (Cointreau, suco de cranberry, limão) em homenagem à personagem da série “Sex and the City”, sempre à moda da casa. E há novas misturas chegando em breve: “A carta de drinques da The House será completamente reformulada”, antecipa Corradi. Há várias outras opções de bebida, no entanto. Mocktails (drinques sem álcool) criativos, cerveja e uma seleção de vinhos enxuta, mas variada.

Parte da família The House, Scheila Lavarini lembra que todas as semanas, às quartas-feiras, acontece na casa o The House Musical. E destaca que haverá novidades, em breve, também às quintas-feiras. “A The House é isso: um lugar que pulsa!”

Av. do Contorno, 5.727, Savassi, (31) 99180-5757. Seg. a qui.: 18h/23h; sex.: 18h/0h; sáb.: 13h/23h30; dom.: 13h/16h e 18h/22h. @thehouseoficial

OFERECIMENTO:



Fotos: Pádua de Carvalho



Os drinques Cuca, All Blue e Sour Musky, da The House Food & Fun; de acordo com Scheilla Lavarini, a casa está em constante movimento



Redentor

Sempre inventando moda; desta vez, o Bar da Fila

A casa de chope mais concorrida da cidade não para de inventar. A mais nova moda se chama Bar da Fila, resultado da criatividade do gestor do grupo Redentor, Daniel Ribeiro, e sua turma. Criado para oferecer conforto e praticidade a quem aguardava – na então costumeira fila – por uma vaga nas mesas do bar, esse anexo à choperia “funciona como uma sala de espera até o Redentor fechar”, diz Daniel. A famosa fila, que antes ocupava a calçada, agora é em volta de mesas altas, num espaço “de transição” com capacidade para 70 pessoas. Enquanto espera, o cliente pode ir tomando um chope gelado, batidas de coco ou pêssego e provar acepipes diferentes, como o torresmo de estufa e bolinhos variados.

Assim, o Redentor vai fazendo história na cidade. Do alto de seus 22 anos no mesmo endereço (o primeiro foi inaugurado no Shopping Cidade, o segundo no Lourdes, ambos fechados), a casa segue sendo líder de vendas de chope em Minas Gerais e uma das maiores do Brasil de uma grande marca cervejeira. São seis opções, do claro ao black, além de dois artesanais. Para atender a clientela que lota o bar em busca do “principal produto do Redentor”, um time de 30 garçons se reveza nos três turnos de funcionamento (almoço, happy hour e noite). O chope é tirado e servido “com todo o cuidado que ele exige”, segundo Daniel, e chega fresquinho todo dia.

O criativo menu do chef Fabiano Braga traz uma seleção de bolinhos em seis sabores: cervejeiro – o que mais sai –, bacalhau, rabada, aipim, camarão e carne do Braca, com preços entre R\$ 48 e R\$ 58, a porção. Isso sem falar na famosa Empadinha à Bracarense, nos sabores camarão e Catupiry ou frango e Catupiry, com duas a três fofadas diárias, anunciadas por um sino que já se tornou uma gostosa tradição por lá. Outra ação é o Festival de Inverno, que acontece nos meses mais frios do ano, com um cardápio especial, com opções como a Língua de Vitela (língua defumada cozida por 8h em baixa temperatura, servida no próprio molho, com pão francês). O Redentor ainda tem outros pratos para petiscar e à la carte, além do bufê de almoço durante a semana. Qual será a próxima invenção?

R. Fernandes Tourinho, 500, Savassi, (31) 3568-8469.
Diariamente.: 11h30/0h. @redentorbar.

OFERECIMENTO:



Chopes servidos na medida certa fazem do Redentor o maior vendedor de MG e um dos maiores do Brasil de uma marca nacional: o gestor do grupo, Daniel Ribeiro (ao centro), comanda um time de garçons muito bem preparados e o resultado é mais um prêmio para a casa

Fotos: Paulo Márcio



Ōkinaki

Variado e dinâmico, como a verdadeira cozinha asiática

Para quem aprecia os prazeres da mesa, nada melhor do que experimentar novos sabores. Em Belo Horizonte, o Ōkinaki, restaurante de cozinha asiática vencedor da categoria Gastrobar de 2025, é opção imperdível para os aventureiros gastronômicos. “O público é variado e dinâmico”, afirma a chef Gabriella Guimarães, que administra o restaurante ao lado do marido, o também chef Guilherme Furtado. “A casa recebe desde pessoas que buscam uma refeição rápida no balcão até grupos para jantares casuais em família ou celebrações especiais”, explica.

Os pratos listados no cardápio vêm com indicação do nível de picância, já que alguns são realmente muito apimentados, e há opções para vegetarianos. Os mais pedidos estão no menu desde a abertura da casa: Ssäm de Atum (tartare de inspiração coreana), Gyoza, Guydon (bowl de arroz japonês com carne de Angus e ovo cozido a baixa temperatura) e ramen de missô (sopa com macarrão, porco, ovo, alga marinha, naruto e verduras). Segundo Gabriella, essas são receitas que “representam a identidade do cardápio e têm grande apelo entre os clientes fiéis”.

No entanto, novos itens sempre são acrescentados ao menu. “Somos muito inquietos”, explica Gabriella. “Estamos sempre tentando melhorar algum prato e trazendo produtos que ainda não estão disponíveis no mercado”. Entre as novidades que apresentaram aos belo-horizontinos estão o atum bluefin (apelidado de “o rei dos atuns”), ovas de salmão do Alasca, yuzu (tipo de laranja de origem chinesa) e shissô (erva aromática da família da menta, muito usada na culinária japonesa).

A carta de saquês é um dos diferenciais da casa, apresentando rótulos que estão entre os melhores disponíveis no Brasil e no mundo. O Ōkinaki também serve drinques autorais, com destaque para o Jamenson Ginger (whisky irlandês, ginger ale, suco de limão e xarope de gengibre) e Yuzu Sour (whisky irlandês, licor e purê de yuzu, suco de limão siciliano e clara de ovo). Para encerrar a refeição com chave de ouro, vale a pena provar a ganache de chocolate com crumble de avelãs e compota de yuzu.

Av. Álvares Cabral, 1.303, Lourdes. (31) 98228-8793.
Ter. a sex.: 18h/23h; sáb.: 12h30/23h; dom.: 12h30/16h30.
@okinakibh

OFERECIMENTO:



Fotos: Padua de Carvalho

Os pratos do Ōkinaki vêm com indicação do nível de picância, e há opções para vegetarianos, diz a chef Gabriella Guimarães, que administra o restaurante ao lado do marido, o também chef Guilherme Furtado

PRÊMIO
encontro
O MELHOR DA CIDADE
Clássico

**MELHOR
GASTROBAR**

2025



Avra Bar

Entre vinhos, brasa e o chope perfeito

Bom atendimento, comida excelente, chope gelado e um espaço bonito, confortável e climatizado. Inaugurado em dezembro de 2024, o Avra Bar chegou chegando em Belo Horizonte. Tanto que leva o título de melhor lugar para se divertir na capital por **Encontro Gastrô**.

Se a ideia é petiscar e beber com os amigos, o local é o endereço certo. Para um almoço ou jantar a dois, também é a escolha ideal. Quem prefere passear em família encontra opções no cardápio. Assistir aos jogos do time do coração também pode ser uma experiência diferenciada no ambiente versátil da casa. “O Avra oferece uma experiência completa, é um espaço para qualquer ocasião, com amplas possibilidades. Além de ser um local bonito, está localizado no bairro de Lourdes, uma região nobre que ainda não contava com uma casa desse padrão”, define Fabiano Aguiar, um dos sócios do empreendimento.

O sucesso em tão pouco tempo se explica pela variedade e qualidade dos serviços oferecidos no local. A carta de vinhos, que já reúne mais de 100 rótulos, projeta a ambição de se tornar a mais diversa da cidade. Na coquetelaria, os drinks autorais levam a assinatura da mixologista Jocassia Coelho, referência mineira no setor.

O chope, verdadeiro carro-chefe do Avra, é servido após um ritual rigoroso de retirada, garantindo temperatura e cremosidade ideais. Já a cozinha brilha com o forno à brasa, que confere um toque defumado e marcante a grelhados e assados. Entre as sugestões, a burrata da casa é imperdível.

Integrante do Grupo Almanaque, com 17 anos de atuação no mercado, o Avra carrega a marca da hospitalidade e do cuidado com os detalhes. “Nosso atendimento é humanizado e personalizado. As instalações são bonitas e confortáveis, o som é de qualidade e a casa é climatizada. É um lugar gostoso de frequentar”, pontua Fabiano. Além, estão à frente do projeto os sócios Alexei Vallerini e Vando Fontes, ao lado do chef Mário Versiani, reconhecido por sua trajetória no ensino da gastronomia.

R. Santa Catarina, 1.287, Lourdes. (31) 3560-0025. Seg. e ter.: 17h/0h; qua. e qui.: 17h/1h; sex. e sáb.: 12h/1h; dom.: 12h/23h. @avra.bar

OFERECIMENTO:



Polvo no braseiro com legumes tostados, um dos destaques do cardápio; no detalhe, da esq. para dir., os sócios Vando Fontes, Alexei Vallerini e Fabiano Aguiar brindam com o chef Mário Versiani

Fotos: Paulo Márcio



PRÊMIO
encontro
DE MELHOR DA CIDADE
Clássico

**NOVIDADE DO
ANO/DIVERSÃO**

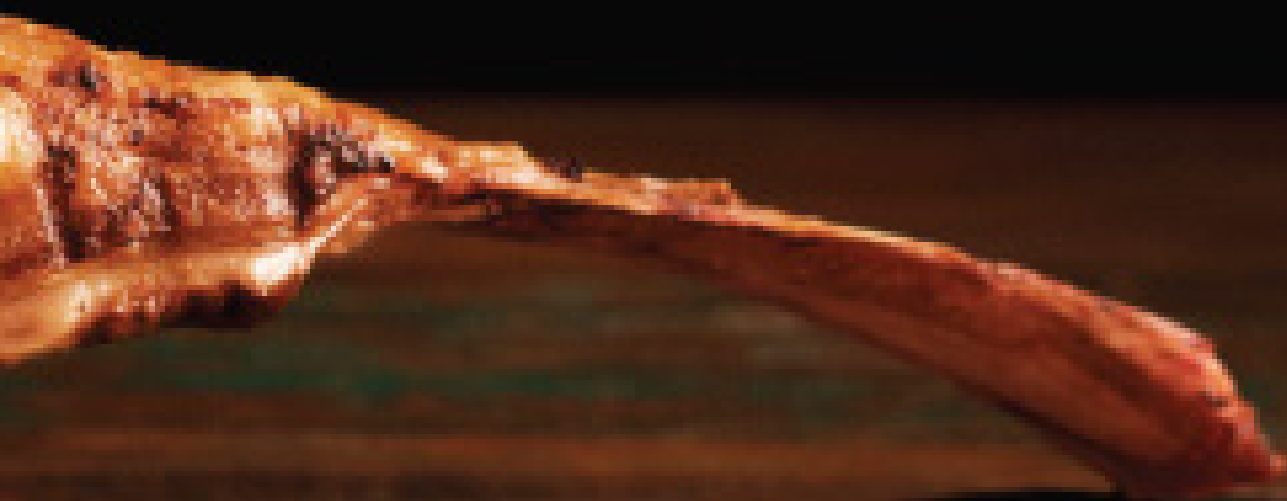
2025



Os melhores cortes
de Belo Horizonte
são do Pobre Juan

E os maiores também





Pobre Juan

DiamondMoll - BH Shopping

DIVERSÃO

Fotos: Pádua de Carvalho

Tizé Bar e Butequim

3º colocado na categoria BAR/BOTEQUIM



Aberto em 1967, o Tizé Bar e Butiquim é um dos pioneiros do bairro Lourdes e mantém viva a tradição boêmia de Belo Horizonte. Entre os destaques do cardápio está o Especialidades Tizé, combinação de picanha, chorizo, linguiça e torresmo, servida com batata gratinada, farofa de jiló e vinagrete. Outra pedida famosa é o torresmo de barriga com caramelo de limão-capeta, acompanhado de feijão tropeiro. Com cerveja sempre gelada e clima descontraído, o bar é referência para encontros entre amigos, recepcionados pelo gerente **Robson Tizé**.

Rua Curitiba, 2.205, Lourdes, (31) 3654-7412. Seg a qui: 11h/0h; sex.: 11h/1h; sáb.: 12h/1h; dom.: 12h/22h30. @tize_bar.



BALADA

A OBRA BAR DANÇANTE

Os baladeiros curtem músicas dos anos 1980, universo gótico, dance music e outros ritmos desde 1997. No cardápio de bebidas há mais de 20 opções de drinques. Conta com apresentações de DJ's e bandas. Rua Rio Grande do Norte, 1.168, Savassi, (31) 97167-9410. Sex. e sáb.: 22h/7h. @aobrabbh.

BARETTO

O Baretto Belo Horizonte, versão mineira do icônico bar paulistano, combina coquetéis premiados

e pratos leves em um ambiente sofisticado e intimista dentro do Hotel Fasano. Com drinques clássicos, como Manhattan e New York Sour, o bar é o cenário ideal para curtir noites elegantes ao som de jazz e MPB ao vivo. Rua São Paulo, 2.320, Lourdes, (31) 3500-8970. Qui. a sáb.: 21h/3h. @fasano.

CLUBE CHALEZINHO

Inaugurado em 2002, o Clube Chalezinho conta com uma programação variada e ambientes versáteis. Com estrutura de super club, o local recebe cerca de 3,5 mil pessoas por fim de semana para

curtir funk, rap, eletrônico e outros ritmos. Pontos instagramáveis, camarotes exclusivos, side stages, ampla drinqueria e atendimento personalizado completam a experiência. Av. Professor Mário Werneck, 530, Estoril, (31) 97176-1207. Qui.: 21h/5h; sex.: 22h/5h; sáb.: 22h/6h; dom.: 17h/5h. @_clubechalezinho.

DDUCK

A Dduck é uma das boates mais emblemáticas de Belo Horizonte, referência na cena LGBTQIAPN+ e na vida noturna da Savassi. Há 15 anos, o clube se destaca como

Bar da Lora

2º colocado na categoria BAR/BOTEQUIM



Clássico de BH, o Bar da Lora ficou famoso pelo fígado acebolado com jiló e hoje soma três endereços: Mercado Central, Praça Raul Soares e Savassi. O cardápio reúne petiscos típicos mineiros, porções, caldos, feijoada e pastéis, sempre servidos em clima descontraído. O resultado desta casa, comandada pelos irmãos Eliza e **Pedro Fonseca**, é a valorização da simplicidade e da hospitalidade que definem a identidade dos bares de Minas.

Av. Augusto de Lima, 744, loja 115, Mercado Central, Centro.

Seg. a sáb.: 9h/18h; dom.: 9h/13h. Augusto de Lima, 885.

Dom. a sex.: 11h/15h; sáb.: 11h/18h. Rua Sergipe, 1414.

seg. a sáb.: 11h/23h40. (31) 98305-1458. @bardalora.



espaço de resistência cultural e celebração da diversidade, com festas animadas ao som de pop, indie, dance music e sets de DJs de música eletrônica. Rua Pernambuco, 1.316, Savassi, (31) 99909-6669. Qua. e qui.: 23h/5h; sex. e sáb.: 23h/06h; dom.: 23h/5h. @dduckclub

DEPUTAMADRE CLUB

O club underground Deputamadre une música eletrônica, decoração alternativa e uma variedade de drinques em um só lugar. Com capacidade para 300 pessoas, a casa criada por Alexandre Ribeiro, o Lelê, há 22 anos, recebe DJs

nacionais e internacionais, além de bandas que transitam por estilos como pop, eletrônico e funk. Tudo isso em um ambiente com atmosfera única e marcada pela cena alternativa. Av. do Contorno, 2.026, Floresta. Sem programação fixa. @deputamadreclub.

JACK ROCK BAR

Com 21 anos de tradição, o Jack Rock Bar é um dos principais palcos do rock em Belo Horizonte, recebendo bandas que passeiam por diversos estilos, como classic rock, punk, grunge e indie. O ambiente temático e climatizado garante conforto,

enquanto o som e a iluminação de ponta transformam cada show em uma experiência única. Além da música, o espaço oferece sinuca, aparições de personagens da cultura pop, culinária oriental no Sushi Lounge, hambúrgueres artesanais e uma carta variada de bebidas. Av. do Contorno, 5.623, Funcionários, (31) 97156-7826. Qua.: 21h/3h; qui.: 21h/4h; sex. e sáb.: 21h/5h; dom.: 19/3h. @jackrockbar.

JÂNGAL

Um bar temático que mistura clima de floresta, arte e cultura para criar um ambiente descontraído, como

DIVERSÃO

Fotos: Pádua de Carvalho

A Casa da Uva

2º colocado na categoria **BAR DE VINHO**



A Casa da Uva nasceu em 2014 como uma escola de vinhos no bairro Santa Lúcia. “Em 2022, abrimos o bar na Francisco Deslandes, uma lojinha pequenininha, mas com um coração e uma calçada gigantes”, conta a proprietária, **Ana Borges**, que hoje ocupa uma casa na Rua Pium-í. Dona de um vinhedo em Moeda, Ana serve vermouths tinto e rosé de produção própria e lançará um vinho em breve. Cervejas de marca e artesanais e coquetéis também estão no cardápio. Para acompanhar, pratos e petiscos de sabor mineiro, com ingredientes de produtores locais. Música ao vivo aos sábados e domingos.

Rua Pium-í, 397, Cruzeiro. (31) 98221-0679. Qua. a sex.: 16h/23h. Sáb.: 12h/23h. Dom.: 12h/17h. @acasadauva.



um jardim entre amigos. Conhecido pela boa música ao vivo e drinques elaborados com técnicas especiais, o espaço convida à tranquilidade e ao prazer de estar entre boas companhias. No cardápio, destaque para o Jângal Burger e, às quartas, rodízio de pizza, chope e vinho. Rua Outono, 523, Cruzeiro, (31) 3653-8947. Seg. a sex.: 18h/1h; sáb e dom.: 14h/1h. @janggalbh.

LAB

O LAB é uma casa que funciona como um laboratório de experiências

musicais, com uma programação diversa que se renova durante a semana. Os gêneros mais frequentes são rap, trap, funk e eletrônico, oferecendo noites dinâmicas e cheias de energia. Av. do Contorno, 6.342, Savassi, (31) 99539-7345. Sex. e sáb.: 21h30/5h. @lab.bh.

LAYBACK PARK

Espaço democrático e descontraído, o Layback Park reúne pista de skate, centro gastronômico, estúdio de tatuagem e área para eventos e

shows. Aberto a todos os públicos, recebe desde crianças na pista até adultos em busca de um happy hour ou refeição completa. O Bar do Lopes oferece pratos do dia e outras opções saborosas. Rodovia Januário Carneiro, 20, Vila da Serra, Nova Lima, (31) 99886-1946. Qua. e qui.: 18h/0h; sex. e sáb.: 11h30h/0h; dom.: 11h30/18h. @lbpark_bh

MAJOR LOCK PUB

Clássico da noite belo-horizontina desde 1992, o Major Lock Pub



O MELHOR BREWPUB DE MINAS GERAIS

A MONKA É UMA VERDADEIRA CERVEJARIA, ONDE SABOR, MÚSICA E EXCLUSIVIDADE SE ENCONTRAM.

NO BRASIL BEER CUP 2025, FOI ELEITA COMO UMA DAS 50 MELHORES CERVEJARIAS DO BRASIL.

OS RÓTULOS AMERICAN IPA (BABUIPA) E EXPORT STOUT (KONG), GANHARAM MEDALHA DE OURO COMO AS MELHORES CERVEJAS DO BRASIL EM SUAS CATEGORIAS.

AMERICAN-STYLE
INDIA PALE ALE



MONKA BABUIPA

EXPORT-STYLE STOUT



MONKA KONG

AMERICAN-STYLE
BROWN ALE



MONKA CAPUCHINHO



MAS A EXPERIÊNCIA NÃO PARA POR AÍ:

- .CERVEJAS PREMIADAS DO TANQUE DE MATURAÇÃO, DIRETO PARA SUA TAÇA.
- .GASTRONOMIA AUTORAL QUE TRANSFORMA CADA PRATO EM UMA DESCOBERTA.
- .SHOWS AO VIVO QUE VÃO DO ROCK AO JAZZ, COM ARTISTAS INCRÍVEIS.
- .SUSTENTABILIDADE EM CADA DETALHE
- .ESPAÇO PARA TODOS – EVENTOS CORPORATIVOS, ESPAÇO KIDS COMPLETO E AMBIENTE PARA A FAMÍLIA INTEIRA.

SEJA PARA BRINDAR COM AMIGOS, CELEBRAR A FAMÍLIA OU CURTIR BOA MÚSICA, A MONKA É O LUGAR CERTO.

📍 RUA NOSSA SENHORA DE LOURDES, 111 - OLHOS D' ÁGUA, BELO HORIZONTE



📷 [MONKACERVEJARIA](#)

DIVERSÃO

mudou-se do bairro São Pedro para o centro da cidade em 2022. A casa recebe DJs, bandas e artistas musicais em uma programação animada. Entre os destaques do bar está o drinque Major Pire, servido em jarra de 2 litros, perfeito para compartilhar. Rua Guajajaras, 842, Centro, (31) 99221-8176. Qui. a sáb.: 20h/2h. @majorlockpub.

QUINTAL DO CHALÉ

Localizado na área externa do Clube Chalezinho, o Quintal do Chalé é um espaço a céu aberto que une gastronomia, arte e música em um ambiente criativo e descontraído. Inspirado nos mercados de arte e comida ao redor do mundo, o local conta com luzes, mobiliário reciclável e cercado por árvores, criando um clima acolhedor e vibrante. O cardápio oferece uma variedade de petiscos, cervejas e drinques, perfeito para acompanhar as apresentações ao vivo. Pagode, samba e funk embalam o público e garantem a animação em todas as noites. Av. Professor Mário Werneck, 520/530, Estoril. Sem programação fixa. @tevejoquintal

BAR / BOTEQUIM

A PORCA VOADORA

Entre os sabores típicos de Minas, o cardápio traz opções como jiló recheado com Joelho de Porco ou Pirão de Queijo, polenta frita com bacon, legumes ao molho cremoso de coentro e coalhada seca com pickles de uva. Para quem aprecia carnes, os destaques são o costelão e a linguiça artesanal servida com mandioca e a coalhada da casa. Para fechar, doce de compota. E, claro, não falta cachaça: as opções incluem Bem Me Quer e a Mineiriana. Rua do Ouro, 1.709, Serra, (31) 9172-2593. Qua. e qui.: 18h/23h30; sex. e sáb.: 12h/23h30; dom.: 12h/18h. @aporcavoadorabar.

AGOSTO BUTIQUIM

Da cozinha deste boteco saem sabores tipicamente mineiros, como pastel de angu, trouxinhas de queijo canastra e bolinho de abóbora com requeijão e carne

La Vinicola Wine Bar & Fingerfood



3º colocado na categoria BAR DE VINHOS

Em taças, jarras ou garrafas, a oferta de vinhos é variada e há sempre uma novidade na carta. Também são muito apreciados os coquetéis a base de espumante, como o tradicional Bellini, com suco de pêssego, calda de cereja, cereja e gelo. A cozinha oferece opções como pastéis recheados com carne bovina desfiada ao molho Malbec e fonduta de queijo Canastra, acompanhado de aioli trufado. Entre os pratos principais, destaque para o Brie & Shrimp, risoto de camarão com queijo brie, molho pomodoro e crocante de alho-poró. Rua São Paulo, 1.815, loja 01, Lourdes. Ter. a sex.: 18h/23h30; sáb.: 12h/23h30; dom.: 12h/17h. Rua Antônio de Albuquerque, 481, Savassi. Ter. e qua.: 11h/23h; qui.: 11h/00h; sex. e sáb.: 11h/01h; dom.: 11h/18h. Rua Gonçalves Dias, 30, Funcionários. Diariamente.: 11h/23h. Aeroporto Internacional de Confins Tancredo Neves, Confins. Diariamente: 5h/23h. (31) 3889-0098. @lavinicolaoficial.

seca. Entre os pratos principais, baíão de dois, pancetta com geleia agridoce, ceviche de tilápia com chips de batata e risoto mineiro se destacam. Para completar, os drinques são preparados com cachaça artesanal feita na própria casa. Rua Esmeralda, 162, Prado, (31) 3337-6825. Ter. a sex.: 18h/23h30; sáb.: 12h/23h. @agostobutiquim.

ALAÍDE BOTEQUIM

Direto do Leblon, no Rio de Janeiro, para Belo Horizonte, o bar traz um cardápio variado com pratos e porções generosas, especialmente de frutos do mar. O grande destaque são os famosos bolinhos da Alaíde, cozinheira com mais de 30 anos de experiência. São mais de 20 sabores, incluindo abóbora com carne seca, feijoada, risoto com camarão e bacalhau. Av. Doutor Cristiano Guimarães, 1.389, Planalto, (31) 97102-1933. Ter. a sáb.: 11h/23h; dom.: 11h/20h. @alaide.botequim.

AMARELIM

No último Botecar, o prato que conquistou o público foi a Carne de Bruaca com Mandioca Quase Perfeita: carne serenada servida com creme de queijo do Serro e mandioca cozida com cúrcuma, cebola, alho e louro. Para os amantes do churrasco, há opções como maminha e lombo de porco na brasa. O local também oferece um playground completo para a diversão das crianças. Av.

Prudente de Moraes, 920, Santo Antônio, (31) 3344-8553. Seg.: 11/23h, ter. e qua 11h/0h, qui.: 11h/0h30, sex. e sáb.: 11h/1h, dom.: 11h/21h. @amarelimbeaga. ANGU

BAR DE ESTUFA

O bar é um convite à valorização da autêntica culinária mineira em um ambiente moderno e acolhedor. Com pratos quentes como tutu de feijão, tropeiro e, claro, o tradicional angu, a casa aposta em ingredientes frescos e sabores que remetem às raízes. Ideal para encontros entre amigos ou em família, o espaço ainda conta com programação cultural, incluindo música ao vivo e noites temáticas, garantindo uma experiência completa e memorável. Av. do Contorno, 7.290, Lourdes. Qua. e sex.: 17h/0h; qui.: 15h30/23h; sáb.: 14h/0h. @angubarestufa.

ARMAZÉM MEDEIROS

A casa oferece uma variedade de pratos, porções, sanduíches e churrascos, sempre acompanhados de música ao vivo para agitar o ambiente. Entre os destaques do cardápio estão o Filé Mistura Fina, com iscas de mignon ao molho gorgonzola, e o rocambole mineiro, feito com barriga suína à pururuca e servido com geleia de pimenta. Rua Rio de Janeiro, 2.221, Lourdes, (31) 3275-2665. Ter. a sex.: 17h/0h; sáb.: 12h/0h; dom.: 12h/18h. @armazem_medeiros.



KOBE

— BBQ —


PARRILLA EM SUA MELHOR FORMA

CORTES NOBRES,
QUALIDADE SUPERIOR
NO PREPARO E
NO SABOR, BRASA
BEM TRATADA DO
INÍCIO AO FIM.

**Venha se
surpreender!**

Alameda da Serra 1.033, Loja 3

31 97236 2269

 @kobebbq_



DIVERSÃO

Fotos: Pádua de Carvalho

Tatu Bola

3º colocado na categoria CARTA DE DRINQUES



A proposta da casa é celebrar a brasilidade e, não por acaso, as caipirinhas se destacam na carta de drinques. "Temos dezenas de versões", diz o sócio **Pedro Lobo** (na foto, ao lado do gerente da unidade Savassi, **Tude Lobato**). Há desde combinações clássicas a receitas mais exóticas, todas elas preparadas com ingredientes frescos e locais. Para quem gosta de experimentar, há ainda uma boa seleção de drinques autorais. Entre os petiscos, o torresmo de rolo não desaponta. A casa apresenta música ao vivo e também é pet-friendly. Av. do Contorno, 6.557, Savassi. Seg. a qui.: 17h30/0h; sex.: 17h30/1h; sáb.: 12h/1h; dom.: 12h/0h. Av. Fleming, 152, Pampulha. Ter. a sex.: 17h30/0h; sáb. e dom.: 12h/2h. (11) 5990-2359. @tatubola.bar



ASTORIA BAR

Às sextas e sábados, a casa anima o público com música ao vivo, combinando a atmosfera nova-iorquina com petiscos tradicionais como torresmo e pastel de alho-poró. Entre as opções de bebida, destaque para o Sweet Hell, preparado com vodka Smirnoff infundada com gengibre, purê de morango, xarope de pimenta e limão tahiti. Rua Leopoldina, 85, Santo Antônio, (31) 99830-0085. Qua e qui.:

18h/00h; sex.: 18h/1h; sáb.: 14h/1h. @astoriabhbar.

AVRA BAR

Rua Santa Catarina, 1.287, Lourdes. (31) 3560-0025. Seg. e ter.: 17h/0h; qua. e qui.: 17h/1h; sex. e sáb.: 12h/1h; dom.: 12h/23h. @avra.bar. **Leia mais na pág. 60**



BAR DA CIDA

Desde 1989 na região da Pampulha, o

estabelecimento oferece um cardápio variado com caldos tradicionais, como mandioca, canjiquinha com costela, dobradinha com feijão branco e angu com suã, além de porções como língua de boi, pastel de angu e outros tira-gostos. Rua Numa Nogueira, 287, Floramar, (31) 3434-8715. Qua. a sex.: 17h/23h30; sáb e dom.: 13h/23h30. @bardacida.

BAR DA ESQUINA

O cardápio inclui clássicos como filé ▶

DIVERSÃO


DOIS EM UM


Funcionando no mesmo endereço, Avra e Whisper são opção tanto para quem quer um bar de alto nível quanto para os que pretendem esticar a noite com qualidade

Uma combinação de sucesso promete revolucionar a forma de curtir em Belo Horizonte. Dois bares com estilos diferentes, mas que se complementam, dividem o mesmo endereço: rua Santa Catarina, 1.287, no tradicional bairro de Lourdes, região Centro-Sul da capital. Assim são o Avra Bar e o Whisper. Ambos oferecem bebidas de qualidade, gastronomia de alto padrão e ambientes confortáveis e charmosos, mas cada um com sua própria essência.

O Avra Bar é o espaço ideal para aproveitar a dois, reunir a família ou amigos, assistir ao jogo do seu time de coração ou até mesmo levar os filhos para um passeio descontraído. O cardápio tem como destaque os pratos preparados no braseiro, que dividem espaço com uma carta de mais de 100 rótulos de vinhos. Na coquetelaria, brilham os drinques autorais da premiada mixologista Jocassia Coelho. Mas o grande ícone da casa, que abre todos os dias, é o chope, servido no ponto perfeito graças a um ritual milimetricamente seguido.

Já no andar inferior está o Whisper, um convite para esticar a noite de maneira única. O espaço surpreende logo na entrada: paredes que projetam grandes shows e iluminação cênica

AVRA: Segunda e terça: 17h a 0h | Quarta e quinta: 17h à 1h | Sexta: 12h à 1h | Sábado: 12h à 1h | Domingo: 12h às 23h | Feriados: 12h à 0h  @avra.bar

WHISPER: Quinta a sábado: 19h à 1h30, entrada até 22h30 | Véspera de feriados: 19h à 1h30, entrada até 22h30  @whisper.bar

Avra Bar e Whisper - R. Santa Catarina, 1.287, Lourdes. (31) 3560-0025

Fotos: Divulgação



No Avra Bar, o destaque vai para os pratos preparados no braseiro, uma carta de mais de 100 rótulos de vinhos e o chope no ponto perfeito



No Whisper, o ambiente é mais intimista e dá destaque para a música; coquetelaria diferenciada, elaborada pela mixologista Jocassia Coelho, tem até um robô bartender

que transporta os clientes para diferentes cenários, como uma floresta ou o fundo do mar. A coquetelaria, também assinada por Jocassia, ganha um toque futurista com o robô bartender, que prepara bebidas diante do público, um diferencial que já se tornou atração à parte.

O Whisper vibra em outro ritmo: DJ residente e um clima descontraído que valoriza cada detalhe. Como marca

registrada do Grupo Almanaque, que há 17 anos se destaca no mercado e comanda os dois estabelecimentos, o conforto e a sofisticação são garantidos. O local só funciona com reserva.

Novas apostas na cena belo-horizontina, Avra Bar e Whisper são conduzidos por Alexei Vallerini, Fabiano Aguiar e Vando Fontes, ao lado do chef Mário Versiani, reconhecido por sua trajetória no ensino da gastronomia.

DIVERSÃO

com fritas e filé ao molho gorgonzola, além de petiscos como provoleta e torresmo de barriga. A partir das 18h, o rodízio de pizza está disponível. Música ao vivo rola de quarta a domingo. Rua Sergipe, 146, Centro, (31) 3224-1772. Diariamente: 11h30/0h. @bardaesquina.

BAR DO ANTÔNIO – PÉ DE CANA

O nome do estabelecimento surgiu a partir do hábito do proprietário de despejar a cachaça que sobrava nos copos dos clientes "para o santo", em um canteiro na calçada do bairro Sion. Curiosamente, um pé de cana acabou sendo plantado naquele mesmo lugar. Entre as especialidades da casa está a carnoba, um filé em cubos com molho de carne, taioba e batata empanada recheada com quatro queijos e bacon. Rua Flórida, 15, Sion, (31) 3221-2099. R. Guaicuí, 615, Luxemburgo, (31) 3293-7267. Seg. a sáb.: 11h/1h; dom.: 11h/19h. @bardoantonio.

BAR DO KXOTE

Vaca atolada com costela, croquete de tilápia, costela bovina com petit gâteau de canjiquinha, fígado com jiló, filé a cavalo e tropeiro são alguns dos pratos à disposição dos clientes. Entre os drinques, mojito, pina colada e coronita. Às sextas, tem música ao vivo. Rua José Faleiro, 219, Santa Helena, (31) 99462-6018. Qua e qui.: 11h/22h e 17h/22h; sex.: 11h/23h; sáb.: 11h/22h; dom.: 11h/15h. @kxotebar.

BAR DO LOPES

Inaugurado em Lourdes, em 1963, o tradicional bar agora também conta com uma unidade no Layback Park. No cardápio, porções como torresmo de barriga, iscas crocantes de tilápia e linguíça caseira de pernil. Para o almoço ou jantar, as opções incluem filé de frango, costelinha, carne de panela e ancho angus. Rua Professor Antônio Aleixo, 260, Lourdes. Ter. a sáb.: 11h30/0h; dom. e seg.: 11h30/17h. Rua Antônio de Albuquerque, 969, Savassi. Seg.: 11h30/17h; ter. a sáb.: 11h30/0h; dom.: 11h30 às 17h. Rod. Januário Carneiro, 20, (31) 99886-1946. Seg. e

Almanaque

2º colocado na categoria **CHOPERIA**



Faz sucesso o rocambole de torresmo, assado por quatro horas a 170°C. Para acompanhar, chopes Brahma, Black e Patagonia IPA sempre gelados. O cardápio vai além e inclui picanha grelhada com creme de queijo, burrata à milanesa, tacos de camarão e frango e linguicinha de costela angus. A casa, com três endereços, também investe em carta de vinhos com mais de 90 rótulos e uma drinqueria de coquetéis autorais.

Rua Pium-í, 675, Anchieta, (31) 3287-9044. Seg. a sex.: 17h/1h; sáb.: 12h/1h; dom.: 12h/23h. Rua Alagoas, 626, Savassi, (31) 3047-2759. Diariamente: 11h30/1h. Al. Oscar Niemeyer, 1.369, Vila da Serra, Nova Lima, (31) 3567-1415. Seg. a sex.: 17h/1h; sáb., dom. e fer.: 12h/1h. @almanaqueoficial.

ter.: 11h30/16h; qua. a sáb.: 11h30/0h; dom.: 11h30/18h. (31) 3243-3717. @bardolopes.

BAR DO MUSEU CLUBE DA ESQUINA

Música, gastronomia e cultura se encontram em um espaço que homenageia um dos grandes movimentos culturais de Minas Gerais. A programação conta com shows de MPB de terça a domingo, e o cardápio faz referência a ícones e canções mineiras, como a sobremesa Bola de Meia Bola de Gude e o drink Vento Solar. Entre os pratos principais, a chef Giovana Beliene destaca a Galinhada Morena, feita com coxa, sobrecoxa e peito desossado, servida com creme de milho verde e quiabo tostado. Rua Paraisópolis, 738, Santa Tereza, (31) 2512-5050. Ter a sex.: 18h/1h; sáb.: 12h/1h; dom.: 12h/21h. @bardomuseuclubedoesquina.

BAR DO ORLANDO

Conhecido como o mais antigo do gênero em Belo Horizonte, o estabelecimento está em atividade há mais de um século. No cardápio, clássicos da culinária mineira como carne de panela com mandioca, pastelzinho de angu e um tropeiro completo. Rua Alvinópolis, 460, Santa Tereza, (31) 98867-5689. Qua. e qui.: 16h30/0h30; sex.: 16h/1h; sáb.: 13h/23h; dom.: 12h/21h. @bardoorlandobh.

BAR DO TIÃO

Pertencente à Cervejaria São

Sebastião, o bar oferece uma ampla variedade de cervejas e drinques. São nove torneiras com estilos que mudam conforme a estação. No cardápio, pratos como língua, rabada, torresmo e carne de lata se destacam. Rua Pedra Bonita, 827, Prado. Qua. e qui.: 18h/0h; sex.: 18h/1h; sáb.: 14h/1h; dom.: 15h/22h. (31) 99805-6781. @bardotiaobh.

BAR DO ZEZÉ

José Batista Martins e sua esposa, Alfa, começaram com uma mercearia e, mais tarde, abriram o bar que se tornou referência em sabores marcantes. Entre os destaques do cardápio estão o torresmo de rolo com geleia de limão capeta; o famoso Trupico Mineiro, que leva feijão, linguíça, costelinha, pé de porco, mostarda refogada e torresmo; e a Minas Luzitana, feita com bolinho de milho verde e bacalhau. Há também opções como filé de tilápia e carne frita com mandioca. Rua Pinheiro Chagas, 406, Barreiro, (31) 3384-2444. Seg. a sex.: 17h/23h; sáb.: 12h/21h. @bardozeze.

BAR PALITO

Este bar, com vista para a praça Raul Soares, aposta nos drinques clássicos como Dry Martini, Rabo de Galo, Negroni, Bloody Mary e Gin Tônica. Para quem prefere coquetéis sem álcool, a dica é experimentar o Bitter Mojito, feito com tônica artesanal, hortelã e limonada. Av. Amazonas, 1.049, Galeria São Vicente, Sobreloja 52, Centro. Qua. e sex.: 18h/0h; sáb.: 16h/0h. @barpalito. ▶



Bar, loja e escola de vinhos.

TODA QUINTA-FEIRA É DIA DE DOSE DUPLA ATÉ AS 20H, E AS QUARTAS SÃO DEDICADAS AOS AMANTES DO VINHO COM OPEN WINE!

*ENQUANTO DURAR A PROMOÇÃO



ESCANEE O QR
CODE E SIGA-NOS
NO INSTAGRAM!

RUA PIUM-I, 397 - CRUZEIRO



DIVERSÃO

Fotos: Pádua de Carvalho

Monka Cervejaria

3º colocado na categoria **CHOPERIA**



Apresentada como “A Fantástica Fábrica de Cervejas”, a Monka aposta em rótulos criativos e premiados, como a Mico Leão Dourado, American IPA e Export Stout. Para acompanhar, **Guilherme Marinho**, um dos sócios-proprietários da casa, destaca algumas surpresas do cardápio, como o Tartar Babuíno, feito de beterraba assada e temperada na faca; a moqueca República das Bananas; e o Macaco Medalha, filé mignon ao molho roti com risoto parmegiana. Rua Nossa Senhora de Lourdes, 111, Olhos D’Água, (31) 99747-4050. Sex.: 12h/0h; sáb.: 12h/1h; dom.: 11h30/18h. @monkacervejaria



BARTIQUIM

Costelinha ao barbecue, feijoada, ancho com batata e frango a passarinho estão entre os pratos mais pedidos deste bar que conta com mesinhas na calçada. Para acompanhar, caipirinhas e drinques como Margarita e Sex on The Beach. Rua Silvianópolis, 74, Santa Tereza, (31) 99654-5433. Qua. a sex.: 16h/23h; sáb.: 10h/23h; dom.: 10h/18h. @bartiquim.bardobolinha.

BAXO

Espaço sob medida para reunir os amigos e curtir momentos descontraídos em um ambiente

leve e acolhedor. A casa aposta em lanches e petiscos saborosos, perfeitos para compartilhar, além de drinques festivos. Rua Fernandes Tourinho, 241, Funcionários. (31) 98258-3862. Qua. a sáb.: 18h/1h; dom.: 16h/23h. @baxobar.

BAZIN BAR

Bazin abriu este bar em 2009 junto com sua esposa, Betânia. O cardápio oferece petiscos e pratos como angu com ora-pro-nóbis e carne moída, carne de panela com cerveja preta, bolinho de arroz e filé de costela com fritas. Rua Ministro Orozimbo Nonato, 1053, Dona Clara, (31)

97217-1020. Qua. e qui.: 18h/23h; sex.: 18h/0h; sáb.: 12h/0h; dom.: 12h/20h. @bazinbar.

BENÇA BENÇOI BAR E CAFÉ

Os drinques autorais são uma ótima escolha, como o Hilda Furação, que leva gin, Campari e licor de jenipapo, perfeito para curtir no acolhedor quintal ao som de música ao vivo. No cardápio, há diversos petiscos de boteco, entre eles torresmo prensado, língua de boi e bolinho de jiló. Rua Diamantina, 492, Lagoinha. (31) 99228-2124. Seg.: 11h/14h; ter. a sex.: 11h/14h e 18h/0h; sáb.: 12h/0h; dom.: 12h/17h. @benca.bencoio. ▶

TRADIÇÃO CULINÁRIA

UM LUGAR ASSIM, DOCE

Pádua De Carvalho

Espaço gastronômico Assim, Doce! é uma celebração de sabores e cultura, fruto da paixão; empadas são o grande diferencial da casa

Com nove anos de história, o Assim, Doce! vai além de um simples restaurante e se estabelece como um espaço que celebra a cultura e os sabores da gastronomia. Sob a liderança da chef Priscilla Santos, o local não apenas serve refeições, mas também desperta os sentidos e emoções de seus clientes, com um cardápio que une cafeteria, confeitaria e almoço em perfeita harmonia.

A história por trás do Assim, Doce! é a história da própria chef. Vinda de uma família com forte tradição na culinária, Priscilla Santos decidiu retornar às suas raízes depois de anos atuando no setor de transporte. Sua paixão pela gastronomia a conduziu a um projeto único, acolhedor e repleto de personalidade, transformando seu amor pela arte de cozinhar em um empreendimento familiar de sucesso.

O menu é uma ode à memória afetiva, combinando a delicadeza da confeitaria criativa com o sabor familiar de receitas que remetem à infância. Os destaques são as empadas, tortas, bolos caseiros, doces e sobremesas, todos produzidos artesanalmente para consumo no local ou por encomenda. A cafeteria gourmet oferece uma seleção de cafés especiais, enquanto o almoço, servido em buffet self-service, prima pela qualidade e refinamento dos pratos.

O carro-chefe da casa são as empadas, tortas e quiches, sendo as primeiras um capítulo à parte. Feitas com uma receita exclusiva da casa,



Priscilla Santos e suas tortas e empadas, que fazem sucesso no Assim, Doce: chef transformou o amor pela arte de cozinhar em um empreendimento familiar de sucesso

elas conquistaram o paladar do público e batem recordes de venda.

Sabores como frango, carne seca, bacalhau, salmão com alho-poró e camarão são os mais procurados, e a opção de levar bandejas com 15 unidades pré-assadas oferece conveniência sem abrir mão do sabor artesanal que fideliza os clientes.

O espaço também tem a infraestrutura completa para eventos, como coffee breaks, happy hours e encontros empresariais ou culturais.

ESPAÇO

O ambiente aconchegante, que mescla o rústico e o moderno, reúne cafeteria, confeitaria, restaurante com almoço e estrutura para eventos. O espaço abriga ainda uma galeria de arte com exposições de artistas locais, além de um charmoso jardim de inverno.

Já a cozinha aberta permite que os clientes acompanhem a elaboração dos pratos e salgados, como a empada, feita com receita exclusiva da casa, que se tornou o grande destaque do cardápio.

ASSIM, DOCE!

R. Padre Rolim, nº 100, Santa Efigênia.

(31) 99394-1377 / (31) 3370-0994 - Seg. a sex.: 8h/18h

@assimdoce

DIVERSÃO

BOI LOURDES

O grande destaque entre os grelhados é a picanha da casa. Outra opção muito apreciada é o frango com Catupiry, que compete em popularidade com o abacaxi gratinado com provolone. Para acompanhar, a sugestão é a caipifruta preparada com gin ou vodca. Rua Curitiba, 2.069, Lourdes, (31) 3292-4372. Seg. a sáb.: 12h/0h; dom.: 12h/22h @boilourdes. Av. Getúlio Vargas, 6340, Centro, Lagoa Santa, (31) 98287-8663. Ter. a sáb 11h/0h; dom. 11h/22h. @boilourdeslagoasanta.

BOLOTA'S BAR

O local oferece mesas na área externa e música ao vivo, tornando-se uma excelente escolha tanto para almoços quanto para saborear clássicos da comida de buteco, como filé com fritas, torresmo de barriga, costelinha de estufa, jiló com calabresa empanado e maçã de peito com batata. Rua Capivari, 433, Serra. Ter. a dom.: 11h/2h. (31) 98552-1011. @bolotasbar.

BORDA BAR

O espaço recebe diferentes DJs convidados para embalar os rolês, que também incluem feiras, saraus e outras atrações culturais. Voltado especialmente para o público LGBTQIAPN+, o local oferece um cardápio com opções como sanduíche de carne de panela, choripan, pastéis e empanadas, perfeitos para acompanhar os drinques e cervejas disponíveis no menu. Av. Assis Chateaubriand, 351, Floresta, (32) 9999-1500. Qua. e qui.: 18h/0h; sex. e sáb.: 18h/01h; dom.: 15h/21h. @borda.bar

CAFÉ PALHARES

Em funcionamento há 85 anos, é a casa do famoso Kaol, prato feito com cachaça, arroz, ovo e linguiça, que atualmente vem acompanhado de couve, farofa de feijão, torresmo e molho de tomate caseiro. O local conta com apenas 20 bancos em volta de um balcão em formato de U e é, com justiça, um patrimônio gastronômico de Belo Horizonte. Rua Tupinambás, 638, Centro, (31) 3201-

Montê

2º colocado na categoria GASTROBAR



Instalado num prédio histórico da Praça Rui Barbosa, no centrão de BH, o Montê é um local que recebe desde jovens querendo dançar e conhecer gente nova até famílias inteiras e grupos de amigos reunidos para comemorações. "A ideia era ter um lugar democrático, onde todo mundo se sentisse à vontade", define a sócia Aline Prado. O cardápio, assinado pelo chef Victor Zuliani, homenageia a cultura de botecos da cidade, com toques de criatividade. Destaque para o mini burger com requeijão de raspa e pão de batata baroa. Praça Rui Barbosa, 104, Centro, (31) 98309-7265. Qua.: 17h30/01h; qui., sex. e sáb.: 17h30/2h; dom.: 12h30/19h. @monte.beaga.

1841. Seg. a qui.: 8h/17h; sex.: 8h/19h; sáb.: 8h/16h. @cafepalhares.

CANDIÁ

As programações são regadas a música brasileira. Para os amantes de petiscos, o Trio Candiá é uma boa opção, composto por carne de panela, mandioca cremosa com bacon, abobrinha com creme de queijo canastra e geleia de manga. Há também as opções para o almoço. Desde a tradicional galinhada com tartare de banana da terra e quiabo frito até o suculento ancho a cavalo acompanhado de baião de dois, existem escolhas para todos os gostos. E, para completar a experiência, sorvete de queijo com calda de goiabada e crocante de mil folhas. Av. Francisco Sá, 430, Prado, (31) 3041-1174. Ter. a qui.: 17h/0h; sex.: 17h/0h30; sáb.: 12h30/23h; dom.: 12h/20h. @ocandiabar.

CARIMBÓ

Situado no Mercado Novo, o local transforma frutas amazônicas em drinques, sucos e cremes. Além do açaí natural, oferece opções como creme de taperabá com manga, graviola, cacau e cupuaçu. Av. Olegário Maciel, 742, Mercado Novo, 2º e 3º pisos, Centro. Ter. a sáb.: 11h/0h; dom.: 11h/18h. @carimbo.acai.

CASA ALVORADA

Nasceu da união entre a Cachaçaria Lamparina e o Café Jetiboca. Durante o dia, são servidos os melhores cafés da colheita do Jetiboca acompanhados do pão de queijo da casa. À noite, as tradicionais

cachaças vêm em doses e coquetéis. A casa também conta com petiscos tradicionais que remetem à culinária interiorana. Av. do Contorno, 3.415, Santa Efigênia, (31) 3808-2049. Ter. a sex.: 9h/00h; sáb.: 8h/0h; dom.: 8h/21h. @casaalvoradabh.

CASA GABO

Charmoso e acolhedor, este espaço une gastronomia, arte e cultura em uma proposta sofisticada e cheia de personalidade. Com um menu criativo que valoriza ingredientes locais, o ambiente convida a viver experiências que vão além da refeição, promovendo momentos de conexão e inspiração. A programação inclui ainda eventos e atividades culturais, tornando-se um verdadeiro ponto de encontro para quem aprecia boa comida, arte e encontros significativos. Av. Cristóvão Colombo, 336 Funcionários. (31) 98327-8890. Ter. a qui.: 17h/0h; sex. e sáb.: 17h/1h. @casa.gabo.bh.

CASINHA DO JURA

Este bar é uma extensão acolhedora e charmosa de um endereço já querido na cidade, oferecendo uma proposta nostálgica que lembra a "casa de vô", com decoração aconchegante e ambiente que mistura mesas e momentos em pé. A cozinha de inspiração árabe, com toques brasileiros, traz petiscos criativos como charutinhos de rabada, terrine de Joelho de porco, moela com quibebe e kibe cru de abóbora. Com chopes gelados da própria cervejaria, drinques bem feitos e música ao vivo, o



Café
DO MUSEU

CCBB BH - Praça da Liberdade, 450

 @cafedomuseu

DIVERSÃO

Fotos: Pádua de Carvalho

All Mar

3º colocado na categoria GASTROBAR



Os sócios **Leonardo Gonçalves, Giovanni Tito e Vitor Cestaro (da esq. para a dir.)** criaram um ambiente agradável, com cara de “praia gastrobar”, como define. Das mãos do chef Fabrício Marcellino saem pratos como o Arroz Atlântico: “É uma celebração dos frutos do mar com salmão defumado, açafreão e ervas frescas”, descreve o restaurateur. A carta de drinks inclui delícias como Cajuzada Solar (caipiroska de caju com limão siciliano). Há open wine nas noites de terça-feira e uma agenda semanal de shows ao vivo, de gêneros variados.

Av. Dom Orione, 116, São Luiz, (31) 98263-4644.
Ter. e qua. 17h30/0h; qui. e sex.: 11h30/15h e 17h30/0h;
sáb. 11h30/0h; dom.: 11h30/19h. @oallmarbrasil



local conquista pela atmosfera descontraída, tornando-se ponto de encontro popular e vibrante. Rua Juramento, 202, Pompéia. Seg. a sex.: 17h/0h30; sáb.: 12h/1h. @juramento202.

DONA IVONE BUTIQUIM

Entre os petiscos desta casa inspirada nos anos 1970 e 1980 estão torresmo sortido com geleia de pimenta biquinho fermentada, pastel de camarão e moela na brasa acompanhada de batatas, cebolas baby, farofa e aioli. Para quem prefere uma refeição, a sugestão é o costelão com mandioca na manteiga.

Na carta de drinks, destaca-se a caipirinha. Rua. Flórida, 31, Sion, (31) 98308-9147. Qua. a sex.: 17h/0h; sáb.: 12h/0h; dom.: 12h/18h. @donaivonebutiquim

DORSÉ – BAR E RESTAURANTE

Nas terças e quartas há rodízio de vinho; às quintas, o chope é em dobro; e às sextas, a caipirinha também é oferecida em dobro. O cardápio desta simpática casa na Sapucaí inclui coxa com sobrecoxa desossada, coração de alcatra e bife de alcatra. Rua Sapucaí, 271, Floresta, (31) 3327-8516. Ter. a sex.: 11h30/0h; sáb.: 12h/0h; dom.: 12h/17h. @dorsebh.

ESTABELECIMENTO BAR

Com duas décadas de história, a casa oferece um cardápio recheado de sabores tradicionais. Entre os destaques estão a costelinha suína cozida e frita, servida com arroz branco, jiló, feijão tropeiro e mandioca frita; e a isca de fígado acompanhada de arroz, espaguete de jiló com cenoura e salada. Para beber, há opções como a Caipi a Virgin, feita com suco de pêssego ou manga, morango macerado e laranja, sem álcool; e a Caipi Love, que leva vodca, abacaxi, hortelã e gengibre. Rua Monte Alegre, 160, Serra, (31) 98392-1059. Qua. e

Bar Padrin

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



Com ambiente moderno e acolhedor, o Bar Padrin é destino certo para quem busca diversão, boa música e sabores marcantes em BH. A casa oferece drinks autorais e clássicos preparados com capricho, além de petiscos irresistíveis e um cardápio variado que agrada a todos os gostos. Ideal para happy hours e encontros descontraídos, mantém pratos tradicionais e o mesmo funcionamento de sempre. Segundo o sócio-proprietário **Daniel Tassi**, "o espírito do bar se traduz na frase estampada em sua parede: 'Quem tem Padrin, não morre pagão'".
Rua Campanha, 11, Carmo. Qua. a sex.: 18h/0h; sáb 15h/0h. @barpadrin.



qui.: 17h30/0h; sex.: 11h30/15h e 17h30/0h; sáb.: 11h30/0h.
 @estabelecimento_bar.

FAÍSCA BAR

O espaço é um bar descontraído que conquista pelo clima leve e pela energia vibrante ao ar livre. Localizado no coração de Belo Horizonte, é o lugar ideal para reunir amigos, brindar com drinks criativos e saborear uma comida deliciosa. A atmosfera acolhedora e animada faz do Faísca o cenário perfeito para curtir bons momentos na cidade. Rua Guaíra, 334A, Alto Caiçaras. Seg., qui. e sex.: 17h/0h;

sáb.: 12h/0h; dom.: 12h/20h.
 @faiscabh.

FAMÍLIA PAULISTA

O cardápio da casa, inaugurada em 1997 e recentemente realocada para um novo endereço no bairro União, apresenta clássicos que conquistam o paladar. Entre as opções estão o supremo de frango com fritas, banana empanada e arroz; carne cozida com batatas, farofa, arroz e feijão; além do arroz Piamontese servido com iscas de filé ao molho madeira e batatas fritas. Rua Alberto Cintra, 98, União, (31) 3110-9827. Seg. a sáb.: 11h/16h.
 @familiapaulista.

FERMENTARIA LAMBE LAMBE

O cardápio apresenta bebidas produzidas pela fermentação natural de frutas regionais, sem aditivos artificiais. As combinações surpreendem ao unir ingredientes como flores, ervas e especiarias. Entre os sabores mais recentes estão tangerina com limão e sal, e pitaya com maracujá e alecrim. Rua Sergipe, 1.437, Savassi. Qui.: 17h/0h; sex. e sáb.: 17h/2h. Av. Olegário Maciel, 742, 2º andar Mercado Novo. Qua. a sex.: 16h/0h; sáb.: 12h/0h; dom.: 12h/18h. Av. Amazonas, 1049, Loja 58. Qua. a sex.: 17h/0h; sáb.: 15h/0h; dom.: 11h/17h. (31) 98287-1522. @bebalambelambe. ▶

DIVERSÃO

FIADO

Sob o comando do chef Djalma Victor, o Fiado é um boteco mineiro de essência, onde a boa prosa se mistura com comida de verdade. No cardápio, destaque para a parmegiana do fiado, o torresmo de barriga, o canudinho de carne seca e o requeijão de raspa com moranga, aioli de limão-capeta e couve. A carta de chopes traz uma seleção variada e sempre gelada. E quando o almoço termina, o ambiente se transforma: as mesas dão lugar à animação de um pagode vibrante que convida todos a se divertir. Rua Alvarenga Peixoto, 510, Lourdes. Ter a sáb.: 11h/0h; dom.: 11h30/18h. @butecofiado

FUBÁ BAR E COMIDA

Com clima descontraído e alma de boteco raiz, o Fubá é um bar e restaurante que celebra a tradição boêmia de Belo Horizonte. A casa conquista pela combinação de bons petiscos, pratos típicos e aquele ambiente perfeito para reunir os amigos. Entre os destaques do cardápio, brilham o estrogonofe de língua e o cupim na cerveja, especialidades que resumem bem o sabor e a criatividade da cozinha mineira. Rua Tomé de Souza, 1.159, Funcionários. Qua. e qui.: 18h/0h; sex. e sáb.: 12h/0h; dom.: 11h/17h. @fubabarecomida.

GALPÃO FLOR DO CAMPO

Inspirado na obra e na personalidade do cantor e compositor Belchior, o bar combina atmosfera acolhedora com boa música ao vivo. No cardápio, uma cuidadosa seleção de cervejas artesanais e petiscos cheios de sabor, como o pastel de angu e o jiló fatiado empanado no parmesão, completam a experiência de quem busca um programa leve, musical e cheio de personalidade. Rua Coronel Otávio Diniz, 449, Santa Efigênia, (31) 99115-9252. Qua. a sex.: 18h/0h; sáb.: 15h/0h. @galpao.flordocampo.

IMPERIUM RESTAURANTE BAR

A feijoada continua sendo o carro-chefe desta tradicional casa do Mercado do Cruzeiro. Porém, o cardápio também oferece outras

Botequim Sapucaí

3º colocado na categoria DIVERSÃO/NOVIDADE DO ANO



Com espírito boêmio e cardápio variado, o Botequim Sapucaí é ponto de encontro para quem busca boa comida, bebida e música em um só lugar. O menu reúne especialidades internacionais, porções generosas e petiscos que agradam a todos os gostos, além de almoço e cervejas especiais. Para completar, drinques variados animam as mesas. Em dias selecionados, a casa se transforma com apresentações de samba, pagode e chorinho, criando o clima perfeito para encontros descontraídos com amigos. Rua Sapucaí, 523, Floresta. (31) 2516-8801. Seg.: 18h/23h; ter. a sáb.: 11h30/0h; dom.: 11h30/21h. @botequimsapucaí.

delícias, como frango com quiabo, tutu de feijão com linguíça, dobradinha, rabada com batatas e tropeiro com lombo. Rua Ouro Fino, 452, Mercado Distrital do Cruzeiro, Cruzeiro, (31) 2535-8897. Seg. a dom.: 10h/15h. @imperiumdistrital.

JACINTA

Instalado em um charmoso galpão no bairro Santa Efigênia, o local oferece cervejas artesanais e petiscos irresistíveis. Entre as opções estão a batata rústica da casa com costela de boi desfiada e creme azedo, a clássica coxa creme, e a carne de panela servida com tomate assado, pickles de cebola roxa e fatias de pão. Rua Grão-Pará, 185, Santa Efigênia, (31) 97116-2900. Ter.: 11h/14h30; qua e qui.: 11h/14h30 e 18h/0h; sex.: 11h/14h30 e 18h/1h; sáb.: 11h30/1h; dom.: 11h30/16h. @queridajacinta.

JURAMENTO 202

Comida de boteco e mercearia reunidas em um só lugar. O cardápio oferece petiscos e sanduíches variados. Sobre o balcão, destacam-se máquinas antigas para fatiar queijos mineiros, picanha curada, pernil e copa. Na estufa, são preparadas almôndegas de porco, charutinhos de rabada e pickles de jiló. Rua Juramento, 202, Pompéia. Ter a sex.: 17h/0h30; sáb.: 12h/1h. @juramento202.

LA BOCADERIA CENTRAL

O estabelecimento entrou em cena com a proposta de oferecer tapas e pinchos espanhóis adaptados à

cultura mineira, em um ambiente descontraído e com boa música. Entre os exemplos de tapas, podemos citar as patatas bravas com aioli de pequi ou o pulpo à la mineira. Já entre os pinchos, figura o de queijo canastra com pimentão assado. O cardápio oferece opções de pratos veganos e vegetarianos, bem como uma boa variedade de drinks. Ah, sim! O Bocaderia Central é também um espaço artístico. Av. dos Andradas, 367, 214B. (31) 98411-9229. Ter. a sex.: 18h à 0h; sáb. e dom.: 16h/0h. @la.bocaderia.

LÁ NO MERCADO

Este espaço celebra o que Minas Gerais tem de mais autêntico: gastronomia, cultura e tradição reunidos em um só lugar. Entre aromas, temperos, cores e sabores, o ambiente convida a explorar comidas típicas, artesanato local e experiências que despertam os sentidos. Por lá, não faltam delícias como pão de queijo quentinho, doces caseiros, bolos, cappuccinos e quitutes que traduzem o verdadeiro sabor mineiro. Av. Augusto de Lima, 744, lj. 198, Mercado Central, Centro. Seg. a sáb.: 8h/20h; dom.: 8h/13h. (31) 99327-3746. @lanomercadocafe.

LAICOS

O bar apresenta uma variedade de hambúrgueres artesanais, como o Peppy Bugah, preparado com uma combinação especial de carne de costela e pepperoni, queijo cheddar duplo, bacon em compota com molho barbecue, molho defumado da casa e pickles de cebola roxa, ▶

LA **AUTÉNTICA**
COCINA **ESPAÑOLA**

**EN BELO
HORIZONTE**

(BEN A PROP DE LA PRAÇA DA ASSEMBLEIA)

PARAL=LEL

R. SANTA CATARINA 1155, LOURDES



PARALLEL.BH.COM.BR
@PARALLEL.BH

DIVERSÃO

servido no pão de brioche. Entre os petiscos, o destaque vai para o Croquetíssimo de Queijo e Poró, que une a cremosidade do queijo com o sabor adocicado e levemente picante do alho-poró, empanado, frito e finalizado com requeijão cremoso. Rua Sapucaí, 157, Sapucaí. Ter a qui.: 11h/0h; sex.: 17h/1h; sáb.: 16h/1h; dom.: 16h/0h. Rua Ceará 1560, Savassi. Seg a qua.: 17h/0h; qui a sáb.: 17h/1h. (31) 98306-534. @laicosbar.

LAMPARINA CACHAÇARIA

Especializado em cachaças, o bar oferece doses, coquetéis e garrafas para levar. Entre os clássicos do cardápio, destaque para o Rabo de Galo e as caipirinhas em versões variadas, sempre tendo a tradicional caninha como protagonista. Av. Olegário Maciel, 742, Mercado Novo, Centro. Ter a qui.: 12h/23h; sex.: 12h/0h; sáb.: 10h/0h; dom.: 10h/18h. (31) 99120-0318. @lamparina.cachacaria.

LEOPOLDO BUTIQUIM

Petiscos, cerveja gelada e música boa. Esses são os pilares do Leopoldo Butiquim, que, em setembro, se transfere do Santo Antônio para um casarão no Santo Agostinho. Sob o comando da chef Gabi Sasso, o cardápio traz delícias como o sanduíche de pernil com chutney de abacaxi, croquete de língua, barquete de frango assado, sanduíche de carne desfiada na cerveja preta com requeijão de corte, pastel aberto de ragu de porco e coração glaceado na cachaça com farofa de torresmo. A nova casa integra o projeto Casa Tortuga. Rua Rodrigues Caldas 714, Santo Agostinho. (31) 97301-1538. Seg. a qua.: 11h/15h; qui. e sex.: 11h/15h e 17h/23h, sáb.: 12h/23h30. @leopoldobutiquim

MADAME GENEVA

Especializado em drinques autorais, o bar apresenta criações criativas e cheias de personalidade – como o coquetel que leva o próprio nome da casa, feito com gin Tanqueray, zimbro macerado, limão e um toque de xarope de Falernum, bebida

caribenha aromática com limão, gengibre, cravo e noz-moscada. O toque final fica por conta de uma pepita de gengibre Fabbri. O cardápio traz lanches e opções vegetarianas, e a programação cultural inclui apresentações musicais e peças teatrais. Rua Luiz Soares da Rocha, 21A, Luxemburgo, (31) 98482-1133. Qui a sáb.: 19h/0h. @madamegeneva_bh.

MAESTRO BAR E BUTIQUIM

Com alma e cara de bar, o Maestro é um refúgio atemporal na região boêmia do Santo Agostinho. A casa honra os fundamentos clássicos: cerveja sempre gelada, comida saborosa e um ambiente descontraído, perfeito para qualquer ocasião. Versátil e acolhedor, o espaço resgata o espírito dos bares tradicionais, oferecendo uma experiência simples, mas cheia de autenticidade e charme. Rua Araguari, 1.750, Santo Agostinho. (31) 99076-0797. Seg.: 11h/14h30; ter. a sáb.: 11h/1h; dom.: 12h/18h. @maestrobh_.

