EDIÇÃO ESPECIAL | ANO XXV | Nº 301 | www.revistaencontro.com.br

encontro Gastrô

PATROCÍNIO:

caixa

GOVERNO DO BRASIL
DO LADO DO POVO BRASILEIRO

OFERECIMENTO:

Del Maipo

GUIA COM INFORMAÇÕES DE MAIS DE **450** ESTABELECIMENTOS



Atum Fresco Grelhado, acompanhado de folhas verdes e flores, por Rodrigo Fonseca, chef do Taste-Vin, eleito o Melhor Restaurante de BH e Melhor Carta de Vinhos

ISSN 1679-0146
R$ 29,90

O MELHOR DE BH 2026

VIAGEM
TODOS OS SABORES E CURIOSIDADES DA COZINHA PERUANA

ENTREVISTA
PRESIDENTE DA ABRASEL FALA SOBRE OS DESAFIOS DO MERCADO NO BRASIL

Conheça a nova loja Verdemar no

verdemar MALL









Uma experiência que vai

ALÉM DAS COMPRAS.

verdemar MALL

RUA JORNALISTA DJALMA DE ANDRADE, 960, BELO HORIZONTE


PARAL=LEL
la auténtica
cocina española
RUA SANTA CATARINA 1155
LOURDES


EAT
SLEEP
DRINK
REPEAT
VÉRTICE
RUA SANTA CATARINA 1141
LOURDES

THE PLACE

SANTO AGOSTINHO

IMAGEM REAL DA FACHADA

4 QUARTOS • 143 M²

2 SUÍTES E 2 SEMISSUÍTES

LAZER COMPLETO

OBRAS AVANÇADAS

canopus

55 ANOS CONSTRUINDO HISTÓRIAS E NOVOS LUGARES PARA VIVÊ-LAS

Há 55 anos, a Canopus transforma projetos em endereços que fazem parte da vida de milhares de pessoas.

Em Belo Horizonte, essa história ganha forma no The Place Santo Agostinho, um projeto contemporâneo, com arquitetura sofisticada, lazer completo e uma localização privilegiada na cidade.

Um lugar feito só para você.



VISITE O APARTAMENTO DECORADO.

STAND DE VENDAS:

Rua Araguari, 1194 - Santo Agostinho

31 3281-7070

canopus.com.br

construtoracanopus

canopus

SAIBA MAIS

The Place, R.I nº 3 na matrícula 168.589 em 06/02/2024 no 1º RGI de Belo Horizonte. RT OBRA: Thiago Ribeiro Mendef. CREA nº MG 0000189724D. Projeto Dávila Arquitetura - CAU n. 9063-8. Empreendimento entregue conforme memorial descritivo, inclusive com relação a materiais, acabamentos, revestimentos e infraestrutura para ar-condicionado. Todas as imagens e perspectivas são meramente ilustrativas. CRECI n. PJ0639. Novembro/2026

O MELHOR RESTAURANTE

DA CAPITAL GASTRONÔMICA DO PAÍS

COCO BAMBU, ELEITO PELA TERCEIRA VEZ CONSECUTIVA O RESTAURANTE FAVORITO DOS PAULISTANOS, SEGUNDO PESQUISA DO DATAFOLHA.







SOMOS MAIS DE 100



COCO BAMBU DOM PASTEL (CE - 1989)

EM TODO O BRASIL



COCO BAMBU ANCHIETA (MG - 2026)

E EM 2027,
A NOSSA HISTÓRIA
VAI VIRAR LIVRO!

ACESSE O QR CODE
E CONFIRA UMA PRÉVIA

COCO BAMBU

encontro Gastrô

NESTA EDIÇÃO

14 ENTREVISTA
O presidente da Abrasel, Paulo Solmucci, critica o fim da escala 6x1, mas mantém perspectiva otimista para o setor de bares e restaurantes

22 VIAGEM
A gastronomia está na alma de Lima. Na capital peruana, cada prato carrega uma história e comer é mais que uma atração turística

42 DEZ PERGUNTAS PARA
O sommelier Rafael Ribeiro, da Del Maipo, traz dicas de degustação e harmonização, além de analisar tendências do mercado: "Vinho é para ser feliz", diz ele

46 DÉCOR
Espaços gourmet assumem o protagonismo da casa e se firmam como um espaço que, junto à gastronomia, une conforto e arte de receber bem. Confira seis projetos

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

122 DIVERSÃO
Jurados, votação e casas premiadas em oito categorias

174 RESTAURANTES
Jurados, votação e casas premiadas em 18 categorias

274 PROFISSIONAIS
Sommelier, maître, chef revelação e chef campeões

290 ARTIGO EDSON PUIATI
Formar para o mundo, valorizando nossas raízes



Acarajé do Cabruka, casa de Peixes/Frutos do Mar, especializada na cozinha baiana

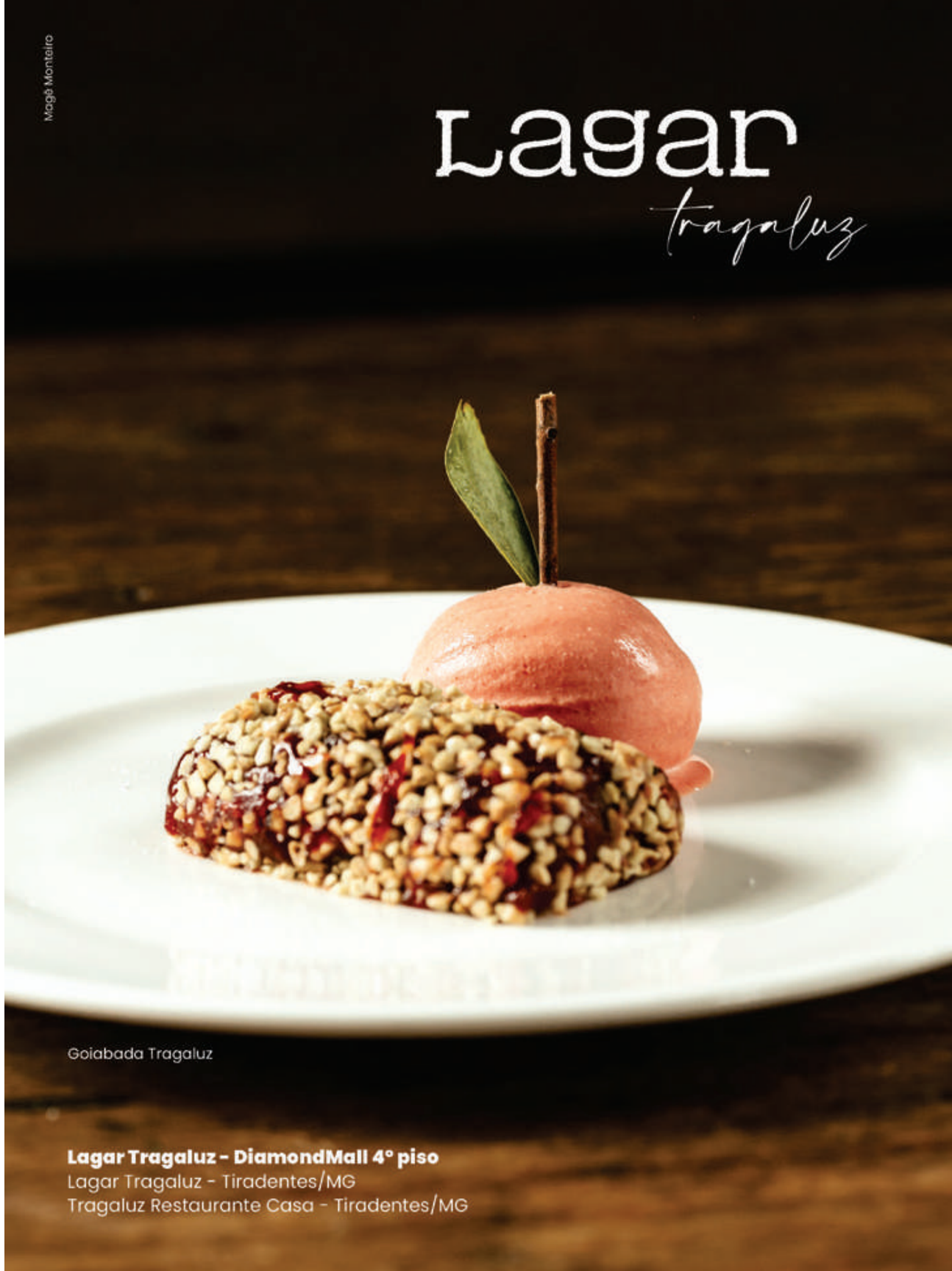
Instagram/Reprodução

ÍNDICE DE ANÚNCIOS

A edição especial Encontro Gastrô - O Melhor de BH só foi possível graças ao apoio dos seguintes parceiros:

A Casa da Uva – **Pág. 163**
Alguidares – **Pág. 243**
Anella – **Pág. 245**
Avra Bar – **Pág. 157**
Bar da Lora – **Pág. 58**
Barolio – **Pág. 239**
Beggiato – **Pág. 37**
BH Shopping – **Pág. 19**
Biocor – **Pág. 292**
BMG – **Pág. 107**
Boca do Forno – **Pág. 119**
Bonissima – **Pág. 49**
Botânico Shopping – **Pág. 91**
Broa Café – **Pág. 89**
Buffet Rullus Living – **Pág. 115**
Buffet Rullus – Cacio & Pepe – **Pág. 172**
Cabruka – **Pág. 13**
Canopus – **Pág. 6**
Casa Amora – **Pág. 147**
Casa dos Contos/Cantina do Lucas – **Pág. 161**
Casa Nicolau – **Pág. 269**
CDL – **Pág. 149**
Chef Aniel – **Pág. 196**
Coco Bambu – **Pág. 8**
Colégio Santo Agostinho – **Pág. 165**
Contrei – **Pág. 265**
D'Artagnan – **Pág. 251**
Del Maipo – **Pág. 120 e 272**
Doces de Portugal – **Pág. 112**
Dona Lucinha – **Pág. 51**
Eddie Fine Burgers – **Pág. 111**
Emive – **Pág. 257**
Espetacular Doceria – **Pág. 103**
Fany Bombons – **Pág. 117**
Fofo de Belas – **Pág. 211**
Gero/Fasano – **Pág. 29**
Hospital Mater Dei – **Pág. 125**
Hotel Tauá – **Pág. 55**
Jazz A Três Banda – **Pág. 235**
Katz – **Pág. 17**
La Vera – **Pág. 153**
Lagar Tragaluz – **Pág. 11**
Lar Imóveis – **Pág. 263**
Lullo Sorvetes – **Pág. 93**
Maëva – **Pág. 233**
Maná – **Pág. 190**
Manoel Bernardes – **Pág. 65**
Marú – **Pág. 145**
Merci Bar à Vin – **Pág. 143**
Mi Garba! – **Pág. 99**
Mitra/Pastus – **Pág. 195**
Moema/Redentor – **Pág. 171**
Nazo Sushi – **Pág. 97**
O Italiano/Hacienda 1979 – **Pág. 35**
Osteritta Papà – **Pág. 231**
Padaria Vianney – **Pág. 105**
Pão de Queijo Canastra – **Pág. 27**
Parallel – **Pág. 4**
Pátio Savassi – **Pág. 33**
Patrimar – **Pág. 25**
Per lui, – **Pág. 249**
Pobre Juan – **Pág. 40**
Porcão Meet – **Pág. 229**
Projeto Sabor – **Pág. 227**
Olegario Pizza e Cucina – **Pág. 31**
Rede Plaza – **Pág. 261**
Ristra – **Pág. 20**
Senac – **Pág. 155**
Sesi/Fiemg – **Pág. 169**
SU – **Pág. 177**
Taste-Vin – **Pág. 255**
The House Food & Fun – **Pág. 109**
Thon Decor – **Pág. 206**
Trintaeum – **Pág. 53**
Tryboo Casa de Festas – **Pág. 39 e 291**
Verdemar – **Pág. 2**
Verdinho Vilage Kids – **Pág. 159**
Villa Acqua – **Pág. 57**
Villeon – **Pág. 86**
Xapuri – **Pág. 228**
Yakan – **Pág. 44**

FOTO CAPA: Paulo Márcio



encontro BH

revistaencontro.com.br

DIRETOR-GERAL/EDITOR
André Lamounier

EDITORES COLABORADORES
Alessandro Duarte
Neide Magalhães
Tetê Monteiro

JORNALISTAS COLABORADORES
Alex de Oliveira
Aline Gonçalves
Aline Reskalla
Carolina Daher
Celina Aquino
Eliza Peixoto
Estela Costa
Laura Maria
Lilian Monteiro
Maristela Magalhães
Norma Santos
Rafael Rocha
Sandra Kiefer
Silvia Laporte

FOTÓGRAFOS COLABORADORES:
Paulo Marcio
Pádua de Carvalho

EDITOR DE ARTE
Roger Simões

EQUIPE DE ARTE
Antônio de Pádua Carvalho

GERENTE ADMINISTRATIVA
Solange Rabelo

DIRETORA COMERCIAL
Ágata Utsch

DEPARTAMENTO COMERCIAL (COLABORADORES)
Myrta Lobato
Mariana Cerqueira

ASSISTENTE COMERCIAL
Roberta Magalhães

GERENTE DE MARKETING
Fernanda Alves

DEPARTAMENTO DE MARKETING (COLABORADORES)
Elisa Silva
Rielly Souza

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.
Releases: redacao@revistaencontro.com.br

/revistaencontro
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



NEIDE MAGALHÃES / EDITORA
nmagalhaes@revistaencontro.com.br

O prêmio é de todo mundo

Uma premiação não se constrói da noite para o dia. Seja para destacar um determinado produto ou para consagrar todo um setor, como a gastronomia, por exemplo. Não é um simples toque de Midas ou apenas um trabalho realizado. É resultado de muito empenho de toda uma equipe, das primeiras reuniões de planejamento à noite de festa.

Encontro Gastrô BH já alcançou a maioridade e nesses 23 anos se consolidou até o ponto de inspirar outras praças e fazer sucesso também fora da capital mineira, como em Brasília, Goiânia e Cuiabá, onde a revista também é publicada. É um prêmio que valoriza desde o bar da esquina ao mais arrojado estabelecimento gastronômico. Mais do que isso, incentiva toda uma cadeia produtiva ao distinguir produtos como o nosso amado pão de queijo ou o café que fazem a fama da mineiridade.

Simplesmente premiar não é o objetivo de **Encontro Gastrô**. O troféu que emoldura paredes espalhadas pela capital há décadas é símbolo do trabalho de milhares de pessoas. A ideia primordial é fomentar e valorizar a gastronomia mineira, aquela que nos alimenta – mais a alma do que o corpo, até – e está em nosso DNA. Nós, os mineiros, de nascimento ou coração, temos esse orgulho ancestral enraizado em nossa cultura.

É esse orgulho das pessoas que fazem acontecer a gastronomia local, com suas trajetórias e o desejo de entregar o melhor, que nos move, ano após ano, a produzir este anuário. Com quase 300 páginas, a edição traz belas histórias e projetos de estabelecimentos e profissionais, alguns veteranos e outros menos experientes, mas não menos ousados. Prêmios que a votação popular, um sucesso, determinou. Foram mais de **257 mil votos** neste 2026!



Uma opção de capa, entre as finalistas: difícil foi escolher uma só

E tem novidades: duas categorias foram somadas às do ano passado, num total de 40 troféus: Melhor Bar ou Restaurante com Espaço Kids e Melhor Centro Gastronômico. Porque é preciso acompanhar a evolução do mercado sempre. Então viaje por Lima, no Peru. Confira as tendências das áreas gourmet. E aproveite as dicas de um sommelier para beber e comprar bons vinhos. Sinta-se premiado, você também. Esta edição é toda sua!



“Eu acredito que a racionalidade vai imperar”

O presidente da Abrasel diz que preocupação com aumento de custos causado pelo fim da escala 6x1 mobiliza atenção do setor de bares e restaurantes. Para ele, a busca deve ser por aumento de produtividade, sempre

ALINE RESKALLA

Paulo Solmucci, 63 anos, é uma das vozes mais influentes do setor de bares e restaurantes no país. Engenheiro mecânico de formação e empreendedor desde os anos 1980, ele participou da construção da Associação Brasileira de Bares e Restaurantes (Abrasel) em Minas Gerais e, desde 2008, ocupa a presidência executiva nacional da entidade. Ao longo dessa trajetória, acompanhou transformações profundas no mercado: da profissionalização da gestão ao boom do delivery com a pandemia, passando pela digitalização acelerada e pelas novas discussões sobre trabalho, produtividade e consumo.

Nesta entrevista à **Encontro**, Solmucci expõe sua visão holística sobre o mercado, na qual o sucesso só se legitima se trouxer junto a geração de valores para as pessoas, para as cidades e para o país. Urbanismo, inteligência artificial, informalidade, reforma tributária e o futuro das cidades aparecem como assuntos centrais. “Não existe empresário bem-sucedido em uma sociedade que não funciona”, diz. Para ele, a prosperidade dos bares e restaurantes depende diretamente da qualidade das cidades, da capacidade de gerar produtividade e da construção de um ambiente econômico mais saudável.

Sob sua gestão, a Abrasel ampliou seu campo de atuação e passou a defender uma visão mais abrangente do empreendedorismo. A entidade criou programas de qualificação gratuitos, investiu cedo em inteligência artificial e estruturou projetos de impacto social em comunidades. “Nosso entendimento é que nada pode ser bom para o associado se não for bom também para o setor e para o país”, afirma. Hoje, segundo ele, mais de 90% dos atendimentos feitos pela entidade são destinados a não associados, uma estratégia que, na sua visão, fortalece todo o ecossistema.

Um exemplo é a ferramenta gratuita que a associação lançou para ajudar os estabelecimentos a se adequarem à Norma Regulamentadora nº 1 (NR-1), que amplia a responsabilidade das empresas sobre fatores que impactam a saúde mental e o bem-estar dos trabalhadores. Com ela, é possível mapear riscos psicossociais e gerar planos de ação personalizados para cada empresa. Ao falar sobre os desafios atuais, Solmucci critica a aprovação do fim da escala 6x1 e chama a medida de “tragédia socioeconômica”. Ainda assim, mantém um olhar otimista sobre o setor, que movimenta cerca de R$ 500 bilhões por ano e segue ocupando um papel central na vida social dos brasileiros.

QUEM É

PAULO SOLMUCCI JÚNIOR, 63 ANOS

ORIGEM
Belo Horizonte (MG)

TRAJETÓRIA
Formado em engenharia mecânica pela UFMG, é mestre em administração pela UFRJ. Trabalhou em empresas como a Vale e Líder Táxi Aéreo. Atualmente, é presidente executivo da Associação Brasileira de Bares e Restaurantes (Abrasel). É também membro da União Nacional de Entidades do Comércio e Serviços (Unecs) e do Conselho de Competitividade do Comércio do Ministério da Economia.

ENCONTRO - Gostaria de começar essa entrevista com um pouco de sua história dentro da Abrasel. Como tudo começou? Já são 18 anos de presidência executiva, certo?
PAULO SOLMUCCI - Na verdade, eu passei por vários papéis aqui. Primeiro, como empreendedor. Naquela época, a gente tinha casas em Belo Horizonte, como o Amoricana e o Ao Bar, entre outras. E, desde então, eu participo da Abrasel. Depois, fui diretor da Abrasel Minas, presidente da mesma, presidente do Conselho Nacional e, desde 2008, sou presidente executivo da Abrasel nacional. Então, dá essa sensação de muito tempo, porque foram várias funções ao longo dessa caminhada. E acho que a Abrasel foi uma das entidades pioneiras no Brasil em adotar um modelo profissional de governança executiva. A gente buscou referências internacionais e construiu uma estrutura que garantisse continuidade, estabilidade e modernização. Os líderes eleitos têm mandato limitado,



Paulo Solmmucci, presidente da Abrasel: “Nenhum país do mundo proíbe a escala 6x1”

Fotos: Pádua de Carvalho

mas existe uma equipe executiva permanente, que dá sequência ao trabalho.

E o que essa governança prevê exatamente? Pode dar um exemplo concreto?
A primeira grande mudança foi na missão da Abrasel. Antes, ela era voltada apenas para o associado. Depois, passou a ser voltada para o mercado como um todo. Isso criou uma espécie de pirâmide de interesses: primeiro vem a sociedade; depois o setor; depois o associado; e, por último, a própria entidade. Entendemos que nada pode ser bom para o associado se não for bom também para o setor e para o país. Vou dar um exemplo concreto: a discussão sobre exclusividade nos aplicativos de delivery. As exclusividades beneficiavam grandes associados da Abrasel, mas entendemos que eram ruins para o mercado como um todo. Então, defendemos restrições a esse modelo. É uma lógica de longo prazo. Não adianta prosperar em um ambiente ruim. Não existe empresário bem-sucedido em uma sociedade que não funciona.

E isso parece ter ampliado também a atuação da associação, que está completando 40 anos em 2026...
Muito. Hoje nós atuamos em temas que vão além do restaurante. Abrasel trabalha urbanismo há mais de uma década. Temos um manifesto sobre cidades, participamos de discussões sobre planos diretores e defendemos cidades mais vivas, mais densas e melhores para se viver. A gente entende que não existe setor próspero numa cidade ruim.

É uma agenda conectada com a era ESG (sigla em inglês para Environment, Social e Governance, que representa ações nas áreas ambiental, social e de governança). Como entraram nesse movimento?
Aqui, usamos em português, ASG (Ambiental, Social e Governança). E começamos cedo nisso, há cerca de 10 anos. Hoje, temos programas, qualificação e atuação forte em inclusão, atuando dentro de favelas, de comunidades. Só em 2024, capacitamos cerca de 50 mil pessoas em ASG no setor. Nosso entendimento é que a Abrasel precisa gerar



> **"O que a gente percebe é que as pessoas apoiam a ideia (do fim da escala 6x1) quando escutam apenas o benefício. Quando entendem o custo, o apoio cai"**

valor para a sociedade, não apenas para o empresário. Importante dizer que não é uma lógica assistencialista. A ideia é participar da governança desses territórios, ajudar a desenvolver negócios, melhorar qualidade de vida e criar oportunidades.

E quais são os serviços que vocês oferecem hoje?
Tem muita coisa: qualificação, segurança alimentar, gestão, ASG, planejamento de crescimento. Muito antes da Inteligência Artificial Generativa, nós já havíamos criado ferramentas com IA que fazem diagnóstico do negócio e montam planos personalizados de crescimento para os empresários. A Abrasel trabalha com inteligência artificial desde 2017. Hoje, temos uma estrutura enorme de tecnologia. Dos pouco mais de 100 funcionários da administração nacional, mais de 40 trabalham diretamente com tecnologia. E praticamente tudo gratuito. Mais de 90% dos atendimentos da Abrasel hoje são para não associados. Nosso entendimento é que fortalecer o setor inteiro fortalece o ambiente de negócios. Um exemplo é a ferramenta que lançamos em maio, também sem custo para não associados, que ajuda o setor a se adequar à Norma Regulamentadora nº 1 (NR-1), que amplia a responsabilidade das empresas sobre fatores que impactam a saúde mental e o bem-estar dos trabalhadores. Com ela, é possível mapear riscos psicossociais e gerar planos de ação personalizados para cada empresa.

O senhor tem criticado duramente a aprovação do fim da escala 6x1, chegou a classificá-la como uma "tragédia socioeconomica"? Por quê?
Nós somos favoráveis à redução da jornada de 44 para 40 horas semanais, desde que isso seja feito com transição, porque é uma tendência mundial. Outra coisa completamente diferente é proibir a escala 6x1. Nenhum país do mundo proíbe. A gente tenta separar duas discussões. Nós já vínhamos, desde fevereiro, alertando que estávamos construindo um ambiente muito desfavorável para o país. Eu qualifiquei isso como uma tragédia socioeconômica, porque, quando há impacto econômico, há também um impacto social muito grande. Todas as empresas, de maneira direta ou indireta, serão afetadas nos custos. Mesmo muitas empresas que já trabalham na escala 5x2, com 40 horas por semana, terão aumento de custos. Segundo estudos já divulgados, esse impacto varia de 9,1% até 20%, dependendo do setor da economia, sobre a folha de salários, como é o caso de vários restaurantes que precisarão repor a mão de obra para continuar funcionando. Além disso, as empresas que fornecem produtos e serviços para os restaurantes também vão repassar seus custos. Então, teremos uma pressão sobre a folha de salários e sobre os fornecedores. Tudo isso acontecendo simultaneamente significa uma elevação generalizada dos preços.

Qual é o modelo ideal defendido pela Abrasel?
Uma redução gradual da jornada. Você reduz de 44 para 40 horas ao longo de alguns anos, enquanto o país ganha pro-

PRÉ-LANÇAMENTO KATZ

LEBENSART
VALE DO SERENO

Powered by
Porsche Consulting



1 E 2 SUÍTES | 46 A 96 M² | ÁREA PRIVATIVA E COBERTURA
LAZER COMPLETO DO PILOTIS AO ROOFTOP

SAIBA MAIS: 31 9 8416-9929 | WWW.LEBENSART.COM.BR

A parceria da Katz e Porsche Consulting visa o aumento de performance e qualidade através de consultoria focada na gestão dos processos de construção do Empreendimento Lebensart. Material exclusivamente institucional e informativo. Empreendimento em fase de pré-lançamento. Não constitui oferta, proposta ou comercialização de unidades imobiliárias. A comercialização somente ocorrerá após o Registro da Incorporação, nos termos da Lei nº 4.591/64. Informações e imagens preliminares, sujeitas a alterações.

dutividade. Esse é o verdadeiro desafio brasileiro: produtividade. Com essa transição é possível compensar a redução da jornada com aumento de produtividade, que deveria ser uma obsessão do país. Nos últimos 40 anos, o Brasil aumentou sua produtividade em cerca de 20%. Os Estados Unidos, no mesmo período, aumentaram mais de 100%. Hoje, um trabalhador americano produz cerca de quatro vezes mais por hora do que um brasileiro. Atualmente, o setor de bares e restaurantes já usa muita tecnologia embarcada. Equipamentos caríssimos, automação, inteligência de gestão. Mas ainda precisamos avançar muito em qualificação e formalização. Serviços essenciais precisam funcionar seis dias por semana. Restaurantes, limpeza urbana, hospitais, manutenção elétrica... Se você obriga uma operação a contratar 20% mais funcionários para cobrir o sexto dia, esse custo vai parar no consumidor. Estamos fazendo acompanhamento constante da percepção da população. O que a gente percebe é que as pessoas apoiam a ideia quando escutam apenas o benefício. Quando entendem o custo, o apoio cai.