MERCEARIA TABAIARES

Em um cantinho acolhedor do bairro Floresta, próximo à movimentada Sapucaí, funciona o bar de estufa que oferece uma experiência tipicamente mineira. Com chope artesanal direto da Cervejaria São Sebastião, o espaço combina simplicidade e sabor em um ambiente informal e convidativo. No cardápio, conservas e petiscos clássicos de boteco ganham destaque, criando o cenário perfeito para encontros descontraídos entre amigos e apreciadores da boa gastronomia de bar. Rua Tabaiares, 20, Floresta. Qua.: 17h/22h; qui. e sex.: 17h/0h; sáb.: 12h/22h; dom.: 12h/20h. @merceariatabaiares.

MERCEARIA 130

O clássico “picolé mineiro” é, na verdade, um delicioso torresmo de costela, confitado em baixa temperatura até atingir um nível irresistível de crocância. A brincadeira dá o tom descontraído do cardápio, que também inclui petiscos como empadinha de

camarão com requeijão, pastel de feira, croquete de costela e filé à parmegiana no palito. Para acompanhar, chope bem gelado e drinques como a refrescante caipirinha de caju. Rua Avaí, 130, Serra. Seg e ter.: 11h30/15h; qua a sex.: 11h30/0h; sáb.: 12h/0h; dom.: 12h/17h. Rua Bernardo Guimarães, 2267, Lourdes. Seg e ter.: 11h30/15h; qua a sex.: 11h30/0h; sáb.: 12h/0h; dom.: 12h/17h. (31) 2555-3395. @mercearia130.

MEZCLA BH

O Mezcla é um bar descolado que combina uma atmosfera animada com preços acessíveis. Com chope Verace geladíssimo e opções de burgers e finger foods do Tijuana Burger BH, oferece uma experiência leve e saborosa em um ambiente acolhedor de mercado. O local perfeito para um encontro descontraído, com boa música e clima jovial. Av. Olegário Maciel, 742, 3º andar, Mercado Novo. (31) 98441-8850. Ter.: 17h/23h; qua. a sex.: 17h/23h; sáb.: 12h/0h; dom.: 12h/18h. @mezclabh.

MOEMA

Rua Sergipe, 1.370, Savassi, (31) 3568-3555. Diariamente: 11h/0h. @moema.bar.

Leia mais na pág. 50

MONUMENTAL

Famoso pelas porções generosas e pelo clima animado que conquista torcedores, o bar é um verdadeiro ponto de encontro. No cardápio, brilham sugestões como a Bica Bicudo, frango à passarinho com alho frito; o Rabo de Vaca, coxinhas recheadas com rabada cremosa; e a Mãe de Quiabo, quiabos envoltos em finas fatias de bacon artesanal. O prato que leva o nome da casa, o Monumental, combina angu à baiana, feito com fubá de moinho d'água, e um cozido de linguiça artesanal no molho de tomate com ervas frescas. Para acompanhar, há uma seleção de drinques, doses e cervejas bem geladas. Rua Coronel Pedro Paulo Penido, 495, Cidade Nova. (31) 99785-3766. Ter. a sex.: ▶





R. Cel. Antônio Pereira da Silva, 28
(31) 3481-9050 / 9.9405-0167
@lojadasfestas / www.lojadasfestas.com.br



DIVERSÃO

18h/0h; sáb e dom.: 12h/0h. @bar.monumental.

NICOLAU BAR DA ESQUINA

No cardápio da casa comandada pelo chef Leo Paixão, brilham opções como o croquete de rabada com aioli, os quiabos empanados em tempurá de cerveja, o torresmo de barriga servido com creme de missô e amendoim, além dos camarões empanados no coco acompanhados de salsa de tomate. Entre os drinks, destaque para o "Credo, que Delícia!", uma combinação refrescante de gim, suco de cenoura e laranja, Aperol, licor de pêssego e suco de limão. Aos domingos, a casa oferece um café da manhã especial com waffle artesanal servido com chantilly de banana e morangos frescos, avocado toast com cottage e rabanadas de brioche com maçã caramelizada, crocante de pistache e sorvete de caramelo salgado. Rua Dicíola Horta, 77, 3º andar, Belvedere. Ter. a quinta: 19h/23h; sex.: 18h/23h30; sáb.: 12h/16h e 18h/23h30; dom.: 11h/17h. @nicolaubardaesquina.

NOVO BARBA

Às sextas e sábados, o almoço é marcado por uma tradicional feijoada. No fim da tarde, o clima de happy hour toma conta com drinks, cervejas artesanais e uma variedade de porções e petiscos. Entre as opções, estão torresmo de barriga com mandioca, bolinho de feijão, bolinho de aipim, picanha na chapa e carne de sol acompanhada de mandioca. Av. Getúlio Vargas, 216, Funcionários, (31) 2535-3527. Seg. a sáb.: 11h/15h e 17h/0h @barbazulbh.

O QUINTEIRO

Comandada pelos arquitetos e chefs André Calixto e Vinícius Duarte, a casa oferece petiscos criativos, como as tulipinhas de frango empanadas em pipoca. Entre os coquetéis autorais, destaque para o Lina – uma mistura vibrante de tequila, manga, limão, pimenta biquinho e açúcar, servida com borda de sal para realçar os sabores. Rua Salinas, 1008, Floresta, (31) 99558-1761. Qua. a sex.: 18h/1h; sáb.:

15h/1h; dom.: 12h/18h. @quinteirobar.

PATORROCO

Comandado pelo chef Marcos Matta Machado, combina tradição e sabor em um cardápio que vai da feijoada, mexido e feijão tropeiro a um caprichado risoto de camarão. Para acompanhar, cerveja sempre gelada, servida no ponto certo. Uma casa que valoriza a boa comida e o jeito mineiro de receber. Rua Turquesa, 865, Prado, (31) 3372-6293. Seg. a sex.: 18h/1h; sáb.: 11h/01h. @patorroco.

PEIXINHO DA JU

Campeã do festival Botecar 2023, a casa brilhou com o prato Porco Pescado: filé de tilápia envolto em bacon e empanado em um tempurá de ervas. Para acompanhar, o destaque fica por conta do lambari sequinho, muito bem temperado e servido com um molho especial. Av. Saramenha, 765, Guarani, (31) 3433-0495. Ter. a sáb.: 18h/0h; dom.: 11h/16h. @peixinhodaju.

PICCO SKY BAR

O local oferece uma vista incrível para o pôr do sol. O ceviche californiano traz cubinhos de tilápia Saint Peter marinados no suco de limão siciliano, com pimenta dedo-de-moça, cebola roxa, tomate, coentro e pimentão amarelo. Para compartilhar, uma ótima opção é a picanha na parrilla, com 350 gramas de carne servida junto com arroz ao alho e farofa preparada com ovos e bacon na manteiga. Rua José Hemetério Andrade, 1000, Bunitis, (31) 97577-8393. Seg. a qua.: 11h/15h; qui. e sex.: 11h/0h; sáb.: 11h/23h; dom.: 11h/21h. @piccobh.

PIREX

Duas características se destacam no local: a vista privilegiada para a Praça Raul Soares e a estufa que apresenta preparos quentes e frios. Com mais de 50 opções no cardápio, o grande destaque da chef Isabela Rochinha é o Bolovo, feito com carne refogada no molho inglês, ovo de gema mole e servido acompanhado de maionese verde. Av. Amazonas,

1.073, Loja 54, Centro. (31) 99343-0918. Ter.: 11h30/15h; qua. a sex.: 11h30/15h e 18h/0h; sáb.: 12h/0h; dom.: 12h/18h. @barpirex.

PORTARIA 1959

Situado na Portaria da Galeria São Vicente, o local une chope no balcão, drinks variados e uma atmosfera animada. No cardápio, o destaque vai para o famoso buraco quente, feito com pernil desfiado e servido com uma salada de repolho refrescante. Para quem prefere sabores clássicos, há ainda as versões com carne moída e mussarela, além da costela ao molho barbecue. Av. Amazonas, 1057, Centro, (31) 98228-7916. Qua. e qui.: 18h/01h; sex.: 18h/2h; sáb.: 14h/2h; dom.: 16h/21h. @portaria1959.

PROTÓTIPO BAR

O bar oferece mais de 30 rótulos de cervejas, além de uma ampla variedade de chopes e coquetéis. Entre os petiscos, vale experimentar os cogumelos recheados, pastéis de lagarto, tapiocas com três queijos e o clássico torresmo de barriga. Para quem busca uma refeição mais robusta, o prato Pé na Jaca traz bife de chorizo, linguiça artesanal e queijo coalho, servidos com chimichurri e farofa de manjeriço. Rua Professor Galba Veloso, 206, Santa Tereza, (31) 3566-0396. Ter. a qui.: 18h/23h; sex.: 18h/0h; sáb.: 12h/0h; dom.: 12h/22h. @prototipocervejas.

PUXADINHO DA COZINHA SANTO ANTÔNIO

Um bar de quintal descontraído, perfeito para esperar uma mesa ou apenas aproveitar bons momentos com chope artesanal e petiscos saborosos. Em parceria com a cervejaria Verace, o espaço oferece mais de dez torneiras de chope e um cardápio exclusivo com clássicos da casa, como croquete, jiló empanado e torresmo, além de novidades temporárias. Com clima leve e mineirice em cada detalhe, o Puxadinho amplia a experiência da casa com sabor e afeto. Rua São Domingos do Prata, 453, Santo Antônio. (31) 98218-6427. Qua. ▶

AMBIENTE QUE ACOLHE, COMIDA QUE ABRAÇA.

Todos os dias, um buffet de enorme variedade,
com tudo que todo mundo mais gosta.

MELHOR
SELF-SERVICE DE
BELO HORIZONTE

1389.COM.BR



**Carnes
Premium
na Parrilla**



**Culindria
Oriental
by Rokkon**



**Promoções
de Bebidas**



**Música
ao Vivo**
(toda a semana)

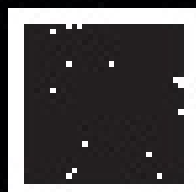


**Comanda
Individual**



**Espaço
Kids**
(Unidade Curitiba)

Reservas
e informações:



Unidade Lourdes
Alcides Cabral, 1389

Unidade Curitiba
Mário Velmeck, 500

@varanda1389

DIVERSÃO

a sex.: 17h30/0h; sáb.: 12h30/0h;
dom.: 11h30/18h. @puxadinho_
bardequintal.

RANCHO DO BOI

Nos fins de semana, o espaço atrai famílias que buscam um ambiente ao ar livre para aproveitar bons momentos. As carnes assadas na parrilla, como picanha maturada, baby beef, maminha e lombo, são servidas por quilo. Entre as porções que fazem sucesso, destaque para o provolone com abacaxi, os tradicionais bolinhos de bacalhau e as batatas noisette. BR-040, Km 545, Estância Serrana, Nova Lima, (31) 3288-1330. Diariamente: 11h/0h. @ranchodobo.

SEU BIAS

Em um charmoso casarão tombado na avenida Bias Fortes, tem entre os destaques o steak tartare de angus com pastéis de vento, a batata rústica com queijo canastra e bacon da casa, e a pescada servida com risoto de limão siciliano. Há também opções de café da manhã, como croque madame, toast caprese e panqueca americana. Av. Bias Fortes, 161, Lourdes, (31) 97220-4999. Qua. a sex.: 18h/01h; sáb.: 12h/01h; dom.: 12h/18h. @seubias_.

TEREZINHA BAR

O espaço é uma parada obrigatória para quem busca o autêntico clima de boteco em Belo Horizonte. O cardápio traz clássicos da cozinha de bar, como moela e língua, além de diversos pratos e petiscos saborosos. A casa também oferece uma ampla variedade de bebidas, com chope gelado, doses e opções não alcoólicas. Ideal para um encontro entre amigos em um dos bairros mais emblemáticos da cidade. Rua Mármore, 773, Santa Tereza. Qua. a sex.: 16h/23h30; sáb.: 12h/23h30; dom.: 12h/18h. @terezinhabar.

TIMBUCA

Instalado de forma inusitada dentro de um posto de gasolina, este bar surpreende pela alta qualidade da comida. No cardápio, destacam-se o torresmo servido com barbecue

de goiaba, a moela ao molho de tomates com pão artesanal e a língua ao molho de vinho com cebola crocante. A casa também oferece uma extensa carta de bebidas, com mais de 100 rótulos de cachaças mineiras, além de cervejas e chopes variados. Av. Afonso Pena, 4.321 (dentro do Posto Ipiranga), Serra, (31) 3646-4321. Ter. a sex.: 18h/0h; sáb.: 12h/0h; dom.: 12h/17h. @timbucabar.

TIP TOP

Em atividade desde 1929, o local é um clássico da gastronomia. Entre os pratos mais pedidos estão o Joelho de porco servido com chucrute e salada de batatas, o schnitzel — bife de porco à milanesa — e o tradicional bife a cavalo. Rua Paraíba, 811, Savassi, (31) 3275-1880. Ter. a sáb.: 11h/23h; dom.: 11h/18h. @tiptopdesde1929.

BAR DE VINHOS

BORDÔ GASTROVINO

Acaba de completar seis anos. Desde o início, o estabelecimento se filia ao conceito de wine bar casual unido a um restaurante. O espaço dispõe de um wine dispenser By The Glass, com 16 posições de garrafas e três tamanhos de doses em cada bico. Regularmente, oferece open wine com cerca de dez rótulos para serem degustados por duas ou três horas. Oferece almoço executivo. Av. Getúlio Vargas, 885, Savassi. (31) 98866-5168 e (31) 3327-0885. Seg. a qua. 11h30/15h; qui. e sex.: 11h30/15h e 18h/0h; sáb. 12h/16h e 18h/0h; dom. 12h/20h. @bordogastrovino

BOTELHA BAR

Bar de vinhos (com rótulos de Minas, do Brasil e do mundo) localizado na badalada Galeria São Vicente, com direito a uma charmosa varanda, a Botelha é comandada por Gabriela Saraiva, e nasceu com a meta de desmistificar o consumo de vinhos. Em alguns dias da semana, a casa oferece rodada dupla. Para acompanhar, a boa pedida são as tábuas, com itens como queijos, frutas, castanhas e charcutarias;

bem como as empanadas argentinas. Av. Amazonas, 1.073, Loja 60, Centro. Qui. a sáb., 18h à 0h. @botelhabar

CABERNET BUTEQUIM

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

Leia mais na pág. 52



GIRA VINHO

Bar de vinhos comandado pela chef Bruna Martins, responsável pelo Biorasca S2, pelo Florestal e pelo Gata Gorda. Oferece vinhos servidos na taça, além de sangrias, clericots e diversas opções de garrafas vindas de várias regiões produtoras ao redor do mundo. Nas proximidades está o Gira Drinks, especializado em coquetéis à base de vinho. Av. Olegário Maciel 742, 2º andar, Mercado Novo, Centro, (31) 99667-2902. Ter. e qua.: 18h/22h; qui.: 18h/23h; sex.: 18h/23h30; sáb.: 12h/23h30; dom.: 12h/17h. @gira.vinho.

LIBER WINES

A Liber Wines é uma importadora de vinhos que também oferece um espaço aconchegante para degustação. Com uma seleção diversificada de rótulos vindos da Argentina, França, Chile, Portugal e outros países, a casa apresenta vinhos que harmonizam perfeitamente com carnes vermelhas, legumes grelhados, pratos da culinária asiática, sobremesas e muito mais. Para acompanhar, o cardápio de petiscos inclui delícias como salaminho italiano, pães artesanais, copa, mix de castanhas, burrata com molho pesto, presunto parma e carpaccio de carne com molho pesto e alcapparras. Rua Major Lopes, 613, São Pedro, (31) 98238-4779. Seg. a sex.: 9h/19h; sáb.: 9h/14h. @liberwinesbr.

MERCI BAR

À VIN Wine bar com boas opções no cardápio, a começar das tábuas de frios e queijos, ou de entradas como ▶

**MUITO MAIS QUE DRINKS,
UMA EXPERIÊNCIA.**



RYAN

THE HOUSE, O RESTAURANTE QUE VALORIZA OS DETALHES.

Av. Contorno, 5727 - Savassi - Belo Horizonte - @thehouseoficial

DIVERSÃO

a coxinha de rabada. Já nos pratos quentes, há delícias como o ancho com batata dauphinoise; nhoque com stinco de vitelo; steak tartar de mignon; ou rigatoni alla vodka. No quesito sobremesas, há opções como o pavê de mascarpone com Nutella. O lugar também funciona como espaço de eventos. Rua Bernardo Mascarenhas, 45, Cidade Jardim. (31) 2551-7078. Ter. e qua.: 19h/23h; qui. e sex.: 12h/23h; sáb.: 12h/19h. @mercibaravin

SANTÉ VINHOS E ESPUMANTES

A Santé seleciona rótulos ideais para harmonizar com o cardápio dos restaurantes aos quais atende, e com a temperatura do respectivo salão. A proposta é elaborar uma carta de vinhos que contemple todos os perfis de clientes – inclusive aqueles que preferem a leveza e frescor de um bom vinho branco, mesmo nos dias mais frios. Av. Dom João VI, 1801 - Loja 09 - Palmeiras, 31 98383-7764. @santebebidas

VINO BH SAVASSI

Vinhos em taça ou garrafas. A carta traz mais de 200 rótulos, do clássico ao exótico. Para acompanhá-los, o cardápio oferece opções como o croquete de bacalhau, carpaccio bovino, carpaccio de polvo, Battuta, brie com mel e amêndoas tostadas, batatas rústicas; ou o camarão Al Pil Pil (camarões puxados no azeite, com alho e pimenta dedo-de-moça). A casa oferece rodízio de vinhos e, às segundas-feiras, menu completo a um preço fechado. Rua Sergipe, 1.341, Savassi, (31) 3643-5477. Seg. a sex.: 18h/0h; sáb.: 12h/0h. @vinobhsavassi

CHOPERIA

BAIUCA

Com mais de 25 anos de história, a casa oferece, além do tradicional chope, uma variedade de cervejas e drinques. O cardápio inclui pratos à la carte, carnes, espetinhos e feijoada aos sábados. De segunda a sexta, há opções de almoço executivo. Rua Piauí, 1.884, Funcionários, (31) 3225-5602. Seg.: 11h/15h; ter. a sáb.: 11h/23h; dom.: 11h/17h. @barbauca.

CAPAPRETA TAP HOUSE

O local se destaca pelas cervejas de fabricação própria, com uma variedade de estilos que inclui lager, English Pale Ale, Diesel Double IPA e India Pale Ale, entre outras. Para acompanhar, o cardápio oferece opções variadas, como carnes na brasa, hambúrgueres artesanais e petiscos grelhados, ideais para compartilhar. Rua Antônio de Albuquerque, 382, Savassi, (31) 98416-9219. Seg a sex.: 16h/0h; sáb.: 11h/0h; dom.: 16h/23h. @cervejariacapapreta.

CHOPP DA FÁBRICA

Para acompanhar o chope sempre gelado, a casa oferece um cardápio variado que vai de massas e carnes a petiscos e guarnições bem servidas. Entre os pratos principais, destacam-se o mexidão, a rabada, a feijoada e o supremo de frango, todos preparados com tempero caseiro. Para petiscar, uma das pedidas mais populares são os pastéis Ti Guto, recheados com carne, requeijão cremoso, mussarela e azeitonas. Av. do Contorno, 2.736, Santa Efigênia. Dom. a qui.: 11/2h; sex. e sáb.: 11h/5h. Al. Oscar Niemeyer, 154, Vila da Serra, Nova Lima. Diariamente: 11h/0h. Av. Otacílio Negrão de Lima, 2.733, Pampulha. Dom. a qui.: 11h/01h; sex.: 11h/02h; sáb.: 11h/03h. R. Passa Tempo, 50, Anchieta. Diariamente: 11h/0h. (31) 3241-1766. @choppdafabricabh.

HOFBRÄUHAUS

Criada na Alemanha em 1589, a tradicional marca de cerveja tem reconhecimento mundial e escolheu Belo Horizonte para sediar sua primeira unidade na América Latina. O cardápio traz pratos típicos, como o Weisswurst, salsicha com salsa, carne bovina e suína, servida com pretzel e mostarda adocicada; e o Rostbratwurst, linguiça tipo Bratwurst com sementes de mostarda, grelhada e acompanhada de farofa e limão-taiti. Tudo harmonizado com os autênticos chopes da casa. Av. do Contorno, 7.613, Lourdes, (31) 3327-7613. Ter. a sáb.: 12h/0h; dom.: 12h/22h. @hofbrauhausbh.

NA FONTE BEER

O espaço oferece uma experiência completa para os amantes de cerveja, com nove torneiras de chope que reúnem diferentes estilos, marcas e sabores. Entre as opções, destacam-se rótulos de cervejarias reconhecidas, como Capapreta e Laüt, que trazem variedade e qualidade ao público. A cada visita, é possível encontrar novas sugestões em rotação, o que torna a experiência sempre renovada. O ambiente descontraído é ideal tanto para quem deseja relaxar após o trabalho quanto para encontros entre amigos. Rua do Vale, 424, Loja 6, Vila da Serra, Nova Lima, (31) 3658-2270. Ter a sex.: 15h/0h; sáb.: 13h/22h; dom.: 13h/21h. @nafontebeer.

ODEON

Com mais de 15 torneiras de chope alinhadas, a casa oferece um rodízio de sabores que vai dos tradicionais aos mais inusitados, como café e maracujá. Av. Olegário Maciel, 742, Mercado Novo, Centro. Ter.: 16h/22h; qua. a sáb.: 12h/0h; dom.: 12h/18h. @odeonbh.

PINGUIM

Está instalado em uma charmosa casa projetada na década de 1950, tombada como patrimônio histórico. O cardápio oferece uma variedade de petiscos, pratos principais e sobremesas, garantindo opções para todos os gostos. Além disso, conta com um bufê especial que complementa a experiência gastronômica. almoço é bastante concorrido. A casa conta com espaço para crianças e até loja de souvenirs. Rua Grão Mogol, 157, Carmo, (31) 3282- 2007/3282-8112. Seg a sex.: 11h30/0h; sáb.: 11h30/1h; dom.: 11h30/18h. @pinguimbelohorizonteoficial.

REDENTOR

Rua Fernandes Tourinho, 500, Savassi, (31) 3568-8469. Diariamente: 11h/0h. @redentorbar.

Leia mais na pág. 56



UM MUNDO
À ESCUMA QUERAZ
O ENCONTRO
DO *22*
COM *Sampa*

TIN

TIM

"Um dos melhores
chopp brinde às
melhores drinks
de cidade"



BEVENS LICENCIADA
E FVH ADOPO

MOEMA
PUB & RESTAURANT

DIVERSÃO

GASTROBAR

AMADIS

O bar e restaurante foi inaugurado em 2018 com o propósito de resgatar a cultura mineira de forma diferenciada. O estabelecimento promove experiências sazonais, como as temporadas de foundues e pistache. No cardápio fixo, entradas como pastéis e torresmo são sempre boas pedidas. Entre os principais, há pratos individuais e para compartilhar, além de kids. Para os veganos, há pedidas como o risoto do chef (risoto perfumado com hortelã e caponata de berinjela, harmoniosamente envolvidos em vinho branco). Av. Fleming, 480, Ouro Preto/Pampulha. (31) 97361 1253. Ter. a sex.: 18h à 0h.; sáb e dom.: 12 às 18h. @amadisbar

BABEL

A casa entrou em cena em 2023, ocupando um espaço icônico da cidade, onde funcionou o célebre Scaramouche. Tem 650 metros quadrados, distribuídos em quatro ambientes, incluindo a disputada varanda. Um dos destaques do cardápio é o Bolinho de Galinhada (R\$ 42), baseado nos arancini. Outra boa pedida é a tábua de frios, com queijos especiais e itens da charcutaria italiana. Entre as sobremesas, atenção para a torta basca. Av. Bías Fortes, 1.160 (esquina Praça Raul Soares), Centro. Seg.: 11h30/15h; ter. a qui.: 11h30/0h. sex. e sáb.: 11h30/1h; dom.: 11h30/18h. @babelbh

BARZENHO

"O bar onde todo mundo se sente em casa". Essa é a proposta do estabelecimento localizado na Lagoinha e que oferece música ao vivo de sexta a domingo. No cardápio, entradas como o pão de queijo frito. Entre os pratos, há alguns que homenageiam regiões como Nordeste (caso do espaguete do sertão) e Norte (pato no tucupi). A carta de drinks é uma atração à parte. Rua Itapeçerica, 865, Lagoinha. (31) 99759-0711. Ter.

e qua.: 17/23h; qui.: 17h/0h; sex.: 17h/0h30; sáb.: 12h/0h30; dom.: 12h/21h. @bar.zenho.

CHICO DEDÊ

O cardápio da casa é diversificado, com opções que vão de petiscos e pratos principais a pastéis, guarnições e sobremesas. Na seção De Buteco, destacam-se a mãozinha de porco desossada e recheada com carne suína temperada, além da clássica língua ao vinho, bem servida e saborosa. Para acompanhar, drinks como caipirinha e gin tônica completam a experiência, perfeita para quem aprecia comida de boteco com um toque especial. Rua Francisco Deslandes, 438, Anchieta, (31) 99453-3041. Qua. a sex.: 17h/0h; sáb.: 12h/0h; dom.: 12h/18h. @chicodede.

DONA MARIA GASTROBAR

O espaço se destaca por seu cardápio contemporâneo com influências internacionais, oferecendo uma experiência gastronômica autoral marcada pelo sabor e pela qualidade dos ingredientes. Com dois ambientes distintos, o local vai de petiscos simples e bem executados a pratos mais elaborados. O bar também chama atenção, com uma seleção de drinks que combina clássicos e opções mais sofisticadas. Av. dos Bandeirantes, 1299 - lojas 23-25, Anchieta. (31) 3656-3503. Ter a qui.: 17h/23h; sex e sáb.: 11h/23h; dom.: 11h/17h. @donamaria.gastrobar.

FLORESTAL

Sob comando da chef Bruna Martins, o Florestal destaca-se por valorizar ingredientes de produtores locais e explorar influências de diversas culturas gastronômicas. O cardápio oferece muitas opções vegetarianas e veganas, além de alternativas com carne. Entre os pratos que se destacam estão a macarronada oriental com cogumelos e o bolovo de faláfel. Av. Assis Chateaubriand, 176, Floresta. (31) 98395-3304. Qua a sex.: 18h/23h; sáb.: 12h/23h; dom.: 12h/18h. @florestal.bh.

GILDA

Localizado em uma charmosa esquina da Savassi, o espaço oferece um ambiente descontraído e ideal para encontros entre amigos. O cardápio traz boas opções de finger foods, como o camarão empanado servido com molho de avocado. Na carta de drinks, há clássicos como Negroni e Moscow Mule, além de criações exclusivas da casa, como o El Paraíso, que leva Baileys, Malibu, abacaxi e coulis de frutas vermelhas. Às quartas e quintas, a programação inclui música ao vivo para animar a noite. Rua Antônio de Albuquerque, 969, Savassi, (31) 97112-7575. Seg. a qui.: 11h30/23h; sex. e sáb.: 11h30/0h; dom.: 11h30/22h. @gilda.savassi.

HOU MEI

A mudança para o bairro de Lourdes trouxe mais espaço e visibilidade para este gastrobar especializado em culinária asiática. O cardápio reúne petiscos como o Bun de Porco, pão chinês cozido no vapor e recheado com barriga de porco, pickles de cebola roxa, pepino e molho de ostra. Entre os pratos principais, destaque para o Pad Thai, talharim de arroz com broto de feijão, cenoura, ovos, amendoim e coentro, finalizado com pasta de tamarindo e molho de peixe e ostra. Para acompanhar, drinks como caipirinha, caipisakê e caipivodka completam a experiência. Rua Marília de Dirceu, 159, Lourdes, (31) 99511-1688/3786-7821. Ter. e qua.: 18h/22h30; qui.: 18h/23h; sex.: 18h/23h30; sáb.: 12h/15h30 e 18h/23h30; dom.: 12h/16h. @houmeibh.

JIRAU GASTROBAR

Situada em Lourdes, a casa oferece um clima moderno, com petiscos variados (como fingers food) e carta de drinks diversificados, bem como pratos especiais, como a moqueca do Jirau. Na semana, o estabelecimento oferece menu executivo. Outras atrações são o open wine (às terças, quartas e quintas), bem como festivais de pratos específicos, a exemplo ▶

A essência e o sabor
da Família Papà
em Nova Lima.



R. Min. Crozímbo Nonata, 215
Loja 1 - Vila da Serra, Nova Lima - MG
Telefones: (31) 3965-1818

osteritta papà

ANTICA CUCINA

DIVERSÃO

de risoto. Rua São Paulo, 1.781, Lourdes. Ter. a qui.: 17h30/0h; sex.: 11h30/16h e 17h30/1h; sáb.: 12h/1h; dom.: 12h/17h. @jiraugastrobar

MADALENA

Localizado na rua Silvanópolis, o Madalena se inspira na energia da Vila Madalena, em São Paulo, bem como no legado cultural e boêmio do bairro de Santa Tereza. O primeiro pavimento se destina aos shows, com ambiente com capacidade para 300 pessoas. No segundo está o salão do restaurante, cujo cardápio é assinado pelo chef Vitor Rabelo. São petiscos, saladas, burgers e os pratos principais, servidos em "panelinhas". O ambiente também abriga a Gallery Wall, com exposições de artistas, e a drinqueria Pernord Ricard/Castas Importadora/Blue Moon, além de uma vista da Serra do Curral. Rua Silvanópolis, 328, Santa Tereza, (31) 99699-1698. Qui. a sáb.: a partir das 20h. @madalena.bh

MARÚ

Em meio ao agito da Savassi, o Marú é um restaurante que celebra o encontro entre Brasil e Japão em uma proposta contemporânea e cosmopolita. Com ambiente que remete à brisa do mar, a casa equilibra sofisticação e descontração, criando o cenário ideal para encontros entre amigos. No cardápio, sabores japoneses ganham releituras criativas, convidando o público a brindar e explorar novas experiências gastronômicas. Rua Fernandes Tourinho, 604, Savassi. (31) 2528-7337. Diariamente: 11h/0h. @maru.barjapones.

MINA JAZZ BAR

O espaço é uma parceria entre o chef Leo Paixão e o político Gabriel Azevedo, instalado no antigo salão de música do Automóvel Clube de Belo Horizonte. Funciona como um clube de jazz, com shows e apresentações ao vivo de quarta a domingo. No cardápio, opções como espetinho de polvo com

molho sweet chili e barriga de porco com tarê. Para beber, clássicos da coquetelaria, como Cosmopolitan e Negroni. Av. Álvares Cabral, 17, Centro, (31) 98414-8312. Qua. a sáb.: 20h/2h. @minajazzbar.

OFÉLIA

O menu de coquetéis tem como inspiração as cartas do Tarô, com criações como O Pendurado, que combina rum carta branca, limão, xarope de hibisco e água tônica. O nome do restaurante faz referência a uma personagem de Hamlet, de Shakespeare, e toda a decoração remete a esse universo literário. Entre os pratos, destaque para o medalhão suíno com molho rôtii picante, vegetais salteados e aligot. Rua Rio Grande do Norte, 311, Santa Efigênia. (31) 98373-4990. Ter. a qui.: 18h/0h; sex.: 18h/1h; sáb.: 12h/1h; dom.: 12h/18h.

OKINAKI

Av. Álvares Cabral, 1.303, Lourdes. (31) 98228-8793. Ter. a sex.: 18h/23h; sáb.: 12h30/23h; dom.: 12h30/16h30. @okinakibh.

Leia mais na pág. 58

ROMERITO

Localizado no Belvedere, o Romerito une vinho, alta coquetelaria, chopp gelado e carnes impecáveis na parrilla. O ambiente foi estruturado para ser aconchegante, com detalhes pensados na iluminação, mobília e conforto. O projeto leva a assinatura do arquiteto David Guerra. A gastronomia mistura criatividade e qualidade em cada prato. O estabelecimento aceita reservas diretamente pelo Instagram, para que o cliente possa garantir uma mesa sem dor de cabeça. Rua Jornalista Djalma Andrade, 177, Botânico Shopping, Belvedere. Ter.: 12h/22h30, qua. a sáb.: 12h/23h30; dom.: 12h/18h. @romeritobar

SÁTIRA GASTROBAR

Entre os destaques do cardápio está o Entrecôte da Sátira – bife

ancho de angus grelhado no broiler, servido com molho rôtii da casa e legumes grelhados. O gin e o uísque próprios da marca, premiados internacionalmente, também estão presentes nos drinques, como o Tropical (com gin Sátira, aperol, cramberry, maracujá, energético, alecrim e limão-siciliano) e o Penicilin, feito com uísque, limão, mel, gengibre, toranja e canela. Al. Oscar Niemeyer, 1.369, loja 43, Vila da Serra, Nova Lima. Seg.: 11h30/14h30; ter. a qui.: 11h30/14h30 e 17h/0h; sex.: 11h30/14h30 e 16h/0h; sáb.: 12h/0h; dom.: 12h/17h. Av. Nossa Senhora do Carmo, 899, Sion. Ter a sex.: 14h/21h; sáb.: 10h/18h; dom.: 10/15h. Av. Raja Gabaglia, 4343, Santa Lúcia. Ter e qua.: 12h/15h; qui.: 12h/15h e 19h/0h30; sex.: 12h/16h e 19h/1h; sáb.: 19h/01h. (31) 3166-8999. @satira.brasil.

THE HOUSE FOOD & FUN

Av. do Contorno, 5.727, Savassi, (31) 99180-5757. Seg. a qui.: 18h/23h; sex.: 18h/0h; sáb.: 13h/23h30; dom.: 13h/16h e 18h/22h. @thehouseoficial.

Leia mais na pág. 54

THE RANCH PARRILLA E BAR

Nova experiência gastronômica do @babybeef_bh com carnes nobres e drinques. Entre as delícias, o croquete de costela, a linguiça com queijo, o Denver Steak ou o T-Bone. Para acompanhar, há opções como a farofa de ovos ou vegetais assados. Entre os coquetéis figuram o Alabama e o Texas (defumado com nogueira). Já no quesito sobremesas, faz sucesso o Dubai Cake, bolo vulcão coberto com creme de brigadeiro branco e finalizado com granulado gourmet. Al. Oscar Niemeyer, 474, Vale do Sereno, Nova Lima, (31) 3157-5255. Seg. a qua.: 12h/15h e 18h/22h; qui.: 12h/15h e 18h/0h; sex. e sáb.: 12h/0h; dom.: 12h/21h. @theranch.bh. ■



COZINHA ASIÁTICA * ASIAN STREET FOOD * BAOS 6 RAMEN

絶品アジア料理!



大きな木

OKINAKI

@OKINAKIBH * OKINAKI.COM.BR
AV. ÁLVARES CABRAL, 1303, LOURDES

Del
Maipo



Del Maipo

A NOTA PERFEITA PARA O SEU PALADAR.

Apresentamos Re Minor, o vinho que eleva a arte da Ribera del Duero. Produzido por Bodega Réquiem Hispania, localizada em Peñafiel e especializada em vinhas artesanais.

Uma sinfonia de sabores e uma experiência inesquecível que convida você a explorar as notas mais sofisticadas.

Re Minor: uma conexão temática entre a arte da música e a arte da vinificação.

Importação exclusiva Del Maipo.



Re
Minor

COSECHA

100% Tinto Fino (Tempranillo)
Envelhado em barrica de Roble Francês.
Embotelhado de forma natural.

It will color intensely and will mature for its fruit to
give notes of barrel.

100% Tinto Fino (Tempranillo). Aged 8
months in barrel. Naturally fermented.

It will color intensely and will mature for its fruit to
give notes of barrel.

Alc. 15% vol. • 750

CONTIENE SULFITOS - CONTAINS
CONTIENE SULFITOS - CONTIENS

LANCHES E GULOSEIMAS | VOTAÇÃO

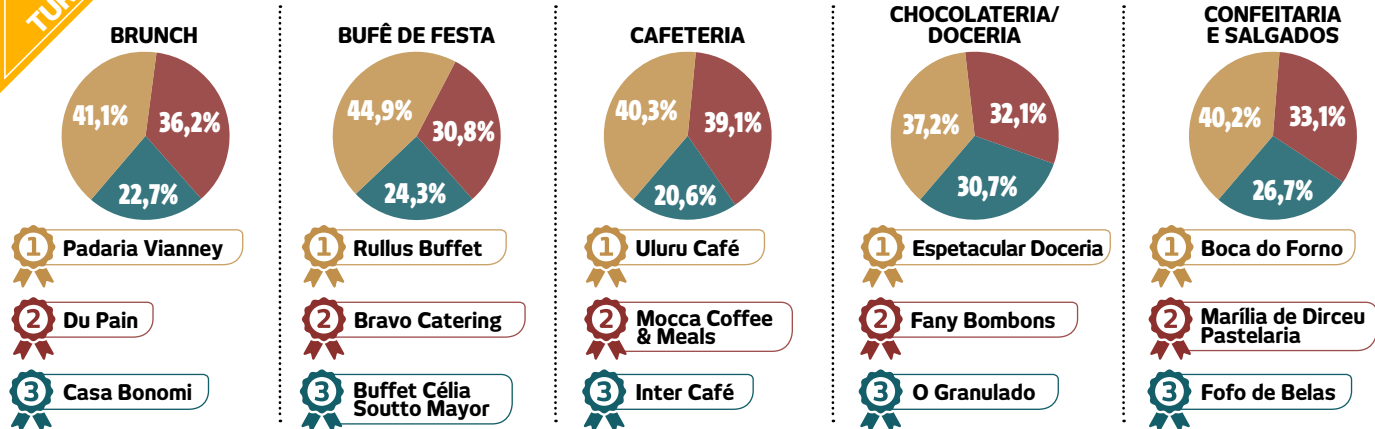
1º TURNO

VOTAÇÃO DO JÚRI (CADA VOTO = 1 PONTO)

CATEGORIAS	Ana Luiza Fischer	Camila Ferreira	Cristina Crosara Ayres Lima	Daniela Lana Mascarenhas	Camila Fernandes	Gabriela Souza Antunes
Brunch**	Casa Bonomi	Uluru Café	Boníssima	Casa Bonomi	Padaria Vianney	Du Pain
Bufê de Festa**	Rullus Buffet	Rullus Buffet	Rullus Buffet	Rullus Buffet	Bravo Catering	Rullus Buffet
Cafeteria**	Inter Café	Mocca Coffee & Meals	Mocca Coffee & Meals	Mocca Coffee & Meals	Uluru Café	Uluru Café
Chocolateria/Doceria**	Confiserie by Cynthia Géó	Fany Bombons	Fofissimo Bolos	Espetacular Doceria	Fany Bombons	O Granulado
Confeitaria e Salgados	Boca do Forno	Boca do Forno	Doce Docê	Boca do Forno	Marília de Dirceu Pastelaria	Marília de Dirceu Pastelaria
Gelateria/Sorveteria**	Mi Garba!	Mi Garba!	Mi Garba!	Mi Garba!	Lullo Gelato	Lullo Gelato
Hambúrguer/Sanduíche	Madero	Madero	Jerônimo Burguer	TT Burger	Eddie Fine Burgers	TT Burger
Padaria**	Boníssima	Cum Panio Pães Artesanais	Verdemar	Boníssima	Du Pain	Du Pain
Pão de Queijo	Verdemar	Verdemar	Verdemar	Roça Capital	Padaria Vianney	A Pão de Queijaria
Novidade do Ano/ Lanches e Guloseimas**	Tinta La Vida	Mosque	Pão de Queijo Canastra	Café Hélène	Tinta La Vida	Tinta la vida
Melhor Restaurante de BH	Taste-Vin	Taste-Vin	Udon	Taste-Vin	Gero	Gero
Restaurante Revelação 2025	Su	Gata Gorda	Osteritta Papà	Casa Calixto	Zucco Cucina	Zucco Cucina
Chef do Ano	Marise Rache (D'Artagnan)	Bruna Martins (Birosca S2, Florestal e Gata Gorda)	Caetano Sobrinho (Caê/Timbuca)	Gabriella Guimarães (Okinaki)	Cristóvão Laruça (Caravela, Mitra e Capitão Leitão)	Bruna Martins (Birosca S2, Florestal e Gata Gorda)
Chef Revelação	Rodrigo Fischer (Olegário Pizza & Cucina)	JP Oliveira (Casa Calixto)	Petty (Osteritta Papà)	JP Oliveira (Casa Calixto)	Petty (Osteritta Papà)	Petty (Osteritta Papà)
Maitre do Ano	Guildiner Rocha Brandão (Barolio)	Bruno Rodrigues (Ninita)	Diego Lima (Osteritta Papà)	Diego Lima (Osteritta Papà)	Pollyana Oliveira (Pacato)	Pollyana Oliveira (Pacato)
Sommelier do Ano	Denis Marconi (Taste-Vin)	Helbert Alessandro (Rullus Bistrô - Vila da Serra)	Frederico Langbehn (Per lui.)	Ana Paula (D'Artagnan)	Frederico Langbehn (Per lui.)	Frederico Langbehn (Per lui.)

2º TURNO

VENCEDORES/LANCHES E GULOSEIMAS



VOTAÇÃO DO JÚRI (CADA VOTO = 1 PONTO)

VOTAÇÃO NA INTERNET 1º TURNO (*)

Isabela Savassi Guimarães	Lara Maria Leonardo	Marianna Scharle de Vasconcelos	Mayra de Castro Miranda Araújo
Casa Bonomi	Café Mariana Laender	Padaria Vianney	Uluru Café
Bravo Catering	Rullus Buffet	Club do Chef	Rullus Buffet
Copa Cozinha	Mocca Coffee & Meals	Inter Café	Oop Café
Fofissimo Bolos	Café Mariana Laender	O Granulado	Mole Antonelliana
Marília de Dirceu Pastelaria	Boca do Forno	Avellan Confeitaria	Boca do Forno
Mi Garba!	Bacio di Latte	Bacio di Latte	Mi Garba!
Eddie Fine Burgers	Madero	Eddie Fine Burgers	Madero
Cum Panio Pães Artesanais	Boníssima	Verdemar	Bagueteria Francesa
Boca do Forno	Boca do Forno	Padaria Vianney	Padaria Vianney
Mosque	Onir	Mosque	Márcio Brito Confeitaria

O mais votado na internet 3 PONTOS	O segundo mais votado na internet 2 PONTOS	O terceiro mais votado na internet 1 PONTO
Padaria Vianney	Du Pain	Casa Bonomi
Rullus Buffet	Buffet Célia Soutto Mayor	Bravo Catering
Uluru Café	Mocca Coffee & Meals	Inter Café
Espetacular Doceria	O Granulado	Fany Bombons
Boca do Forno	Fofu de Belas	Marília de Dirceu Pastelaria
Mi Garba!	Lullo Gelato	Bacio di Latte
Eddie Fine Burgers	Madero	TT Burger
Boníssima	Padaria Vianney	Du Pain
Verdemar	Padaria Vianney	Boca do Forno
Pão de Queijo Canastra	Tinta La Vida	Mosque

Olivia Mediterrâneo	D'Artagnan	Marie Cuisine	Taste-Vin
Macaréu	Osteritta Papà	Mitra	Gata Gorda

Resultado na pág. 202

Resultado na pág. 200

Jorge Ferreira (Olivia Mediterrâneo)	Marise Rache (D'Artagnan)	Felipe Leon (Villeon)	Caio Soter (Pacato)
JP Oliveira (Casa Calixto)	Petty (Osteritta Papà)	Victor Zulliani (Terraço Niê/Montê Bar)	Igor Gabriel (Olga Nur)
Rafaela Rudaeff (Glouton)	Jean Clécio Santos Silva (D'Artagnan)	Adão Maylton Ferreira (Marie Cuisine)	Rodrigo Gomes (Ninita)
Denis Marconi (Taste-Vin)	Denis Marconi (Taste-Vin)	Ana Paula (D'Artagnan)	Gustavo Giacchero (Gero)

Resultado na pág. 268

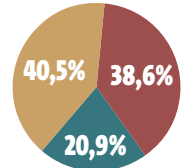
Resultado na pág. 264

Resultado na pág. 256

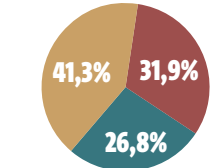
Resultado na pág. 260

* Votação dos leitores/internautas no site www.encontrogastronomia.com.br/bh de 06/06 a 20/08 de 2025 – ** Critério de desempate: mais votado na internet

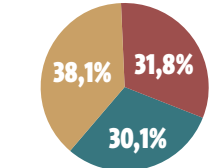
GELATERIA/ SORVETERIA



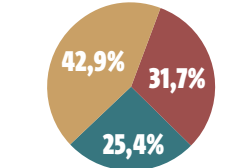
HAMBÚRGUER/ SANDUÍCHE



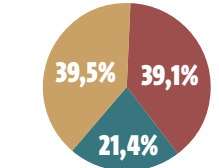
PADARIA



PÃO DE QUEIJO



NOVIDADE DO ANO



PERFIL DOS JURADOS

Fotos: Natalia Oliva, Divulgação, Arquivo Pessoal



ANA LUIZA FISCHER

Passear, conversar, ver gente e comer bem. Esses são os maiores incentivos que movem a belo-horizontina a sair para conhecer casas ligadas à gastronomia. Juíza do trabalho do Tribunal Regional do Trabalho da 3ª Região, é casada e mãe de dois filhos (de 5 e 9 anos). Já participou de confrarias com amigas, mas confessa não se sentir muito impelida a mexer as panelas. "Sou ótima do 'lado de cá do balcão'. Gosto de comer... e bem!", brinca.



CAMILA FERREIRA

Arquiteta e urbanista, com pós-graduação em gestão de empreendimentos de arquitetura e construção civil e em design de interiores e iluminação, comanda, desde 2007, o escritório que leva seu nome. Apaixonada por gastronomia e movida pela curiosidade, sempre procura se aventurar em novos restaurantes. Ao mesmo tempo, não abre mão de experimentar na própria cozinha de casa. "É uma forma de curtir a minha casa e a minha família."



CAMILA MARINHO FERNANDES

"Uma forma de compartilhar momentos especiais e descobrir novidades gastronômicas junto de outras pessoas." Assim a gerente de marketing de 35 anos vislumbra seu hábito de sair para comer fora. Solteira, ela nunca fez um curso de culinária. Mas isso não a impede em nada de cozinhar para quem gosta, sempre pratos especiais, diga-se de passagem, e até mesmo inventar novas receitas.



CRISTINA CROSARA AYRES LIMA

Médica nefrologista formada pela UFMG, com especialização em nefrologia e mestrado em ciências da saúde, é casada e mãe de três filhos: Camila, de 19 anos; Matheus, de 17, e Isabela, 15. Embora nunca tenha feito um curso na área, reserva um lugar especial em sua rotina para a gastronomia, seja se arriscando na cozinha ("acho um momento relaxante") ou saindo para encontrar os amigos e ter experiências diferentes.



DANIELA LANA MASCARENHAS

Além da arquitetura, área na qual fincou seu nome no mercado, não esconde sua paixão pela gastronomia, pelo tênis e por viagens. Casada, mãe de duas filhas, também adora cozinhar. "Sexta à noite, quando estamos livres, sempre cozinho, apreciando um bom vinho e ouvindo música", atesta ela, que celebra a maior participação das filhas. Daniela cursou dois anos de IGA e já teve aulas com chefs como Ivo Faria, Chez Douglas, Massimo Battaglini e André Corrêa.



GABRIELA ANTUNES

Para a comunicóloga e coordenadora de digital da Link Comunicação, comida é sobre partilhar. "A cozinha é a alma da casa não é à toa. Cozinhar é reunir e cuidar." E aprecia preparar pratos para muita gente: "Gosto de sustança, de ver gente repetindo, raspando o prato, saindo da mesa de barriga e coração cheios." Pela praticidade, também sai muito para comer fora. "Gosto de transformar o ato de comer em um momento prazeroso e de descoberta."



ISABELA SAVASSI GUIMARÃES

Graduada em medicina oftalmológica pela UFMG, é especialista em córnea, catarata e lentes de contato pela Santa Casa BH, Unifesp e pela UFMG. Sócia-diretora da IOOG Oftalmologia, casada, mãe de um pré-adolescente, costuma sair de duas a três vezes por semana para restaurantes e afins. O que a motiva? Estreitar a convivência com amigos e familiares, bem como experimentar novos sabores! De vez em quando, encara as panelas para preparar refeições para familiares ou amigos!



LARA MARIA LEONARDO

Advogada na área de defesa médica e odontológica, professora universitária e presidente da Comissão de Direito Médico da OAB/MG, aprecia sair de casa para desfrutar da boa gastronomia com amigos do casal – ela é casada com o advogado criminalista Sérgio Leonardo. Embora goste de cozinhar, opta pela modéstia: "Ainda tenho pouca habilidade", disfarça. Certamente, uma questão de tempo, já que ela procura participar de pequenos cursos e confrarias entre amigos.



MARIANNA SCHARLÉ

Administradora pós-graduada em marketing e diretora de marketing na PHV Engenharia, casada, três filhos, ela não nega que adora degustar uma boa comida, bem como "curtir um ambiente descontraído com minha família". Quando o assunto é cozinhar em casa, confessa que só raramente assume o comando das panelas. Mas sim, já fez algumas aulas com a chef Scheilla Furman.



MAYRA DE CASTRO MIRANDA ARAÚJO

Graduada em pedagogia pela UFMG, com pós-graduação em metodologias do ensino fundamental e pedagogia empresarial, atua na área educacional há mais de 35 anos. Diretora geral do Colégio Logosófico, bem como conferencista e autora de artigos, é também uma apaixonada pela culinária e atualmente, aprimora a vocação com o chef Fernando Adore (Adore Espaço Gastronômico). "Cozinhar é o meu hobby favorito", diz.

CADA VEZ MAIS ALTO

Novamente, a **Emive Franchising** está no ranking da ABF como uma das melhores franquias do Brasil! Esse reconhecimento mostra que estamos no caminho certo — com um modelo de negócio sólido, suporte real aos franqueados e resultados que crescem a cada ano.

Se você está pensando em empreender, essa é a hora de conhecer uma franquia que valoriza parceria, inovação e crescimento conjunto.

Estamos prontos para ir **ainda mais alto**. E você, tem interesse em conhecer a franquia que mais cresce no Brasil? Esse também pode ser o seu próximo grande passo.



Saiba mais:



Uma empresa **EMIVE**OO

Vianney

A consagração da excelência artesanal

Tradicional desde 1992, a Padaria Vianney é fruto de um trabalho de constante inovação em seu espaço e da oferta generosa de sabores que encantam os clientes há mais de três décadas. O estabelecimento, que nasceu como uma lanchonete e transformou-se em padaria, subiu mais um degrau com a chegada do brunch, que levou à ampliação não só do espaço, mas do prestígio da casa.

São mais de 600 itens de produção própria, preparados de forma artesanal, sendo cerca de 50 dedicados exclusivamente ao brunch, serviço que a casa incorporou ao cardápio no fim de 2022 e que rapidamente se tornou um dos mais disputados da cidade. “É tudo fresco e feito na hora, com muito amor e zelo. Nós nos inspiramos no que há de melhor pelo mundo e buscamos, diariamente, a excelência”, destaca o sócio-proprietário Pedro Santiago de Moraes.

O serviço se diferencia não apenas pela variedade e qualidade, mas também pelo horário estendido: funciona de segunda a segunda, de 7h às 19h, com prateleiras constantemente renovadas por pratos quentes, frios, cafés coados na hora e sucos preparados com frutas selecionadas.

Ícones mineiros, como o pão de queijo e as broas, convivem com clássicos da panificação mundial, como croissants dourados e bolos de variados sabores. A dedicação de mais de 220 funcionários assegura que cada detalhe seja entregue com o padrão que consolidou a padaria como referência na capital mineira. “Tenho 48 anos de experiência no ramo, e esse reconhecimento é maravilhoso. É a sensação de vitória, de que estamos no caminho certo. A Vianney sempre teve a intenção de ser a melhor escolha, de oferecer o melhor. A satisfação do cliente é a nossa maior conquista”, reforça Pedro, que comanda o negócio ao lado da esposa Vanilda e da filha Isabella Carneiro Santiago, mantendo viva a essência familiar de um empreendimento que alia tradição, modernidade e excelência gastronômica.

Além do reconhecimento como melhor brunch, a Vianney conquistou também um lugar entre os finalistas de melhor padaria e melhor pão de queijo, levando o bronze nos pódios da **Encontro Gastrô** nas duas categorias.

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

OFERECIMENTO:



Brunch servido pela Vianney: “Sempre tivemos a intenção de ser a melhor escolha, de oferecer o melhor”, diz Pedro Santiago de Moraes, na foto, ao lado da filha Isabella Carneiro Santiago (esq.) e da esposa Vanilda Carneiro Santiago, parceiras no negócio

Fotos: Paulo Márcio



PRÊMIO
encontro
O MELHOR DA CIDADE Clássico

**MELHOR
BRUNCH**

2025



Rullus Buffet

Cada festa como se fosse a primeira

Sofisticação e excelência são marcas registradas do Rullus Buffet, eleito mais uma vez o melhor da categoria. O segredo do reconhecimento está no atendimento impecável e na atenção aos detalhes. Independentemente do porte ou do estilo da celebração, cada evento é planejado minuciosamente para alcançar a perfeição. “Temos um carinho enorme com nossos clientes e amor em tudo o que fazemos”, destaca Túlio Pires, proprietário da rede gastronômica.

A personalização também é um diferencial. Casamentos, festas de 15 anos e aniversários são o forte da casa, mas o Rullus também realiza formaturas, eventos corporativos e celebrações temáticas. Em cada ocasião, o desejo do cliente é prioridade. “Cuidamos de cada festa como se fosse a primeira, é isso que nos torna referência no mercado”, frisa Túlio. “Sempre com sofisticação, pois isto é a nossa base”, reforça.

No cardápio, a criatividade se une à tradição. Entre os destaques estão o Cacio e Pepe Rullus, prato autoral que combina a receita clássica italiana com um toque mineiro. Além dele, os menus transitam entre a culinária francesa, mediterrânea e outras inspirações internacionais, sempre executados com técnica refinada e sabor memorável.

O lema do Rullus vai além da gastronomia: oferecer uma experiência sensorial completa. Não se trata apenas de servir pratos, mas de provocar emoções. Da elegância que encanta a visão aos aromas que despertam o olfato, dos sabores equilibrados às texturas que surpreendem. Cada detalhe é pensado para transformar a festa em memória afetiva.

A história do Rullus começa na década de 1980, quando dona Maria José e o senhor Eduardo Pires abriram um restaurante na Savassi. O sucesso foi tanto que os próprios clientes passaram a solicitar os pratos em casa, impulsionando a transformação do restaurante em bufê. Desde então, a marca expandiu suas fronteiras: hoje, o Rullus leva sua assinatura gastronômica a eventos em todo o Brasil, de Minas à Bahia, passando por Rio de Janeiro, São Paulo e Distrito Federal. “Lá vamos nós, com muito profissionalismo”, diz Túlio.

O resultado é uma trajetória reconhecida. “É gratificante saber que, de alguma forma, conseguimos tocar o sentimento do público”.

R. Turim, 73, Santa Lúcia. (31) 3280-3666 / (31) 99992-9811.
Seg. a sex.: 8h40/18h. @rullusbuffet

OFERECIMENTO:



Fotos: Paulo Márcio



Arroz de pescador, polvo, lagosta e camarão do Rullus, que leva seu nome a eventos de todo o país: "Lá vamos nós, com muito profissionalismo", afirma o proprietário, Túlio Pires



Uluru Café

Mesa sempre posta e cheia de novidades

A empresária Luiza Pimentel lembra-se como se fosse ontem da inauguração do seu Uluru Café, em 2019, ao lado do marido, André Carvalho. “Alugávamos apenas o deque da casa da Afonso Pena. Faturávamos R\$ 300 por dia e achávamos ótimo, porque, pelo menos, conseguíamos pagar as contas”, diz, entre risos. De lá para cá, muita coisa mudou: o café cresceu, expandiu por toda a área da casa e chegou a ocupar outros três endereços em Belo Horizonte. Neste ano, no entanto, duas unidades, a do Lourdes e a do Vila da Serra, encerraram as atividades. Não por uma escolha deles (já que o negócio vai muito bem, obrigado), mas porque os proprietários pediram os imóveis.

O fechamento trouxe um certo alívio na gestão das casas e permitiu ao casal dedicar mais atenção às outras duas unidades que seguem funcionando de domingo a domingo, com serviços de café, brunch, almoço e jantar. O brunch, servido desde a inauguração, segue como carro-chefe, com destaque para o waffle de pão de queijo, o queridinho do público, disponível na versão original, com acompanhamentos ou recheado. A receita, conta Luiza, surgiu por acaso. “Eu estava fazendo uma receita de pão de queijo com creme de leite e tapioca, mas a massa ficou mole e coloquei na máquina de waffle. Ficou maravilhoso”, recorda-se.

No almoço, o picadinho de filé mignon e a tilápia com purê estão sempre entre os campeões de pedidos. “Temos tido uma grande saída no almoço, e isso é uma boa surpresa”, comemora. Também ganham espaço no cardápio os bowls de iogurte, pitaia e açaí. O cuidado com a decoração é um zelo à parte. Mesmo a unidade do shopping Pátio Savassi transmite um clima praiano, com pendentives e cadeiras de palha e um mar de plantas. “Nós nos inspiramos em países que tínhamos acabado de visitar, como a Tailândia, onde o uso de palha, franjas e macramê é muito comum”, revela.

Agora, com um ritmo mais tranquilo, o casal já planeja a próxima etapa: neste segundo semestre, o Uluru desembarca em um shopping de Brasília, e a previsão é abrir nova unidade no Belvedere. “Mas ainda não posso adiantar muito”, indica Luiza.

Av. Afonso Pena, 2.925, Funcionários. (31) 98385-0104. Seg. a sex.: 7h30/20h; sáb. e dom.: 8h/18. Pátio Savassi. Av. do Contorno, 6061, 2º piso, Savassi. Seg. a dom.: 10h/22h. @uluru.cafe

OFERECIMENTO:



Eggs Benny, versão do Uluru Café dos clássicos ovos beneditinos; de acordo com a empresária Luiza Pimentel, cafeteria desembarca em Brasília neste semestre e pode ganhar uma nova unidade em BH, no Belvedere

Fotos: Paulo Márcio



PRÊMIO
encontro
O MELHOR DA CIDADE *Clássico*

**MELHOR
CAFETERIA**

2025



Espetacular Doceria

O sonho cresceu e agora pede bis

No ano passado, quando estreou na nossa **Encontro Gastrô**, a chef confeitadeira Elisa Dayrell disse que não tinha planos de expansão de seu negócio, um sucesso na área hospitalar da cidade. O que um prêmio, o tempo e a vida não podem mudar? Tudo! Elisa se prepara para abrir, em breve, a segunda unidade da Espetacular, nos moldes da primeira loja, que ficava no Funcionários e era menor que a do Santa Efigênia. Ela não esconde a enorme expectativa, misto de alegria e sonho realizado, que vive agora: “Estou bem consciente, me deu vontade de estar em outros lugares e estamos em um outro momento”, diz.

Esse novo passo é reflexo de um crescimento de 40% em relação ao ano passado, graças também a um novo negócio que surpreendeu a confeitadeira por seu desempenho: a revenda de seus produtos a outros empreendimentos, como restaurantes – alguns com sua assinatura e outros, sem. Com a nova loja, a Espetacular passará a produzir 100% a mais que em 2024, a contratar mais e a comprar mais chocolate, creme de leite e farinha de amêndoas, os três produtos que são os carros-chefes de seus doces.

Por falar em doces, o endereço que é um pedaço da França em BH é o paraíso dos macarons, bombons, tarteletes, trufas, bolos de pote, tortas... Só os famosos Entremets (tortas especiais, de estação) surgem em oito opções e são feitos todos os dias. O que mais sai, segundo Elisa, é o Trois Chocolats. O de Vanilla é feito com baunilha, creme de avelã e caramelo salgado. Outra delícia que enche os olhos, o Frasier leva creme de baunilha, morangos e merengues. O Opéra são camadas intercaladas com biscuit de amêndoas, creme de café e ganache de chocolate.

Estas e outras maravilhas da confeitaria também estão presentes no brunch, servido aos sábados e feriados, que ainda inclui bebidas, pães, ovos, frutas, em um menu que muda a cada mês. Mudar para melhor, aliás, faz parte desta história espetacular de apenas três anos. Uma doce história.

R. Grão-Pará, 629, Santa Efigênia, (31) 2535-0790 / 98888-0790.
Seg.: 11h/19h; ter. e qua.: 10h/19h; qui. e sex. 10h/20h; sáb. 9h/18h
@espetacular_doceria.

OFERECIMENTO:



A chef Elisa Dayrell vai abrir a segunda unidade da Espetacular, onde seus doces também terão lugar: Entremet de Vanilla, Tarte de Pistache e Tartelette Pour Elisa são alguns exemplos

Fotos: Paulo Márcio



Boca do Forno

Legado que inspira há meio século

Os mais de 50 anos de trajetória renderam à Boca do Forno um legado que vai muito além das 15 unidades espalhadas por Belo Horizonte e dos icônicos salgados, doces e tortas. É quase impossível pensar na lanchonete sem imaginar uma bela fatia de Floresta Negra ou vir à mente a suculenta coxinha de frango. “O que nos move é a vontade de levar um pouco dos nossos valores e da nossa experiência familiar para outras famílias mineiras”, resume uma das sócias, Patrícia Berni. Não é por menos que a Boca do Forno segue uma empresa familiar regida por muitas mãos.

Fundada em 1974, no bairro Gutierrez, pelo casal Helvécio e Marilena Nunes, a proposta inicial era oferecer lanches do dia a dia, mas de qualidade primorosa. Meio século depois, a essência artesanal permanece intacta, “mesmo diante dos desafios atuais, como a escassez de mão de obra qualificada”. Nas vitrines da lanchonete, enchem os olhos as 30 opções de tortas doces e salgadas, além de dezenas de variedades de doces e salgados. “Mantemos viva a essência que nos trouxe até aqui, mas seguimos atentos às transformações, seja na atualização de produtos, na renovação de ideias ou na forma de conduzir o negócio”, diz Patrícia.

Entre os campeões de venda estão a torta Floresta Negra, a coxinha de frango e o bombom de morango, clássico da casa muito antes do hype atual. “Acreditamos que um dos nossos maiores diferenciais é a capacidade de honrar o clássico sem perder de vista o novo”, sinaliza. Por falar em novidade, Patrícia conta que a marca planeja a reforma de algumas unidades para acolher melhor os clientes e reforça o compromisso de manter os projetos sociais e iniciativas de inclusão, como um espaço desenvolvido especialmente para crianças autistas e neurodivergentes. “Mesmo com a expansão, seguimos próximos de quem nos escolhe, mantendo o cuidado e a atenção aos detalhes. Buscamos agir com equilíbrio e clareza de propósito. Mais do que produzir alimentos, queremos ser uma marca que acolhe, inspira e contribui para um futuro melhor”, arremata Patrícia.

R. André Cavalcanti, 571, Gutierrez. (31) 3334-6377.
Seg. a dom.: 8h30/21h. Mais 14 endereços. @bocadoforno

OFERECIMENTO:



Fotos: Paulo Márcio

A glass of orange juice and a plate of pastries. The glass is filled with bright orange juice and sits on a dark surface. To the left, a white plate holds several round, golden-brown pastries. In the foreground, another white plate shows three chocolate-covered pastries, one of which is cut open to reveal a strawberry filling.

PRÊMIO
encontro
O MELHOR DA CIDADE *Quarta*

**MELHOR
CONFEITARIA/
SALGADOS**

2025

A coxinha de frango e o bombom de morango, clássico da casa muito antes do hype atual: há meio século, empresa mantém viva a essência de acolher quem a escolhe, diz Patrícia Berni (dir.), sócia juntamente com Danielle Zabeu



Mi Garba!

Há dez anos, um pedacinho da Itália em Belo Horizonte

“Mi garba” é uma expressão toscana que significa “eu gosto.” A escolha do nome para a gelateria eleita a melhor de Belo Horizonte pela **Encontro Gastrô 2025** tem a ver com o que o fundador Luca Lenzi, nascido em Firenze, na Itália, gostaria que seus clientes sentissem a cada colherada: “Prazer, afeto e identificação.” “É um nome simples, sonoro, cheio de afeto, e, claro, com raízes na minha história”, celebra-se Luca.

Com mais de 10 anos de mercado e oito unidades em Belo Horizonte, a Mi Garba! mantém viva sua “alma italiana”, que dialoga cotidianamente com o paladar de quem é daqui. “O que mais me orgulha é ver como a Mi Garba! conquistou o coração dos mineiros. A marca cresceu com consistência, sem nunca abrir mão da excelência artesanal. Muitos dos nossos clientes acompanham essa história desde o início, e isso criou um vínculo genuíno”, celebra Luca.

São mais de 150 sabores elaborados ao longo de uma década, que vão para os freezers conforme a sazonalidade e o frescor dos ingredientes. Na produção dos gelatos, não entram aditivos industrializados nem gordura hidrogenada. A cremosidade vem dos próprios ingredientes e o açúcar é usado na medida exata para dar dulçor, mas sem exageros.