O setor considera insuficiente o prazo previsto para adaptação ao fim da escala 6x1?
É uma coisa sem precedentes. Em geral, quando algum país mexe na legislação sobre horas trabalhadas por semana, estabelece uma transição de quatro a 10 anos. A maioria coloca cinco anos. Nós mexemos na jornada e na escala, com uma transição de dois meses. Você tem hoje 15 milhões de pessoas trabalhando na escala 6x1. Para cobrir esse buraco de um dia a menos, você tem que encontrar três milhões de pessoas dispostas a trabalhar um dia por semana. E isso num contexto de total escassez de mão de obra. Quando falamos de profissionais especializados, é ainda pior. Você não forma uma cozinheira em dois meses, não forma um médico em dois meses, não forma um eletricista em dois meses.

A Abrasel pretende buscar alterações na legislação?
Nossa estratégia é atuar junto com outros setores. Estamos organizando um conjunto de informações para levar ao governo eleito. Eu acredito que a racionalidade vai imperar. A sociedade pode conhecer melhor os impactos dessa medida e pressionar o governo, no mínimo, para adiar essa transição.



> **“Os festivais ajudaram a aproximar as pessoas e também elevaram o padrão do setor, dos bares aos restaurantes. Além disso, valorizam a gastronomia brasileira e os ingredientes nacionais”**

O setor de bares e restaurantes movimenta cerca de R$ 500 bilhões por ano. Como 2026 tem sido, vocês vão fechar o ano com crescimento? Qual a previsão para 2027?
É um setor gigantesco. Movimenta cerca de R$ 500 bilhões por ano, gera mais de 5 milhões de empregos diretos e envolve cerca de 2 milhões de empreendedores. Mas enfrentamos sérias dificuldades. No Brasil, são 60% das empresas operando sem lucro. Dessas, 20% estão com prejuízo e 40% estão no equilíbrio. Se aumentamos os custos dessas empresas e o consumidor não consegue absorver, o que é mais provável, muitas delas certamente vão fechar as portas. Nós já estamos trabalhando com cenários de recessão para o ano que vem.Tínhamos uma expectativa de crescimento na faixa de 1,5% a 2,5% e agora já estamos considerando a possibilidade de recessão, com queda real do faturamento.

Minas Gerais tem uma tradição gastronômica reconhecida nacionalmente. Como isso se reflete no desempenho dos bares e restaurantes do estado?
Minas tem uma reputação nacional reconhecida de possuir uma das melhores gastronomias do país e, principalmente, uma das gastronomias com maior identidade. Isso transforma o nosso setor num grande atrativo para o turismo mineiro, que também cresce de maneira diferenciada. Temos dados positivos sobre o turismo gastronômico. Outra questão é que, apesar do momento difícil, os indicadores de Minas são um pouco melhores do que os nacionais. Temos menos empresas operando com prejuízo. Precisamos pegar os dados específicos, mas isso também é uma coisa positiva. Minas notabilizou no Brasil a importância socioeconômica do pequeno botequim. Belo Horizonte é a capital dos botequins. Seja por metro quadrado, seja por população, nós temos os melhores indicadores. Somos realmente a capital dos botequins.

Os festivais gastronômicos têm tido um papel importante no desenvolvimento dos bares e restaurantes. O senhor pode falar um pouco sobre eles?
Muito. O Botecar, o Brasil Sabor, o Bar em Bar... tudo isso ajuda a democratizar a gastronomia. Antes, existia muito a ideia de que restaurante era uma coisa elitizada e que os botecos eram o oposto. Os festivais ajudaram a aproximar as pessoas e também elevaram o padrão do setor, dos bares aos restaurantes. O estabelecimento melhora banheiro, apresentação, cardápio, atendimento. E quem não acompanha, mesmo não participando dos festivais, acaba perdendo cliente. Além disso, os festivais ajudaram a valorizar a gastronomia brasileira e os ingredientes nacionais.

POR TRÁS DE CADA MOMENTO, UM SABOR MEMORÁVEL.

Dos encontros íntimos às grandes celebrações, o BH Shopping reúne experiências gastronômicas capazes de transformar cada ocasião em um momento especial.

Descubra uma seleção de sabores, ambientes e possibilidades para criar boas lembranças à mesa.

BH Shopping
Multiplan

RISTRA REÚNE LIDERANÇAS DO MERCADO IMOBILIÁRIO MINEIRO EM EXPERIÊNCIA GASTRONÔMICA EXCLUSIVA

Encontro na Casa Marble, em Belo Horizonte, teve menu desenvolvido pela Righi Gastronomia e harmonização de vinhos da PLOP, assinada por Luisa Fonseca

Fotos: Vitor Maciel/divulgação



Da esquerda para a direita: Alex Veiga, CEO do Grupo Patrimar; Vitória Nejm, CEO da Ristra; Olavo Lara Resende, CTO da Ristra; Patrícia Veiga, diretora de Inovação e ESG do Grupo Patrimar; e Bruno Zanon, CFO da Ristra

Na noite de 8 de outubro, a Ristra, fintech de crédito imobiliário de Belo Horizonte, reuniu sócios e diretores de incorporadoras, construtoras e imobiliárias de Minas Gerais em um jantar fechado na Casa Marble. O evento ocorreu para celebrar o novo momento da empresa, que em menos de um ano de operação, já transacionou mais de R$ 550 milhões.

Segundo Vitória Nejm, CEO da Ristra, a proposta era oferecer uma experiência mais intimista e focada em aprofundar conexões. "A gente quis reunir poucas pessoas; pessoas que conhecem profundamente esse mercado, que incorporam, que constroem, que vendem, que tomam decisões importantes todos os dias, para contar um pouco o que estamos construindo e, principalmente, por que nós estamos construindo", disse a executiva, na ocasião.

O nome Ristra é inspirado em uma etapa importante da jornada imobiliária: o registro do imóvel. Também é uma evolução do termo em Latim "restis", cujo sentido mais conhecido é o de objeto cuja função é conectar vários elementos. A frase que acompanha a marca resume a proposta: "O simples seguido à risca".

Estiveram presentes os três fundadores da Ristra: Vitória Nejm (CEO), Olavo Lara Resende (CTO) e Bruno Zanon (CFO). Entre as empresas convidadas, nomes como Ânima Engenharia, Valle Ribeiro, PSAC, Conartes, CasaMirador, Vert, Fataha, Anuar Donato e Mundy, além da Patrimar, que é sócia e cliente-âncora da fintech.

Alex Veiga, CEO do Grupo Patrimar, não poupou elogios à Ristra e ao ganho de eficiência da incorporadora no pós-venda imobiliário. Foram mais de 300 horas de trabalho humano economizadas graças à tecnologia desenvolvida pela Ristra, para atender tanto quem constrói quanto quem compra imóveis para morar e investir. O depoimento do executivo no jantar foi reiterado pela presença de outras lideranças do grupo, como Patrícia Veiga, diretora de Inovação e ESG, e Felipe Enck Gonçalves, CFO.



Os fundadores da Ristra: Bruno Zanon (CFO), Vitória Nejm (CEO) e Olavo Lara Resende (CTO)



José Alberto, Vitória Nejm e Alexandre Machado, da Vert



Vitória Nejm e Patrícia Veiga, da Patrimar



Alex Veiga, Patrícia Veiga e Anuar Donato



Os fundadores da Ristra e Ana Luiza Duarte, da Ânima Engenharia



Os fundadores da Ristra e Lucas Correia, da Cobrin



Artur Caram, da PSAC; Bruno Zanon, da Ristra; Lucas Couto, da Patrimar; e Eduardo Quintino, da Mundy

Entre um prato e outro, Vitória Nejm falou sobre o momento do setor. Para ela, o mercado imobiliário tem mostrado resiliência, mesmo com juros altos, custo de capital pressionado e mudanças tributárias no horizonte. "Mais do que acreditar na transformação do setor, estamos trabalhando ativamente para trazer inovação à rotina de um dos segmentos mais tradicionais da nossa economia", afirmou.

HARMONIA EM TODOS OS SENTIDOS

A experiência à mesa foi pensada em duas frentes. O menu foi assinado pela Righi Gastronomia, do casal Guilherme e Yzabella Righi, que combina cozinha de herança italiana e ingredientes locais. A harmonização dos vinhos e a experiência sensorial da noite ficaram a cargo da PLOP Experiences.

Uma seleção delicada recebeu os convidados com o champagne Piper-Heidsieck Cuvée Brut. Nas entradas, crudo de peixe com colatura de tomates e azeite de mexerica, rosbife com pasta de copa lombo e saladinha e arancini de canjiquinha vermelha com ragu e tomate seco, harmonizados com o rosé Jasde Vignes, da Provence. O prato principal foi um steak com salsa périgueux, purê e batata com lascas de trufas negras frescas, acompanhado do bordeaux Tempo d'Angelus 2023, servido em garrafa magnum. Para fechar, entremet de doce de leite com café e vinho do Porto branco Menin 10 anos, oriundos das vinícolas de Rubens Menin, CEO da MRV, para tornar o jantar ainda mais especial.

Ao fim da noite, os convidados puderam escolher e personalizar acessórios em couro legítimo produzidos pela Coufer, empresa mineira de Itaúna (MG).

Mais do que um jantar, o evento apresentou ao mercado o propósito da Ristra: conectar a jornada de quem constrói, vende e compra imóveis, resolvendo a burocracia com tecnologia AI-native e conhecimento profundo do mundo imobiliário.

Mais informações: **www.ristra.com.br**

LIMA SE DESCOBRE COMENDO

A capital peruana, eleita a melhor cidade para se comer em 2026, não é apenas um destino de restaurantes premiados. É um lugar onde a gastronomia está em tudo – nas ruas, nos mercados e, principalmente, no orgulho de seu povo



Ouriço: a iguaria é uma das estrelas do menu do La Mar, onde o ingrediente aparece até no ceviche

Pocho Caceres/divulgação

CAROLINA DAHER

Não é de hoje que o Peru aposta suas fichas na gastronomia. Há pelo menos duas décadas, a comida peruana deixou de ser apenas uma expressão cultural para se tornar uma das principais forças econômicas do país. Em 2026, além de ser apontada pela imprensa especializada como uma das grandes capitais para se comer, Lima acaba de encabeçar o ranking das Melhores Cidades para Gastronomia da Time Out. E mais, será a sede do The World's 50 Best Restaurants 2026, em novembro.

A força da gastronomia peruana nasce de um encontro raro entre geografia, história e diversidade cultural. Em um mesmo território, convivem o Oceano Pacífico, a Cordilheira dos Andes e a Floresta Amazônica. Tantos ecossistemas formam um celeiro natural incomparável, com mais de 4 mil tipos de batatas, 55 variedades de milhos e grãos super nutritivos como quinoa e amaranto. Essa riqueza de ingredientes nativos misturou-se, ao longo dos séculos, com técnicas trazidas por imigrantes de todos os cantos. Um exemplo disso é a cozinha Nikkei, que nasceu com a imigração japonesa em 1899. O corte preciso dos peixes e o uso do shoyu e gengibre revolucionou o ceviche, que antes marinava por horas e passou a ser servido fresco e cru (ou quase). Outra é a Chifa, criada pela comunidade cantonesa no século XIX. O uso do wok, da técnica de saltear e do óleo de gergelim com insumos locais deu origem a pratos populares como o lomo salteado e o arroz chaufa.

Lima ostenta uma cena gastronômica vibrante, em constante evolução. Uma herança culinária profundamente enraizada convive com menus degustações ousados e contemporâneos. Mercados, como o San Isidro, se tornaram atrações turísticas, assim como experiências em cevicherias das tradicionais as mais hypadas.

Reunindo alguns dos melhores restaurantes do planeta – Central foi eleito o melhor do mundo em 2023 e o Maido, em 2025, pelo The World's 50 Best Restaurants -, a capital peruana tornou-se um laboratório onde tradição, pesquisa e inovação andam lado a lado. Não são apenas almoços e jantares memoráveis. Cada prato conta a história de um território, de uma comunidade e de um país inteiro por meio de seus ingredientes. Talvez, a receita do sucesso da gastronomia peruana esteja em valorizar a comida como cultura e tratá-la como uma importante ferramenta de política pública e diplomática. Gastronomia como questão de Estado, usada para promover o desenvolvimento econômico, fortalecer a identidade nacional e elevar o status do país no cenário global.

Para entender o Peru é preciso devorá-lo. Aqui, fizemos um pequeno roteiro com um pouquinho do que a capital tem a oferecer.

LA MAR

@lamarcebicherialima

Fotos: Pocho Caceres/divulgação



O La Mar é uma festa. Em todos os sentidos. Na decoração, na playlist bem-feita e, principalmente, à mesa. Fundado há 21 anos pelo chef Gaston Acurio, o restaurante foi concebido para celebrar a riqueza do mar peruano e a tradição das cebicherías. Hoje, comandado pelo chef Anthony Vasquez, a casa ainda atrai gente de todos os lugares do mundo para provar seus ceviches, que aparecem em mais de dez versões no cardápio, com preços que variam de 69 a 98 soles (de R$ 100 a R$ 150). O de ouriço e o de caranguejo são indecentes de bom. São três cozinhas separadas: a quente, a de sobremesa e a parrilla. As três ocupam o salão e podem ser vistas pelos clientes. Que são muitos. Com capacidade para 150 pessoas, aos finais de semana a fila de espera pode chegar a três horas. Aí o jeito é pedir um Suyo fly high, pisco Suyo quebranta, licor de cereja, licor de mexerica, aperol e prosecco (47 soles / R$ 90) e aproveitar a música – e a onda. O cardápio varia conforme a sazonalidade e a pesca do dia. São quase 300 quilos de peixes e frutos do mar preparados diariamente. Valorizando a extraordinária despensa costeira do país, é até difícil escolher como começar a brincadeira. Vale experimentar o La Fiesta del chicarrón (188 soles / R$ 314), um combinado de polvo, camarões, peixe, lagostins e outras cositas más fritas servidas com molhos. Da brasa saem peixes inteiros, que são cobrados por gramas. O fortuno sai a 49 soles (R$ 93), 100g. A pasta com pescado da temporada, camarões e lagostins é uma obra de arte. O La Mar nunca fecha. Funciona todos os dias para almoço, inclusive no dia 25 de dezembro e 1º de janeiro. Um abraço entre o Peru e o mar.



BREVE LANÇAMENTO SANTA EFIGÊNIA

Upside
SQUARE

solution

A Patrimar traz para o Santa Efigênia um empreendimento com tudo o que é essencial para o seu dia a dia, em uma localização privilegiada, próxima a comércios, hospitais, clínicas e muito mais.

Convenience services e pay per use

STUDIOS,
1 QUARTO
OU 2 SUÍTES

LAZER COMPLETO,
UNIDADES GARDEN
E HIGH GARDEN

Venha se encantar com o apartamento decorado no stand de vendas

R. Domingos Vieira, 123 - Santa Efigênia - BH

(31) 97171-7071

patrimar.com.br/upside

INCORPORAÇÃO, CONSTRUÇÃO E INFORMAÇÕES

PATRIMAR
ouse viver melhor

Todas as ilustrações e desenhos desta peça têm caráter exclusivamente ilustrativo e artístico, para divulgação do empreendimento, por se tratar de um bem ainda a ser construído. O mobiliário e os equipamentos apresentados não fazem parte do memorial descritivo. Os materiais e cores representados poderão sofrer alterações ao longo da execução do projeto de construção em função da disponibilidade destes no mercado. Memorial de Incorporação registrado no 4º Cartório de Registro de Imóveis de Belo Horizonte sob o nº: R-5 da matrícula nº 123.992. Creci Patrimar: 54.815.



Fotos: Divulgação



KJOLLE

@kjolleres

O nome Kjolle vem de Qolle, planta nativa dos Andes peruanos, conhecida por sua resistência e capacidade de florescer em condições extremas de altitude e clima. Bordada a mão, a florzinha amarela que dá nome ao restaurante de @pialeonkjolle (eleita melhor chef do mundo pelo The World's 50 Best, em 2021), aparece bordada a mão em um cartão-postal com ilustração de Amanda Núñez. O detalhe mostra o trabalho precioso da chef, uma das fundadoras do Instituto Mater, que realiza pesquisas sobre a biodiversidade peruana e funciona dentro da Casa Tupac, onde também está localizado o Central. Nada está ali por acaso. Cada passo do menu valoriza ingredientes provenientes de diferentes altitudes, territórios e comunidades do país. Da costa ao altiplano Andino, passando pela Amazônia, o menu explora insumos pouco conhecidos, como tubérculos nativos e grãos ancestrais. O menu degustação Entorno Mater (988 soles, cerca de R$ 1.580) tem nove etapas – a harmonização é a parte e custa 456 soles (R$ 739). No quarto passo, está o Muchos Tubérculos, uma das criações mais emblemáticas de Pia, onde lâminas de mandioca, olluco e mashwa são servidas com um creme de oca e massa de cañihua, cereal da família da quinoa. Ao final, há uma grande ode ao cacau amazônico, que é servido com seus "primos" cupuaçu e macambo, de diversas maneiras. Um passeio pelas riquezas da floresta. Não à toa, o Kjolle ocupa a segunda posição entre os melhores restaurantes da América Latina e nona no ranking mundial da 50 Best.

PÃO DE QUEIJO CANASTRA

Pão de Queijo Canastra

O melhor pão de queijo do mundo

Nossa mineiridade em cada mordida

Da Serra da Canastra para sua mesa



Lojas físicas:
Burtis e Padre Eustáquio

Telefone:
31997476211

Instagram:
@paodequeijocanastra.oficial

O SABOR DE ESTAR JUNTOS

Fotos: Divulgação

COSME

@cosme.pe

Cinco mil garrafas plásticas recicladas cobrem o teto do salão principal do Cosme. Além disso, uma das paredes é revestida com mais de 13 mil tampas de garrafa, formando um grande mosaico. O projeto dialoga com a proposta sustentável da casa, comandada por James Berckemeyer, que privilegia o uso de insumos sazonais e redução de desperdícios. O Cosme aposta em uma comida cheia de técnica e história, com releituras de pratos cheios de memória para os peruanos. Milho, frutos do mar e ajís aparecem em receitas que transitam entre tradição e inovação. De entrada, o tradicional Tiradito é preparado com peixe do dia, leche de tigre e abacate (58 soles/ R$ 107) e o carpaccio de lomo com grana padano e azeite de manjericão (48 soles/ R$ 90). O Atún Tataki vem com vinagrete de ají amarillo (49 soles/ R$ 93). Nos principais, o Calle Capón é um peixe grelhado com especiarias, pack choi e arroz (79 soles/ R$ 141); e o Arroz vem com lagostins e pimentas secas (56 soles/ R$ 104). Os clientes também têm a chance de provar nove pratos selecionados pelo chef e que representam sua cozinha confort por 450 soles (R$ 730). Agora, é impossível sair de lá sem experimentar o Crema Volteada, muito parecida com o nosso pudim. Servida em uma porção generosa, a sobremesa vem em uma textura perfeita (46 soles / R$ 88). Inaugurado em 2015, hoje o Cosme ocupa a nona posição no Latin America's 50 Best Restaurants. A premiação prova que um projeto baseado em comida afetiva, identidade local e sustentabilidade pode ocupar o mesmo lugar de destaque na alta gastronomia contemporânea.





De jantares reservados a grandes celebrações, o Fasano Belo Horizonte oferece espaços para eventos sociais e corporativos, pensados para transformar cada ocasião em um momento especial.

Informações através do eventos.bh@fasano.com.br | +55 31 3500 8934

FASANO

BELO HORIZONTE

RUA SÃO PAULO 2.320 BELO HORIZONTE MG BRASIL

T 55 31 3500 8900

@fasanobelohorizonte www.fasano.com.br



Fotos: Divulgação



ASTRID Y GASTÓN

@astrid_y_gaston

Instalado na Casa Moreyra, imóvel construído na segunda metade do século XVII, a antiga casa da Fazenda San Isidro possui mais de 300 anos. Cercada por jardins, a propriedade passou por um processo de restauração antes de receber o restaurante, preservando elementos coloniais como grossas paredes de adobe, pátios internos, corredores e salões. O espaço abriga diferentes ambientes em um percurso que convida o visitante a caminhar pela história da gastronomia peruana antes mesmo da primeira garfada. É impossível falar sobre a revolução gastronômica peruana sem mencionar o Astrid y Gastón. Fundado em 1994, o restaurante não apenas transformou a carreira de seu criador, como também ajudou a mudar a forma como o mundo enxerga a culinária do Peru. Tornou-se um símbolo do orgulho nacional e um marco na valorização dos ingredientes, das tradições e da biodiversidade peruana. O restaurante nasceu da união entre o chef peruano Gastón Acurio e a confeiteira alemã Astrid Gutsche, que se conheceram enquanto estudavam gastronomia em Paris. Gastón foi um dos principais responsáveis por transformar a gastronomia em uma ferramenta de identidade nacional e desenvolvimento econômico. A casa conta com dois menus degustação, o Encuentro (548 soles / R$ 886) com cinco tempos; e o Agasajo (748 soles/ R$ 1.204), que contempla seis passos. É importante ressaltar que só de amuse-bouche são sete preparos. Para começar, o pisco souer é preparado na própria mesa. Incrível a ideia de um pão acompanhar cada etapa do menu. A lagosta, por exemplo, é servida junto com um pão de tubérculos; já o caranguejo com curry, vem junto com pão de chouriço. Momento mágico é a La caja de chocolates. Um mergulho por bombons, trufas e beijos de moça proporcionado pela criatividade de Astrid.

Olegário
PIZZA E CUCINA

A pizzaria mais premiada da cidade!

Camarão

EL BODEGÓN

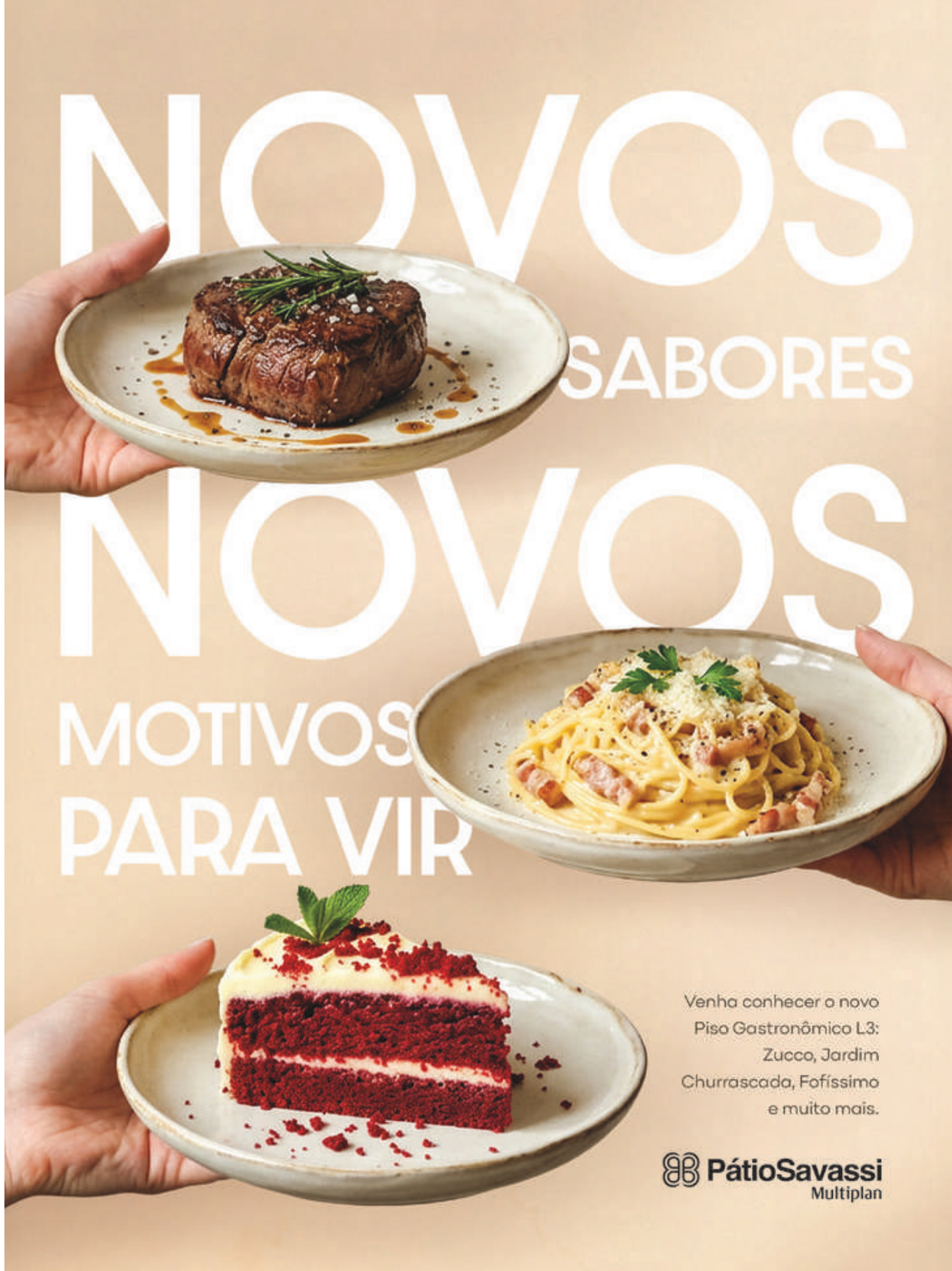
@elbodegonlima

O El Bodegón olha para a comida de memória como patrimônio. Instalado em Miraflores, é uma taberna limeña inspirada na cozinha cotidiana peruana. A proposta valoriza pratos tradicionais, guisos, sopas, sanduíches, entradas e receitas ligadas às lembranças afetivas do povo. O ambiente remete aos antigos bares da capital, espaços onde política, futebol, literatura e gastronomia sempre estiveram misturados. Cinzia Repetto está à frente da cozinha e prepara clássicos como o imperdível aji de gallina (39 soles / R$ 77) e lomo salteado (68 soles/ R$ 123). Excelente ideia é ir para um brunch, já que o cardápio também tem sanduíches, como o de ovo e linguiça de huacho (23 soles / R$ 52), e preparos ideais para quem quer um café da manhã reforçado.

Fotos: Divulgação











Fotos: Divulgação

WONG KING

A gastronomia peruana é resultado de encontros culturais. Entre suas maiores contribuições está a cozinha chifa, criada a partir da imigração chinesa. O termo "chifa" nasceu da adaptação peruana da expressão chinesa "chi fan" (comer arroz) e representa uma das cozinhas de fusão mais importantes da América Latina. A tradição chinesa encontrou ingredientes peruanos e criou pratos que hoje fazem parte do cotidiano nacional. O Wong King, localizado em San Borja, é um dos restaurantes que representam essa herança gastronômica. A casa trabalha com clássicos, como arroz chaufa (24 soles/ R$ 53) e talharins saltados (de 27 a 32 soles / R$ 58 a R$ 66). É uma boa opção para quem quer tomar um tradicional café da manhã chinês, iniciando com uma sopa wantán simples (22 soles / R$ 50), passando pelo clássico pato assado inteiro (108 soles/ R$ 187) e chi cho fan com camarão (25 soles / R$ 55).









O ITALIANO BRASA & MAR

HACIENDA 1979

COZINHA BEAgá

INFORMAÇÕES: (31) 9735-0049 - MARINA ANDRADE

MERCADO SANTA CRUZ

Miraflores é um bairro sofisticado, com edifícios e hotéis modernos. O Mercado Municipal Santa Cruz, no entanto, mantém viva a tradição do espaço como ponto de encontro e troca. É um local frequentado principalmente por moradores em busca de legumes, verduras, frutas, carnes e peixes frescos. São 80 comerciantes que recebem mais de 300 visitantes ao dia. Ou seja, dá para caminhar sem pressa e ainda conversar com os feirantes sobre as frutas e produtos locais. Muitos ali trabalham há décadas no local, mantendo uma relação próxima com clientes e famílias do bairro. Ainda dá para comer em um dos restaurantes populares, que oferecem pratos feitos como o Chocolatito em que o menu com entrada e principal custa 15 soles. No Asados Hector, vale experimentar os sanduíches feitos no capricho como o Asado (30 soles/ R$ 63), carne assada, maionese da casa, mostarda, tomate, cebola caramelizada, molho de carne e rúcula.

Fotos: Divulgação









Ao longo dos anos, o **Beggiato** transformou ingredientes, histórias e sabores de Minas em pratos que conquistaram jurados e o público, por 5 vezes, no concurso **O Quilo é Nosso**, promovido pela Abrasel.

Sob o comando da chef **Fernanda Beggiato**, o restaurante construiu uma trajetória marcada por criatividade, autenticidade e grandes conquistas.

Nossos Pratos Campeões

2021
Almondegas de lentilhas com chutney de abacaxi
Prato campeão do Concurso "O Quilo é Nosso" 2021

2022
Nhoque de abóbora ao molho de cogumelos e sálvia
Nhoque de abóbora feito com farinha de arroz ao molho de cogumelo, sálvia e leite de amêndoas.
Prato campeão do Concurso "O Quilo é Nosso" 2022
CAMPEÃO NACIONAL ★★★

2023
Canelone de pupunha em crosta de castanhas
Canelone feito com laminas de palmito pupunha, recheado com queijo e espinafre, molho puttanesca e crosta de castanhas.
Prato campeão do concurso "O Quilo é Nosso" 2023

2025
Medalhão de frango defumado em trilogia de couve-flor
Filé de sobrecoxa defumada envolto com folha de couve flor com geleia de pimenta e nozes sobre mousseline de couve flor.
Prato campeão do concurso "O Quilo é Nosso" 2025

2026
Tesouro Mineiro
Carne de porco moldada e cozida lentamente, envolto em presunto Parma, duxelles de cogumelos e ora-pro-nóbis, assado em massa folhada e servido com redução de jabuticaba e vinho do Porto.
Prato campeão do concurso "O Quilo é Nosso" 2026

BEGGIATO
Beggiato
RESTAURANTE

Rua Cura Dar's 722,
Prado - Belo Horizonte/MG

SEGUNDA A SEXTA
11H ÁS 14H30
SÁBADOS, DOMINGOS E FERIADOS
11H30 ÁS 15H

@beggiatorestaurante
Acesse nosso Instagram e fique por dentro

Fotos: Divulgação







MERCADO DE SAN ISIDRO

O Peru é um país voltado para o mar, e nenhum roteiro gastronômico em Lima estaria completo sem conhecer seus mercados de pescado. O de San Isidro reúne comerciantes de produtos frescos vindos do Pacífico e abastece moradores com peixes e frutos do mar usados diariamente na cozinha peruana. A importância dos mercados de pescado está diretamente ligada à identidade do ceviche, prato considerado um dos maiores símbolos nacionais. A qualidade do peixe fresco, combinado ao limão, ao ají, ao milho e à batata-doce, representa a ligação entre o litoral peruano e sua cultura alimentar. Corvinas, linguados, peixes de roca, camarões e diferentes frutos do mar chegam diariamente das comunidades pesqueiras e evidenciam a diversidade marinha. A dica é chegar cedo. Cedo mesmo, de preferência antes das 4 da manhã, quando o mercado está a todo vapor. Ah! E saiba que, não tem jeito, sua roupa ficará cheirando a peixe. Então se organize para uma parada estratégica no hotel antes do próximo programa.

FESTAS

AQUI, AS CRIANÇAS BRINCAM E OS ADULTOS SE DIVERTEM

Inaugurada em 2023, no Belvedere, a TRYBOO trocou o modelo fechado das festas tradicionais por um espaço aberto, integrado à natureza, onde todo mundo brinca, dos bebês aos avós



Parede de escalada de 12 metros, com o escorregador ao lado

Fotos: Divulgação



A gruta cenográfica que leva aos eletrônicos



Natureza integrada: enquanto as crianças encaram o arvorismo, os adultos aproveitam a festa logo abaixo

Mari Porto Fotografia/divulgação

Mãe de três, Cris Barakat conhecia bem a cena. As casas de festas tradicionais seguiam um modelo fechado, em formato de caixa, com pouco verde. Lá dentro, tudo se repetia: as crianças se divertiam, enquanto os adultos, exaustos, esperavam a hora do Parabéns para ir embora. Nos restaurantes, o dilema era parecido: ou as crianças se divertiam e os pais comiam mal, ou a comida era boa e os pequenos ficavam entediados.

Com a bagagem de um curso no Disney Institute, Cris decidiu criar outro modelo. Assim nasceu a TRYBOO, em uma das principais avenidas do Belvedere, com uma proposta que virou slogan: enquanto as crianças brincam, os adultos se divertem.

A diferença começa no espaço, com arquitetura assinada por Cristiano Sá Motta. A casa é aberta, com a natureza integrada à arquitetura, e coberta, para que nenhuma festa dependa do tempo. Os eletrônicos ficam no fundo da casa, de propósito: a criança é convidada primeiro a brincar ao ar livre.

E chegar até eles já é uma aventura: o caminho passa por uma gruta cenográfica, com clima de esconderijo de super-herói, que leva ao PlayStation 5, à realidade virtual e à Sala Neon. Arvorismo, tirolesa e escalada de 12 metros, com instrutores credenciados na NR-35, dividem espaço com uma área pensada para os bebês. E a aventura não tem idade: recentemente, um convidado de 80 anos encarou o arvorismo e a tirolesa.

A TRYBOO realiza uma festa por vez, com total exclusividade. Para os adultos, o cuidado é o mesmo. O salão tem teto retrátil, as bebidas chegam geladas em copos Stanley e a cozinha própria aposta na alta gastronomia. Entre os destaques estão a tilápia ou o camarão com risoto de limão-siciliano, o filé mignon ao gorgonzola e o filé mignon com purê de raízes e farofinha crocante. A personalização chega também aos pequenos: a pedido das famílias, as crianças recebem frutas no cardápio, sem custo extra.

Hoje, a TRYBOO também realiza formaturas infantis e eventos corporativos. "Precisávamos criar um ambiente em que os interesses de pais e filhos se encontrassem", resume Cris. É essa união de diversão, conforto, gastronomia e cuidado que transforma cada celebração em memória afetiva para a família inteira.

TRYBOO
Av. Professor Cristóvam dos Santos, 270, Belvedere, Belo Horizonte/MG.
(31) 99524-7573. Festas todos os dias. Atendimento: seg. a sex.: 10h/18h; sáb. e dom.: 10h/13h
@casatryboo

pobrejuan.com.br | restaurantepobrejuan

Os melhores
cortes, de longe

E de perto,
ainda melhores



Pobre juan™

BH Shopping | DiamondMall

Conheça nossas salas privativas para eventos sociais e corporativos

“O vinho, antes de qualquer coisa, é para ser feliz”

Sommelier da Del Maipo dá dicas de como beber e harmonizar vinhos de diferentes rótulos, safras e tipos e fala também sobre o mercado e o consumo da bebida no Brasil

CELINA AQUINO

Pádua de Carvalho



O mercado de vinhos no Brasil nunca esteve tão vibrante. Se antes a bebida era associada estritamente a jantares formais e dias frios, hoje ela invade praias, churrascos e o cotidiano dos brasileiros em formatos cada vez mais inovadores. Quando voltamos o olhar para Minas Gerais, o cenário é ainda mais promissor, considerando que o estado incorporou de vez a viticultura, com uma produção crescente. Nascido em São Paulo e com duas passagens por Brasília, o sommelier da importadora Del Maipo, Rafael Ribeiro, vive há dois anos em Belo Horizonte – até já se considera mineiro – e acompanha com entusiasmo as transformações no mundo dos vinhos. Nesta entrevista, ele fala sobre tendências de consumo, desmistifica regras e deixa um recado importante para os consumidores: independentemente da escolha, é para beber e ser feliz. Pegue a sua taça e confira as respostas.

1 – O brasileiro tem bebido mais ou menos vinho nos últimos tempos?
Estamos vivendo um momento de transformação no mundo, mas o Brasil vai no caminho contrário. Não tínhamos muito a cultura de consumo de vinho, muito pelo fato de não sermos produtores, historicamente, mas hoje o Brasil tem descoberto seu potencial na produção. Com o crescimento da produção, o interesse e o consumo naturalmente acompanham. Se levarmos em consideração que o brasileiro bebe em média 2,2 garrafas por pessoa por ano, é muito pouco, e ainda quase metade está em vinhos de baixa qualidade.

2 – E como isso anda no resto do mundo?
Se compararmos o Brasil com países vizinhos, o número ultrapassa 20 garrafas por pessoa e, em países da Europa, como Itália, França e Portugal, esse índice fica entre 50 e 60. Então, temos um potencial de crescimento muito positivo. Em contrapartida, no restante do mundo, tem tido uma queda no consumo. Muitas das regiões mais tradicionais, que produzem vinhos há milhares de anos, têm sido afetadas pelas mudanças climáticas e, por terem uma legislação mais rigorosa de produção, não estão evoluindo de acordo com a necessidade. A mudança geracional é outro ponto que vale destacar. As gerações mais novas têm apresentado menos interesse por bebidas alcoólicas e têm adotado uma filosofia diferente, uma vida mais regrada, voltada para a saúde, consumo mais consciente.

3 – Qual tem sido a preferência do brasileiro na hora de escolher o vinho?
Há uma década se buscava vinho tinto com expressão de barrica, amadeirado. Hoje, vemos o interesse por vinho com menos intervenção, mais natural, com mais frescor, jovialidade e aromas primários da fruta. A busca tem sido por vinhos mais leves e frescos, especialmente espumantes, brancos e rosés, até por sermos um país tropical, com temperatura média de 27 graus.

4 – Você é a favor de fazer uma divisão entre vinhos para o dia a dia e vinho para ocasiões especiais?
Um dos fatores que afastaram o consumidor do vinho é que se complicou muito o consumo e para grande parte dos brasileiros parecia inacessível. Para mim, como sommelier, é importante entender cada região, cada solo, cada clima para ser mais assertivo na indicação, mas o consumidor não precisa de termos muito técnicos e complexos. O vinho deve se fazer presente na mesa e, para aumentar o consumo, tem de se aproximar das pessoas, sendo mais descomplicado e mais democrático. Tem de ter vinho do dia a dia, que sustenta o mercado, que tem giro, que está sempre na mesa como complemento alimentar, para beber na praia, na piscina, no futebol. Não é que o mais caro vai ser melhor. Existe vinho de R$ 50 de qualidade a que todos podem ter acesso. Conhecimento tem que ser para ajudar, não para afastar.

5 – Considerando que estamos em um país de clima quente, podemos beber vinho com gelo?
Na verdade, tudo vale. O vinho, antes de qualquer coisa, é para ser feliz. Se me sinto bem colocando uma pedrinha de gelo, está tudo certo. Uma das questões de colocar gelo é que ele vai derreter e diluir o vinho, mas hoje, inclusive, existem alguns vinhos feitos com essa finalidade, que são mais concentrados, com mais açúcar residual da própria uva. Os protocolos existem, mas para ocasiões especiais. O grande ponto é se divertir e ser feliz.

6 – Ainda sobre regras, o que podemos dizer sobre os vinhos em lata?
Quando você vai fazer uma degustação, é legal usar uma taça de cristal para ter uma percepção melhor das caraterísticas do vinho, mas isso não tem que ser regra, isso afasta. Seja em xícara, copo descartável, taça ou lata, tem de ter vinho na mesa do brasileiro.

7 – A quantidade de vinícolas em Minas Gerais só aumenta. Como você enxerga a produção no estado?
Minas Gerais tem mais de 200 vinícolas, o que é um número muito grande. Esse trabalho começou no início dos anos 2000 pela Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais (Epamig), com o desenvolvimento da técnica de dupla poda, que possibilitou produzir vinho em diferentes regiões. Existe uma máxima no mundo dos vinhos: fazer vinho é muito fácil, o difícil são os primeiros 200 anos. De fato, é verdade, se olharmos para regiões tradicionais como a Itália, que produz vinhos há 8 mil anos. Estamos começando a engatinhar, ainda é embrionário o trabalho com vinhos no Brasil e em Minas, mas o que nos enche de orgulho é, em tão pouco tempo, termos uma qualidade tão satisfatória. Isso demonstra um potencial gigantesco para o futuro. As uvas que têm se adaptado melhor com a dupla poda é a syrah nos tintos e a sauvignon blanc nos brancos.

> “O vinho deve se fazer presente na mesa e, para aumentar o consumo, tem de se aproximar das pessoas, sendo mais descomplicado e mais democrático”

8 – Os espumantes brasileiros são reconhecidos mundialmente pela qualidade, tanto que são premiados internacionalmente. Que outros produtos colocam o Brasil em destaque?
O Brasil é, sim, reconhecido pelos espumantes. Eles oferecem uma relação entre qualidade e preço imbatível, não tem igual no mundo. Mas, assim como é o país em si, existem vários Brasis diferentes entre os vinhos. Não consigo enxergar uma identidade única, cada lugar tem suas nuances e peculiaridades. A diversidade seria a melhor definição para o Brasil.

9 – Vinhos naturais, orgânicos e biodinâmicos estão ganhando espaço no mercado. Isso é uma onda passageira ou uma mudança definitiva nos hábitos de consumo?
Vejo dois pontos nessa pergunta. Um é que, como qualquer outro mercado, o vinho movimenta milhões e sempre tem alguém atento às tendências de consumo e que tem trabalhado o marketing nesse sentido. Sinto que muitas marcas perceberam que dizer que é orgânico vende, então tem muita coisa sendo induzida de maneira mais comercial do que na taça. A outra questão é que grandes produtores em nível mundial nem colocam que o vinho é orgânico, você nem vai saber se não conhece o produtor a fundo. Para eles, isso não é nada demais, é o mínimo, é óbvio, muitos seguem essas práticas há muito tempo, até pela questão ecológica e de sustentabilidade. Você já deve beber vinhos orgânicos sem saber. Muitos sommeliers têm um pé atrás com esse movimento porque não basta ser orgânico ou natural, o vinho tem de ser bom.

10 – O quanto a harmonização com vinhos é importante em uma experiência gastronômica?
Ao longo da minha carreira em restaurante, sempre defendi a ideia da harmonização do ponto de vista da experiência. Em um jantar harmonizado, tudo é pensado para que essa combinação seja o ápice da experiência gastronômica. No dia a dia, sempre falei com os clientes em restaurante que sou a favor de você beber o vinho que gosta, comer o prato que quer e ser feliz. Não adianta eu chegar com a minha verdade, conhecimento tem que servir as pessoas. Tecnicamente não recomendo comer um prato de carne com molho e beber um vinho branco. Uma comida mais pesada vai ofuscar o sabor do vinho, ele vai parecer mais aguado, mais ligeiro, mas sou a favor de você fazer o que quer e está tudo certo. Não deixo de me posicionar para que a escolha seja consciente, mas sou super a favor de que seja feliz.

JAPONÊS

YAKAN FAZ 15 ANOS E REVELA RECEITA PARA CRESCER SEM PERDER A ESSÊNCIA

De 10 colaboradores a mais de 70, restaurante japonês celebra trajetória marcada pela tecnologia, cardápio com mais de 300 opções e o propósito de transformar refeições em momentos especiais



Diogo Leite, fundador e gestor do Yakan, na unidade do Vila da Serra: "Rodízio de qualidade não pode depender apenas da quantidade de opções oferecidas. É preciso manter o padrão durante todo o serviço, um desafio diário e nosso compromisso"

Pádua de Carvalho

Fotos: Divulgação



Preparações tradicionais da culinária japonesa, criações autorais e pratos quentes compõem o cardápio do restaurante: mais de 300 opções à escolha



Sashimis e sushis dividem espaço com receitas que exploram ingredientes e texturas: experiência diferenciada de gastronomia japonesa em BH

Na tradição japonesa, o décimo quinto dia do mês lunar (Jugoya) é o momento da celebração do Tsukimi, festival da apreciação da Lua Cheia que simboliza plenitude, maturidade e colheita. No mundo corporativo, uma empresa com 15 anos de história deixa a fase de validação e entra no grupo de negócios consolidados. Cenário em que se encontra o Yakan, que nasceu em dezembro de 2011 com o desejo de oferecer uma experiência diferenciada de gastronomia japonesa em Belo Horizonte. E chega em 2026 com crescimento estruturado, sólido e expansão consolidada.

Fundador, empresário e gestor do Yakan, Diogo Leite fez o negócio crescer e construiu uma marca presente na história de muitas pessoas e famílias. "A essência do Yakan sempre foi proporcionar momentos especiais. Acreditamos que as pessoas não vão a um restaurante apenas para comer, mas também para celebrar, encontrar amigos, comemorar conquistas e criar memórias", afirma. Percurso, exaltado por ele, que combina trabalho, consistência, inovação, fidelidade dos clientes e empenho da equipe.

Para Diogo, o Yakan é um sonho realizado, mas em constante construção: "Éramos 10 colaboradores e hoje são mais de 70. Eu me sinto realizado ao ver tantas famílias que fazem parte dessa história. É motivo de gratidão. Acima de tudo, reconheço a mão de Deus em nossa trajetória".

TECNOLOGIA FACILITA A OPERAÇÃO

A proposta do negócio sempre foi ir além de acompanhar o mercado, antecipando tendências e aprimorando a experiência do cliente. Um dos diferenciais do Yakan é o rodízio com pedidos feitos diretamente pelo tablet e pratos preparados na hora. A tecnologia oferece autonomia, agilidade e organização, enquanto fotos e descrições ajudam o cliente a conhecer as opções. Na operação, os recursos melhoram o fluxo dos pedidos e a integração entre salão e cozinha. "A melhor tecnologia é aquela que simplifica a vida das pessoas.

No Yakan, o tablet é uma ferramenta para tornar a experiência mais fluida, sem perder o acolhimento que faz parte de receber bem", diz. O cardápio reúne mais de 300 opções, entre preparações tradicionais da culinária japonesa, criações autorais e pratos quentes. O compromisso de Diogo é respeitar as bases da gastronomia japonesa considerando o interesse do consumidor brasileiro por novos sabores e combinações. Sashimis e sushis dividem espaço com receitas que exploram ingredientes e texturas.

Embora não eleja um único prato carro-chefe, Diogo destaca a presença do salmão em diversas preparações. Atualmente, o restaurante consome mais de cinco toneladas do peixe por mês. "Ao mesmo tempo, não queremos depender de um único prato para representar o Yakan. Acreditamos na força de um cardápio completo, no qual cada pessoa encontra seus favoritos e tem a oportunidade de experimentar algo novo."

O rodízio é um dos pilares da operação, combinando variedade e liberdade de escolha com o cuidado de uma experiência à la carte. "Na prática, isso significa trabalhar com pedidos individuais, preparo na hora e atenção à apresentação e à qualidade de cada prato". Por trás do serviço estão a seleção de fornecedores, o controle dos ingredientes, a padronização das receitas, o treinamento da equipe e a organização da cozinha. "Rodízio de qualidade não pode depender apenas da quantidade de opções oferecidas. É preciso manter o padrão durante todo o serviço. É um desafio diário e nosso compromisso", afirma Diogo. Ele avisa que no rodízio do Yakan o olhar do cliente não está na quantidade que se consome, mas na liberdade, fazendo valer a pena até para pessoas que comem pouco.

EMPREENDER SEM PERDER A FÉ

O conceito da casa, "Uma experiência que marca momento", resume a proposta aos comensais do Yakan. "A gastronomia é o nosso produto, mas a experiência é o que queremos que o cliente leve consigo". Ideia que se estende ao ambiente, à trilha sonora, à temperatura, ao atendimento e à apresentação dos pratos. E, claro, chega ao delivery, com embalagens bonitas e especiais que preservam a apresentação das peças. "Sabemos que, muitas vezes, o pedido faz parte de um jantar em família, de um encontro a dois ou de uma comemoração. Por isso, a experiência precisa continuar sendo especial mesmo fora do restaurante", atesta Diogo.

Outra frente do Yakan são os eventos externos, como formaturas, casamentos, confraternizações empresariais e grandes celebrações. A gastronomia é personalizada de acordo com cada ocasião, ampliando a presença da marca para além das duas unidades, na Savassi e na Vila da Serra. "É uma forma de levar a marca a momentos importantes na vida das pessoas. Isso tem conexão com nosso propósito", diz Diogo, que reforça interesse em expandir este tipo de atendimento.

Ao longo de 15 anos, Diogo afirma que o sucesso está em equilibrar a vida empresarial e a pessoal. Cristão, marido e pai de três filhos, ele diz que encontra na fé a base para conduzir a vida e os negócios. Ele sabe que empreender faz parte de quem ele é. Gosta de construir, desenvolver pessoas, identificar oportunidades e transformar ideias em realidade. "Aprendi que o sucesso não pode ser medido apenas pelo tamanho da empresa, pelo faturamento ou pelas conquistas materiais. A empresa é parte da minha história, não a minha identidade inteira. Se o Yakan completa 15 anos, vejo essa trajetória não apenas como uma conquista empresarial, mas como parte de algo maior que Deus tem construído na minha vida", acredita.

YAKAN
Av. do Contorno, 5.761, Savassi, Belo Horizonte (MG)
Alameda Oscar Niemeyer, 1.033, Vila da Serra, Nova Lima (MG)

Central de Atendimento: (31) 98496-8791 (WhatsApp)
@yakanbh

PARA COMER, BEBER E RECEBER COM (MUITO) ESTILO

Confira o diferencial de seis projetos que fazem dos espaços gourmet as áreas mais desejadas das casas

NORMA SANTOS

Enquanto a arquitetura se voltava para a imponência das salas intocáveis, os espaços gourmet deixavam rastros de que seriam o canto mais cobiçado da casa. A intuição estava certa e não demorou muito para que paredes caíssem e os layouts contemporâneos decretassem o fim dos cômodos isolados. Esses espaços começaram acanhados, mas logo provocaram uma revolução estrutural nas plantas arquitetônicas. Essa mudança redesenhou projetos, trocando as rígidas barreiras físicas por enormes painéis e esquadrias de vidro corrediços e embutidos no piso. Mais do que simples fechamento, as estruturas funcionam como divisórias retráteis que desaparecem por completo dentro da própria alvenaria. Quando abertas, o limite entre interno e externo deixa de existir. A ilha gourmet se integra ao ambiente e o paisagismo do quintal é levado para dentro.

As ilhas gourmet centralizam as tarefas e setorizam o ambiente de forma inteligente. Com estrutura completa, elas acomodam simultaneamente os cooktops de indução potentes, coifas cilíndricas ou de embutir no teto, cubas de canal semi-industrial com calhas úmidas, além de lixeiras embutidas e torres de tomadas retráteis. Quando desenhadas em dois níveis ou com uma bancada estendida, revelam versatilidade: de um lado funcionam como área de corte e pia e do outro, como mesa de refeição.

Na decoração, o segredo está no contraste. Elementos de forte apelo visual, como pedras naturais, quartzo, madeiras de demolição e detalhes em ferro ganham leveza quando combinados a tecidos macios e acolhedores. Aqui, o mobiliário é sinônimo de aconchego, com modelos ergonômicos, sofás modulares revestidos de tecidos impermeáveis, de couro ou náuticos e mesas de jantar que favorecem conversas longas. Para arrematar, marcenaria inteligente esconde os eletrodomésticos em painéis limpos e a iluminação cria um planejamento cênico com automação e fitas de LED. Confira a seguir seis projetos que transformam essa área na mais queridinha da casa.

Robson Mariz/divulgação



Alexandre Lemos/divulgação



COM UMA VISTA DE TIRAR O FÔLEGO

Leve, fluida e essencial. Esta casa reflete perfeitamente o desejo dos moradores ao oferecer uma arquitetura enxuta, implantada em um lote de esquina, plano e que contempla uma vista belíssima. O projeto, assinado pela arquiteta **Paula Bray**, elimina o isolamento dos ambientes, e faz o espaço gourmet ser o protagonista. Grandes panos de vidro deslizantes e contínuos garantem proteção solar estratégica, diluem barreiras e conectam o interior diretamente à área eterna, onde as celebrações acontecem. À noite uma iluminação cênica e minimalista entra em cena valorizando as texturas e a volumetria sofisticada.

Jomar Bragança/divulgação





CASA DE FAZENDA

A transição entre o ontem e o hoje nasceu de forma poética nesta área gourmet projetada por **Bernadette Correia**, que deu continuidade à casa sede da fazenda. Começando pelo jardim interno, projetado para interligar os dois blocos, a arquiteta garantiu uma circulação de ar fluida, transformando a passagem em um percurso aberto e fresco. Pensado na rotina do campo, a especificação técnica priorizou materiais práticos, elegantes e que resistem ao tempo sem perder a elegância. O pé-direito duplo favorece a ventilação natural e garante o conforto térmico ideal nas altas temperaturas da região.

BONÍSSIMA

Naturalmente artesanal.

Há 25 anos, a Boníssima faz parte da história de Belo Horizonte. Uma história feita de tradição, qualidade e muito trabalho artesanal.

Fomos pioneiros na produção de pães artesanais. Desde então, o forno não parou, nem a vontade de inovar. Vieram novas receitas, novas técnicas e a Boníssima cresceu junto: da padaria para uma variedade cada vez maior de produtos, experiências e novidades.

O artesanal faz parte da nossa história.
A inovação também.