A produção é diária e artesanal, feita em uma minifábrica dentro de cada unidade com equipamentos importados da Itália. “Prezar pela qualidade é um compromisso inegociável. Desde a escolha dos ingredientes até a finalização, tudo é feito com foco na pureza do sabor, na textura perfeita e na experiência sensorial”, relata.

Entre os favoritos de Luca estão o Absurdo (camadas de chocolate belga, creme e caramelo), o 8 Volte Pistacchio (oito versões do fruto em camadas), e o Antonio, que combina iogurte, creme de pistache e sorbet de maracujá. A casquinha artesanal espetada no topo do gelato no momento em que vai para as mãos do cliente completa a experiência. “Misturamos a técnica italiana com ingredientes locais e isso nos permite oferecer algo verdadeiramente único”, afirma. Além dos gelatos, a vitrine também exhibe semifreddo, picolés, brownies e até um cafezinho mineiro coado na hora.

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

OFERECIMENTO:



Fotos: Paulo Márcio



PRÊMIO
encontro
o MELHOR DA CIDADE
Clássico

**MELHOR
GELATERIA/
SORVETERIA**

2025

Sabor vindo do frescor dos ingredientes: na produção dos gelatos da Mi Garbal não entram aditivos industrializados nem gordura hydrogenada, garante o italiano Lucas Lenzi (dir.), fundador da marca, na foto com Murilo Soares, Marina Arantes (dir.) e Monalisa Drumond



Eddie Fine Burgers

Tradição que se reinventa na cidade a todo instante

No Eddie Fine Burgers, tradição e ineditismo andam de mãos dadas. O estabelecimento chegou ao mercado em 2002 como uma novidade ao vender sanduíches feitos em processo artesanal. Pães, molhos, hambúrgueres, sorvetes... Tudo produzido do zero. Mais de 20 anos depois, o espaço tornou-se um clássico da cidade. Até hoje, aliás, o lanche mais pedido é o Eddie, feito com pão salpicado de gergelim, hambúrguer com blend da casa, cheddar, bacon, cebola caramelizada no molho barbecue e alface americana. “Clássico é clássico”, comenta a proprietária-fundadora Renata Andrade.

Isso não significa, porém, que a casa tenha perdido seu caráter inovador. “A qualidade dos produtos que entregamos e a capacidade de criar e desenvolver são algumas das características que nos permitem permanecer no mercado há tanto tempo”, avalia Renata. Todos os meses, a unidade da rua da Bahia, batizada de Casa Amarela, propõe um menu diferente que inclui hambúrguer novo, tira-gosto, drinque e um estilo de cerveja. “A inspiração varia conforme a época do ano. No verão, apostamos em pratos mais frescos. Já no inverno, priorizamos receitas mais condimentadas e robustas”, explica.

A ideia, no fim das contas, é experimentar. Já passou por lá, por exemplo, uma releitura de cheeseburger, feita com pão de fermentação natural tostado na chapa, queijo gruyère e cebola roxa confit. “Estamos sempre tentando algo novo. Às vezes vai agradar, outras, não, porque depende muito do gosto de cada cliente. Mas nunca ficamos parados”, avalia Renata. Além disso, a cada quatro meses, todas as cinco unidades colocam no cardápio um sanduíche original, como o Chilli Dog (cachorro-quente feito com cheddar, chilli de feijão picante, farofa de tortilla e sour cream). “Temos vocação de lanchonete, mas a ideia é sempre criar opções novas”, conta Renata.

Ela ainda quer que, no próximo ano, a Casa Amarela, construída em 1920, torne-se um ponto cultural, para reunir exposições e shows. Também está nos planos dela ampliar o funcionamento do Eddie Lado B, que atualmente abre às quartas e sextas, para atender de terça a sábado, com um cardápio de pizzas, pães, bolos e folhados. Tudo artesanal, como manda a tradição.

R. da Bahia, 2.652, Lourdes. (31) 3282-4606. Seg. a dom.: 12h/22h. Mais 4 endereços. @eddiefineburgers

OFERECIMENTO:



Fotos: Paulo Márcio

Os sanduíches Eddie's (à frente) e Kangaroo, a batatinha sorriso e o milkshake de pistache: todo processo é artesanal, garantem as sócias Caroline e Renata Andrade



Boníssima

Muito mais que uma simples padaria

A Boníssima nunca quis ser “apenas” uma padaria. A produção de pães, bolos, biscoitos e afins é a sua vocação, sem dúvida. Mas, em sua gênese está também ser empório, supermercado e delicatessen. “Isso é um dos nossos maiores diferenciais”, garante Natália Carneiro, que divide o comando da padaria vencedora do **Encontro Gastrô** com o irmão Kadu, responsável pela panificação, e com as primas Luiza e Carol.

A história da casa começa na década de 1960, quando o avô dos quatro, conhecido como Inhô, abriu uma padaria no bairro Santa Inês. Décadas depois, já com experiência consolidada no setor, os filhos Eduardo e Caio, junto aos genros Pedro e Batista, inauguraram, em 2001, a primeira unidade da Boníssima, na Raja Gabaglia. A ideia, considerada inovadora para a época, era integrar diferentes serviços em um só lugar. “Desde o início, sempre tivemos como objetivo unir bom gosto, variedade e sofisticação, em um espaço onde as pessoas se sentem acolhidas e bem servidas. Essa dedicação ao longo dos anos nos trouxe reconhecimento e uma clientela fiel”, salienta Natália.

Hoje, o cardápio e as prateleiras da padaria reúnem gastronomia japonesa, tábuas de frios, cestas de café da manhã, pratos prontos, sobremesas e uma curadoria de produtos de empório. A padaria também trabalha com presentes personalizados, *platters* e doces elaborados. “A culinária japonesa tem ótima saída, especialmente nos finais de semana. Além disso, nossa parte de confeitaria é muito procurada para presentear ou para momentos especiais”, acrescenta Natália. Já os pães especiais são os grandes queridinhos dos frequentadores.

Qualidade dos ingredientes, cuidado no preparo e frescor dos produtos estão no centro da filosofia da marca. “Queremos que cada item entregue ao cliente tenha sabor, apresentação e um toque especial de afeto”, afirma. O relacionamento com o público é outro pilar: “Nós nos preocupamos em oferecer uma experiência completa, desde o atendimento até o pós-venda. Também temos um programa de fidelidade que valoriza quem está sempre conosco”, completa.

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

OFERECIMENTO:



Fotos: Paulo Márcio

A vocação primária da Boníssima, seus belos pães; no detalhe, os sócios Luiza, Kadu e Natália Carneiro: “Queremos que cada item entregue ao cliente tenha sabor, apresentação e um toque especial de afeto”, diz Natália



PRÊMIO
encontro
O MELHOR DA CIDADE
Quarta

**MELHOR
PADARIA**

2025



Verdemar

Pão de queijo com um gostinho de feito em casa

Polvilho de qualidade, doses generosas de queijo e ovos selecionados. Essa é a base da receita do melhor pão de queijo de Belo Horizonte, eleito por **Encontro Gastrô 2025**. A iguaria, praticamente uma unanimidade entre os mineiros, é obra do supermercado Verdemar. O segredo do sabor está na combinação dos queijos escolhidos, garantem os sócios Alexandre Poni e Halisson Moreira. “Utilizamos queijos de altíssima qualidade, incluindo o tradicional minas curado, que imprime aquele sabor intenso e levemente amanteigado, típico da receita mineira original”, comenta Alexandre.

Em algumas variações, também são utilizados blends exclusivos de queijos, desenvolvidos internamente pela equipe. “Isso proporciona um equilíbrio perfeito entre sabor e cremosidade”, ressalta Halisson. Para completar, os sócios afirmam que o uso de altas quantidades da iguaria na mistura é um dos grandes diferenciais do produto e uma das razões pelas quais é reconhecido e premiado.

Para alcançar o padrão entre as delícias, o Verdemar investe em um processo controlado e rigoroso, que combina o uso de receitas tradicionais a técnicas modernas. A ideia é não perder o “toque artesanal”, aquele com gostinho de feito em casa. “O desenvolvimento de produtos autorais no Verdemar é um processo multidisciplinar, que envolve pesquisa de tendências, testes sensoriais e, principalmente, respeito às tradições culinárias. Nossa equipe de gastronomia e desenvolvimento de produto trabalha com paixão”, assegura Alexandre.

Por lá, o pão de queijo aparece em versões para todos os gostos. Tem o clássico, o sanduíche (com 11 opções de recheios) e até o mini, chamado de Pipoquinha, que caiu nas graças da clientela. “O formato lembra pipoca, perfeito para acompanhar filmes e séries”, indica Alexandre. Seja qual for o tipo escolhido, a receita é sempre a mesma. Quem prova o assado na loja encontra a mesma qualidade na versão congelada. “O processo de congelamento preserva textura, aroma e sabor. Isso assegura uma experiência do pão de queijo recém-saído do forno”, enfatiza Halisson.

Av. Nossa Senhora do Carmo, 1.900, Sion. (31) 2105-0101. Seg. a sáb.: 7h/22h; dom.: 7h/21h. Mais 16 endereços. @supermercadoverdemar.

OFERECIMENTO:



Fotos: Paulo Márcio e Pádua de Carvalho



Ingredientes de alta qualidade e queijo, muito queijo: esse é o segredo que fez da iguaria do Verdemar o predileto do belo-horizontino, afiançam os sócios da rede de supermercados, Halisson Moreira e Alexandre Poni



VENCEDOR | NOVIDADE DO ANO/LANCHES E GULOSEIMAS

Pão de Queijo Canastra

O sabor da Serra chega à capital e vai se expandir

O nome revela logo de cara quem é a grande estrela da casa. Na Pão de Queijo Canastra, a cafeteria eleita a Novidade do Ano em Lanches e Guloseimas por **Encontro Gastrô 2025**, a iguaria mineira é tratada com a reverência que merece. Feito com ovos de galinhas caipiras, leite fresco e muito, mas muito queijo (canastra, é claro), o pão de queijo é vendido em 16 versões, com recheios que vão do doce de leite à costela, da goiabada ao tomate confit. O tamanho impressiona: enrolada na mão, porque a máquina não comporta, cada unidade pesa 120 gramas. Todos os diferentes tipos recebem nomes das cidades da região da Serra do Canastra, como Piumhi, São José do Barreiro e Capitólio.

Tudo começou na casa de uma família vinda de Piumhi para Belo Horizonte. A matriarca, Jaci Viana, preparava um pão de queijo como ninguém, sendo o ingrediente principal da iguaria proveniente de São Roque de Minas. “Minha cunhada, que começou a vendê-los. No entanto, quando ela ficou grávida, interrompeu o processo”, conta Bruna Viana, filha de Jaci. Foi quando ela, seus dois irmãos e um amigo foram à luta para não deixarem o negócio morrer.

Em 2020, os quatro se juntaram para levar o produto para mais gente. “Montamos uma fábrica em Contagem e vendíamos somente pelo Instagram e pelo WhatsApp”. O negócio deu tão certo que, em abril de 2024, o grupo abriu as portas de um café no bairro Padre Eustáquio, região Noroeste de Belo Horizonte.

Nas prateleiras da casa, que funciona de segunda a segunda, multiplicam-se quitutes além dos pães de queijo (também vendidos congelados), como cafés especiais, doce de leite, queijos curados, linguiça artesanal, carne de lata, bolos, roscas e rosquinhas caseiras. “O cliente pode comprar qualquer opção de recheio aqui. Não abrimos mão da qualidade em nada, inclusive no atendimento.”

Não é por menos que, desde a inauguração, a loja vive lotada. “As pessoas amaram”, celebra Bruna. Em breve, a Pão de Queijo Canastra estará também no Buritit. No bairro, a casa também vai funcionar todos os dias da semana, mas com horário estendido até as 20h. “Queremos atender também as pessoas que chegam do trabalho”, espera Bruna.

R. Coronel José Benjamim, 704, Padre Eustáquio.
(31) 99747-6211. Seg.: 13h/18h; ter. a sex.: 9h/18h30;
sáb. e dom.: 8h30/12h30. @paodequeijocanastra.oficial

OFERECIMENTO:



À frente, o pão de queijo com presunto parma, queijo Canastra e cebola caramelizada das sócias Josiane Viana Costa (esq) e Bruna Viana Costa Lara: “As pessoas amaram”, conta Bruna

Fotos: Paulo Márcio



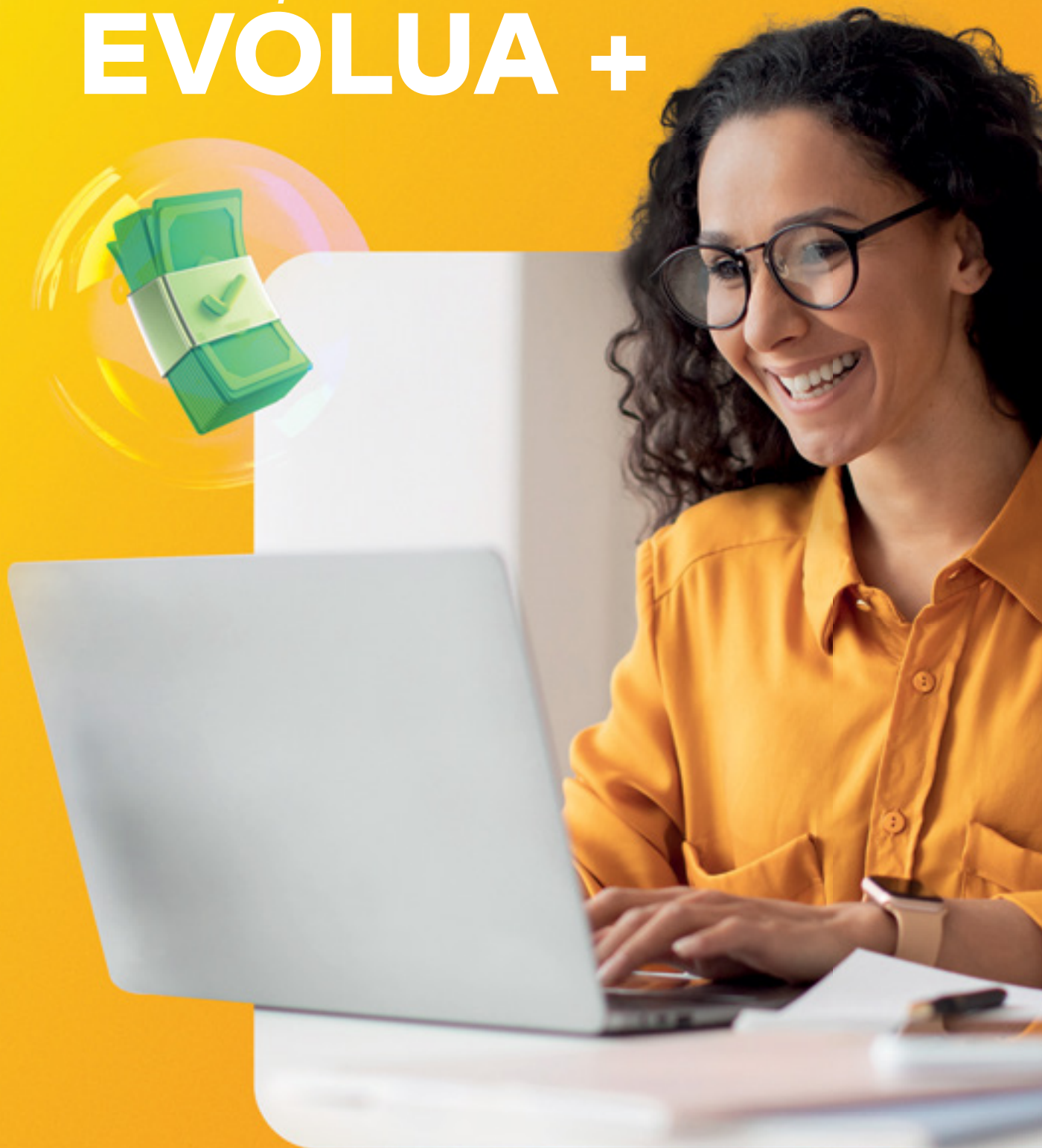
PRÊMIO
encontro
DE MELHOR DA CIDADE
Clássico

**VENCEDOR
NOVIDADE DO
ANO/LANCHES E
GULOSEIMAS
2025**



*Indique e ganhe
como parceiro*

EVOLUA +





**Se você tem
CNPJ, pode
lucrar indicando
novos clientes.**

Ganhe **comissão por cada indicação**
que aderir

Receba **após o pagamento da 1ª fatura**

Indique quantos quiser – **sem limite
de ganhos**

Mais economia, mais
oportunidade para você.



@evoluaenergia



evoluaenergia.com.br



0800 031 5200



EVOLUA
ENERGIA

LANCHES E GULOSEIMAS

BUFÊ DE FESTA

BOUQUET GARNI

Sob o comando da chef Agnes Farkasvolgyi desde 1989, o bufê se destaca pela criatividade, tanto nas receitas quanto na apresentação dos pratos. Cada detalhe, do preparo à finalização e ao serviço, é pensado com cuidado e refinamento, refletindo a assinatura autoral da chef e a excelência que marca sua trajetória na gastronomia. Rua Paulo Afonso, 833, Santo Antônio, (31) 3465-0101 / (31) 98738-7066. Seg. a sex.: 8h/18h; sáb.: 09h/13h. @bouquetgarni.

BUFFET CHEF ANIEL

Chef há mais de 10 anos, Aniel cuida pessoalmente de todos os detalhes. O bufê oferece serviços personalizados para todos os tipos de eventos, de casamentos e aniversários a encontros corporativos. É reconhecido pela excelência nos pratos e por valorizar o melhor da gastronomia contemporânea. Também disponibiliza o serviço de personal chef. Rua Contria, 605, Prado, (31) 3245-9802 / (31) 99282-9195. Seg. a sex.: 8h/18h. @chefaniel.

BUFFET FORA DO COMUM

Administrado pela empresária e nutricionista Camila Bitencourt, o bufê atua desde 2004, realizando eventos corporativos, coquetéis, reuniões de negócios, festas de debutantes e infantis, aniversários, batizados e casamentos. Todos os eventos são personalizados, com foco em uma alimentação leve e saudável. Rua Bernardino de Lima, 373, Gutierrez, (31) 3296-4168 / (31) 99765-3946. Seg. a sex.: 8h/17h30; sáb.: 8h30/12h30. @buffetforadocomum.

CLUB DO CHEF

Sob o comando de Massimo Battaglini e Idel Yarochevsky, o bufê atende casamentos, festas de 15 anos e eventos empresariais em Belo Horizonte, além de celebrações em outras cidades e estados. No mercado desde 2008, o grande

Du Pain

2º colocado nas categorias BRUNCH e PADARIA



Fundada em 2016, no famoso Mercado Central de Belo Horizonte, a padaria Du Pain do casal Ronaldo Souza e Raquel Brandão conquistou o público com pães de fermentação natural, produzidos com farinha orgânica e seguindo processos ancestrais, sem aditivos químicos ou etapas aceleradas. Ronaldo, que também é padeiro, investe em um menu clássico e bem executado, com sabores da França e de Minas Gerais. Hoje, a marca conta com três unidades: a original no Mercado Central, a loja no Vila da Serra e a mais recente no Belvedere, inaugurada em 2025 no Shopping Botânico. Entre baguettes e ciabattas, o grande campeão de vendas é o croissant de chocolate meio amargo, queridinho dos clientes e símbolo do cuidado artesanal que define a casa.

Alameda do Ingá, 150, Nova Lima. (31) 99673-0350. Ter. a sex.: 12h/20h; sáb.: 8h/20h; dom.: 8h/14h. Avenida Augusto de Lima, 744, Centro, Mercado Central, Loja 288. (31) 3267-9740. Ter. a sáb.: 8h/18h; dom.: 8h/13h. @du.pain.

diferencial está na personalização: cada evento é planejado conforme o desejo do cliente, o que garante exclusividade e originalidade. Rua Sparta, 54, Jardim Canadá, (31) 99655-2459 / (31) 98403-3942 / (31) 97251-3633. Seg. a sex.: 9h/18h. @clubdochef.

CRISTINA MISK

Comandado por mãe e filha, Andrea e Cristina Misk, o bufê cuida de todas as etapas do serviço, da produção e preparo ao transporte e atendimento. A confeitaria, especializada em doces e bolos, é um dos destaques da casa. A empresa tem forte atuação em eventos corporativos. Rua Major Lopes, 469, São Pedro, (31) 3287-2635 / (31) 3287-2637. Seg. a sex.: 9h/17h; sáb.: 9h/14h. @buffetcristinamisk

PICHITA LANNA BUFFET

Inaugurado em 1996, o bufê é comandado pelo chef Cantídio Lanna e suas filhas, Júlia e Paula. Atende desde encontros mais intimistas até grandes festas de casamento e bailes de debutantes. O nome do negócio homenageia a mãe do chef, Maria da Conceição. O cuidado com os detalhes e os cardápios autorais são a marca registrada da casa, que também aceita encomendas para entrega em domicílio. Rua Salinas, 620, Floresta, (31) 99167-9446 / (31) 3489-5300 / (31) 99506-3591. Seg. a

sex.: 9h/17h; sáb.: 9h/14h. @pichitalanna.

RULLUS BUFFET

Rua Turim, 73, Santa Lúcia, (31) 3280-3666 / (31) 99992-9811. Seg. a sex.: 8h40/18h. @rullusbuffet.

Leia mais na pág. 102



CAFETERIA

A PÃO DE QUEIJARIA

Produzido artesanalmente com queijo de leite cru das regiões da Canastra, Salitre e Serro, o pão de queijo segue uma receita de família passada por gerações. Além da versão tradicional, há recheios salgados como linguiça, costelinha e filé mignon, e opções doces, como doce de leite, brigadeiro e goiabada. O cardápio também inclui waffles salgados e doces. Rua Antônio de Albuquerque, 856, Savassi. (31) 3653-5524 / (31) 99682-0747. Dom. e seg.: 9h/20h; ter. a sáb.: 9h/21h30. Mais 3 endereços. @apaodequeijaria.

ACADEMIA DO CAFÉ

O casal Bruno e Débora Souza criou a academia em 2011 com o objetivo de formar baristas, degustadores, torradores e classificadores de café. Dois anos depois, o espaço ganhou vida também como cafeteria, oferecendo cafés produzidos com grãos de diferentes regiões do Brasil. ▶

VILA DA SERRA

MOCCA 10 ANOS

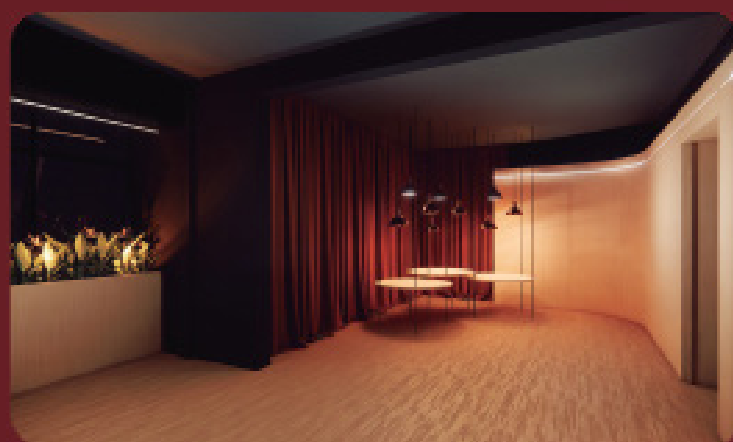
VILA DA SERRA

NOVIDADES NA EXPERIÊNCIA

Treinamentos, casamentos, festa de 15 anos,
palestras e muito mais!



NOVOS ESPAÇOS



Novos espaços para a realização do seu evento em três opções de salões integrados à Unidade Vila da Serra, podendo atender até 400 participantes



MAIS OPÇÕES



LANCHES E GULOSEIMAS

Casa Bonomi

3º colocado na categoria BRUNCH



Fundada em 1996 pela ex-bailarina Paula Bonomi e duas sócias, funciona em um charmoso casarão de 1902 e é referência em panificação artesanal. Reconhecida pelos pães de fermentação natural, oferece também bolos, doces, cafés da manhã, brunch e almoço. O cardápio valoriza ingredientes de qualidade e combinações criativas, incluindo queijos artesanais que podem ser harmonizados com vinhos selecionados. Com ambiente acolhedor, a casa é um refúgio para quem aprecia gastronomia feita com cuidado.

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

A casa promove cursos semanais e conta com baristas especializados para orientar os clientes na hora da escolha. Rua Grão-Pará, 1.024, Funcionários, (31) 3223-8565 / (31) 98820-7579. Seg. a sáb.: 9h/18h; dom.: 9h/14h; fer.: 9h/17h. @academiadocafoe.

BELÔ CAFETERIA

Com cardápio versátil e saboroso, o espaço oferece brunchs variados, cafés, almoços, drinques e vinhos. Entre as pedidas, estão o caramel latte, o mochaccino, croquete de rabada, burrata gratinada e rigatoni de cogumelos com medalhão de filé. A casa une a proposta de café com cozinha contemporânea. Rua Sergipe, 1.329, Savassi, (31) 99599-1329. Seg.: a sex.: 9h/21h; sáb.: 9h/16h; dom.: 9h/14h. @belocafeteriab.

BENEDICT CAFÉ BISTRÔ

Sob o comando da chef Gabi Campanha, o estabelecimento serve café da manhã e almoço, bem como pode servir de espaço para a realização de eventos. Para começar o dia bem, há opções como omelete, broa de milho, ovos mexidos, misto no pão francês ou pão na chapa. Entre as bebidas, além do café, claro, tem frappuccino, capuccino, chocolate quente e muito mais. Rua Des. Jorge Fontana, 50, Belvedere, (31) 2516-0207 ou (31) 99494-8140 no WhatsApp. Seg. a sex.: 8h/17h. @benedictcafebistro.

CAFÉ DO MUSEU

Antes ou depois das exposições no

CCBB, vale fazer uma pausa para um expresso ou café coado na mesa, acompanhado de pão de queijo, quiche de abóbora com cogumelos ou sanduíche caprese na focaccia. Há opções de drinques como gin tônica, moscow mule e caipivodca. No jantar, brilham o filé ao molho de jabuticaba e o frango com nhoque de baroa. O café funciona há mais de 23 anos. Praça da Liberdade, 45 (CCBB), Funcionários, (31) 3292-5208. Qua. a seg.: 11h30/22h. @cafedomuseu.

CAFÉ COM LETRAS

Desde 1996, a casa é reconhecida pelos eventos literários. Entre os destaques do cardápio estão o café vienense (expresso, leite vaporizado, chocolate meio amargo e chantilly) e o Foam (expresso, leite vaporizado, chocolate branco e calda de chocolate). Também oferece pratos grelhados, carnes, peixes, massas, risotos, saladas, crepes e sanduíches. Rua Antônio de Albuquerque, 781, Savassi, (31) 98424-4285 / (31) 2555-1610. Seg. a qui.: 12h/22h; sex. a dom.: 12h/23h. @cafe_com_letras.

CAFÉ HÉLÈNE

Sob o comando da chef Roberta Labanca, a casa é especializada em pães artesanais, brunch, confeitaria e padaria. O ambiente é encantador e acolhedor, ideal para almoços, encontros ou momentos de leitura. Entre as opções, destaque para as cestas de café da manhã, perfeitas para presentear. A cafeteria também recebe eventos. Rua Santa Catarina 803, Lourdes,

(31) 3965-0873. Seg. a sáb.: 8h/20; dom.: 8h/14h. @cafehelenebh.

CAFÉ JETIBOCA

Com grãos da Fazenda Rochedo Lourenço, no Vale do Jetiboca, a cafeteria serve cafés clássicos e especiais. Entre as quitandas mineiras, estão a broinha do Seu Pedro, o pão de queijo com melado e o bolo de banana. Além do cardápio, há produtos próprios da marca, como latas para mantimentos, bolsas e camisetas. Rua Rio Grande do Sul, 499, loja 2148, Mercado Novo, Centro, (31) 99203-5715. Ter. a sex.: 8h30/18h; sáb.: 08h30/19h; dom.: 8h/15h. Av. do Contorno, 3415, Santa Efigênia. Seg. e ter.: 9h/15h; qua. e qui.: 9h/00h; sex.: 9h/1h; sáb.: 8h/0h; dom.: 8h/21h. @cafejetiboca.

CAFÉ MARIANA LAENDER

Este café da confeitaria Mariana Laender fica dentro da boutique de flores Verde que te Quero Verde. Nas vitrines repletas de delícias, destaque para o mil-folhas, a torta Três Leches e os quindins. Se a temperatura estiver amena, as delícias podem ser acompanhadas de chocolate quente com licor irlandês de baunilha. Rua Jornalista Djalma Andrade, 1110, Belvedere, (31) 98870-6000. Seg. a sex.: 9h/19h; sáb.: 9h/14h. @cafemarianalaender

CAFÉ MAGRÍ

Instalado em um dos pontos mais icônicos de Belo Horizonte, o Parque do Palácio, o café oferece um brunch à mineira, com quitutes, doces, pães artesanais, cafés especiais e vinhos. Os ingredientes são de pequenos produtores, sem conservantes, e passam por uma curadoria com foco em sustentabilidade. Rua Professor Djalma Guimarães, 161, Parque do Palácio, Mangabeiras, (31) 98423-8971. Qua. a sex.: 10h/18h; sáb. e dom.: 9h/18h. @cafemagri.

CAFÉ NICE

Inaugurado em 1939, o local é parte do patrimônio afetivo e histórico de BH, localizado no coração da



Fany[®]
bombons



Sion: Rua Pium-í, 1636 . 3227.2445 | Ponteio Lar Shopping . 3286.2742 | Pátio Savassi . 3288.3161
Siga nossas redes sociais (Facebook e Instagram) e visite nosso site: www.fanybombons.com.br

LANCHES E GULOSEIMAS

cidade. Decorado com fotos de personalidades que o frequentaram nas décadas de 1940 e 1950, como Juscelino Kubitschek, o espaço é conhecido pelo clássico pão de queijo com café coado no pano. O creme de ameixa também é um dos grandes sucessos da casa. Av. Afonso Pena, 727, Centro, (31) 3222-6924. Seg. a sex.: 8h/19h; sáb.: 8h/13h. @cafenicebh.

CAFÉ TRACK & FIELD

Localizado na Experience Store da marca Track & Field, o café apresenta um cardápio voltado ao estilo de vida saudável. Entre as opções, tortas, bolos, chocolates, cafés, chás (quentes e gelados), sucos naturais, snacks fit e produtos como granolas, mel, pastas, nuts, shakes e suplementos. Os milkshakes saudáveis são destaque da casa. Rua Modesto Carvalho de Araújo, 652, Belvedere, (31) 3646-4333. Seg. a sex.: 7h/20h; sáb.: 7h/18h; dom.: 7h/15h. @trackfieldbh.

CALMA, BETH! CAFETERIA

A casa é especializada em empanadas e bombons, com variedade de sabores e clima descontraído. Entre os recheios salgados, frango com catupiry, frango com azeitona, palmito com queijo e alho-poró com queijo. Nos doces, destaque para os bombons de morango, nozes, brigadeiro e a dupla "ele e ela". Há ainda bolos, sanduíches naturais e pão de queijo. Rua Grão Mogol, 1266, Sion. (31) 98387-0650. Ter. a sex.: 12h/18h30; sáb.: 10h30/14h. @calmabethcafe.

CASA BELLONI

Instalado em um charmoso imóvel de 1940, tombado pelo Patrimônio Histórico Municipal e localizado próximo à Igreja Nossa Senhora da Boa Viagem, o espaço funciona como café, bistrô, galeria de arte e palco para eventos e encontros culturais. À frente da cozinha estão os chefs Washington More e Leonardo Camilo. O cardápio reúne iguarias como pão de queijo, bolos, tortas e pães artesanais. Também há opções de almoço e, aos sábados, é servido um brunch especial. Av. João

Bravo! Catering

2º colocado na categoria BUFÊ DE FESTA



Criado pelos chefs André de Melo e Paulo Vasconcelos, o Bravo! Catering se especializou em oferecer experiências gastronômicas completas para diferentes tipos de eventos. O serviço vai de bufê volante a jantares sofisticados, passando por cafés da manhã e ilhas temáticas que encantam pela variedade. No cardápio, destacam-se hambúrgueres artesanais, antepastos, frutos do mar, tapas, churrascos com cortes nobres e sobremesas elaboradas.

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

Pinheiro, 287, Centro, (31) 98495-5337. Seg. a sex.: 10h/20h; sáb.: 9h/14h. @casabelloni_.

COPA COZINHA

Cafeteria com cara de "cozinha de vó", tanto nas iguarias quanto na decoração. Além da farta mesa de café da manhã, o cardápio inclui sobremesas, bolos, tortas, crocantes e quitandas típicas do interior de Minas Gerais. A casa também oferece cestas para presente e kits de festa. A unidade localizada no bairro Floresta recebe eventos sob encomenda. Av. Olegário Maciel, 742, loja 2.171, 2º andar, Centro, (31) 99745-4456. Ter. a sex.: 13h/19h; sáb.: 8h30/19h; dom.: 8h30/17h. Av. Francisco Sales, 199, Floresta. Seg. a sex.: 8h30/19h; sáb.: 8h30/16h; dom.: 8h30/14h. R. Paraíba, 858. Savassi. Ter. a sex.: 9h/19h30; sáb.: 8h30/18h; dom.: 8h30/14h. @copa_cozinha.

COPO CAFÉ

A cafeteria integra o grupo Café das Amoras, que inclui torrefação e escola especializada, atuando desde 2011. Pioneiros no estilo To-Go, são considerados a menor cafeteria do mundo, com apenas 2 metros quadrados. O ambiente moderno oferece grãos vindos da Serra da Mantiqueira. No cardápio, receitas clássicas como cappuccino e café vegano, além de bebidas geladas contemporâneas à base de café. Rua Antônio de Albuquerque, 626, Savassi, (31) 3227-3993. Seg. a sex.: 8h/19h; sáb.: 9h/15h. @copocafebh.

DISCONAVE CAFÉ

Espaço dedicado aos amantes

da música, em especial dos vinhos, CDs e DVDs. Em um ambiente descontraído, que respira cultura, o cliente pode tomar um café, apreciar uma cerveja ou provar iguarias como espetinhos, sanduíches e porções. Av. do Contorno, 6339, Savassi, (31) 99989-1971. Seg. a sáb.: 10h/19h30. @disconave.caf.

ELISA CAFÉ

Baristas sempre a postos oferecem grãos selecionados e sugerem harmonizações. Quitandas e bolos compõem o cardápio. A proprietária, Ana Elisa Saldanha, ministra workshops sobre métodos de preparo de cafés especiais. Um dos diferenciais é o clube de assinaturas. Rua Sergipe, 1149, Savassi, (31) 99855-1601. Seg. a sáb.: 8h30/17h30; dom.: 8h/13h. Av. do Contorno, 5.800, (Edifício Statement), Savassi. Seg. a dom.: 8h/19h. @elisa.cafe.

GRUMO CAFÉ

Com proposta livre de ultraprocessados, o cardápio reúne cafés e infusões, além de pães de queijo, incluindo versões recheadas com cogumelos, sanduíches no pão de fermentação natural (com destaque para o de lombo com coentro), tortas e doces artesanais. Rua Rio Grande do Sul, 940, Santo Agostinho, (31) 99114-3194. Ter. a sex.: 13h/19h30; sáb.: 9h/14h. @grumocafe.

MAMA CAFÉ

Instalada em um charmoso jardim, dentro da galeria Mama Cadela, a cafeteria é ideal para café da

Uma experiência
gastronômica criativa:
café, arte e pintura de
cerâmica, em um só lugar.



Cerâmica, café & criatividade
**Tinta
la Vida**



MEETING SHOPS - RUA DICÍOLA
HORTA, 77 - BELVEDERE,
BELO HORIZONTE - MG



@TINTALAVIDA



DE TERÇA À DOMINGO
DE 10H ÀS 20H



31 98842-5921



LANCHES E GULOSEIMAS

manhã, brunch ou drinques. O cardápio, assinado pela chef baiana Nanda Andrade, valoriza produtos de pequenos fornecedores e da agricultura familiar. Entre as opções, ovos no purgatório, tostadas, burrata, pão de queijo recheado e pratos com versões veganas e vegetarianas, além de doces como brownie e cheesecake. Rua Pouso Alegre, 2048, Horto, (31) 99222-5916. Sáb. e dom.: 9h/15h. @mamacafebh.

NOETE CAFÉ

Localizada em um casarão da década de 1930, no bairro Santo Antônio, a cafeteria trabalha com grãos especiais e realiza sua própria torrefação. O cardápio inclui brunch, salgados, doces, vinhos e cervejas artesanais. A casa também oferece clube de assinatura. Rua Santo Antônio do Monte, 294, Santo Antônio, (31) 3586-4645. Ter. a sex.: 9h/19h30; sáb. e dom.: 9h/14h. @noetecafeclube.

OOP CAFÉ A

cafeteria teve um papel importante na abertura do mercado de cafés especiais em BH. Inaugurada em 2016, em uma loja de apenas 60 metros quadrados, a casa nasceu com a missão de apresentar cafés especiais ao grande público. No cardápio, há diversas opções de cafés quentes e gelados, todos com torrefação própria. São oferecidas duas variações de coado do dia, além de métodos como o V60 e o expresso. Clássicos como cappuccino e macchiato também marcam presença. Entre as mais de dez opções geladas, o destaque é o fototônica, preparado com água tônica, xarope de gengibre e expresso. Rua Fernandes Tourinho, 143, Savassi, (31) 98454-5722. Seg. a sáb.: 9h/20h; dom.: 9h/18h30. Inhotim. R. B, 20, Brumadinho. Qua. a sex.: 10h/16h; sáb. e dom.: 10h/17h. @oop.cafe.

PÃO DE QUEIJO CANASTRA

Rua Coronel José Benjamim, 704, Padre Eustáquio, (31) 99747-6211. Seg.: 13h/18h; ter. a sex.:



Buffet Célia Soutto Mayor

3º colocado na categoria BUFÊ DE FESTA



Desde 1970, cada evento é pensado como experiência sensorial: sabores únicos criam lembranças que permanecem na memória, aromas despertam afetos e a apresentação encanta pela sofisticação. Mais que servir, o bufê busca encantar, unindo originalidade, modernidade e rigor técnico. O resultado é um alto padrão de qualidade que faz da marca sinônimo de requinte e confiança há mais de cinco décadas.

Rua Marabá, 122, Santo Antônio. (31) 3526-3131 / (31) 99312-1345. Seg. a sex.: 8h/18h; sáb.: 9h/13h. @celiasouttomayor.

9h/18h30; sáb. e dom.: 8h30/12h30. @paodequeijocanastra.oficial.

Leia mais na pág. 118

PET CAFÉ

A proposta é beber um bom café e experimentar as delícias do cardápio enquanto interage com gatinhos e cachorrinhos. A casa oferece opções de café da manhã, brunch, almoço e happy hour. No cardápio, os "Cãombos especiais" fazem referência aos pets, com nomes como Gato de Botas, Cachorro Caramelo e Sete Vidas. Um dos destaques é o waffle de pão de queijo com goiabada cremosa. Há pelo menos dez opções de sobremesas. Rua Sergipe, 1187, Savassi, (31) 98425-0092. Dom. a sáb.: 10h/19h. @petcafebh.

QUIXOTE LIVRARIA E CAFÉ

Com mais de 20 anos de funcionamento, a casa reúne uma ampla variedade de livros, de editoras independentes e artesanais a grandes publicações, e uma carta de cafés expressos e filtrados, além de diferentes tipos de cappuccino. O espaço conta com mesas ao ar livre e uma charmosa lojinha. No cardápio, doces, sucos e salgados, com destaque para as empadas. Rua Fernandes Tourinho, 274, Savassi, (31) 3227-3077 / (31) 98676-1007. Seg. a sex.: 9h/19h; sáb.: 9h/14h. @quixotelivraria.

R. DO JASMIM

A confeitaria Luciana Castro assina os bolos decorados da cafeteria. Entre as bebidas, há cafés especiais, vinhos, cervejas artesanais e drinques.

Os destaques são o bolo Ágora (de iogurte com mirtilos, limão-siciliano e delicado creme de limão) e o de chocolate, feito com blend de duas massas e recheio de ganache. Às quintas e sextas, o ambiente ganha música ao vivo com apresentações de jazz e chorinho. Rua Carangola, 446, Santo Antônio, (31) 9847-3444. Ter. a sáb.: 15h/22h. @ruadojasmim. SÁ MARINA No ateliê Sá Marina, no Santo Antônio, a confeitaria Marina Mendes une técnicas francesas e sabores brasileiros em criações como a torta de cupuaçu com castanha-do-Pará. A produção é artesanal, sob encomenda, com combinações criativas que destacam ingredientes como pequi, cumaru e cajá. Encomendas: (31) 98430-6874. Seg. a sex.: 9h/18h; sáb.: 9h/12h. @samarina.br

SOUL DE QUEIJO

Uma receita de família passada por quatro gerações dá vida ao pão de queijo da casa, nas versões salgado ou doce, todos com 40% de queijo na massa. Além da tradicional iguaria mineira, há opções como bubble cheese, saladas e cheesecake. Ideal para o café da manhã, brunch ou lanche da tarde. Rua Antônio de Albuquerque, 892, Savassi, (31) 9561-1761. Seg. a sáb.: 8h/20h30. @souldequeijo.

STERNA CAFÉ

Com uma bela vista da cidade, o Sterna Café do Estoril integra uma rede com mais de 85 franquias espalhadas pelo país. A casa trabalha com diversos métodos de extração de café. No cardápio,

LANCHES E GULOSEIMAS

Fotos: Pádua de Carvalho

Mocca Coffee & Meals

2º colocado na categoria CAFETERIA



Especialista em cafés gourmets, o Mocca Coffee & Meals une grãos da variedade Catiguá a um cardápio de lanches e almoço executivo, em ambiente aconchegante. Pão de queijo recheado com queijo mineiro e goiabada, ciabatta na chapa, tostex e croissants recheados estão entre as opções, além do café extraído por métodos como o cold brew. A casa, comandada por **Daniel Libânio** e **Karini Reis**, se prepara para dobrar a capacidade em Nova Lima com um novo espaço de eventos: 200 metros quadrados adicionais, palco, bar e quatro banheiros, que permitirão receber até 400 pessoas em celebrações únicas. **Al. do Ingá, 16, Vila da Serra, Nova Lima. Dom. a sáb.: 8h/20h. BH Shopping, BR-356, 3049, Belvedere. Seg. a sáb.: 10/22h; dom.: 12h/20h. Diamond Mall, Av. Olegário Maciel, 1600. Seg. a sáb.: 10/22h; dom.: 12h/20h. (31) 3656-7404 / (31) 97168-3860. @moccacoffeebrasil.**



além de grãos especiais, o cliente encontra cafés gelados, brunch, refeições, lanches e sobremesas. Rua Desembargador Edésio Fernandes, 144, Estoril. (31) 97248-4374. Seg. a dom.: 9h/20h. @sternacafebh.

ULURU CAFÉ

Av. Afonso Pena, 2.925, Funcionários, (31) 98385-0104. Seg. a sex.: 7h30/20h; sáb. e dom.: 8h/18. Pátio



Savassi, Av. do Contorno, 6061, 2º piso, Savassi. Seg. a dom.: 10h/22h. @uluru.cafe.

Leia mais na pág. 104

ZUZUNELY

É uma cafeteria onde os clientes se sentem em casa para saborear receitas com gostinho de comida de vó. O menu à la carte é elaborado pela chef Bruna Haddad e traz preparações da padaria artesanal, com características

tostadas. No cardápio, destaque para o consagrado waffle de pão de queijo, iogurte com frutas frescas, pratos com ovos e frios selecionados, além de bolos e quitandas tradicionais. Para quem prefere uma refeição mais substancial, há também opções ideais para o almoço. Rua Araguari, 1000, Santo Agostinho, (31) 97190-2436. Qua. a dom.: 8h30/15h. @zuzunely_.

LANCHES E GULOSEIMAS

CHOCOLATERIA / DOCERIA

AMBAR

O nome desta chocolateria, comandada pelas sócias Helena Avelar e Renata Penido, vem da junção de amêndoas ("Am") e barra ("Bar"). A empresa segue o conceito bean to bar, ou seja, produz seu próprio chocolate desde o grão. Todos os doces são personalizados e exclusivos, sendo algumas das iguarias, inclusive, pintadas à mão. Além das vendas na loja, a fábrica aceita encomendas e conta com um catálogo especial para casamentos. Rua Bernardo Guimarães, 229, Funcionários, (31) 98302-9549. Seg. a sex.: 9h/18h; sáb.: 9h/14h. @ambarchocolate.

BOLO NOSSO

Fundada em 2014, a casa se apresenta como a primeira loja de bolos caseiros de Belo Horizonte. Por lá, é possível encontrar uma variedade de sabores, que vão dos tradicionais bolo de cenoura e chocolate até combinações como bolo de milho com requeijão, laranja e outras frutas. A doceria também oferece opções sem lactose, bolos no pote, para festas e brownies. Rua Montes Claros, 199, Carmo Sion, (31) 3586-0083 / (31) 99619-4088. Seg. a qui.: 9h30h/17h; sex.: 9h30/17h30; sáb.: 9h/13h. @bolonosso.

BOLOS DE JULIETA

Inspirada no filme Cartas para Julieta, a Bolos de Julieta é uma confeitaria afetiva comandada por Lara Tassis. Com ambiente intimista, o espaço oferece diversos sabores de bolo em fatias, como chocolate com caramelo salgado, queijo com goiabada e leite Ninho com geleia de morango. Entre os itens mais pedidos estão o bolo de banana na chapa com doce de leite e sorvete. Aos finais de semana, a casa serve café da manhã e aceita encomendas de bolos festivos. Rua Expedicionário Paulo de Oliveira, 10, São Luís, (31) 98121-9356. Ter. e qua.: 13h/19h; qui. e sex.: 13h/22h; sáb. e dom.: 9h/12h e 12h30/22h. @bolosdejulieta.

Inter Café

3º colocado na categoria CAFETERIA



A casa serve cafés em diferentes métodos de preparo, pães de fermentação natural, sanduíches, massas, saladas e doces. Criado como espaço para colaboradores do banco, expandiu-se ao público externo e chegou até ao Parque Ibirapuera, em São Paulo. O sanduíche de iscas de filé mignon na ciabatta, com queijo canastra e cebola caramelizada vem acompanhado de batata chips ou salada.

Av. Barbacena, 1.219, Santo Agostinho. Seg. a sex.: 7h30/18h. Mais 5 endereços. @intercafe.

CONFISERIE BY CYNTHIA GÉO

Os doces assinados pela chef Cynthia Géó são feitos exclusivamente com chocolate belga. Os bolos variam entre sabores como Bem-Casado, Leite Ninho com Nutella e tangerina, entre muitos outros. Para presentear, há sugestões como caixas com pães de mel, cookies recheados com Ovomaltine, paçocas glaçadas no chocolate e o irresistível rocambolo de brigadeiro branco com geleia de frutas vermelhas. Rua Bernardo Figueiredo, 220, Serra, (31) 99618-5631 / (31) 3297-8976. Seg. a sex.: 9h/18h; sáb. 9h/13h. @confiseriebycynthiageo.

DEGRYSE CHOCOLATES

A loja leva o sobrenome da família fundadora. Criada em 1998, a chocolateria traz um pouco de Bruges, na Bélgica, para Belo Horizonte, mas imprime um toque mineiro em suas opções de bolos, pudins, biscoitos, pães de mel e bombons. Toda a produção é artesanal, e a loja oferece diversas opções de cestas de presentes personalizadas. Rua Cláudio Manoel, 489, Funcionários, (31) 9751-5888. Seg.: 12h/18h; ter. a sex.: 9h/18h; sáb.: 9h/14h. @degryse_chocolates.

DOCES DE PORTUGAL

Fundada em 1989, a Doces de Portugal apresenta o melhor da confeitaria conventual portuguesa em Belo Horizonte. Nas prateleiras, brilham especialidades como o Toucinho do Céu, preparado com amêndoas, o clássico Pastel de Nata, além de quindins e o Travesseiro de

Sintra. Rua Santa Rita Durão, 949, Funcionários, (31) 3261-5772. Seg. a sáb.: 9h30/20h; dom.: 10h/19h. @docesdeportugal. Mais 5 endereços.

ESPETACULAR DOCERIA

Rua Grão Pará, 629, Santa Efigênia, (31) 2535-0790 / (31) 98888-0790. Seg.: 11h/19h; ter. e qua.: 10h/19h; qui. e sex. 10h/20h; sáb. 9h/18h. @espetacular_doceria.

Leia mais na pág. 106



FLÁVIA NOGUEIRA CONFEITARIA

Especializada em bolos artísticos e doces finos, a confeitaria oferece um menu variado que vai de cookies, tortinhas, bombons e brownies até opções salgadas, como croissants, pão de queijo recheado e sanduíches. Entre as tortas mais queridas estão a cheesecake de frutas vermelhas e a Três Amores, com chocolate ao leite, meio amargo e branco. A casa aceita encomendas de bolos e bombons festivos, além de contar com um catálogo de presentes personalizados. Av. Dom João VI, 1741, Palmeiras, (31) 98402-7602. Seg. a dom.: 9h/20h. @flavianogueiraconfeitaria.

FOFÍSSIMO BOLOS

Com a proposta de resgatar os sabores da culinária afetiva, a casa tem um cardápio repleto de delícias como bolos caseiros, personalizados, bombons, ovos recheados e musses. O destaque fica por conta do bolo de caramelo, baunilha e chocolate. É possível fazer encomendas para

O Granulado

3º colocado na categoria CHOCOLATERIA/DOCERIA



O menu reúne tortas, bolos, brownies, cookies, brigadeiros e uma variedade de outras iguarias. A casa também oferece cestas e kits de doces ideais para presentear. Um dos destaques da casa são as tortas congeladas, como a de tiramisù na travessa, disponível nas versões clássica e de pistache.

Além das sobremesas, há opções salgadas, como sanduíches, croissants e pães de queijo.

Rua Orange, 67, São Pedro. (31) 99801-3396.

Seg. a sáb.: 9h/20h. @ogranulado.

festas, e há opções disponíveis para pronta entrega. Av. Bandeirantes, 1350, Mangabeiras, (31) 3267-2080 / 9992-4489. Seg. a sáb.: 9h/18h. @fofissimobolos. Mais 4 endereços.

FRAU BONDAN

Marca mineira fundada em 2002, tem como destaques o pé de moleque coberto com chocolate e o Horoscolate, um conjunto com 12 moedas de chocolate, cada uma representando um signo do Zodíaco. Outro sucesso é a Save the Day,

uma tortinha de chocolate com brigadeiro. Os doces são caseiros, e as embalagens pintadas à mão. Av. Augusto de Lima, 744, Mercado Central, Centro, (31) 99246-026. Seg. a sáb.: 9h/18h; dom.: 8h/13h. Mais 3 endereços. @fraubondan.

ISABELA FRANCO GASTRONOMIA

Com ambiente acolhedor e cardápio autoral, o local oferece café da manhã colonial nos fins de semana, com pães, bolos e doces variados. A casa é especializada

em eventos reservados, como aniversários, celebrações pós-civil, casamentos intimistas e encontros corporativos. Também realiza bolos personalizados sob encomenda. Av. Portugal, 4.325, Pampulha, (31) 98380-4440. Ter. a sex.: 11h30/20h; sáb. e dom.: 8h/16h. @isabelafrancogastronomia.

LALKA

Produzindo chocolates e balas desde 1925, foi a primeira fábrica do gênero em Belo Horizonte. A história começou em Petrópolis (RJ), com uma pequena produção semiartesanal de balas e caramelos. Entre os itens mais populares estão as tradicionais balas azedinhas, envoltas em açúcar cristal. Av. do Contorno, 1.875, Floresta, (31) 3222-5439. Seg. a sáb.: 9h/19h; dom.: 10h/18h. @lalka_oficial. Mais 2 endereços.

LAROCHE PÂTISSERIE CRÊPERIE

Confeitaria de inspiração francesa, onde é possível degustar crepes, macarons, mil-folhas, fraiser, entremets e vinhos. Com opções

*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

Fotos: Paulo Márcio

Fany Bombons

2º colocado na categoria CHOCOLATERIA/DOCERIA



Como é gostosa a vida ao olhar as vitrines das três lojas da Fany Bombons, que há 42 anos cumpre bem o papel de adoçar o paladar dos mineiros, com suas tortas, brigadeiros e sobremesas variadas. A casa, fundada em 1983, pelo casal Fany e o saudoso Moysés Balabram, hoje é comandada pelo filho, **Ari**, e a mulher dele, **Ana Luíza**, além da sempre presente dona **Fany Balabram**. Este ano a festa é pelos 30 anos no Ponteio, shopping inaugurado em 1995 e o cardápio tem deliciosas novidades, como as tortas **Fany-Moysés** – “em homenagem a meus pais”, conta Ari –, que leva queijo cremoso e goiabada, e a Cookie, com recheio de brigadeiro cremoso, nas versões inteiras ou em fatias. Há também os quebra-quebra em vários sabores (lascas de chocolate ao leite, laranja cristalizada e cacau, por exemplo) e os crespinhos, que também surgem em quatro opções diferentes. Experimente o de chocolate branco com frutas vermelhas e hibisco. O pacote com cerca de 80 g custa em média R\$ 50. A vida é bela! **Rua Pium-i, 1.636, Sion. (31) 3227-2445. Seg. a sáb.: 10h/19h; dom. e fer.: 10h/18h. Ponteio Lar Shopping, BR356, 2500, Santa Lúcia. Seg. a sáb.: 10h/22h. Dom e fer.: 12h/20h. Pátio Savassi, Av. Contorno, 6061. Seg. a sáb.: 10h/22h. Dom. e fer.: 10h/21h. @fanybombons.**



também para vegetarianos, o destaque da casa é o clássico crême brûlée. Rua Sergipe, 1.143, Savassi, (31) 3567-2199 / (31) 9304-4271. Ter. a sáb.: 11h30/16h. @larochesavassi.

LÍDICE PERES PÂTISSERIE

Desde 2015, a confeitaria de inspiração francesa serve macarons,

croissants, pains au chocolat e biscoitos amanteigados. A pavlova de frutas vermelhas é um dos carros-chefes: feita com base de merengue, é banhada em chocolate branco belga e recheada com bavarose de fava de baunilha, calda de frutas vermelhas e uma seleção de morango, mirtilo, amora e cereja em calda. A casa é pioneira na

produção de entremets em BH Rua Grão Mogol, 872, loja 2, Sion, (31) 98362-1920. Ter. a sex.: 11h/18h; sáb. e dom.: 12h/16h. @lidiceperes.

LINDT

A tradicional marca suíça de chocolates trabalha com um blend exclusivo de grãos de cacau premium. Foi Rodolphe Lindt quem

LANCHES E GULOSEIMAS

desenvolveu, em 1880, o processo de conchagem, técnica que transforma o chocolate em uma massa macia e aveludada ao incorporar a manteiga de cacau. BH Shopping, BR-356, 3.049, Piso Ouro Preto, loja 24, (31) 3032-0900 / (31) 2516-5204. Seg. a sáb.: 10h/22h; dom.: 12h/20h. @lindt_brasil. Mais 3 endereços.

L'OR NOIR CHOCOLATERIE

Especializada em chocolateria, a L'or Noir trabalha exclusivamente com chocolate belga. A loja oferece bombons, trufas, ovos recheados e outras delícias. Um dos diferenciais é o serviço de chocolates personalizados, no qual o cliente escolhe a arte da embalagem, ideal para presentes especiais e lembranças afetivas. Rua Rodrigues Caldas, 178, Santo Agostinho, (31) 3372-0944 / (31) 99134-0470. Seg. a sex.: 9h/19h; sáb.: 9h/14h30. @lornoirchocolaterie.

MOLE ANTONELLIANA

Criada em 1976, a confeitaria tem cardápio inspirado na tradição italiana. A cozinha fabrica de maneira artesanal tortas, doces e petit fours. Entre os destaques, estão a Torteletta de Morango e o Nido, uma casquinha de biscoito recheada com creme de chocolate, manteiga e baunilha. As tortas e os Petit Fours compõem um menu refinado e cheio de sabor. Av. João Pinheiro, 156, Centro, (31) 3224-1342. Seg. a sex.: 8h/18h; sáb.: 9h/14h. Casa Fiat de Cultura. Praça da Liberdade, 10, Funcionários, (31) 3654-1032. Ter. a sex.: 12h/20h; sáb. e dom.: 11h/18h. @moleantonelliana.

CONFEITARIA E SALGADOS

A PASTELÂNDIA

Inaugurado em 1965, o espaço é conhecido por sua variedade de pastéis. Além dos sabores tradicionais, oferece combinações inusitadas, como pequi com carne de sol e queijo Canastra. Para acompanhar, o clássico caldo de cana é indispensável. Av. Afonso Pena, 1.110, lojas 5 e 6, Centro, (31) 3213-9017. Seg. a sex.: 7h/18h45; dom.:

Marília De Dirceu Pastelaria

2º colocado na categoria CONFEITARIA E SALGADOS



Fundada em 1992, a casa conta com uma fábrica própria para a produção dos itens. O cardápio inclui uma grande variedade de pastéis com recheios criativos, como queijo canastra com goiabada e carne-seca com abóbora. Também há coxinhas, empadas, croissants, tortas salgadas, pães de queijo, quiches, quibes e sanduíches. Na confeitaria, destaque para tortas, bolos, bombons e doces. Rua Marília de Dirceu, 70, Lourdes. (31) 3335-2700 / (31)99508-8225. Seg. a sáb.: 9h/20h; dom.: 10h/20h. @pastelariamariliadedirceu.

7h/14h. @pastelandiabh. Mais 20 endereços.

ARÁBICA LANCHONETE

Aberto em 2016 por dois irmãos refugiados sírios, Abboud e Ahed, o misto de restaurante e lanchonete apresenta a autêntica culinária árabe. Oferece pratos, sanduíches, saladas, pastas e doces típicos. Entre os salgados, a kafta é um dos destaques. Nos doces, brilha o halawi. Av. Brasil, 738, Santa Efigênia, (31) 97591-5919. Seg. a sex.: 9h/19h; sáb.: 9h/15h. R. Itajubá, 420, Floresta. Seg. a sex.: 9h/19h; sáb.: 9h/15h. @arabica.lanchonete.

ASSIM, DOCE

A chef Priscilla Santos faz de seu menu uma ode à memória gastronômica. Os destaques são as empadas, tortas, quiches, bolos caseiros e doces, todos produzidos de forma artesanal. O espaço também tem infraestrutura completa para eventos e com galeria de arte para exposição de artistas locais. R. Padre Rolim, 100, Santa Efigênia, (31) 99394-1377 / (31) 3370-0994. Seg. a sex.: 8h/18h. @assimdoce.

AVELLAN CONFEITARIA

Fundado em 1990 por Magda Gazzinelli, o local conta com um cardápio amplo. Entre os salgados, pastéis fritos, coxinha, cigarrete, bolinho de bacalhau e quibe. Entre os doces, opções como bala delícia, pão de mel, palha italiana, amanteigados de limão-siciliano e canela, brownie e suspiros. Também oferece lanches leves, como omeletes e sanduíches. Av. Bernardo Monteiro,

1.542, Funcionários, (31) 3222-9272 / (31) 98414-0179. Ter. a dom.: 17h/23h. @avellan_confeitaria.

BENÍ KEBAB

Inspirado na comida árabe servida na Espanha e com toques da culinária mineira, o restaurante aposta em kebabs, quibes, sanduíches, falafel vegano e drinques autorais. Com diversas opções de recheios, o cliente pode montar seu próprio kebab. Av. do Contorno, 6.425, São Pedro, (31) 97266-1318 / (31) 8808-7630. Seg. a dom.: 17h/23h. @benikebab.

BOCA DO FORNO

Rua André Cavalcanti, 571, Gutierrez. (31) 3334-6377. Seg. a dom.: 8h30/21h. Mais 14 endereços. @bocadoforno.



Leia mais na pág. 108

DE-LÁ

Com empório e serviço de café da manhã, almoço e café da tarde, o espaço tem como destaque os sabores do interior de Minas. Oferece queijos artesanais, embutidos, doces, geleias, compotas, quitandas, biscoitos, azeites, temperos e uma seleção variada de produtos artesanais. Rua Santa Rita Durão, 919, Savassi, (31) 3225-6347 / (31) 99730-0950. Seg. a sex.: 9h/18h; sáb.: 9h/14h. @emporiodelabh.

DOCE DOCÊ

Fundada em 1973, a Doce Docê marcou época na capital mineira entre as décadas de 1970 e 1990

LANCHES E GULOSEIMAS

Fotos: Pádua de Carvalho

Fofo de Belas

3º colocado na categoria CONFEITARIA E SALGADOS



Inspirado no doce que batiza a casa e é tradicional na Europa, a padaria e confeitaria Fofo de Belas oferece uma experiência gastronômica de dar água na boca. Quem chega para o brunch encontra um cardápio que transita entre a França e Minas Gerais. O croissant na chapa com requeijão de barra é um bom exemplo dessa união. Entre as opções mais autorais, o Pão do Dia com cogumelos frescos salteados, queijo Emmental e crispy de couve é sucesso, assim como a versão com brie, presunto parma e compota de damasco produzida ali mesmo, destaca o sócio **Jopa Machado**. As bebidas acompanham o clima descontraído, indo dos cafés como o cappuccino aos sucos e smoothies. Quem prefere um toque mais festivo encontra vinhos e drinks clássicos.

Rua Marília de Dirceu, 48, Lourdes. (31) 98207-3003.

Seg. a sáb.: 8h/21h; dom.: 8h/19h. @fodefobelas.



graças à sua icônica coxinha com Catupiry. Reaberta em 2017, a casa preserva o clima nostálgico da antiga confeitaria. Além da coxinha, o cardápio oferece salgados, tortas, sobremesas, bebidas, bombons e doces variados. Rua Ministro Orozimbo Nonato, 215, loja 4, Vila da Serra, Nova Lima, (31) 3262-2132 / (31) 98853-7973. Seg. a sáb.: 8h/20h. @doceadocebh.

DONA TORTA

Sob o comando do chef Dudu Pônzio, a casa oferece tortas em três tamanhos (pequeno, médio e

grande) e sabores como caramelo com castanhas-do-pará, caramelo com nozes, chocolate, maçã verde e musse de limão. O cardápio inclui ainda doninhas, quindim, biscoitos amanteigados, pralinê de amendoim e outros doces. Rua Bernardo Guimarães, 1020, lj 13, Funcionários, (31) 97107-4922. Seg. a sex.: 9h30/18h30; sáb: 9h30/13h. @donatortabh.

EDDIE LADO B

Lado B da hamburgueria Eddie Fine Burgers, a casa é especializada na produção artesanal de pães e

massas de padaria, com sabores que variam a cada mês. O sanduíche de ciabatta é um dos destaques do cardápio, que também inclui cervejas artesanais, drinques e vinhos. Rua 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 em culinária libanesa e produtos árabes. A casa oferece uma grande variedade de pratos artesanais, como babaganoush, ▶

Vianney

SOMOS FINALISTAS EM 3 CATEGORIAS NA

ENCONTRO GASTRÔ 2025

Melhor **PADARIA**, Melhor **BRUNCH** e Melhor **PÃO DE QUEIJO**



Um só coração, todos juntos por apenas um sonho: levar até a casa de milhares de famílias os melhores produtos preparados artesanalmente. Celebramos com gratidão por chegarmos à final em 3 categorias na Encontro Gastrô 2025. Agradecemos a todos que votaram, aos jurados que nos reconheceram e a cada cliente que faz parte dessa história.

📍 Rua Aimorés, 200 - Funcionários - BH

📱 @padariavianney

🌐 www.padariavianney.com.br

LANCHES E GULOSEIMAS

Fotos: Pádua de Carvalho

Lullo Gelato

2º colocado na categoria GELATERIA/SORVETERIA



Desde 2015 a Lullo Gelato vem conquistando BH unindo a técnica italiana e o acolhimento mineiro a gelatos frescos, livres de conservantes, aromatizantes e gordura trans. Hoje, com cinco unidades espalhadas pela cidade, duas delas inauguradas este ano no Botânico Shopping e no Pátio Savassi, a marca mantém o padrão de qualidade com matérias-primas selecionadas. O cardápio varia conforme o tamanho de cada loja e chega a oferecer 25 opções de sabores. Entre os queridinhos estão o Conquistador, um creme de chocolate com avelãs crocantes que lembra o famoso Ferrero Rocher e o Estupendo feito com pistaches crocantes com frutas vermelhas e chocolate branco. Já o sabor Toalha Felpuda, foi inspirado no bolo de coco gelado da infância da fundadora, **Cristiane Temporão (na foto com o marido e sócio, José Otto)**. Isso sem falar na famosa casquinha artesanal recheada com chocolate belga e avelã. Rua Antônio de Albuquerque, 617, Savassi, (31) 99517-4718 / (31) 3656-0625. Seg. a dom.: 9h30h/22h. Mais 4 endereços. @lullogelato.



esfiha, tabule, salada marroquina, coalhada e falafel. O campeão de pedidos é o quibe. Há também opções de pratos prontos para viagem. Av. Augusto de Lima, 744, loja 33, Centro, (31) 99785-9116. Seg. a sex.: 8h/18h; sáb.: 8h/17h; dom.: 8h/13h. @emporioarabedahana.

EMPÓRIO BEIRUTE

Especializado em culinária árabe, o restaurante serve almoço à la carte com inspiração no Oriente Médio, além de contar com bufê self-service durante a semana. Entre os

destaques estão o quibe artesanal, o beirute (sanduíche típico com carne e condimentos), pastas como homus e babaganoush, além de receitas com queijo Canastra. A casa também vende acompanhamentos, pastas e produtos congelados de fabricação própria. Av. Prudente de Moraes, 44, Cidade Jardim, (31) 99797-5752. Seg. a sex.: 7h/19h30. @emporiodebeirute.

EMPÓRIO EST! EST!! EST!!!

Café e empório com produtos tipicamente italianos, o espaço oferece biscoitos e sanduíches daquele país, cannolis, molhos e

massas. O cardápio também inclui receitas mineiras, como sanduíches de pão de queijo. Possui adega própria e bebidas diversas, como cafés, sucos e cervejas. Aos sábados e domingos, serve brunch com pães, bolos, pães de queijo, geleias, antepastos, embutidos e mais. Rua Bernardo Guimarães, 82, Funcionários, (31) 2535-5852. Seg. a sex.: 8h/20h; sáb. e dom.: 9h/16h. @estemporio.

EMPÓRIO FAZENDA DE MINAS

Tradicional em Belo Horizonte, o empório é especializado em comidas ▶

FORASTER BURGUER

DA ESQUINA AO PÓDIO

Fotos: Divulgação

Nascida há apenas três anos em uma pequena loja no Cidade Nova, hamburgueria ganha um novo e espaçoso endereço após projeção nacional em festival

O que começou em 2022 como uma pequena loja de esquina no bairro Cidade Nova, em Belo Horizonte, hoje figura entre os nomes mais respeitados da cena gastronômica nacional. A Foraster Burger consolidou-se com uma proposta clara: ousadia nas criações, valorização de insumos de qualidade e parcerias com pequenos produtores locais.

A estratégia deu resultado. Em 2024, a hamburgueria conquistou projeção nacional ao vencer o 3º lugar no Burger Fest, o maior festival de hambúrguer do país, com o sanduíche "1993 – Os Últimos Fora da Lei". Elaborado pelo chef Elitton Santos, o sanduíche combina pão de brioche, blend bovino, queijo Canastra meia cura, cebola caramelizada no conhaque com toque de balsâmico, coração de alcachofra no azeite de oliva e finalização com maionese trufada e relish. A criação, de inspiração italiana, destacou-se pela harmonia e sofisticação.

Na mesma edição do festival, a casa também conquistou o 3º lugar na categoria entradas com o bolinho de cupim recheado com mussarela, empanado em panko, servido sobre creme de abóbora com gengibre e finalizado com farofa de bacon.

Mas o cardápio da Foraster vai além das premiações. Entre os destaques, está o hambúrguer "1965 – Por uns Dólares a Mais", que ganhou menção especial por sua maionese caseira de alho defumado, cebola caramelizada no conhaque e um delicioso pão australiano, e o "1968 – Três Homens em Conflito", pelo seu queijo gorgonzola, queijo mascarpone e farofa de nozes. Os acompanhamentos também recebem atenção: das batatas chips aos bolinhos de costela, tudo é preparado pela própria equipe ou com produtos vindos de produtores locais.

A sócia Marcia Paula resume o espírito da casa: "O nosso hambúrguer nunca é só um hambúrguer. É afeto, é encontro, uma boa conversa. Queremos despertar o sensorial e as melhores memórias em quem chega aqui."

Em julho de 2025, após o sucesso e o espaço inicial já não comportar o público fiel, a Foraster ganhou um



A nova Foraster Burger é maior e ocupa uma charmosa construção do final da década de 1960, que carrega histórias e lembranças de outras épocas



"O nosso hambúrguer nunca é só um hambúrguer. É afeto, é encontro, uma boa conversa", diz a sócia Marcia Paula

novo endereço – ainda no bairro Cidade Nova, mas agora em um imóvel que reforça sua identidade afetiva. Entrar na nova casa da Foraster Burger é viver um encontro entre passado e presente.

O espaço ocupa uma charmosa construção do final da década de 1960, que carrega histórias e lembranças de outras épocas, hoje entrelaçadas ao aroma dos hambúrgueres premiados que colocaram a marca entre as melhores do Brasil.

Localizada na rua Dr. Júlio Otaviano Ferreira, 615, a Foraster recebe seus clientes em um ambiente maior, projetado para acolher sem perder o aconchego que marcou sua trajetória desde o início.

De esquina de bairro a referência gastronômica, a Foraster mostra como criatividade, rigor na escolha dos ingredientes e afeto no atendimento podem transformar um hambúrguer em uma experiência memorável.

FORASTER BURGER

Rua Dr. Júlio Otaviano Ferreira, 615, Cidade Nova - Contato (31) 3146-6776

 @forasterburger

LANCHES E GULOSEIMAS

e produtos do interior de Minas Gerais. Além de quitandas, doces, queijos e temperos, a casa oferece vinhos, azeites, petiscos, peças de artesanato e até uma feira de produtos orgânicos. Rua Santa Rita Durão, 941, Funcionários, (31) 3656-8240 / (31) 98346-3946. Seg. a sex.: 9h/19h; sáb. e dom.: 9h/14h. @fazendademinas.

FRANCETTE BH

As galettes, famosos crepes salgados franceses, são preparadas com farinha de sarraceno, sem glúten, com textura fina e delicada. Entre as versões salgadas, destaca-se a La Bretonne, recheada com queijo gruyère, mussarela, presunto, ovo estrelado, bacon picadinho e cebolinha. A casa, comandada pela chef Silvana Watel, serve brunch e almoço. Rua Alagoas, 756, Funcionários, (31) 99631-1447. Seg.: 11h/20h; ter. a sáb.: 9h30/20h30; dom.: 09h30/14h30. @francettebh.

MÁRCIO BRITO CONFEITARIA

Um espaço aconchegante, com clima ideal para uma pausa doce no dia. A casa oferece bolos variados, incluindo gelados, e doces artesanais, que equilibram suavidade, sabor e sofisticação. O cardápio leva a assinatura do confeitiro Márcio Brito. Rua Nancy de Vasconcelos Gomes, 215, Sagrada Família. (31) 99466-0697. Qua. a dom.: 10h/18h. @marciobritoconfeitaria.

MOMO RESTAURANTE E CONFEITARIA

Inaugurada em 1989, a casa é especializada na produção de bolos, tortas, bombons e doces. Além dos serviços de confeitaria, oferece almoço self-service, cafeteria e lanchonete. Entre os itens mais vendidos estão a coxinha de frango com Catupiry, o risole de milho com catupiry e tortas Floresta Negra, brigadeiro e coco com abacaxi. Rua Pouso Alegre, 1.000, Floresta, (31) 3421-5020/ 98802-8767. Seg. a dom.: 9h/20h. @momoconfeitaria. Mais 3 endereços.

Bacio Di Latte

3º colocado na categoria GELATERIA/SORVETERIA



A franquia foi inaugurada em 2011, em São Paulo, pelos irmãos milaneses Edo e Gigi, e chegou a Belo Horizonte em 2016. A proposta é unir sabores clássicos e contemporâneos, sempre respeitando as tradições italianas. Um dos destaques é o sorvete de pistache, preparado com ingredientes importados diretamente da Sicília. A famosa casquinha Ciocchino é mergulhada em creme de avelã ou pistache, podendo ser finalizada com avelãs ou pistaches crocantes. Pátio Savassi, Av. do Contorno, 6.061, loja 241, São Pedro, (31) 3646-8840. Seg. a dom.: 10h/22h. @baciodialatte. Mais 6 endereços.

O LEGÍTIMO ROCAMBOLE DE LAGOA DOURADA

Com mais de 100 anos de tradição familiar, a marca chegou a Belo Horizonte em 2023, trazendo a autêntica receita do rocambole de Lagoa Dourada. São mais de 20 sabores do doce, como doce de leite, chocolate com morango, coco queimado e frutas vermelhas. A linha salgada inclui versões como o rocambole de queijo Canastra com goiabada. O cardápio também oferece bolos, tortas e salgados variados. Avenida do Contorno, 6739, Savassi, (31) 97187-3549. Seg. a sex.: 7h/20h; sáb.: 8h/20h; dom.: 08h/15h. @olegitimorocambole_.

ONIR

Bombons e macarrons finos pintados à mão vendidos em um charmoso imóvel tombado no Santo Antônio. A casa reúne sofisticação e criatividade em receitas que surpreendem pelo sabor e apresentação. Além dos doces carro-chefe, o cardápio inclui bolo de mexerica com mirtilo, entremet de limão siciliano, kimcheese, sanduíche de cogumelos e outros. Rua Paulo Afonso, 194, Santo Antônio. (31) 98826-5778. Qua. a sex.: 12h/19h; sáb.: 9h/17h; dom.: 9h/15h. @onir.sweetgifts.

POCHÊ

Especializada na produção de pães artesanais com fermentação natural, a casa se destaca com opções como ciabatta, nó de cebola e baguete francesa. Na linha doce, chamam atenção o brioche, o pão

australiano e o pão miga. Há ainda versões de pães semi-folhados. Av. Alfredo Camarate, 539, São Luiz, (31) 98450-7684. Seg. a sex.: 9h/19h; sáb.: 8h/12h. @padaria.poche.

REI DO PASTEL

A pastelaria, aberta 24 horas, é conhecida pela variedade de sabores e combinações. Os destaques incluem o pastel clássico de queijo, o pastel de angu e os mini pastéis, ideais para acompanhar um chope. O espaço oferece mesas ao ar livre e área coberta. O tradicional caldo de cana é o par perfeito para pastéis recheados com carne, queijo ou frango. Av. do Contorno, 5.680, Funcionários, (31) 3658-3869/ 3221-8678. Seg. a sáb.: 24h. @reidopastellofficial. Mais 5 endereços.

REI DO PASTEL GOURMET

Com rodízio de pastéis todos os dias da semana, o cardápio oferece mais de 14 sabores, além de salgados, porções, doces, açaí, sucos, drinques e cervejas. Entre os mais pedidos estão os pastéis crocantes recheados com queijo Canastra e goiabada, carne-seca desfiada e versões vegetarianas. Av. Fleming, 272, Ouro Preto, (31) 99515-6781. Seg. a qui.: 17h/00h; sex.: 17h/01h; sáb.: 16h/01h; dom.: 16h/00h. @reidopastelbh.

ROÇA CAPITAL

Localizado no Mercado Central, o Roça Capital traz à capital mineira os sabores da cozinha do interior. O empório reúne uma ampla



*Há 25 anos
levando saúde,
bem estar e leveza
aos mineiros.*

Peça pelo
ifood



@maevabeaga

maëva[®]
leveza todos os dias

LANCHES E GULOSEIMAS

variedade de queijos e produtos artesanais. Entre as delícias, estão quitutes, geleias, doces, pastas, molhos e outros itens típicos de Minas. Os queijos mais procurados são o Serra dos Antas, Morro Azul, Canastra Mourinho e o requeijão com raspa. Av. Augusto de Lima, 744, loja 268, Mercado Central, Centro, (31) 98472-1890. Seg. a sáb.: 8h/18h; dom. e fer.: 8h/13h. @rocacapital.

SÍTIO SÍRIO GASTRONOMIA

ÁRABE Com cardápio variado de influência árabe, a casa oferece shawarma, sanduíches, pastas sírias, kafta, quibe, esfihas, falafel e pratos principais. Também se destaca pela oferta de doces típicos e pela praticidade das marmitas árabes congeladas. Todos os produtos seguem receitas caseiras tradicionais. Rua Paraíba, 1.378, loja 120, Funcionários, (31) 3654-4222. Seg. a sáb.: 11h/23h30. @sitiosirio.

CONFEITARIA REBOBINA

Sob o comando da chef Gabriela Arya, a cozinha propõe uma fusão entre a tradição mineira e a técnica francesa. No menu doce, há entremet de paçoca, mil-folhas de broa e cheesecake. Entre os salgados, ganham destaque a focaccia de pistache com mortadela, ovos turcos e homus com naan e confit. Aos sábados a casa oferece brunch e domingo tem cardápio sazonal. Rua Aimorés, 231, Funcionários, (31) 99159-8869. Qua. a sáb.: 8h30/18h; dom.: 8h30/16h. @confeitariarebobina.

GELATERIA / SORVETERIA

ALENTO SORVETES

ARTESANAIS Criada em 2015 pela mestre sorveteira Talita Viza, a casa oferece sabores originais, incluindo opções alcoólicas e sem açúcar. Todos os sorvetes são artesanais e preparados com ingredientes naturais. Entre os destaques do cardápio estão os sabores de manjeriço, castanha de caju e palha italiana. Rua Henrique Badaró Portugal, 143, Loja 55, Buritis, (31) 3785-9398 / 98821-7041. Seg. e sex.: 12h/10h; sáb. e dom.: 12h/21h. Av.

TT Burger

2º colocado na categoria HAMBÚRGUER/SANDUÍCHE



Assinado pelo chef Thomas Troisgros, o cardápio traz combinações que fogem do óbvio. Entre os destaques: o hambúrguer com blend Angus premium, queijo cheddar e molho T.T.; o de sobrecoxa de frango empanada com farinha panko, alface orgânica, pickles de cebola roxa agri-doce e ketchup de páprica; e o Oswaldo Aranha, que combina blend angus, pão de batata, ovo, alho frito, queijo meia cura e maionese de mostarda Dijon. Para os vegetarianos, a casa oferece um burger 100% vegetal, com tomate, alface orgânica, cebola roxa agri-doce e ketchup de páprica.

Rua Andaluzita, 13, Savassi, (31) 99963-7530.

Dom. a qui.: 12h/0h; sex. e sáb.: 12h/2h. @t.t.burger.

Olegário Maciel, 742, Centro. Qua. a sáb.: 12h/23h; dom.: 10h/18h. @alentosorvetes.

ALESSA GELATO & CAFFÈ

Sorveteria e cafeteria de conceito sofisticado, combinam a tradição italiana com ingredientes locais. Além dos gelados artesanais, o cardápio inclui sanduíches leves, cafés e sobremesas. Entre as receitas de destaque estão a Tramontana, com creme mesclado com doce de leite natural e micro cookies de chocolate, e o Tiramisù, preparado com mascarpone, licor de café e cacau. Rua São Paulo, 2.112, Lourdes, (31) 3657-2224. Seg.: 13h/21h; ter. a dom.: 13h/22h. Mais 3 endereços. @alessagelato.

EASY ICE

Com mais de duas décadas de atuação no mercado, a Easy Ice possui unidades espalhadas por toda a capital mineira e opera com três modernas fábricas. A marca se dedica à produção de sorvetes artesanais, açais, sobremesas e picolés, tanto tradicionais quanto recheados. Já foram criados mais de 200 sabores, entre eles o chocochip, o duplo caramelo salgado e o clássico queijo com goiabada. Rua Professor Moraes, 476, loja 2, Funcionários, (31) 983402997. Seg. a dom.: 11h/20h. Mais 6 endereços. @sorveteriaeasyice.

FIGIELLA GELATO

O cardápio é variado e contempla desde gelatos gourmet até bebidas

quentes, lanches, sobremesas e os tradicionais picolés no palito, como o Prestígio e o Snickers. Entre as sobremesas, merecem destaque o brownie e a torta de maçã. Rua Antônio de Albuquerque, 478, Savassi, (31) 3586-2123. Seg. a sáb.: 12h/22h; dom.: 12h/21h. @fiorellagelato.

GELATO BORELLI

Presente no Brasil desde 2013, a gelateria segue à risca as tradicionais receitas italianas. Todo o processo é artesanal, sem o uso de conservantes, e com matérias-primas de fabricação própria. Entre as opções, está o Cascão Artesanal, que traz duas bolas de gelato à escolha, acompanhadas de recheios como Nocciollito, Borella ou Borellito. Há também taças especiais, como a Cremino, uma combinação de gelato com creme de avelã exclusivo da marca. Rua Fernandes Tourinho, 515, Savassi. Mais 2 endereços. Seg. a dom.: 12h/21h30. @gelatoborelli.bh.

GOCCIA DI LATTE

Com ingredientes importados da Itália e produção totalmente artesanal, a casa oferece mais de 70 sabores de gelato, entre eles stracciatella, tiramisù, cheesecake e chocolate escocês. No cardápio, também há opções de cafés e doces, perfeitos para acompanhar o gelato. Av. Álvares Cabral, 1.039, Lourdes, (31) 98502-0953. Seg. a dom.: 11h/20h. Mais dois endereços. @gelateriagocciadi latte.

A PRIMEIRA GELATERIA ITALIANA DA CIDADE



LOURDES
Rua Marília de Dirceu, 161

MANGABEIRAS
Av. dos Bandeirantes 1725, Loja 5

VILA DA SERRA
Av. Oscar Niemeyer 1033, Loja 15

SAVASSI
Rua Lavras, 96

DIAMOND MALL
3º Piso

BH SHOPPING
4º Piso - Mariana

BELVEDERE
Meeting Shops - Rua Diciola da Horta, 61



@migarbageloteria

LANCHES E GULOSEIMAS

GUSTO MIO

Especializada em sorvetes artesanais de produção própria, a casa também oferece cafés, barras de chocolate artesanais e tortas elaboradas. Duas sugestões são a torta de Macadâmia Caramelizada, feita com bolo de baunilha, gelato de creme, recheio e cobertura de macadâmias caramelizadas com caramelo, e a torta Supremo de Pistache, que leva gelato de pistache, ganache do mesmo sabor e chantilly. Rua Dr. Júlio Otaviano Ferreira, 655, Cidade Nova. (31) 98581-4315. Ter. a sáb.: 12h/21h; dom.: 12h/20h. @gusto_mio.

INVENTIVA SORVETES

Em um ambiente colorido e acolhedor, a Inventiva oferece sorvetes artesanais feitos com leite retirado diretamente da fazenda dos proprietários. Todo o processo de produção é acompanhado de perto e utiliza frutas frescas e ingredientes selecionados. A casa também apresenta opções veganas, sem lactose e sem gordura. Entre os sabores, o mais vendido é o Pavê da Vovó, combinação de sorvetes de creme e chocolate, ambos à base de leite de coco, com biscoito champanhe. Rua Grão-Pará, 553, Santa Efigênia, (31) 99336-5747. Seg. a Sex.: 12h/20h; sáb.: 12h/18h; dom.: 12h/20h. @inventivasorvetes.

MI GARBA!

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

Leia mais na pág. 110



PICOLÉ DO AMADO

Inaugurada em 1965 por Amado José Vieira, na cidade de São João del-Rei, a sorveteria chegou a Belo Horizonte em 2017. Trabalha com picolés de fabricação própria, feitos com ingredientes naturais, sem glúten e sem conservantes. Entre os sabores estão abacate, coco, chocolate e pistache. Rua Albita,

Madero

2º colocado na categoria HAMBÚRGUER/SANDUÍCHE



Com mais de 250 unidades espalhadas pelo Brasil, a rede do chef Junior Durski, além de sanduíches, também serve carnes no prato. O pão crocante, que vai ao forno assim que o pedido é finalizado, é uma das marcas registradas da casa. O hambúrguer mais pedido é o clássico cheeseburger, feito com blend de fraldinha, picanha e bife de chorizo grelhado, acompanhado de cheddar, alface e maionese caseira.

BH Shopping, BR-356, 3049, Belvedere, (31) 2115-5050. Dom. a qui.: 11h45/22h30; sex. e sáb.: 11h45/23h. @maderobrasil. Mais 7 endereços.

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

SORVETERIA SÃO DOMINGOS

Com mais de 94 anos de tradição, essa sorveteria tem sua história entrelaçada à de Belo Horizonte. Os sorvetes são preparados de forma artesanal, com frutas colhidas na fazenda da família. O cardápio conta com mais de 200 sabores, com destaque para os tropicais, como jabuticaba e jaca. Av. Getúlio Vargas, 800, Savassi, (31) 3261-1720. Seg. a dom.: 10h/22h. @sorveteriasaodomingos.

THE SOFT ITALY

Produzidos diariamente, os gelatos desta rede são livres de conservantes, aromatizantes e corantes artificiais. O cardápio traz opções como Caramelo Salgado, o clássico Fior di Latte, o intenso Blend de Cacau e o Melhor Pistache do Mundo. Para quem possui restrições alimentares, há versões sem lactose e sem açúcar. Rua Gonçalves Dias, 2273, Lourdes. Ter. a dom.: 12h/19h30. @thesoftitaly.

UAIÊ SORVETES

Pedro Rodrigues comanda uma sorveteria artesanal que se destaca pela proposta de não usar conservantes. Entre os sabores que conquistam o público estão o Requeijão Moreno; o de canela, servido sobre uma broinha de fubá de canjica recheada com mingau de milho morninho; e o

de frutas vermelhas com limão e menta. Para os fãs de picolés, vale experimentar o azedinho de maracujá com leite de coco fresco, coberto com chocolate branco. Rua Padre Odorico, 78, São Pedro, (31) 97133-8911. Ter. a qua.: 12h/18h30; qui. e sex.: 12h/20h; sáb. e dom.: 13h/19h. @uaiesorvetes.

ZEFERINO

Localizada na efervescente Sapucaí, agora revitalizada, a Zeferino coloca a tecnologia italiana no preparo de sorvetes e os sabores de frutas brasileiras. O empreendimento pertence ao grupo Mansarda, que administra casas badaladas na capital mineira, como a Pizzaria Panorama, Babel, Botequim Sapucaí e outros. Vale lembrar que os sabores (que podem ser enriquecidos com toppings) mudam no cardápio. Entre os que costumam marcar presença, estão os de goiabada ou o de doce de leite, bem como os sabores veganos, como o de maracujá, um dos que mais têm saída no local. Rua Sapucaí, 527, Floresta. De seg. a sex. de 12h/22h. Sáb. e dom, 10h/22h. @zeferinosorveteria.

HAMBÚRGUER/SANDUÍCHE

2 B BLENDS

Especializada em hambúrgueres artesanais feitos com 100% de costela de angus, a casa tem como sócios Henrique Freitas Rodrigues Costa e Renato Mendes Teixeira. Um dos destaques do cardápio é o "Savage", pão brioche, ▶


*O melhor
pão de queijo
do mundo!*



*Feito com muito
queijo canastra*

Receita familiar



 @paodequeijocanastra.official

Rua Coronel José Benjamim 704 - Padre Eustáquio

Rua Rubens Caporali Ribeiro 836 - Buritis

31 99747-6211

LANCHES E GULOSEIMAS

Fotos: Pádua de Carvalho

Tinta La Vida

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



Um espaço criativo que une cafeteria e ateliê de cerâmica. Enquanto aprecia obras de arte, o cliente pode saborear pão de queijo, tradicional ou recheado, pão de batata recheado, dadinho de tapioca com goiabada e bacon crocante, tilápia empanada, iscas de frango, bolos, tortas e brownies. Dá para acompanhar as guloseimas com uma taça de vinho, segundo a proprietária **Danielle Siqueira**.
Meeting Shops. Rua Diciola Horta, 77, Belvedere, (31) 98842-5921.
Ter. a dom.: 10h/20h. @tintalavida.



carne de costela angus (160 g), mussarela chapeada, cebola-roxa chapeada, pepperoni, orégano e ketchup Heinz picante. Além dos sanduíches, o menu inclui entradinhas, drinques, milk-shakes, açais e sobremesas.
Rua Rio Madeira, 385, Riacho, Contagem, (31) 99352-9099. Ter. a dom.: 10h/23h59. @2bblends.

AMERICAN BULLS

A hamburgueria, que nasceu em uma garagem, hoje possui duas lojas físicas nos bairros Silveira e Santa Amélia. Em votação popular do Burger Fest, o sanduíche Gênesis foi eleito o melhor do Brasil. A receita leva pão

artesanal, ketchup de bacon e cebola caramelizada Heinz, blend de 160 g, queijo coalho selado com melado de cana, tomate confit, crispy de couve e maionese de chimichurri da casa. Rua Ilacir Pereira de Lima, 124, Silveira, (31) 99364-1158. Seg. a dom.: 18h30/23h30. @americanbullsbr.

ANCHOR BURGERS

Cardápio enxuto, mas com foco total em carne 100% angus: essa é a aposta do estabelecimento, que tem como destaque o hambúrguer que leva o nome da casa. A receita combina blend de angus, queijo emmental, maionese trufada e bacon. Para quem prefere frango, a

opção é o Louisiana Chicken Burger, feito com sobrecoxa desossada crocante, coleslaw, crispy de pele e molho barbecue. Já os que não consomem carne podem optar pelo burger de falafel, servido com maionese tzatziki, picles de pepino, alface, tomate e cebola roxa. Rua Viçosa, 121, São Pedro, (31) 2555-1208. Ter. a dom.: 11h/22h40h. @anchorburgers.

BM BURGUER

Especializada em sanduíches artesanais, a casa batiza seus lanches especiais com nomes de cidades e países. O Chicago vem com 150 gramas de hambúrguer,

pão caseiro com gergelim, maionese, queijo, alface e tomate. Já o sanduíche que homenageia a rua onde está localizada a hamburgueria leva 150 gramas de carne, cebola marinada no shoyu, maionese, alface e tomate. Para acompanhar, milkshakes nos sabores baunilha, chocolate ou doce de leite de Viçosa. Rua Flórida, 14, Sion, (31) 99110-5151. Seg. a sex.: 11h30/22h30; sáb.: 17h/23h30; dom.: 17h/22h. @bmburgers_bh.

BREIK BREIK

Instalada em Belo Horizonte desde 1978, a Breik Breik tem trailers espalhados por nove pontos da capital. Funcionando 24 horas por dia, todos os dias da semana, é parada certa no pré ou pós-balada, sendo um dos poucos lugares da cidade que atendem durante a madrugada. No cardápio, opções clássicas como cheeseburger, cheese bacon e cheese egg. Av. Afonso Pena, 3.328, Cruzeiro, (31) 3646-7139. Seg. a dom.: 24h. @breikbreik. Mais 8 endereços.

BURGER DO BÊ

Hamburgueria 100% artesanal, com carnes preparadas na grelha. Sob o comando de Stephane Oliveira, produz delícias como "Blue Caramel", feito com pão brioche, carne de 160 g grelhada na brasa, blue cheese, generosa fatia de bacon caramelizado no melaço de pimenta-biquinho, maionese aioli, cebola crispy e ketchup Heinz de cebola e bacon. Rua das Amendoeiras, 105, Marajó, (31) 99513-8039. Qua. e qui.: 18h30/23h; sex. e sáb.: 18h30/00h; dom.: 18h30/23h. @burgerdobe.

CJ'S BURGER, TREATS & FRIES

Especializada em hambúrgueres artesanais, a casa se destaca pela variedade: são mais de 20 opções no cardápio. O campeão de pedidos é o Double Bacon Smash Burger Artesanal, feito com pão tostado, dois smash burgers de 80g cada, duas fatias de minerican cheese (blend de queijos cheddar, Alagoa e Minas) e uma generosa porção de bacon crocante. O local é pet friendly. Av. do Contorno, 6026, Savassi, (31)

98223-3846. Seg. a qui.: 12h/22h; sex. e sáb.: 12h/00h; dom.: 12h/22h. @cjsburgerbh.

EDDIE FINE BURGERS

Rua da Bahia, 2.652, Lourdes. (31) 3282-4606. Seg. a dom.: 12h/22h. Mais 4 endereços. @eddiefineburgers.

Leia mais na pág. 112



FORASTER BURGUER

Os sanduíches da casa são feitos de forma artesanal e homenageiam filmes e seus anos de lançamento. Entre os nomes estão "2013 - Django Livre" e "1953 - Os Brutos Também Amam". Um dos campeões de pedidos é o "1993 - Os Últimos Fora da Lei", montado com pão brioche, blend bovino de 160g, queijo Canastra meia cura, cebola caramelizada no conhaque com toque de balsâmico, coração de alcachofra aromatizado com mel e azeite de oliva, e finalizado com maionese trufada. Ele foi eleito o 3º melhor sanduíche do Brasil, segundo ranking do Burger Fest. ▶

Café

EM TODOS OS MOMENTOS DO DIA

Casa nicolau
Máquinas Para Espresso e Café

Vários tipos de café e a mais exclusiva linha de máquinas para residências e empresas. Disponíveis para venda, aluguel e comodato.

AD



www.casanicolau.com.br
@ casanicolau

LANCHES E GULOSEIMAS

Rua Dr. Júlio Otaviano Ferreira, 883, Cidade Nova, (31) 3146-6776. Ter. a sáb.: 17h33/22h33; dom.: 17h33/21h59. @forasterburger.

FRAT MELT HOUSE

O Egg Bacon é montado com pão de brioche, hambúrguer de 160g, fatias de cheddar, bacon e ovo. Já o Little Chicken traz pão de brioche, frango empanado com queijo canastra, maionese verde, bacon, alface, tomate e cebola roxa. De sobremesa, o destaque é o Sweet Melt, feito com Nutella empanada, creme de leite Ninho, morango e castanha de caju triturada, servido no pão de brioche. Av. Miguel Perrela, 440, Castelo, (31) 3016-3219. Ter. a dom.: 11h/23h30. @fratmeltthouse.

GARAGEM

Um dos destaques da hamburgueria comandada por Hector Raphael é o Maverick: pão brioche, hambúrguer de 170 g, molho especial da casa, muçarela, Catupiry, orégano, lombinho canadense e molho pomodoro com ketchup de cebola caramelizada e bacon. Rua Capim Branco, 354, Vista Alegre, (31) 97560-4221. Seg. a qui.: 18h30/23h30; sex. a dom.: 18h30/0h. @garagemburgerbh.

JAMES BURGER

Cada hambúrguer da casa homenageia uma personalidade chamada James, real ou fictícia. Entre os mais pedidos estão o James Joyce (burger de 180g, molho barbecue, alface e cheddar), James Bond (burger de 180g, fatia de cheddar, alface, creme de cheddar com cebola e bacon) e James Paul McCartney (burger de champignon, ketchup especial, cebolas marinadas no molho barbecue, alface e tomate fresco). A casa também oferece cascatas de cheddar e de chocolate. Rua Sergipe, 1.093, Funcionários. (31) 99299-1800. Ter. a qui.: 18h/23h; sex. e sáb.: 18h/00h20; dom.: 18h/23h. @jamesburgerbh.

JERÔNIMO BURGER

Empreendimento com a assinatura do chef paranaense Junior Durski, também responsável pelo Madero.

Mosque Confeitaria

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

Inspirada nos sabores do mundo árabe, a confeitaria aposta na tâmara jumbo como ingrediente principal. Entre as receitas da chef Gilma Mourão, há versões recheadas com pistache e flor de sal ou trufa de chocolate. O espaço oferece ainda chá turco, café gourmet e caixas de doces sofisticadas, perfeitas para presentear. Av. do Contorno, 7014, Lourdes, (31) 99811-4557. Seg. a sex.: 9h/18h; sáb.: 10h/15h. @mosqueoficial.

A casa é especializada em smash burgers, aquele hambúrguer prensado na chapa, que forma uma crosta crocante por fora, mantendo o interior suculento. Todos os ingredientes são frescos e naturais: o pão é do tipo brioche e a maionese, artesanal. Os pedidos são feitos por totens de autoatendimento, o que garante praticidade, agilidade e até uma dose de diversão à experiência. BH Shopping, BR-356, 3049, Belvedere, (31) 2115-2442. Dom. a qui.: 11h30/22h; sex. e sáb.: 11h30/22h30. @jeronimoburger. Mais 4 endereços.

NIMBOS BAR

Segundo o ranking do Burger Fest 2025, o estabelecimento abriga o melhor sanduíche do Brasil. O campeão é o BBQ Bliss, feito com carne bovina de 180 g, pão brioche, requeijão de corte, cebola grelhada, pickles de maxixe, bacon e molho barbecue de hoisin com ketchup picante. A receita é assinada por Luli Moreira, chef e proprietário. Além da diversidade de hambúrgueres artesanais, a casa também oferece drinques. Rua Sergipe, 629, na Savassi. Qua. a sáb.: 18h/00h; dom.: 17h/23h. @nimbosbar.

O BURGUIN

A casa especializada em smash burgers aposta na personalização. O cliente pode montar o sanduíche do jeito que quiser: escolhendo o tamanho (simples, duplo ou triplo), o tipo de pão, hambúrguer tradicional ou vegetariano, molhos, queijos, toppings e acompanhamentos. Para finalizar, há sobremesas como palha italiana em diversos sabores. Rua Turfa, 514, Prado. (31)99954-0514.

Seg. a dom.: 18h/23h. @oburguin.

ORTIZ PÃO MOLHADO

Localizada no Mercado Novo, um dos pontos mais boêmios de Belo Horizonte, a casa é conhecida pelos sanduíches e pães "moados", típicos do interior de Minas. O cardápio tem mais de 20 sabores, mas é fluante, com receitas que entram e saem de cena ao longo do tempo. Um dos queridinhos é o Mineirín: carne de panela desfiada, requeijão de barra maçaricado e cebola crispy. Av. Olegário Maciel, 742, loja 2122, Mercado Novo, Centro, (31) 99645-9216. Ter.: 18h/22h; qua. a sex.: 18h/23h; sáb.: 12h/23h; dom.: 12h/17h. @ortizpaomolhado.

SOUL JAZZ BURGER

Com diferencial que agrada aos amantes de música, esta hamburgueria oferece apresentações de jazz ao vivo. O cardápio traz hambúrgueres artesanais com nomes inspirados em clássicos da soul music. O hit The Road, feito com pão brioche da casa, hambúrguer de 180 g de Angus, bacon caramelizado, queijo emmental maçaricado, alho frito crocante, rúcula, redução de balsâmico e ketchup de pickles, conquistou o 14º lugar no concurso de melhor sanduíche do Brasil promovido pelo Burger Fest. Rua Noraldino Lima, 387, Aeroporto. (31) 2528-1232. Ter. a dom.: 17h/23h. Rua Conselheiro Rocha, 2.809, Santa Tereza. Ter. a dom.: 17h/23h. @souljazzburger.

TCHAMBOWS BURGER

O cardápio da casa reúne 10 opções de hambúrgueres artesanais. Um ▶

Espetacular DOCERIA

PÂTISSERIE FRANCESA



Belo Horizonte | MG

 @espetacular_doceria

 (31) 98888 0790

LANCHES E GULOSEIMAS

dos destaques é o Tchambows Mamma Mia, preparado com pão de hambúrguer, burger de frango empanado na farinha panko, purê de tomate pelati, ketchup Heinz picante, muçarela derretida e molho pesto de manjeriço, hortelã, castanha de caju e queijo parmesão.

Rua Firmino Costa, 23, Jardim Montanhês, (31) 3327-0481 / (31) 97154-1412. Seg., qua., qui. e dom.: 18h/23h; sex. e sáb.: 18h/00h. @tchambowsburger.

WANTED HAMBURGUERIA ARTESANAL

O Wanted Picanha é o hambúrguer mais pedido da casa. A receita leva pão com gergelim selado na manteiga, hambúrguer artesanal de 170g grelhado no fogo, queijo prato, cheddar, bacon crocante em tiras, cebola-roxa chapeada ao chimichurri, molho barbecue de bacon da casa, alface americana, tomate fresco e molho especial. Entre os sanduíches artesanais, há versões sem glúten e low carb. A hamburgueria é pet friendly. Rua Jorge Angel Livraga, 35, Palmares, (31) 3658-4895. Dom. e ter. a qui.: 18h/23h30; sex. e sáb. 18h/0h. @wantedhamburgueria.

XODÓ

Funcionando desde 1962, a primeira hamburgueria de Belo Horizonte mudou de endereço em maio de 2025, mas manteve o cardápio tradicional e a qualidade de sempre. Além dos hambúrgueres, a casa serve cachorro-quente, beirutes e outras opções clássicas. Os milkshakes continuam entre os queridinhos, com sabores como Ovomaltine, chocolate, morango, baunilha, açaí e maracujá, sucesso garantido entre públicos de todas as idades. Rua Alagoas, 730, Funcionários. (31) 98239-9526. Seg. a dom.: 10h/22h. @xododebh.

PADARIA

ALBERTINA PÃES

A arquiteta Renata Rocha começou a “colocar a mão na massa” durante a pandemia, quando a demanda por projetos diminuiu. E não parou mais. O projeto de sua loja, em Lourdes, é dela. É possível encomendar

produtos ou buscar no endereço, de quarta a sábado. Dão água na boca os croissants e pães au chocolat, além da baguete e da ciabatta. Rua Fernandes Tourinho, 1010, Lourdes. Qua. a sex.: 10h/18h; sáb.: 9h30/14h. @albertina_paes.

BAGUETERIA FRANCESA

Trabalha com baguetes de fermentação natural assadas na pedra, seguindo a tradição francesa. Entre os destaques, estão a Lemon Pepper, com pimenta e limão, e o pão vienense com gotas de chocolate. O brioche tem massa amanteigada e leva um toque de cachaça. A casa também oferece outras iguarias, como geleias e cafés especiais. Av. Santos Dumont, 201, Centro, (31) 3879-3822. Seg. a sex.: 7h/19h; sáb.: 7h/16h. @bagueteriafrancesabh.

BH BAKERY

Estabelecimento especializado em pães de fermentação natural, produzidos de forma artesanal, sob o comando de Tiago Pitanguí. O cliente encontra uma ampla variedade, incluindo pães de forma, croissants, focaccias, pães de queijo, pães au chocolat, rolinhos de canela e baguetes. A casa também promove oficinas de fermentação natural, voltadas para quem deseja aprender mais sobre a arte da panificação. Rua Flórida, 18, Carmo, (31) 98254-4782. Qua. a sex.: 10h/19h30; sáb.: 9h/17h. @instabhbakery.

BONISSIMA

Al. Oscar Niemeyer, 1355, Vila da Serra, Nova Lima. (31) 98896-8819. Seg. a dom.: 6h/22h. Mais 3 endereços. @bonissimaviladaserra. **Leia mais na pág. 114**



CASA DO PÃO

Tradicional padaria do bairro Anchieta, com mais de 27 anos de história, oferece doces, salgados, lanches, bolos e bolos de pote. Também tem boas opções de almoço. Para um lanche mais caprichado, o pão de queijo com pernil está entre os preferidos da clientela. Rua 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, a padaria desenvolve receitas autorais criadas pelo casal de proprietários, Luciana Martins e Camilo Gazzinelli. Entre as diversas opções estão baguetes, croissants, brioques, focaccias e kringles. O pão de figos secos ao rum com avelã é um dos mais pedidos. Av. Bandeirantes, 861, Mangabeiras, (31) 2511-5246. Ter. a sex.: 11h/18h; sáb.: 11h/15h. @cumpanio.

FÁBRICA DE PÃES ANCHIETA

Além dos pães sempre fresquinhos, a casa oferece salgados, pastas, sanduíches e tortas. Na confeitaria, chamam a atenção a musse 100% chocolate, o pavê de morango e as bentas. Aceita encomendas e realiza entregas. Rua Montes Claros, 910, Anchieta, (31) 3287-7568. Seg. a sex.: 6h30/21h30; sáb.: 6h30/20h. @fabricadepaes.

HANGAR DOS PÃES

Um dos atrativos da casa, além da grande variedade de pães, salgados, tortas, doces e outras iguarias, é a vista panorâmica para o Aeroporto de Pampulha. Dá para tomar um café ou fazer um lanche da tarde observando o vaivém das aeronaves. O local também oferece opções de almoço e jantar. Av. Portugal, 4.304, Jardim Atlântico, (31) 3566-7063 / 97155-6973. Seg. a dom.: 7h/22h. @hangardospaes.

PADARIA CATAGUASES

Pertencente ao Grupo Verdemar, a casa se destaca pela diversidade de serviços e produtos, como pães de fabricação própria. Há também confeitaria, pratos individuais, lanches e pizzas. Um pequeno mercado completa a experiência, ideal para quem precisa reabastecer a despensa. Para adoçar o dia, a torta merengue de morango é uma ótima pedida. Rua Paulo Afonso, 720, Santo Antônio, (31) 3342-1766. Seg. a sáb.: 6h30/21h30; dom.: 6h30/20h30. @padariacataguases. ▶

O morango que todo mundo quer,
do jeito que só a Boca do Forno faz



Todo dia é dia

@bocadoforno
bocadoforno.com.br



Há 35 anos

**Fazendo jus à
TRADIÇÃO MINEIRA**

@xapurirestaurante | (31)3496-6198
Rua Mandacarú, 260 - Trevo, BH

*Esperamos
sua visita!*

XAPURI
DESDE 1987

LANCHES E GULOSEIMAS

PADERO PADARIA E CAFETERIA

Os produtos são naturais, feitos de forma artesanal e sem aditivos químicos. Há boas opções de pães saudáveis. Entre os doces, chamam a atenção a torta de brigadeiro, o rocambole de doce de leite e o brownie com nozes. Além da padaria, a casa também funciona como restaurante e empório. Rua Pernambuco, 701, Funcionários, (31) 3018-3090. Seg. a sáb.: 6h/21h; dom.: 6h/14h. Rua Santa Catarina, 1.417, Lourdes, (31) 2512-2452. Seg. a sáb.: 6h/21h; dom.: 6h/14h. @padero_oficial.

PANETTERIA CARAZZOLI

Aberta por Roberta Carazzoli, a casa é especializada em croissants, tanto doces quanto salgados. Um dos destaques é o recheado com ragu de carne, cream cheese e rúcula. O cardápio é variado, com pães e queijos artesanais, além de toasts como o de salmão com maionese da casa ou a torrada de fermentação natural. Para quem gosta de sobremesa, vale provar o croissant recheado com doce de leite, servido com sorvete de creme e calda de chocolate. Rua Turibaté, 96, Sion, (31) 98250-9115. Ter. a sex.: 12h/19h30; sáb.: 9h/19h; dom.: 9h/13h30. Av. Celso Porfírio Machado, 114, Loja 1A, Belvedere. Seg. a dom.: 8h/19h. @panetteria_carazzoli.

PÃO & COMPANHIA

Inaugurada em 1982, em Belo Horizonte, pelo casal Damaris e Hélio Valadão, a padaria já soma mais de 36 franquias pelo Brasil. O cardápio inclui pães artesanais, lanches, pastas, tortas, frios e bolos. A cafeteria e o café da manhã são servidos em sistema de bufê. Rua Francisco Deslandes, 715, Anchieta. (31) 3287-7022 / (31) 99687-6066. Seg. a dom.: 6h/2h0. Mais 3 endereços @paoeciaanchieta.bh.

ROMA PANETERIA

Por lá, os pães passam por um processo de fermentação natural de até 24h antes de chegar à mesa. A casa também oferece brunchs e, não bastasse, massas artesanais o dia todo. Entre as gostosuras,

croque monsieur, croque madame, ovos beneditinos... Os doces são um destaque à parte. A seção de empório é bem variada. A casa também abre a possibilidade de o cliente realizar por lá o seu evento. Rua Modesto Carvalho Araújo, 674, Belvedere, (31) 99743-7529. Diariamente: 8h/18h. @romapanetteria.

SELEVE PADARIA

Desde 2014, a Seleve oferece um cardápio voltado para alimentação saudável, com opções veganas, sem açúcar, sem glúten, sem lácteos e low carb. Pães, bolos, cafés, chocolate quente e omeletes estão. Entre as opções, o destaque vai para as tortas criadas pela chef Carla Maia. Av. Álvares Cabral, 399, Lourdes, (31) 3786-4001. Seg. a sex.: 10h/19h; sáb.: 10h/20h. @seleve_seleve.

TRIGOPANE

Com duas unidades na principal rua do bairro Buritis, a casa soma mais de 30 anos de tradição e foi uma das pioneiras em BH ao unir padaria e restaurante. Hoje, oferece pães, confeitaria, comida japonesa, pizzaria, hortifruti, açougue, adega e mercearia. Aos sábados, domingos e feriados, há bufê especial de café da manhã em sistema self-service. Av. Professor Mário Werneck, 1.352, Buritis, (31) 3500-2940. Seg. a sáb.: 6h/23h; dom.: 6h/22h30. Av. Professor Mário Werneck, 3.378, Buritis, (31) 3378-7222. Seg. a sáb.: 6h/23h. Dom.: 6h/22h30.. @trigopane_oficial.

VERDEMAR

Av. Nossa Senhora do Carmo, 1.900, Sion. (31) 2105-0101. Seg. a sáb.: 7h/22h; dom.: 7h/21h. @supermercadoverdemar. Mais 16 endereços. **Leia mais na pág. 116**



VIANNEY

Rua dos Aimorés, 200, Funcionários, (31) 3227-2071. Seg. a dom.: 6h/23h. @padariavianney. **Leia mais na pág. 100**





Não basta ser bom, tem que ser *Boníssima!*



Na Boníssima, os produtos são levados a sério. Cada fornada nasce de um processo artesanal que respeita o tempo da fermentação natural, com técnicas tradicionais francesas que garantem crocância, leveza e sabor *inigualável*.

Selecionamos ingredientes de alta qualidade e seguimos receitas que valorizam o saber fazer e o cuidado.

Conheça nossas unidades:

Lourdes

(31) 98648-0840 📞

@bonissimalourdes 📱

bonissimalourdes.com.br 🌐

R. Rio de Janeiro, 1851 📍

Mangabeiras

(31) 99910-3244 📞

@bonissimamangabeiras 📱

bonissimamangabeiras.com.br 🌐

Av. Afonso Pena, 4270 📍

Raja

(31) 98798-6837 📞

@bonissimaraja 📱

bonissimaraja.com.br 🌐

Av. Raja Gabáglia, 220 📍

Vila da Serra

(31) 98896-8819 📞

@bonissimaviladaserra 📱

bonissimaviladaserra.com.br 🌐

Alameda Oscar Niemeyer, 1355 📍

ARQUITETURA

LOFT: 30 ANOS MULTIPLICADOS POR QUATRO

Nascida há três décadas, companhia se desdobrou para oferecer soluções completas ao cliente em projetos residenciais e corporativos

Anice Bezri - Imagine uma empresa especializada em revestimentos, coberturas e fachadas, que dá a melhor solução para seu projeto, fabrica e instala os produtos, com a assessoria de arquitetos e engenheiros... Essa empresa existe, ou melhor, são quatro empresas que, atuando em conjunto, oferecem a solução para cada caso.

Tudo começou há 30 anos, com o engenheiro arquiteto Celso Pennini, quando montou a Loft Coberturas e Fachadas, para projetar, fabricar e ins-

talhar coberturas, revestimentos, brises, forros, venezianas e fachadas para projetos residenciais e corporativos.

"Nosso objetivo é diagnosticar a necessidade do cliente e oferecer a melhor solução para cada demanda", explica Pennini. "A ideia é complementar com solução especializada o projeto de outros colegas arquitetos, respeitando as características da obra em questão."

Da Loft nasceram mais três empresas: a Ária, a Unic e a POD.



Fachada do Hotel Tribbe executada com material Kingspan



Loft Coberturas e Fachadas – É a empresa mãe, onde nasce o conceito by Loft, que permeia as outras empresas do grupo. O foco é personalizar cada solução, industrializar e fazer do canteiro de obras um local de montagem.

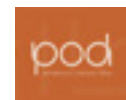
Ária – Leva o conceito by Loft, fabricando desde estruturas leves em aço e alumínio, até peças de comunicação visual. Traz a engenharia em seu DNA.



Unic – Representa a marca Kingspan, multinacional irlandesa.



POD - Pré-Fabricação, Otimização e Design. Projeta para o grupo Loft e para o público externo, com criações originais e detalhamentos de compatibilização. Aqui, um bom benefício: o valor investido nos projetos realizados com a empresa pode ser descontado ao se contratar a Loft.



Fachada da empresa Lomaq, com criação e execução pelo grupo By Loft

www.loftbrasil.com.br

Email: contato@loftbrasil.com.br | Contato: (31) 3047-3335

@loftbrasil

(31) 98262-2327

Fotos: Ayrá Mendes

Cobertura de vidro em condomínio residencial

O engenheiro e arquiteto Celso Pennini: "O foco é personalizar cada solução, trabalhando ao máximo com a cabeça, antes dos braços"

LOFT COBERTURAS E FACHADAS

Rua Santa Rita Durão, 89, sala 501 - Funcionários

1o
TURNO

VOTAÇÃO DO JÚRI (CADA VOTO = 1 PONTO)

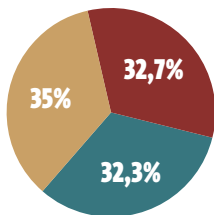
CATEGORIAS	Ana Claudia Brugnara	Ana Livia Werdine	Felipe Penna Guerra Lages	Daniela Mediolli	Marcelo Rohlfis	Paulo de Tarso Morais
Bufê Self-Service**	Graciliano	Magnólia	Verdinho	Magnólia	Magnólia	Magnólia
Churrascaria	Porcão	Adega Steakhouse	Porcão	Adega Steakhouse	Adega Steakhouse	Baby Beef
Cozinha Light/ Salada	Projeto Sabor	Casa Amora	Maeva	Casa Amora	Projeto Sabor	Samba Fresh
Peixes/ Frutos do Mar**	Coco Bambu	Baiana do Acarajé	Coco Bambu	Odoiyá	Alguidares	Odoiyá
Pizzaria	Barolio	Barolio	Olegário Pizza & Cucina	Barolio	Barolio	Barolio
Restaurante Tradicional	Bolão	Restaurante do Minas I	Cantina do Lucas	Cantina do Lucas	Maria das Tranças	Restaurante do Minas I
Melhor Restaurante de BH	Glouton	El Mai	Per lui,	Pobre Juan	Rullus Bistrô	D'Artagnan
Restaurante Revelação 2025	Macaréu	Su	Su	Trintaem	Gata Gorda	Osteritta Papà
Chef do Ano	Caetano Sobrinho (Caê/Timbuca)	Bruna Martins (Birosca S2, Florestal e Gata Gorda)	Rodrigo A. Fonseca (Taste-Vin)	Ana Gabi Costa (Trintaem)	Pablo Mulinari (Rullus Bistrô - Vila da Serra)	Gabriella Guimarães (Okinaki)
Chef Revelação	Petty (Osteritta Papà)	Pedro Stussi Souza e Carolina Elias (Casa Riuga)	Petty (Osteritta Papà)	Pedro Stussi Souza e Carolina Elias (Casa Riuga)	Rodrigo Fischer (Olegário Pizza & Cucina)	Petty (Osteritta Papà)
Maitre do Ano	Diego Lima (Osteritta Papà)	—	Rafaella Rudaeff (Glouton)	Mardone Nascimento de Paulo (Pobre Juan - BH Shopping)	Selson Antônio (Rullus Bistrô - Lourdes)	Selson Antônio (Rullus Bistrô - Lourdes)
Sommelier do Ano	Renato Ruziguin (Osteritta Papà)	Denis Marconi (Taste-Vin)	Denis Marconi (Taste-Vin)	Ana Paula (D'Artagnan)	Bryan Lopes (Rullus Bistrô - Lourdes)	Ana Paula (D'Artagnan)

* Votação dos leitores/internautas no site www.encontrogastronomia.com.br/bh de 06/06 a 20/08 de 2025

2o
TURNO

VENCEDORES/BOA MESA

BUFÊ SELF-SERVICE

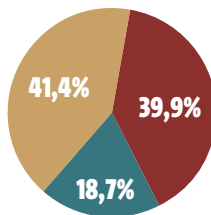


1 Verdinho

2 Varanda 1389

3 Magnólia

CHURRASCARIA

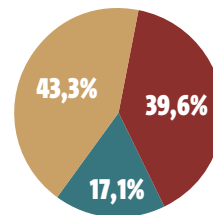


1 Porcão

2 Baby Beef

3 Adega Steakhouse

COZINHA LIGHT/SALADA



1 Projeto Sabor

2 Maëva

3 Casa Amora

VOTAÇÃO DO JÚRI (CADA VOTO = 1 PONTO)

VOTAÇÃO NA INTERNET 1º TURNO (*)

Renata Veiga Couto	Rommel Fernandes Domingos	Santuza Canabrava	Silvania Zica
Graciliano	Varanda 1389	Varanda 1389	Magnólia
Tudo na Brasa	Adega Steakhouse	Porcão	Adega Steakhouse
Projeto Sabor	Projeto Sabor	Maeva	Néctar da Serra
Alguidares	Alguidares	Coco Bambu	Alguidares
Domenico Pizzeria e Trattoria	68 La Pizzeria	68 La Pizzeria	Domenico Pizzeria e Trattoria
Casa dos Contos	Maria das Tranças	Casa dos Contos	Casa dos Contos

O mais votado na internet 3 PONTOS	O segundo mais votado na internet 2 PONTOS	O terceiro mais votado na internet 1 PONTO
Verdinho	Varanda 1389	Magnólia
Porcão	Baby Beef	Adega Steakhouse
Projeto Sabor	Maeva	Casa Amora
Coco Bambu	Alguidares	Odojá
68 La Pizzeria	Olegário Pizza & Cucina	Barolio
Casa dos Contos	Cantina do Lucas	Maria das Tranças

D'Artagnan	El Mai	Gero	D'Artagnan
Macaréu	Osteritta Papà	Zucco Cucina	Gata Gorda

Resultado na pág. 202

Resultado na pág. 200

Rodrigo A. Fonseca (Taste-Vin)	John Oliveira (El Mai)	Cristóvão Laruça (Caravela, Mitra e Capitão Leitão)	Felipe Leon (Villeon)
Guilherme Gomide (Tizé Bar e Butequim)	Petty (Osteritta Papà)	Petty (Osteritta Papà)	Guilherme Gomide (Tizé Bar e Butequim)
Selson Antônio (Rullus Bistrô - Lourdes)	Jozymar de Assis (Olga Nur)	Pollyana Oliveira (Pacato)	Jean Santos Silva (D'Artagnan)
Denis Marconi (Taste-Vin)	Rodrigo China (Hacienda 1979/ O Italiano)	Frederico Langbehn (Per lui.)	Denis Marconi (Taste-Vin)

Resultado na pág. 268

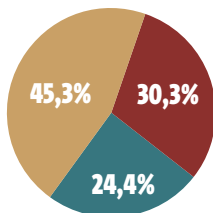
Resultado na pág. 264

Resultado na pág. 265

Resultado na pág. 260

**Critério de desempate: mais votado pela internet

PEIXES/FRUTOS DO MAR

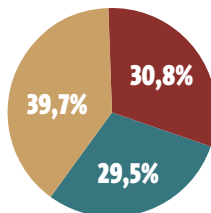


1 **Coco Bambu**

2 **Alguidares**

3 **Odojá**

PIZZARIA

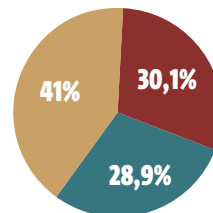


1 **68 La Pizzeria**

2 **Barolio**

3 **Olegário Pizza & Cucina**

RESTAURANTE TRADICIONAL



1 **Casa dos Contos**

2 **Cantina do Lucas**

3 **Maria das Tranças**

PERFIL DOS JURADOS

**ANA CLAUDIA BRUGNARA**

A tabeliã, conta que, no dia a dia, em meio às várias tarefas nas quais se desdobra, costuma mesmo é realizar as refeições em casa. No entanto, frisa: "Sair para comer é, sim, um prazer. Adoro conhecer lugares novos e saborear comidas diferentes, encontrar os amigos". Ela é absolutamente sincera ao dizer que não gosta de cozinhar e, do mesmo modo, ao explicar o motivo: "Não tenho o menor dom", resume.

**ANA LÍVIA WERDINE**

Arquiteta e urbanista com especialização em design de interiores, atuante no mercado há 15 anos (à frente do AW Arquitetura), sempre sai para comer fora. Ela gosta de experimentar pratos e ambientes diferentes. E o faz com frequência – uma média de cinco vezes na semana. Por outro lado, confessa não se atrever a cozinhar por um certo, digamos assim, privilégio que usufrui: "Meu marido não só cozinha bem, como adora! Então, fiquei mal acostumada", brinca.

**FELIPE PENNA GUERRA LAGES**

Estrategista de investimento, solteiro, o jovem não tem medo de encarar a cozinha, inclusive com vistas a recriar alguns dos pratos que caem no gosto de seu paladar. Para aprender o que ele próprio denomina como "o básico da alta gastronomia", fez aulas com o chef Renato Quintino. Além disso, o profissional frequenta com regularidade restaurantes da capital, saindo para prestigiar casas já renomadas ou conhecer novos lugares.

**DANIELA MEDIOLI**

Casada, mãe de duas meninas (de 4 e 2 anos), a empresária é daquelas cuja agenda sempre inclui almoços corporativos. Nos finais de semana, ao contrário, o tempo é prioritariamente reservado a momentos de descanso e lazer, a serem desfrutados com a família e os amigos. Eventualmente, ela, que é vice-presidente do Grupo Sada, com formação em ciências sociais, se aventura na cozinha, mas, por ora, ainda não fez nenhum curso na área.

**MARCELO ROHLFS**

O head da divisão automotiva do Grupo Bamaq tem razões distintas que o levam a procurar estabelecimentos ligados à gastronomia. Assim, no corre do dia a dia, "é por uma questão de economia de tempo mesmo", afirma. Já nos finais de semana, é tempo de se sentar com calma e apreciar uma boa comida. Perguntado se gosta de cozinhar, confessa: "Gostaria muito de aprender! É um dom e proporciona o prazer de servir. Mas faço um omelete maravilhoso", afiança.

**PAULO DE TARSO MORAIS FILHO**

Atual procurador geral de Justiça de Minas Gerais, o advogado lembra que, além do prazer que a gastronomia traz em seu bojo, costuma frequentar com assiduidade restaurantes também em reuniões profissionais. Aliás, a agenda atribulada sempre foi um impeditivo para o mineiro (nascido em Entre Rios de Minas, tendo se transferido para BH em 2004) se dedicar à cozinha. No tempo livre, ele prefere vivenciar momentos com a esposa e a filha.

**RENATA VEIGA COUTO**

Engenheira civil, diretora de incorporação e novos projetos da Patrimar, grupo que já soma mais de seis décadas de atuação, e no qual também integra o Conselho de Administração, ela ama sair para encontrar amigos. Casada, mãe de quatro filhos, ela conta que nunca chegou a frequentar algum curso de culinária, mas, independentemente disso, adora cozinhar.

**ROMMEL FERNANDES**

Socializar com os amigos, assim como aproveitar para provar os mais variados pratos. Esses são os principais motivos que fazem o empresário sair ao menos cinco vezes por semana de casa. Sócio-fundador do Colégio Bernoulli, junto a Rodrigo Domingos e Paulo Ribeiro, ele conta que também já fez um curso do chef Renato Quintino, "para confraternizar e adquirir conhecimento a respeito de pratos e vinhos".

**SANTUZA CANABRAVA**

A empresária nunca fez cursos de culinária. No entanto, nem é preciso. Conta que gosta de cozinhar, mesmo que esporadicamente, pratos sofisticados. Mas, a viúva e mãe de um filho de 30 anos aprecia mesmo é de frequentar casas gastronômicas. "Amo restaurantes bons, boa comida e me socializar", afirma ela, que sai para comer fora pelo menos três vezes por semana.

**SILVANIA ZICA**

Viúva, com três filhos já adultos, a diretora da Sipet Participações aproveita os momentos em que sai para comer fora para rever os amigos, assim como para encontrar a família. "Acho um programa superprazeroso", justifica, que, por sempre ter apreciado uma omeleta bem feita, também gosta de mostrar seus dotes culinários. Aliás, ela já fez alguns cursos na área, visando, sobretudo, aprimorar os conhecimentos na área da gastronomia.

Na
**Casa do
Sol Botânico**
seus passeios em
família serão mais
prazerosos e
enriquecedores.



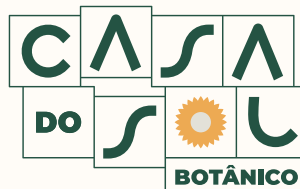
Esse mês inaugura um restaurante pensado em você e em sua família

Imagine um espaço onde a sofisticação da alta gastronomia se encontra com a alegria de ver seus filhos se divertindo com segurança. É essa a proposta do Casa do Sol Botânico, o novo restaurante que inaugura neste mês no Shopping Botânico, o endereço mais charmoso de Belo Horizonte.

São quase mil metros quadrados projetados para receber famílias em grande estilo. Enquanto os pais desfrutam de um ambiente aconchegante, elegante e repleto de sensações, as crianças exploram um espaço incrível, com brinquedos indoor e outdoor, monitores especializados e atividades criativas que tornam a experiência inesquecível.

Aberto de segunda a domingo, a Casa do Sol Botânico foi pensado para transformar seus momentos em família em memórias especiais. Uma nova forma de reunir quem você ama em um só lugar: boa comida, diversão, conforto e sofisticação.

A **Casa do Sol Botânico** é o novo destino da sua família.



Verdinho

Uma referência em bufê variado

Há 22 anos no mercado, o Verdinho conquistou seu espaço na gastronomia de Belo Horizonte oferecendo muito mais que sabor: uma experiência completa. Fundado em 2003 pelo casal Rodrigo Figueiredo Burni e Soraia Hazana Carvalho Burni, o restaurante, hoje com unidades no São Bento, Santa Lúcia e Jardim Canadá, tornou-se referência em bufê variado. “Fomos eleitos sete vezes o melhor da cidade por **Encontro Gastrô** e também no serviço à la carte”, diz Soraia.

O negócio surgiu como uma lanchonete e um pequeno self-service sem balança no bairro São Bento. A princípio, ganhou o nome de Empório Grill, mas acabou sendo batizado pela clientela como Verdinho. O que os proprietários não imaginavam é que do local, que possuía apenas três mesas e 12 lugares, surgiriam três novos e amplos espaços. “Fomos aproveitando as oportunidades e ampliando o restaurante”.

O segredo do sucesso, diz Soraia, está na diversidade: do cubinho de filé à parmegiana ao salmão ao molho de maracujá, passando por pizzas, sanduíches, espetos, massas artesanais e uma seleção de grelhados. No bufê, destaque para a tradicional feijoada de sexta a domingo e a bacalhoda à moda do chef nos fins de semana, além de saladas frescas, sucos naturais, sobremesas irresistíveis e opções para todas as idades. “Além disso, temos um à la carte muito variado e prestigiado pelos clientes.”

O bufê por quilo tem mais de 100 opções, que vão da tradicional comida mineira e caldos caseiros a pratos árabes que surpreendem o paladar. Também é referência em encomendas, eventos e festas infantis, sempre com o mesmo padrão de qualidade e atendimento acolhedor. Na unidade São Bento, a experiência fica ainda mais agradável com música ao vivo: sucessos dos anos 1970, 80 e 90 animam as noites de sexta e sábado, enquanto às quartas o sertanejo garante a diversão da clientela.

Com horários amplos e funcionamento inclusive em feriados, o Verdinho segue firme no propósito que o tornou querido pelos belo-horizontinos: servir bem, com variedade, sabor e aquele atendimento que faz todo mundo se sentir em casa. Outra comodidade da casa é o Village Kids, espaço que permite que a criançada se divirta enquanto os pais relaxam. “Fazemos festas exclusivas só para as crianças ou com bufê completo para todos os convidados”, diz Soraia.

Av. Cônsul Antônio Cadar, 122, Shopping São Bento, São Bento, (31) 3293-4047; R. Kepler, 441, Santa Lúcia, (31) 3309-9793; Av. Toronto, 508, Jardim Canadá, Nova Lima, (31) 98437-1798. Espetinho do Verdinho: R. Kepler, 512, Santa Lúcia, (31) 98437-1798. Diariamente: 11h até o último cliente. @verdinhobh

OFERECIMENTO:



De um pequeno self-service no São Bento, Verdinho se tornou uma rede de restaurantes que oferece uma experiência completa para o público; na foto, Soraia Hazana (ao centro) com Shirley Hazana e Gabrielle Carvalho

Fotos: Pádua de Carvalho



PRÊMIO
encontro
O MELHOR DA CIDADE Clássico
**MELHOR BUFÊ
SELF-SERVICE**
2025



Porcão

Tradição à brasileira com fartura e muita interação

Podem até trazer cortes e técnicas de brasa da Argentina, Uruguai e Estados Unidos, mas o brasileiro é realmente apaixonado pelo bom e tradicional churrasco preparado no espeto. Sim, aquela picanha suculenta sendo cortada fininha no prato não tem preço. “Enquanto steakhouses focam em corte à la carte, o Porcão aposta na variedade, fartura e interação com o cliente”, explica o empresário Fernando Jr., que comanda a casa há mais de duas décadas.

O Porcão foi fundado em 1975, no Rio de Janeiro. Fez tanto sucesso que apresentou a arte de fazer churrasco brasileiro aos gringos, com unidades em Milão, Lisboa, Miami e Nova York. Na verdade, seu primeiro nome foi Churrascaria Riograndense, na Avenida Brasil. No entanto, uma ventania derrubou sua placa e os frequentadores começaram a chamá-la de Porcão, em referência a um porco gigante na fachada de um supermercado vizinho. O apelido pegou e virou nome oficial da marca. Em 2017, todas as lojas foram fechadas por decreto da Justiça sobrando em funcionamento apenas a de Belo Horizonte. Ainda bem.