GUTIERREZ
Av. Raja Gabáglia, 220
BonissimaRaja

LOURDES
Rua Rio de Janeiro, 1851
BonissimaLourdes

MANGABEIRAS
Av. Afonso Pena, 4270
BonissimaMangabeiras

VILA DA SERRA
Al. Oscar Niemeyer, 1355
BonissimaViladaSerra

Jomar Bragança/divulgação





EM EQUILÍBRIO COM A NATUREZA

Equilíbrio perfeito entre a solidez da arquitetura e o calor do convívio definem o espaço gourmet da Construtora Copam, assinado pelas designers de interiores, **Paola Camargo** e **Priscila Sathler**, da Sathler Camargo. Redefinindo o conceito de viver bem, o projeto traz paredes em tons esverdeados e o uso estratégico da vegetação ao fundo criando uma moldura biofílica que acalma o olhar. No teto, o grande protagonista é o primoroso trabalho de caixaria de madeira com vigas aparentes que confere ritmo estético e profundidade. Com revestimentos amadeirados e uma iluminação indireta, o ambiente une a imponência moderna ao aconchego.



Jomar Bragança/divulgação





O TOQUE SUAVE DO MÁRMORE

Assinado pela arquiteta e design de interiores **Gislene Lopes**, este espaço gourmet define sofisticação e minimalismo para um casal focado na convivência. O desejo era criar um ambiente atemporal, afastado do visual óbvio e das características pesadas que costumam marcar as áreas gourmet tradicionais. Para alcançar essa estética leve e perene, as paredes e bancadas ganharam mármore travertino levigado e estucado. A escolha trouxe uma textura opaca, suave ao toque extremamente elegante, mas sem excessos visuais e com a sofisticação despretensiosa pedida pelos donos da casa.

@trintaeumrestaurante

comida mineira autoral
TRINTAEUM

Jomar Bragança/divulgação



Barbara Dutra/divulgação



LEVEZA, TEXTURA E FORÇA

Design de vanguarda e convivência definem esta cozinha transformada em espaço gourmet pela arquiteta **Beth Nejm**. O ambiente equilibra a leveza das superfícies claras, a textura acolhedora da madeira e a força dos metais. O grande destaque é a ilha em Silestone branco, que traz eletros embutidos para garantir a continuidade da marcenaria. Uma coifa em aço inox e um elemento vazado de autoria da arquiteta filtram a luz natural ao longo do dia. Na área de convivência integrada, a mesa de desenho orgânico, as poltronas contemporâneas e o pendente espelhado se complementam com superfícies amplas e envidraçadas que conectam o interior à área externa.



Beach Club
exclusivo

6 restaurantes
Experiências Gastronômicas
Gastromomia regional, internacional, temáticos e 5 bares.

9 mil m²
de piscinas
piscina de ondas, simulador de surf, spa e boliche.

Venha viver experiências inesquecíveis em família, com estrutura completa e lazer para todas as idades.

Reservas:
www.tauaresorts.com.br
@tauaresorts

Tauá
Resort & Convention
JOÃO PESSOA

Henrique Queiroga/divulgação





CONFORTO EM 24 METROS QUADRADOS

O desafio do escritório PAR 3, de **Sheila Mundin**, foi encaixar tudo que o cliente queria em uma área gourmet de apenas 24 metros quadrados. Mantendo o piso, os revestimentos e a bancada originais, ela revestiu a coluna da churrasqueira em porcelanato e criou um charmoso canto alemão com futons e almofadas. Do outro lado, o armário planejado com portas em vidro reflecta bronze guarda os instrumentos musicais dos donos da casa. O acolhimento da madeira de demolição aparece no conjunto de mesa redonda, banco ripado e nicho de cervejaria. Mesa retangular com quatro clássicas cadeiras e um teto de gesso que emoldura uma iluminação aconchegante complementam o projeto.

RESTAURANTE

GASTRONOMIA ENTRE JARDINS E UM ESPELHO D'ÁGUA

No Santo Agostinho, o Villa Acqua une buffet farto e menu à la carte em um belo espaço aberto a novidades, como os festivais de culinárias do mundo previstos para os próximos meses

Jardins verticais, piso suspenso e um espelho d'água ditam o ritmo de um almoço no Villa Acqua, no Santo Agostinho. A arte do teto remete à fluidez das águas, e o som delas acompanha um mobiliário de madeira e pedras que, na descrição dos sócios, convida o cliente a se desconectar da agitação urbana.

A casa nasceu do desejo de "transformar um dia comum em uma experiência gastronômica surpreendente", conta o sócio Guilherme Barros. Daí vem o conceito de spa gastronômico, que associa sensações e prazeres aos sabores. O nome presta tributo ao antigo restaurante Villa, muito querido pelos mineiros, e acrescenta o frescor de "Acqua".

O público é diverso e familiar. Na semana, o buffet de almoço reúne executivos, parlamentares, estudantes, religiosos e famílias; nos fins de semana, predominam famílias com crianças. À noite, o menu à la carte divide espaço com um buffet japonês e antipasto, e recebe famílias, jovens e casais, com a cozinha a cargo do chef Ronaldo Afonso.

No cardápio à la carte, o Gnocchi Trufado, o Tornedor Villa Acqua e o Bacalhau Grelhado, entre massas, carnes e frutos do mar, estão entre os mais pedidos. "O buffet de sobremesas é um sucesso, especialmente a Cocada de Pistache, o Tiramisù e o Pudim de Leite", detalha Guilherme. Já no à la carte, saem bem o Cornetto de Mascarpone e a Taça Villa Acqua.

Para os próximos meses, os sócios planejam festivais de comidas típicas de diversas nacionalidades e almoços e jantares temáticos para famílias com crianças em datas comemorativas. Nas noites do próximo ano, a promessa é de muita música.



Fotos: Werley Tarlantyne/divulgação

Jardins verticais, piso suspenso e espelho d'água compõem o ambiente do Villa Acqua: buffet japonês e antepastos no jantar



O chef Ronaldo Alonso comanda a cozinha da casa: é de lá que saem os pratos do buffet de almoço e as delícias do à la carte

VILLA ACQUA
Rua Martim de Carvalho, 59, Santo Agostinho
Para grupos e eventos, contato pelo WhatsApp (31) 98368-4490
Reservas: restaurantevillaacqua.com.br @villaacquarestaurante

BAR DA LORA ANUNCIA ROOFTOP NA SAVASSI E PLANEJA CHEGAR A SETE UNIDADES ATÉ 2030

De 1973 aos dias atuais, a história da família Fonseca reúne tradição, sabores clássicos e o jeito descomplicado e com a identidade de um bom boteco de BH. Expansão não abre mão dos pratos tradicionais e da essência que fazem a fama da casa

Fotos: Pádua de Carvalho



Os irmãos Pedro e Eliza Fonseca, no Bar da Lora do Mercado Central, uma história de sucesso na gastronomia de BH há mais de cinco décadas: "Crescer sem perder a essência", diz Pedro



O empresário e cozinheiro Pedro Fonseca no Bar da Lora da Savassi: região vai ganhar nova unidade, com a inauguração do Rooftop Bar da Lora

O Bar da Lora se prepara para uma nova fase. Até o fim deste ano, a Savassi vai ganhar o Rooftop Bar da Lora, com uma proposta considerada pela família Fonseca uma mudança significativa para o negócio. A novidade faz parte de um plano mais amplo de crescimento, que inclui a inauguração de um centro administrativo no Savassi Mall e a abertura de mais três unidades até 2030, levando a marca a um total de sete endereços em BH. Novidades reveladas pelo empresário e cozinheiro Pedro Fonseca, sócio e à frente da unidade do bar na Savassi.

A estratégia, porém, tem uma condição ressaltada por Pedro, que é crescer sem perder a originalidade: "Essa tem sido minha missão, crescer sem perder a essência de um bar familiar e mineiro", afirma ele, que chegou à empresa em 2022 com a proposta de levar para a Zona Sul o prestígio conquistado pelo Bar da Lora no Mercado Central e na Praça Raul Soares. Na Savassi, Pedro enfatiza que a marca foi bem recebida por moradores e estabelecimentos vizinhos, incluindo nomes tradicionais da boemia mineira. Essa convivência é apontada como parte importante do momento vivido pelo bar. "É essa convivência saudável que nos impulsiona a crescer", destaca.

O Rooftop Bar da Lora chega justamente dentro dessa proposta de renovação. A ideia é oferecer um espaço "novo e descontraído", sem deixar de respeitar a trajetória construída ao longo de décadas. A expansão também será acompanhada por uma estrutura administrativa maior, pensada para atender e dar suporte ao crescimento da empresa, além de buscar mais qualidade no atendimento a funcionários e fornecedores.

A MARCA DO SUCESSO

A história do Bar da Lora começou em 1973, no Mercado Central, quando ainda se chamava Lumapa Bar, fundado por Paulo Fonseca e Lucas Mota, pai e tio, respectivamente, de Eliza Fonseca, que assumiria o negócio depois de 30 anos do patriarca da família à frente da casa. Momento em que os próprios clientes passaram a chamá-lo carinhosamente de Bar da Lora. O nome se tornou parte da identidade do estabelecimento e homenageia Eliza, a primeira mulher a comandar um boteco no Mercado Central.

Ao longo de cinco décadas, a família atravessou períodos marcantes, incluindo os anos da ditadura militar e a pandemia, lembrada por Pedro como um momento de forte impacto financeiro e emocional provocado pelo fechamento do comércio em Belo Horizonte. "Meu pai conta que, na ditadura, os estabelecimentos sofriam com a ronda policial e a censura velada ou direta. Frequentadores, trabalhadores e donos de botecos viviam sob o constante risco de abordagens truculentas, prisões arbitrárias e a infiltração silenciosa de agentes de segurança do regime à paisana. Ele sempre tinha uma história triste relacionado a esse período", conta Pedro.

Mas, a trajetória também é marcada por conquistas. Entre elas Pedro destaca o pioneirismo de ter uma mulher à frente de um bar no Mercado Central, "na época, um ambiente extremamente machista e opressor, mas que Eliza ganhou respeito e admiração de todos", além de, durante a gestão da irmã, o Bar da Lora ter conquistado "os primeiros prêmios importantes, além do reconhecimento nacional e da participação em feiras nacionais e internacionais".

A expansão para a Praça Raul Soares nasceu da intenção de criar um espaço com mesas, refeições de qualidade e preços justos, atendendo tanto clientes belo-horizontinos quanto turistas. A gestão do endereço é de Leonardo Fonseca, filho de Eliza, dando continuidade ao legado da família.

Já a chegada à Savassi, em 2023, teve relação com a formação de Pedro em gastronomia e com o desejo de atuar no setor. A escolha do bairro levou em conta sua tradição boêmia. "Nossa ideia era levar o prestígio consolidado no Mercado Central e Praça Raul Soares para a região Sul, onde tivesse uma concentração de possíveis novos clientes e onde pudéssemos reciclar e mostrar nossa identidade familiar, mas que não estava parada no tempo. Essa tem sido minha missão: crescer sem perder a essência".

CLÁSSICOS NA MESA

Mesmo com o crescimento, os clássicos do cardápio permanecem no centro da identidade da marca. Fígado com jiló, torresmo e carne de panela continuam presentes. "O fígado com jiló será sempre nosso carro-chefe. É fundamental manter esses pratos, mas é importante entregar pratos novos e autorais sem perder a mão que nos trouxe até aqui", enfatiza Pedro.

A proximidade com o público também é apontada como parte essencial do negócio. Fotos antigas da família estão presentes nas unidades, enquanto a relação direta com os clientes aparece na rotina de mesa em mesa, de escuta e conversa. Prática que a nova geração aprendeu com os mais velhos.

Com o Rooftop, que será na Savassi, o novo centro administrativo e a meta de três novas unidades, o Bar da Lora entra em outra etapa de sua história. A proposta, diz Pedro, é levar a marca e "a boa comida de boteco para as principais regiões da capital, totalizando sete unidades até 2030", mantendo como referência a trajetória iniciada no Mercado Central há mais de 50 anos.

UNIDADES:

Mercado Central – Rua Santa Catarina, 201, Loja 115, Centro @bardalora

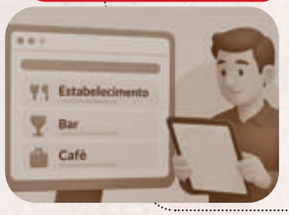
Savassi – Rua Sergipe, 1.414 @bardalorasavassi

Raul Soares – Praça Raul Soares, 885, Centro @bardalora

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 40 CATEGORIAS.



A CURADORIA DAS CASAS É FEITA PELA EQUIPE DE GASTRONOMIA DA REVISTA



PARA CONCORRER NAS CATEGORIAS NOVIDADES DO ANO, FORAM SELECIONADOS ESTABELECIMENTOS ABERTOS ENTRE JULHO DE 2025 E JULHO DE 2026.



APÓS UM PRIMEIRO TURNO DE VOTAÇÃO PELA INTERNET E A SOMA DOS VOTOS DOS JURADOS, FORAM DEFINIDOS QUATRO 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

LANCHES E GULOSEIMAS

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

DIVERSÃO

- Bar/Botequim
- Bar de Vinhos
- Bar ou Restaurante com Espaço Kids
- Centro Gastronômico
- Cervejaria/Choperia
- Carta de Drinques
- Gastrobar
- Novidade do Ano/Diversão

BOA MESA

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

SABORES REGIONAIS

- Cantina/Trattoria
- Cozinha do Mundo
- Cozinha Mineira
- Japonês/Oriental

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
- 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 **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 4 pontos; o segundo lugar, 3 pontos; o terceiro, 2 pontos; e o quarto, 1 ponto.



COMO SE CHEGOU AOS FINALISTAS

- Foram classificadas à grande final as **quatro** 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 cerca de 257.910 votos nos dois turnos da premiação.

LANCHES E GULOSEIMAS | VOTAÇÃO

1º TURNO

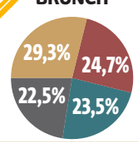
CATEGORIAS	VOTAÇÃO DO JÚRI (CADA VOTO = 1 PONTO)							VOTAÇÃO DO JÚRI (CADA VOTO = 1 PONTO)			VOTAÇÃO DA INTERNET (*)			
	Aída Fischer	Amanda Cruz	Ana Cláudia Cançado	Fernanda Viterbo	Isabela Lamounier de Carvalho	Júlia Galindo	Regiane Marques Sampaio	Roberta França Coelho	Vitória Nejm	Viviane Diniz Melo	O primeiro mais votado na internet 4 PONTOS	O segundo mais votado na internet 3 PONTOS	O terceiro mais votado na internet 2 PONTOS	O quarto mais votado na internet 1 PONTO
Brunch	Casa Bonomi	Casa Bonomi	Casa Bonomi	Zuzunely	Fofo de Belas	Copa Cozinha	Padaria Vianney	Uluru Café	Casa Bonomi	Du Pain	Padaria Vianney	Mocca Coffee & Meals	Du Pain	Casa Bonomi
Bufê de Festa	Bravo! Catering	Rullus Buffet	Bravo! Catering	Rullus Buffet	Bravo! Catering	Bravo! Catering	Rullus Buffet	Rullus Buffet	Rullus Buffet	Rullus Buffet	Rullus Buffet	Bravo! Catering	Célia Soutto Mayor	Club do Chef
Cafeteria	Inter Café	Copa Cozinha	Elisa Café	Casa Belloni	Copa Cozinha	Café do Museu	Mocca Coffee & Meals	Café com Letras	Elisa Café	Uluru Café	Elisa Café	Mocca Coffee & Meals	Uluru Café	Café do Museu
Chocolateria/ Doceria	Âmbar	Fany Bombons	Âmbar	O Granulado	Laroche Pâtisserie Crêperie	Doces de Portugal	Fany Bombons	O Granulado	Confiserie by Cynthia Géo	Confiserie by Cynthia Géo	Espetacular Doceria	Fany Bombons	O Granulado	Doces de Portugal
Confeitaria e Salgados	Empório Vila Árabe	Fofo de Belas	Fofo de Belas	Empório Vila Árabe	Boca do Forno	Avellan	Boca do Forno	Flávia Nogueira Confeitaria	Fofo de Belas	Empório Vila Árabe	Boca do Forno	Fofo de Belas	Marília de Dirceu	Empório Vila Árabe
Gelateria/ Sorveteria	Mi Garba!	Mi Garba!	Bacio di Latte	Alento Sorvetes Artesanais	Mi Garba!	Mi Garba!	Lullo Gelato	Lullo Gelato	Mi Garba!	Mi Garba!	Lullo Gelato	Mi Garba!	Sorveteria São Domingos	Bacio di Latte
Hambúrguer/ Sanduíche	Eddie Fine Burgers	Eddie Fine Burgers	TT Burger	Madero	Madero	BM Burgers & Co	BM Burgers & Co	Ortiz Pão Molhado	TT Burger	Madero	Eddie Fine Burgers	BM Burguer & Co	TT Burger	Madero
Padaria	Verdemar Padaria	Pão e Coração	Padaria Vianney	Casa Bonomi	Du Pain	Cum Panio	Du Pain	Du Pain	Supernosso Padaria	Verdemar Padaria	Bonissima	Du Pain	Verdemar	Padaria Vianney
Pão de Queijo	Verdemar	Verdemar	Pão de Queijo Canastra	A Pão de Queijaria	A Pão de Queijaria	Boca do Forno	Pão de Queijo Canastra	A Pão de Queijaria	Padaria Vianney	Boca do Forno	Verdemar	Pão de Queijo Canastra	Comercial Sabiá	A Pão de Queijaria
Novidade do Ano	Broa Café	–	Antiquário Flora e Café	–	Per Elise	–	Broa Café	Duplex	Sakana Coffee Shop	Panifício do Sereno	Gaia Gaia	Broa Café	Antiquário Flora e Café	Panifício do Sereno
Melhor Restaurante de BH	Taste Vin	Glouton	Ninita	Taste-Vin	D'Artagnan	Gata Gorda	Alguidares	Gata Gorda	Taste-Vin	Villeon	Resultado na pág. 208			
Restaurante Revelação 2025/2026	–	–	Pastus	Vista Mediterrâneo	Cacio e Pepe Rullus	Rivo	Cacio e Pepe Rullus	Parallel	Parallel	Cacio e Pepe Rullus	Resultado na pág.208			
Chef do Ano	Américo Piacenza (Cantina Piacenza)	Simone Biondi (Est! Est!! Est!!!)	Bruna Martins (Birosca e Gata Gorda)	–	Theodoro Peluso (Anella)	Carolina Elias e Pedro Stussi (Casa Riuga)	Yves Saliba (Per lui, / Odoyá)	Bruna Martins (Birosca e Gata Gorda)	Rodrigo A. Fonseca (Taste-Vin)	Felipe Leão (Villeon)	Resultado na pág. 288			
Chef Revelação	Kaike Soares (Hacienda 1979)	Kaike Soares (Hacienda 1979)	–	–	Raquel Avelar (Terraço Niê)	–	Thays Vitória (Vasto)	Nicole Rocha (Casa Azeite)	William Lima (Gero)	–	Resultado na pág. 284			
Maître do Ano	Avilmar Rodrigues (Hacienda 1979)	Rafaela Rudaeff (Glouton)	Rodrigo Pereira (Ninita)	Genval Marciano Lopes (Terraço Niê)	Rafaela Rudaeff (Glouton)	Jean C. dos Santos Silva (D'Artagnan)	Débora Cardoso (Cabernet Butiquim/ Garagem do Cab)	Márcio Aurélio (Redentor)	Del Oliveira (Pacato)	Rodrigo Parreiras (Udon - Belvedere)	Resultado na pág. 280			
Sommeliar do Ano	Ana Paula Santana (D'Artagnan)	Elton Greve (Pacato)	Mateus Batista (Gira Vinho)	Denis Marconi (Taste-Vin)	Denis Marconi (Taste-Vin)	Denis Marconi (Taste-Vin)	Pablo Teixeira (Cabernet Butiquim / Rex Bibendi / Garagem do Cab)	Rodrigo China (Hacienda 1979 / O Italiano)	Denis Marconi (Taste-Vin)	Emerson Carlos (Avra Bar e Whisper Bar e Lounge)	Resultado na pág. 276			

* Votação dos leitores/internautas no site www.encontrogastro.com.br/; de 24/08 a 18/10 (1º turno) e de 20/10 a 08/11 (2º turno).
Critério de desempate: mais votado na internet.

2º TURNO

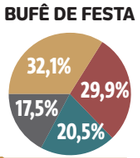
VENCEDORES/LANCHES E GULOSEIMAS (*)

BRUNCH



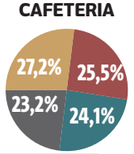
1. Padaria Vianney
2. Mocca Coffee & Meals
3. Casa Bonomi
4. Du Pain

BUFÊ DE FESTA



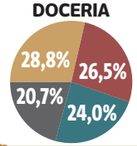
1. Rullus Buffet
2. Bravo! Catering
3. Célia Soutto Mayor
4. Club do Chef

CAFETERIA



1. Elisa Café
2. Mocca Coffee & Meals
3. Uluru Café
4. Café do Museu

CHOCOLATERIA/ DOCERIA



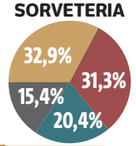
1. Fany Bombons
2. Espetacular Doceria
3. O Granulado
4. Doces de Portugal

CONFEITARIA E SALGADOS



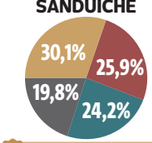
1. Boca do Forno
2. Fofo de Belas
3. Empório Vila Árabe
4. Marília de Dirceu

GELATERIA/ SORVETERIA



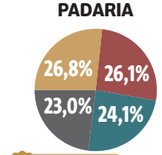
1. Mi Garba!
2. Lullo Gelato
3. Bacio di Latte
4. Sorveteria São Domingos

HAMBÚRGUER/ SANDUÍCHE



1. Eddie Fine Burgers
2. BM Burguer & Co
3. Madero
4. TT Burger

PADARIA



1. Du Pain
2. Bonissima
3. Verdemar
4. Padaria Vianney

PÃO DE QUEIJO



1. Verdemar
2. Pão de Queijo Canastra
3. A Pão de Queijaria
4. Comercial Sabiá

NOVIDADE DO ANO



1. Gaia Gaia
2. Broa Café
3. Antiquário Flora e Café
4. Panifício do Sereno

PERFIL DOS JURADOS

Fotos: Arquivo Pessoal



AÍDA FISCHER
Duas vezes por semana, a artista plástica faz do almoço ou do jantar fora de casa um momento de lazer. Mãe de Eduardo, de 25 anos, e Alexandre, de 18, ela não cozinha e nunca fez curso de culinária. Sua memória afetiva está no D'Artagnan, casa que mais frequenta quando almoça com a família aos sábados e domingos e onde viveu vários momentos inesquecíveis.



AMANDA CRUZ
A coordenadora de Marketing do Bernoulli e mãe Clara, de 7 anos, costuma sair para comer fora cinco vezes por semana, unindo lazer e praticidade. Ela nunca fez cursos de culinária e gosta de cozinhar em casa. Sua memória gastronômica a leva ao primeiro hambúrguer no Eddie [Fine Burgers], "acompanhado da melhor banana-split de BH"; aos jantares românticos com o marido e "às noites animadas de gargalhadas com as minhas amigas nos bares e japas da cidade".



ANA CLÁUDIA CANÇADO
Para a médica nutróloga, as saídas semanais para almoçar ou jantar são puro lazer. Casada e mãe de Joaquim, de 8 anos, e de Maria, de 6, ela gosta de receber amigos e a família em casa e fez curso de culinária com o chef Renato Quintino, movida pela busca da arte e da cultura por meio do alimento. Entre as lembranças que guarda de BH, estão o casamento no restaurante La Victoria e a época em que o Benvindo, no Lourdes, era o ponto de encontro dos amigos.



FERNANDA VITERBO
A jornalista, gerente de Marketing e Admissões do Coleguium, faz pelo menos duas refeições semanais fora de casa, motivada pela praticidade e por novas experiências.
Diz que adora cozinhar e chegou a fazer um curso de pizza napolitana. Sua memória afetiva vem de uma virada pessoal: depois que se tornou vegetariana, os restaurantes da cidade lhe apresentaram sabores novos e possibilidades que ela nem imaginava. Para ela, foi um período incrível de descobertas.



ISABELA LAMOUNIER DE CARVALHO
Aos 24 anos, a médica residente de oftalmologia come fora três vezes por semana, em busca de lazer e de experiências novas. Não cozinha nem fez curso de culinária, mas coleciona boas lembranças à mesa: o sundae do Eddie depois do cinema, a pizza do Olegário após as apresentações escolares, o suflê do Taste-Vin nas ocasiões comemorativas e o almoço de domingo no La Traviata.



JULIA GALINDO
Pelo lazer e pela vontade de viver experiências, a diretora da Bambina Trupe come fora ao menos duas vezes por semana. Casada e mãe de Antônio, de 23 anos, e de Emília, de 21, cozinha apenas aos fins de semana. Fez poucos cursos, já que aprendeu muito com a avó, a mãe e a tia. Da gastronomia de BH, guarda uma lembrança curiosa: o jiló do extinto Florestal, um prato tão saboroso que ficou na memória.



REGIANE MARQUES SAMPAIO
Entre o lazer e o trabalho, a jornalista almoça ou janta fora quatro vezes por semana, mas é em casa que também se sente à vontade: cozinha desde pequena, seja para quatro ou para 40 pessoas. Casada e mãe de Mariana, de 23 anos, e de João Vitor, de 18, nunca fez curso de culinária. Sua memória mais querida volta à infância, aos passeios com os pais pelo Mercado Central, quando se deixava levar pelas delícias que o lugar oferece.



ROBERTA FRANÇA COELHO
Casada e mãe de Julia, de 13 anos, e de Davi, de 9, a gerente de Comunicação e Marketing da Escola Americana come fora duas vezes por semana, por praticidade, e cozinha nas ocasiões especiais. Fez curso de culinária japonesa por admiração pela gastronomia do país e a sua lembrança mais querida é o Macau, onde ia com a irmã quase todo fim de semana, atraída pelo famosos rolinhos-primavera.



VITÓRIA NEJM
A empresária almoça ou janta fora, por lazer e por negócios, pelo menos duas vezes por semana. Ela confessa que prefere comer a cozinhar, o que não a impediu de fazer cursos com Júlia Martins, Saulo, Chez Douglas, Dadete, Luca Bahia e outros. Sua memória gastronômica mais especial reúne trufas e champanhes em uma só noite: um jantar harmonizado, organizado por Luísa Fonseca, "em que cada prato encontrou na taça o seu par".



VIVIANE DINIZ MELO
Diretora da Vibetur, a empresária faz três refeições semanais fora de casa e transforma cada uma delas em um pequeno roteiro pelos sabores da cidade. Casada e mãe de dois filhos, também gosta de se aventurar na cozinha, hábito que aprimorou com as chefs Sheilla Furman e Carol Haddad. Quando o assunto é a gastronomia de BH, duas casas ocupam lugar especial em seu coração: o Restaurante do Porto e o Glouton.