Inaugurado em 2003, o Porcão BH mantém o habitual churrasco sem perder a roda-viva das inovações gastronômicas. São mais de 30 tipos de cortes como picanha, denver, ancho, chorizo, fraldinha, alcatra, baby beef e cupim, entre os bovinos, além de porco, cordeiro, frango e camarão. Seguindo o projeto Do Pasto à Mesa, a carne servida no restaurante vem da Fazenda Porcão, em Abaeté. “Trabalhamos exclusivamente com a raça Angus, reconhecida por sua marmorização superior e sabor incomparável”, explica Fernando. Esse controle total da cadeia produtiva permite à marca oferecer ingrediente nobre e com rastreabilidade total. A casa chega a preparar 8 toneladas de carne todos os meses.

Praças de saladas frescas, massas, frios, frutos do mar e pratos quentes ocupam parte do salão. Os clientes ainda contam com guarnições servidas à mesa, entre elas o clássico pastelzinho de Catupiry; banana empanada; feijão tropeiro e vinagrete. Fugindo do tradicional, estão na lista de acompanhamentos bacalhoda e risotos. Ao todo, são mais de 50 opções para complementar o rodízio. O valor é de R\$ 219 por pessoa e há diversas promoções no site para eventos corporativos, aniversário e casais.

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

OFERECIMENTO:



Paulo Marcio

Entre os mais de 30 tipos de cortes, o empresário Fernando Jr. destaca o chorizo com gorgonzola: “Enquanto steakhouses focam no à la carte, o Porcão aposta na variedade, fartura e interação com o cliente”



PRÊMIO
encontro
o melhor da cidade
Clássico

**MELHOR
CHURRASCARIA**

2025



Projeto Sabor

Produtos com nome, sobrenome e história

O queijo frescal vem de Carmópolis de Minas; os curados, da Serra da Canastra; já tomates e outros orgânicos são colhidos na região de Mário Campos. No Projeto Sabor, ingrediente tem endereço. Produtor tem nome, rosto e história. “Temos certeza de que caminhamos juntos desde os primeiros passos. Os pequenos produtores se tornaram grandes aliados”, diz o empresário Igor Lopes, que em 2025 vê seu negócio completar 21 anos de estrada.

Igor sempre entendeu a importância de saber a origem do que se come e nunca tirou essa convicção do horizonte. Por ali, nada de rótulos com insumos que ninguém faz a menor ideia do que significam. A comida é de verdade. E não é apenas slogan criativo de gente que acabou de descobrir a importância de respeitar o que vem da terra. “A conexão direta com os fornecedores nos permite manter a qualidade, frescor e padronização, transformando ingredientes simples em acompanhamentos surpreendentes”, explica.

A casa, que começou como self-service, amadureceu. Hoje, o sistema é à la carte. O cardápio é extenso e agrada públicos de diversas idades. Igor comemora a chegada de uma segunda geração ao restaurante. “Já atendemos muitos jovens que frequentavam nossas lojas no início com seus filhos.” O Projeto Sabor tem quatro unidades espalhadas pela capital – além do serviço de delivery.

Há opções para café da manhã, almoço, happy hour e jantar. E qualquer item pode ser pedido a qualquer horário do dia. Sucos, açaí, smoothies, omeletes, tapiocas e wraps para fomes pequenas. Já se a ideia é pedir um principal, o cardápio conta com mais de 15 opções de pratos quentes, além de saladas e sanduíches. O cliente ainda pode “montar seu prato”, onde escolhe entre seis proteínas – tilápia, filé de peito, sobrecoxa, filé mignon, salmão e mix de cogumelos – com um molho e dois acompanhamentos entre as 33 ofertadas no cardápio. Para quem não quer pensar muito, é só ir direto na Sugestão do Chef, que varia diariamente. Um exemplo é a sobrecoxa grelhada ao molho chimichurri, purê de batata e seleta de legumes.

Av. Luis Paulo Franco, 466, Belvedere. (31) 2127-2923.
Diariamente: 11h/22h. Mais 3 endereços. @projetosabor.

OFERECIMENTO:



Fotos: Paulo Márcio

Grelhado de salmão com mix de cogumelos e salada, uma das combinações da casa de Igor Lopes: “A conexão direta com os fornecedores nos permite manter a qualidade, frescor e padronização, transformando ingredientes simples em acompanhamentos surpreendentes”



PRÊMIO
encontro
DE MELHOR DA CIDADE
Clássico

**MELHOR
COZINHA LIGHT/
SALADA**

2025



Coco Bambu

Um mar de camarão, agora, em um bufê livre

Agora também é possível comer peixes e frutos do mar até cansar no Coco Bambu. Na unidade Anchieta, a marca inaugurou seu bufê livre, de segunda a sexta, na hora do almoço, por R\$ 79,90, e aos sábados, domingos e feriados, por R\$ 99,90. Além de alguns clássicos do cardápio – incluindo o famoso Camarão Internacional (camarões servidos sobre arroz ao molho branco com ervilhas e presunto, gratinado com muçarela e parmesão e batata palha) –, a clientela ainda tem acesso a carnes diversas, sushis e pratos regionais, como bobó de camarão e carne de sol.

De 2018, quando a rede cearense chegou a BH, para cá, já são sete unidades, incluindo o Vasto, restaurante do grupo especializado em carnes. “O sucesso e a recepção calorosa dos mineiros impulsionaram nossa expansão”, diz o sócio Elias Bachá. E confirmando a teoria de que mineiro é louco por camarão, o Coco Bambu serve, por ano, 84 toneladas do crustáceo em BH e região metropolitana. “Conseguimos atender 1,8 mil pessoas simultaneamente. E continuamos atentos às novas oportunidades de crescimento em outras regiões da cidade”, afirma Elias.

O camarão aparece em 47 preparos, entre entradas, petiscos e pratos principais. Na primeira categoria, está o Camarão à Milanese com Gergelim; na segunda, Camarão Jangadeiro, empanado e recheado com Catupiry. Já entre os principais, são 29 opções, alguns batizados com o nome de praias como o Mucuripe (camarões com espaguete italiano, molho de tomate fresco, nata, azeitonas pretas e rúcula); e o Iracema (arroz de leite com queijo coalho, coberto com camarões refogados no coentro, cebola, alho, tomate fresco e nata).

Outros frutos do mar também aparecem no menu. A lagosta é preparada de cinco formas distintas. A Rede de Pescador é uma representação do mar nordestino: lagosta, camarão, mexilhões, peixe e lula grelhados com molho provençal. Arroz de açafrão é a guarnição. Para fechar, o brasileiro pudim é ótimo pedido. Lisinho e cremoso vem com ameixas pretas em calda.

Rua Francisco Deslandes, 900, Anchieta, (31) 3504-9180. Seg.: 11h30/15h e 17h/22h; ter. a qui.: 11h30/15h e 17h/23h; sex. e sáb.: 11h30/0h; dom.: 11h30/22h. Mais 5 endereços. @cocobambuhoficial.

OFERECIMENTO:



Fotos: Paulo Márcio

Os sócios da rede em BH (Felipe Barreira, Naysa Moraes, Elias Bachá, Italo Maciel, Fernando Costa e Ricardo Caixeta) e o prato Rede de Pescador: 1,8 mil pessoas atendidas simultaneamente



PRÊMIO
encontro
DE MELHOR DA CIDADE
Clássico

**MELHOR
PEIXES/FRUTOS
DO MAR**

2025



68 La Pizzeria

A verdadeira pizza italiana na cidade

Inaugurada em 2006, a 68 La Pizzeria é um clássico de Belo Horizonte, com pizzas, paninos, calzones e focaccias que saem aos moldes da tradicional cidade italiana de Nápoles: direto do forno a lenha. Com duas unidades – no bairro Lourdes e no Vila da Serra –, a casa oferece 60 sabores. Entre os campeões de vendas está a sofisticada La Premiata, cuja receita leva molho, muçarela, funghi trifolati, queijo brie e presunto parma. Já a saborosa Carne de Sol é composta de molho, mussarela e a carne típica do Nordeste brasileiro, além de Catupiry, azeitona e cebola. “Há 25 anos, vim de São Paulo para BH e queria trazer a tradicional pizza italiana para a cidade”, diz a proprietária Lilian de Mesquita.

O trabalho dos pizzaiolos pode ser observado por um balcão fechado com uma enorme vidraça. Com capacidade para 360 pessoas, a unidade de Lourdes também se tornou palco para eventos especiais como casamentos, aniversários, batizados e encontros corporativos. “Também temos feito muitos eventos de destaque em BH levando as nossas pizzas”, diz Lilian. Em 2024, a casa inovou com o Café 68 e o Executivo 68, passando a abrir a partir das 9h durante a semana e oferecendo opções de café da manhã e almoço.

A carta de vinhos é um espetáculo à parte: são cerca de 180 rótulos, com foco nos italianos, cuidadosamente selecionados para harmonizar com as pizzas. Quem prefere drinks encontra um bar variado, com 30 opções criativas. Entre os destaques está o Strawberry Margarita, que conquista pelo toque adocicado das frutas vermelhas e pela borda de açúcar refinado. Tudo regado à descontração e mesclado a carros – expostos no andar de baixo –, corridas, tradição e contemporaneidade.

O ambiente refinado combina design e gastronomia. A decoração assinada por Beth Nejm associa elementos clássicos e contemporâneos. Além de um convidativo jardim, é composto por varanda e salão principal decorados com elegante mobiliário. A pizzaria também conta com a cobiçada adega de vinhos, o espaço Veuve Clicquot regado a champanhe e espaço kids para fazer a alegria da criançada. “Desde 2013 também temos um delivery no Vila da Serra, onde realizamos atendimento presencial para uma média de 50 pessoas”, diz Lilian.

Rua Felipe dos Santos, 68 - Lourdes. (31) 3291-7466.
 Seg. a qua. das 18h/00h, qui. a sáb. das 18h/2h, dom. das 12:00/00h.
 Delivery no Vila da Serra. (31) 3542-6092. @68lapizzeriabh

OFERECIMENTO:



Fotos: Pádua de Carvalho



Design e gastronomia:
68 La Pizzeria conquistou Belo Horizonte unindo requinte e o legítimo sabor da culinária italiana, como a pizza sabor Premiatta; ao lado, a proprietária da casa, Lilian Mesquita



Casa dos Contos

Meio século de história, e com serviço à inglesa

Diariamente, ao chegar ao restaurante, Antônio Edmar Roque seguia um mesmo ritual. Fazia questão de cumprimentar todos os colaboradores e clientes. Em seguida, sentava-se no scotch bar e ficava observando o movimento no salão em silêncio e com atenção máxima. É assim que sua filha Maria Leonor Roque, hoje no comando do estabelecimento, se lembra de Antônio Edmar. Foi ele quem deu a identidade à Casa dos Contos, que gerenciou de 1984 a 2017, quando faleceu. “Uma frase que ele sempre dizia era para não ter medo da concorrência, já que ela é essencial para o nosso crescimento e desenvolvimento”, conta Maria Leonor, que adora quando os funcionários dizem que ela faz exatamente como o pai fazia.

Cleverson, Bia, dona Lourdinha... Muitos dos funcionários estão por ali há mais de 20 anos. São os “Ouros da Casa”, gente que viu os anos passarem sem atropelar a tradição. Até porque tradição é coisa séria na Casa dos Contos, que este ano completa meio século de vida. O serviço, por exemplo, continua à inglesa, com o garçom apresentando a travessa pelo lado direito e servindo pelo lado esquerdo com duas colheres fazendo o alicate.

O grande clássico da casa é o Filé Surprise, criação de Antônio Edmar, que consiste em filé recheado com presunto e muçarela, arroz à piamontese, batata frita, dois ovos fritos, e banana à milanesa. “Assim como o Kaol do Café Palhares, o Filé Surprise é um prato criado em Belo Horizonte e tornou-se parte da história gastronômica da cidade”, conta Maria Leonor. Por mês, são vendidos pelo menos 2 mil unidades só dessa receita. Além do prato que faz a fama da casa, faz sucesso o Brochete à Grega (filé em cubos, bacon, tomate, cebola, pimentão, batata frita e arroz à grega).

A grande novidade é o lançamento do cardápio executivo, servido de segunda a quinta das 11h30 às 15h com valores entre R\$ 42,90 e R\$ 59,90. A cada dia há duas opções de pratos. Na terça, tem lombo à mineira servido com tutu, couve, torresmo, ovo cozido, linguiça e arroz; e na quinta, filé à piamontese, filé com bacon, arroz à piamontese e batata frita.

R. Rio Grande do Norte, 1.065, Savassi, (31) 3317-0144.
Dom. a qui.: 11h30/0h; sex. e sáb.: 11h30/2h. @casadoscontos.

OFERECIMENTO:



O Brochete à Grega e Maria Leonor, com a foto do pai, de quem recebeu ensinamentos valiosos: “Uma frase que ele sempre dizia era para não ter medo da concorrência, já que ela é essencial para o nosso crescimento e desenvolvimento”

Fotos: Paulo Márcio



PRÊMIO
encontro
o MELHOR DA CIDADE *Clássico*

**MELHOR
RESTAURANTE
TRADICIONAL**

2025



SERVIÇO

CHEF ANIEL: PERSONALIZAÇÃO, SOFISTICAÇÃO E AFETO

Bufê que completa sete anos em 2025 acumula indicações em prêmios de gastronomia e se destaca pela proposta de cardápios exclusivos e atendimento personalizado para casamentos, aniversários e eventos corporativos

De advogado a chef premiado. Essa poderia ser a manchete da trajetória de Aniel Matos, que decidiu trocar o terno pelas panelas e seguir uma paixão que cresce a cada dia. Logo após largar o Direito, ele mergulhou nos cursos de gastronomia e construiu experiência em cozinhas de referência em Belo Horizonte, como o Graciliano e o D'Artagnan. E a vivência intensa nesses restaurantes abriu caminho para um trabalho ainda mais próximo: o de chef privado.

De casa em casa, cozinhando em eventos íntimos, conquistou clientes que o recomendavam uns aos outros. A rede cresceu rápido e, em 2018, passou a atuar como bufê independente. "Já com premiações pela revista Encontro Gastrô, ficamos muito felizes de estar entre bufês consagrados com décadas de mercado. Somos jovens, mas já conquistamos espaço ao lado de grandes nomes", celebra ele que, hoje, atende desde bufê completo, com louças e garçons, até jantares intimistas, passando também por eventos corporativos e, claro, casamentos e aniversários.

A relação com a cozinha vem de longe e tem raízes afetivas. Diferentemente da maioria, que carrega memórias das receitas da mãe ou da avó, Aniel sempre cita o pai como maior referência. Era ele quem organizava grandes encontros na fazenda da família, reunindo amigos e empresários em torno da mesa. "Aprendi com ele



Fotos Divulgação

Com Chef Aniel, nada de cardápios engessados ou comidas feitas com antecedência. "Tudo é preparado na semana do evento. Não trabalhamos com congelados. Isso garante frescor, sabor e uma experiência única para cada cliente"

não apenas a cozinhar, mas, sobretudo, a importância de acolher e receber bem. É essa generosidade que busco traduzir em cada evento", recorda.

Hoje, o bufê se destaca por unir sofisticação e personalização. Nada de cardápios engessados ou comidas feitas com antecedência. "Tudo é preparado na semana do evento. Não trabalhamos com congelados. Isso garante frescor, sabor e uma experiência única para cada cliente", ressalta. Essa filosofia faz diferença tanto em grandes ca-



Entre as especialidades do bufê, menus contemporâneos e mais leves, com terrines e preparações sofisticadas



DIFERENCIAL

- Serviços oferecidos: bufê completo (com louças e garçons), jantares intimistas, eventos corporativos, casamentos e aniversários.
- Atendimento personalizado pelo próprio chef desde o orçamento.

samentos quanto em aniversários infantis ou eventos corporativos, nos quais cada detalhe precisa ser pensado sob medida.

Entre as especialidades, há espaço para menus contemporâneos e mais leves, com terrines e preparações sofisticadas. Mas é no universo das sobremesas que o chef apresenta uma das novidades de 2025, apostando em uma mesa afetiva reinterpretada com modernidade. Doce de leite cremoso, torta de limão com suspiro delicado, palha italiana repaginada, algodão doce servido em porções elegantes e até sorvetes artesanais aparecem em composições cheias de cor e memória. "Quis trazer sabores que remetem à infância, mas apresentados de uma forma contemporânea, surpreendendo tanto pelo visual quanto pelo paladar", expõe.

Outra aposta que já conquistou espaço nos eventos são os bombons de chocolate belga desenvolvidos em parceria com confeitores. Coloridos, brilhantes, com desenhos modernos e estética arrojada, eles impressionam pela delicadeza e pelo sabor intenso. "É uma forma de

"Atendo pessoalmente para entender o que cada cliente deseja. É esse contato direto que permite personalizar de verdade e entregar o que aquela pessoa tanto sonha"

transformar um detalhe em protagonista. São doces pequenos, mas que carregam modernidade e sofisticação, elevando qualquer mesa de sobremesas", garante.

Aniel também destaca que sua cozinha está em constante evolução. Pesquisas internacionais e contato com tendências globais são incorporados ao bufê, sempre com olhar atento para adaptar técnicas e sabores ao contexto mineiro: "Estou sempre estudando, viajando, trocando experiências. Gosto de trazer o que há de novo no mundo, mas sempre respeitando a nossa cultura. É esse equilíbrio que torna o trabalho autêntico".

A regra, para ele, é harmonizar comida, memória e acolhimento em cada evento. Tudo pensado desde a consultoria inicial ao último detalhe do serviço, para

que as experiências fiquem guardadas na lembrança dos convidados. "Atendo pessoalmente para entender o que cada cliente deseja. É esse contato direto que permite personalizar de verdade e entregar o que aquela pessoa tanto sonha", arremata.

1º
TURNO

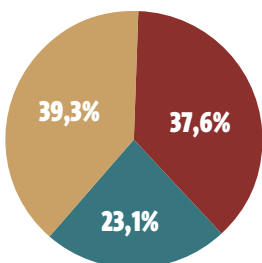
VOTAÇÃO DO JÚRI (CADA VOTO = 1 PONTO)

CATEGORIAS	Adriana Valle Bechelany	Andréa Buratto	Bernardo Patrus Ananias	Brunna Duarte	Carolina Nunes Timponi	Isabella Bernardes
Cantina/ Trattoria**	Cantina Piacenza	Anella Ristorante	Província di Salerno	Cantina Piacenza	Cantina Piacenza	La Cucina de Piero
Cozinha Mineira	Xapuri	Xapuri	Nutreal	Cozinha Tupis	Nutreal	Xapuri
Japonês**	Kei	Rokkon	Sakaná Sushi & Hand Roll's	Sakaná Sushi & Hand Roll's	Taika Izakaya	Issei
Português	Amada Lisboa	Taberna Baltazar	Restaurante do Porto (Sagrada Familia)	Restaurante do Porto (Sagrada Familia)	Caravela	Caravela
Melhor Restaurante de BH	Parallel	Hacienda 1979	Hacienda 1979	Pacato	D'Artagnan	Taste-Vin
Restaurante Revelação 2025	Gata Gorda	Osteritta Papà	Osteritta Papà	Trintaem	Su	Macaréu
Chef do Ano	Bruna Martins (Birosca S2, Florestal e Gata Gorda)	Bruna Martins (Birosca S2, Florestal e Gata Gorda)	Pablo Mulinari (Rullus Bistrô - Vila da Serra)	Ana Gabi Costa (Trintaem)	Marise Rache (D'Artagnan)	Rafael Viana (Rullus Bistrô - Lourdes)
Chef Revelação	João Leite Valente (Casa Azeite)	Petty (Osteritta Papà)	Petty (Osteritta Papà)	Thainá Caroline (Babel)	Thiago Santana (Seu Bias)	Petty (Osteritta Papà)
Maitre do Ano	Wagner Elias (Villeon)	Selson Antônio (Rullus Bistrô - Lourdes)	Rafaella Rudaeff (Glouton)	Pollyana Oliveira (Pacato)	Mardone Nascimento de Paulo (Pobre Juan - BH Shopping)	Mateus Augusto Borges (Pobre Juan - DiamondMall)
Sommelier do Ano	Denis Marconi (Taste-Vin)	Frederico Langbehn (Per lui.)	Frederico Langbehn (Per lui.)	Alex Miranda (Trintaem)	Denis Marconi (Taste-Vin)	Robson Santiago (Glouton/Ninita)

2º
TURNO

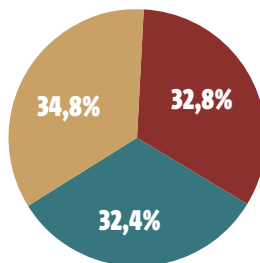
VENCEDORES/SABORES REGIONAIS

CANTINA/ TRATTORIA



- 1** Anella Ristorante
- 2** Província di Salerno
- 3** Cantina Piacenza

JAPONÊS



- 1** Udon
- 2** Issei
- 3** Kei

VOTAÇÃO DO JÚRI (CADA VOTO = 1 PONTO)

VOTAÇÃO NA INTERNET 1º TURNO (*)

María Célia de Moura	Mariana Diniz Luttembarck	Miguel José Rosário	Renata Santos Leite
Província di Salerno	Anella Ristorante	Província di Salerno	La Palma
Xapuri	Paladino	Xapuri	Xapuri
Udon	Sakaná Sushi & Hand Roll's	Udon	Taika Izakaya
Tasca do Miguel	Caravela	Caravela	Tasca do Miguel

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	Província di Salerno	Cantina Piacenza
Dona Lucinha	Xapuri	Cozinha Tupis
Issei	Kei	Udon
Caravela	Restaurante do Porto	Tasca do Miguel

D'Artagnan	Hacienda 1979	D'Artagnan	Taste-Vin
Gata Gorda	Vila Acqua	Casa Calixto	Osteritta Papà

Resultado na pág. 202

Resultado na pág. 200

Marise Rache (D'Artagnan)	Cristóvão Laruça (Caravela, Mitra e Capitão Leitão)	Cristóvão Laruça (Caravela, Mitra e Capitão Leitão)	Yves Saliba (Per lui, /Odojá)
Thiago Santana (Seu Bías)	JP Oliveira (Casa Calixto)	JP Oliveira (Casa Calixto)	Petty (Osteritta Papà)
—	Rafaella Rudaeff (Glouton)	Márcio Aurélio (Redentor)	Rafaella Rudaeff (Glouton)
Rodrigo China (Hacienda 1979/ O Italiano)	Robson Santiago (Glouton/Ninita)	Pablo Teixeira (Cabernet Butiquim/ Rex Bibendi)	Denis Marconi (Taste-Vin)

Resultado na pág. 268

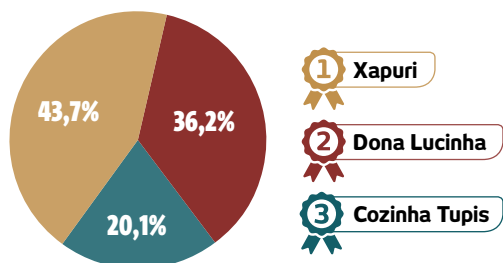
Resultado na pág. 264

Resultado na pág. 256

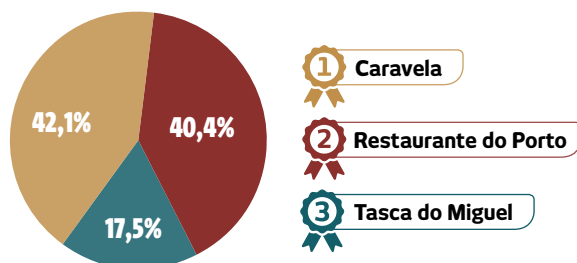
Resultado na pág. 260

* Votação dos leitores/internautas no site: www.encontrogastro.com.br/bh de 06/06 a 20/08 de 2025
**Critério de desempate: mais votado pela internet

COZINHA MINEIRA



PORTUGUÊS



PERFIL DOS JURADOS

Fotos: Divulgação, Arquivo Pessoal



ADRIANA VALLE BECHELANY

Advogada e empresária (é uma das sócias-administradoras da rede de concessionárias de automóveis Automax), bem como mãe de dois filhos adolescentes (17 e 15 anos), costuma sair para almoçar ou jantar fora pontualmente, para fruir de momentos de lazer com a família e amigos. Embora já tenha feito alguns cursos nessa seara ("mais pelo astral de estar com amigos e comer bem", diz), ela confessa, porém, que não é muito de cozinhar.



ANDREA BURATTO

Variar o cardápio das refeições é uma ótima estratégia para não cair na rotina, entende a arquiteta e urbanista. A profissional, diga-se, ostenta uma trajetória de mais de 35 anos, em meio aos quais angariou, até agora, nada menos que oito premiações. À frente do Andrea Buratto Estúdio de Arquitetura, frequentemente faz refeições fora de casa. Em seus domínios, também adora cozinhar, mas ressalta que evita os pratos triviais e já frequentou aulas avulsas do chef Ivo Faria.



BERNARDO PINTO PATRUS

O médico dermatologista aprecia experimentar novos sabores e restaurantes junto à esposa e às duas filhas do casal (de 5 e 3 anos). Embora ainda não tenha feito nenhum curso, este é um dos planos que estão no seu horizonte – mesmo porque – considera que cozinhar é, inclusive, uma atividade terapêutica. Quando assume os fogões, prefere se aventurar em pratos menos convencionais.



BRUNNA DUARTE

Fundadora da DIG - Escola de Negócios para Empreendedoras, onde ocupa o posto de head of marketing & people, gerenciando todas as etapas de comunicação e marketing, a empresária tem boas razões para sair de casa com destino a restaurantes e afins: a possibilidade de encontrar amigos e vivenciar experiências. Já quando a pergunta é se costuma assumir as panelas para preparar algo em casa, Brunna opta pela modéstia: "Acho que não levo jeito", diverte-se ela.



CAROLINA NUNES TIMPONI FRANÇA

Funcionária pública, atuando como analista do seguro social, ela conta que adora sair para experimentar novos sabores e combinações, bem como nutre uma paixão especial por misturasagridoces. Com uma família de seis integrantes (duas filhas e um casal de enteados), a preferência geral recai sobre a culinária italiana. "Somos todos descendentes de italianos e a paixão por massas está no sangue."



ISABELLA BERNARDES

Formada em gastronomia pela Faculdade Estácio de Sá, a empresária diz que comer fora é uma forma de vivenciar novas experiências sensoriais. Tem também o hábito de cozinhar em casa, o que faz com dedicação. "Para mim, cozinhar é uma forma de cuidar, de expressar afeto sem palavras. É o meu jeito de estar presente, de criar memórias afetivas e de transformar momentos simples em experiências inesquecíveis."



MARIA CÉLIA DE MOURA

Gerente executiva de CSC (Centro de Serviços Compartilhado) no Grupo BMG desde 2018, formada em economia/ciências econômicas, costuma frequentar restaurantes até cinco vezes por semana, seja por razões profissionais ou simplesmente com o intuito de se divertir e conhecer novos lugares – de preferência, acompanhada do marido e dos filhos (são três: de 20, 17 e 13 anos). Em casa, desfruta do talento culinário do marido, que, vale dizer, adora cozinhar.



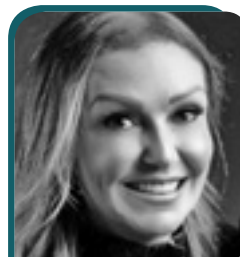
MARIANA DINIZ LUTTEMBARCK

A empresária, proprietária da Luttz Acessórios, adora conhecer lugares, principalmente para encontrar com amigos, "e sair a dois com meu love". Casada, mãe de Luna, 12 anos, e de Leonardo, 9, ela é sincera quando perguntada sobre seus dotes culinários: "Não posso dizer que amo cozinhar, mesmo tendo crescido ao lado da minha mãe, que é uma cozinheira incrível". E ressalta: "Ter acompanhado minha mãe na cozinha valeu como os melhores cursos que eu poderia ter feito."



MIGUEL JOSÉ ROSÁRIO DA SILVA JERÔNIMO

Atual presidente da Câmara Portuguesa de Comércio no Brasil - Minas Gerais (biênio 2024-2026), confessa ser um fã incondicional da gastronomia mineira, bem como de suas várias influências. Casado, costuma sair para almoçar ou jantar fora de três a quatro vezes por semana. Do mesmo modo, em casa, gosta de cozinhar, arte pela qual, observa, se enveredou por iniciativa própria, já que nunca teve aulas de culinária.



RENATA SANTOS LEITE

No decorrer do tempo, o interesse pela gastronomia incentivou a empresária a frequentar cursos com chefs como Carlos Pita, Eloi Moreira, Ivo Faria e Carlos Bertollazzi (SP), dentre outros. Sendo assim, ela, que tem uma filha de 6 anos, não se faz rogada quando o assunto é assumir a cozinha. Do mesmo modo, Renata adora sair para marcar presença nos restaurantes de seu apreço ou conhecer novas casas.



NUUU!
NO BABY BEEF VOCÊ
COME COM VONTADE

O RODÍZIO
MAIS AMADO
DE BH

Rodízio de segunda
a domingo: **R\$ 109,90***

Rodízio de casal
domingo a quinta e sexta (até às 18h): **R\$ 199,90***

ACCESSE O QR CODE
PARA MAIS INFORMAÇÕES
E RESERVAS.



B BABY BEEF

*Preços não aplicáveis para datas comemorativas e feriados.

FESTAS

TRANSFORMANDO FESTAS EM EXPERIÊNCIAS

Com a bagagem de uma ampla variedade de celebrações, Thon Reis, diretor criativo da TR Design, assina decorações de grandes eventos com ambientes únicos

Há três anos, Belo Horizonte conta com um novo nome no universo da decoração de eventos. Thon Reis, diretor criativo da TR Design, um jovem promissor de 27 anos que vem conquistando espaço com projetos singulares que unem modernidade, sofisticação e elegância em cada detalhe.

Com experiência em uma ampla variedade de celebrações, ele assina decorações de casamentos, festas de 15 anos,



Fotos: Divulgação

Entre as principais características do trabalho do decorador e set designer Thon Reis estão a ousadia e a grandiosidade: "Fazer um arranjo comum não é o meu estilo. Gosto de inovar e buscar sempre o inusitado"



batizados, eventos corporativos e festas infantis, sempre buscando criar ambientes únicos que encantam os convidados e refletem a personalidade de cada cliente.

“O meu objetivo é transformar cada espaço em uma experiência memorável, com um toque contemporâneo e refinado. Cada projeto é pensado para ser único e exclusivo”, afirma o decorador e set designer.

Seus trabalhos se destacam pela atenção aos detalhes, paletas de cores sofisticadas e combinações de elementos que transformam qualquer evento em uma verdadeira obra de arte. Por meio dessas minúcias, seus

trabalhos refletem personalidade e estilo, elevando qualquer celebração a um verdadeiro espetáculo.

A TR Design vai além da decoração tradicional ao incorporar tecnologias modernas aos seus projetos. Painéis de LED e elementos digitais são utilizados como extensões da decoração, criando experiências imersivas e cenários que impressionam visualmente e transformam qualquer espaço em um ambiente único e memorável.

“Para mim, cada detalhe conta. A tecnologia é uma ferramenta que potencializa a experiência, tornando a decoração mais viva, interativa e surpreendente”, explica Thon.



[@thonreis](#) [@trdesign__](#)

Contato: (31) 99133-9000

Anella Ristorante

Negócio de família com heranças de muito valor

A ideia do restaurante nasceu em 1932, quando o casal italiano Theodoro Peluso e Anella desembarcou no Brasil em busca de um novo recomeço. Assim como tantos imigrantes, encontram na comida de sua terra um jeito de fincar sua cultura em um país tão distante. Fundaram uma fábrica de massas no bairro Santa Efigênia. Os filhos cresceram nesse ambiente e, foi um deles, Paulo, que resolveu assumir o negócio quando os pais saíram de cena.

Na década de 1970, Paulo levou a fábrica para o Santa Amélia. Além de fazer as massas, montou duas mesas na calçada para receber os clientes. Assim, nasceu o restaurante. Com a morte de Paulo, os filhos, Theodoro e Paolo, continuaram seu legado. Paolo foi uma das vítimas da Covid durante a pandemia e coube a Theodoro assumir a missão de escrever novos capítulos do Anella. “Tudo tem um pouco do meu pai e do meu irmão por aqui. Daqui a 50 anos ainda vai ter”, diz ele, que acumula as funções de chef e administrador.

História é o que não falta por ali. Há 37 anos, por exemplo, é dona Geralda a responsável por fazer diariamente as massas frescas. Agora, para atender as 40 mesas mais o bufê que funciona no local (com eventos para até 300 pessoas), ela conta com duas ajudantes. Juntas, preparam ravióli, capeletti, espaguete, lasanha e fettuccine. O cardápio é sempre o mesmo, sem grandes alterações. “Faz muitos anos que não mudo nada. Procuo manter o que está bom e melhorar uma coisa ou outra”, explica Theodoro. “E ainda tem os clientes que brigam se eu resolvo tirar um prato”, completa. Os clássicos italianos aparecem em forma de nhoque e lasanha à bolonhesa. O Spaghetti à Carbonara leva queijo pecorino, pimentado-reino, ovos e guanciale e é um dos mais pedidos.

A história do Anella ainda vai render muitos enredos. Hoje, os filhos de Theodoro já colocam a mão na massa. “Eles trabalham aqui uma vez por semana”, diz, referindo-se a Theodoro, de 21 anos, e Pietro, de 16. O caçula está na cozinha, onde faz estágio desde os 14. “Ele gosta muito e leva jeito.” Um negócio de família a longuíssimo prazo.

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

OFERECIMENTO:



Fotos: Paulo Márcio

“Faz muitos anos que não mudo nada no cardápio. Procuo manter o que está bom e melhorar uma coisa ou outra”, diz Theodoro Peluso. Na foto maior, o Spaghetti com Mignonnette, massa com mignon salteado na manteiga



PRÊMIO
encontro
o MELHOR DA CIDADE
Clássico

**MELHOR
CANTINA/
TRATTORIA**

2025



Udon

É tempo de amadurecimento

O Udon está de cara nova. Depois de mais de 15 anos tendo Marcelo San à frente da cozinha, agora quem está no comando da casa é o chef Weberth Coelho, que aprendeu a arte da gastronomia japonesa com o chef Hidemi Nakao (um dos fundadores do Sushi Naka) e tem formação na Nagoya Sushi School. “A saída do Marcelo, depois de tanto tempo, marcou o fim de um ciclo importante na história do Udon. De lá para cá, o que mudou foi a abertura de novos olhares e interpretações. Essa transição nos permitiu amadurecer como equipe e como marca, fortalecendo nossa identidade e conexão com o público”, explica o sócio Agilberto Martins.

O Udon vive, no entanto, um momento de equilíbrio entre tradição e renovação. A essência continua a mesma. A ideia de uma cozinha oriental fusion faz parte da espinha dorsal do menu, que aposta em ingredientes exclusivos como enguia, ovas curtidas no yuzu, caviar e ostras frescas. Para manter o frescor dos pescados as entregas são feitas durante toda a semana. O salmão chega de segunda a sexta ao restaurante; já o bluefin, que é importado, desembarca em Belo Horizonte uma vez por semana. O atum nacional vem do Rio Grande do Norte, com peso médio entre 80 e 100 quilos. “Um dos pontos cruciais é não fazer estoque de pescado. Temos um controle rigoroso sobre a origem dos ingredientes”, assegura Agilberto.

Ao lado de clássicos da casa como o Ebidon (camarões empanados em farinha panko, envolvidos por um filé de salmão levemente maçaricado e finalizado com pimenta vietnamita, molho teriyaki e cebolinha fresca) aparecem algumas novidades no cardápio. É o caso do Gukan de água-viva (água-viva envolta em nori, finalizada com limão-taiti) e o combinado Edomae, com 34 peças. Na parte dos quentes, a clientela agora também conta com um lamen (macarrão udon, caldo tori chintan, tare, cashu, bok-choy, milho verde doce, naruto, ovo perfeito e la-yu). Para acompanhar, a carta de saquês conta com 18 rótulos, sendo o mais em conta o Azumi Kirin Dourado, por R\$ 135. Já o japonês Hakushita Junmai Daiginjo sai por R\$ 830.

Durante a semana, na unidade localizada no Hotel Mercure, em Lourdes, há opção de menu executivo, com entrada, prato principal e sobremesa por valor fixo de R\$ 89.

Av. do Contorno, 7.315, Hotel Mercure, Lourdes, (31) 2528-2249. Sáb.: 12h/1h; dom.: 18h/0h. Estrada para Nova Lima, 421, Belvedere, (31) 3324-0052. Sáb.: 18h/1h; dom.: 12h/23h30. @udonbh

OFERECIMENTO:



Fotos: Paulo Márcio

O combinado Edomae, com 34 peças. No detalhe, os sócios Pedro e Agilberto Martins, com o chef Weberth Coelho (sentado): “Um dos pontos cruciais é não fazer estoque de pescado. Temos um controle rigoroso sobre a origem dos ingredientes”, assegura Agilberto



PRÊMIO
encontro
O MELHOR DA CIDADANIA
Clássico

**MELHOR
JAPONÊS**

2025



Xapuri

A clássica comida da nossa terra

Angu. Água e fubá mexidos à beira do fogão com paciência. Quando a massa amarela e começa a descolar da panela é sinal de que chegou no ponto. Aqui, nas Minas Gerais, angu não leva sal – ingrediente raríssimo para quem nascia longe do mar no período colonial. O angu do Xapuri, no entanto, é diferente. É uma receita exclusiva que diz muito sobre a fundadora, dona Nelsa Trombino. Leva manteiga, sal e leite. Filha de italianos, ela preferia o angu temperado como a tradicional polenta. “Meu pai ficava bravo. Aí um dia, ela o desafiou a levar durante um mês as duas receitas para a mesa para ver de qual os clientes mais gostavam. No segundo dia, ele desistiu”, lembra Flávio Trombino, que comanda o restaurante criado por seus pais.

Dona Nelsa, que morreu em 2023, era assim. Amante das tradições mais profundas, mas também dona de uma personalidade forte. Flávio herdou essas características. Não fica parado no tempo. Anda de um lado para o outro resgatando histórias e receitas. Na sua última expedição, percorreu 4,5 mil quilômetros. Foi da nascente do rio Jequitinhonha, no Serro, até sua foz, em Belmonte, na Bahia. “As viagens influenciam em tudo. Até mesmo em reafirmar conceitos. Elas me motivam e não me deixam desviar do nosso propósito”, diz o chef, que trouxe na mala duas novas cachaças para serem servidas no Xapuri: Dama da Noite, de Leme do Prado, e Saint Hilaire, de Sabinópolis.

Como um dia, dona Nelsa foi disruptiva ao servir comida caseira na mesa de um restaurante, Flávio também é. Em 2023, foi o precursor em ter uma carta de vinhos exclusivamente mineira. “As pessoas encaram como ousadia, mas, para mim, é óbvio. Ainda hoje, sofremos com a síndrome de vira-lata”, diz.

Imenso, com capacidade para 400 pessoas, o Xapuri é reduto da comida clássica mineira desde 1987. Os pratos mais pedidos são o Frango Preguento, que fica ainda mais gostoso quando combinado com o talharim, acompanhado de tutu e couve; e a Costelinha da Sinhá, servida com arroz branco, tropeiro, mandioca frita e couve. Vale provar também o Doncovin Oncoto, com lombo de panela, couve, tutu de feijão, farofa de torresmo, molho de pimenta-verde e angu. Para fechar em grande estilo, passe pelo bufê de sobremesa, que conta com mais de 30 doces. O de limão fica perfeito acompanhado de uma porção generosa de doce de leite.

R. Mandacaru, 260, Braúnas, Pampulha, (31) 3496-6198.
Ter. a sáb.: 11h/22h; dom.: 11h/17h. @xapurirestaurante.

OFERECIMENTO:

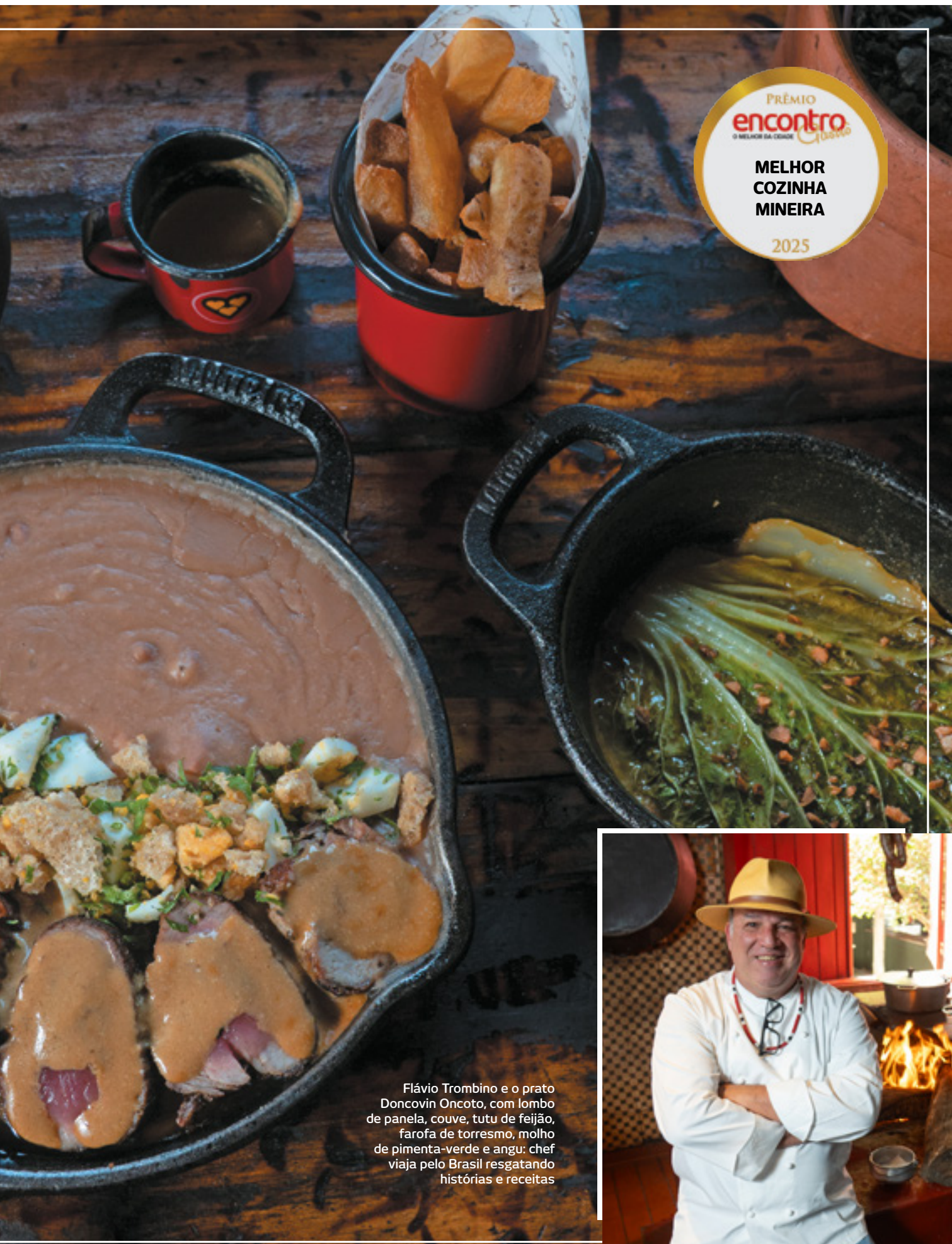


Fotos: Paulo Márcio

PRÊMIO
encontro
O MELHOR DA CIDADÃO
Clássico

**MELHOR
COZINHA
MINEIRA**

2025



Flávio Trombino e o prato Doncovin Oncoto, com lombo de panela, couve, tutu de feijão, farofa de torresmo, molho de pimenta-verde e angu: chef viaja pelo Brasil resgatando histórias e receitas



Caravela

Culinária portuguesa com toque contemporâneo

A história do Caravela começa em 2014, quando o português Cristóvão Laruça abriu um restaurante em Casa Branca, no município de Brumadinho. Em 2017, passou a funcionar no Museu Histórico Abílio Barreto e, desde 2023, está instalado no Diamond Mall. A proposta da casa é dar um toque contemporâneo à culinária portuguesa. “Quería mostrar para os mineiros que a cozinha do meu país ia muito além da batata e bacalhau”, explica o chef. Uma cozinha moderna e vibrante, que evoluiu com a revolução cultural iniciada em Portugal depois da Revolução dos Cravos, movimento que restaurou a democracia no país europeu em abril de 1974.

O cardápio do Caravela refina a culinária tradicional em releituras com toques de alta gastronomia. A clássica cataplana, cozido preparado na panela hermética típica que dá nome ao preparo, ganha uma versão com o peixe amazônico pirarucu cozido em leite de castanha-do-pará com banana-da-terra. O campeão de vendas, no entanto, é a versão da casa do tradicional bacalhau à lagareira (lombo de bacalhau ao forno com batatinhas ao murro, cebola caramelizada e vinagrete de salsa com farofa de azeitona). Polvo à lagareira, arroz de pato de forno e paleta de cordeiro assada à minhota são outras boas pedidas. Para a sobremesa, além dos tradicionais pastel de nata e toucinho do céu, o chef Laruça recomenda a torta de laranja do Algarve, doce e refrescante. A carta de vinhos do restaurante é extensa e lista apenas rótulos portugueses. Destaque para a variada seleção de vinhos fortificados, incluindo os vários tipos de Porto, o Moscatel de Setúbal e o da Madeira.

No restaurante, até a louça de serviço vem do outro lado do Atlântico, toda ela da icônica marca lusitana Vista Alegre. “A intenção é que o Caravela seja um pequeno enclave português nas montanhas de Minas Gerais”, explica Cristóvão Laruça. Para completar o ambiente, no almoço a playlist é um mix de canções da “terrinha”, dos países africanos de língua portuguesa e do Brasil. No jantar, fados modernos e outros ritmos musicais do Portugal de hoje servem de pano de fundo para conversas tranquilas.

Avenida Olegário Maciel, 1.600, Diamond Mall, (31) 99585-5804.
Diariamente: 12h/23h. @caravelabh

OFERECIMENTO:



Fotos: Paulo Márcio



Presa de porco com musseline, prato do Caravela: "A intenção é que nossa casa seja um pequeno enclave português nas montanhas de Minas Gerais", afirma o chef, Cristóvão Laruça





BIENAL DA GASTRONOMIA BELO HORIZONTE



Em outubro, os estudiosos da gastronomia, os cozinheiros, os fãs de mercado, os apaixonados por boteco, os amantes da música e até os curiosos têm um encontro marcado.

Vem aí a Segunda Bienal da Gastronomia de Belo Horizonte, com a receita perfeita para celebrar a diversidade da nossa cultura e da nossa cozinha.

Saiba mais em
portalbelohorizonte.com.br/bienaldagastronomia

15-31
OUT
2025

CONVERSAS,
MÚSICA
E ATÉ
COMIDA.



Belotur 



**BELO
HORIZONTE**
PREFEITURA

trabalho energia coração

1º TURNO

VOTAÇÃO DO JÚRI (CADA VOTO = 1 PONTO)

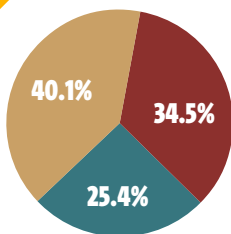
CATEGORIAS	Bárbara Menucci	Brener Paiva	Bruna Mafra	Cioli Cassius Stancioli	David Braga	Eduardo Soares do Couto
Bistrô	Taste-Vin	Ah!Bon	Taste-Vin	D'Artagnan	D'Artagnan	Taste-Vin
Carne/Parrilla**	Pobre Juan	Vitelo's	Parrilla del Mercado	Outback Steakhouse	Pobre Juan	Parrilla del Mercado
Carta de Vinhos**	Cabernet Butiquim	Cabernet Butiquim	Gero	Est!Est!!Est!!!	Gero	Taste-Vin
Cozinha Contemporânea	Per lui,	Glouton	Per lui,	Glouton	Pacato	Villeon
Cozinha Variada**	Cozinha Santo Antônio	Pátria	O Jardim	Birosca S2	Caê	Birosca S2
Italiano	Gennaro	O Italiano	Gero	Est!Est!!Est!!!	Gero	Ninita
Melhor Restaurante de BH**	Birosca S2	Taste-Vin	Gero	Provincia di Salerno	Gero	Taste-Vin
Restaurante Revelação 2025**	Trintaem	Vila Acqua	Osteritta Papà	Macaréu	Osteritta Papà	Osteritta Papà
Chef do Ano	Ana Gabi Costa (Trintaem)	Massimo Battaglini (Outland)	Rodrigo A. Fonseca (Taste-Vin)	Marise Rache (D'Artagnan)	Marise Rache (D'Artagnan)	Felipe Leon (Villeon)
Chef Revelação	Thainá Caroline (Babel)	Guilherme Gomide (Tizé Bar e Butequim)	Petty (Osteritta Papà)	Rodrigo Fischer (Olegário Pizza & Cucina)	Petty (Osteritta Papà)	Petty (Osteritta Papà)
Maitre do Ano	Pollyana Oliveira (Pacato)	Débora Cardoso (Cabernet Butiquim)	Rodrigo Gomes (Ninita)	Rafaela Rudaeff (Glouton)	Jozimar de Assis (Olgar Nur)	Wagner Elias (Villeon)
Sommelier do Ano	Débora Cardoso (Cabernet Butiquim)	Pablo Teixeira (Cabernet Butiquim/Rex Bibendi)	Frederico Langbehn (Per lui,)	Denis Marconi (Taste-Vin)	Frederico Langbehn (Per lui,)	Denis Marconi (Taste-Vin)

* Votação dos leitores/internautas no site www.encontrogastro.com.br/bh de 06/06 a 20/08 de 2025

2º TURNO

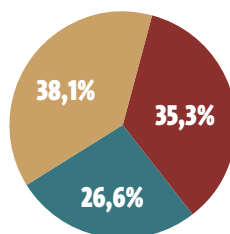
VENCEDORES/ALTA GASTRONOMIA

BISTRÔ



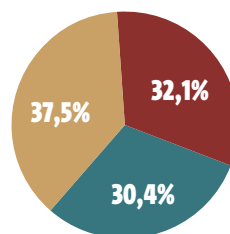
- 1 Taste-Vin
- 2 D'Artagnan
- 3 Rullus Bistrô

CARNE/PARRILLA



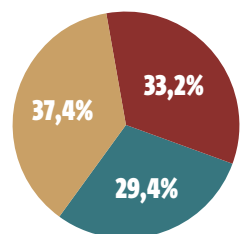
- 1 Pobre Juan
- 2 Parrilla del Mercado
- 3 Hacienda 1979

CARTA DE VINHOS



- 1 Taste-Vin
- 2 Gero
- 3 D'Artagnan

COZINHA CONTEMPORÂNEA



- 1 Per lui,
- 2 Villeon
- 3 Pacato

VOTAÇÃO DO JÚRI (CADA VOTO = 1 PONTO)

VOTAÇÃO NA INTERNET 1º TURNO (*)

Helena Oliveira	Juliana Martins	Marcelo Tostes	Raquel Mattar
Taste-Vin	Ah!Bon	Rullus Bistrô	Taste-Vin
OssO – Mind The Bones	La Victoria	Pobre Juan	Hacienda 1979
Taste-Vin	Taste-Vin	Taste-Vin	Taste-Vin
Villeon	Glouton	Pacato	Olivia Mediterrâneo
A Cozinha de Sofia	Outland	O Jardim	-
Pasta Lab	Ninita	Gero	Ninita

O mais votado na internet 3 PONTOS	O segundo mais votado na internet 2 PONTOS	O terceiro mais votado na internet 1 PONTO
Taste-Vin	D'Artagnan	Rullus Bistrô
Pobre Juan	Hacienda 1979	Parrilla del Mercado
D'Artagnan	Taste-Vin	Gero
Per lui,	Villeon	Pacato
Caê	Birosca S2	O Jardim
Gero	O Italiano	Ninita

D'Artagnan	Ninita	Taste-Vin	Taste-Vin
Su	Mitra	Zucco Cucina	Macaréu

Taste-Vin	D'Artagnan	Gero
Osteritta Papà	Zucco Cucina	Macaréu

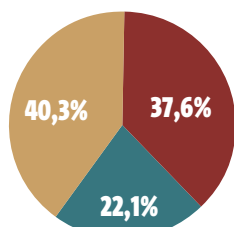
Gabriella Guimarães (Okinaki)	Marise Rache (D'Artagnan)	Rodrigo A. Fonseca (Taste-Vin)	Rodrigo A. Fonseca (Taste-Vin)
Pedro Stussi Souza e Carolina Elias (Casa Riuga)	Victor Zulliani (Terraço Niê/Montê Bar)	Petty (Osteritta Papà)	-
André Ferreira (Hokkaido)	Rafaela Rudaeff (Glouton)	Pollyana Oliveira (Pacato)	Jean Clécio Santos Silva (D'Artagnan)
Denis Marconi (Taste-Vin)	Denis Marconi (Taste-Vin)	Frederico Langbehn (Per lui,)	Denis Marconi (Taste-Vin)

Resultado na pág. 268
Resultado na pág. 264
Resultado na pág. 256
Resultado na pág. 260

**Critério de desempate: mais votado pela internet

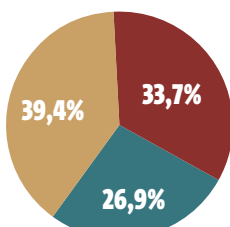
VENCEDORES/MELHORES RESTAURANTES

COZINHA VARIADA



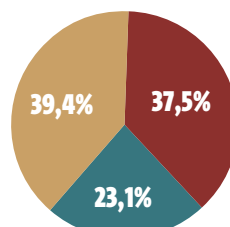
- 1 Caê
- 2 Birosca S2
- 3 O Jardim

ITALIANO



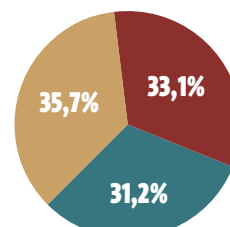
- 1 Gero
- 2 O Italiano
- 3 Ninita

RESTAURANTE REVELAÇÃO



- 1 Osteritta Papà
- 2 Zucco Cucina
- 3 Macaréu

MELHOR RESTAURANTE DE BH



- 1 Taste-Vin
- 2 D'Artagnan
- 3 Gero

PERFIL DOS JURADOS

Fotos: Paulo Márcio, divulgação e arquivo pessoal



BÁRBARA MENUCCI

A especialista em marketing e consultora em estratégia criativa e ESG e presidente da Empresa Municipal de Turismo de Belo Horizonte – Belotur – costuma sair para jantar ou almoçar fora até três vezes por semana. “Gosto de comer fora porque é uma experiência que envolve todos os sentidos”, analisa ela, que também atua como consultora da Unesco-Sost Transcritiva e participa como membro da rede #ESGpralá.



BRENER PAIVA

Graduado em marketing MBA em comunicação digital e mídias sociais pelo Centro Universitário UNA, atua nesta área na Construtora Canopus. Solteiro, faz refeições fora de casa todos os dias. “Como moro sozinho, prefiro comer fora”. Além disso, ele gosta de sempre experimentar novos pratos e sabores. “Aliás, considero BH a cidade ideal (neste quesito)”, entusiasma-se ele, que também adora frequentar a casa dos amigos.



BRUNA PAIVA MAFFRA

Casada, mãe de dois filhos, de 3 e 10 anos, a diretora de RH não perde uma chance de cozinhar aos domingos para a família com os dotes que herdou da mãe, que maneja as panelas “maravilhosamente”. “É um momento sem pressa, de conversar e nos divertir juntos”. Mas, na correria do dia a dia, almoça fora pelo menos cinco vezes na semana. E aprecia ir a casas gastronômicas nos períodos de folga com família e amigos. “É um momento de lazer quando estou com pessoas queridas.”



CIOLI CASSIUS STANCIOLI

Arquiteto e designer de interiores, mobiliário e produtos, está à frente do Studio Cioli Stancioli, inaugurado em 2004 na capital mineira – embora também desenvolva projetos em SP. Casado, costuma sair de casa ao menos uma vez por semana para conhecer novas casas ou retornar àquelas que caíram no seu apreço. Além do prazer de provar novos pratos, Cioli valoriza a reunião com pessoas queridas em torno de uma boa comida.



DAVID BRAGA

CEO, board advisor & headhunter da Prime Talent Executive Search presidente da Associação Brasileira de Recursos Humanos (ABRH-MG) e presidente do Conselho de Administração do ChildFund Brasil. O que o move a sair de casa para comer é vivenciar “experiências e momentos agradáveis”. Mesmo com uma vida profissional para lá de movimentada, também encontra tempo para cozinhar. “Em alguns momentos, para pessoas especiais, por acreditar ser um momento único”.



EDUARDO SOARES DO COUTO FILHO

Vice-presidente Jurídico e Institucional da Cedro Participações, casado, pai de Luiza, de 9 anos, e de Eduardo, de 6, costuma marcar presença em restaurantes da capital ao menos três vezes por semana. “É uma forma de experimentar sabores novos”, diz. Em tempo: Eduardo Soares é também presidente da Comissão de Direito Minerário do Conselho Federal da OAB.



HELENA OLIVEIRA

A criadora de conteúdo – fala com propriedade sobre mesas criativas em suas redes e compartilha dicas sobre comportamento e programas infantis – adora frequentar bares e restaurantes. “É uma forma de viver a cidade”, argumenta ela, que é advogada de formação e mãe de três filhos. Na cozinha, gosta de preparar pratos específicos. Já teve aulas com a chef Júlia Martins, que se tornou uma amiga.



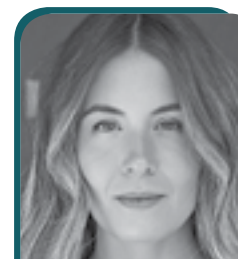
JULIANA MARTINS

A engenheira civil, que é casada e mãe de dois filhos pré-adolescentes, tem o costume de sair de casa para jantar ou almoçar ao menos duas vezes por semana. E nem precisa ter um motivo especial para isso. “É porque gosto mesmo de ir a bons restaurantes”, revela. Paralelamente, também aprecia se aventurar na cozinha. “Na verdade, gosto muito!”, compartilha ela, acrescentando que, pelo menos até agora, ainda não se dedicou a cursos específicos.




MARCELO TOSTES DE CASTRO MAIA

O advogado e empresário confessa: com uma agenda intensa de compromissos profissionais, nem ficaria muito livre para se dedicar à arte da culinária. Sendo assim, prefere não se arriscar a assumir as vestes de cozinheiro. No entanto, como fã de bons cortes de carne que é, Tostes – pai de duas filhas, de 23 e de 20 anos – costuma sair para jantar ou almoçar fora três vezes por semana, em média.



RAQUEL MATTAR DE FARIA

Casada com o piloto Clemente de Faria Jr, mãe de três filhos (de 8, 6 e 3 anos), a influenciadora digital é daquelas que adoram conhecer novos lugares, principalmente para encontrar os amigos – “e, claro, comer bem”. Do mesmo modo, não se esquia de mostrar seus dons na cozinha – mesmo porque, já fez vários cursos. “Adoro cozinhar para poucas pessoas ou com meus filhos. Acho uma delícia, cria momentos inesquecíveis”, diz.



ONDE A CRIATIVIDADE GANHA VIDA ATRAVÉS DOS INGREDIENTES.

Venha vivenciar a essência da cozinha autoral do chef Felipe Leão.

FUNCIONAMENTO:

Quarta e quinta: 18h às 00h

Sexta e sábado: 12h às 00h

Domingo: 12h às 18h

(31) 97207-7593

@villeonbh

villeon.com.br

Rua Elias Antônio Jorge, 21 - bairro Luxemburgo -
Belo Horizonte



VILLEON[®]
Restaurant

Pobre Juan

Brasil e Argentina no mesmo time

De um lado do menu, bife de chorizo, morcilla e empanada. Do outro, pirarucu amazônico, farofa de ovos e pupunha assada na brasa. “Brasileiros e argentinos falam a mesma língua quando o assunto é boa gastronomia. A parrilla, o fogo, cortes bem tratados e mesa farta... tudo isso é muito latino, muito argentino e muito nosso também”, explica Cristiano Melles, sócio do Pobre Juan, que leva pelo quinto ano consecutivo o prêmio de Melhor Carne/Parrilla de Belo Horizonte por **Encontro Gastrô 2025**. “Conseguimos traduzir essa relação com elegância e autenticidade, sem perder a conexão com o paladar brasileiro”, completa.

Com 21 anos de história, a grife Pobre Juan hoje conta com 17 lojas espalhadas pelas cinco regiões do Brasil. E continua em movimento. Em abril, foi inaugurada a segunda unidade em Brasília, e a próxima será em Ipanema, no Rio de Janeiro. Na capital mineira são dois restaurantes, no BH Shopping e no DiamondMall. Segundo Cristiano, o público daqui é muito exigente e valoriza uma experiência completa: ambiente, serviço e, claro, comida boa de verdade. “Entendemos que para conquistar BH precisávamos manter nosso padrão, mas também respeitar o jeito mineiro de ser. E foi o que fizemos: construímos uma relação de confiança com as pessoas e a cidade”, diz.

O forte da casa é a parrilla. É ali que são preparados os famosos cortes argentinos, como vacío (fraldinha) e ojo del bife (miolo do bife ancho). Com sotaque brasileiro, está o pirarucu servido com farofa crocante na manteiga de garrafa, arroz de coco, purê de banana e molho de moqueca. Para uma refeição completa, Cristiano dá a dica. Abra com uma Salada Dracena (alface, tomate, cenoura ralada, rodela de palmito, batata palha e parmesão). Como principal, o bife Pobre Juan, corte exclusivo, extremamente macio e marmorizado, acompanhado de papas soufflé ou mousseline de mandioquinha. Para fechar, panquecas de doce de leite. “E não dispense o cafezinho, que é produzido no sul de Minas Gerais.”

BH Shopping, BR-356, 3.049, Loja 61, piso Mariana, Belvedere, (31) 2551-8067. Diariamente: 11h30/23h. DiamondMall, Av. Olegário Maciel, 1.600, Santo Agostinho, 3º piso, (31) 3190-0757. Seg. a sáb.: 11h30/23h; dom.: 11h30/22h. @restaurantepobrejuan.

OFERECIMENTO:



Fotos: Frederico Filico Souza/divulgação



**MELHOR
CARNE/PARRILLA**

2025




pobre juan

Bife Pobre Juan na versão Gran, para compartilhar, e o sócio Cristiano Melles: "Entendemos que para conquistar BH precisávamos manter nosso padrão, mas também respeitar o jeito mineiro de ser. E foi o que fizemos: construímos uma relação de confiança com as pessoas e a cidade"



Per lui,

Sem bandeira, mas com DNA

O belo-horizontino viu o Per lui, amadurecer. Começou como um restaurante que tinha a criatividade como principal pilar. A ousadia do chef Yves Saliba aparecia em construções ousadas como a bochecha de porco com sorvete de cogumelos e melancia que se passava por um sashimi de atum. Com três anos, o chef continua ousando – mas com a segurança de quem sabe de onde veio e onde quer chegar. “Nesse menu junto técnicas precisas, um nível de ingredientes absurdos para que, no final, os clientes comam e entendam que tudo ali faz sentido”, diz Yves. Na verdade, o chef quer servir comida boa. E é assim que ele leva o prêmio de Melhor Cozinha Contemporânea de BH por **Encontro Gastrô**.

Não há uma linha do tempo, não há blablabá sobre inspirações diversas. “Entendi que não tenho bandeira, mas tenho DNA. As pessoas conseguem perceber a minha cozinha ao longo do menu, apesar de os pratos serem completamente distintos”, explica. “Por exemplo, o peixe com curry não é nosso, mas é feito por um mineiro que usa os seus temperos e técnicas nossas, com o alho e a cebola dourados na banha”, completa.

Dividido em 10 tempos, o atual menu conta com uma deliciosa “ousadia” que diz muito sobre a trajetória do chef. O quinto prato é um fusilli envolto em glacê de galinha preparado no pinga e frita. “Retiro a roupa de gala e trago uma massa artesanal, um macarrão parafuso que é o que é: gostoso”, diz. É também preciso destacar a pré-sobremesa, uma combinação de abacaxi com ricota que traz a fruta em várias texturas.

Mesmo fora da rota gastronômica mais badalada da capital, no bairro Serra, o Per lui, se integrou à cena belo-horizontina tornando-se uma referência quando o assunto é comida contemporânea. Funciona exclusivamente com o formato de menu degustação (é o único na cidade que não oferece opções à la carte) renovado de três em três meses. O valor do menu é R\$ 305, por pessoa. Para quem quiser, a harmonização, desenhada pelo sommelier Frederico Langbehn, custa mais R\$ 295.

Rua Muzambinho, 608, Serra. (31) 98365-9397. Ter. a sáb.: 19h/0h. @perluibh.

OFERECIMENTO:



Fotos: Paulo Márcio



Frangipane de pistache com creme de coco, ganache de cramberry e gelato de framboesa, criação do chef Yves Saliba: "Nesse menu junto técnicas precisas, um nível de ingredientes absurdos para que, no final, os clientes comam e entendam que tudo ali faz sentido"



Caê

Casa de clássicos, mas cheia de borogodó

Um restaurante com o gingado de um bar. Um bar com comida de restaurante. É assim que o chef Caetano Sobrinho define seu Caê, que acaba de completar oito anos de existência. “Na época do A Favorita, entendi que esse conceito fazia muito sucesso. Tinha um espaço formal, mas também a varanda, onde o bicho pegava como boteco”, lembra, referindo-se ao estabelecimento, onde foi chef por sete anos e que fechou em 2020.

O cardápio reflete as vivências do chef. Uma parte é brasileira, com o uso de produtos locais como a tábua de queijos mineiros e embutidos; e o surubim defumado com ovo caipira e alho-poró. Inclusive, esse último, é o preferido de Caetano. “Quando quero agradar alguém mando esse prato, acho uma combinação incrível”, diz. A receita mais emblemática, no entanto, é a panturrilha Suína, assada com arroz de hortaliças e farofa crocante. Outro que faz sucesso é o Filé ao Poivre, com arroz sujo e cebola crocante.

Não há mudanças radicais no cardápio. “Setenta por cento do menu continuam os mesmos da inauguração. Acredito nos clássicos e que os clientes vêm aqui buscando um determinado prato”, explica. As novidades aparecem nas sugestões, que se estendem também às categorias entradas, principais, drinks e cervejas.

O restaurante é informal, cheio de borogodó e história. Tem um jeitão de casa, inclusive no imóvel onde funciona, uma casinha dos anos de 1950. A decoração é marcada por objetos antigos herdados ou garimpados por Caetano ao longo dos anos. Colocada logo na entrada, a geladeira vermelha pertenceu ao avô do chef Onofre. Na parte de trás, um dos lugares mais desejados é à sombra de uma imensa jabuticabeira. O espaço também recebe eventos particulares. A ideia de futuro é deixar o Caê cada vez mais com essa pegada de bar. Para isso, em breve, o estabelecimento vai passar por uma redefinição de espaço. “Também quero voltar a fazer as festas de rua, que foram interrompidas na pandemia”, planeja Caetano, que também comanda o Caê na Vila, que atende exclusivamente os moradores e seus convidados do Condomínio Nascentes, no Vale dos Cristais em Nova Lima.

Rua Outono, 314, Carmo, (31) 2528-2244. Ter. a qui.: 18h/0h; sex. e sáb.: 12h/0h; dom.: 12h/17h. @caerestaurantebar.

OFERECIMENTO:



A panturrilha Suína assada com arroz de hortaliças e farofa crocante, uma das estrelas do cardápio do chef Caetano Sobrinho: “Setenta por cento do menu continuam os mesmos da inauguração. Acredito nos clássicos e que os clientes vêm aqui buscando um determinado prato”

Fotos: Paulo Marcio

Gero

Tradição centenária em receber bem

A história deste restaurante remonta a 1902, quando o milanês Vittorio Fasano chega ao Brasil e inaugura a Brasserie Paulista, no centro histórico de São Paulo. Hoje, a rede Fasano, comandada pela quarta geração da família e considerada uma das mais influentes grifes de hospitalidade no mundo, tem 30 restaurantes no Brasil, Uruguai e Estados Unidos, muitos deles instalados em hotéis da marca, como é o caso da casa mineira. Inaugurado em 2018, o Gero Belo Horizonte, localizado em um elegante prédio no coração de Lourdes, leva, pelo segundo ano consecutivo, o título de Melhor Italiano por **Encontro Gastrô**, além de ter ficado em terceiro lugar entre os melhores da cidade.

Um dos responsáveis pelo bom funcionamento do Gero BH é Gustavo Giacchero, que havia atuado na casa por três anos a partir de 2019 e voltou em 2024 para assumir a função de gerente de alimentos e bebidas. Ele trabalha ainda como sommelier. Para Gustavo, a chegada do Fasano a BH representou um marco para a cidade, por ser uma marca reconhecida nacionalmente. “O Gero, em especial, preserva a tradição da gastronomia italiana clássica, servindo pratos que respeitam receitas e técnicas originais”, diz.

Essa “tradição” está representada em receitas como o espaguete a carbonara; o risoto com camarões, lula e polvo; as costeletas de cordeiro com purê de grão de bico, cebolas e pistache; e o osso-buco de vitela assado com risoto de açafrão. Para agradar a quem procura elementos mineiros, o Gero mantém uma seleção de queijos artesanais e embutidos produzidos por aqui.

No almoço, de segunda a sexta (exceto feriados), a casa trabalha com menu executivo em três tempos, com opções de massas, risotos e carnes a R\$ 165. A carta de vinhos, que ficou em segundo lugar na categoria pelos eleitores desta edição, conta com 146 rótulos. Os preços variam de R\$ 198 a R\$ 6.257. Cinco desses rótulos são da marca Fasano, todos italianos, como o prosecco produzido pela vinícola De Faveri, e o chianti da Poggiotondo.

Rua 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.

OFERECIMENTO:



Fotos: Paulo Márcio



'GERO



O espagete à carbonara e o gerente e sommelier Gustavo Giacchero: "O Gero preserva a tradição da gastronomia italiana clássica, servindo pratos que respeitam receitas e técnicas originais"



Osteritta Papà

Uma história de amor com a gastronomia

A lambreta vermelha na porta e a decoração com direito a camisas de times famosos não deixam dúvidas: remetem imediatamente a um ambiente italiano, com as cores verde, vermelho e branco predominando nas toalhas das mesas e em objetos espalhados pelos salões e pela varanda desta casa com a marca do grupo Papà. Inaugurado há pouco mais de um ano, esta cantina se tornou rapidamente um queridinho do público de BH, que surpreendeu até mesmo o gestor do grupo, Carlos (Carlão) Rodrigues, e se tornou um de seus preferidos. Antes dele, o grupo abriu o Marie Cuisine, um franco-italiano que funcionou por quase dois anos no DiamondMall.

A localização é privilegiada e o Osteritta tem um misto de charme e aconchego, definido como “autêntica cozinha italiana que transforma refeições em memórias afetivas”. Esta bela casa do Vila da Serra tem capacidade para 154 pessoas, com varanda, dois salões e uma área externa com cascata e lago, e um mezanino, ideal para eventos, onde se acomodam bem 40 pessoas. A adega tem 70 rótulos, com predomínio para vinhos do Velho Mundo, especialmente Itália e França, e também do Novo Mundo (Chile, Argentina e Uruguai).

Sob o comando do premiado chef Petty, o menu do Osteritta – neologismo que significa pequena osteria – tem nas massas e seus molhos seu principal atrativo, mas há lugar para carnes e pratos mais contemporâneos, que atendem a um público diferenciado em busca de novidades. Petty, eleito Chef Revelação deste ano por **Encontro Gastrô**, destaca um “prato simples e saboroso”, o Gnocchi Trufado (nhoque com cubos de filé mignon e fonduta de grana padano trufada), um dos mais pedidos. Outra iguaria é o Stracotto di Agnello (paleta de cordeiro assada ao forno, servida ao próprio molho e paglia e fieno – massas coloridas, da casa – na manteiga e sálvia). De entrada, boa sugestão é a Pera Ripiena com Gorgonzola e Tartuffo (pêra cozida no vinho branco recheada com creme de queijo gorgonzola, presunto Parma e mel trufado). Para fechar, peça a Meringhatta Osteritta (suspiros italianos com creme de chocolate branco e morangos marinados no licor Frangélico). Você vai querer repetir!

R. Ministro Orozimbo Nonato, 215, loja 1, Vila da Serra,
Nova Lima. (31) 3965-1818. Seg. a qui.: 12h/15h e 19h/23h;
sex. e sáb.: 12h/17h e 19h/0h; dom.: 12h/17h. @osterittapapa.

OFERECIMENTO:



Paulo Márcio e Instagram/divulgação

Carlos Rodrigues, o Carlão, e seu pai, José Carlos, do grupo Papà, no Osteritta: casa de BH tem cardápio de delícias como esta Pera Ripiena com Gorgonzola e Tartuffo



PRÊMIO
encontro
o melhor da cidade
Clássico

**RESTAURANTE
REVELAÇÃO**

2025



VENCEDOR | RESTAURANTE DO ANO/
BISTRÔ/CARTA DE VINHOS

Taste-Vin

Verdadeito clássico por direito adquirido

Um clássico. Forjado pela fidelidade à tradição. Pelo 15º ano consecutivo, o Taste-Vin conquista o título de Melhor Restaurante de BH por esta **Encontro Gastrô**. De quebra, o francês ainda leva mais dois prêmios: Melhor Carta de Vinhos e Melhor Bistrô. Por ali há pouca novidade e é exatamente isso que faz o espaço ser o preferido dos belo-horizontinos. A constância na cozinha e no salão faz toda a diferença. O chef Rodrigo A. Fonseca, formado em engenharia, é dono de uma precisão matemática na arte de receber.

Fundada em 1988, a charmosa casa de Lourdes mantém aceso o espírito dos bistrôs, com um menu fiel às tradições. Além dos suflês preparados em 14 versões – incluindo duas doces, de chocolate e de banana com chocolate e praliné de amêndoas – há representantes da gastronomia francesa como o Magret de Canard, peito de pato grelhado que é servido com três opções, como o À l'Orane, poire glacée (laranja, mel, especiarias e pera cozida). A salada de folhas verdes vem acompanhada de queijo de cabra e pancetta. De novo, Rodrigo destaca Boeuf Braisé aux Carottes, Portobello et Olives Noires “É uma maçã de peito Angus cozida por mais de três horas com vinho, ervas e vegetais aromáticos. Depois, retiramos a gordura do caldo e finalizamos com pasta de azeitonas. Vem acompanhada de legumes e cogumelos, explica o chef.

Quase quatro décadas depois de sua fundação, o Taste-Vin segue respeitando sua proposta: uma mesa francesa sustentada por técnica, insumos bem escolhidos e uma carta de vinhos capaz de encantar o mais criterioso enófilo. Cuidadosamente montada ao longo dos anos, a carta reflete o olhar atento para rótulos que dialogam com a cozinha clássica. A seleção privilegia vinhos da França, mas abre espaço para outras descobertas do Velho e Novo Mundo. Muitos rótulos são descobertos durante viagens de Rodrigo, que ocupam boa parte de sua agenda. Em março, foi comemorar seu aniversário de 70 anos na África do Sul com toda a família. “Foram alguns dias de safári e outros na Cidade do Cabo. Visitei vinícolas, mas como turista para não atormentar quem estava comigo de férias”, brinca ele, que trouxe duas garrafas na bagagem. Com o olhar mais técnico, foi à região de Champagne, na França logo depois. “Há uma nova geração de produtores com uma mentalidade nova, que me interessa. Sempre aprendo muito”, diz, com a elegância de quem também carrega o título de um dos melhores sommeliers do estado.

Rua Curitiba, 2.105, Lourdes, (31) 3292-5423 e (31) 2555-3585.
Seg. e ter.: 19h/23h; qua.: 19h/23h30; qui. e sex.: 19h/0h.
sáb.: 12h30/16h e 19h/23h30. @restaurante_tastevin.

OFERECIMENTO:




Fotos: Paulo Márcio



A salada de folhas verdes com queijo de cabras e pancetta, perfeita se acompanhada de um bom vinho branco: "Há uma nova geração de produtores com uma mentalidade nova, que me interessa. Sempre aprendo muito", diz o chef Rodrigo A. Fonseca





MBA

SEENAC:

MOVIMENTO

AGORA

CONHEÇA OS CURSOS DE NEMA COM MATRÍCULAS ABERTAS:

- Gestão de Projetos
- Gestão Educacional
- Gestão Empresarial
- Gestão Estratégica de Pessoas
- Gestão Financeira e Controladoria
- Gestão Gastronômica e Hotelaria
- Especialização em Gastronomia e Práticas Alimentares

Em até 18x

R\$ 220

Consulte condições.

Saiba mais:

www.senac.br/abta



Senac, Integrado
ao Sistema
Petrobras



RESTAURANTES

Fotos: Paulo Márcio

D'Artagnan



2º colocado nas categorias **MELHOR RESTAURANTE DE BH e BISTRÔ**
3º colocado na categoria **CARTA DE VINHOS**

É comandada por **Marise Rache (a dir.)**, eleita Chef do Ano por **Encontro Gastrô - O Melhor de BH**. De entrada, ela sugere o raviolini de ricota e espinafre ao gorgonzola "dolce" italiano ou ao pomodoro, homenagem ao restaurante A Favorita. A refeição segue com o bombolotti, rigatoni com linguiça italiana, pimenta calabresa e conhaque, ou com o Beef Stroganoff, que pode vir acompanhado de batata palha rústica ou sauté, à escolha do cliente. Para adoçar, a clássica banana split, com três sabores de sorvete, marshmallow e calda de chocolate. Fiel escudeira de Marise, sua irmã **Denise Rache** cuida da gerência da casa. A carta de vinhos está a cargo da sommelière Ana Paula, que levou o título de Sommelier do Ano por esta edição.

Rua 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



BISTRÔ

A2 BISTRÔ

Com ambiente intimista e acolhedor, a casa apresenta receitas da cozinha clássica italiana e francesa, com toques contemporâneos. O cardápio reúne opções como tornedor de mignon, risoto de polvo e tagliatelle ao camarão. Entre as entradas, destaque para o filé ao gorgonzola e o ceviche, executados com técnica apurada. Rua Prof. Antônio Márcio, 445, Palmares, (31) 98633-3333. Ter.

a sáb.: 19h/0h; dom.: 12h/17h.
@a2bistro.

AH! BON

Uma boa pedida para o almoço são os menus executivos, que incluem entrada, prato principal, sobremesa e café. A sugestão é começar pela pêra caramelizada ao mel com creme de gorgonzola e nozes, seguir para o escalope de filé ao molho de mostarda e gratin dauphinoise e finalizar com o brasato de manga com sorvete de baunilha. Na unidade do Vila da Serra, acontecem

jantares harmonizados com música ao vivo. Alameda Oscar Niemeyer, 1.033, loja 10, Vila da Serra, Nova Lima, (31) 3653-2438. Diariamente: 12h/23h. Mais 4 endereços. @ahbon_bistrot.

BENVINDO

O queijo brie empanado com melado e amêndoas está entre os queridinhos de entrada. Como prato principal, as opções contemplam massas, a exemplo do espagete à carbonara; risotos, como o de camarão com queijo brie; peixes e

Na mesa dos
grandes paladares,
cada detalhe faz
diferença.



Da escolha do prato ao brinde
que acompanha, tudo deve
refletir excelência. AYLVA® é a água
naturalmente alcalina que completa
sua experiência gastronômica com
equilíbrio e sofisticação.

AYLVA

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

DRINKAYLA.COM.BR



COMPRA
CONOSCO

31 07101-2025

RESTAURANTES

frutos-do-mar, tal qual o atum em crosta de gergelim e arroz negro; e carnes e aves, a exemplo do filé mignon à parmegiana e magret. Na carta de sobremesa, destacam-se o alfajor líquido, o corneto de mascarpone e o crêpe brûlée. Rua Espírito Santo, 2.488, Lourdes, (31) 3327-3374. Qua. a seg.: 12h/23h. @benvindo_.

BISTRÔ VILA RICA

As mesas do lado de fora ficam rodeadas de uma vasta vegetação, salpicadas por arandelas, que, à noite, deixam o ambiente mais aconchegante. O espaço é pet friendly e ainda conta com uma livraria colaborativa. O cardápio é inspirado em pratos franceses e italianos, com releituras das Minas, como o risoto mineiro, feito com carne seca, linguiça calabresa e couve crocante, e a sobremesa Romeu e Julieta na chapa, que lembra o petit gâteau, mas feito com goiabada e queijo. Av. Fleming, 900, Casa 2, Ouro Preto, (31) 97247-5140. Qua. a sex.: 19h/0h; sáb.: 12h/0h; dom.: 12h/16h. @bistrovilarica.

A CASA DA AGNES

Comandada pela chef Agnes Farkasvolgyi, ao lado de sua filha, Camila, a casa é repleta de obras de arte, que podem ser tanto apreciadas quanto compradas. Por lá, mãe e filha também dão aulas pontuais de gastronomia, nas quais ensinam como fazer um menu completo, com entrada, prato principal e sobremesa. O cardápio muda a cada estação, mas, entre os pratos mais pedidos, está o steak com pimentas-de-cheiro, acompanhado de mil-folhas de batata e arroz à piamontese. De sobremesa, vale apostar na torta de pistache e tâmaras com o sorvete de caramelo. Rua Paulo Afonso, 833, Santo Antônio, (31) 98738-7066. Seg a sex.: 11h/15h; sáb. 11h/16h. @acasadaagnes.

CASA AZEITE

A casa conta com ambiente aconchegante, repleto de móveis garimpados e uma exposição

Rullus Bistrô

3º colocado na categoria BISTRÔ



Além das duas unidades desta casa e um bufê pra lá de renomado, a marca tem ainda o Living Rullus, um espaço exclusivo para eventos de pequeno porte, e o Rullus em Casa, seu serviço de delivery (@rullusemcasa). No bistrô, destaque para uma das receitas mais queridas pelos clientes, o cacio e pepe, massa clássica que pode ser servida com diferentes acompanhamentos, como camarão ou medalhão de filé, agradando a diversos paladares. No happy hour, o destaque vai para a linguiça de costela de angus, servida com chimichurri e mostarda, combinação que reúne sabor marcante e suculência. O ambiente descontraído e uma boa carta de vinhos e drinques completam a experiência, ideal para encontros entre amigos ou refeições mais informais.

Al. Oscar Niemeyer, 1.369, loja 49, Vila da Serra, Nova Lima, (31) 99620-2370. Ter. e qua.: 18h30/23h; quin.: 11h30/15h e 18h30/23h; sex. e sáb.: 11h30/23h; dom.: 11h30/17h. Rua São Paulo, 2397, Lourdes, (31) 99939-8402. Ter. a sáb.: 11h30/23h, Dom.: 11h30/17h. @rullusbistro

de quadros. O cardápio é mais enxuto, focado em ingredientes frescos e em atender diferentes restrições alimentares, com opções veganas, vegetarianas e sem glúten. O destaque das bebidas vai para o drinque Guimarães Rosa, uma releitura mineira do clássico Fitzgerald. Rua José Pedro Drumond, 56, Floresta, (31) 99248-5993. Ter. a sex.: 18h30/23h; sáb.: 16h30/23h. @casa.azeite

CASA RIUGA

Os destaques vão para o rosbife de filé com castanha de baru, a couve-flor tostada com purê de castanha-do-pará e os cogumelos frescos com creme de queijo e trigo sarraceno frito. A carta de vinhos é diversa, e, dentre os drinques autorais, o Eva é o queridinho, feito a base de cachaça, Lillet, limão siciliano, coentro e uva branca e verde. Os chefs Pedro Stussi e Carolina Elias também oferecem pratos fora do cardápio semanalmente – vale a pena a consulta. Rua Cláudio Manoel, 1.124, Funcionários, (31) 99235-0130. Ter. a sex.: 19h/23h; sáb.: 12h/16h e 19h/23h. @casa.riuga.

LA CREPE

O cardápio oferece uma variedade de crepes salgados com recheios como bacalhau, camarão, carne seca, peito de peru, linguiça

calabresa e lombinho canadense. Também há opções de crepes doces e petiscos saborosos, como bolinhos de mandioca com carne seca, camafeu de camarão com requeijão e o tradicional pastel de angu. Para completar, a casa serve hambúrgueres artesanais. Rua Dores do Indaiá, 72, Santa Tereza, (31) 3225-6106. Ter. a qui. e dom.: 18h/0h; sex. e sáb.: 18h/1h. @lacrepebh.

LAGAR TRAGALUZ

Extraír a essência e o melhor de cada ingrediente é o conceito central da cozinha do Lagar Tragaluz, restaurante que, tendo feito seu nome em Tiradentes, onde marca presença há nada menos que 25 anos, agora pode ter sua expertise apreciada também em Belo Horizonte. O cardápio traz delícias como o bacalhau à lagareiro, risoto de beterraba ou o Guela de Pato All'Amatriciana. Av. Olegário Maciel, 1600, Diamond Mall, 4º piso, (31) 99562-7137. Diariamente: 11h30/15h30; 15h30/18h (café e wine bar); e 19h/23h. @lagarbh.

PARADISO

O nome do restaurante é uma homenagem ao clássico filme Cinema Paradiso, de Giuseppe Tornatore, lançado em 1988. O cardápio traz pratos como filé



Em breve, um novo capítulo da nossa história

Gastronomia. Cultura. Experiência



R. Adriano Chaves e Matos, 100
Olhos D'Água, Belo Horizonte

 @baroliobh

RESTAURANTES

Fotos: Paulo Márcio

Varanda 1389

2º colocado na categoria BUFÊ SELF-SERVICE



Duas toneladas de arroz. Três toneladas de frango. Cinco toneladas de carne vermelha. Dezoito mil ovos. Esses são alguns números preparados mensalmente nas cozinhas de Varanda 1389, que atende a uma média de 900 pessoas/dia – e um delivery de mais de 1,3 mil pratos diariamente. “O nosso grande diferencial é conseguir atender a todos os públicos, desde uma massa até uma salada com frango grelhado”, explica o sócio **Rodrigo Cataldi (à esq.)**, que comanda o negócio junto com o casal **Bernardo e Fernanda Fonseca**. No bufê de frios, entre saladas, queijos e comida japonesa, são setenta opções. Já no quente, são mais 120 preparos. O mais procurado é o tropeiro, feijão, ovo, linguiça calabresa, farinha, couve refogada e torresminho à pururuca. Na parrilla são preparadas 22 cortes de carne bovina, como picanha, chorizo, bombom de alcatra, vacio e costela, além de frango, porco, pão de alho, queijo coalho e peixes e frutos do mar. **Av. Álvares Cabral, 1.389, Lourdes, Av. Mario Werneck, 500, Buritis. (31) 99902-6175. Seg.: 11h30/14h30; ter. a qui.: 11h30/0h; sex. e sáb.: 11h30/0h30; sáb.: 11h/16h; dom.: 11h30/16h. @varanda1389.**



de tilápia em crosta crocante de amêndoas com musseline de baroa e cogumelos, e lagosta grelhada na manteiga de ervas acompanhada de risoto de alho-poró com limão siciliano. Para adoçar, a trilogia clássica reúne creme brûlée, profiteroles com chocolate e cheesecake de goiaba. Rua Leopoldina, 347, Santo Antônio, (31) 98417-6744. Qua.: 18h30/23h30; qui.:18h30/22h30; sex.: 18h30/0h; sáb.: 12h30/17h e 18h30/0h; dom.:12h30/17h. @paradisorestaurante.

REX BIBENDI

O Rex Bibendi reabriu na Savassi com nova proposta: cozinha de balcão integrada, curadoria especial de vinhos e ambiente contemporâneo. A chef Janaina Barrozo assina um menu que combina ingredientes mineiros com toques da culinária francesa, italiana e portuguesa. Entre os destaques estão o arroz de pato caldoso, o empadão de pato e o tatakí de atum. A carta de bebidas, sob curadoria de Alexandre Loureiro, reúne vinhos mineiros e internacionais, além de coquetéis

autorais. O espaço conta ainda com mezanino para a loja de vinhos e mesas na calçada. Rua Antônio Albuquerque, 917, Funcionários, (31) 97507-4751. Ter a qui.: 18h/23h; sex.: 12h/15h e 18h/23h; sáb.: 12h/23h; dom.: 12h/16h. @orexbibendi.

TABERNA LIVORNO

Tradicional piano-bar, tem culinária inspirada em uma das regiões mais encantadoras – e saborosas – da Itália. Um dos salões fica na adega com mais de 40 rótulos. De quarta a sábado, apresentações ao vivo

CASA CALIXTO

Tradição mineira, cozinha de fusão e braseiro no coração da Savassi

A poucos metros do Pátio Savassi, na rua Padre Odorico, 81, um casarão tombado pelo patrimônio histórico abriga uma das experiências gastronômicas mais interessantes de Belo Horizonte: a Casa Calixto. O espaço preserva a arquitetura modernista da capital e ganhou vida nova com o encontro entre ingredientes mineiros e técnicas internacionais. Há pouco mais de um ano em atividade, a casa já conquistou uma clientela fiel. Parte desse sucesso vem da cozinha criativa do chef João Paulo Oliveira (JP), que imprime identidade própria a cada prato, equilibrando tradição e ousadia. O **BRASEIRO** de carvão em aço inox — equipamento raro na alta gastronomia local — é a estrela da casa e confere aos alimentos um toque defumado inconfundível.



Crédito: Victor Schwaner



Crédito: Victor Schwaner

O cardápio segue a linha da fusion cuisine, unindo referências francesas, italianas, inglesas e mineiras. Entre os pratos, o Chorizo Angus no braseiro, servido com arroz à piemontese e cogumelos, já desponta como favorito. Outros destaques são o Cacio e Pepe com escalope de filé mignon, o Polvo à galega, com tentáculos braseados e batata rústica, e a Pescada Amarela na brasa, acompanhada de baroa, pak choi, molho de tucupi amanteigado e ervas finas, finalizado com vieiras grelhadas. Para completar, a Casa Calixto oferece uma seleção de vinhos variados, que equilibram custo-benefício e sofisticação, ampliando as opções de harmonização à mesa.

Um destino gastronômico que equilibra a essência de Belo Horizonte com a ousadia da cozinha contemporânea.

Serviço

Casa Calixto - A Casa da Gastronomia

Rua Padre Odorico, 81 – São Pedro (100m do Pátio Savassi)

| Ter: 18h às 23h

| Qua a sab: 12h às 16h e 18h às 23h

| Dom: 12h às 16h

Reservas: (31) 2118-5473

@casacalixtobh

RESTAURANTES

Fotos: Pádua de Carvalho

Magnólia

3º colocado na categoria **BUFÊ SELF-SERVICE**



Depois de funcionar três anos no Museu Mineiro, desde 2017 o restaurante Magnólia mudou de casa mas sem perder a sua essência. A promessa de criar um bufê self-service com a mesma qualidade do à la carte foi mantida. Para a chef **Carol Moretzsohn**, esse modelo de negócio lhe permite inovar todos os dias, variando o cardápio e utilizando insumos mais frescos. O espaço aconchegante traz música ambiente e opções que remetem a um almoço especial em casa. No cardápio, saladas criativas, carnes nobres e sobremesas famosas, como a torta três leites e o brigadeiro de cacau 100% fazem a alegria dos clientes.

Rua Sergipe, 314, Boa Viagem, (31) 3291-5320. Seg. a sex.: 11h30/15h; sáb. e dom. e fer.: 12h/16h. @magnoliarestaurante.



ao piano tornam o clima ainda mais romântico, especialmente na área reservada para casais. Av. Pres. Tancredo Neves, 2.309, Castelo, (31) 3418-7657. Ter. a sáb.: 19h/0h, dom.: 12h/17h. @tabernalivorno.

TASTE-VIN

Rua Curitiba, 2.105, Lourdes, (31) 3292-5423 e (31) 2555-3585. Seg. e ter.: 19h/23h; qua.: 19h/23h30; Qui. e sex.: 19h/00h. Sáb.: 12h30/16h e 19h/23h30. @restaurante_tastevin.

Leia mais na pág. 202



BUFÊ SELF-SERVICE

ALLEGRO GOURMET

As receitas mineiras, como feijão tropeiro e frango com quiabo, imperam no bufê. Mas o visitante também se depara com frutos do mar, massas, churrasco, hambúrguer, pratos árabes e saladas. Depois das refeições, é possível saborear sobremesas como pudim. Av. Raja Gabaglia, 1.690, Gutierrez, (31) 3293-0001. Seg. a sex.: 11h/15h.

AMADEUS BAR E RESTAURANTE

Versatilidade é a palavra que define o Amadeus. A casa apresenta um cardápio completo e diversificado, com opções para almoço, jantar e happy hour. Entre as sugestões, saladas frescas, massas, carnes, frutos do mar e sobremesas variadas. Há pratos típicos como feijoada e feijão tropeiro, além de culinária japonesa e receitas quentes servidas tanto à la carte quanto em bufê livre. Rua Alagoas, 701, Royal Boutique Savassi Hotel, Savassi, (31) 3261-4292. Seg. a sex.: 11h30/14h30 e 18h30/23h; sáb. e



A ARTE DA COZINHA MINEIRA

Rua Padre Odorico, 38, São Pedro, Belo Horizonte, MG

RESTAURANTES

Fotos: Pádua de Carvalho

Província Di Salerno

2º colocado na categoria CANTINA/TRATTORIA



Fundado em 1983 pelo saudoso chef Remo Peluso, o Província di Salerno é uma tradicional cantina italiana localizada no coração do bairro Santa Efigênia. Instalado em uma charmosa casa da Rua Maranhão, o restaurante hoje é conduzido pelo sobrinho do fundador, **Marcello Peluso (na foto, ao lado da mulher, Isabela)**, e tem na cozinha o talento do chef Bruno Peluso, guardião das receitas de família transmitidas ao longo de gerações. Entre os destaques da casa está o fusilli com braciola, preparado com bife de pernil recheado com ervas aromáticas, bacon, parmesão, passas e especiarias, servido com a clássica massa artesanal. Outro grande sucesso é o ravioli di zucca, delicadamente recheado com creme de abóbora e finalizado com tomates confitados, manjeriço fresco e mussarela de búfala.

Rua Maranhão, 18, Santa Efigênia, (31) 3241-2205. Seg.: 12h/15h; ter. a sáb.: 12h/15h e 19h/1h30; dom.: 12h/17h. @provinciadisalerno.



dom.: 11h30/15h e 18h30/23h.
@amadeusrestaurantebar.

AROMI

Refeições saudáveis, saborosas e cheias de variedade são o destaque da simpática casa, que funciona exclusivamente para o almoço. Entre as opções do dia, tilápia com legumes e purê, salmão grelhado, ancho bassi e filé de frango com preparo leve, ideais para quem busca equilíbrio sem abrir mão do sabor. Av. Afonso Pena, 2.981, Funcionários, (31) 99973-7637. Seg. a sex.: 11h/15h. @aromirestaurante.

BEGGIATO

O restaurante funciona no sistema self-service por quilo. O buffet inclui saladas, como a carne fria (filé selado com vinagrete de cebola roxa), o mix de cogumelos com alho poró e tomate-cereja e a salada Waldorf. Entre os pratos quentes, os destaques vão para o canelone de pupunha recheado com queijo e espinafre em crosta de castanhas, o filé ao molho de conhaque e bacon, o nhoque de abóbora ao molho de cogumelo e sálvia e a tradicional Bacalhoda Beggiato, receita de família. Para fechar, de sobremesa,

tem tiramisù (também na versão pistache), panna cotta, torta crocante, torta Ferrero Rocher e a cocada assada. Rua Cura D'Ars, 722, Prado, (31) 2555-0722. Seg. a sex.: 11h/14h30; sáb. e dom.: 11h30/15h. @beggiatorestaurante.

BERILO

A casa abre para almoço, happy hour e jantar. São mais de 20 opções de saladas e outras 20 de pratos quentes, dentre carnes, massas e churrasco no bufê self-service no almoço. Já para petiscar, as sugestões são a pipoquinha de

DAL GRANO

TRADIÇÃO ITALIANA E HOSPITALIDADE MINEIRA

Próximo aos principais pontos turísticos de Belo Horizonte, na região da Pampulha, restaurante une excelência gastronômica, inovação e sofisticação

O Restaurante Dal Grano, destaca-se como uma das referências em gastronomia italiana em Belo Horizonte. Por três anos o restaurante se mantém entre os primeiros no ranking de melhor culinária italiana da cidade pelo portal TripAdvisor.

A casa foi concebida para oferecer uma experiência completa, que combina tradição culinária italiana, ingredientes de excelência e a reconhecida hospitalidade mineira, uma vez que está anexo ao Hotel e Centro de Convenções Quality Pampulha.

Sob a liderança do chef Lucas Castro, com formação especializada no Piemonte (Itália) e ampla vivência na culinária mediterrânea adquirida em Lisboa, o Dal Grano propõe uma fusão entre o sabor autêntico europeu e os valores culturais e gastronômicos regionais.

“Produzimos tudo com muito cuidado, das massas aos gelatos. O Dal Grano é um espaço onde a técnica, os ingredientes e o carinho pelo que se faz resultam em pratos memoráveis”, afirma o chef Lucas Castro.

Com funcionamento diário das 6h às 23h, o Dal Grano oferece café da manhã, almoço executivo, jantar completo e pizzas artesanais. Um diferencial é o canal direto entre os clientes e a equipe da cozinha, possibilitando adaptações personalizadas no menu, como pratos sem glúten, sem lactose e outras opções sob demanda.

Recentemente, o restaurante lançou a “Estação Bem-Estar”, incorporada ao café da manhã, com foco em alimentação funcional e saudável. O espaço oferece itens como chia, linhaça, whey protein e creatina – ideais para atletas e pessoas com restrições alimentares.

Fotos: Victor Schwane/divulgação



O Dal Grano oferece desde o café da manhã, a almoço executivo, jantar completo e pizzas artesanais




O almoço executivo, servido de segunda a sexta-feira, oferece menu completo com entrada, prato principal, sobremesa e suco natural

O almoço executivo, servido de segunda a sexta-feira, oferece menu completo com entrada, prato principal, sobremesa e suco natural, com inspiração semanal em diferentes regiões do Brasil e Itália.

RESTAURANTE DAL GRANO

Av. Presidente Antônio Carlos, 7.456, Pampulha (Quality Hotel)
Seg. a sex.: 6h/10h, 11h/15h, 18h/23h; sáb. e dom.: 6h/10h30, 18h/22h.

Contato: (31) 3505-9240  @dal_grano

RESTAURANTES

camarão, a picanha com mandioca e a Pastilha Berilo, feita com queijo do serro na massa filo. Agora, se o desejo é jantar, a lasanha de ossobuco e o salmão acompanhado de molho de camarão e cebola caramelizada são boas pedidas. A carta de drinques é autoral, e o destaque vai para o Colar de Rubu, feito com gin, suco de amora, laranja e espuma de gengibre. Rua Fernandes Tourinho, 503, Savassi, (31) 99567-8501. Dom. a qua.: 11h/22h30; qui. a sáb.: 11h/23h30. @berilo.cozinhaedrinques.

CHALÉ DA MATA

Localizado ao lado de uma ampla área verde, que guarda uma cascatinha com águas correntes, o espaço tem ambientação rústica, com área para as crianças brincarem. Aberto exclusivamente para o almoço, o bufê self-service contempla diferentes opções de saladas, carnes e pratos quentes. Ainda há opção de pedir pratos à la carte, dentre os quais frango ao molho pardo, galinhada, filé mignon à parmegiana, e feijoada. Para beber, há cerveja, chope, drinques e doses de uísque. Av. Eng. Carlos Goulart, 1.123, Buritis, (31) 3378-7272. Seg. a dom.: 11h/16h. @chaledamatarestaurante.

CROUTON

Com foco em alimentação saudável, o restaurante se dedica a oferecer refeições preparadas com ingredientes naturais, frescos e com baixo teor de gordura. Um dos grandes diferenciais da casa é a variedade de saladas. No cardápio de pratos quentes, encontram-se feijoada leve, frutos do mar, feijão tropeiro e carnes grelhadas ou assadas. Rua Muzambinho, 483, Serra. Seg. a sex.: 11h/14h30; sáb. e dom.: 11h/15h. Avenida Afonso Pena, 2.185, Funcionários, (31) 3282-7110. Seg. a sex.: 11h/14h30; sáb. e dom.: 11h/15h. @croutonbh.

GRACILIANO

O bufê self-service oferece uma variedade de saladas, massas, churrasco, comida japonesa e sobremesas, incluindo pudim

Cantina Piacenza

3º colocado na categoria CANTINA/TRATTORIA



No coração do bairro Santo Agostinho, desde 2017 a Cantina Piacenza encanta os clientes com uma proposta que une tradição, sabor e acolhimento. A casa aposta em comida artesanal, feita com ingredientes frescos e preparo cuidadoso: massas e molhos produzidos ali mesmo, sempre acompanhados de um atendimento de excelência. Entre os destaques do cardápio, o pappardelle à bolonhesa de carne de sol com requeijão e crocante de couve celebra o encontro entre Itália e Minas, enquanto o suculento ossobuco – cozido por oito horas – é servido com risoto de cogumelos e castanha-do-pará. As sobremesas também têm espaço especial, como a tradicional ambrosia, feita a partir da receita da avó do chef proprietário, Américo Piacenza.

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.

Graciliano, vesúvio de chocolate, bombom de morango e mil-folhas de frutas vermelhas. Para quem deseja saborear as receitas com foco em alimentação saudável fora do restaurante, há o serviço personalizado “Graci em Casa”, ideal para eventos e ocasiões especiais. Av. Luiz Paulo Franco, 721, Belvedere, (31) 3286-8505/98279-0284. Seg. a sex.: 11h/15h.; sáb., dom. e fer.: 12h/16h. Alameda Oscar Niemeyer, 600, Vila da Serra, (31) 3541-1655. Seg. a sex.: 11h/15h; sáb. 12h/16h. @restaurantegraciliano.

GUIGNARD EMPÓRIO GOURMET

Localizado no Hotel Promenade Guignard, o restaurante presta homenagem a Alberto da Veiga Guignard, artista fluminense renomado por suas belas representações das paisagens mineiras. O bufê apresenta uma variedade de opções, incluindo saladas frescas, massas, pratos quentes e sobremesas. O ambiente acolhedor e elegante complementa a experiência gastronômica, perfeita para hóspedes e visitantes. Rua Tomé de Souza, 1.075, Savassi, (31) 3227-5108. Seg. a sex.: 11h30/14h30; dom.: 12h/15h.

ISTO E AQUILO

Com um nome criativo e bem-humorado, a casa foi inaugurada

em 1985, numa época em que restaurantes do tipo ainda davam seus primeiros passos em Belo Horizonte. Desde então, tornou-se referência por sua comida caseira e ambiente acolhedor. O cardápio diversificado agrada a gostos variados, com opções como estrogonofe de carne e frango, peixe empanado, espaguete, rondelli de ricota, pastel de queijo e a tradicional feijoada. Av. Prudente de Moraes, 1.158, Cidade Jardim. Diariamente.: 11h/15h. Av. Olegário Maciel, 1.826, Santo Agostinho. Seg. a sáb.: 11h/15h. (31) 3344-8709. @istoeaquilobh.

MATHILDE RESTAURANTE

O restaurante aposta na culinária de inspiração mediterrânea, com forte presença de peixes e frutos do mar preparados com leveza e frescor. No entanto, também reserva espaço no cardápio para receitas brasileiras, como feijoada, costelinha e bobó de camarão, que fazem sucesso entre os clientes. Em dias mais frios, o ambiente acolhedor ganha ainda mais charme com o tradicional festival de caldos. A proposta é unir o sabor das diferentes culturas em um só lugar. Rua Alvarenga Peixoto, 1.380, Santo Agostinho, (31) 99993-6819. Seg. a sáb.: 11h/15h. @mathilderestaurante.

Por que CDL/BH?

Para ser o seu
parceiro estratégico
na conquista de
grandes resultados.

**FAZEMOS
DO PRESENTE
UM MOVIMENTO
PARA O FUTURO.**



Acesse e
faça parte.



RESTAURANTES

VERDINHO

Av. Cônsul Antônio Cadar, 122, Shopping São Bento, São Bento, (31) 3293-4047; R. Kepler, 441, Santa Lúcia, (31) 3309-9793; Av. Toronto, 508, Jardim Canadá, Nova Lima, (31) 98437-1798. Espetinho do Verdinho: R. Kepler, 512, Santa Lúcia, (31) 98437-1798. Diariamente: 11h até o último cliente. @verdinohb
Leia mais na pág. 158



CANTINA/TRATTORIA

AMASSA

Comandada pelos irmãos Miguel e Pedro Valente, a casa oferece massas congeladas para preparo em casa, como ravioli de carne de panela na cerveja e agnolotti de queijo canastra com limão siciliano. Também funciona para almoço executivo e jantar. Entre os pratos servidos no local, estão o cupim marinado por 24 horas no molho de vinho com fettuccine fresco na fonduta de parmesão trufado; o cavatelli ao pesto cremoso com ricota e limão siciliano; e o agnolotti de cogumelos na fonduta trufada. Rua Tomé de Souza, 1.186, Funcionários, (31) 99126-2618. Seg. a qua.: 11h30/14h30; qui. e sex.: 11h30/14h30 e 18h30/22h30; sáb.: 11h30/15h30. @amassa.cozinha.

ANELLA RISTORANTE

Av. Ministro Guilhermino de Oliveira, 325, Santa Amélia, (31) 3441-8748. Seg. a qui.: 12h/15h e 18h/23h; sex.: 12h/15h e 18h/0h; sáb.: 12h/0h; dom.: 12h/22h. @anellaristorante.
Leia mais na pág. 178



CUCINA DI PASTAIO

Comandada pelo chef Yves Saliba, a casa valoriza as massas frescas em seu cardápio. Os destaques ficam por conta da lasanha de costela, a campeã de vendas, o bigoli alla carbonara e a burrata assada, escolhas do chef. De sobremesa, Meringata (telha delicada de suspiro), gelato artesanal de morango, ganache de chocolate branco com baunilha, morango e manjeriço.

Parrilla Del Mercado



2º colocado na categoria CARNE/PARRILLA

Instalado na área externa do Mercado Distrital do Cruzeiro desde 1997, o Parrilla del Mercado é o primeiro restaurante da capital a preparar carnes nas tradicionais parrillas. O responsável por trazer a técnica para a cidade foi o uruguaio Francisco Tomás Mesquita, morto no ano passado. Entre os destaques da casa estão o Bife Parrillero e a batata assada com queijo roquefort, que se tornaram marca registrada do restaurante. Apesar de não ser belo-horizontino, o senhor Tomás foi adotado pela cidade e, em troca, ofereceu sabores, histórias e memórias que seguem vivos a cada prato servido. Rua Ouro Fino, 452, Mercado do Cruzeiro, Cruzeiro, (31) 3223-5507. Ter. a qua.: 11h/16h; qui. a sáb.: 11h/22h; dom.: 11h/18h. @parrilladelmercado.

A cada semana, há mudanças no cardápio. Av. Getúlio Vargas, 62, Funcionários. (31) 98865-0026. Qua. a sex.: 12h/15h30 e 19h/23h; sáb.: 12h/16h e 19h/23h; dom.: 12h/17h. @pastaiohb.

GENNARO

A proposta é oferecer pratos com excelente custo-benefício, por isso o cardápio é organizado por faixa de preços. A unidade de Lourdes está instalada no prédio que abrigou o restaurante A Favorita. O menu da chef Tainá Moura inclui opções como filé mignon empanado ao molho de tomates frescos, coberto com presunto, muçarela e parmesão gratinado, servido com purê de batatas. Para finalizar, a sobremesa cannoli é uma ótima escolha. Rua Alagoas, 642, Savassi, (31) 3261-1361. Rua Santa Catarina, 1235, Lourdes. Rua Fausto Nunes Vieira, 103, Belvedere. (31) 3140-7400. Ter. a qui.: 18h/00h; sex.: 12/16h e 18/0h30; sáb.: 12h/00h30; dom.: 12h/17h30. @gennarorestaurante.

LA PALMA

Sob o comando da chef Naiara Faria, filha de Ivo Faria, o restaurante está instalado em uma charmosa casa próxima ao Aeroporto da Pampulha. O cardápio oferece petiscos, pizzas e massas, entre elas o capeleti de banana-da-terra com palmito ao molho de carne de sol, pimentão e coentro. Para a sobremesa, destaque para o canudo crocante recheado com creme de limão e calda de frutas vermelhas. Rua

Professor Jerson Martins, 146, Aeroporto, (31) 3441-4455. Seg.: 18h/23h; ter. a sáb.: 11h30/23h; dom.: 11h30/18h. @restaurantelapalma.

LA TRAVIATTA

Localizada em um casarão histórico tombado pelo Iphan, esta cantina é uma das mais tradicionais de Belo Horizonte. Seu cardápio variado inclui massas, carnes e pizzas que agradam diversos paladares. Destaque para a lasanha à bolonhesa e a tilápia grelhada, que é finalizada no forno com vinho branco e legumes, pratos muito apreciados pela clientela pela combinação de sabor e qualidade. Av. Cristóvão Colombo, 282, Savassi, (31) 3261-6044. Rua Santa Maria de Itabira, 260, Sion. (31) 3568-3749. Seg. a sex.: 11h30/15h30 e 18h/23h30; sáb. e dom.: 11h30/16h e 18h/23h30. @latraviatabh.

MAURIZIO GALLO RISTORANTE E CAFFÈ

O cardápio deste restaurante, criado pelo chef romano Maurizio Galo, oferece massas frescas feitas na própria casa, além de risotos e carnes. Como entrada, destaca-se o terzetto italiano. Entre os pratos principais, as opções incluem fettuccine ao ragu de costelinha servido com costelinha suína e espaguete com frutos do mar. Para sobremesa, a clássica panna cotta fecha a refeição com delicadeza. Rua dos Aimorés, 2.305, Lourdes, (31) 2514-3020. Seg. ▶

VAI COMEMORAR?

NÃO IMPORTA O MOTIVO,
TEMOS O CARDÁPIO
PERFEITO!

**ESPAÇOS
RESERVADOS**

**CARDÁPIOS
PERSONALIZADOS
A CADA TIPO
DE OCASIÃO!**




ELEITO 7 VEZES MELHOR
BUFFET A QUILO DE BH PELA

encontro
Gastrô
Belo Horizonte



ENTRE EM CONTATO CONOSCO!

 31 **98437-1798**

 @VERDINHOBH
@VERDINHO_FALLS
@VILLAGEKIDSBH

SÃO BENTO - AV. CÔNSUL ANTÔNIO CADAR, 122
SANTA LÚCIA - RUA KEPLER, 441 - FALLS SHOPPING
JARDIM CANADÁ - AV. TORONTO, 508 - NOVA LIMA

Restaurante

Verdinho

RESTAURANTES

Fotos: Pádua de Carvalho

Hacienda 1979

3º colocado na categoria CARNE/PARRILLA



Localizado dentro do centro hípico Chevals, em Nova Lima, o Hacienda 1979 nasceu inspirado nas tradicionais estâncias da Bacia Platina. Aberta em 2022, esta casa do Grupo Chalezinho reúne três paixões: cavalos, vinhos e parrilla. Para começar, há a clássica morcilla. Entre os principais, cortes como a entraña (skirt steak), o ojo de bife e a tapa de cuadril. Como não dá para ir embora sem um docinho, a panqueque é um crepe recheado de doce de leite Viçosa e chamuscada no maçarico. “Uma receita típica argentina, mas que prestigia o nosso estado”, diz o sócio **Vinicius Veloso (à dir. Na foto, com os sócios Lucas Del Rio e Rafael Simões)**. A carta de vinhos é voltada para o Novo Mundo, com predominância de rótulos argentinos. Rua Atlas, 464, Vale do Sol (Chevals), Nova Lima, (31) 7311-0012/99735-0049. Qui.: 19h/0h; sex.: 12h/16h30 e 19h/0h; sáb.: 12h/16h30 e 19h/0h; dom.: 12h/17h. @hacienda1979.



11h30/16h; ter. a sáb.: 11h30/0h; dom.: 11h30/16h. @restaurantemaurizogallo.

NINETTO TRATTORIA

O restaurante foca na cozinha tradicional italiana. Entre os destaques estão o Rigatoni Ninetto al forno, servido no pão italiano feito na casa, o Gnocchi al tartufo com fonduta de queijos e cogumelos frescos, e o Tonnarelli al pesto com burrata. O cardápio também inclui entradas como Bruschetta di prosciutto e Burrata fresca com tomates assados e pesto. Para

finalizar, as sobremesas Crostata di Avelã e Tiramisù completam a experiência gastronômica. BR-356, 3.049, Piso Nova Lima, BH Shopping, (11) 3368-6863. Seg. a sáb.: 11h30/23h; dom.: 11h30/21h. @ninettotrattoria.

NONNA CARMELA

O restaurante com inspiração italiana convida seus clientes para um ambiente intimista e aconchegante no Lourdes. Os queridinhos do cardápio são o medalhão com talharim ao molho de queijo, a lasanha verde e o risoto

de frutos do mar, mas certamente a Lasanha da Nonna (presunto, mussarela, molho ao sugo e molho branco) é a mais amada. Para finalizar, a aposta é a tradicional torta de limão, que na casa recebe o nome de Bendita Gula. 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

OSTERIA VIA EMILIA

Sob comando do chef italiano Rino

Baby Beef BH

2º colocado na categoria **CHURRASCARIA**



Referência em rodízio de carnes desde 2002. A casa oferece 24 cortes, com destaque para a picanha, a alcatra e a paleta de cordeiro. No bufê, são mais de 40 variedades de frios, seis pratos quentes, oito opções da culinária japonesa e acompanhamentos diversos. Segundo o proprietário **Yago Furlan**, uma nova unidade será inaugurada em 2026, desta vez em Contagem. O empresário também comanda o The Ranch, parrilla premium inaugurada em 2024 no Vila da Serra.

Av. Cristiano Machado, 4.000B, União, (31) 3426-1100. Seg. a sex.: 12h/15h30 e 18h/23h; sáb.: 11h30/23h; dom.: 11h/17h. @babybeef_bh.



Tolomello, que vive no Brasil desde 2012, o restaurante funciona no Santo Antônio e abriu uma nova unidade no Lourdes. De entrada, a aposta é uma rica tábua de frios, que pode ser montada à escolha do cliente, com ingredientes como presuntos crus, salaminho e queijos. Para o prato principal, bacalhau do chef e prime rib acompanhado de risoto de alho-poró estão entre os mais pedidos. De sobremesa, torta caprese com gelato da casa. Rua Pitangueiras, 510, Santo Antônio, (31) 3110-8028. Rua Bernardo Guimarães, 2.044, Lourdes,

(31) 99238-6159. Ter. a qui.: 12h/15h e 18h30/22h30; sex.: 12h/15h e 18h30/23h30; sáb.: 12h/22h30; dom.: 12h/17h. @osteria_via_emilia.bh.

CARNE/PARRILLA

ANCHO

Opção para quem procura por happy hour no Lourdes, a casa dispõe de mesas do lado de dentro e na calçada. Para começar, a sugestão fica nos dadinhos de tapioca, queijo coalho com geleia de pimenta e carpaccio de ancho angus cru. Quando a fome apertar,

vale experimentar o prime rib ou o t-bone, que vêm com dois acompanhamentos à escolha do cliente. O diferencial da casa está nos drinques, como o Jardim Burle Marx, feito com vodca, café, licor de café, caramelo salgado, limão e creme de baunilha. Rua Curitiba, 2.164, Lourdes, (31) 99671-0607. Ter. a sex.: 17h/1h; sáb.: 12h/1h; dom.: 12h/17h. @anchobh.

BEBEDOURO

Em dois anos, o Bebedouro já serviu toneladas de carne e milhares de drinques, consolidando-se na

RESTAURANTES

Pampulha e agora no rooftop do Espaço 356. Com parrilla, cortes como picanha, T-Bone e Tomahawk, além de entradas como camarão à romana, o bar combina ambiente rústico e gastronomia de fogo. Rua Adriano Chaves e Matos, 100, Espaço 356, Olhos D'Água, (31) 3191-9397. Seg. a sex.: 17h/0h; sáb.: 11h30/1h; dom.: 11h30/20h. @bebedouro356.

BOI VITÓRIO

Durante o almoço, há um bufê caprichado com diferentes opções de saladas, carnes, guarnições e acompanhamentos. No jantar, o menu à la carte oferece pratos como prime ribe, frango a passarinho, tropeiro e carré de cordeiro, além de sobremesas como petit gateau e pudim de leite condensado. O menu ainda contempla drinques variados, cervejas e vinhos. No local, há um espaço exclusivo para crianças. Av. Afonso Pena, 4.374, Mangabeiras, (31) 3223-2222. Seg. e ter.: 18h/22h30; qua. e qui.: 18h/23h30; sex.: 18h/0h; sáb.: 12/0h; dom. e fer.: 12h/22h. @boivitoriobh.

COAL BAR-B-QUE MARKET

O restaurante segue o estilo do churrasco americano, com carnes defumadas por horas e preparadas conforme a tradição dos Estados Unidos e da cultura texana. As peças são servidas de diversas formas, como hambúrgueres, petiscos, porções e pratos completos. Entre os destaques estão o brisket angus e o pulled pork, que conquistam pelo sabor autêntico e suculência. Av. Canadá, 179, Jardim Canadá, Nova Lima. Sex. a sáb.: 12h/22h; dom 12h/18h. Av. Olegário Maciel, 742, 3º andar, Mercado Novo, Centro. Qua. e qui.: 18h/23h; sex. e sáb.: 12h/23h; dom.: 12h/18h. (31) 99110-1551. @coalbbq.

COZINHA DE FOGO WALS

A decoração segue um estilo industrial, com toques modernos e descontraídos em neon que dão personalidade ao ambiente. O cardápio oferece uma variedade de petiscos, hambúrgueres e

Adega Steakhouse

3º colocado na categoria CHURRASCARIA



Há 45 anos no mesmo endereço, é um ícone da gastronomia belo-horizontina. Sob a direção de Chico Bertolucci, a casa passou por uma reformulação após a pandemia e hoje funciona como uma sofisticada steakhouse. O tradicional rodízio deu lugar a um menu degustação com cortes nobres como shoulder steak, short rib e chorizo servidos à mesa. Entre os pratos queridinhos do cardápio estão o risoto Trifolati de Funghi e o Ragu de Linguíça. Para encerrar, a sobremesa é a clássica banana flambada.

Av. do Contorno, 8.831, Gutierrez, (31) 3292-6363/ 97119-3161. Seg. a sex.: 11h/15h; ter. a sex.: 18h/23h; sáb.: 11h/23h; dom.: 11h/17h. @adegasteakhouse.

pratos principais, entre os quais se destacam o pastelzinho de flauta misto, a burrata chamuscada e o t-bone premium. Para acompanhar, a carta de bebidas conta com diversas opções de chopos e cervejas artesanais, garantindo uma experiência completa. BR-356, 3.049, Piso Mariana, BH Shopping, Belvedere. Diariamente: 11h30/23h. Av. Presidente Carlos Luz, 3.001, 1º Piso, Shopping Del Rey. Diariamente: 11h30/22h30. (31) 99762-6073. @cozinhadefogowals.

DORIVAL BAR E PARRILLA

Da parrilla saem cortes suculentos de angus, como picanha, bife de chorizo, baby beef e flat iron. O cambito de leitão, panturrilha de porco cozida em baixa temperatura, é servido com mandioca amarela na manteiga da terra. Para petiscar, as croquetas de jamón ibérico são uma ótima pedida. O chope chega sempre geladíssimo, servido em canecas congeladas, garantindo a temperatura perfeita. Al. Oscar Niemeyer, 841, Vila da Serra, Nova Lima, (31) 3643-4311/99870-0559. Ter. a qui.: 12h/15h e 18h/0h; sex. e sáb.: 12h/0h; dom.: 12h/18h. @dorivalbar.

KOBE BBQ

Restaurante e boutique de carnes nobres, o Kobe BBQ une churrasco premium, cortes como picanha, angus e wagyu, hambúrgueres artesanais e pratos variados. Além da grelha, há almoço executivo, bebidas especiais, vinhos e cervejas, sempre priorizando a qualidade e

o sabor. Alameda Oscar Niemeyer, 1033, Vila da Serra, (31) 7236-2269. Ter. e qua.: 11h/23h; qui. e sex.: 11h/0h; sáb.: 10h/23h; dom.: 10h/19h. @kobebbq_.

LA MACELLERIA

O espaço começou como um açougue gourmet e rapidamente se transformou também em restaurante. Oferece uma variedade de carnes nobres para churrasco, cortes para o dia a dia, peixes frescos, produtos de mercearia, cervejas e vinhos selecionados. No almoço, o cardápio traz opções caseiras e saborosas, como frango à milanesa, linguíça com farofa de ovos, costelinha suína ao molho barbecue, iscas de filé ao molho madeira com purê e uma seleção de sanduíches. Rua Fernandes Tourinho, 801, Lourdes, (31) 3566-7291. Seg. a sáb.: 8h30/22h30; dom.: 9h/17h. Alameda Oscar Niemeyer, 1021, lj 6, Vila da Serra, Nova Lima, (31) 3370-9595. Seg. a sáb.: 8h30/23h30; dom.: 9h/17h. @lamacelleria.

LA VICTORIA

Com ambiente amplo, elegante e acolhedor, o restaurante é conhecido por seus cortes nobres preparados na parrilla ao estilo uruguaio. Entre os destaques estão as suculentas costelas de cordeiro e o bife ancho, servidos no ponto ideal. O cardápio também inclui massas, frutos do mar e risotos, agradando a diferentes paladares. Em dias de clima ameno, as mesas ao ar livre se tornam as mais



Aqui o clima é de bar, o sabor de restaurante - e a qualidade de 7 anos de tradição!

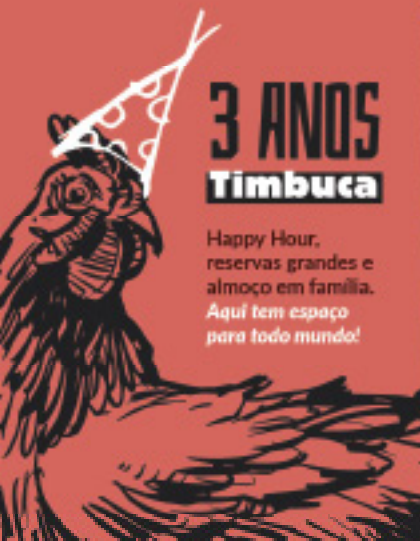
A varandinha mais charmosa do Carmo Sion!
Almoço . Happy Hour . Jantar . Eventos . Delivery

Rua Outono, 314 | @caerestaurantebar



O bar mais legal
(e saboroso!)
de BH fica dentro
de um Posto de
Gasolina!

Av. Afonso Pena, 4321 . Serra
@timbuca



3 ANOS
Timbuca

Happy Hour,
reservas grandes e
almoço em família.
Aqui tem espaço
para todo mundo!



RESTAURANTES

Fotos: Pádua de Carvalho

Villeon

2º colocado na categoria COZINHA CONTEMPORÂNEA



Os sabores da gastronomia francesa são a principal inspiração do chef **Felipe Leon**, que estudou na renomada escola Grégoire Ferrandi. Entre os pratos mais pedidos estão o camarão mel cocha, entrada com pegada peruana; a galinha do Norte de Minas com arroz de castanha-de-pequi, ora-pro-nóbis e vinagrete de feijão-manteiga; e o atum em crosta de panko com molho chermoula. Para encerrar, Tout Chocolat (torta de chocolate recheada de ganache de chocolate belga e praliné de castanhas brasileiras, servida com sorvete de creme.).

Rua Elias Antônio Jorge, 21, Luxemburgo, (31) 2520-9493. Qua. a qui.: 18h/0h; sex. e sáb.: 12h/0h; dom.: 12h/18h. @villeonbh.



disputadas. Rua Hudson, 675, Jardim Canadá - Nova Lima, (31) 3581-3200. Qua. a sex.: 19h/23h; sáb.: 12h/23h; dom.: 12h/17h30. @lavictoriarestaurante_.

MEAT & CO

No espaço, os clientes encontram tanto cortes nobres de carne para a compra in natura quanto um ambiente para almoço, happy hour e jantar. A casa se divide entre salão principal e varanda e oferece, em alguns dias da semana, música ao vivo, open wine e drinques em dobro. Os destaques do

cardápio são as carnes na parrilla, como prime rib angus VPJ (boi) e picanha duroc VPJ (porco). Para acompanhar, vale a pena pedir arroz à piemontese, farofa de ovos ou cebola grelhada. No menu, ainda há petiscos, entradas, risotos, massas e saladas. Rua Jornalista Djalma Andrade, 24, Belvedere, (31) 99824-8254. Ter. a sáb.: 11h30/0h; dom.: 11h30/17h. @meatcobh.

MONJARDIM COSTELARIA E BOTEQUIM

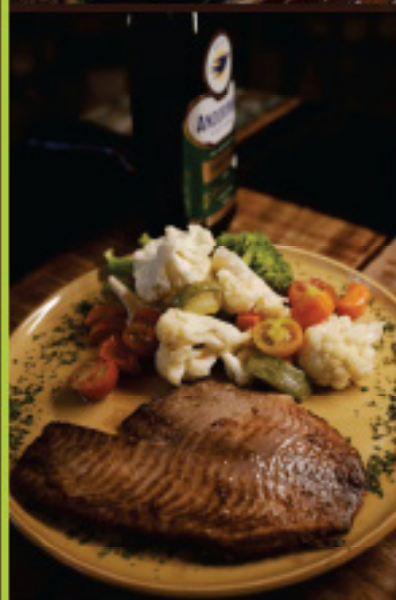
Referência nacional quando o assunto é costela uruguaia, os

restaurantes Monjardim e Vila Monjardim se destacam por oferecer cortes selecionados da raça Hereford, conhecida pelo marmoreio acentuado e textura macia. Criados em clima frio e resultado do cruzamento com raças britânicas, esses animais produzem uma carne suculenta e de sabor marcante. A especialidade da casa proporciona uma experiência única para os amantes de churrasco de alta qualidade. R. Curitiba, 2076, Lourdes, (31) 2555-2076. Ter. a qui.: 18h/0h; sex. e sáb.: 18h/1h; dom. e fer.: 12h/22h.



A 88 La Pizzeria é o lugar em Belo Horizonte que celebra a verdadeira tradição italiana. Aberta em 2008, a casa se dedica à autêntica pizza napolitana, com sua massa criada especialmente por um chef italiano, feita com ingredientes de alta qualidade e assada em forno à lenha.

Perfeita para encontros de famílias e realização de eventos, a 88 oferece ambientes acolhedores e sofisticados, além de uma vasta adega com quase 600 rótulos para harmonizar com os mais de 30 sabores de pizza e os diferentes pratos disponíveis no cardápio.



 @88pizzeriabh

R. Felipe dos Santos, 88 - Lourdes, Belo Horizonte - MG

RESTAURANTES

@monjardimcostelaria. Al. Oscar Niemeyer, 1.033, Vila da Serra. Ter. a qui.: 12h/0h; sex. e sáb.: 12h/1h; dom.: 12h/22h. @vilamonjardim. Av. Toronto, 1.562, Jardim Canadá. (31) 3565-2256/98106-0207. Seg. a sex.: 11h30/14h30; sáb., dom. e fer.: 12h/18h30. @monjardimfazendinha.

Ô CHEFE

Tendo iniciado as atividades no bairro Caiçara, sob o comando do chef Ricardo Avelar, o estabelecimento, voltado principalmente à parrilla, abriu uma segunda unidade no São Bento. Entre os pratos, um dos mais pedidos é a picanha servida com raclette. Entre as entradinhas, coalho na brasa com molho sweet chilli. De acordo com a estação do ano, a casa realiza temporadas, como a de fondue. Rua Alabandina, 90, Caiçara. Ter. a qui.: 18h/0h; sex.: 17h/0h30; sáb. 12h/0h30; dom. 12h/18h. Rua Kepler, 515, São Bento. Ter. a qui.: 18h/0h; sex.: 17h/0h; sáb. 12h/0h; dom.: 12h/19h. @ochefebh.

OSSO - MIND THE BONES

A parrilla comandada pelo chef Djalma Victor fica à vista dos clientes, que já começam a experiência gastronômica logo pelo cheirinho de carne na brasa. No cardápio, cortes como wagyu, chorizo e picanha são os grandes destaques, mas também há espaço para pratos à la carte, como a tilápia com arroz cremoso de limão siciliano acompanhado de vinagre de banana-da-terra e a costeleta à parmegiana com arroz de tomate defumado. Para o almoço, há a opção de rodízio de guarnições: o cliente escolhe a carne, e os acompanhamentos são à vontade. Rua São Paulo, 1.984, Lourdes, (31) 99271-3699. Ter. a sáb.: 12h/0h; dom.: 12h/18h. Serena Mall, MG-030, 8.625, Loja 16, Vale do Sereno, Nova Lima. Qua. e qui.: 18h/0h; sex. e sáb.: 12h/0h; dom.: 12h/18h. @ossobh.

PASTUS FOGO & PARRILLA

Madeira, brasa, aroma e textura são os pilares do mais recente empreendimento do chef português

Pacato

3º colocado na categoria COZINHA CONTEMPORÂNEA



No Pacato, todos os ingredientes vêm exclusivamente de produtores mineiros, valorizando a culinária local em cada detalhe. No atual menu-degustação, chamado "Singular", o chef Caio Soter faz uma leitura sobre a sua própria gastronomia, escolhe o melhor do mercado a cada semana e não se prende a um cardápio fixo. A essência da casa continua a mesma: inovação e tradição para celebrar a culinária mineira de quintal, com o frango, o porco e os vegetais sempre presentes.