OFERECIMENTO:
Del Maipo
Wines and Gourmet

Padaria Vianney

Tudo muito bem-feito, o dia todo

Das 7h às 19h, o brunch da Vianney combina fartura, pedidos feitos na hora e sabor de comida de casa. A receita tem raízes familiares: à frente da padaria estão Pedro Santiago, que já comandou uma rede de sete padarias em Belo Horizonte, e Vanilda Carneiro Santiago, responsável pelo controle de qualidade e provadora oficial das mais de 100 quitandas da casa.

A filha, Isabella Carneiro Santiago, diretora de operações, conduz a estratégia e impulsiona novidades como o delivery. Há 34 anos no Funcionários, a Vianney mudou de endereço, mas só precisou atravessar a rua. No novo espaço, saltou de 40 para 130 lugares e hoje reúne 220 funcionários. Inspirada nas padarias paulistanas, Isabella aposta no brunch prolongado, com café colonial, mercado, hortifrúti e almoço executivo.

Entre as opções estão bufê de sushis, pizzas napolitanas, ovos benedict, pão na chapa com requeijão ou linguiça e folhados franceses. Para novembro, a novidade anunciada é o Monte Seu Prato, em que cada cliente escolhe os itens do executivo. "Estamos sempre buscando inovar. A cabeça não para, pensando junto com a equipe", conta.

"Servimos comida com cara de casa", resume Isabella, fã de frango com quiabo e saladas inspiradas no verão europeu. O espírito caseiro aparece também nas receitas de Vanilda, algumas ainda medidas em copo lagoinha e colheres de sopa.

Há contribuições dos próprios clientes e clássicos como pão de queijo de receita própria, biscoitos de barra longa, croissants, tortas e as roscas Flor e Adélia — esta coberta por calda de canela e batizada em homenagem à cozinheira. Enquanto isso, Pedro cuida das finanças e não perde de vista o pão de sal: feito com bons ingredientes, sai quentinho ao longo do dia.

Uma padaria que cresce e inova sem deixar para trás os gestos que conquistaram a vizinhança. A proposta reúne tradição familiar e novidades que transformaram a antiga padaria em um endereço para várias refeições.

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



Delícias doces e salgadas da padaria servidas no brunch, como croissant, mil-folhas e tortas: das 7h da manhã às 7h da noite

Fotos: Paulo Márcio



Pedro Santiago com a mulher, Vanilda, e a filha Isabella Santiago: os três dividem a administração da padaria que une tradição e inovação

PRÊMIO encontro Gosto
O MELHOR DA CIDADE
MELHOR BRUNCH
2026

OFERECIMENTO:
Del Maipo
Wines and Gourmet

Rullus Buffet

Celebrar, celebrar e celebrar!

Com 44 anos de história, o Rullus Buffet reúne tradição, criatividade e um entusiasmo que parece se renovar a cada festa. Vencedor do Encontro Gastrô – O Melhor de BH 2026, o bufê é comandado por Túlio Pires, filho dos fundadores, Maria José e Eduardo Pires, e referência na arte de transformar comemorações em momentos especiais.

Com 180 colaboradores fixos e um portfólio de 2 mil itens, entre entradas sofisticadas, pratos principais e sobremesas, o Rullus cresceu sem perder sua essência. A operação ganhou dois bistrôs, uma loja de massas italianas, o recém-aberto Cacio & Pepe, na Savassi, delivery personalizado e locação de itens. Também ganhou sede no Buritis, quase três vezes maior que a anterior, hoje dedicada às entregas.

Ao lado de Túlio está o chef Daniel Nunes, com mais de 20 anos de casa e experiência em praticamente todos os setores da empresa. Juntos, mantêm o compromisso com ingredientes de qualidade, atendimento cuidadoso e inovação alimentada por pesquisas e referências internacionais. Mas o bufê de festas continua sendo o coração do grupo. "Brinco que sou um realizador de sonhos. Tem um sonho? Vem aqui que a gente realiza.

Tenho amor pelo que faço", afirma Túlio. Não por acaso, muitos clientes atravessam gerações com o Rullus, celebrando dos 15 anos à formatura, do noivado ao casamento, dos batizados às festas infantis, além dos eventos corporativos. A continuidade também se desenha nos bastidores. Valentina, filha de Túlio, já atua em marketing e criação, enquanto Henrique estuda e demonstra interesse em seguir o mesmo caminho.

"Meu sonho para o Rullus é que ele se perpetue", conta o empresário. Para quem fez da celebração um propósito, a filosofia é simples: "Independentemente do tamanho da festa, o importante é celebrar, porque a vida passa rápido". E no Rullus, toda ocasião merece ser lembrada. Das celebrações mais íntimas aos grandes eventos, a equipe busca adaptar cada detalhe aos sonhos de quem contrata.

Av. Professor Mário Werneck, 380, Buritis,
(31) 3280-3666. @rullusbuffet



O Rullus Buffet faz eventos comemorativos para todos os gostos: portfólio de 2 mil itens, entre pratos principais, entradas sofisticadas e sobremesas únicas

Cacau Mídia/divulgação



Túlio Pires comemora os 44 anos de seu bufê, na nova sede do Buritis: "Sou um realizador de sonhos. Tem um sonho? Vem aqui que a gente realiza"

Pádua de Carvalho

OFERECIMENTO:
Del Maipo
Wines and Gourmet

Elisa Café

Do grão à xícara, uma história de excelência

Em apenas cinco anos, o Elisa Café conquistou espaço entre os grandes nomes do café especial. Fundada em 2021, em BH, por Ana Elisa Saldanha, engenheira de alimentos formada em gastronomia pela Ferrandi, em Paris, a marca alcançou a 17ª posição na lista sul-americana do The World's 100 Best Coffee Shops 2026 e a quarta colocação entre as cafeterias brasileiras.

A paixão nasceu em 2013, quando Ana se aproximou da cultura dos cafés especiais na capital francesa. "Sempre enxerguei o café como um produto gastronômico, que merece conhecimento técnico, cuidado e atenção", conta. A proposta ganhou a parceria estratégica de Isadora Saldanha, responsável especialmente pelo desenvolvimento de produtos e pela presença digital.

Hoje, o Elisa tem três unidades em Belo Horizonte, duas na Savassi e uma no Belvedere, além de uma em Ribeirão Preto (SP). Pela loja on-line, atende consumidores e empresas de todo o Brasil. A operação inclui torra própria em BH e relacionamento direto com produtores escolhidos pelo cuidado no cultivo e pela consistência dos grãos.

É nessa seleção que começa a experiência da xícara. A torra de cada lote busca revelar doçura e identidade: há cafés com notas de chocolate, caramelo e castanhas, além de perfis frutados e florais para quem gosta de explorar aromas mais complexos. Tudo apresentado sem complicação, por uma equipe preparada para orientar cada escolha. A ideia é aproximar tanto quem está começando quanto os apaixonados por novas descobertas.

Nos espaços acolhedores e contemporâneos, a visita pode ser acompanhada de pães especiais, pão de queijo ou croissants. Bonés, canecas, ecobags e cartões completam o universo da marca. Para Ana, crescer não significa abrir mão do essencial: "Qualidade, consistência, transparência e respeito por toda a cadeia do café".

Entre a origem dos grãos e o prazer de uma boa xícara, o Elisa mostra que café especial também é uma forma de receber bem.

Rua Sergipe, 1.149, Savassi, (31) 99855-1601. Av. do Contorno, 5.800, Edifício Statement, Savassi. Rua Jornalista Djalma de Andrade, 377, Belvedere @elisa.cafe



Cafés com notas achocolatadas, frutadas ou florais: eles vão bem com delícias como croissant, cookie ou pão de queijo

Rafael Motta/divulgação



A engenheira Ana Elisa Saldanha comemora o sucesso de seu negócio: uma das 20 melhores cafeterias do continente

Pádua de Carvalho

OFERECIMENTO:
Del Maipo
Wines and Gourmet

Fany Bombons

Uma paixão em camadas

Novidades chegam à vitrine, sabores entram no cardápio, mas a torta de chocolate segue imbatível na Fany Bombons. Presente desde 1995, quando a marca abriu sua loja no Ponteio Lar Shopping, ela responde por pelo menos metade do faturamento das três unidades em BH. Há clientes que nunca provaram outra opção, contam Ari Balabram e Ana Luiza Kierulff, filho e nora da fundadora, Fany Balabram.

A receita combina bolo de chocolate, brigadeiro e ganache, em camadas generosas, cremosas e bem molhadinhas. Sem preocupação com fatias perfeitas, conquista pelo sabor e pela memória afetiva. "Ela te leva para a infância, quando você comia bolo com a mão e sujava a boca", descreve Ana Luiza. Não por acaso, a fábrica consome cerca de 100 quilos de chocolate por mês.

O ingrediente também brilha na tradicional trufa de uísque, no gâteau assado e servido quentinho em ramequim e no chocolate quente, tão encorpado que pode ser saboreado de colher. Embora a torta seja a estrela, o casal faz questão de renovar o cardápio, seguindo uma tradição da fundadora. "Mamãe todo ano lançava um produto novo. Se desse certo, continuava", lembra Ari.

Entre as novidades vendidas a quilo estão o Bombocado, de textura macia e cremosa, semelhante a um pudim de coco, com calda de maracujá, geralmente disponível aos fins de semana, e a Torta Cookie, feita com massa de cookie, gotas de chocolate e recheio de brigadeiro. Ana Luiza conta que a inspiração veio da popularidade dos cookies, transformados em uma torta com identidade própria.

Enquanto investem na padronização dos processos para dedicar mais tempo à estratégia, Ari e Ana Luiza preservam o legado familiar. E Fany continua presente: vai diariamente à unidade do Sion, onde acompanha notas fiscais, pagamentos e fornecedores. Tradição e novidades dividem uma vitrine em que o chocolate ainda reina absoluto.

O gâteau, menos conhecido, é servido ainda quente, diretamente no pequeno recipiente em que é assado.

Rua Pium-i, 1.636, Sion, (31) 3227-2445. Ponteio Lar Shopping, BR-356, 2.500, Santa Lúcia. Pátio Savassi, av. do Contorno, 6.061, São Pedro. @fanybombons.



A chocolateria tem novidades no cardápio como as tortas Bombocado e Cookie: esta delícia tem massa de cookie com gotas de chocolate e recheio de brigadeiro

Fotos: Paulo Márcio



Ana Luiza Kierulff, Fany e Ari Balabram: todos os dias, dona Fany vai à loja do Sion e cuida do financeiro e recebe fornecedores

PRÊMIO encontro O MELHOR DA CIDADE
MELHOR CHOCOLATERIA/ DOCERIA
2026

OFERECIMENTO:
Del Maipo
Wines and Gourmet

Boca do Forno

O sabor que atravessa gerações

Tradição e criatividade caminham juntas na Boca do Forno, um dos endereços mais queridos de Belo Horizonte e, mais uma vez, vencedor do Encontro Gastrô – O Melhor de BH. A novidade da vez é a Torta Centenária, feita com nozes caramelizadas, ganache de nozes, baba-de-moça e fios de ovos.

Criada em homenagem à poetisa Yeda Prates Bernis, da Academia Mineira de Letras e sogra da empresária Patrícia Bernis, já conquistou admiradores. "Todo mundo que experimenta tem ficado fã", conta ela. Fundada em 1974 por Marilena de Miranda Nunes e Helvécio Nunes, a marca ganhou, pouco depois, o reforço de Oswaldo Jairo, irmão de Marilena, e da mulher, Hilda Maria, pais de Patrícia.

Hoje, reúne 15 lojas na capital, administradas por diferentes integrantes da família, entre irmãos e primos. Convites para novas unidades não faltam, mas a prioridade é preservar a qualidade que tornou a marca tão querida, com cautela diante do cenário econômico. Sem deixar de inovar, a rede renovou recentemente as lojas dos bairros São Bento, Coração Eucarístico e Savassi, oferecendo mais conforto aos clientes.

Nas vitrines, clássicos preparados diariamente seguem irresistíveis: coxinhas de diferentes sabores, pão de queijo, empadas, brigadeiros, ele e ela e o imbatível bombom de morango. Mais do que agradar ao paladar, Patrícia quer cultivar lembranças.

"Que as crianças que frequentam nossas lojas formem memórias afetivas na Boca do Forno, trazendo futuramente seus filhos e netos, assim como seus pais e avós fazem hoje", deseja. Ela própria tem seu favorito: a empada, de qualquer sabor, acompanhada de suco de laranja natural.

"Gosto do sabor, da textura, do conforto imediato que sinto ao degustar." Uma escolha que traduz a essência da casa: receitas que atravessam gerações e continuam despertando afeto. A atenção aos detalhes faz parte da estratégia: mais importante do que abrir novas portas é manter o padrão dos produtos e do atendimento.

Rua André Cavalcanti, 571, Gutierrez, (31) 3334-6377.
Mais 14 endereços. @bocadoforno



Coxinhas, empadas e bombons da Boca do Forno, e a Torta Centenária, uma novidade no menu: nozes caramelizadas, recheio de ganache de nozes, baba-de-moça e fio de ovos

Fotos: Paulo Márcio



As sócias e primas Valéria Nunes Miranda e Patrícia Bernis: com 15 lojas na capital, elas continuam uma tradição de mais de 50 anos

OFERECIMENTO:
Del Maipo
Wines and Gourmet

Mi Garba!

Da Toscana para o coração dos mineiros

A paixão do italiano Luca Lenzi pelo gelato começou aos 12 anos, no restaurante da família, na Toscana, perto de Florença. Aos 16, já experimentava sabores e texturas, criando um gelato de limão-siciliano que conquistou os clientes. Anos depois, nasceria a Mi Garba!, que tem o pistache como símbolo, presente até na logomarca. As listras dos copinhos e da fachada remetem aos carrinhos de sorvete dos anos 1950.

Já o nome, expressão toscana que significa "eu gosto!", traduz o entusiasmo do fundador. Foi o amor pela mineira Marina Arantes, sua mulher e sócia, que trouxe Luca a Minas. Nas visitas à família dela, percebeu a falta de um gelato como o de sua terra natal. Em 2014, abriu a primeira loja, em Lourdes, ao lado de Marina e dos amigos Monalisa Drummond e Murilo Soares. Hoje, são sete unidades em BH e Nova Lima.

Produzidos diariamente, em pequenos lotes, os gelatos dispensam gordura hidrogenada e aditivos industrializados. As receitas combinam tradição italiana e paladar mineiro. "São criadas aqui e adaptadas ao nível de doçura e à inspiração em receitas tradicionais de Minas", explica Luca. Em 12 anos, cerca de 200 sabores já passaram pela criação da casa.

O pistache lidera as vendas, seguido por favoritos como o Mi Garba!, de creme de baunilha com cookies, e o Absurdo, de chocolate, creme e caramelo. Para dezembro, está prevista a volta do 8 Volte Pistacchio, com oito camadas de pistache, sob encomenda e em edição limitada para o Natal. O segredo, segundo Luca, está na qualidade da matéria-prima, na consistência e no equilíbrio entre tradição e criatividade.

E há uma diferença curiosa: enquanto na Itália o gelato é consumido por impulso, durante uma caminhada ou na saída do trabalho, em Minas a visita à gelateria virou programa de domingo em família. E dos mais saborosos! Os sabores são preparados em lotes pequenos, uma escolha que permite controlar textura, frescor e qualidade ao longo do dia.

Av. dos Bandeirantes, 1.725, Loja 5, Mangabeiras, (31) 2516-7056. Mais 6 endereços. @migarbagelateria



Cerca de 200 sabores já foram criados no Mi Garba!, e alguns resistem ao tempo como o pistache: um campeão de vendas

Fotos: Pádua de Carvalho



Os sócios Lucas Lenzi, Marina Arantes e Murilo Soares, na loja da avenida Bandeirantes: "As receitas são criadas em BH, já adaptadas ao paladar mineiro", diz Lenzi

OFERECIMENTO:
Del Maipo
Wines and Gourmet

Eddie Fine Burgers

Um clássico que nunca sai de moda

Em um mercado que vive de novidades, completar 24 anos sem perder o fôlego é para poucos. Desde 2002, o Eddie Fine Burgers conquista os belo-horizontinos com hambúrgueres artesanais, criatividade e uma boa dose de memória afetiva. A ideia nasceu da inquietação do empresário Eduardo Pereira, incentivado pela filha Renata Andrade, que conheceu em São Paulo um conceito de hamburgueria ainda pouco explorado em Minas.

Pioneiro no uso de ingredientes artesanais, quando os importados eram sinônimo de sofisticação, o Eddie também lançou tendências, como a batata-sorriso e o milkshake de Nutella. "Parece bobagem, mas não é", diz Renata. Hoje, são cinco unidades, que vendem cerca de 25 mil sanduíches por mês.

A mais emblemática ocupa a charmosa casa amarela da rua da Bahia, com decoração inspirada nas lanchonetes americanas dos anos 1950, que agrada crianças e adultos. Entre os clássicos, o Eddie's segue como favorito, com hambúrguer, cheddar, bacon, cebola caramelizada no barbecue e alface. Mas Renata não deixa a criatividade esfriar: a cada dois meses, novidades chegam ao cardápio.

É o caso do Bacon'n Bacon, com pão australiano, blend angus de 200 gramas, queijo Canastra, maionese, geleia de bacon, bacon e picles empanado. O cuidado artesanal continua sendo marca registrada. Hambúrgueres, pães, caldas e sorvetes são produzidos na casa. Estes últimos dão vida aos famosos milkshakes, servidos em taças vintage, nos sabores Ovomaltine, baunilha, chocolate e pistache.

"O mercado mudou muito e continuar criando é um desafio", reconhece Renata. Entre receitas consagradas e novidades, o Eddie mostra que sabe acompanhar os tempos sem abrir mão da identidade. Mais do que uma hamburgueria, tornou-se parte da história e do paladar de BH. A fabricação própria vai do pão ao sorvete, detalhe importante para manter o padrão que fez a fama da marca.

Entre uma tendência e outra, os clientes seguem voltando pelos sabores que conhecem há anos.

Rua da Bahia, 2.652, Lourdes, (31) 3282-4606.
Mais 4 endereços. @eddiefineburgers



O hambúrguer Bacon'n Bacon e o Milkshake de Nutella: um novato no cardápio de sanduíches e um clássico para acompanhar

Fotos: Paulo Marcio



Renata Andrade na casa amarela da rua da Bahia: ela ajudou a criar o Eddie há quase 25 anos e administra os cinco endereços da rede de hamburguerias

PRÊMIO encontro O MELHOR DA CIDADE Gastro
MELHOR HAMBÚRGUER
2026

OFERECIMENTO:
Del Maipo
Wines and Gourmet

Du Pain

Receita de pão e de felicidade

Baguetes crocantes, croissants delicados e pães de fermentação natural, preparados com farinha importada da França e respeito ao tempo de cada receita. Para saborear uma autêntica boulangerie parisiense, não é preciso atravessar o Atlântico. Basta visitar a Du Pain, padaria artesanal fundada há dez anos pelo chef Ronaldo Souza e sua mulher, Raquel Brandão.

Nascida no Mercado Central, a casa ganhou uma segunda unidade no Botânico Shopping, no Belvedere, onde também oferece café da manhã e brunch. A produção segue rigorosamente os métodos franceses, dos cortes ao tempo de fermentação. Um croissant, por exemplo, leva três dias para ficar pronto.

"Recebemos visitas de padeiros franceses, que não notam diferença entre nossos produtos e os feitos na França", orgulha-se Ronaldo, com passagem por restaurantes de destaque em BH e São Paulo. Raquel, também formada em gastronomia, especializou-se em gestão gastronômica hoteleira. Entre os favoritos estão os croissants tradicional e de chocolate. Mas o preferido do chef leva um toque mineiro: recheio de goiabada.

A combinação encantou tanto um padeiro francês que ele encomendou 20 quilos de goiabada cascão. Para Ronaldo, o segredo está nos ingredientes, nos equipamentos e, sobretudo, na paciência. "Tudo o que se faz com pressa dá errado, exceto corrida de Fórmula-1", brinca. No Natal, a estrela é o panetone de amêndoas e laranja, cuja técnica levou seis anos para ser dominada.

Feito integralmente na casa, até a geleia de laranja, exige até cinco dias de fermentação. O cuidado limita a produção a 20 ou 25 unidades diárias, que podem ser presenteadas em cestinhas criadas por Raquel. Entre tantas receitas especiais, porém, Ronaldo aponta a maior realização do casal: os filhos Miguel e Maria. Afinal, na Du Pain, o segredo da felicidade também é feito de amor e tempo.

O chef lembra que, na panificação, a pressa pode comprometer até mesmo ingredientes de primeira qualidade.

Mercado Central, av. Augusto de Lima, 744, Loja 288, Centro, (31) 3267-9740. Botânico Shopping, rua Jornalista Djalma Andrade, 177, Belvedere. @du_pain



Pães de fermentação natural e croissants: produção artesanal à moda francesa com um toque mineiro

Fotos:Paulo Marcio



O chef Ronaldo Souza com os panetones de laranja e amêndoas: foram seis anos para ele dominar a técnica do produto que leva até cinco dias para ficar pronto

OFERECIMENTO:
Del Maipo
Wines and Gourmet

Verdemar

Um sucesso em dez versões

Poucos ingredientes, muito queijo e aquele sabor que remete à cozinha da avó mineira. Parece simples, mas fazer um bom pão de queijo exige cuidado, técnica e matéria-prima de qualidade. Receita que o Verdemar domina como poucos e que lhe garantiu o título de melhor pão de queijo do **Encontro Gastrô – O Melhor de BH.**

Preparado e assado diariamente, o quitute é um sucesso nas 17 lojas da rede, especialmente nas fornadas da tarde. São mais de três toneladas de massa produzidas por dia, em versões que vão muito além da tradicional. Entre as dez variações estão a zero lactose, a light, a de pedacinhos de queijo e a "pipoquinha", todas disponíveis também congeladas.

Nas cafeterias, outra dezena de opções aparece na forma de paninis, recheados com carne desfiada, pernil, queijo Canastra, tomate seco ou peito de peru, entre outras delícias. A expansão da rede também merece destaque. O Belvedere acaba de ganhar a maior unidade do grupo, com 3.500 metros quadrados. Uma trajetória que começou em 1993, com uma pequena mercearia no São Pedro, ainda em funcionamento.

Mesmo nas lojas maiores, a proposta é preservar o acolhimento e a essência de um comércio de bairro. Coração do supermercado, a padaria, vice-campeã de sua categoria no Encontro Gastrô, reúne cerca de 1.100 produtos. Além dos pães tradicionais e de farinhas especiais, há opções de fermentação natural, croissants, pastéis, financiers, caçarolas e linhas vegana, light e sem lactose.

Para Alexandre Poni, sócio de Hallison Moreira, o desafio é continuar surpreendendo. "Nosso sonho é continuar trazendo inovação, experiências diferenciadas e propostas gastronômicas cada vez melhores." Uma filosofia que combina variedade e qualidade sem abrir mão do sabor de Minas. O queijo de verdade aparece em quantidade generosa, como pede uma receita capaz de despertar lembranças das cozinhas do interior.

A padaria tem destaque mesmo em uma rede conhecida pelo sortimento de seu supermercado.

Rua Jornalista Djalma Andrade, 960, Belvedere,
(31) 4040-4248. Mais 16 endereços. @supermercadoverdemar



Um símbolo de Minas Gerais com muitas variações e sabores no Verdemar: do tradicional ao recheado, o pão de queijo, acompanhado de um bom café, não sai das mesas

Paulo Márcio



Alexandre Poni e Hallison Moreira, na loja do Belvedere: "Nosso sonho é continuar trazendo inovação, experiências diferenciadas e propostas gastronômicas cada vez melhores", diz Poni

Pádua de Carvalho

OFERECIMENTO:
Del Maipo
Wines and Gourmet

Gaia Gaia

O cookie das filas gigantescas

Aos 23 anos, Julia Esteves transformou a paixão pelos doces em um fenômeno de vendas. Criadora da Gaia Gaia, inaugurada em setembro de 2025 no Botânico Shopping, no Belvedere, ela viu seus cookies conquistarem as redes sociais e provocarem filas de até três horas. Hoje, são 20 mil unidades vendidas por mês, entre compras avulsas e encomendas. A vocação vem de longe.

Aos 11 anos, Julia já fazia aulas de gastronomia e, aos 14, vendia brigadeiros na escola. "Sempre soube que trabalharia com isso", revela. Para tirar o sonho do papel, convidou os primos Pedro Freitas, administrador de 26 anos, e Victoria Esteves, advogada de 28. Enquanto eles cuidavam da gestão, ela assumiu as receitas e a produção.

O começo foi modesto: uma pequena loja no formato "pegue e leve", produção na cozinha de casa e nenhum funcionário. Mas o sucesso surpreendeu. O estoque previsto para um mês acabou em dois dias. "Foi o maior caos do mundo", diverte-se Julia ao lembrar da inauguração.

Depois de muitos testes, chegou à receita que virou marca registrada: cookies altos, crocantes por fora, macios por dentro e generosamente recheados, irresistíveis quando saem quentinhos do forno. O cardápio é rotativo, sempre com novidades para despertar a curiosidade. Entre os sabores mais ousados estão batata chips, cocada de maracujá e caramelo salgado e defumado.

Já os clássicos de baunilha, Nutella e pistache têm lugar garantido na vitrine. A próxima fornada de novidades vem com a expansão. Até o fim de 2026, está prevista uma segunda unidade, no São Pedro, que também funcionará como ponto de delivery e retirada de encomendas, serviços indisponíveis no Botânico. A ideia é manter a essência que conquistou os clientes: cookies fresquinhos, feitos para saborear a qualquer hora.

De preferência, ainda quentes. O cheiro que sai do forno se tornou um convite irresistível para quem circula pelo shopping, e muita gente prefere comer ali mesmo.

Rua Jornalista Djalma Andrade, 177, Botânico Shopping, Belvedere. @gaiagaiabr.



O cardápio é rotativo, mas a receita segue sempre um padrão: o cookie ideal é alto, macio por dentro, com bastante recheio e crocante por fora

Fotos: Paulo Márcio



Os sócios Victoria Esteves, Pedro Freitas e Julia Esteves: inauguração contou com filas e o estoque programado para um mês durou dois dias

FRANCÊS

GASTRONOMIA DO VILLEON SE TRANSFORMA EM ARTE DE RECEBER

Há cinco anos à frente do Villeon, o proprietário e chef Felipe Leão transforma sua experiência na alta gastronomia francesa em uma proposta culinária brasileira de excelência com identidade mineira e hospitalidade como assinatura

Fotos: Marcella Pio_Cacau Mídia/divulgação



No cardápio, pratos com essência francesa e sabor mineiro: cozinha com linguagem autoral

Há cozinhas que se distinguem pela técnica, outras pela criatividade. E há aquelas que vão além, transformando cada refeição em uma experiência de hospitalidade, memória e descoberta. No Villeon, essas dimensões se encontram em uma proposta que valoriza a gastronomia como expressão artística e o ato de receber como um gesto de cuidado. À frente do restaurante, o chef e proprietário Felipe Leão, com 25 anos de experiência na alta gastronomia, construiu sua trajetória entre a tradição francesa e a busca por uma identidade própria.