Rua 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

Cristóvão Laruça, nome à frente de outros estabelecimentos de sucesso, como o restaurante Caravela. Carnes bovinas de qualidade são o foco do Pastus, que, de certa forma, dá continuidade ao Turi, o qual Laruça também comandou. Mas, claro, o cardápio traz outras opções de carnes, como bezerro e mesmo bacalhau. Aliás, como o Turi, no Pastus a cozinha é aberta, para que haja uma interação entre os clientes e cozinheiros. BR-356, 7515, BH Outlet, Belvedere, (31) 99352-0094. Seg. a sáb.: 10h/21h; dom.: 10h/20h. @pastusbh

POBRE JUAN

BR-356, 3.049, BH Shopping, Loja 61, Piso Mariana, Belvedere, (31) 2551-8067. Diariamente: 11h30/23h. Av. Olegário Maciel, 1.600, DiamondMall, 3º piso, Santo Agostinho, (31) 3190-0757. Seg. a sáb.: 11h30/23h; dom.: 11h30/22h. @restaurantepobrejuan.

Leia mais na pág. 192



QUINTAL PAMPULHA

O ambiente lembra um quintal de casa do interior, com amplo espaço verde, decoração rústica e brinquedos para crianças. Especializado em comida mineira e em carnes exóticas, o restaurante oferece petiscos como rã à milanesa, codornas europeias, galetto, lambari crocante e varal de camarões empanados. De prato principal, as opções variam entre moqueca de jacaré, coelho e contra filé de búfalo, além dos tradicionais

bacalhau ao forno e frango com quiabo. Rua Sebastião Antônio Carlos, 350, Bandeirantes, (31) 3271-3927. Sex.: 18h/0h; sáb. e dom.: 12h/18h. @quintalpampulha.

VASTO

Inspirado nos restaurantes nova-iorquinos, oferece um menu diverso que transita entre sushi, carnes, massas, saladas, pescados e frutos do mar. Uma boa entrada é o tartare de atum com avocado, equilibrando frescor e sabor. Entre os principais, a picanha Vasto vem acompanhada de farofa, vinagrete e molho chimichurri. Para a sobremesa, destaque para o blondie de pistache, feito com chocolate branco e servido com sorvete, ou a cocada assada com sorvete, opção que agrada aos paladares mais clássicos. Rua Francisco Deslandes, 900, Anchieta Garden Shopping, (31) 3995-8411. Seg. a qua.: 18h/23h; qui.: 11h30/15h e 18h/23h; sex.: 11h30/0h. sáb.: 11h30/0h; dom.: 11h30/18h. @vastobh

VITELO'S

Com mais de três décadas de história, a casa nasceu na Cidade Jardim e, há alguns anos, ganhou um novo e arejado endereço no bairro Santa Lúcia, com uma ampla varanda ideal para refeições ao ar livre. Durante a semana, além do almoço executivo, o destaque vai para o tradicional festival de carnes. Entre as opções, brilha a fraldinha Vitelo's, servida com a famosa farofa de ovos da casa. Antes dos cortes principais, vale

Maëva

2º colocado na categoria COZINHA LIGHT/SALADA



Com cinco unidades, o restaurante oferece menu de saladas que podem ser montadas de acordo com o gosto do cliente. Também há no cardápio pão de queijo feito com whey e recheado com berinjela, frango com queijo, peito de peru, salaminho ou doce de leite. Entre as novidades, diz a sócia **Lúcia Helena Souza (na foto, ao lado da mãe, Helena dos Santos)**, está o brownie sem glúten. Para beber, smoothie, suco detox ou matcha. Todos os itens podem ser entregues, via delivery.

Rua Fernandes Tourinho, 235, Savassi. Diariamente: 10h15/21h. Mais 4 endereços. @maevabeaga.



investir nas entradas, como os anéis de cebola e a suculenta costelinha suína. Praça Arcângelo Maletta, 8, Santa Lúcia, (31) 3653-4121/99345-3369. Ter. a qui.: 11h30/15h30; sex.: 11h30/22h30; sáb. e dom.: 11h30/17h30. @vitelosbh.

CHURRASCARIA

FARROUPILHA GRILL

Com mais de 40 anos, a casa é especializada no churrasco típico da Serra Gaúcha. A picanha é a grande campeã de pedidos, mas não ficam para trás a alcatra e a costela

no bafo. O restaurante é famoso pelo seu rodízio de churrasco, que vem com acompanhamentos como salpicão, farofa e saladas variadas. Para os fãs da culinária oriental, ainda há bufê de comida japonesa. 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. (31) 3293-8787. Seg. a qui.:



12h/15h30 e 18h30/23h; sex. e sáb.: 12h/23h; dom.: 12h/18h. @porcaobh.

Leia mais na pág. 160

TUDO NA BRASA

Com espaço amplo e uma área exclusiva para crianças, a casa oferece rodízio de churrasco, pizzas e risoto. Os clientes ainda podem pedir ceviche, hambúrguer com fritas e costelinha. Também há a opção de saborear o self-service ou pedir pratos executivos, como feijoada e filé à parmegiana. Av. dos Engenheiros, 1.104, Castelo, (31) 3471-0222. Seg. a qui.: 11h15/15h

RESTAURANTES

e 17h30/23h30; sex.: 11h15/15h
e 17h30/0h; sáb.: 11h15/0h; dom.:
11h15/22h. @tudonabrasabh.

COZINHA CONTEMPORÂNEA

AA WINE EXPERIENCE

Com mais de 3 mil rótulos de vinhos, o restaurante tem a maior adega da América Latina. Comece pelo filé mignon na fonduta de queijo, continue pelo Riso del Mare (camarões, mexilhões, anéis de Lula e tentáculos de polvos salteados no azeite cítrico, acompanhados de risoto parmegiano ao toque de limão siciliano e cubos de maçã verde, finalizado com pickles de mostarda) e finalize com o crême brûlée de milho verde. Rua Curitiba, 2102, Lourdes, (31) 2552-1740. Seg. a qui.: 18h/23h30; sex. e sáb.: 18h/0h. @aawineexperienceoficial.

CASA CALIXTO

Inaugurado em 2024, o charmoso casarão de 400 metros quadrados tombado pelo patrimônio histórico abriga uma cozinha que reúne pratos elaborados com ingredientes mineiros preparados no forno a carvão braseiro. Dentre as receitas elaboradas por JP Oliveira, finalista na categoria Chef Revelação, de Encontro Gastrô, algumas das mais pedidas são o ceviche de dourado do mar curado com leite de tigre de frutas amarelas e chips; e a barriga de porco prensada e cozida lentamente, com chucrute de repolho roxo, purê de batata com alecrim, compota de maçã verde e molho rôti. De sobremesa, vale provar o pudim de pistache. Os drinques são um destaque à parte. Rua Padre Odorico, 81, Savassi, (31) 2118-5473. Qua. e qui.: 18h/23h30; sex. e sáb.: 12h/16h e 18h/23h30; dom.: 12h/16h. @casacalixtobh.

GATA GORDA

Assinado pela premiada chef Bruna Martins, o espaço apresenta forte inspiração hispânica, refletida tanto na arquitetura quanto na carta de vinhos e nos pratos marcados por sabores intensos, especialmente frutos do mar. O ambiente une

Casa Amora

3º colocado na categoria COZINHA LIGHT/SALADA



Desde 2013, a Casa Amora oferece uma proposta de alimentação saudável e descomplicada, com pratos frescos e feitos com ingredientes de qualidade. O cliente escolhe a carne e os acompanhamentos e a equipe monta o prato na hora. Entre os destaques estão o salmão assado com limão e ervas, a lentilha marroquina e a cheesecake de frutas vermelhas. O local abre somente para o almoço e tem sempre três opções de carne e nove de acompanhamento. Para a sócia-proprietária Patrícia Saggiore, um dos destaques é o filé mignon ao molho de mostarda e gorgonzola.

Rua Paraíba, 941, Savassi. Seg. a sex.: 11h15/14h30; sáb. 11h45/15h. Rua Rio Grande do Sul, 1.313, Santo Agostinho. Seg. a sex.: 11h15/14h30; sáb. 11h45/15h. (31) 3261-5794. @casaamorabh.

elegância e aconchego, com móveis de madeira, toalhas brancas, luz amarelada e trilha sonora de nova MPB. Criatividade, bom atendimento e uma cozinha autoral transformam cada visita em uma experiência gastronômica única. Rua Levindo Lopes, 96, Funcionários. (31) 99989-7122. Ter. a qui.: 12h/16h e 18h/0h; sex. e sáb.: 12h/0h; dom.: 12h/17h. @gatagorda.bh.

GLOUTON

Comandada pelo chef premiado chef Léo Paixão, a casa oferece para os seus clientes tanto o menu degustação quanto os pratos a la carte, que incluem a guioza de pato com gastrique de limão cravo (entrada), o camarão com nhoque de moranga, molho curry, chilli oil e amendoim (prato principal) e o bom bocado com coco queimado, sorbet de abacaxi e iogurte (sobremesa). Rua Bárbara Heliodora, 59, Lourdes, (31) 3292-4237. Seg. a sáb.: 19h/23h. @gloutonbh.

LADEIRA

Pratos com sotaque de Itabirito. Esse é o cartão de visitas do Ladeira, que funciona no Mercado Novo. Por lá, o chef Mateus Batista (belo-horizontino, mas criado em Itabirito) disponibiliza, no cardápio, desde "beliscos" queridos do público, como mandiopã, croquete de rabada, pastel de angu da Dona Nilda e coxinha de costela, ao tutu de feijão branco com barriga de porco, couve e farofa ou o

torresmo de barriga com goiabada defumada. Av. Olegário Maciel, 742, Mercado Novo, Centro. Ter. a qui.: 17/0h; sex. e sáb.: 12h/0h; dom.: 12h/21h. @ladeiracozinha.

MITRA

O restaurante combina a leveza da culinária mediterrânea com o charme das montanhas mineiras, em um ambiente que funciona como restaurante, lounge e bar. O menu assinado pelo chef Cristóvão Laruça destaca pratos sofisticados com ingredientes frescos. A carta de vinhos e os coquetéis autorais completam a experiência, ideal para curtir o pôr do sol em clima descontraído. Rodovia BR-356, 7.515, BH Outlet, Belvedere. (31) 98501-3008. Sex.: 12h/0h; sáb.: 12h/22h; dom.: 12h/20h. @mitra.restaurante.

O CONDE

Instalado em uma charmosa casa no bairro Cidade Jardim, o espaço é bastante procurado para celebrações intimistas, como festas, mini casamentos e eventos corporativos. Com um ambiente elegante e acolhedor, oferece uma gastronomia que equilibra sabor e apresentação. Entre as receitas do cardápio, destacam-se o filé ao molho bordelaise com legumes tostados e o prime suína na redução de tangerina. Rua Conde de Linhares, 345, Cidade Jardim, (31) 2531-6964/99574-0679. Ter. a qui.: 18h/0h; sex. e sáb.: 12h/0h30; dom.: 12h/17h. @oconderestaurante.

Dona Lucinha

2º colocado na categoria COZINHA MINEIRA



Aberto em 1990 por Maria Lúcia Clementino Nunes, o Dona Lucinha é guardião da cozinha mineira. O cardápio valoriza receitas de fazenda, como feijão tropeiro e frango com quiabo, além de sobremesas como o doce de leite. Também há opções veganas, mostrando que tradição e inclusão podem caminhar juntas. Aos 35 anos, o restaurante, tocado atualmente pela filha da fundadora, **Márcia Nunes**, comemora a trajetória marcada por fé e resistência, mesmo após a perda de sua fundadora, reafirmando o compromisso de preservar a essência da culinária de Minas. **Rua Padre Odorico, 38, Savassi, (31) 99764 0808. Seg. a sáb.: 11h/22h; dom. e fer.: 11h/17h. @donalucinhaestaurante.**



OLGA NUR

Com milhares de pendentes de madeira, o teto do restaurante forma ondulações que remetem às montanhas de Minas Gerais, criando um ambiente marcante. A decoração reforça a identidade mineira, presente também no cardápio. Entre os destaques, estão o filé com aligot e o chorizo Angus, servido com farofa de ovos estourados, molho campanha e finalizado com chimichurri de ervas frescas. Uma combinação que valoriza ingredientes regionais com sofisticação e sabor. Rua

Curitiba, 2.202, Lourdes, (31) 3566-1851/98312-5802. Ter. a qui.: 12h/15h e 19h/00h; sex. e sáb.: 12h/01h; dom.: 12h/18h. @olganurbh.

OLIVIA MEDITERRÂNEO

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, legumes e castanhas; a paleta de cordeiro desossada

acompanhada de purê de grão de bico, farofa de especiarias e molho de jerez; e a costela bovina assada a baixa temperatura, glaçada no próprio molho com batatas, ervilha e cebola caramelizada. De sobremesa, torta de chocolate meio amargo. Al. Oscar Niemeyer, 1.033, loja 18, Vila da Serra, Nova Lima, (31) 9556-0952. Seg.: 11h30/14h30; Ter. e qua.: 11h30/14h30 e 18h/23h; qui.: 11h30//14h30 e 18h/23h30; sex.: 12h/15h30 e 18h/23h30; sáb.: 12h/16h30 e 18h/23h30; dom.: 12h/16h30. @oliviamediterraneo.

RESTAURANTES

PER LUI,

Rua Muzambinho, 608, Serra. (31) 98365-9397.

Ter. a sáb.: 19h/0h.

@perluibh.

Leia mais na pág. 194



RIGHI GASTRONOMIA

A Righi une loja de produtos artesanais, eventos exclusivos e menu degustação para 16 pessoas às quintas-feiras. Pães de fermentação natural, massas, antepastos e doces refletem a experiência dos chefs Guilherme e Yzabella na Itália, com foco em qualidade e sazonalidade. Rua dos Pampas, 145, Prado, (31) 99803-7675. Loja: qua. a sex.: 16h/19h; sáb. e dom.: 10h/13h. Menu degustação: qui.: 20h/23h (sob reserva). @righigastronomia.

COZINHA DO MUNDO

A GRANDE MURALHA

Funciona há 40 anos na rua Santa Catarina sob gerência do casal Gia Foo Yin e Gia Wang Chia Ying, que vieram da China junto da família. Dentre os pratos mais pedidos pelos clientes estão a costela frita desossada acompanhada de molho agridoce e a carne de boi com pimentão e cebola desfiados, que vai muito bem com arroz chau chau. Rua 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. @restaurantegrademuralhabh.

BUFFET BHAGWAN (INDIANO)

Reinaugurado no bairro Santa Tereza depois de funcionar por anos no Sagrada Família, o restaurante do chef indiano Bhagwan Singh Kentura oferece iguarias como os pães naan e as samosas. De prato principal, destacam-se o Murg Biryani (frango com arroz e especiarias indianas) e o Tandoori Mix Grill (frango, carneiro, peixe e camarão grelhados). De sobremesa, o clássico Gulab Jamun (bolinho de leite com sorvete de creme). Rua Conselheiro Lafaiete, 771, Sagrada Família, (31) 3468-0300.

Cozinha Tupis

3º colocado na categoria COZINHA MINEIRA



Instalado no Mercado Novo, o Cozinha Tupis presta homenagem à cultura alimentar do centro de BH. O cardápio valoriza a sazonalidade dos ingredientes, oferecendo pratos feitos que mudam conforme a época e opções à la carte. Entre os acepipes, destacam-se o torresmo com limão, o bife de acelga e a batata com rabada e agrião. Com ambiente descontraído e proposta autoral, o restaurante se consolidou como um dos principais símbolos da nova cena gastronômica da capital mineira.

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

Seg.: 19h/23h; ter. a qui.: 12h/15h e 19h/23h; sex.: 12h/15h e 19h/00h; sáb.: 12h/16h e 19h/0h; dom.: 12h/17h. @buffetbhagwan.

CURRY UP (INDIANO)

O bistrô indiano trabalha com opções vegetarianas, veganas e com carnes brancas. Os destaques ficam para o Murg Shahi Korma, feito com sobrecoxas de frango assadas no Tandoor e mergulhadas em um molho cremoso de castanha de caju com especiarias, e o Mix Veg Curry (cenoura, vagem, couve-flor e ervilhas mergulhados no molho curry). Às quartas, ainda há rodízio de tikkas (espertinho indiano de frango ou vegetariano).

Rua do Ouro, 327, Serra, (31) 98341-8561. Ter. a dom.: 11h30/15h30 e 18h/22h30. @curryup_bistroindiano.

INDIAN GOURMET

Aberto pelos chefs Sunil Bhandari e Virendra Singha, o restaurante tem em seu cardápio os clássicos da culinária indiana, como pão preparado no forno tandoor, samosas, frango ao curry e o gulab jamun, sobremesa elaborada com bolinhas de leite em pó fritas e embebidas em xarope de açúcar com sabor de água de rosas. Rua Alvarenga Peixoto, 585, Lourdes, (31) 2555-9005. Ter. a qui.: 12h/15h e 19h/23h30; sex. a dom.: 12h/16h30 e 19h/23h30. @indian_gourmet.

INKA (PERUANO E JAPONÊS)

O restaurante se inspira na gastronomia peruana e japonesa

para recriar os pratos do cardápio. Entre os destaques está a Prancha Anticuchera (camarões, filé mignon e frango salteados com molho anticuchero e batata rústica), inspirado nos anticuchos, uma das receitas mais emblemáticas do Peru, que chega à mesa do cliente com uma apresentação mais contemporânea. Há também os clássicos de ambas as culinárias, como ceviches e sushis. BR-040, km 545, s/n, Estância Serrana, Nova Lima, (31) 3288-1330. Ter. a sáb.: 18h/0h; dom. e fer.: 12h/18h. Rua Guaicuí, 533, Luxemburgo, Belo Horizonte, (31) 3296-5040. Seg. a sex.: 18h/0h; sáb, dom. e fer.: 12h/17h e 18h/0h. @inkaperuano.

MACAU (CHINÊS)

Queridinho do cardápio, o camarão empanado é uma boa opção para começar. Na sequência, a pedida fica entre o camarão ao molho apimentado com arroz branco, um dos mais amados da casa, ou o frango ao molho curry, acompanhado de rolinho primavera e arroz chau chau ou branco. Av. Olegário Maciel, 1.767, Lourdes, (31) 3337-6193. Ter. a qui.: 11h30/15h e 18h/22h; sex.: 11h30/15h e 18h/22h30; sáb.: 11h30/16h e 18h/22h30; dom.: 11h30/16h. @restaurantemacau.

MORI MORI DON

A casa aposta nos sabores marcantes da culinária oriental com um toque mineiro. No cardápio, destaque para os donburis (bowls de arroz japonês servidos com

Restaurante do Porto - Sagrada Família

2º colocado na categoria PORTUGUÊS



Com vista para uma enorme praça, o restaurante funciona desde 1969 trazendo pratos típicos de Portugal para Belo Horizonte, especialmente aqueles feitos com bacalhau, como o pescado à lagareiro e os famosos bolinhos, preparados de forma artesanal, com técnicas passadas de geração em geração. Para quem quer variar, há o filé à parmegiana, um dos campeões de vendas, além de moquecas, massas e receitas com camarão. Este ano o restaurante ainda retomou as famosas sardinhas, agora com jazz ao vivo na praça. "O Restaurante do Porto é um lugar de memórias, de encontros e de celebrações", diz a empresária **Marina Filizzola**.
Rua Conselheiro Lafaiete, 2.099, Sagrada Família, (31) 3222-7300.
Ter. e qua.: 11h/23h; qui. a sáb.: 11h/0h; dom.: 10h30/18h.
@restaurantedoportoficial.



proteínas como frango, porco ou boi e acompanhamentos como legumes ou picles) e para o irresistível arroz frito, simples, mas cheio de sabor. Outra atração são os Bao Buns, sanduíches no pão macio recheados com frango frito, barriga de porco ou carne de panela. Av. Brasil, 1.847, Boa Viagem, (31) 98315-6284. Ter. a sáb.: 11h/15h e 18h/22h. @morimori.don.

NAMASTÊ (INDIANO)

Funcionando há 13 anos sob o comando do chef Ramchandra Kharel, o restaurante serve os clássicos da culinária indiana,

como o Til Naan (pão com gergelim tostado), Murg Korma (frango com molho cremoso e especiarias), Veg Manchurian (bolinhos de legumes fritos) e Gulab Jamun (bolinhas de leite mergulhadas em água de rosas). 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.

NECKARTAL (ALEMÃO)

O restaurante se dedica, desde 1976, a preservar a cultura alemã nos detalhes: do ambiente

ao cardápio, que conta com receitas típicas, como tortas doces, salsichas, carnes suínas e chucrutes. Dentre as opções, estão o mix neckartal (três tipos de salsichas grelhadas com cebola) e o apfelstrudel (torta de maçã com passas e canela). Rua Leopoldina, 73, Santo Antônio, (31) 3296-8750. Qui. a dom.: 11h/16h. @neckartalooficial.

NO ATELIÊ DO ABRAHÃO – CERÂMICA E COZINHA

Além de oferecer um rico cardápio da culinária inspirada no Oriente

RESTAURANTES

Médio e no Norte da África, o espaço abriga peças de cerâmica únicas produzidas pelo chef e oleiro Antônio Abrahão Neto alocados em um jardim com vegetação vasta. É recomendado fazer reservas para o almoço, que inclui pratos como kibe assado de peixe, salada persa de pepino e bartouch (pão frito, beringela grelhada, carne moída, nozes e coalhada).

Rua Dois, B, 35, Recanto da Serra, 3ª Seção, Brumadinho, (31) 99169-6598. Sáb.: 12h/17h e 20h/23h30; dom.: 9h/17h. @noateliadoabrahao.

PALADAR DO CUBANO

O chef Julio Diaz Escalona prepara comidas típicas de Cuba na casa localizada no bairro Cidade Jardim. Entre os mais vendidos estão o Delícia Cubana (filé de lombo, frango ou sobrecoxa com abacaxi grelhado, coberto com cebolas empanadas, mandioca, vinagrete e com tiras de manga) e o Palomilla Cubana (bife de contra-filé de boi com molho de cebola, arroz com alho, vinagrete com manga e farofa de banana). Rua Conde de Linhares, 926 A, Coração de Jesus, (31) 99266-0354. Qua. a sex.: 11h15/15h; sáb e dom.: 11h30/16h. @paladardocubano.

PARALLEL (ESPAÑHOL)

Inspirado na cozinha espanhola, o Parallel traz tapas, paellas, croquetas e sobremesas tradicionais com toque moderno. A casa combina bar e restaurante, com ambiente acolhedor e carta de vinhos, oferecendo experiências gastronômicas que equilibram autenticidade e criatividade. Rua Santa Catarina, 1155, Lourdes. Ter. a sex.: 19h/23h; sáb.: 12h30/16h30 e 19h/23h; dom.: 12h30/16h30. @parallel.bh.

RICARDO HAMDAN - COZINHA DO MUNDO ÁRABE

Comandado pelo chef Ricardo Hamdan, o restaurante que funciona agora no Santa Lúcia tem opções clássicas da comida libanesa, como shawarma, o sanduíche árabe feito de kafta, falafel, frango ou cordeiro, além de quibes, esfirras e doces. Outra

Tasca do Miguel

3º colocado na categoria PORTUGUÊS



No Mercado Distrital do Cruzeiro, a chef Lorraine de Paula comanda uma cozinha que combina a culinária portuguesa com toques especiais da gastronomia mineira. Entre os destaques do cardápio estão o bacalhau à lagareiro assado no carvão, servido com batata ao murro e legumes regados com molho de pimentões. Tem também a tradicional cataplana de bacalhau, preparada com receita autoral e acompanhada com batata, legumes grelhados e tomatinhos confitados. A cozinha também presta homenagem às raízes locais, com pratos como a barriga de porco marinada por mais de 12 horas na cachaça e assada lentamente no forno, resultando em uma carne suculenta e crocante servida com farofa e vinagrete. De sobremesa, pastel de Belém com cafezinho é a combinação perfeita.

Rua Ouro Fino, 452, Mercado do Cruzeiro, Cruzeiro, (31) 99571-5484. Qua. e qui.: 12h/15h; sex. e sáb.: 11:30/16h.; dom.: 12h/16. @tascadomiguel.

opção é pedir um prato executivo, como o filé de frango temperado e marinado nas especiarias do Líbano, acompanhado de arroz com lentilhas e cebola caramelizada no azeite, tabule e labne (coalhada seca). Av. Halley 1.075, Loja 5, Santa Lúcia, (31) 97171-5170. Diariamente: 11h/16h e 17h30/22h30. @ricardo_hamdan.

SAN RO RESTAURANTE (TAIWANÊS)

Gerido por uma família taiwanesa que chegou em Belo Horizonte em 1997, o restaurante funciona desde 2004 com self-service de comida vegetariana e vegana típica daquele país. A Berinjela Tang tsu (molho agridoce e abacaxi, crocante por fora e macia por dentro) é um dos itens mais procurados, mas não ficam para trás o estrogonofe, a salada de tofu e o rolinho primavera de soja. Rua Professor Moraes, 651, Savassi, (31) 99325-6997. Seg. a sáb.: 11h/15h. @sanro_vegetariano.

SÍTIO SÍRIO

Com pratos típicos da Síria, os destaques são shawarma de cordeiro e o arroz com lentilha. No cardápio, ainda estão quibes, esfirras abertas e fechadas, pastas diversas e bolinho de falafel. O restaurante ainda dá um toque mineiro a um dos quibes, recheado com queijo minas e Catupiry. Rua Paraíba, 1.378, Savassi, (31) 3654-

4222. Seg. a sáb.: 11h/23h30. @sitiოსirio.

STADT JEVER

O pub alemão com decoração típica do país tem programação que inclui música ao vivo. No cardápio, petiscos como kassler com fritas, salsichão com curry e pão de alho e Joelho de porco crocante fazem sucesso na casa. Para beber, cerveja e chopes típicos da casa. Av. do Contorno, 5.771, Funcionários, (31) 3047-3113. Ter. a qua.: 18h/0h; qui.: 18h/1h; sex. e sáb.: 17h/1h; dom.: 12h/22h. @stadtjever.

VILA ÁRABE

Funcionando há quase 30 anos em 18 endereços espalhados pela cidade, o restaurante abarca receitas libanesas diversas, como tabule, esfirras, quibe e kafta, além de pratos executivos e menu self-service. Um dos maiores destaques, porém, fica com uma receita bem brasileira, a coxinha, tanto nas versões de frango quanto de camarão. Rua Pernambuco, 781, Funcionários, (31) 3262-1600. Seg. a sáb.: 9h/22h e 19h/22h; dom.: 9h/16h. @vilaarabe. Mais 17 endereços.

YUNTON

Aberto há mais de 50 anos, o restaurante chinês tem como atração pratos típicos a exemplo do frango xadrez com champignon ▶



Do Pasto ao Prato.

A tradicional churrascaria Porção dá um passo inovador e lança sua própria fazenda, garantindo qualidade e rastreabilidade da carne servida aos clientes. Com o conceito "Pasto ao Prato", a marca reforça seu compromisso com a excelência gastronômica e a sustentabilidade.



PORÇÃO

Av. Rota Gólgota, 2671 - São Bento - Belo Horizonte - MG / (31) 3293-8787

RESTAURANTES

Birosca S2

2º colocado na categoria COZINHA VARIADA



Há 13 anos no bairro Santa Tereza, o Birosca valoriza a gastronomia mineira sob uma ótica autoral e feminina. À frente da casa está a chef e proprietária Bruna Martins, que imprime identidade própria ao cardápio. Entre os pratos mais pedidos estão a bochecha de porco com coalhada, a galinhada mentirosa feita com risone no lugar do arroz e o famoso cupim braseado ao molho de café, acompanhado de purê de batata e farofa. Já nas sobremesas, o destaque absoluto é o Ouro de Minas, feito de chocolate branco, recheado com creme de queijo e acompanhado de coral de milho, e que simula uma espiga de milho verde. Na carta de bebidas, além de vinhos mineiros, coquetéis autorais levam ingredientes como pequi, tamarindo e limão capeta. Em uma nova fase, a casa se despede do casarão de 1929 com uma festa de rua no dia 28 de setembro e reabre as portas em novembro em outro casarão, agora no bairro de Lourdes. **Rua Silvianópolis, 483, Santa Tereza, (31) 99957-7267. Qua. a sex.: 18h/23h; sáb.: 12h/23h; dom.: 12h/16h. @biroscas2.**

e bambu e Chop Suey com carne de vaca desfiada (broto de bambu, broto de feijão, pimentão, cebola, pepino, repolho, cenoura e carne de vaca desfiada envolvido no molho de soja), além das sobremesas abacaxi e bananas caramelizadas. **Rua Marabá, 252, Santo Antônio, (31) 3337-2020. Seg. a sex.: 11h/15h e 18h/22h; sáb. e dom.: 11h/22h. @yuntondelivery.**

COZINHA LIGHT/SALADA

BEJÍ SUSHI VEG

Trabalha com a culinária japonesa usando apenas produtos veganos. No cardápio, destaque para o combinado de sushi, a gyoza (recheadas com tofu, cogumelos, legumes e amendoim) e o Neparu Dumpling (bolinhos cozidos no vapor recheados com portobello, tofu defumado e creme de castanha defumada, servidos sob uma camada de molho de tomate). A casa também oferece rodízio. **Av. Olegário Maciel, 742, Loja 3.229, 3º andar, Mercado Novo, Centro, (31) 990671091. Qua. e qui.: 17h30/22h; sex.: 12h/16h e 17h30/22h; sáb.: 12h/16h e 18h30/22h; dom.: 12h/16h. @beji.sushiveg.**

BEM NATURAL

A casa oferece menu self-service com saladas variadas. O bufê tem tomates frescos, brócolis com tomatinho, cenoura com baroa

cozidas, ovos, beterraba, manga, abacaxi, entre outros. Também há pratos quentes com pegada saudável e proteínas magras. A casa ainda tem alternativas para veganos e vegetarianos. **Rua Ponte Nova, 364, Floresta, (31) 99989-0734. Seg. a sáb.: 11h/15h. @bemnatural.**

CASA UMBIGO

A casa reúne um menu exclusivamente vegano. Dos pratos salgados, destaque para o estrogonofe de filé de soja (acompanhado de arroz branco e batata palha) e para a lasanha com molho branco e bolonhesa de soja. A ideia é tanto petiscar no happy hour quanto se esbaldar no brunch ou se saciar com um belo almoço. No espaço, também rolam programações culturais, com aulas de ioga e de pintura. **Rua Hermílio Alves, 437, Santa Tereza, (31) 97214-3752. Se.: 15h/21h; sáb.: 09h/19h; e dom.: 9h/ 15h. @casaumbigo.**

HORTA 31

Desde sua inauguração, em 2017, a franquia se expandiu por diversos bairros de Belo Horizonte, tendo a salada como destaque do cardápio, com oferta de mais de 30 ingredientes frescos. Também é possível pedir por grelhados, creme de açaí e pratos quentes, além de uma ampla seleção de saladas de frutas, sucos naturais e versões

detox. **Rua Antônio Albuquerque, 684, Savassi, (31) 99865-7450. Seg. a sáb.: 11h/15h. Mais 15 endereços. @horta_31.**

LIGHT LIFE

O restaurante serve pratos variados que atendem a diferentes restrições alimentares, como opções low carb, vegetarianas, sem glúten e sem lactose. O cardápio inclui sopas, tortas, massas, lanches e sobremesas. Os destaques são o escondidinho de batata-baroa com frango, lasanha de abobrinha, polpetta de carne e frango ao estilo tailandês, entre outros. O local também conta com um empório. **Rua Paraíba, 1068, Savassi, (31) 3261-6366. Seg. a sex.: 9h30/18h30. @lightlifebh.**

ME GUSTA

O restaurante oferece almoço, lanche da tarde e petiscos para o happy hour, feitos com ingredientes saudáveis. Os clientes podem pedir uma proteína acompanhada de diferentes guarnições, como a sopa de tomate com muçarela de búfala. De pratos à la carte, o escalope de filé com risoto cabernet e farofa de castanhas é um dos queridinhos. Para adoçar, creme de açaí. **Rua Juvenal de Melo Senra, 395, loja 4, Belvedere, (31) 2511-2333. Seg. a sex.: 10h/22h; sáb.: 9h/22h; dom. e fer.: 9h30/21h. @megustabh.**

NASCENTE

O espaço funciona há 33 anos como restaurante, mercearia e empório, além de abrigar uma feira de produtos orgânicos. Dedicado a oferecer comida vegana e vegetariana, os destaques ficam para a feijoada (acompanhada de arroz integral com couve e açafrão orgânico e maionese de legumes) e para o feijão azuki com arroz integral orgânico com açafrão e mix de sementes e salada de alface, beterraba e molho de mostarda. **Rua Congonhas, 510, Santo Antônio, (31) 3227-3781. Seg. a sáb.: 11h/15h e 9h/17h. @restaurantenascente.**

NÉCTAR DA SERRA

Com unidades no Mangabeiras

"PER NOI LA PERFEZIONE VIENE
PRIMA DELLA CREAZIONE"

Fasano



'GERO

BELO HORIZONTE

RUA SÃO PAULO 2.320 BELO HORIZONTE MG BRASIL

T 55 31 3500 8900

SÃO PAULO . RIO DE JANEIRO . BELO HORIZONTE . SALVADOR

  @fasano #fasano www.fasano.com.br

RESTAURANTES

e na Savassi, a casa oferece opções para lanches rápidos e refeições completas, a exemplo da lasanha de berinjela sem glúten, feita com molho de tomate artesanal e muçarela de búfala e do salmão grelhado acompanhado de salada, legumes salteados e purê. No inverno, há temporada de sopas, caldos e vinhos. Av. dos Bandeirantes, 1.839, Mangabeiras, (31) 3281-1466. Diariamente: 8h/22h. Rua Santa Rita Durão, 929, Savassi, (31) 3261-2969. Seg. a sáb.: 9h/22h; dom. e fer.: 10h/21h. @nectardaserra.

POMAR FRESH FOOD

O cliente pode montar sua refeição escolhendo entre as opções disponíveis no bufê, como saladas, tapiocas, omeletes, wraps e pratos quentes. Há ainda sanduíches, saladas de frutas, açaí, sucos naturais e refrigerante orgânico. 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. @pomarfreshfood.

PROJETO SABOR

Av. Luís Paulo Franco, 466, Belvedere. (31) 2127-2923. Diariamente: 11h/22h. Mais 3 endereços. @projetosabor. **Leia mais na pág. 162**



SAMBA FRESH

O forte da casa é o poke, vendido em diferentes versões, com salmão, atum ou cogumelos. Mas no cardápio também há pratos de origem asiática, como as gyozas, os lamens e os sandos (sanduíches japoneses). De pratos quentes, katsu karê ou yakisoba de frango ou de cogumelo com tofu. Rua Fernandes Tourinho, 97, Loja 1F, Savassi, (31) 2556-5020. Diariamente: 11h/22h30. @sambafresh.

VILLAVEG COZINHA NATURAL

Localizado em uma área tranquila do bairro Santa Tereza, o restaurante é especializado em

O Jardim

3º colocado na categoria COZINHA VARIADA



Em meio à agitação da capital, este é um espaço pensado para desacelerar, respirar e aproveitar bons momentos. Com um amplo jardim central, árvores ao redor e uma atmosfera que convida a ficar, a proposta é oferecer um refúgio urbano para diferentes ocasiões. O sócio Guilherme Rabelo conta que o cardápio, recém-renovado, traz sabores como o filé surprise, servido com arroz piemontês, ovo, banana e batata frita, mas com apresentação repaginada. Outra estrela da casa é o camarão grelhado com couve-flor gratinada e farofa cítrica. Para acompanhar, o bar serve drinks autorais como o honey sour, preparado com base de uísque, mel e limão.

Av. Cônsul Antônio Cadar, 117, Santa Lúcia, (31) 3318-7787.

Qua. a sex.: 18h/23h; sáb.: 12/16h e 18h30/23h30;

dom.: 12h/16h30. @ojardimrestaurante.

culinária vegana e vegetariana. O menu oferece opções de entradas, pratos quentes e frios, sanduíches, sucos e sobremesas. Um dos destaques é o medalhão de linguiça recheada com queijo vegano, arroz com toque cítrico e amêndoas e legumes salteados. De sobremesa, bombons de morango com creme de leite em pó vegano. Rua Salinas, 1.547, Santa Tereza, (31) 3568-5749. Sex.: 11h/15h; sáb e dom.: 11h/16h. @villaveg.

COZINHA MINEIRA

CAIPIRA XIQUE

Sob o comando do chef Léo Cabral e de sua mãe, dona Lena, o restaurante propõe uma viagem aos sabores da cozinha de fazenda, com decoração rústica e receitas mineiras, como frango com quiabo, torresmo, carne de panela, costelinha caipira com mandioca, entre outras. No local, há espaço kids. Rua Francisco Bretas Bhering, 324, Copacabana, (31) 3567-9525. Seg. a qui.: 11h30/15h; sex. e sáb.: 11h30/23h30; dom.: 11h30/17h. @caipira_xique_restaurante.

FAZ DE CONTA

O fogão a lenha deixa o restaurante com clima de interior mineiro. Lá, são feitas releituras de comidinhas típicas daqui, como linguiças de pernil produzidas na casa, costelinha com mandioca, pasteizinhos de carne ou de queijo,

bolinhos de abóbora com carne seca, além da alcatra serenada e maturada por três semanas. Na mesa de sobremesa, doces tradicionais como de leite, laranja, figo, goiaba, cocada e pudim de leite. O restaurante ainda tem um espaço kids com decoração inspirada no distrito de Bichinho. Av. Toronto, 1.465, Jardim Canadá, Nova Lima, (31) 97314-0888. Seg. a sex.: 11h/15h; sáb. e dom.: 11h30/16h30. @restaurantefazdeconta.

FAZENDINHA SÃO BENTO

Com o conceito de uma fazendinha em ambiente urbano, o restaurante traz no cardápio tanto comidas tradicionais mineiras quanto pratos mais contemporâneos, a exemplo do ancho com batatas bolinhas recheadas e do risoto cremoso de peras e gorgonzola, que acompanha tornedor de filé mignon. A casa ainda conta com espaço kids e é petfriendly. Rua Kepler, 810, Santa Lúcia, (31) 99501-2299. Qua. e qui.: 11h30/15h; sex e sáb.: 11h30/22h; dom.: 11h30/18h. @fazendinhasaobentobh.

NUTREAL

A casa de estilo rústico está localizada ao lado de uma hípica e cercada por natureza. Requisitada, a porção de maçã de peito com mandioquinha frita é uma das campeãs de sabor. No menu, também tem feijoada, torresmo, ▶



Faça seu evento
no Caravela!

Gastronomia portuguesa,
cardápios personalizados e
estrutura completa para tornar
seu momento inesquecível.

Comandado pelo chef
Cristovão Laruça



●
CARAVELA
RESTAURANTE

Avenida Olegário Maciel, 1600
3º Piso, Diamond Mall

(31) 9 9585-5804

@caravelabh



RESTAURANTES

O Italiano

2º colocado na categoria ITALIANO



Foi durante a viagem de lua de mel do sócio do Grupo Chalezinho Ralph Marcellini pela Costa Amalfinata que ele teve a ideia de abrir essa trattoria moderna, com massas, carnes e frutos do mar. Da cozinha do chef Ícaro Soares, fazem sucesso o chorizo de angus na brasa com molho camponês de cogumelos frescos e batatas douradas; o ravioli recheado com camarão temperado, molho de ervas frescas e um toque delicado de geleia de laranja; e a lasanha com filé mignon picado na ponta da faca, molho de tomates e fonduta de queijo. De sobremesa, a Meringata, com morangos frescos, suspiro e um leve creme de chocolate branco, é uma boa surpresa. Na carta de vinhos predominam rótulos italianos.

Rua São Vicente, 155, Olhos d'Água, (31) 99767-5190.

Ter. a qui.: 18h30/23h; sex.: 12h/15h30 e 19h/23h; sáb.: 12h/16h30 e 19h/23h; dom.: 12h/17h. @oitalianoestaurante

moqueca de tilápia, tilápia empanada e pastelzinho de angu. Para fechar, canudinho de doce de leite. Al. dos Bem-Te-Vis, 5, Condomínio Miguelão, Nova Lima, (31) 3541-4055. Ter. a sex.: 12h/17h; sáb. e dom.: 12h/18h. @nutreal.

OMILÍA

Omilía é uma expressão grega que significa conversar. Comandada pelo chef Gabriel Trillo, a cozinha do restaurante oferece releituras de pratos icônicos de Minas, como o short rib com purê de maçã verde e taioba grelhada. De sobremesa, peça a torta musse de cajá, feita com biscoito de castanha de baru produzido na casa e acompanhada de sorvete de cumaru. Rua Alameda do Morro, 72, Nova Lima, (31) 99724-2038. Ter. a sáb.: 12h/0h; dom.: 12h/17h. @omiliarestaurante.

PALADINO

Da cozinha do chef Marcelo Paladino saem delícias como costela de porco assada com molho barbecue de goiabada, acompanhada de abacaxi grelhado, feijão tropeiro, couve e arroz e Ancho Sabará (ancho grelhado com molho de jabuticaba de Sabará, arroz cremoso de alho-poró e batata-frita caseira). O espaço, com 30 mil metros quadrados, abriga playground e bichos da fazenda. Na programação, música ao vivo e atividades ecológicas para os pequenos. Av. Gildo Macedo Lacerda, 300,

Braúnas, (31) 9918-4169. Ter. a qui.: 11h30/16h; sex. a dom.: 11h30/17h. @restaurante_paladino.

TRINTAEUM

Comandado pela chef Ana Gabi Costa, conhecida por sua participação no programa global "Mestre do Sabor", o espaço combina elegância contemporânea e acolhimento típico mineiro, criando um ambiente que evoca a hospitalidade das casas do interior. Todos os ingredientes, assim como a carta de vinhos e até os refrigerantes são mineiros. O menu revisita clássicos do estado, como frango com quiabo, angu e galinhada com pequi. Aos sábados e domingos serve café da manhã. Rua Professor Antonio Aleixo, 20, Lourdes, (31) 97141-7308. Seg. a sex.: 12h/15h30 e 19h/23h; sáb.: 8h/10h30, 12h/16h e 19h/23h; dom.: 8h/10h30 e 12h/16h. @trintaestaurante.

XAPURI

Rua Mandacaru, 260, Braúnas, Pampulha, (31) 3496-6198. Ter. a sáb.: 11h/22h; dom.: 11h/17h. @xapurirestaurante.

Leia mais na pág. 182

XICO DA KAFUA

Famoso pelo frango caipira, o restaurante também oferece outras opções no cardápio, como pizzas, pratos executivos, torresmo



de barriga e carne de sol com mandioca. A carta de cachaças impressiona com mais de 2 mil rótulos. Quem passa por lá ainda pode deixar sua marca na parede de tijolinhos, onde os clientes escrevem seus nomes ou recados. Av. Itaú, 1.195, João Pinheiro, (31) 3375-2640. Dom a ter.: 11h30/16h; qua. a sáb.: 11h30/22h. @xicodakafua.

COZINHA PORTUGUESA

AMADA LISBOA

Com grande espaço ao ar livre em frente à Lagoa dos Ingleses, onde há shows ao vivo no fim de semana, o restaurante tem em seu cardápio pratos como bacalhada, camarões e polvo na pedra, bacalhau com natas, arroz de pato e surpresa de cogumelos. De sobremesa, quindim, pastel de nata e Manjar Cabo Verde. Para beber, escolha um dos vinhos portugueses da generosa carta. Av. Picadilly, 150, Loja 107, Lagoa dos Ingleses, Alphaville, Nova Lima, (31) 99634-1649. Qua.: 18h/22h; qui. e sex.: 12h/15h30 e 18h/22h; sáb.: 12h/22h; dom.: 11h/18h. @amadalisboamg.

BIBOCA DO PORTUGA

A casa une a tradição portuguesa ao sabor brasileiro desde novembro de 2024. O grande destaque é o bacalhau, servido em diferentes versões pelo chef português Alexandre Miguel Cruz. O cardápio também inclui carnes nobres, como picanha, prime rib e filé mignon, além de peixes frescos como traíra, tilápia e salmão. Às sextas, há feijoada no almoço; aos sábados, tropeiro. Uma vez por mês, o chef serve a Francesinha, sanduíche típico do Norte de Portugal. Av. Noraldino de Lima, 305, Jatobá, (31) 99342-7008. Qua. e qui.: 18h/0h; sex. sáb. e dom. 11h30/0h. @bibocadoportuga

CARAVELA

Avenida Olégario Maciel, 1.600, DiamondMall, (31) 99585-5804. Diariamente: 12h/23h. @caravelabh.

Leia mais no pág. 184

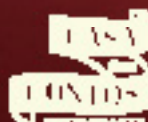


A tradição nunca sai de cena, mas sempre se renova

Drinks clássicos e especiais, petiscos que unem o melhor da cozinha mineira e aquele ambiente que só um ícone pode oferecer.



Conheça nosso happy hour
em 99309-0047
restauranteacasadoscontos.com.br



Rua Rio Grande do Norte, 1000,
Savassi - Belo Horizonte/ MG
casadoscontos 🍷



O ALMOÇO QUE CARREGA O LEGADO DE BH

sabor mineiro, qualidade desde 1962 e a praticidade que o seu dia pede. Porque tradição também se serve no dia a dia.

Conheça nossa casa
☎ (31) 993090047
cantinadolucas.com.br



Av. Augusto de Lima, 233, Ed. Maletta, Centro - Belo Horizonte - MG
cantinadolucas 🍷

RESTAURANTES

RESTAURANTE DO PORTO - LOURDES

Fundado por José da Costa Duarte, o Saldanha, o restaurante apresenta pratos tipicamente portugueses. O bacalhau grelhado com arroz de Braga, o Bacalhau à Gomes de Sá e o bolinho de bacalhau estão entre os pratos mais pedidos do cardápio. Todas as segundas-feiras, há apresentações de jazz. Rua Espírito Santo, 1.507, Lourdes, (31) 3482-9870. Seg. a sáb.: 11h/23h30; dom.: 11h/19h. @restaurantedoportolourdes.

TABERNA BALTAZAR

O clima de bar pede porções como bolinhos de bacalhau e batata portuguesa, a queridinha do cardápio. Para dias de mais fome, Bacalhau à Lagareira, Arroz de Braga ou Joelho de Porco. De docinho, vale ir na clássica torta Natas do Céu, feita com creme de ovos, merengue, crocante de amêndoas e massa de biscoito Maria. Rua Oriente, 571, Serra, (31) 3223-7908. Ter. a sex.: 16h/0h; sáb.: 11h30/23h; dom.: 11h30/18h. @tabernabaltazar

COZINHA VARIADA

BABEL

Com uma vista privilegiada para a praça Raul Soares, o restaurante serve porções, hambúrgueres e pratos à la carte, além de pratos executivos para o almoço. Dentre os destaques do cardápio, estão o linguine ao gamberi (grano duro servido com camarões salteados na manteiga de ervas e finalizado no molho branco de limão siciliano) e o risoto mineiro (feito com queijo canastra, ragu de linguça e finalizado com couve crispy). De sobremesa, pannacota com geleia de frutas vermelhas ou de caramelo salgado. Há opções também para veganos e vegetarianos. Av. Bias Fortes, 1.160, Lourdes. Seg.: 11h30/15h; ter.: a qui.: 11h30/0h; sex. e sáb.: 11h30/1h; dom.: 11h30/18h. @babelbh.

BELVEDERE SQUARE

Espaço gastronômico no Belvedere que abriga vertentes culinárias

Ninita

3º colocado na categoria ITALIANO



Comandado pelo chef Leo Paixão, o restaurante mescla a hospitalidade da cozinha mineira com a tradição da gastronomia italiana. Entre os antepastos, destaca-se a burrata artesanal com creme de tomate assado, basilico e focaccia. Na categoria de principais, a paleta de cordeiro Carapreta com nhoque de mandioca ao molho alfredo; e o risoto de polvo arrabbiata com dedo-de-moça e limão siciliano. Se a ideia for uma massa, o linguine à carbonara acompanhado de porchetta na brasa; e o canelone de bacalhau com fonduta, pêra, amêndoas e cebola caramelizada fazem bonito. De sobremesa, panna cotta de iogurte, doce de leite, calda de café e farofinha de amendoim. Rua Bárbara Heliodora, 71, Lourdes, (31) 3292-4237. Seg.: 18h/22h; ter. a sáb.: 12h/17h e 18h/23h; dom.: 12h/17h. @ninitabh.

variadas: pratos árabes do chef Ricardo Hamdan, Ubud Gastronomia Contemporânea, Ubud Pizzaria e a culinária mexicana com o Poco Loco, do Chico Cocinero. Assim, o cliente pode optar entre experimentar pratos da culinária brasileira ou se enveredar pela árabe ou mexicana. Há almoço executivo de terça a sexta, das 11h30 às 15h. Av. Celso Porfírio Machado, 200, Belvedere, (31) 98451-1919. Ter. a sáb.: 11h30/23h; dom. e fer.: 11h30/17h. @belvedere.square.

CAÊ RESTAURANTE BAR

Rua Outono, 314, Carmo, (31) 2528-2244. Ter. a qui.: 18h/0h; sex. e sáb.: 12h/0h; dom.: 12h/17h. @caerestaurantebar.

Leia mais na pág. 196



COZINHA SANTO ANTÔNIO

A cozinha da chef Juliana Duarte propõe pratos que percorrem sabores de diferentes partes do mundo, sem abrir mão da essência mineira, se valendo de ingredientes sazonais. Destaque para a feijoada feita com ingredientes de produtores locais e para o frango melado com milho verde, angu, quiabo e abóbora e ora-pro-nóbis. Rua São Domingos do Prata, 453, Santo Antônio, (31) 98218-6427. Ter. a sex.: 12h/15h; sáb. a dom.: 12h30/17h30. @cozinha_santoantonio.

CARMEN COZINHA

Comandada pelo chef Jaime Solares, a casa tem proposta focada na

cozinha mediterrânea. No menu, destacam-se a Bisteca Fiorentina, com salsa de pimentões e batatas baby assadas com cominho e páprica picante; e o bacalhau confitado no azeite com legumes grelhados, azeitonas e telha de batata. Além das opções principais, faz sucesso uma seleção de tapas frias e quentes. A carta de vinhos privilegia rótulos do Mediterrâneo. Rua Rio de Janeiro, 1973, Lourdes, (31) 97217 3344. Ter. a sex.: 17h/0h; sáb.: 12h/0h; dom.: 12h/18h. @carmen.cozinha

MERCI BAR À VIN - CASA DO PORTO

A casa apresenta um menu variado que inclui petiscos, carnes, frutos do mar, massas e sobremesas. Entre os destaques estão a coxinha de rabada, presente no cardápio da casa há 10 anos, perfeita para começar, e o Rigatoni alla Vodka (massa curta grano duro, com molho pomodoro, creme de leite fresco, vodca e bacon), que harmoniza com alguns dos 800 vinhos da casa. Rua Bernardo Mascarenhas, 45, Cidade Jardim, (31) 2551-7078. Ter. e qua.: 19h/23h; qui. e sex.: 12h/23h; sáb.: 12h/19h; dom.: 12h/17h. @mercibaravin.

NUÚU

A cozinha do chef Bruno Albergaria une a cozinha contemporânea com a tradição gastronômica mineira. Os queridinhos do cardápio são bife ancho com fettuccine ao creme de



ANELLA

SPAZIO EVENTI

Situata nel cuore di Pampulha

O salão de festas
da Anella.

📍 [@anellaspacioeventi](#)
📧 events@anella.com.br
☎️ (11) 99579.4791

RESTAURANTES

cogumelos, risoto de camarões com banana-da-terra e o mexidão. De sobremesa, os clientes costumam pedir sorvete de mexerica com praliné de amêndoas; e corneto de amêndoas com creme de queijo mascarpone servido com sorvete de baunilha. De segunda a sexta-feira, há bufê de self-service. Rua Arturo Toscanini, 41, Savassi, (31) 3311-9410. Seg. a sex.: 6h/10h, 12h/15h, 19h/23h; sáb. e dom.: 6h/10h30, 12h/15h, 19/23h. @nuuurestaurante.

O TOM

É comandado pela chef Ana Clara Valadares, conhecida por seu trabalho em casas como Birosca e Florestal. Aqui, ela apresenta sua “cozinha de herança” – pratos que partem de memórias afetivas, influências afro-indígenas-portuguesas e ingredientes mineiros, tratados com técnica contemporânea em uma cozinha que se quer viva, direta e generosa. O cardápio se organiza em quatro eixos – petiscar, partilhar, deliciar e lambuzar –, com combinações que podem ser feitas com liberdade. Av. Amazonas, 1.049, loja 70, Galeria São Vicente, Centro. Qua. a sex.: 18h30/0h; sáb. 12h/0h; dom.: 12h/17h. @tomcozinha.

OUTLAND

Com uma atmosfera descontraída, o restaurante conta com uma vista privilegiada para o pôr do sol, comida ao ar livre, drinks e música. Para comer, pratos como arroz de pato e risoto de cogumelos fazem sucesso. Se a ideia é petiscar, torresmo de barriga, burrata ou tábua de frios, que casa bem com um dos quase 50 drinks do cardápio. BR-356, km 7,5, Olhos d'Água, (31) 99882-1870. Sex.: 17h/1h; sáb.: 13h/1h; dom.: 12/20h. @outland.

PÁTRIA COZINHA DO BRASIL

Para elaborar o cardápio, o chef Gabriel Trillo se inspira em características típicas das cinco regiões do Brasil. Entre as opções, estão o Cupim do Pantanal, o Costelão Gaúcho prensado com nhoque na manteiga de sálvia e o

Issei Experience

2º colocado na categoria JAPONÊS



Comandado pelo chef e sócio Guilherme Ferreira, restaurante de cozinha japonesa contemporânea, combina técnicas aprendidas em Portugal com a sofisticação da gastronomia oriental. No cardápio, destaque para o Black Cod, peixe das profundezas do Pacífico marinado no missô por 48 horas. Outra iguaria da casa é o Rendro Roll de Lagosta, que surpreende pelo sabor. Entre as novidades de 2025 estão o carpaccio de barriga de salmão crocante e o uramaki de camarão empanado com folha de shiso. Para adoçar, opções como brûlée de limão siciliano são uma boa pedida.

Al. do Morro, 72, Vila da Serra, Nova Lima, (31) 9690-3494.

Seg. a qua.: 18h/23h; qui. e sex.: 18h30/0h; sáb.: 13/16h e 18h30/0h; dom.: 13/16h e 18h30/22h. @issei.experience.

Lombo de Pirarucu, purê de banana-da-terra e castanha do Pará. De sobremesa, Cuca de tapioca com puxuri, doce de leite e creme de romeu e julieta. Rua Celso Porfírio Machado, 1.520, Belvedere, (31) 98421-8664. Ter. a sáb.: 12h/0h; dom.: 12h/17h. @patriacozinhadobrasil.

PELLEGRINO

Com decoração romântica, que inclui jardim de orquídeas e duas árvores frondosas, o restaurante tem influência da culinária internacional. A sugestão do chef vai para o filé em crosta de queijo brie e tomilho com risotto de cogumelo trufado. De sobremesa, pudim de pistache e ganache de chocolate branco. Rua Laranjal, 459, Anchieta, (31) 2526-1085. Ter. a qui.: 18h30/23h; sex.: 18h30/0h; sáb.: 13h/17h e 19h/0h; dom.: 12h30/17h. @pellegrinorestaurante.

QUINTO DO OURO

Situado no hotel cinco-estrelas Ouro Minas, o restaurante é aberto ao público e oferece uma culinária internacional com toques da gastronomia mineira. Os destaques do cardápio ficam para o bife de chorizo, acompanhado de nhoque de batata e fonduta de queijo ao perfume de trufa, além da torta de chocolate com creme de avelã. Av. Cristiano Machado, 4.001, Hotel Ouro Minas, Ipiranga, (31) 3429-4001. Diariamente: 12h/23h. @quintodoouro.

RESTAURANTE DO ANO

Na casa, o cliente encontra opções de pratos fora do senso comum no bufê servido durante o almoço. Dentre as delícias, estão tilápia com alcaparras, bobô de camarão, pasteizinhos e saladas dos mais diversos tipos. À noite, cede espaço para a pizzaria Forno da Levindo. R. Levindo Lopes, 158, Savassi, (31) 3327-6766. Seg.: 11h30/15h; sáb. e dom.: 12h/16h. @restaurante_do_ano.

TERRAÇO NIÊ

Casa está situada no topo do icônico prédio projetado por Oscar Niemeyer na Praça Sete. A cozinha, elaborada por Victor Zulliani, vice-campeão na categoria Chef Revelação de Encontro Gastrô, é inspirada na culinária dos países onde Niemeyer deixou sua marca e tem, nos jantares, pratos como camarão acompanhado de pupunha e melado de romã. O restaurante ainda oferece almoço executivo com pratos como tilápia grelhada com arroz de moqueca e farofa de dendê com castanhas. O bar leva assinatura da mixologista Camila Wanderley, com coquetéis clássicos e autorais. Rua Rio de Janeiro, 471, Centro, (31) 99062-5530. Seg. e ter.: 11h30/19h; qua. e qui.: 11h30/0h; sex. 11h30/2h; sáb.: 12h30/2h; dom.: 12h30/19h. @terraconoie.

VILA CHALEZINHO

O restaurante, que se inspira nos Alpes Suíços, abre as portas



Há 21 anos,

o Projeto Sabor transforma ingredientes frescos em pratos que celebram o encontro à mesa. **Comida saudável e com sabor, comida de verdade!**

RESTAURANTES

para os fãs dos fondues de carne, queijo e chocolate. Mas há outras opções também, como o filé mignon ao molho de mostarda, servido com aligot de mandioca. Para acompanhar, vinho, espumante ou drinques clássicos e autorais. O som do piano deixa o ambiente mais romântico. Alameda Oscar Niemeyer, 132, Vila da Serra, Nova Lima, (31) 3097-2019. Seg. a qua.: 18h30/0h; qui. a sáb.: 18h30/1h. @vilachalezinho.

ITALIANO

DAL GRANO

Aposte na pizza Al Ragù Di Salsiccia, feita com molho pomodoro, muçarela de búfala, ragu de linguiça caipira, palmito, milho na manteiga de alho e cebotele. Outra indicação é o Pollo Ripieno (filé de coxa recheado com queijos mineiros e peperoni, acompanhado de espaguete grano duro envolvido em um cremoso molho de alho-poró com especiarias). Aos fins de semana, há música ao vivo. Av. Presidente Antônio Carlos, 7.456, Pampulha (Quality Hotel), (31) 3505-9240. Seg. a sex.: 6h/10h, 11h/15h, 18h/23h; sáb. e dom.: 6h/10h30, 18h/22h. @dal_grano.

DONA DERNA

Fundado em 1960, segue desde então pelo comando da mesma família e mistura a gastronomia italiana à mineira. Serve almoço executivo, com receitas como o brochete de filé à grega, paillard à parmegiana, dobradinha com feijão branco e frango com quiabo e angu. O cardápio ainda contempla risoto e massas grano duro e com ovos, além de uma carta farta de vinhos, espumantes e champanhes. Rua Tomé de Souza, 1.331, Savassi, (31) 3223-6954 / (31) 8419-1071. Ter. a dom.: 11h45/15h30; sex.: 11h45/22h. @donaderna.

EST! EST! EST!!!

Além de restaurante, o espaço funciona também como empório e cafeteria, onde são servidos brunches aos fins de semana sob comando do chef Simone Biondi.

Kei

3º colocado na categoria JAPONÊS



Há 18 anos, Erica Villaça Lamounier decidiu trazer para Belo Horizonte uma experiência autêntica da culinária japonesa. Assim nasceu a primeira unidade do Kei, no bairro de Lourdes. O sucesso foi tamanho que, em 2023, a casa ganhou mais um endereço, desta vez no Vila da Serra, mantendo o mesmo conceito e o cuidado artesanal no preparo de cada prato. Com um cardápio que privilegia receitas tradicionais, mas que também abre espaço para toques de fusão, a casa tem como destaques o Combinado Lourdes com 40 peças variadas entre sushi e sashimi e outras variedades. Para acompanhar, a carta de saquês impressiona, com 17 rótulos selecionados.

Rua Bárbara Heliodora, 54, Lourdes, (31) 3337-4000. Seg. a qua.: 18h/23h; qui. e sex.: 18h/0h; sáb. 18h/0h; e dom.: 12h/23h. Al. da Serra, 781, Vila da Serra, (31) 2555-9090. Ter. e qua.: 18h/23h; qui. e sex.: 18h/0h; sáb. 18h/0h; e dom.: 12h/23h. @keicozinhajaponesa.

Um dos queridinhos do empório é o Occhio di Bue, biscoito de massa amanteigada e recheio no centro. Entre as massas frescas, Garganelli Alla Boscaiola, massa com ovos em formato de penne gigante ao molho de linguiça artesanal, cogumelos italianos e creme de leite. Av. Getúlio Vargas, 107, Funcionários. (31) 2526-5852. Seg. a qui.: 11h30/15h e 18h/23h; sex.: 11h30/15h e 18h/0h; sáb.: 12h/16h e 19h/0h; dom.: 12h/16h e 18h/21h. @estcucina.

GERO

Rua 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.



Leia mais na pág. 198

NINO CUCINA

A rede está presente em São Paulo, Rio de Janeiro, Brasília e Goiânia sob a gestão do chef italiano Marco Renzetti. Para começar, vá com a estrela do cardápio: burrata Nino al Forno. Depois, siga com linguine alla siciliana ou gratin di rigatoni alla modenese. Feche sem erro com o tiramisù. Rua Curitiba, 2090, Lourdes, (11) 3368-6863. Seg. a qui.: 12h/15h e 19h/23h; sex. e sáb.: 12h/16h e 19h/0h; dom.: 12h/20h. @ninocucina.

PASTA LAB

No cardápio de massas frescas do chef Simone Paratella estão

pratos como tartufo nero d'Estate, feito com Scorzone, trufa importada da Itália; nhoque finalizado com Zafferano Onorato, um açafrão italiano nobre; e a clássica carbonara. Para adoçar, tiramisù feito a partir da receita original. Rua 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.

OSTERITTA PAPÀ

Rua Ministro Orozimbo Nonato, 215 - Loja 01, Nova Lima. (31) 3965-1818. Seg. a qui.: 12h/15h e 19h/23h; sex. e sáb.: 12h/17h e 19h/0h; dom.: 12h/17h. @osterittapapa.



Leia mais na pág. 200

JAPONÊS

EL MAI

Com uma proposta de cozinha asiática contemporânea, a casa serve sashimis, niguiris e receitas clássicas com toques autorais. O chef John Oliveira traz entradas como milho asiático grelhado na brasa; e salmão cru trufado sobre pele de salmão desidratada. Entre os combinados, o que vem com quatro sashimis de salmão, quatro niguiris de camarão, quatro niguiris de salmão, quatro makis de salmão, oitos bateras de salmão, quatro rock shrimp e quatro pop

A photograph of a restaurant table set for a meal. The table is dark wood and features two place settings. Each setting includes a wine glass, a menu, and a small black lamp with a white shade. A small vase with pink flowers is placed between the two settings. The background is a wall with horizontal wooden slats.

—
D'ARTAGNAN

CRIANDO MOMENTOS
MÁGICOS E INESQUECÍVEIS

Rua Tomás Gonzaga, 593 - Lourdes - BH | @dartagnanbistro | (31) 3295.7878 | (31) 99999.0621

RESTAURANTES

Fotos: Pádua de Carvalho

Alguidares

2º colocado na categoria PEIXES E FRUTOS DO MAR



Com a proposta de ser um refúgio da culinária baiana em Belo Horizonte, este restaurante completa 30 anos em 2026. A casa é especializada em moquecas, com destaque para a de camarão, além de iguarias como a casquinha de siri e o famoso acarajé. A proprietária **Deusa Prado** garante que, apesar da variedade do cardápio, os clientes não abrem mão dos pratos tradicionais. De sobremesa, cocada baiana ou bolo de cacau com sorvete. A novidade da casa é a moqueca semi-pronta, composta com caldo e ingredientes frescos para ser finalizada em casa.

Rua Pium-i, 1.037, Sion, (31) 3221-8877. Ter. a qua.: 12h/15h e 18h30/23h; qui. a sáb.: 12h/23h; dom.: 12h/18h. @alguidares.



roll. De sobremesa, a degustação traz crême brûlée de matcha, torta intensa com pipoca caramelizada e chocolate com doce de leite e café. Rua Professor Antônio Aleixo, 592, Lourdes, (31) 3879-9699. Seg. a qui.: 17h30/0h; sex.: 17h30/0h30; sáb.: 12h/0h30; dom.: 12h/0h. @elmaigastro.

HOKKAIDO

Funcionando desde 1995 no Pontão Lar Shopping, o restaurante tem no cardápio alguns destaques como Tirashi do Hokkaido (combinação de peixes premium sobre arroz

avinagrado), além de sushi, sashimi e temaki. O cliente também pode optar pela barca de sushi ou almoço executivo. BR-356, 2.500, Pontão Lar Shopping, Santa Lúcia, (31) 3286-4020. Seg. a sáb.: 11h/23h; dom.: 12h/22h. @restaurantehokkaidobh.