Formado pela renomada École Grégoire Ferrandi, em Paris, e com passagem por restaurantes estrelados pelo Guia Michelin, incluindo o icônico Maison Bras, Felipe Leão viveu seis anos na França, período decisivo para consolidar seu repertório técnico, seu olhar estético e sua compreensão da cozinha como uma linguagem autoral. "A França me ensinou muito mais do que receitas, mas o rigor com técnica, produto, processo, organização e, principalmente, consistência. Foram seis anos vivendo uma cultura em que cozinhar é tratado como ofício, e isso ficou definitivamente na minha maneira de enxergar uma cozinha". Vivências que lhe deram uma base técnica francesa, mas sem nunca ter a intenção de abrir em Belo Horizonte um restaurante francês, ele pontua. "O Villeon é um restaurante brasileiro, em Minas Gerais, comandado por um cozinheiro que tem formação francesa", define.

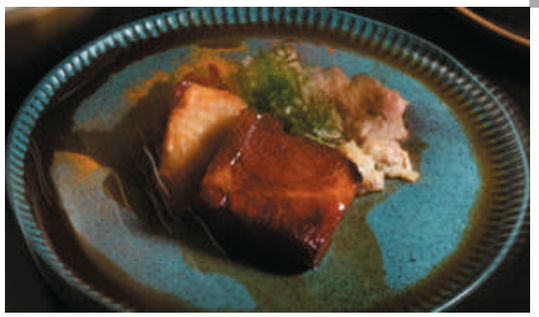
Felipe Leão destaca que essa influência aparece mais na maneira de construir os pratos do que na reprodução de clássicos. Um bom exemplo é a Galinha do Norte, um dos pratos mais emblemáticos da casa. "Aplicamos à galinha a técnica do confit de pato francês e a servimos com arroz meloso, castanha de pequi e ora-pro-nóbis. A técnica vem da França, mas os sabores falam de Minas". Outro exemplo é o Croc de Queijo, feito com queijo Canastra e servido com caramelo salgado de doce de leite. Sabores profundamente ligados a Minas trabalhados com a técnica francesa. "Hoje, vejo minha cozinha nesse encontro", diz.



O chef-proprietário Felipe Leão morou na França e tem 25 anos de experiência na alta gastronomia: "O restaurante é um organismo vivo e o Villeon continua sendo aprimorado todos os dias", diz



Criada há cinco anos, no Luxemburgo, região Centro-Sul de BH, casa reúne conforto e charme: um espaço acolhedor para saborear receitas clássicas e novas



No balanço de cinco anos de casa, Felipe afirma que o Villeon saiu próximo do que imaginava. Ele queria criar um restaurante bonito e agradável, mas sem excesso de formalidade. "Apesar de ser uma casa sofisticada, existe aconchego e até uma memória de casa de avós. Queria que a gastronomia seguisse a mesma lógica: técnica e excelência sem precisar ser pretensiosa". Assim, o investimento foi em gastronomia, conforto, equipe e atendimento. "A essência do Villeon é sofisticação sem afetação". Experiência que começa antes da primeira garfada, quando todos são recebidos com um "seja muito bem-vindo ao Villeon", e a meta de ir além sabendo as preferências do cliente, onde gosta de sentar, o que costuma beber e, sempre que possível, chamá-lo pelo nome.

Com este conceito, a ideia é que o Villeon tenha vida longa: "O restaurante é um organismo vivo e o Villeon continua sendo aprimorado todos os dias". Por isso, o chef não acredita em cardápio imutável. "Nesses cinco anos, arriscaria dizer que mais de 200 receitas passaram pelo Villeon". Receitas que podem nascer de um ingrediente, da observação do próprio cardápio, de ouvir os clientes e das viagens. "Respeitar uma tradição não é congelá-la no tempo. Restaurante precisa ser sustentável".

No Villeon, há ambientes fechados, espaços abertos, jardim, horta e áreas com características bem diferentes entre si. Com este cenário e arquitetura, a casa recebe eventos corporativos, confrarias de vinho, aniversários, encontros entre amigos e casamentos. "Temos uma equipe completa de cozinha e salão, adega estruturada e diferentes espaços, ferramentas para fazer um grande evento".

Depois de 25 anos dedicados à alta gastronomia, chef Felipe Leão permanece inquieto. "Continuo tendo muitas ideias e curiosidade, mas hoje tenho mais pé no chão para decidir quais delas realmente merecem virar um projeto". Depois de cinco anos de muito trabalho para construir o Villeon, ele tem consciência de que crescer simplesmente por crescer pode colocar em risco aquilo que levou anos para ser construído. "Não tenho ansiedade em fazer isso". Isso não significa que não pense em novos projetos. "Quando penso no Villeon existindo daqui a 10 ou 20 anos, a resposta é menos sofisticada: precisamos dos clientes. Isso é inegociável. Não existe restaurante longevo sem pessoas que decidam voltar. Longevidade, para mim, não vem de acertar uma grande tacada. Vem de bater o martelo no mesmo prego, todos os dias".

VILLEON

Rua Elias Antônio Jorge, 21, Luxemburgo, Belo Horizonte (MG)

(31) 97207-7593 (WhatsApp)

@villeonbh

LANCHES E GULOSEIMAS

BUFÊ DE FESTA

BOUQUET GARNI
Desde 1989, o bufê une a paixão pela gastronomia à arte de bem servir sob a liderança criativa da chef Agnes Farkasvolgyi. A marca vai além do convencional, destacando-se pela originalidade dos pratos e pelo cuidado em cada detalhe. O cardápio traz a culinária clássica internacional, releituras da cozinha mineira e receitas de família. Rua Paulo Afonso, 833, Santo Antônio, (31) 3465-0101/ 98738-7066. @bouquetgarni.

BUFÊ FORA DO COMUM
Administrado nutricionista Camila Bitencourt a empresa está desde 2004 no mercado da realização de eventos sociais (coquetéis, festas de debutantes e infantis, aniversários, batizados e casamentos) e corporativos. O menu, personalizado, une a sofisticação a uma alimentação leve e saudável. Aos domingos, o bufê abre as portas para um café da manhã colonial, onde os grandes destaques são os pratos finalizados na hora. Rua Bernardino de Lima, 373, Gutierrez, (31) 3296-4168/ 99765-3946. @bufêforadocomum.

CHEF ANIEL
Com mais de 10 anos de atuação no mercado gastronômico, o Chef Aniel acompanha diretamente a execução de cada serviço. A empresa atende a diferentes formatos de eventos, incluindo casamentos, aniversários e reuniões corporativas, com foco na culinária contemporânea. Além do atendimento para grandes grupos, disponibiliza o serviço de personal chef para recepções privadas. No menu, destaque para as entradas e frios, polvo grelhado com azeite e ervas e como sobremesa Ilha de Gelatos Artesanais. Rua Contria, 605, Prado, (31) 3245-9802/ 99282-9195. @chefaniel.

CRISTINA MISK
Dirigido por Andrea e Cristina Misk (mãe e filha), reúne a versatilidade de sua cozinha ao planejamento de menus para qualquer escala. A marca oferece soluções gastronômicas sob medida para almoços, jantares, festas sociais e corporativas. A empresa também cuida de todas as etapas do serviço, da produção e preparo ao transporte e atendimento. A culinária vai de sofisticadas mesas de antepastos a estações gastronômicas específicas para interagir com o público. Destaque para doces finos e bolos decorados.

Casa Bonomi



3º colocado na categoria BRUNCH

Fundada em 1996 pela 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. @padariacasabonomi

Rua Major Lopes, 469, São Pedro, (31) 3287-2635. @bufêcristinamisk.

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, a Pichita. 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 / 3489-5300. @pichitalanna.

RULLUS BUFFET


Av. Professor Mário Werneck, 380, Buritis, (31) 3280-3666. @rullusbuffet.
Leia mais na pág. 68

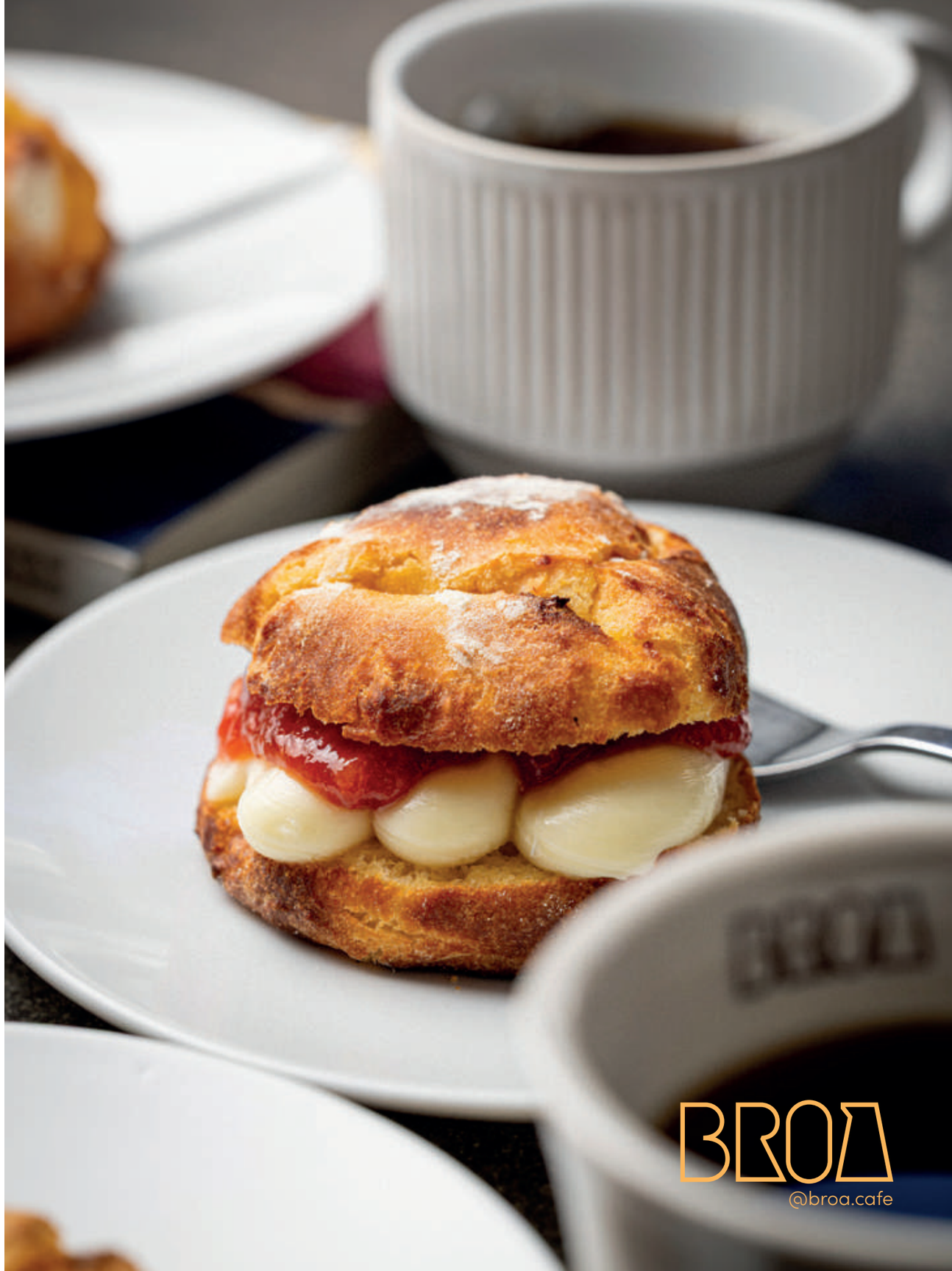
CAFETERIA

ACADEMIA DO CAFÉ
Fundado em 2011 pelo casal Bruno e Débora Souza, a ideia do estabelecimento era lapidar o mercado, formando baristas e classificadores profissionais. Não demorou para que o conhecimento transbordasse para as xícaras: dois anos depois, o espaço abriu as portas como cafeteria, transformando-se em um verdadeiro templo para os amantes do grão. É uma viagem por diferentes regiões produtoras do Brasil através de cafés especiais extraídos por profissionais experientes, prontos para guiar a degustação. Para quem quer ir além do balcão, a casa mantém os cursos promovidos semanalmente. Rua Grão-Pará, 1.024, Funcionários, (31) 3223-8565/ 98820-7579. @academiadocafe.

A CASA DUCA
Um espaço multifuncional, com café, bar, coworking e área para eventos em um belo casarão modernista dos anos 1960, com uma atmosfera acolhedora, que remete ao aconchego de casa de vó, no tradicional bairro da Floresta. Destaque para o Croc Comadre, feito com molho bechamel à base de queijos regionais, além de sanduíches especiais e o famoso bolo de cenoura do Heltinho. Uma das bebidas afetivas mais pedidas é o Cappuccino da Vó Duca. Av. Flávio dos Santos, 434, Floresta. @acasaduca.

BELÔ CAFETERIA
Para quem busca versatilidade sem abrir mão do sabor, a casa é o endereço ideal na Savassi. O espaço une a atmosfera acolhedora de um café à sofisticação da cozinha contemporânea, estendendo sua vocação para além das xícaras. Por lá, o cardápio caminha entre brunchs caprichados, almoços, drinques e vinhos. Entre as bebidas, destacam-se o caramel latte e o mocaccino. Já o menu gastronômico surpreende com entradas como o croquete de rabada e a burrata gratinada, e pratos principais, como o rigatoni de cogumelos acompanhado de medalhão de filé mignon. Rua Sergipe, 1.329, Savassi, (31) 99599-1329. @belocafeteriabh.

BENEDICT CAFÉ BISTRÔ
Com a assinatura da chef Gabi Campanha, o charmoso bistrô no Belvedere é o endereço ideal para desacelerar no café da manhã, no almoço ou em eventos privados. Para iniciar o dia da melhor forma, a casa oferece delícias afetivas como a broa de milho, ovos mexidos, omelete e o clássico pão na chapa ou misto no pão francês. Entre as bebidas, além do café, claro, tem frappuccino, capuccino, chocolate quente e muito mais. Rua Desembargador Jorge Fontana, 50,



Bravo! Catering

2º colocado na categoria BUFÊ DE FESTA

Criado pelos chefs **André de Melo** e **Paulo Vasconcelos**, o Bravo! Catering é especializado em experiências gastronômicas personalizadas para diferentes tipos de eventos. O bufê adapta o serviço à proposta de cada ocasião: oferece desde formatos dinâmicos, como o volante, até jantares sofisticados, cafés da manhã corporativos e ilhas temáticas. A versatilidade também aparece no menu, elaborado com ingredientes selecionados e opções que passeiam por diferentes estilos de cozinha. Há hambúrgueres artesanais, antepastos finos, frutos do mar, tapas, churrasco com cortes nobres e sobremesas elaboradas. André de Melo explica que procura surpreender não necessariamente inventando receitas a todo momento, mas encontrando novas maneiras de apresentar ou consumir a comida. "Essa busca por criatividade ajuda a definir a identidade do bufê, que transforma a gastronomia em parte importante da experiência de cada evento", diz.
Rua Elko, 67, Jardim Canadá, Nova Lima, (31) 3243-0711/ 98357-9432. @bravocatering





Instagram/divulgação

Belvedere. (31) 2516-0207/ 99494-8140. @benedictcafebistro.

CAFÉ COM LETRAS
Referência cultural na Savassi desde 1996, o estabelecimento é o ponto de encontro perfeito para quem ama literatura, boa música e gastronomia de excelência. Famoso por sua atmosfera inspiradora e seus tradicionais eventos literários, o espaço oferece um cardápio diverso que vai do café da tarde ao jantar completo. Entre os destaques do menu 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/ 2555-1610. @cafe_com_letras.

CAFÉ HÉLÈNE
Comandado pela chef Roberta Labanca, o espaço une o melhor da confeitaria, padaria e brunch em um só lugar. Seja para um almoço leve, uma boa leitura ou para celebrar eventos, o ambiente acolhedor no bairro Lourdes é o cenário ideal. Vale destacar as concorridas cestas de café da manhã da casa, perfeitas para presentear. Rua Santa Catarina, 803, Lourdes, (31) 3965-0873. @cafehelenebh.

CAFÉ JETIBOCA
A casa se destaca pelo serviço de cafés clássicos e especiais, todos produzidos com grãos da Fazenda Rochedo Lourenço, na Zona da Mata mineira. Para acompanhar, o cardápio exalta a tradição das quitandas mineiras em receitas a famosa broinha do Seu Pedro, o pão de queijo com melado e o bolo de banana. O espaço também comercializa produtos exclusivos da marca, incluindo charmosas latas para mantimentos, bolsas e camisetas. Av. Olegário Maciel, 742, Lojas 2.148-2.150, Centro, (31) 99203-5715. Av. do Contorno, 3.415, Santa Efigênia. @cafejetiboca.

CAFÉ MAGRÍ
Instalado em um dos pontos mais icônicos de Belo Horizonte, o Parque do Palácio, a casa convida à calma com um autêntico brunch à mineira. O cardápio harmoniza quitutes, doces tradicionais, pães artesanais de fermentação natural, cafés especiais e vinhos selecionados. Alinhado ao propósito de cuidado e respeito ao meio ambiente, os ingredientes quem vêm de pequenos produtores, são livres de conservantes e passam por uma curadoria com foco em sustentabilidade. Rua Professor Djalma Guimarães, 161, Parque do Palácio, Mangabeiras, (31) 98423-8971. @cafemagri.

CAFÉ NICE
Patrimônio afetivo da capital mineira, a casa celebra mais de oito décadas de tradição e sabor no hipercentro. Inaugurado em 1939, o Café Nice é mais





BOTÂNICO
SHOPPING

Rua Jornalista Djalma Andrade, 177 - Belvedere | botanicoshopping

Buffet Célia Soutto Mayor

3º colocado na categoria BUFÊ DE FESTA

Com 56 anos de tradição em Belo Horizonte, o Bufê Célia Soutto Mayor construiu sua trajetória unindo originalidade, modernidade e rigor técnico. A história começou em 1970, quando **Célia** passou a preparar doces por encomenda, inicialmente suspiros e, depois, quindins. O negócio cresceu, incorporou salgados e se consolidou como um dos bufês tradicionais da capital, com a participação de diferentes gerações da família. Hoje, a experiência acumulada ao longo das décadas sustenta um trabalho que atende desde grandes celebrações até encomendas sofisticadas para receber em casa. Entre os destaques estão a tradicional torta de frango com catupiry, as entradas e os finger foods gourmet, além das mesas de doces, pensadas para compor diferentes ocasiões. A variedade de formatos permite adaptar o serviço ao perfil de cada evento, sem abrir mão do cuidado que marca a história da casa.
Rua Marabá, 122, Santo Antônio, (31) 3526-3131/ 99312-1345. @celiasouttomayor





Instagram/divulgação

do que uma parada para o cafezinho: é portal no tempo. Nas paredes, fotografias em preto e branco resgatam os anos dourados das décadas de 1940 e 1950, ilustrando a presença de frequentadores ilustres como o ex-presidente Juscelino Kubitschek. O destaque é o clássico pão de queijo acompanhado pelo tradicional café coado no pano. Para os paladares que buscam uma memória adocicada, o famoso creme de ameixa é outra joia do cardápio que atravessa gerações. Av. Afonso Pena, 727, Centro, (31) 3222-6924. @cafenicebh

CAFÉ TRACK & FIELD
Localizado na Experience Store da loja, o café da marca é ideal para quem busca conciliar sabor e rotina saudável. O cardápio destaca-se pelos milk-shakes, uma seleção cafés, chás quentes e gelados, sucos naturais e doces fit – como tortas, bolos e chocolates funcionais. A casa ainda oferece granolas e pastas de nuts a suplementos e shakes. Rua Modesto Carvalho de Araújo, 652, Belvedere, (31) 3646-4333. @trackfieldbh.

CALMA, BETH! CAFETERIA
Com um clima descontraído, a casa destaca-se como uma das grandes especialistas em empanadas e bombons artesanais. Na ala dos salgados, os discos dourados ganham recheios caprichados como frango com catupiry, palmito com queijo e alho-poró. Para adoçar, bombons de morango, nozes e o clássico brigadeiro Ele e Ela. Bolos caseiros, sanduíches naturais e pão de queijo quentinho. Rua Grão Mogol, 1.266, Sion, (31) 98387-0650. @calmabethcafe.

CASA BELLONI
Instalada em um imóvel da década de 1940, tombado pelo Patrimônio Histórico Municipal e vizinho à Igreja Nossa Senhora da Boa Viagem, a casa é uma junção da arte e da gastronomia. O espaço multiuso funciona como café, bistrô, galeria de arte e palco para eventos culturais. Na cozinha, comandada pelos chefs Washington More e Leonardo Camilo, o menu destaca pães artesanais, bolos, tortas e pão de queijo. Além de servir almoço durante a semana, o local oferece um concorrido brunch especial aos sábados, ideal para desfrutar sem pressa. Av. João Pinheiro, 287, Centro, (31) 98495-5337. @casabelloni_.

CASA MANUFATTO
Unindo arte e sabor, a casa foi idealizada pelo casal Juliana e Rodrigo Guanais. O charmoso espaço funde a paixão de Juliana pela cerâmica à do marido pela gastronomia, convidando o cliente a saborear receitas enquanto vivencia uma experiência terapêutica de esmaltação e pintura livre. É também um polo criativo, sediando oficinas de aquarela, desenho e artes diversas. Esse cuidado artesanal se reflete em um cardápio, onde se destacam o Quiche Caprese Delicato e o Panini Bologna Cremoso. Para acompanhar as pedidas ideais são o refrescante Iced Coffee Manufatto, o Bolo de Chocolate com



Calda e a clássica Torta de Maçã. Seja para soltar a criatividade ou apenas relaxar, a casa transforma o café em pura arte. Rua Brás Cubas, 156, Cruzeiro, (31) 97251-2534. @casa.manufatto.

COPA COZINHA
Com aquele acolhedor clima de "cozinha de vó", tanto na decoração quanto nas receitas, a cafeteria é um cantinho de nostalgia. Além de uma farta mesa de café da manhã, o cardápio exibe bolos caseiros, tortas, crocantes e quitandas típicas do interior de Minas Gerais. Para levar esse afeto para fora, a casa prepara cestas de presentes e kits de festa personalizados, enquanto unidade do bairro Floresta abre as portas para receber eventos sob encomenda. Av. Francisco Sales 199, Floresta. Rua Paraíba, 858, Savassi, (31) 99745-4456. @copa_cozinha.

DISCONAVE CAFÉ
Perfeito para quem ama música e nostalgia, o espaço celebra a cultura física com suas prateleiras repletas de vinis, CDs e DVDs. Em um ambiente descontraído, o cliente pode garimpar relíquias sonoras enquanto aprecia um bom café ou uma cerveja gelada. Para acompanhar, o cardápio traz opções para petiscar, como espetinhos, sanduíches e porções. Av. do Contorno, 6.339, Savassi, (31) 99989-1971. @disconave.caf.

DUPLEX
Uma das novidades mais badaladas do Centro de BH. Fica na Galeria São Vicente, construída em 1959 e considerada a última varanda aberta ao público com vista para a Praça Raul Soares. Mistura de cafeteria, restaurante de brunch e espaço cultural, é comandado pelo chef Caio Soter em parceria com o Café Magrí. O brunch é servido o dia todo, cafés especiais, drinques e vermutes. O menu equilibra a culinária clássica de brunches mundiais com os ingredientes típicos mineiros. Vai do clássico Flat White à criações modernas como o Iced Dirty Chai (chá preto com especiarias, leite e expresso duplo). Destaque para o Queijo Quente Apelativo do Duplex, feito com queijo Araxá e requeijão de raspa, além de ovos benedict e tostadas de abacate. Av. Amazonas, 1.073, Loja 33, Centro. @duplex.bh.

ELISA CAFÉ
Rua Sergipe, 1.149, Savassi, (31) 99855-1601. Av. do Contorno, 5,800, Edifício Statement, Savassi.
@elisa.cafe.
Leia mais na pág. 70

Club Do Chef

4º colocado na categoria BUFÊ DE FESTA

Com trajetória iniciada em 2008 sob a liderança de Massimo Battaglini e Idel Yarochewsky, realiza eventos sociais e corporativos em BH e em diversas regiões do país. A empresa destaca-se pela criação de projetos gastronômicos customizados, exclusivos para cada cliente. Os menus personalizados traduzem a identidade dos anfitriões em forma de sabor. O bufê é reconhecido pelo requinte de seus pratos quentes e frios, ilhas gastronômicas temáticas e sobremesas finas.
Av. Raja Gabaglia, 2.700, Sala 309, Estoril, (31) 98403-3942. @clubdochef



Instagram/divulgação

GRUMO CAFÉ
Com uma proposta inteiramente livre de ultraprocessados, o cardápio exalta o frescor e o preparo artesanal em cada item. Para acompanhar a seleção de cafés especiais e infusões, a tem pães de queijo, incluindo a versão recheada com cogumelos, tortas e doces autorais. Outro ponto forte são os sanduíches montados no pão de fermentação natural, com destaque para a combinação de lombo com coentro. Rua Rio Grande do Sul, 940, Santo Agostinho, (31) 99114-3194. @grumocafe.

INTER CAFÉ
O que começou como um espaço exclusivo para os colaboradores do Banco Inter expandiu-se para o público externo e atualmente alcança até o Parque Ibirapuera, em São Paulo. O menu completo passeia por cafés em diferentes métodos de preparo, pães de fermentação natural, massas, saladas e doces. Entre as opções salgadas, o destaque é o sanduíche de iscas de filé mignon na ciabatta, que leva queijo Canastra e cebola caramelizada, acompanhado de batata chips ou salada. Av. Barbacena, 1.219, Santo Agostinho. Mais 9 endereços. @intercafe.

MAMA CAFÉ
Em um charmoso jardim dentro da Galeria Mama Cadela, o espaço é o destino ideal na região leste para o café da manhã, brunch ou drinques descontraídos no final de semana. O cardápio, assinado pela chef baiana Nanda Andrade, valoriza ingredientes de pequenos fornecedores e da agricultura familiar. Entre as opções, destacam-se os ovos no purgatório, tostadas, burratas e pães de queijo recheados, com oferta de pratos em versões veganas e vegetarianas, além de doces como brownie e cheesecake. Rua Pouso Alegre, 2.048, Horto, (31) 99222-5916. @mamacafebh.

Mocca Coffee & Meals

2º colocado nas categorias BRUNCH e CAFETERIA

Imagina ter um lugar onde se possa provar de café expresso ou preparado na prensa francesa, passando por cold brew e drinques com a bebida? Ou então experimentar sucos, vitaminas, smoothies. Para comer, brunch com croissants recheados, pães de queijo, saladas de frutas, waffles, bolos, panquecas, ovos beneditinos (pão brioche, ovos pochê e molho hollandaise) e mais uma dezena de receitas autorais. Não é preciso imaginar: esse lugar existe em BH e se chama Mocca Coffee & Meals. Fundado há uma década, hoje o negócio é coordenado por **Daniel Libânio** e **Karini Reis**, que assumiram o empreendimento em seus primeiros anos.
Alameda do Ingá, 16, Vila da Serra, Nova Lima. Shopping Del Rey, Av. Presidente Carlos Luz, 3001, Pampulha. (31) 3656-7404/ 97168-3860. @moccacoffeebrasil



Instagram/divulgação



Uarlen Valerio

NOETE CAFÉ
Em um casarão da década de 1930 no bairro Santo Antônio, a cafeteria destaca-se por trabalhar com grãos especiais e realizar sua própria torrefação. Muito além do cafezinho, a experiência gastronômica se estende por um cardápio completo com opções de brunch, salgados e doces, além de uma seleção de vinhos e cervejas artesanais. Para quem deseja levar a experiência para casa, a marca oferece ainda um clube de assinatura de cafés. Rua Santo Antônio do Monte, 294, Santo Antônio, (31) 3586-4645. @noetecafeclube.

OOP CAFÉ
Pioneira no mercado de cafés especiais em BH, a cafeteria nasceu em 2016 com a proposta de democratizar a bebida. No cardápio, a estrela é a torrefação própria, servida em cafés quentes e gelados. O cliente pode escolher entre o expresso, métodos como o V60 ou as duas opções de coado do dia, além de clássicos como cappuccino e macchiato. Entre as criações geladas, o destaque fica para o fototônica, um refrescante preparo com expresso, água tônica e xarope de gengibre. Rua Fernandes Tourinho, 143, Savassi, (31) 98454-5722. Inhotim: Rua B, 20, Brumadinho. @oop.cafe.

QUINTAL DO BARISTA
Aberta em janeiro deste ano pelo barista Cristiano Moreira, o Cris, a cafeteria funciona em um quintal sombreado e cheio de plantas, de uma antiga casa preservada, onde viveu uma família italiana. O cardápio é focado em cafés especiais, com grãos selecionados pelo próprio proprietário entre os principais produtores de Minas Gerais. No menu de acompanhamentos, os destaques são o Croissant Romano, o iogurte artesanal da casa, além de pães de queijo, comida italiana e sanduíches variados. O estabelecimento também atua como centro de formação, oferecendo cursos e workshops práticos sobre a cultura e o preparo do café. Nos fins de semana, a programação do local inclui apresentações de música ao vivo. Rua Eurita, 84, Santa Tereza, (31) 97220-3176. @quintaldobarista.

QUIXOTE LIVRARIA E CAFÉ
Há mais de duas décadas movimentando a cena cultural da Savassi, o espaço une a literatura e a gastronomia. Suas prateleiras exibem desde grandes publicações até títulos garimpados de editoras independentes e artesanais. Para acompanhar a leitura, oferece uma carta de cafés expressos e filtrados e de cappuccinos variados. Além do espaço interno há mesas ao ar livre e uma lojinha de presentes. No menu, a seleção de doces, sucos e salgados tem como estrela as empadas da casa. Rua Fernandes Tourinho, 274, Savassi, (31) 3227-3077/ 98676-1007. @quixotelivraria.

LANCHES E GULOSEIMAS

RUA DO JASMIM
No coração do bairro Santo Antônio, o lugar convida a parar um pouco a correria da vida. Os bolos decorados são obras da confeiteira Luciana Castro, unindo beleza e sabor. Entre os destaques do menu, o bolo Ágora de iogurte combinando com mirtilos e creme de limão-siciliano. Para os amantes dos clássicos, a versão de chocolate une um blend exclusivo de duas massas ao ganache. Entre as bebidas há cafés especiais, vinhos, cervejas artesanais e drinques autorais. No fim do dia, às quintas e sexta, a atmosfera da casa ganha o ritmo intimista do jazz e do chorinho. Rua Carangola, 446, Santo Antônio, (31) 9847-3444. @ruadojasmim.

SAKANA COFFEE SHOP
Com uma história de 20 anos na gastronomia da capital mineira, o Sakana expande sua atuação com a abertura de novo estabelecimento. O local foi planejado para acompanhar diferentes momentos do dia, alternando entre cafeteria de especialidade e sushi bar. Durante o dia, a casa oferece cafés, servindo grãos vindos da Serra da Canastra acompanhados por um menu de brunch funcional. À noite, o cenário se transforma para dar lugar ao kaiten sushi – o tradicional sistema japonês de sushi rotativo. As peças circulam pelo balcão em pequenos barquinhos, permitindo que o cliente escolha o que quer direto da esteira. Rua Sergipe, 1.236, Savassi. @sakana_coffeeshop.

STERNA CAFÉ
Com bela vista da cidade e do pôr-do-sol, integra uma rede de 85 franquias no Brasil. Para os apaixonados por café, destaque para os diversos métodos de extração (como Prensa Francesa, Clever e Koar) que realçam o melhor de grãos selecionados do Sul de Minas e de diferentes regiões do mundo. O cardápio passa por bebidas quentes, os refrescantes cafés gelados, pelo brunch completo a refeições diárias, lanches artesanais e sobremesas. Rua Desembargador Edésio Fernandes, 144, Estoril. Av. Oscar Niemeyer, 132, Loja 04, Vila da Serra, (31) 97248-4374. @sternacafebh.

ZUZUNELY
Com sabor de aconchego os clientes sentem-se em casa para saborear receitas com gostinho de comida de vó. O menu à la carte é elaborado pela chef Bruna Haddad e traz preparados da padaria artesanal, marcadas pelo toque tostado. Se você for de manhã ou para um brunch sem pressa, o waffle de pão de queijo divide as atenções com os ovos, frios selecionados, iogurte com frutas frescas e bolos com gosto de infância. O cardápio também traz opções de almoço. Rua Araguari, 1.000, Santo Agostinho, (31) 97190-2436. @zuzunely_.

Uluru Café

COLOCADO 2º COLOCADO

3º colocado na categoria CAFETERIA

Criado em 2019 pelo casal Luiza Pimentel e André Carvalho, o estabelecimento começou em um pequeno deque na avenida Afonso Pena. De lá para cá, a marca expandiu e hoje concentra suas operações em duas unidades – a charmosa casa original nos Funcionários e uma loja no Pátio Savassi, que mantém a decoração praiana inspirada na Tailândia, repleta de plantas, palha e macramê. A casa serve café, almoço, jantar e o brunch, o carro-chefe. Os mais pedidos pelo público são o waffle de pão de queijo e no almoço o picadinho de filé mignon e tilápia com purê.
Av. Afonso Pena, 2.925, Funcionários, (31) 98385-0104. Av. do Contorno, 6.061, 2º Piso, Pátio Savassi, São Pedro. @uluru.cafe

Café do Museu

COLOCADO 4º COLOCADO

4º colocado na categoria CAFETERIA

Antes ou depois de visitar as exposições no CCBB, a parada no charmoso Café do Museu é indispensável. Com mais de 23 anos de tradição, o espaço convida a um expresso ou a um café coado na mesa. Para acompanhar, o cardápio traz clássicos como o pão de queijo, além de criações como a quiche de abóbora com cogumelos e o sanduíche caprese na focaccia. No fim do dia, a atmosfera é própria para drinques clássicos – como gin tônica, moscow mule e caipivodca. Já no jantar, a cozinha contemporânea oferece pratos como o filé ao molho de jabuticaba e do comfort food frango com nhoque de batata-baroa.
CCBB, Praça da Liberdade, 450, Savassi, (31) 3292-5208. @cafedomuseu

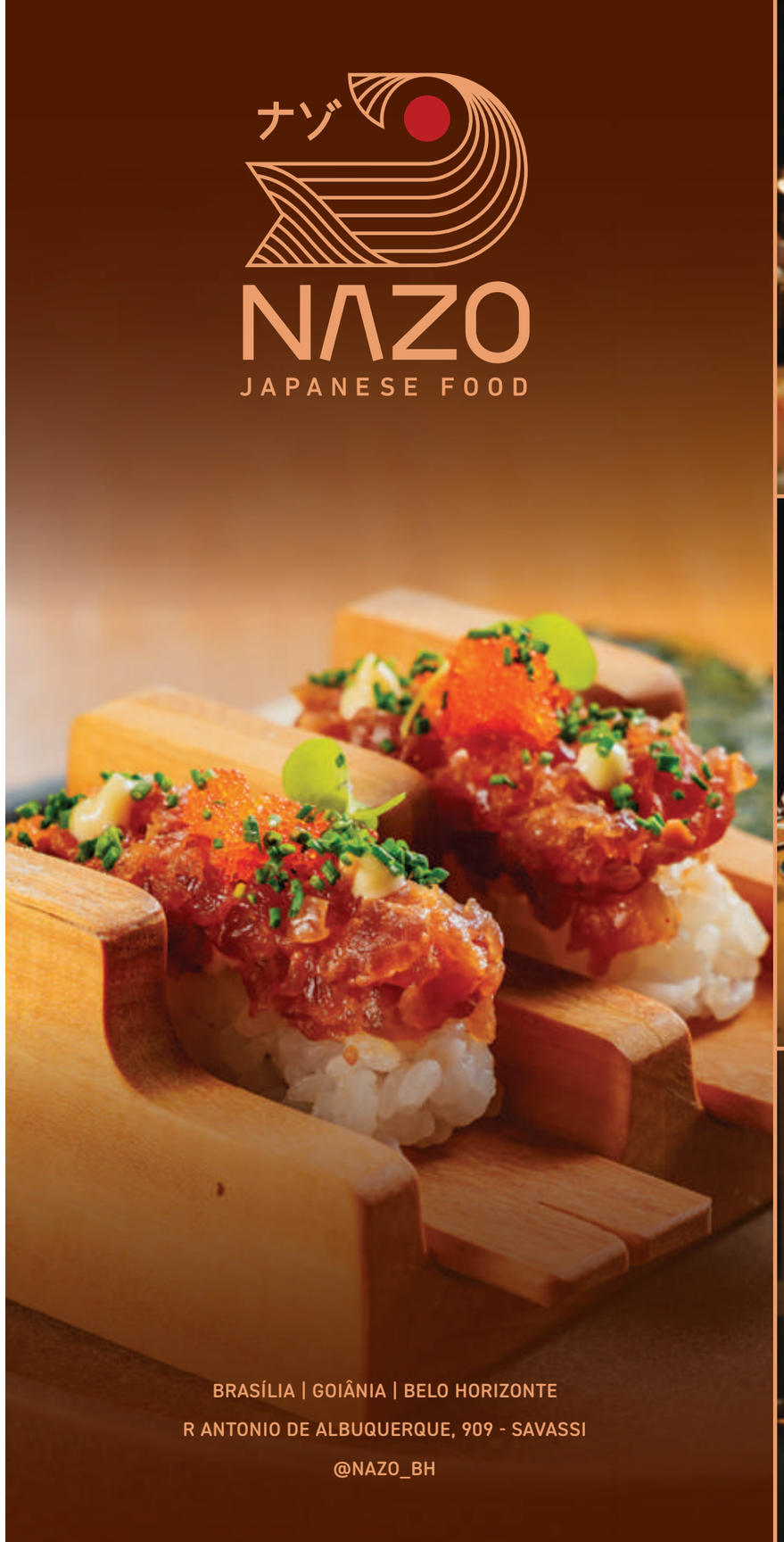
CHOCOLATERIA/DOCERIA

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. @ambarchocolate.

BOLO NOSSO
Fundada em 2014, a casa é pioneira em lojas de bolos caseiros de BH. Tem uma variedade de sabores, que vão dos tradicionais bolos 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, (31) 3586-0083/ 99619-4088. @bolonosso.

BOLOS DE JULIETA
Inspirada no filme Cartas para Julieta, a Bolos de Julieta é uma confeitaria comandada por Lara Tassis. Com ambiente intimista, o espaço oferece diversos sabores de bolos 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. Nos fins de semana, serve café da manhã e aceita encomendas de bolos festivos. Rua Expedicionário Paulo de Oliveira, 10, São Luís, (31) 98121-9356. @bolosdejulieta.

CONFISERIE BY CYNTHIA GÉO
Os doces assinados pela chef Cynthia Géo são feitos exclusivamente com chocolate belga. Os bolos variam







Espetacular Doceria

2º colocado na categoria CHOCOLATERIA/DOCERIA

A Espetacular Doceria traz referências da confeitaria francesa para Belo Horizonte, com clássicos como macarons, bombons, tarteletes e trufas. À frente da produção está a chef **Elisa Dayrell**, que tem nos entremets – tortas de estação – um dos destaques da casa. Feitas diariamente em oito versões, as sobremesas incluem o Trois Chocolats, o mais vendido, além das opções de vanilla com avelã e caramelo salgado, Frasier, com morango e merengue, e Opèra, que combina café e amêndoas. A relação de Elisa com a confeitaria também passa pelo desejo antigo de ter uma loja própria. A chef explica que sempre imaginou um espaço em que pudesse receber os clientes, conversar e apresentar suas sobremesas. Aos sábados e feriados, a doceria também promove brunch com menu rotativo mensal, que reúne pães, ovos, frutas e bebidas.
Rua Levindo Lopes, 318, Savassi, (31) 2535-0790/ 98888-0790. @espetacular_doceria





Instagram/divulgação

entre sabores mais pedidos como bem-casado, leite ninho com nutella e tangerina. Para presentear, há sugestões como caixas com pães de mel, cookies recheados com ovomaltine, paçocas glaçadas no chocolate e o rocambole de brigadeiro branco com geleia de frutas vermelhas. Rua Bernardo Figueiredo, 220, Serra, (31) 99618-5631/ 3297-8976. @confiseriebycynthiageo.

DEGRYSE CHOCOLATES
A loja leva o sobrenome da família fundadora. Criada em 1998, a chocolateria traz um pouco de Bruges, na Bélgica, 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. @degryse_chocolates.

DELÍCIAS DA MANDY
A confeitaria, criada pela Yasmin Sarah, é referência em doces saudáveis, com sobremesas sem glúten, lactose, açúcar refinado e adoçantes artificiais. O grande diferencial é o exclusivo leite condensado de coco, receita desenvolvida pela fundadora, que serve de base para os produtos. A marca nasceu em 2019, inspirada na vivência de Yasmin com restrições alimentares na Austrália, onde trabalhou em um restaurante vegano. De volta a BH, a produção começou na cozinha de seu avô e ganhou o público com a criação da receita à base de coco durante a pandemia. Rua Tomás Gonzaga, 511, Loja 01, Lourdes. Rua Jornalista Djalma Andrade, 177, Piso Térreo, Botânico Shopping, Belvedere. Rua Nancy de Vasconcelos Gomes, 215, Sagrada Família. @delicias.da.mandy.

FANY BOMBONS
Rua Pium-i, 1.636, Sion, (31) 3227-2445. Ponteio Lar Shopping, BR-356, 2.500, Santa Lúcia. Pátio Savassi, av. do Contorno, 6.061, São Pedro. @fanybombons.
Leia mais na pág. 72

FLÁVIA NOGUEIRA CONFEITARIA
Especializada em bolos artísticos e doces finos, a confeitaria oferece um menu variado de cookies, tortinhas, bombons e brownies, além de opções salgadas, como croissants, pão de queijo recheado e sanduíches. Entre as tortas mais pedidas pelo público 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. @flavianogueiraconfeitaria.

FOFÍSSIMO BOLOS
Com a proposta de resgatar as

A PRIMEIRA GELATERIA ITALIANA DA CIDADE
MI GARBA! GELATERIA ARTIGIANALE
MI GARBA! GELATERIA ARTIGIANALE
PRÊMIO encontro NOVIDADE DO ANO/LANCHES E GULOSEIMAS 2015
PRÊMIO encontro MELHOR GELATERIA / SORVETERIA 2017
PRÊMIO encontro MELHOR GELATERIA / SORVETERIA 2019
PRÊMIO encontro MELHOR GELATERIA / SORVETERIA 2022
PRÊMIO encontro MELHOR GELATERIA / SORVETERIA 2023
PRÊMIO encontro MELHOR GELATERIA / SORVETERIA 2024
PRÊMIO encontro MELHOR GELATERIA/ SORVETERIA 2025
LOURDES
Rua Marília de Dirceu, 161
VILA DA SERRA
Av. Oscar Niemeyer 1033, Loja 15
SANTO AGOSTINHO
Diamond Mall - 3º Piso
MANGABEIRAS
Av. dos Bandeirantes 1725, Loja 5
SAVASSI
Rua Lavras, 96
BELVEDERE
Meeting Shops - Rua Diciola da Horta, 61
BH Shopping - 4º Piso - Mariana

O Granulado

3º colocado na categoria CHOCOLATERIA/DOCERIA

Especializado em transformar doces em presentes, O Granulado reúne um cardápio variado de confeitaria, com brigadeiros, brownies, cookies e bolos. A história da marca começou com encomendas e ganhou novos formatos ao longo dos anos, até chegar à loja da rua Orange, no bairro São Pedro. Criada e comandada por mãe e filha, **Mônica Macedo** e **Joana Moura**, a doceria construiu uma identidade que combina produção artesanal, variedade e atenção à apresentação. Entre os destaques estão as tortas congeladas, como a de tiramisù na travessa, oferecida nas versões clássica e de pistache. A casa também contempla quem prefere opções salgadas, com sanduíches, croissants e pães de queijo. Para presentear, há cestas e kits que reúnem produtos da confeitaria e podem ser adaptados a diferentes ocasiões. A proposta combina variedade, praticidade e cuidado na apresentação, fazendo do endereço uma opção tanto para uma pausa saborosa quanto para levar um agrado a alguém.
Rua Orange, 67, São Pedro, (31) 99801-3396. @ogranulado



Instagram/divulgação

melhores memórias da culinária afetiva, a casa conquista o público com um cardápio repleto de delícias como bolos caseiros e personalizados, bombons, musses e ovos recheados. A estrela da casa é o irresistível bolo de caramelo, baunilha e chocolate. Além das opções perfeitas para pronta entrega, a doceria aceita encomendas personalizadas para festas e eventos. BH Shopping, BR-356, 2.049, Piso Ouro Preto, Belvedere. Mais 5 endereços. @fofissimobolos.

FRAU BONDAN
Fundada em 2002, a marca une tradição caseira e sofisticação em criações únicas. O grande ícone da casa é o pé de moleque coberto com chocolate, mas a criatividade não para por aí: o Horoscolate diverte e adoça com suas 12 moedas de chocolate inspiradas nos signos do Zodíaco. Destaque para tortinha Save the Day, recheada com brigadeiro, faz jus ao nome e salva qualquer dia. O cuidado com os detalhes vai além do paladar: todos os doces são artesanais e as embalagens trazem o charme exclusivo de serem pintadas à mão, tornando cada produto um presente perfeito. Av. Augusto de Lima, 744, Mercado Central, Centro, (31) 99246-0262. Mais 3 endereços. @fraubondan.

Doces de Portugal

4º colocado na categoria CHOCOLATERIA/DOCERIA

Uma verdadeira viagem pelos sabores da terrinha sem sair de Belo Horizonte. Fundada em 1989, a Doces de Portugal preserva a essência e a tradição da altíssima confeitaria portuguesa. Nas vitrines da casa, verdadeiras joias gastronômicas: do icônico Pastel de Nata ao delicado Toucinho do Céu, rico em amêndoas, sem deixar de fora os tradicionais quindins e o Travesseiro de Sintra.
Rua Santa Rita Durão, 949, Funcionários, (31) 3261-5772.
Mais 5 endereços. @docesdeportugal

GAIA GAIA
Rua Jornalista Djalma Andrade, 177, Botânico Shopping, Belvedere. @gaiagaiabr.
Leia mais na pág. 84

ISABELA FRANCO GASTRONOMIA
Com um ambiente acolhedor e uma proposta gastronômica sofisticada, o espaço se destaca como um verdadeiro refúgio na região da Pampulha. Nos fins de semana, o lugar se transforma no cenário perfeito para começar o dia devagar, servindo um memorável café da manhã colonial repleto de pães artesanais, bolos caseiros e doces variados. Além do cardápio autoral para o dia a dia, a casa é especializada em eventos reservados, mini weddings, casamentos intimistas, aniversários e encontros corporativos. A confeitaria também aceita encomendas para bolos artísticos e personalizados. Av. Portugal, 4.325, Pampulha, (31) 98380-4440. @isabelafrancogastronomia.

Fofo de Belas

2º colocado na categoria CONFEITARIA E SALGADOS

Inspirada no tradicional doce europeu que lhe dá nome, a Fofo de Belas reúne padaria e confeitaria em um espaço charmoso no bairro de Lourdes. A casa combina referências da panificação francesa com ingredientes e sabores que fazem parte da mesa mineira. O brunch diário promove esse encontro, presente em pedidas como o croissant na chapa com requeijão de barra. Entre as criações autorais do sócio **João Paulo Pinheiro Machado** estão os toasts preparados com o pão do dia, como a versão com queijo brie, presunto parma e compota artesanal de damasco. A inspiração francesa também aparece em sobremesas como a rabanada, preparada com pão da casa, creme de baunilha e acompanhamento de creme inglês. A carta de bebidas acompanha diferentes momentos da visita, com cappuccinos cremosos, coquetéis clássicos e vinhos. É uma casa que valoriza tanto a tradição da panificação quanto a criatividade nas combinações.
Rua Marília de Dirceu, 48, Lourdes, (31) 98207-3003. @fofodebelas



Instagram/divulgação

segredos da produção semiartesanal de caramelos. Ao se mudar para BH em 1925, fundou a Lalka – "boneca" em polonês.Atravessando gerações sob o comando da mesma família, a casa mantém viva a magia de suas famosas e nostálgicas balas azedinhas envoltas em açúcar cristal e bombons refinados. Av. do Contorno, 1.875, Floresta. Av. Getúlio Vargas 1.599, Savassi. Av. Cristiano Machado, 4.000, Minas Shopping, União, (31) 3222-5439.

LAROCHE PÂTISSERIE CRÊPERIE
Com inspiração francesa, o espaço é ideal para saborear a alta confeitaria e a gastronomia europeia. O cardápio traz clássicos como crepes, macarons, mil-folhas, fraisier e entremets delicados, que podem ser harmonizados com a carta de vinhos da casa. O protagonista do menu é o clássico crème brûlée, com inconfundível casquinha crocante de açúcar queimado. Há também opções para o público vegano. Rua Sergipe, 1.143, Savassi, (31) 3567-2199 / 99304-4271. @larochesavassi.

LÍDICE PERES PÂTISSERIE
Desde 2015, a confeitaria traz a autêntica essência das vitrines parisienses para o bairro Sion. Seus delicados macarons, croissants, pains au chocolat e biscoitos amanteigados dividem as atenções com os famosos entremets, técnica na qual a casa é orgulhosamente pioneira em Belo Horizonte. Experimente a pavlova de frutas vermelhas: uma base leve de merengue, banhada em chocolate branco belga, recheada com bavaroise de fava de baunilha e finalizada com calda artesanal e uma seleção fresca de morango, mirtilo, amora e cereja em calda. Rua Grão Mogol, 872, Loja 2, Sion, (31) 98362-1920. @lidiceperes.

L'OR NOIR CHOCOLATERIE
Especializada na arte da chocolateria, a chef confeiteira Astrid Duarte trabalha

com puro chocolate belga, garantindo um padrão incomparável de sabor e textura em bombons finos, trufas artesanais e ovos recheados com texturas surpreendentes. Os produtos também podem ser personalizados, permitindo que o cliente escolha ou desenvolva a arte da embalagem, ideal para presentes e lembranças afetivas.Rua Rodrigues Caldas, 178, Santo Agostinho, (31) 3372-0944/ 99134-0470. @lornoirchocolaterie.

MOLE ANTONELLIANA
Criada em 1976, a tradicional confeitaria mantém um cardápio inspirado na tradição italiana. De suas cozinhas saem, de maneira rigorosamente artesanal, tortas, doces delicados e petit fours legítimos que compõem um menu refinado. Entre os destaques, a clássica Torteletta de Morango e Nido: uma casquinha crocante de biscoito recheada com um cremoso blend de chocolate, manteiga e baunilha que derrete na boca. Av. João Pinheiro, 156, Centro, (31) 3224-1342. Casa Fiat de Cultura, Praça da Liberdade, 10, Funcionários, (31) 3654-1032. @moleantonelliana.

PER ELISE
A história da casa começou em 2021, quando a então esteticista Anelisa Amorim passou a fazer cookies, sucesso entre os amigos. Aos poucos, a clientela cresceu e Anaelise trocou a estética pela confeitaria. Ao lado do marido, Vitor, e da amiga, Gabi, a marca ganhou identidade e, logo depois, um endereço físico, um casarão das décadas de 1950/60, que preserva a arquitetura original e ostenta uma imponente porta centenária garimpada na Escócia. O nome é releitura de seu próprio nome, inspirado na clássica melodia Per Elise, de Beethoven. A casa é especializada em cookies artesanais de alta durabilidade, sem o uso de conservantes, como o de Nutella, líder de vendas, e a sofisticada receita autoral de caramelo com missô e laranja. Rua Tomé de Souza 1.178, Savassi, (31) 99516-7624. @_perelise.

CONFEITARIA E SALGADOS

MARÍLIA FIT
Sabor e equilíbrio com a assinatura da tradicional pastelaria Marília Dirceu em uma versão saudável, provando que a rotina fitness pode ser deliciosa. O cardápio aposta em salgados assados, wraps leves e pratos equilibrados, incluindo excelentes combinações low carb elaboradas para quem não abre mão do bem-estar. Na unidade da Serra, o cardápio inclui almoço, sanduíches, salgados, doces e sucos. Já na unidade de Lourdes, é possível comprar pratos congelados para levar para casa. Rua Marília de Dirceu, 70B, Lourdes. Rodovia Januário Carneiro, 20, Aldeia da Serra, Nova Lima, (31) 97221-3041. @marilia_fit.