KANPAI

Os destaques incluem sushi de salmão com trufa branca e temaki de atum picante. Entre os pratos quentes, salmão grelhado com risoto de limão siciliano e yakisoba. Da carta de drinks, experimente

o Tadaima, feito com partes iguais de cachaça de jambu, licor de jabuticaba, simple syrup e limão espremido e finalizado com espuma de limão siciliano e hibisco em pó. Rua Pium-i, 1.122, Sion. Seg. a qui.: 18h/23h; sex.: 18h/0h; sáb.: 12h/16h e 18h/0h; dom.: 12h/16h e 18h/23h. Rua Tomás Gonzaga, 388, Lourdes. Seg. a qui.: 18h/23h; sex.: 18h/0h; sáb.: 12h/16h e 18h/0h; dom.: 12h/16h e 18h/23h. (31) 99555-1883 @kanpaibh.

MAYU

No cardápio, destaca-se o Camarão

Netuno do Mayu, com o crustáceo flambado e acompanhado de arroz com amêndoas e quiabos grelhados. Outra boa pedida é o Nirá com filé mignon, servido sobre uma cestinha crocante de parmesão. Também há opções variadas de sushi, sashimi e combinados. Alameda Oscar Niemeyer, 975, Vila da Serra, Nova Lima, (31) 3225-6644. Seg. a sex.: 18h/0h; sáb.: 12h/0h; e dom.: 12h/22h30. @restaurante_mayu.

NASHY SUSHI

O carro-chefe é o rodízio completo, com mais de 50 opções entre sashimis, hot rolls, tempurás, yakissoba, entre outros. Destaque para o sushi doce de sobremesa e a linha prime com cortes especiais de salmão. Também tem cardápio à la carte. Para beber, Miyabi (gin, morangos e melancia). Rua Espírito Santo, 1.972, Lourdes, (31) 3318-2249. Seg. a sex.: 11h30/15h; 18h30/23h; sáb.: 12h/23h; dom.: 12h/22h. Mais 2 endereços. @nashysushi_.

ROKKON

O cardápio destaca-se pelos combinados de sushi e sashimi, robatas grelhadas e a Yugō Cuisine (fusão de ingredientes ocidentais com pratos tradicionais japoneses.) Destaques ficam com o yakissoba de camarão, perfeito em dias frios, e com o combinado de salmão e atum, para quando as temperaturas estiverem altas. Av. Professor Mário Werneck, 500, Buritis, (31) 99669-0573. Seg. a dom.: 11h15/22h45. Mais 3 endereços. @rokkonbr.

SAKANÁ

Com ambiente industrial inspirado em Minsk, capital da Bielorrússia, a casa funciona também como galeria de arte e abriga um estúdio de tatuagem. No cardápio, destacam-se o Ebi Sakana (camarões empanados em cream cheese envoltos em salmão maçaricado) e o Salmão Sakana (sashimi de salmão com molho cítrico). O negroni branco é o carro-chefe da carta de drinks. Av. do Contorno, 7.000, Lourdes, (31) 2515-0007. Dom. a qua.: 19h/0h; qui. a sáb.: 19h/1h. @sakana_bndnsk.

Odoyá

3º colocado na categoria PEIXES E FRUTOS DO MAR



O Odoyá Cozinha nasceu do desejo de trazer para BH a atmosfera descontraída e cheia de sabor das praias brasileiras e de outros cantos do mundo. Apaixonados por esportes e viagens, os irmãos Victor Hugo e Giovanni Barcelos, junto ao sócio Yves Saliba, criaram um cardápio que mistura influências asiáticas, mexicanas, caribenhas e, é claro, baianas. O restaurante aposta em uma gastronomia fusion, com pratos que mudam constantemente para manter a experiência sempre surpreendente. Entre os destaques atuais estão o cremoso arroz de tomate com polvo, o risoto de moqueca com camarão grelhado e o ancho com farofa de feijão-fradinho, que remete ao Nordeste. Rua Pernambuco, 797, Savassi, (31) 98493-7436. Ter. e qua.: 11h30/15h30; qui. e sex.: 11h30/15h30 e 18h/23h; sáb. e dom.: 12h/17h. @odoya.cozinha.

SHITAKE

A casa funciona desde 2007 com opções de self-service e menu à la carte para almoço e jantar. As mesas postas ao ar livre deixam o ambiente agradável e descontraído. O destaque do cardápio são o ceviche e o yakisoba de camarão. Av. dos Bandeirantes, 1678, Mangabeiras, (31) 3335-4633. Seg. a dom.: 12h/ 15h e 18h/0h. @shitake_bh.

SU RESTAURANTE JAPONÊS

contemporâneo em um ambiente elegante e acolhedor. Um dos destaques da casa é o sofisticado sushi bar, ideal também para eventos e encontros especiais. O cardápio traz diversas criações da culinária nipônica, com ênfase em preparos como vieiras grelhadas e o clássico black cod. A carta de bebidas inclui drinks autorais e rótulos de cervejas japonesas, que harmonizam com os sabores orientais. Av. Olegário Maciel, 1600, 4º piso, DiamondMall, Lourdes, (31) 3070-0069. Seg. a dom.: 12h/22h. @restaurante.su.

SUSHI NAKA

Sob o comando dos quatro irmãos da família Nakao e funcionado há quase 40 anos, a casa mantém a tradição japonesa na elaboração de sushis, sashimis e pratos quentes. O destaque fica por conta do Naka Especial (combinado de maki, sushi, sashimi e massagô). Tem ainda lámen e misso lámen. Av. Afonso

Pena, 2.828, Savassi, (31) 3287-2714 / (31) 99804-3673. Seg. a sex.: 11h30/15h; sáb.: 12h/23h; dom. e fer.: 12h/22h. @sushinakabh.

TAIKA IZAKAYA

Inspirado nos tradicionais izakayas (bares japoneses), o cliente se senta ao balcão, de onde acompanha o preparo dos pratos. Destaque para o camarão finalizado com nozes pecã, que revela notas agrídoces, picantes e crocantes. O espaço também conta com Omokase, palavra japonesa que significa "Eu confio em você", em que os clientes são convidados a confiarem na escolha do chef na execução dos pratos. Rua Juvenal de Melo Senra, 383, Belvedere, (31) 99664-6816. Ter. a qui.: 18h/23h; sex. e sáb.: 18h/0h; dom.: 12h/23h. @taikaizakaya.

UDON

Av. do Contorno, 7.315, Hotel Mercure, Lourdes, (31) 2528-2249. Sáb.: 12h/1h; dom.: 18h/0h. Estrada para nova Lima, 421, Belvedere, (31) 3324-0052. Sáb.: 18h/1h; dom.: 12/23h30. @udonbh. Leia mais na pág. 180



YAKAN

Com mais de 13 anos de funcionamento, o restaurante é especializado em rodízios. A rodada completa inclui variedades de sushi, sashimi, temakis, carpaccios, hots, ceviches e pratos quentes como yakisoba e cortes bovinos, além

RESTAURANTES

Fotos: Paulo Márcio

Barolio

2º colocado na categoria PIZZARIA



A gastronomia napolitana é muito ligada às origens da comida italiana popular: receitas simples, poucos ingredientes e muito sabor. É assim que Mateus Hermeto, proprietário da Barolio, explica a essência de seu restaurante: "É a cozinha da pizza, dos tomates frescos, da mozzarella, do azeite e do pão, sempre com um toque caseiro e respeito absoluto pelo ingrediente", diz. Com sotaque napolitano, a Barolio serve a pizza seguindo à risca a tradição: massa de longa fermentação, assada em forno extremamente quente (450° C), o que resulta em uma borda alta, aerada e macia, com o centro mais fino e cobertura na medida certa, sem exageros. Ao todo são quinze sabores, entre clássicas e autorais. No primeiro time, está a Calabresa e Margherita; e no segundo, a Monte Epomeo, recheada de linguiça, creme de cebola, muçarela e búfala fresca e defumada, parmesão e tomilho.

Al. Oscar Niemeyer, 1.033, loja 4, Bloco B, Vila da Serra, Nova Lima. Rodovia Januário Carneiro, 9339, loja 7, Vila da Serra, Nova Lima. Rua Tomé de Souza, 616, Savassi. (31) 3786-1359. Seg. a qui.: 11h/23h; sex.: 11h/0h; sáb.: 12h/0h; e dom.: 12h/23h. @baroliobh.



de sushis doces para encerrar a refeição. Av. do Contorno, 5761, Savassi. Seg. a dom.: 11h30/22h45. Al. Oscar Niemeyer, 1.033, loja 3, Vila da Serra, Nova Lima. Seg. a dom.: 11h30/22h45. (31) 98496-8791. @yakanbh.

PEIXES E FRUTOS DO MAR

BADEJO

Aberto desde 1990, o restaurante é especializado em comidas típicas do litoral capixaba, sendo a moqueca seu carro-chefe. O cardápio também inclui casquinha de sirí, paella do badejo, bobo

de camarões, camarões fritos e espaguete com frutos-do-mar. BR-356, 2.500, Santa Lúcia, Ponteio Lar Shopping, (31) 3656-3618. Seg. a sáb.: 12h/22h; dom. e fer.: 12h/20h. @restaurantebadejo.

BAIANA DO ACARAJÉ

Com ambiente descontraído, fica em um dos quarteirões fechados da Savassi, e suas mesas ao ar livre cobertas por guarda-sóis são muito procuradas. Para começar, casquinha de sirí ou acarajé com camarão. Entre os principais, moquecas, mariscada e camarão na moranga. A cocada baiana

completa a experiência. Rua Antônio de Albuquerque, 440, Savassi, (31) 3264-5804. Seg.: 17h/23h; ter. e qua.: 12h/23h40; qui. a sáb.: 12h/0h; dom.: 12h/19h30. @baianadoacarajebh.

CAMBURI

Com decoração que lembra restaurantes de praia, a casa localizada no Cruzeiro oferece pratos como a moqueca de tilápia com camarão, acompanhada de casquinha de lagosta. Outras opções incluem tilápia frita com purê e molho de camarão, além de peixes e frutos-do-mar servidos

no espetinho. Durante a semana, o espaço é fechado para eventos particulares. Rua Minas Novas, 13, Cruzeiro, (31) 975991087. Sex.: 12h/15h e 18h/23h; sáb.: 11h30/16h30 e 18h30/22h; dom.: 11h30/17h. @camburibh.

COCO BAMBU

Rua Francisco Deslandes, 900, Anchieta, (31) 3504-9180. Seg.: 11h30/15h e 17h/22h; ter. a qui.: 11h30/15h e 17h/23h; sex. e sáb.: 11h30/0h; dom.: 11h30/22h. Mais 4 endereços. @cocobambuhoficial.

Leia mais na pág. 164



DO PEIXE

Busca referências nos temperos do Nordeste e peixes do Norte. De entrada, bolinho de bacalhau ou ceviche. Entre os principais, moqueca de peixe, camarão e banana-da-terra. Para fechar, beijú tupiniquim. Para quem não come peixes, há opção de parmegiana de frango. Funciona com rodízios e pratos à la carte. Rua Doutor Jefferson de Oliveira, 231, Santa Amélia, (31) 2552-4014. Ter. a sex.: 18h/23h; sáb.: 11h/23h; dom.: 11h/17h. @dopeixerestaurante.

MR. CRAB SEAFOOD

Sob o comando do chef Matusalém Gonzaga, que apresenta a cozinha baiana, o forte são os pratos com peixes e frutos do mar, como polvo grelhado, bolinho de bacalhau e risoto de camarão. Mas também tem o torresmo de barriga e burrata com tomatinhos. Rua Esmeralda, 375, Prado (31) 98518-1029. Ter. a sáb.: 11h/23h; dom.: 11h/16h. @mrcrabseafoodbh.

SURUBIM NA BRASA

Aberto há mais de 30 anos, o restaurante tem opções de self-service a pratos à la carte. O prato mais conhecido do restaurante é o surubim, peixe que dá nome à casa. Preparado no espeto, ele é servido com arroz, batata sauté, pirão e um molho de ervas, e costuma ser uma das escolhas preferidas do público. Rua São Romão, 176, Santo Antônio, (31) 3564-3655. Seg.



Pádua de Carvalho

Olegário Pizza & Cucina



3º colocado na categoria PIZZARIA

Comandada por Agilberto e **Pedro Martins**, a Olegário tem um cardápio que combina receitas clássicas, como a tradicional Marguerita, com criações autorais de personalidade marcante, como a Estrada Real, que homenageia Minas Gerais com queijo especial e carne de sol desfiada. À noite e nos fins de semana, o clima é ainda mais italiano, com massas e pratos cheios de sabor. No almoço executivo, de segunda a sexta, a proposta é oferecer uma “comidinha afetiva” com toque contemporâneo. Para harmonizar, a carta com aproximadamente 100 rótulos de vinho conta com um diferencial: cerca de 70% das opções são exclusivas, importadas diretamente de vinícolas do Chile e da Argentina. E para completar a experiência, há drinks e sobremesas clássicas com o queridinho petit gâteau sempre em destaque.

Av. Olegário Maciel, 1.748, Lourdes, (31) 3291-5050. Seg.: 12h/15h e 18h/22h; ter. a sex.: 12h/15h e 18h/23h; sáb.: 12h/23h30; dom.: 12h/22h. Mais 4 endereços. @pizzariaolegario.

11h/15h; ter. a sex.: 11h/23h; sáb. e dom.: 11h/17h. @surubimnabrasa.

PESCADOS DA ESQUINA

Os sabores do mar invadem o bairro mais boêmio de Belo Horizonte: o Santa Tereza. Essa é a proposta da casa, que aposta em ambiente amplo, acolhedor e gastronomia afetiva. O cardápio traz moquecas de camarão, tilápia, surubim e badejo, todas servidas com acompanhamentos tradicionais. Há ainda iguarias como o “amostradinho” de camarão, macarrão com salmão e uma variedade de pratos na chapa, perfeitos para compartilhar. Rua Bocaiuva, 3, Santa Tereza, (31) 98592-3880. Ter. a qui.: 17h/00h. Sex. e sáb.: 11h/01h. Dom.: 11h/19h. @escadosdaesquina.

VILA ACQUA

O cardápio reúne pratos frescos e variados, de saladas, grelhados e frutos do mar a opções especiais, como massas, risotos e receitas da culinária oriental. Durante o dia, a casa oferece serviço self-service e buffet livre. À noite, o atendimento é à la carte. Rua Martim de Carvalho, 59, Santo Agostinho. (31) 98368-4490. Seg. a sex.: 11h30/15h. Sáb. e dom.: 12h/16h. Sex. e sáb.: 19h/23h. @villaacquarestaurante.

PIZZARIAS

68 LA PIZZERIA

R. Felipe dos Santos, 68, Lourdes, (31) 3291-7466. Qui. a sáb.: 18h/2h; dom.: 12h/0h; seg. a qua.: 18h/0h @68lapizzeriabh.

Leia mais na pág. 166



RESTAURANTES

DOMENICO PIZZERIA E TRATTORIA

Fundada em uma casa histórica tombada, com dois ambientes e recentemente reformada, a pizzaria é comandada pelo chef napolitano Domenico Cardamuro, especialista em pizzas de massa fina com borda crocante, como a Urbino (muçarela especial, champignon, parmesão, gorgonzola, queijo caprino e creme de trufas). Para beber, o drinque clássico Limoncello Spritz (limoncello, prosecco, água com gás, limão siciliano e gelo). Rua Cláudio Manoel, 583, Savassi, (31) 3565-8385. Seg. a sex.: 18h30 até o último cliente; sáb. e dom.: 12h/15h e 18h30 até o último cliente. @domicobh.

ESTAÇÃO PARADA DO CARDOSO

No coração de Santa Tereza, um dos bairros mais boêmios de Belo Horizonte, a pizzaria está situada ao lado da antiga estação ferroviária e acumula mais de duas décadas de história. O cardápio é extenso e variado, e a Flor de Lótus (muçarela especial, queijo brie, presunto parma, geleia de damasco, castanha de caju e hortelã) é uma das redondas queridinhas. Rua Dolores do Indaiá, 409, Santa Tereza, (31) 3461-4798. Dom. a qui.: 18h/0h; sex. e sáb.: 18h/1h. @paradadocardoso.

FOLE - FORNO DA LEVINDO

No mesmo endereço do Restaurante do Ano, a pizzaria começa suas atividades à noite com foco nas tradicionais pizzas napolitanas. Suas massas passam por um processo de fermentação natural que pode durar até três dias e são feitas exclusivamente com farinha italiana. O cardápio é voltado para as pizzas clássicas, mas há outras opções de massas, entradas e petiscos, como o bife a rolê com batatinhas na manteiga de ervas e farofinha de panko. Rua Levindo Lopes, 158, Funcionários, (31) 98444-9221. Qua. a qui.: 18h30/23h30; sex.: 18h30/0h; sáb.: 16h/0h. @fornodalevindo.

FORNO DA SAUDADE

Localizada em um casarão histórico na praça Zigue-Zague, no alto do



Cantina Do Lucas

2º colocado na categoria RESTAURANTE TRADICIONAL



Tombada como Patrimônio Histórico e Cultural de Belo Horizonte em 1997, a casa localizada no Edifício Maletta oferece pratos clássicos há anos, como o Filé à Cubana (filé à milanesa, banana, abacaxi, palmito, batata palha, ovo frito, cebola francesa e bacon) e Filé Surprise (filé à milanesa, recheado com presunto e mussarela, arroz à piemontese, banana à milanesa, batata frita e dois ovos fritos). De entrada, peça uma porção de queijo pachá frito ou pastel de angu. Av. Augusto de Lima, 233, loja 18, Edifício Maletta, Centro, (31) 3226-7153. Dom. a qui.: 11h30h/0h; sex. e sáb.: 11h30/2h. @cantinadolucas.

Carlos Prates, de onde se tem uma vista panorâmica de Belo Horizonte, a pizzaria trabalha com massas feitas a partir de fermentação natural e assadas na pedra. A casa da Cervejaria Viela apresenta no cardápio pizzas como a vegetariana feita com molho de tomate, muçarela de búfala, abobrinha sott'olio e mel de alho assado. Rua Patrocínio, 1, Carlos Prates. Seg a sáb.: 16h30/0h30; dom.: 16h30/23h30. @fornodasaude.

LA VERA PIZZA ITALIANA

Fundada pelo chef italiano Leonardo Fontanelli, a casa utiliza fermentação natural e ingredientes artesanais. O cardápio inclui massas com Biga (fermento italiano) e as pizzas seguem técnicas tradicionais. Outras massas, como a focaccia all'uva e o calzone La Vera (molho pelati da província de Salerno,

muçarela 100% de búfala e fatias de prosciutto de Parma), também ganham os corações dos clientes. Alameda do Ingá, 77, Vila da Serra, Nova Lima, (31) 2515-0264. Ter.: 17h30/22h30; qua. a sáb.: 17h30/23h; dom.: 17h30/22h30. @laverapizzabh.

LE TRE FARINE

Para quem não abre mão do clássico, a pizza de Pepperoni é uma boa pedida. Já para quem quer ousar (e adoçar), a indicação é a massa feita com Nutella. O cardápio também conta com diferentes opções de massas, como o Spaghetti Formaggio Trufado, feito com molho cremoso de queijos, mix de cogumelos salteados e um toque de azeite trufado. Rua Patagônia, 598, Sion, (31) 99868-3333. Ter. e qui.: 18h/23h; sex.: 12h/23h; sáb.: 12h/0h; dom.: 12h/23h. @letrefarine. ▶

MÚSICA

LIBERDADE SONORA

Grupo Jazz a Três celebra 17 anos de carreira com apresentações especiais e o lançamento de um novo EP autoral

Polo fértil para diversos estilos musicais, Belo Horizonte é o berço de grandes talentos. E foi na terra do icônico Clube da Esquina que nasceu, em 2008, o Jazz a Três, um daqueles grupos que conseguem unir técnica, emoção e liberdade criativa em cada apresentação. Integrado por Ivan Resende (guitarra), Anderson Araújo (baixo) e Luiz Moreira (bateria), o trio reúne músicos experientes, com mais de 20 anos de estrada, que dividem uma trajetória tanto nos palcos quanto como professores de música.

Com uma pegada democrática e plural, o som da banda passeia pelo jazz, pela música brasileira e pelo universo pop. Entre composições autorais e releituras ousadas, o Jazz a Três tem surpreendido plateias ao transformar, por exemplo, uma canção dos Beatles em uma versão instrumental. “No início, pensamos em tocar jazz e fazer releituras de outros estilos. O autoral surgiu naturalmente. Cada um foi trazendo uma influência”, diz Ivan.

Essa versatilidade torna o trio presença certa em diferentes ocasiões, de casamentos e restaurantes a grandes festivais. Não à toa, já se apresentaram em eventos como o Festival Tudo É Jazz de Ouro Preto, o Festival Saberes

e Sabores de Araxá, o Festival Internacional Curvelo Jazz & Blues e o Festival de Inverno da UFMG, além do BH + Feliz, promovido pela prefeitura de Belo Horizonte. “O bom da música instrumental é que você tem uma liberdade muito grande pra flertar com vários estilos”.

Entre os momentos marcantes da carreira do trio está a homenagem ao jornalista e comentarista esportivo Reginaldo Leme, em 2013. Apaixonados por Fórmula 1, os músicos compuseram a faixa “DRS (Um Abraço Pro Regi)”, que foi executada ao vivo na transmissão do GP da Índia. A música integrou o álbum autoral lançado no ano seguinte, com 10 faixas. “Misturamos elementos e sonoridades que remetiam ao som dos carros durante a corrida”.

A improvisação é a alma do grupo, que gosta de quebrar algumas regras e deixar espaço para que a criação aconteça no instante do show. “É isso que faz de cada performance uma experiência única”, afirma Anderson. Em 2025, o Jazz a Três celebra 17 anos de carreira com apresentações especiais e prepara o lançamento de um novo EP autoral. Enquanto isso, a discografia do grupo já está disponível nas principais plataformas digitais.




Igor Jannotti/Divulgação

Luiz Moreira, Ivan Resende e Anderson Araújo: músicos com mais de 20 anos de estrada



www.jazzatres.com.br

jazzatres@gmail.com

(31) 98737-9183  @jazzatres

RESTAURANTES

MANGABEIRAS

Com diferentes endereços pela cidade, sendo a do bairro Mangabeiras a mais tradicional, a franquia criada há mais de 50 anos serve diferentes sabores de pizzas, almoço executivo e outras massas. O estabelecimento oferece desde as clássicas, como portuguesa e a pepperoni, até sabores autorais, como Bela Parma, feita com presunto de Parma, cream cheese e geleia de damasco. Av. Afonso Pena, 4.200, Mangabeiras, (31) 3211-1777. Diariamente: 11h/23h45. Mais 5 endereços. @pizzariamangabeiras.

MARÍLIA EMPÓRIO E FORNERIA

Com 22 anos de tradição, o restaurante tem no cardápio mais de 30 tipos de pizzas, preparadas artesanalmente. Dentre os sabores disponíveis, destaca-se a Marília 2002 (pomodoro pelati, rúcula, linguça artesanal levemente picante, gorgonzola, muçarela, parmesão). O cardápio ainda contempla entradas, saladas, focaccias e sobremesas, como o clássico italiano tiramisù. Rua Bárbara Heliodora, 141, Lourdes, (31) 3275-2027. Seg. a qui.: 18h/23h; sex.: 18h/0h; sáb.: 16h/0h; dom.: 16h/23h. @mariliapizzeria.

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, que leva o nome da famosa rua do hipercentro de Belo Horizonte, é feita com muçarela, queijo azul do Sul de Minas, champignon, amêndoas e mel. Tem também drinks autorais e docinhos, como banoffee. Rua Sapucaí, 533, Floresta, (31) 2510-5002. Ter. a sáb.: 18h/23h30; dom. e seg.: 18h/23h. @panoramapizzaria.

PIZZARELLA

Com mais de 50 anos de existência, além das pizzas, o cardápio traz petiscos, saladas, carnes, massas e pratos executivos. Há tanto as massas clássicas, como

Maria Das Tranças

3º colocado na categoria RESTAURANTE TRADICIONAL



No bairro São Francisco, um endereço mantém viva uma história de sabor e afeto que já dura 75 anos. Fundado em 1950 por dona Maria Clara, o restaurante Maria das Tranças hoje é comandado por seu neto, Ricardo Rodrigues, terceira geração à frente do negócio. Ele já tem as filhas trabalhando ao seu lado. Famoso pelo irresistível frango ao molho pardo, carro-chefe do cardápio, o restaurante também conquista paladares com o clássico frango com quiabo. A carta de bebidas traz cachaças artesanais da região e cervejas especiais mineiras.

Rua Estoril, 938, São Francisco, (31) 3441-3708/ 97176-3708. Seg. a sáb.: 11h/21h; dom.: 11h/18h. @mariadastrancasrestaurante.

margherita, até pratos inspirados na gastronomia internacional, como o Filé à Africana (filé grelhado, arroz com brócolis, palmito, bacon, alface e cenoura glaciados na manteiga. Av. Olegário Maciel, 2.280, Lourdes, (31) 3292-3000. Dom. a qui.: 11h/0h; sex. e sáb.: 11h/0h30. @pizzarellalourdes.

PIZZA SUR

Funcionando em Nova Lima e na rua Pernambuco (dentro do Espaço 701), a pizzaria traz referências à Argentina na decoração e no cardápio: além das pizzas (algumas delas retangulares feitas com quatro sabores), o forte do estabelecimento são as empanadas, típico prato dos hermanãos, mas que também carrega referências mineiras, como a empanada recheada com linguça e queijo minas. Av. Quinta, 225, Vale do Sol, Nova Lima. Qua.: 17/22h; qui. a sáb.: 17h/23h; dom.: 17h/22. Rua Pernambuco, 701, Savassi. Dom a qui.: 7h/22h30; sex. e sáb.: 7h/0h. @pizzasurvaladosol.

POMODORI

O cliente pode escolher entre a pizza inteira ou em fatia em uma das quatro unidades da casa, inaugurada em 2005, no bairro da Savassi. São mais de 40 sabores, dentre os quais carne de sol com catupiry, frango à bolonhesa, peito de peru e alho-poró e mexicana (palmito, bacon, pimenta calabresa, pimenta biquinho e manjeriço fresco). Também há pizzas doces,

lasanhas e sobremesas. Rua Paraíba, 1.352, Loja 11, Savassi, (31) 3281-9299. Seg. a sex.: 11h30/23h30; sáb. e dom.: 18h/23h30. Mais 3 endereços. @pomodori.pizzaria.

ROMEO PIZZA BAR

A proposta da casa une tradição napolitana e contemporaneidade, com destaque para pizzas artesanais assadas em forno a lenha, como a Beatrice (carne seca, Catupiry, cebola roxa, pimenta biquinho, muçarela e muçarela de búfala) e a Gaia (muçarela, queijo de búfala, burrata cremosa artesanal, tomate seco, pesto e bráscico). Além das pizzas, o cardápio conta com entradas, pratos principais e sobremesas. A carta de drinks abrange os autorais e clássicos. Al. Oscar Niemeyer, 1.369 A, Vila da Serra, Nova Lima, (31) 98336-8901. Ter. a qui.: 17h/23h; sex.: 17h/0h; sáb.: 12h/0h; dom.: 12h/22h. Avenida Mário Werneck, 1.360, Buritis, (31) 99117-0778. Seg. e ter.: 17h/23h; qua. e qui.: 17/0h; sex.: 17h/1h; sáb.: 12h/1h; dom.: 12h/22h. @romeo.pizzabar.

SPECIALE TRATTORIA

A casa funciona como pizzaria e restaurante italiano, que oferece almoço executivo durante a semana, com entrada, prato principal, sobremesa e cafezinho. Dentre as opções, estão o polpetone gratinado com linguine na manteiga e sálvia ou a pizza Tonno (muçarela, atum confitado, pickles de cebola roxa e azeitona preta).

Viva essa experiência



Per
Lui,

RESTAURANTES

Rua Fernandes Tourinho, 805,
Lourdes, (31) 3284-7060.
Diariamente: 12h/23h.
@specialtrattoria.

VERDEMAR

Presente em diversos pontos de Belo Horizonte, o supermercado também ganhou reconhecimento por suas pizzas. O cardápio reúne 51 variedades entre versões salgadas, doces e leves, disponíveis tanto para consumo no local quanto para levar para casa. Há também redondas veganas e vegetarianas. Av. Nossa Senhora do Carmo, 1.900, Sion, (31) 2105-0101. De seg. a sáb.: 7h/22h; dom. e fer.: 7h/21h. Mais 16 endereços. @supermercadoverdemar.

RESTAURANTE TRADICIONAL

BOLÃO

Fundado em 1961, o restaurante traz cardápio variado, mas os destaques ficam com o Macarrão do Bolão (espaguete à bolonhesa) e com o carro-chefe da casa, o famoso Rochedão, combinação de arroz, feijão, batata frita, bife e ovo frito. O espaço também oferece opções diversas de comida caseira mineira. Praça Duque de Caxias, 288, Santa Tereza, (31) 3463-0719. Seg. a qui.: 11h/1h; sex. e sáb.: 11h/4h; dom.: 11h/17h. Mais 3 endereços. @bolaosantatereza.

CASA DOS CONTOS

R. Rio Grande do Norte, 1.065, Savassi, (31) 3317-0144. Dom. a qui.: 11h30/0h; sex. e sáb.: 11h30/2h. @casadoscontos.

Leia mais na **pág. 168**



CASA CHEIA

Desde 1978 no Mercado Central, esta casa se destaca por pratos como o tradicional tutu à mineira com linguiça caseira e frango com ora-pro-nóbis, além de quitandas feitas diariamente. O carro-chefe da casa, no entanto, é o Mexidoido Chapado. Para fechar, pudim de doce de leite ou goiabada com queijo. Av. Augusto de Lima, 744, loja

Zucco Cucina

2º colocado na categoria RESTAURANTE REVELAÇÃO



A casa se destaca pelas massas frescas artesanais, que servem de base para o preparo de pratos que representam algumas regiões da Itália. O sócio Rafael Martins diz que o diferencial começa antes mesmo do prato principal, com um vasto bufê de antepastos. São servidas massas frescas preparadas artesanalmente, além de opções de carnes, peixes e receitas tradicionais. Entre os destaques, estão o ossobuco alla Milanese con risoto zafferano servido com raspas de limão siciliano e açafrão; o clássico espaguete à carbonara; e o fettuccine alla amatriciana finalizado com creme de pecorino.

Av. Olegário Maciel, 1600, Diamond Mall, 4º piso, (31) 2391 5200.
Seg. a sáb.: 12h/23h; dom.: 12h/22h. @zuccorestaurantes.

Macaréu

3º colocado na categoria RESTAURANTE REVELAÇÃO



Sob comando do chef Leo Paixao, o restaurante do Grupo Glouton foi criado com a proposta de apresentar pratos à base de frutos-do-mar e peixes amazônicos, mas a cozinha passou por uma transformação e se dedica agora à gastronomia luso-brasileira. Dentre as novidades, estão o bacalhau, a leitosa à baírada e o cordeiro à moda de monção. Mas permanecem no cardápio, por exemplo, o filhote na brasa com beurre blanc de tucupi e a moqueca de abacaxi com camarões na brasa.

Rua Didiola Horta, 77, Belvedere, Meetings Shop. Ter. a qui.: 19h/23h; sex. e sáb.: 18h/23h30; dom.: 12h/17h. @macareubh.

167, Centro, (31) 3274-9585. Seg. a sáb.: 10h30/17h45; dom.: 10h/13h. @casacheiarestaurante.

RESTAURANTE DO AUTOMÓVEL CLUBE

Fundado em 1935 como parte do Automóvel Clube de Minas Gerais, o restaurante mantém a essência clássica em ambiente histórico com arquitetura preservada, localizado no coração da cidade. Seu cardápio destaca pratos como o talharim à parisiense (receita mantida há mais de 60 anos). Eventos gastronômicos especiais e menus temáticos são organizados periodicamente. Av. Afonso Pena, 1.394, centro, (31) 3222-5416. Seg. a sex.: 12h/15h; @automovelclubedeminasgerais.

RESTAURANTE DO MINAS I

Instalado no Minas Tênis Clube, o restaurante tem varanda panorâmica. Atende tanto sócios quanto público geral desde sua inauguração. O cardápio extenso (com cerca de 120 itens) destaca-se pelo camarão à milanesa

recheado com presunto e catupiry, acompanhado de arroz à grega, e o clássico estrogonofe de filé mignon. Oferece modalidades de self-service e menu à la carte. Rua da Bahia, 2.244, Lourdes, (31) 3516-1310. Sáb. a seg.: 11h/16h; ter. a sex.: 11h/23h. @restaurantedominas1.

RESTAURANTE DO MINAS II

Inaugurado em 1984 como parte do Minas Tênis Clube II, o restaurante combina gastronomia mineira e internacional. Localizado na divisa dos bairros Serra e Mangabeiras, integra-se à estrutura esportiva e de lazer do clube. O bufê de almoço (quarta a domingo) oferece pratos frios e quentes da culinária regional, com destaques para clássicos mineiros. À noite, o cardápio inclui opções italianas e pratos executivos. Av. Bandeirantes, 2.323, Mangabeiras, (31) 3227-0338. Qua. a sex.: 11h/15h30 e a partir das 18h; sáb. e dom.: 11h/15h30 e a partir das 18h. @restauranteminas2. ■

SABORES QUE ATRAVESSAM O TEMPO E MARCAM HISTÓRIAS.



No Taste Vin, o
clima é de bistrô

Domingo, 22 de janeiro de 1989



- 1 ST
- 2 COUVERT
- 2 PEIXE EM CROSTA DE MASSA
- 1 SOUFFLE QUEIJO GRUYERE
- 1 MIL FOLHAS DE FRUTAS DO BOSQUE
- 2 CAFE ESPRESSO



Taste-Vin
RESTAURANTE & LOJA DE VINHOS

Rua Curitiba, 2105 - Lourdes
BH - 31 3292 5423 - 31 2555 3585
@ restaurante_tastevin



Pollyana Oliveira (Pacato)

A arte de costurar a melhor hospitalidade para os clientes

O Pacato é o primeiro restaurante em que Pollyana Oliveira atua. Antes, trabalhou por 18 anos como costureira em ateliês de marcas de qualidade. “Aos 39 anos, decidi fazer a transição de carreira. O Pacato não só abriu as portas para isso, como ofereceu e oferece grandes oportunidades de trabalho”, conta ela.

Pollyana tem formação como decoradora e organizadora de eventos e, atualmente, cursa processos gerenciais. Contratada como hostess, acabou se apaixonando pelo trabalho no salão. “Fui aprendendo com meus colegas e meus chefes e adquirindo experiência através da vivência do dia a dia”. Três anos e meio depois, ela é a vencedora do prêmio **Encontro Gastrô 2025** de Maître do Ano.

“Na nossa profissão, lidamos diretamente com as pessoas”, diz. “Para isso é necessário, além do perfil de liderança, a hospitalidade com clientes internos e externos”. Para Pollyana, um maître também deve dedicar-se a garantir a boa formação dos integrantes da brigada do salão e, ainda, facilitar a conexão com as demais equipes da casa e buscar a solução de eventuais conflitos. Ela se sente à vontade nesse papel, cujo objetivo final é garantir uma experiência positiva para todos.

Ao comentar sobre o sucesso em uma profissão até bem pouco tempo reservada aos homens, ela afirma: “Fico extremamente feliz e honrada por fazer parte deste momento tão importante na luta das mulheres por seu espaço no mercado de trabalho, principalmente no cenário da gastronomia”. E acrescenta: “É impossível dizer que somos tratadas com igualdade em relação aos homens em qualquer setor do mercado de trabalho. Sempre que você vir uma mulher no lugar de liderança, tenha certeza de que ela teve que se provar cinco vezes mais do que um homem para estar naquela posição. No entanto, também sou grata por trabalhar em uma empresa que prega a cultura da igualdade, seja ela de sexo, gênero ou raças”.



Pollyana é decoradora e organizadora de eventos, atualmente, cursa processos gerenciais



Maître do Ano

1º TURNO

Votação do júri e internet que elegeu os finalistas

	PROFISSIONAIS	VOTAÇÃO DO JÚRI	PONTUAÇÃO INTERNET*	TOTAL
1º Lugar	Pollyana Oliveira (Pacato)	7	3	10
2º Lugar	Rafaella Rudaeff (Glouton)	7	1	8
3º Lugar	Diego Lima (Osteritta Papà)	4	2	6

2º TURNO

RESULTADO DA VOTAÇÃO FINAL PELA INTERNET

- 1. Pollyana Oliveira (Pacato)
- 2. Rafaella Rudaeff (Glouton)
- 3. Diego Lima (Osteritta Papà)

*Veja perfil na pág. 256



Divulgação

À vontade ante os desafios

Antes de entrar para o ramo da gastronomia, **Rafaella Rudaeff** foi comissária de bordo e professora de inglês. Há seis anos, ela pousou no Glouton, restaurante contemporâneo que é o carro-chefe da rede de Leo Paixão. Lá, ela garante que se sente à vontade enfrentando os desafios da profissão de maître: “A cada jornada, há sempre possibilidades de se fazer melhor e diferente, levando em conta os vários aspectos e variáveis locais que podem me proporcionar um aprendizado e aperfeiçoamento em várias tarefas. Isso me torna uma profissional melhor”.

Um paulista em BH

O paulistano **Diego Lima** veio parar em BH a convite do amigo e colega de profissão Rafael Ribeiro, e desde janeiro deste ano recebe a clientela do Osteritta Papà com simpatia e profissionalismo. “Cheguei aqui e senti uma vibe muito boa”, diz.

Sua carreira começou na capital paulista, no Livorno, como garçom, e logo passou a maître. Mas foi na rede Zucco, ainda em SP, onde entrou como garçom, firmou-se como maître, fez cursos e ficou por 10 anos, que ele se aprimorou na profissão.

Um bom maître, diz, deve “receptionar as pessoas, cuidar da operação, delegar funções e entregar um serviço de excelência”. Isso, segundo ele, cria um vínculo com o cliente e a fidelização é maior. Não fosse a saudade da mulher e do filho de 2,5 anos, que ficaram em SP, e Diego já podia se sentir em casa por aqui.



Paulo Márcio

* Votação dos leitores/internautas no site www.encontrogastro.com.br/bh de 06/06 a 20/08 de 2025
 ** Critério de desempate: mais votado pela internet

O MELHOR MIX BRASIL



radiomixfmbh.com.br

@radiomixfmbh



Ana Paula Santana (D'Artagnan)

Vanguarda feminina no mundo dos vinhos

A belo-horizontina Ana Paula Santana trabalha em restaurantes desde a adolescência e passou pela Rede Gourmet, 68 La Pizzeria, La Victoria e Redentor. Era funcionária do D'Artagnan durante a pandemia e, com o lockdown, foi obrigada a dar uma pausa na carreira. "Após a pandemia, voltei para o 'Darta' e comecei a focar na venda de vinhos, estudar por minha conta", diz.

As irmãs Marise e Denise Rache, respectivamente proprietária e chef-executiva do bistrô, apreciaram a iniciativa e incentivaram Ana Paula. "No decorrer do processo, a Marise me ajudou com os estudos e ingressei na ABS no curso de sommelier". Ela se formou em agosto de 2024, mas a essa altura já exercia a função.

Primeira mulher a assumir o posto de sommelier da casa nos 24 anos de existência do D'Artagnan, Ana Paula Santana adora o que faz. "Acredito que além do conhecimento sobre vinhos, o bom relacionamento com o cliente e o amor em servir também são essenciais para um bom sommelier", avalia. "O que mais gosto é de explorar o mundo dentro da taça, saber que estou provando vinhos de diferentes lugares do mundo."

Sommelier há dois anos e meio, confessa ter passado por algumas situações "isoladas" nas quais se sentiu tratada de forma diferente por ser mulher em uma profissão até bem pouco tempo reservada aos homens. "Sinto-me bem aceita pelos colegas, até pelos mais experientes, o que me deixa muito feliz. É claro que às vezes surgem pequenos desafios, mas nada que ofusque a experiência positiva", garante. Ela, inclusive, acredita que "a presença feminina traz um olhar especial para o mundo dos vinhos, com delicadeza e paixão". "E isso é algo que o D'Artagnan valoriza muito, lembrando que é um restaurante que foi criado e administrado por duas mulheres, Marise e Denise", diz.



"O que mais gosto é de explorar o mundo dentro da taça, saber que estou provando vinhos de diferentes lugares do mundo."



Sommelier do Ano

1º TURNO

Votação do júri e internet que elegeram os finalistas

	PROFISSIONAIS	VOTAÇÃO DO JÚRI	PONTUAÇÃO INTERNET*	TOTAL
1º Lugar	Denis Marconi (TASTE-VIN)	15	1	16
2º Lugar	Frederico Langbehn (Per lui.)	8	2	10
3º Lugar	Ana Paula (D'Artagnan)	4	3	7

2º TURNO

RESULTADO DA VOTAÇÃO FINAL PELA INTERNET

- 1º Ana Paula (D'Artagnan)
- 2º Denis Marconi (Taste-Vin)
- 3º Frederico Langbehn (Per lui.)

*Veja perfil na pág. 260



Fotos: Paulo Márcio

Sempre aberto a novidades

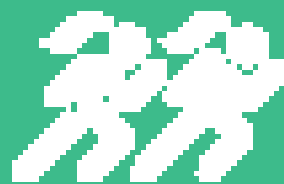
No final dos anos 1990, **Denis Marconi** foi contratado como auxiliar na Martini Casa do Vinho. “Limpava as garrafas, abastecia a loja e ajudava os clientes a guardarem os vinhos no carro”, lembra. Atualmente com 23 anos de carreira, 22 deles no Taste-Vin, ele é sommelier homologado pela ABS-Rio e fez o curso W-Set Level 3, qualificação avançada e reconhecida internacionalmente, focada em técnicas de degustação que permitem a identificação de vinhos. Dedicado a garantir que os clientes tenham uma experiência inesquecível à mesa, ele afirma: “Um sommelier precisa se manter atualizado, entusiasmado e aberto a novas possibilidades.”

Paixão a serviço do vinho

A trajetória profissional de **Frederico Langbehn** começou em 2003, na copa da churrascaria Baby Beef, então referência na cidade. Trabalhou como garçom em diversos restaurantes, até que, em 2016, “movido por uma paixão cada vez maior pelo universo do vinho”, iniciou o curso de Sommelier pela ABS-Minas. Ele está no Per lui, desde 2023 e é responsável também pela carta de vinhos e treinamento de equipes dos outros restaurantes do chef Yves Saliba, Odoyá e Pastaio. “O menu-degustação do Per lui, me desafia constantemente”, afirma. “É gratificante ver como uma boa harmonização pode transformar um momento comum em algo memorável. Sinto, então, que cumpro meu verdadeiro papel: servir emoções em taças.”



* Votação dos leitores/internautas no site www.encontrogastro.com.br/bh de 06/06 a 20/08 de 2025
 ** Critério de desempate: mais votado pela internet



10º ENCONTRO
Delícia CAIXA
10ª EDIÇÃO

14 / SET



Belo Horizonte

CORRA com quem TE MOVE

Patrocínio



Realização



Organização



Promoção



Apoio





Petty

Um craque da cozinha

Quando jogava futebol na pequena Porto Calvo, em Alagoas, o jovem Josivaldo Mariano de Lima ganhou dos amigos um apelido que passou a ser sua marca: Petty, inspirado na semelhança de jogar deste lateral e ponta esquerda com um famoso ex-jogador francês, o meia Emmanuel Petit (da Seleção da França, aquele mesmo da final de 1998 contra o Brasil). O futebol ficou para trás e a culinária entrou na vida do alagoano assim que pisou em terras paulistanas, em 1997, aos 23 anos.

Por necessidade, Petty entrou no mercado gastronômico ao chegar a São Paulo, em busca de nova vida e de sustento para a família. Começou lavando louça no extinto restaurante Cadim, onde trabalhou por 10 anos e aprendeu a cozinhar. Lá, diz, foi “tomando gosto pela cozinha”. Mais tarde, passou por diversas casas, como Santa Grelha e ainda Chef Rouge e Lucca, ambos com Renata Braune, onde ganhou mais experiência e confiança.

Até que, em 2007, Petty mudou de cidade e foi trabalhar no Oscar, em Brasília, e do restaurante de hotel para o Gero, pouco mais de um ano depois. Na extinta casa do grupo Fasano, o chef ficou por longos 10 anos e essa página de sua vida tem um lugar especial em seu coração. Uma passagem pelo Totti, que também já fechou, até chegar ao Marie Cuisine, em 2020, Petty passou por todas casas do grupo Papà, em Brasília.

Foi assim que o chef veio para BH onde inaugurou o Marie daqui (fechado em julho), em 2023, e o Osteritta Papà, há um ano. O Osteritta se tornou em pouco tempo uma das casas tipicamente italianas preferidas da cidade. Já a capital mineira ganhou um admirador e o Mercado Central, com seu famoso fígado com jiló, um fã. Petty diz que não tem mais tempo para jogar futebol, mas na cozinha, para nossa sorte, o nosso craque joga bem em qualquer função. “Não gosto de fazer nada pela metade”, diz.



Petty: ele saiu de Alagoas para ganhar a vida lavando pratos em São Paulo, onde aprendeu a cozinhar. Passou por diversas casas na capital paulista e, depois, em Brasília, onde comandou a cozinha do Gero; hoje, assina os pratos do Osteritta Papà: “Não faço nada pela metade”



Chef Revelação



*Veja perfil na pág. 264



Fotos: Pádua de Carvalho

Mineiro com influência francesa

JP Oliveira começou lavando pratos na Inglaterra, onde viveu por oito anos e trabalhou no bistrô Casânis e no Royal Crescent Hotel. Autodidata, aprendeu técnicas da cozinha francesa e, de volta ao Brasil em 2014, passou quase uma década ao lado do chef Leonardo Paixão, em casas como Glouton, Ninita e Nicolau. Na Casa Calixto, imprime um estilo que une a formação clássica à comida mineira, sempre prezando por sabor e fartura, como na barriga de porco prensada e cozida lentamente, com chucrute de repolho roxo, purê de batata com alecrim, compota de maçã verde e molho roti.

Adeus, engenharia

Há 12 anos, ainda estudante de engenharia, **Victor Zulliani** começou a cozinhar por hobby, inspirado por vídeos e pelas refeições que preparava para amigos e familiares. A paixão cresceu a ponto de ele deixar a carreira como engenheiro para se dedicar à gastronomia, na qual atua profissionalmente há nove anos. Autodidata e inquieto, trabalhou em diferentes áreas, aperfeiçoando técnicas e explorando sabores até assumir a cozinha do Terraço Niê, restaurante onde seu trabalho vem ganhando destaque em Belo Horizonte. Ali, Victor imprime uma identidade que une influências orientais, mediterrâneas e libanesas, sempre priorizando sabor, criatividade e apresentação. Ele atua também à frente do Montê, gastrobar com cardápio que homenageia a cultura de botecos da cidade, com toques de criatividade.



* Votação dos leitores/internautas no site www.encontrogastronomia.com.br/bh de 06/06 a 20/08 de 2025
 ** Critério de desempate: mais votado pela internet

47 *LAR Imóveis* ANOS

construindo histórias



Na LAR Imóveis, tradição é um legado passado de pai para filho.

Mais do que imóveis, transformamos vidas e seguimos como referência no mercado imobiliário de Belo Horizonte.



Marise Rache (D'Artagnan)

A cozinha das memórias afetivas

Marise Rache faz uma viagem ao passado para recuperar memórias que a trouxeram até aqui. Lembra com carinho das viagens de carro com os pais, Lygia e Dartagnan, para o Rio de Janeiro quando paravam no extinto restaurante Le Moulin, em Itaipava. “Tinha um pato e uma omelete com geleia espetaculares”, diz. Outro endereço que mora em suas lembranças é o do Hotel Regente e do também extinto Nino, ambos em Copacabana. Marise cresceu em uma casa em que comer bem era assunto discutido em boas mesas. Enquanto ia expandindo o seu paladar em roteiros gastronômicos, também aprendia na cozinha do lar a arte dos temperos. “Minha mãe, assim como toda a família materna, cozinhava muito bem. Ainda menina, ficava ali tentando aprender com ela”, diz.

Começou cozinhando para a família e amigos. Mesmo durante as férias, levava uma mala de ingredientes para preparar pratos especiais nos dias de descanso. Há 24 anos, quando abriu o D'Artagnan, não tinha muita expectativa. Queria servir comida boa como sempre fez em casa. “Com seis meses de funcionamento, percebi que tinha encontrado o que queria fazer pelo resto da minha vida.”

No cardápio, há muito sobre todas as vivências da chef. Clássicos da gastronomia, como costeletas de cordeiro com couscous marroquino e chutney de manga, dividem espaço com receitas saídas diretamente do caderno de dona Lygia, a exemplo do camarão com requeijão, arroz de coco e batata chips. As sugestões da chef servem como um respiro de novidade para os clientes mais assíduos. Ali, Marise faz uma viagem pelos sabores de vários países e prepara desde Paella a Fileto alla Rossini.

Considerada pelo terceiro ano consecutivo a melhor chef de BH, Marise continua alimentando sua fome de mundo. Recentemente, passou uma temporada em Londres. Em um jantar no Scott's, casa tradicional de peixes e frutos do mar, provou o Sautéed Monkfish Cheeks and Sanails. “É uma bochecha de tamboril com scargot, bacon e molho bordelaise. Ela me surpreendeu por ser um conjunto de ingredientes inesperados e que renderam um prato memorável”, conta. E, assim, Marise vai escrevendo novos capítulos em uma história de intimidade e amor com a gastronomia.



Marise Rache, a chef eleita por Encontro Gastrô a melhor da cidade pelo terceiro ano consecutivo, lembra de sua maior inspiração: “Minha mãe, assim como toda a família materna, cozinhava muito bem. Ainda menina, ficava ali tentando aprender com ela”



Chef do Ano

1º TURNO

Votação do júri e internet que elegeu os finalistas

	PROFISSIONAIS	VOTAÇÃO DO JÚRI	PONTUAÇÃO INTERNET*	TOTAL
1º Lugar	Marise Rache (D'Artagnan)	8	2	10
2º Lugar**	Rodrigo A. Fonseca (Taste-Vin)	5	3	8
3º Lugar	Cristóvão Laruça (Caravela, Mitra, Pastus e Capitão Leitão)	5	1	6

2º TURNO

RESULTADO DA VOTAÇÃO FINAL PELA INTERNET

- 1 **Marise Rache** (D'Artagnan)
- 2 **Rodrigo A. Fonseca** (Taste-Vin)
- 3 **Cristóvão Laruça** (Caravela, Mitra, Pastus e Capitão Leitão)

*Veja perfil na pág. 268



Acima de tudo, um estudioso

Em tudo que se propõe fazer, **Rodrigo A. Fonseca** é intenso na busca pela perfeição. É assim como chef, restaurateur, enólogo e atleta. Em planilhas, sabe tudo o que foi usado na cozinha do Taste-Vin desde a sua fundação, em 1988. Testa receitas incansavelmente até levá-las ao menu. Enfrenta maratonas e viaja pelo mundo em busca de vinhos – mesmo sendo um grande especialista no assunto. Conhece os produtores de todas as regiões da França e, ainda assim, se encanta com os jovens que vêm transformando Champagne, que visitou há pouco. “Gosto de pessoas que pensam diferente, fora da caixa”, diz.

Arquitetando sonhos

Como o projeto de uma casa. É assim que o português **Cristóvão Laruça** constrói seus pratos. Formado em arquitetura em Lisboa, o chef de cozinha acredita que o método criativo de ambas as atividades é muito parecido. Nas duas profissões, determina, mais que a função principal de construir um abrigo ou de alimentar, o mais importante é estruturar as sensações a serem proporcionadas. “Eu diria que jamais seria o mesmo cozinheiro se eu não tivesse sido arquiteto”. Aos 45 anos, Laruça está à frente dos restaurantes Caravela, Pastus, Mitra e Capitão Leitão, em Belo Horizonte. Nascido em Lisboa, foi criado na outra margem do Tejo, numa pequena vila de pescadores chamada Costa da Caparica. Veio para o Brasil em 2005 para exercer a arquitetura e agora, duas décadas depois, se consolida como renomado chef. Mas, pensando bem, ao final, é tudo a mesma coisa.



* Votação dos leitores/internautas no site www.encontrogastronomia.com.br/bh de 06/06 a 20/08 de 2025
 ** Critério de desempate: mais votado pela internet



OSCAR

RESTAURANTE

Premiado 5 vezes como o Melhor Restaurante de Hotel de Brasília

Envolto de linhas naturais e traços modernos, o Oscar Restaurante coloca à mesa o prazer de viver, regado com boas doses de sossego. O restaurante é cercado de um amplo jardim com uma vista que se desdobra até as margens do Lago Paranoá.

O cardápio, cuidadosamente elaborado por nosso Chef, é inspirado na cozinha italiana com pitadas de elementos da culinária brasileira. Os pratos tem ingredientes frescos e itens produzidos na casa, como as massas artesanais, os molhos, as caldas doces, os pães e as irresistíveis sobremesas, inclusive os sorvetes.

Ligue e reserve: 61 3306 9000



Gastronomia, felicidade e gestão

CEO da maior indústria de aço do Brasil, a Gerdau, Gustavo Werneck acredita no desenvolvimento por meio de atitudes simples, boa governança e da promoção de valores culturais

▀ MARÍLIA MENDONÇA

Se há uma coisa que instiga Gustavo Werneck, essa coisa é a tal felicidade. Adepto do conceito Felicidade Interna Bruta (FIB), o CEO da Gerdau, maior multinacional brasileira produtora de aço, foi até o Butão, pequeno país asiático que desenvolveu essa filosofia, para aprofundar seu conhecimento sobre a temática e trazê-la para a realidade dos seus cerca de 30 mil funcionários em todo o mundo. Numa espécie de missão, ele tenta multiplicar a ideia não só a seus colaboradores, mas a quem o ouvir, por meio das dezenas de entrevistas que concede a grandes veículos de notícia.

Mas o empresário de 51 anos, que já viveu em diversas cidades do mundo – do Rio a Pindamonhangaba (SP), de São Paulo a Düsseldorf (ALE), de Recife a Andhra Pradesh (IND) –, não precisa ir tão longe para experimentar essa inefável sensação. Basta comer um belo pedaço de pudim de leite condensado. Preparado pela sogra, de preferência. “Isso me remete aos momentos mais felizes que podemos viver, que são os momentos usufruídos em família”, afirma. Sim, Gustavo, a comida faz isso com a gente. Nos transporta, nos abraça, nos conecta.

Foi talvez buscando uma maior conexão, roseanamente falando, com as horinhas de descuido, que o empresário resolveu, em janeiro deste ano, voltar com a esposa, Adriana, e os dois filhos adolescentes, Lucas e Mariana, para sua Belo Horizonte natal. É daqui que ele, o primeiro CEO da Gerdau fora da família controladora em 125 anos de empresa, está comandando a companhia – uma das principais fornecedoras de aços longos nas Américas e de aços especiais no mundo.

Após 21 anos fora, falou mais alto a mineiridade – “essa forma de viver, de se relacionar com as pessoas, esse jeitão de fazer as coisas que são peculiares aos que nasceram ou viveram por um período mais longo de tempo por aqui”, cita Gustavo. Impossível, neste contexto, não abarcar a gastronomia, tão indissociável da nossa cultura. “Quando falamos em culinária, a primeira memória que me vem é o fogão a lenha da minha avó no interior do estado, onde desfilavam diariamente todos os pratos típicos da nossa região. Dos locais que eu tive a oportunidade de viver ou conhecer, nenhum se compara à nossa Minas Gerais no que se refere à riqueza gastronômica.”

A Gerdau de Gustavo Werneck é uma das maiores apoiadoras desta **Encontro Gastrô**, premiação que elege os melhores de Belo Horizonte. Não por menos. “Vivencio a gastronomia da cidade profundamente, comendo fora praticamente todos os dias e visitando os locais mais variados possíveis. Visito todos os tipos de restaurantes, bares e demais espaços onde se cozinhe com paixão.”

A cozinha é um tema caro ao empresário, e também à companhia, que recorrentemente é premiada e reconhecida por seus valores ESG. “Aprendemos a respeitar e valorizar a cultura das regiões onde atuamos. E fizemos uma escolha de promovermos essa valorização cultural por meio dos esportes, música e gastronomia, principalmente”, afirma. “A Gerdau é uma empresa brasileira de nascimento, mas mineira de coração. Quando atuamos com o coração, temos ainda mais força para alcançar feitos inimagináveis e celebrar nossas conquistas. E não há lugar melhor para celebrar do que à mesa junto com as pessoas. Viva a gastronomia mineira!”

“Visito todos os tipos de restaurantes, bares e demais espaços onde se cozinhe com paixão”





Ah, Minas Gerais...

Minas Gerais são muitas e o retrato acabado, reflexo do Brasil. As regiões mineiras representam social, política, cultural e geograficamente nossos Estados e populações. A culinária, como representação da cultura popular, também encontra suas nuances nas terras das Gerais.

Zona da Mata, Triângulo Mineiro, Sul de Minas, Quadrilátero Ferrífero, Vale do Aço, Campo das Vertentes, Norte e Noroeste de Minas, Vale do Jequitinhonha e Mucuri... Cada região e cada localidade carregam os odores e sabores mais admirados e desejados do país.

QUEREM VER?

Zona da Mata nos liga ao Rio de Janeiro, que nos brindou a “verdadeira” feijoada e a caçarola. O Triângulo e o Sul de Minas nos ligam a São Paulo, que inspira as melhores massas e pizzas - sem falar na nossa premiada produção de vinhos. Já o Noroeste nos leva ao Distrito Federal e Goiás, que nos brinda o pequi e quitutes sem iguais. Norte de Minas, Jequitinhonha e Mucuri nos trazem farináceos incríveis e as melhores carne de sol e paçoca do Brasil - que nos perdoem nossos irmãos nordestinos, igualmente mestres da gastronomia popular.

QUEREM MAIS?

Em Campo das Vertentes, o inigualável frango com quiabo e queijos de deixar os franceses com água na boca. Vale do Aço e Rio Doce, a moqueca capixaba. E o que dizer da capital e região metropolitana? Uma mistura de doces e salgados, do pão de queijo ao doce de leite, da goiabada com queijo Minas aos cafés premiados e, claro, nossa melhor especialidade: a boa prosa.

A culinária mineira é a celebração da diversidade e da memória. De pratos simples, preparados no fogão a lenha, a receitas elaboradas que atravessaram gerações, cada sabor traduz não apenas o alimento, mas o afeto, a hospitalidade e a tradição que marcam o jeito mineiro de viver. Comer em Minas é um reencontro com as raízes do povo brasileiro e uma forma de preservar a história e de valorizar a riqueza das trocas culturais que moldaram o Estado.

Mais do que sustento, a comida mineira é identidade, partilha, experiência. Ao redor de uma mesa em Minas, a tradição se renova diariamente, fortalece vínculos e reafirma a importância do coletivo, provando que nossa maior herança não está guardada em receitas, mas no que elas representam: um patrimônio vivo, atemporal e maravilhosamente saboroso. ■

** Texto escrito conjuntamente com Beatriz Coelho Moraes de Sá, advogada e mestre em Ciências Sociais; associada efetiva do Instituto Histórico e Geográfico de Minas Gerais*

“Comer em Minas é um reencontro com as raízes do povo brasileiro e uma forma de preservar a história e de valorizar a riqueza das trocas culturais que moldaram o Estado.”

Educação que acolhe. Futuro que acontece.



Na Educação Infantil do Colégio Santo Agostinho, as atividades lúdicas transformam cada descoberta em aprendizado, cada brincadeira em crescimento e são fundamentais para o desenvolvimento integral da criança, nos aspectos cognitivos, sociais e emocionais.

Nossas unidades possuem espaços planejados exclusivamente para atender às necessidades dessa etapa e promover tudo que os alunos precisam para que aprendam de forma leve, divertida e segura todos os dias.

MATRÍCULAS ABERTAS!

ADMISSAO.SANTOAGOSTINHO.COM.BR

NOVOS ALUNOS 2026

*Há mais de 90 anos, a nossa
educação forma gente que
faz o futuro acontecer.*

*Belo Horizonte,
Contagem, Nova
Lima e Divinópolis.*

**Gente que
forma gente.**



Tem pedido de exame ou nova consulta?

**Melhor já deixar agendado!
É rápido e prático.**

- **Horário de Funcionamento do Centro Médico:**

7h às 19h, de segunda a sexta-feira e de 7h às 11h, aos sábados.

- **Você pode fazer seu agendamento em um de nossos canais: (31) 3289-5040 ou 3003-3230**
- **Ou na recepção da unidade.**



Agilidade nos resultados:

Ao realizar seus exames conosco, os resultados chegam mais rápido ao seu médico.

RESPONSÁVEL TÉCNICO: ERIKA CORREA VRANDECIC - CRM 28946-MG / RQE: 12167



Seu dinheiro vai para o bolso de quem?

Você pode até não se dar conta, mas ao pedir um prato num restaurante você está financiando alguma coisa. Não apenas o estabelecimento em si, mas um costume, uma moda, um setor, o princípio de uma grande mudança ou até mesmo a manutenção de tudo como está. O mesmo vale para o vinho que passou pela sua taça, o café onde você sentou, o petisco com cerveja que te divertiu, o queijo que você comeu. Pagou, financiou.

Antes de continuar: não escrevi esta crônica para dar lição de moral. Não estou falando apenas das (boas) utopias que vêm à cabeça ao avistar aquela conhecida bandeirola anunciando que “Comer é um ato político”. O que a gente decide colocar no prato realmente pode revolucionar algo, mas estou falando também de outras escolhas que fazemos e que impactam a gastronomia que consumiremos amanhã.

Exemplifico. Outro dia passei a pé pela porta do Dona Derna, na Savassi, em Belo Horizonte. A fundadora, que batizou a casa com seu nome, não conheci, mas seu filho, o chef Memmo Biadi, que deu continuidade ao negócio, entrevistei diversas vezes. Ao morrer, em 2020, deixou uma legião de frequentadores preocupados com o que aconteceria. No entanto, seu filho Enrico manteve as portas do restaurante abertas e o salão segue movimentado.

O Dona Derna não está na moda para alguns e nunca saiu de moda para outros. Abrir seu cardápio é contemplar o gosto belo-horizontino desde os anos 1960. Uma interessante mistura de receitas italianas e brasileiras – sem qualquer pretensão de oferecer uma experiência, fazer releitura, vender afetividade ou ter gosto de casa de vó. Uma lista de pratos despida de conceitos, com pé de porco, estrogonofe, medalhão à piemontesa, massas e crême brûlée.

Percorri com satisfação as páginas do cardápio, que de maneira bastante educada estava à disposição dos pedestres num suporte na calçada. Por um instante, cogitei praguejar mentalmente contra lugares que são o oposto de lá, mas rapidamente caí na real: que bom ver restaurantes de todo tipo movimentados por gente de todos os gostos. Apenas me programei para ir lá almoçar assim que possível e continuei a caminhada até meu compromisso.

Os restaurantes que se mantêm abertos, de certa maneira, formam um reflexo dos nossos valores, dos nossos desejos, de como desejamos viver a cidade. Quando pensamos assim, nossas escolhas são mais conscientes e o nosso dinheiro vai para pessoas e lugares que colaboraram para tornar o nosso lugar não só parecido com o que gostamos, mas melhor. Financiamos boas ideias.

“O que a gente decide colocar no prato realmente pode revolucionar algo, mas estou falando também de outras escolhas que fazemos e que impactam a gastronomia que consumiremos amanhã”

Depois de uma rabada com agrião e polenta no Dona Derna, vou conhecer o trabalho contemporâneo do Tom no Centro, eleger uma nova pizza napolitana favorita (sem abrir mão da boa e velha palmito à bolonhesa), procurar por um bom expresso, me deleitar novamente com o tropeiro do Bar do Careca e seguir prestigiando os que tratam bem nossos queijos tradicionais em suas cozinhas e vitrines. São boas causas para financiar. ■

Eduardo Girão é jornalista gastronômico e sócio da Só Queijo Cura, empresa de comunicação, consultoria e eventos em queijo que dirige com a irmã, Denise.

Educação que acolhe. Futuro que acontece.



Na Educação Infantil do Colégio Santo Agostinho, as atividades lúdicas transformam cada descoberta em aprendizado, cada brincadeira em crescimento e são fundamentais para o desenvolvimento integral da criança, nos aspectos cognitivos, sociais e emocionais.

Nossas unidades possuem espaços planejados exclusivamente para atender às necessidades dessa etapa e promover tudo que os alunos precisam para que aprendam de forma leve, divertida e segura todos os dias.

MATRÍCULAS ABERTAS!

ADMISSAO.SANTOAGOSTINHO.COM.BR

NOVOS ALUNOS 2026

*Há mais de 90 anos, a nossa
educação forma gente que
faz o futuro acontecer.*

*Belo Horizonte,
Contagem, Nova
Lima e Divinópolis.*

**Gente que
forma gente.**



Tem pedido de exame ou nova consulta?

**Melhor já deixar agendado!
É rápido e prático.**

- **Horário de Funcionamento do Centro Médico:**

7h às 19h, de segunda a sexta-feira e de 7h às 11h, aos sábados.

- **Você pode fazer seu agendamento em um de nossos canais: (31) 3289-5040 ou 3003-3230**
- **Ou na recepção da unidade.**



Agilidade nos resultados:

Ao realizar seus exames conosco, os resultados chegam mais rápido ao seu médico.

RESPONSÁVEL TÉCNICO: ERIKA CORREA VRANDECIC - CRM 28946-MG / RQE: 12167