Empório Vila Árabe

COLOCADO 3º COLOCADO

3º colocado na categoria CONFEITARIA E SALGADOS

Quibe cru, esfirras, quibe frito, charutos de folha de uva e falafel são algumas delícias árabes à disposição dos clientes neste empório que tem quase quatro décadas de história na cidade. Também fazem sucesso as pastas, como homus (grão de bico), babaganoush (berinjela defumada) e labneh (coalhada seca), além da coxinha de catupiry, imensa e bem recheada.
Av. Brasil, 1.238 B, Funcionários, (31) 3262-1600.
Mais 15 endereços na cidade. @vilaarabe

Marília de Dirceu

COLOCADO 4º COLOCADO

4º colocado na categoria CONFEITARIA E SALGADOS

Referência de sabor em BH desde 1992, a antiga pastelaria renovou sua identidade e agora assina apenas como Marília de Dirceu. A mudança reflete um cardápio completo produzido em fábrica própria, onde os pastéis com recheios criativos – como queijo canastra com goiabada e carne-seca com abóbora – dividem o gosto do público com uma variada linha de salgados, quiches, croissants e folhados. Na confeitaria, as tortas artesanais, bolos, bombons e doces finos.
Rua Marília de Dirceu, 70, Lourdes, (31) 3564-5138/ 99508-8225. @_mariliadedirceu

AVELLAN CONFEITARIA
Fundada em 1990 por Magda Gazzinelli, conta com um cardápio amplo, entre salgados, pastéis fritos, coxinha, cigarrete, bolinho de bacalhau e quibe. No quesito 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. @avellan_confeitaria.

BENÍ KEBAB
Inspirada nos kebabs europeus e na comida de rua espanhola, a casa equilibra as raízes do Oriente Médio com toques da culinária mineira. O cliente pode montar o próprio kebab, escolhendo entre diversas opções de recheios frescos e molhos artesanais. O menu conta com os tradicionais quibes e sanduíches fartos até uma versão de falafel vegano crocante por fora e supermacio por dentro. Para acompanhar, o balcão da casa prepara drinques autorais. Av. do Contorno, 6.425, São Pedro. @benikebab.

BOCA DO FORNO
VENCEDOR 2026 VENCEDOR
Rua André Cavalcanti, 571, Gutierrez, (31) 3334-6377.
Mais 14 endereços.
@bocadoforno.
Leia mais na pág. 74

CONFEITARIA REBOBINA
É em um colorido sobrado antigo que a chef Gabriela Arya une a tradição mineira com a confeitaria francesa,



Lullo Gelato

2º colocado na categoria GELATERIA/SORVETERIA

Desde a abertura da primeira loja, em 2015, a Lullo Gelato aposta na produção de gelatos frescos, sem conservantes, corantes ou gordura trans. À frente do negócio estão os empresários **Cristiane** e **José Otto Temporão**. O cardápio é rotativo e pode apresentar até 25 sabores simultaneamente, com receitas que combinam ingredientes e referências afetivas. Entre os destaques estão o Conquistador, de creme de chocolate com avelãs crocantes; o Estupendo, que reúne pistache, frutas vermelhas e chocolate branco; e o Toalha Felpuda, inspirado no bolo de coco gelado da infância da fundadora. Outra atração é a casquinha artesanal, recheada na hora com chocolate belga e avelã. A variedade de sabores acompanha a proposta de oferecer gelatos feitos com cuidado e personalidade.
Rua Antônio de Albuquerque, 617, Savassi, (31) 3656-0625. Mais 4 endereços. @lullogelato



Fotos: Pádua de Carvalho

surgindo doces como entremet de paçoca, o delicado mil-folhas de broa de fubá com curau e os clássicos cheesecakes. Entre os salgados, a focaccia de pistache com mortadela, os ovos turcos e o saboroso homus acompanhado de pão naan e confit. Nos fins de semana, a casinha se torna o ponto de encontro perfeito para os amantes de um bom café da manhã tardio, oferecendo um brunch aos sábados e um exclusivo cardápio sazonal aos domingos. Rua dos Aimorés, 231, Funcionários, (31) 99159-8869. @confeitariarebobina.

DOCE DOCÊ
Fundada em 1973, a casa marcou época na cidade entre as décadas de 1970 e 1990. Reaberta em 2017 trouxe de volta todo o charme retrô e o clima nostálgico das confeitarias clássicas que marcaram época na capital. Além da lendária coxinha de massa perfeita e recheio cremoso, o cardápio traz salgados finos, tortas festivas, bombons artesanais e sobremesas variadas. É o ponto de encontro ideal para quem deseja resgatar o sabor da infância ou apresentar aos mais novos uma das confeitarias mais famosas da história de BH. Rua Ministro Orozimbo Nonato, 215, Loja 4, Vila da Serra, Nova Lima, (31) 3262-2132/ 98853-7973. @docedocebh.

DONA TORTA
Sob o comando do chef Dudu Pônzio, a confeitaria destaca-se pelas suas tortas artesanais, disponíveis em três tamanhos (pequeno, médio e grande). No menu de sabores, destacam combinações irresistíveis como caramelo com castanhas-do-pará, caramelo com nozes, chocolate, maçã verde e musse de limão. A vitrine da casa vai além e oferece uma tentadora variedade de doçuras como as exclusivas doninhas, quindins dourados, biscoitos amanteigados e pralinê de amendoim, perfeitos para acompanhar um bom café. Rua Bernardo Guimarães, 1.020, Loja 13, Funcionários (31) 97107-4922. @donatortabh.

EDDIE LADO B
Famosa por ditar a cultura dos hambúrgueres artesanais na capital, a marca Eddie Fine Burgers mostra sua versatilidade com o Eddie Lado B com a panificação artesanal e de massas de padaria exclusivas. No cardápio o sanduíche de ciabatta, montado em um pão de casca crocante e miolo aerado. O espaço também se consolidou como uma pizzaria, servindo discos individuais de fermentação natural com ingredientes frescos. Com mesas da calçada pode-se comer as fatias ou sanduíches com uma seleção de cervejas artesanais, drinques autorais e vinhos. Rua Fernandes Tourinho, 725, Lourdes, (31) 3282-4606. @eddieladob.

EMPÓRIO ÁRABE D'HANA
Ponto tradicional do Mercado Central desde 1987, o empório é referência em culinária libanesa e produtos árabes. A casa oferece uma grande variedade de pratos artesanais icônicos, como babaganoush, esfiha, tabule, coalhada e falafel, tendo o quibe como



o grande campeão de pedidos. Além do consumo no local, o espaço conta com uma seleção de pratos prontos em embalagens práticas para viagem, ideais para levar os sabores do Oriente Médio para casa. Av. Augusto de Lima, 744, Loja 33, Mercado Central, Centro, (31) 99785-9116. @emporioarabedahana.

EMPÓRIO DE BEIRUTE
A casa une os aromas marcantes do Oriente Médio à hospitalidade e aos ingredientes locais. Especializada na culinária árabe clássica, a casa atende a diferentes ritmos do dia: oferece um prático e variado bufê self-service durante a semana, ideal para o almoço, além de um menu à la carte. O cardápio exibe clássicos como o quibe artesanal crocante e o tradicional beirute – sanduíche farto, perfeitamente temperado com carnes e condimentos –, além de com pastas, como homus e babaganoush. Mostrando que a fusão cultural enriquece o prato, em algumas receitas exclusivas acrescentam o queijo Canastra. Av. Prudente de Morais, 44, Cidade Jardim, (31) 99797-5752. @emporiodebeirute.

EMPÓRIO FAZENDA DE MINAS
Reduto da cultura e da gastronomia caipira no coração da Savassi, a casa atende quem busca os sabores do interior sem sair da cidade. As prateleiras são repletas de quitandas fresquinhas, doces de corte e de compota, temperos caseiros e queijos curados. A curadoria da casa também inclui uma seleção de vinhos nacionais, azeites premium. Valorizando a terra e a arte local, o empório encanta seus visitantes ao disponibilizar delicadas peças de artesanato regional e uma disputada feira de produtos orgânicos para abastecer a despensa com saúde e frescor. Rua Santa Rita Durão, 941, Funcionários, (31) 3656-8240/ 98346-3946.

MÁRCIO BRITO CONFEITARIA
Sob o comando e a assinatura criativa do próprio confeiteiro Márcio Brito, a vitrine da casa se destaca por apresentar uma linha de doces artesanais de dar água na boca. O cardápio traz doces finos e bolos em variadas versões. Entre os preferidos do público, os bolos gelados, sobremesas contemporâneas que acompanham muito bem um café coado na hora. A casa aceita também encomendas. Rua Nancy de Vasconcelos Gomes, 215, Sagrada Família, (31) 99466-0697. @marciobritoconfeitaria.

Bacio di Latte

3º colocado na categoria SORVETERIA/GELATERIA

A franquia, inaugurada em 2011, em São Paulo, pelos irmãos milaneses Edo e Gigi, chegou a BH 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. Mais 7 endereços. @baciodilatte

Sorveteria São Domingos

4º colocado na categoria GELATERIA/SORVETERIA

Com mais de 94 anos a sua trajetória está entrelaçada à história de Belo Horizonte. Fundada nas primeiras décadas da capital, o icônico endereço na Savassi atravessou gerações mantendo viva a essência da produção artesanal, consolidando-se como um patrimônio afetivo e gastronômico da cidade. As bases são preparadas a partir de frutas colhidas na fazenda da família. São mais de 200 sabores, embora os clássicos tenham seu público cativo, como os tropicais e exóticos, com destaque para os sorvetes de jabuticaba e de jaca, que trazem o puro gosto da fruta.
Av. Getúlio Vargas, 800, Savassi, (31) 3261-1720. @sorveteriasaodomingos

MOMO RESTAURANTE E CONFEITARIA
Inaugurada em 1989 o estabelecimento funciona como um complexo alimentício, reunindo os serviços de confeitaria, almoço no formato self-service, cafeteria e lanchonete. A produção própria foca na fabricação de bolos decorados, tortas recheadas, bombons e doces. No balcão de salgados, os líderes de saída são a coxinha de frango com Catupiry e o risole de milho com catupiry. Entre os doces destaque para as fatias das tortas Floresta Negra, de brigadeiro e a combinação de coco com abacaxi. Rua Pouso Alegre, 1.000, Floresta, (31) 3421-5020/ 98802-8767. Mais 3 endereços. @momoconfeitaria.

MOSQUE CONFEITARIA
Inspirada na riqueza da doçaria do Oriente Médio, a confeitaria autoral da chef Gilma Mourão elegeu a tâmara jumbo como o ingrediente principal de suas criações. Nas vitrines, a fruta ganha roupagens sofisticadas em versões recheadas, como as combinações de pistache com flor de sal ou a trufa de chocolate. Para harmonizar, a casa oferece o tradicional chá turco e cafés gourmet, além de imponentes caixas de doces finos que funcionam como o presente corporativo ou afetivo ideal. Av. do Contorno, 7.014, Lourdes, (31) 99811-4557. @mosqueoficial.

O LEGÍTIMO ROCAMBOLE DE LAGOA DOURADA
Com mais de 100 anos de tradição familiar, a marca chegou a BH 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. Av. do Contorno, 6.739, Savassi, (31) 97187-3549. @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

Bmg.
Cabe na sua vida.

Depois de 96 anos, a gente tem uma certeza: **cabe muita coisa nessa vida.**

Cabe começar outra vez?
Cabe.

Cabe realizar um sonho antigo?
Claro que cabe.

Cabe ajudar a família?
Sempre cabe.

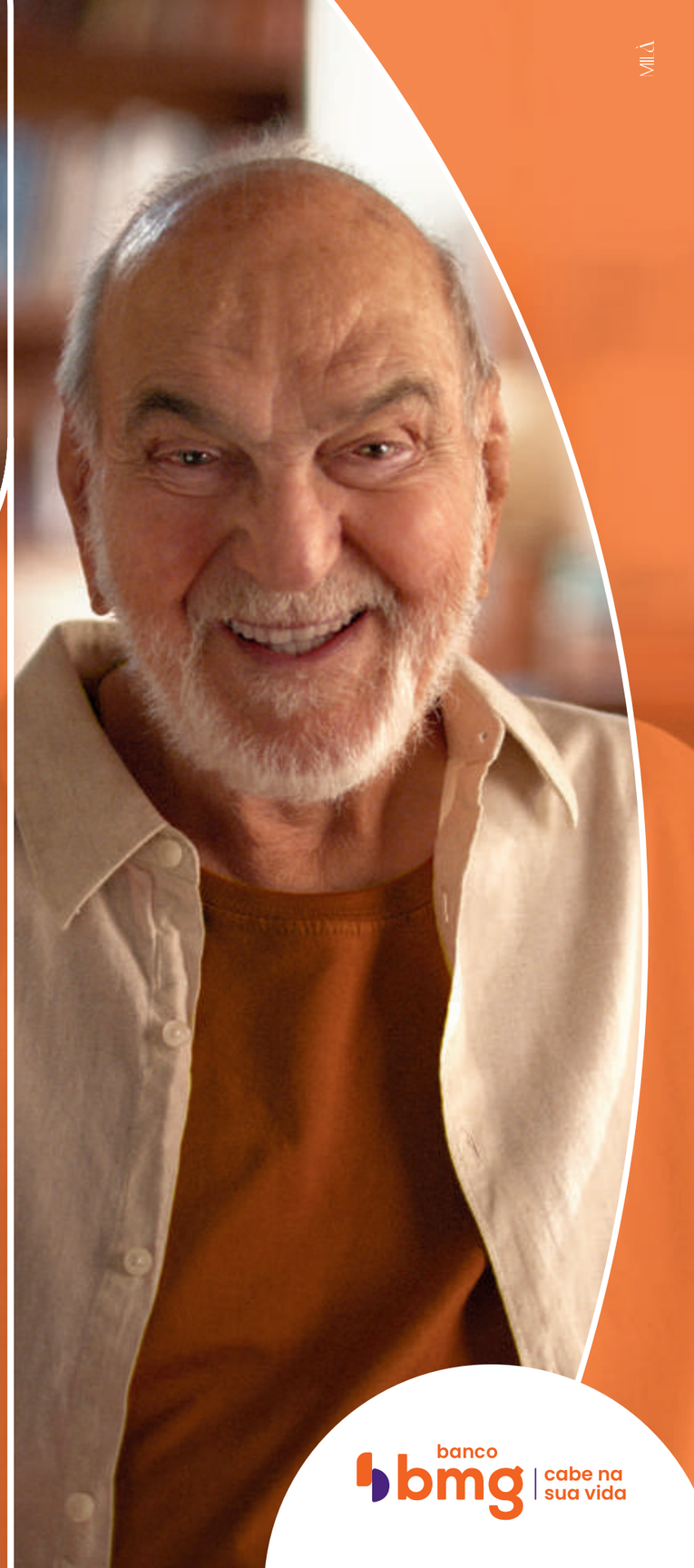
Mesmo quando todo mundo acha que você já viveu de tudo, ainda cabe fazer um montão de planos.

E o Bmg é o banco que entende que a vida continua cheia deles.

**Quais são os seus planos?
Aqui, eles cabem.**

Saiba Mais

*Sujeito à análise de crédito e condições do produto. Utilize o crédito de forma consciente e somente em caso de necessidade.



banco bmg | cabe na sua vida

LANCHES E GULOSEIMAS

outros. Rua Paulo Afonso, 194, Santo Antônio, (31) 98826-5778. @onir.sweetgifts.

REI DO PASTEL
Famoso reduto da boemia na capital, a pastelaria funciona 24 horas de segunda a sábado, sendo o destino ideal a qualquer hora do dia ou da noite. O cardápio traz variedade de recheios, com destaque para o clássico pastel de queijo, o tradicional pastel de angu e as porções de mini pastéis, que fazem o par perfeito com um chope gelado nas mesas ao ar livre. Para quem não abre mão da tradição, o clássico caldo de cana acompanha os campeões de carne, queijo ou frango. Av. do Contorno, 5.680, Funcionários, (31) 3658-3869. Mais 5 endereços. @reidopastelofficial.

ROÇA CAPITAL
Localizado no Mercado Central, a casa traz à capital mineira os sabores da cozinha do interior. O empório reúne uma ampla 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. @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, Savassi, (31) 3654-4222. @sitiosirio.

GELATERIA/SORVETERIA

ALENTO SORVETES ARTESANAIS
Criada em 2015 pela mestra 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 manjericão, castanha de caju e palha italiana.Rua Henrique Badaró Portugal, 169, Loja 55, Buritis, (31) 3785-9398/ 98821-7041. Av. Olegário Maciel, 742, Centro. @alentosorvetes.

Bm Burguer & Co

COLOCADO 2º COLOCADO

2º colocado na categoria HAMBÚRGUER/SANDUÍCHE

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, 10, Loja 14, Sion, (31) 99110-5151. @bmburgers_bh

Madero

COLOCADO 3º COLOCADO

3º colocado na categoria HAMBÚRGUER/SANDUÍCHE

A rede de fast food 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, 3.049, Belvedere, (31) 2115-5050.
Mais 8 endereços. @maderobrasil.

Tt Burger

COLOCADO 4º COLOCADO

4º 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.; e o de sobrecoxa de frango empanada com farinha panko, alface orgânica, picles de cebola roxa agridoce 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 agridoce e ketchup de páprica.
Rua Andaluzita, 13, Carmo, (31) 99963-7530. @t.t.burger

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, açaís, 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) 98340-2997. Rua Professor Antônio Aleixo, 591, Lourdes. BH Shopping, BR-356, Piso Ouro Preto, Belvedere. @sorveteriaeasyice.

FIORELLA GELATO
Diferenciando-se das gelaterias convencionais, o estabelecimento investe em uma proposta de menu estendido, combinando uma linha de gelatos gourmet com receitas de confeitaria e cafeteria para o meio da tarde. Produz também picolés tradicionais no palito em sabores inspirados em chocolates famosos do mercado, como as versões de Prestígio e Snickers. O cardápio destaca sobremesas clássicas servidas quentinhas, como o brownie de chocolate e a torta de maçã, ótimas pedidas para acompanhar a carta de bebidas quentes da casa. Rua Antônio de Albuquerque, 478, Savassi, (31) 3586-



2123. Mais 3 endereços.
@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. @gelatoborelli.bh.

GOCCIA DI LATTE
Trazendo um autêntico pedaço da Sardenha para a capital mineira, a gelateria tem uma produção 100% artesanal comandada por mestres italianos. Com ingredientes importados da Itália, o cardápio oferece mais de 70 sabores de gelato, incluindo pedidas como stracciatella, tiramisù, cheesecake e o exclusivo chocolate escocês. Oferecem também uma seleção de cafés gourmet, bebidas quentes cremosas e doces típicos tradicionais. Av. Álvares Cabral, 1.039, Lourdes, (31) 98502-0953. Pátio Savassi, av. do Contorno, 6,061, São Pedro. BH Shopping, BR-356, 3.049, Belvedere.
@gelateriagocciadilatte.

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. @gusto_mio.

INVENTIVA SORVETES
Em um ambiente colorido e acolhedor, a casa 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. @inventivasorvetes.

MI GARBA!
Av. dos Bandeirantes, 1.725, Loja 5, Mangabeiras, (31) 2516-7056.
Mais 6 endereços.
@migarbagelateria.
Leia mais na pág. 76

Boníssima

COLOCADO 2º COLOCADO

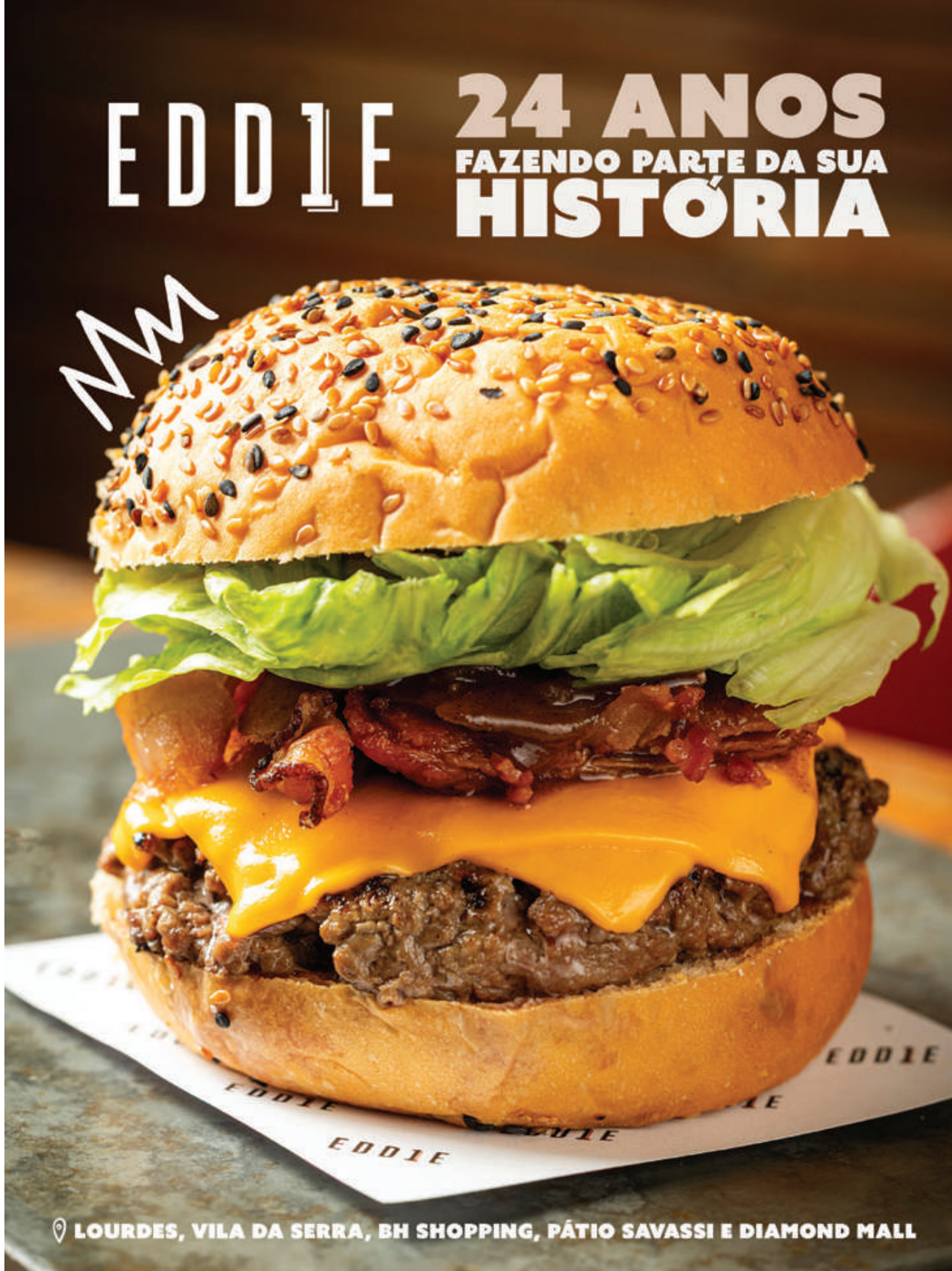
2º colocado na categoria PADARIA

Criada em 2001 pela família Carneiro, na Avenida Raja Gabaglia, a Boníssima carrega uma tradição na panificação que remonta à década de 1960, quando o avô dos atuais gestores abriu uma padaria no bairro Santa Inês. A primeira unidade da marca nasceu com a proposta de reunir diferentes serviços em um só lugar. "Isso é um dos nossos maiores diferenciais", afirma Natália Carneiro, sobre a combinação de padaria, empório, supermercado e delicatéssen. Hoje comandada pelos irmãos Natália e Kadu e pelas primas Luiza e Carol, a empresa mantém essa vocação para a variedade. O cuidado com a qualidade dos produtos e o acolhimento no atendimento orientam uma operação que vai dos pães especiais e da confeitaria fina à culinária japonesa, aos pratos prontos e aos presentes personalizados. A proposta é oferecer uma experiência completa, que combina conveniência e variedade sem deixar de lado a tradição familiar.
Av. Oscar Niemeyer, 1.355, Vila da Serra, Nova Lima, (31) 3221-0077.
Mais 3 endereços. @bonissimaviladaserra



Instagram/divulgação

PICOLÉ DO AMADO
A trajetória da Picolé do Amado começou em1965, quando o fundador Amado José Vieira abriu as portas na cidade de São João del-Rei. O sucesso da produção artesanal e a receita familiar atravessaram décadas até que, em 2017, a sorveteria chegou a Belo Horizonte. A casa trabalha com picolés de fabricação própria, elaborados com ingredientes naturais, livres de glúten e sem a adição de conservante químico. Nos sabores os de frutas e clássicos cremosos – como as versões



Doces de Portugal







Savassi - Funcionários
Anchieta - Mangabeiras
Mercado Central

@docesdeportugal

(31)3317-1771

LANCHES E GULOSEIMAS

de abacate, coco e chocolate – aos mais refinados como o de pistache. Rua Albita, 664, Anchieta, (31) 98519-1337. @picoledoamado.

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. @uaiesorvetes.

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, 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, açaís e sobremesas. Rua Rio Madeira, 385, Riacho, Contagem, (31) 99352-9099. @2bblends.

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 Lousiana 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. @anchorburgers.

BALCÃO SAVASSI
O estabelecimento é um dos destaques recentes em Belo Horizonte, funcionando como um bar de sanduíches e ponto de encontro com inspiração italiana e nova-iorquina. O projeto é da Família Manfredini, com tradição na gastronomia da capital mineira. Serve sanduíches artesanais na focaccia de fermentação lenta (como pastrami, rosbife, porco desfiado (pulled pork) e opções com presunto Parma e burrata), além de pratos executivos no almoço. O cliente monta o prato escolhendo salada, proteína, acompanhamento, arroz e feijão. O local é conhecido por servir Aperol na torneira, estufas quentes e frias e transmissão de jogos. Rua Fernandes Tourinho, 19, Savassi. @balcaosavassi.

BREIK BREIK
Patrimônio das madrugadas de Belo Horizonte, a lanchonete foi inaugurada em1978. Funcionando no esquema 24 horas, a rede tornou-se o porto seguro preferido para quem sai de shows, baladas ou quer um lanche em qualquer momento do dia. O menu é uma ode à clássica "baixa gastronomia" de estufa e chapa, famosa pelos sanduíches montados na hora, cachorros-quentes e o tradicional macarrão na chapa. Além das opções de hambúrgueres recheados com batata palha e bacon, a rede agrada quem procura receitas rápidas de sustância, servindo até mesmo porções de tropeirinho para recarregar as energias está espalhada em nove pontos da cidade. Av. Afonso Pena, 3.328, Cruzeiro. Mais 9 endereços. @breikbreik.

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, 6.026, Savassi, (31) 98223-3846. @cjsburguerbh.

EDDIE FINE BURGERS
Rua da Bahia, 2.652, Lourdes, (31) 3282-4606. Mais 4 endereços. @eddiefineburgers.
Leia mais na pág. 78

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. Rua Dr. Júlio Otaviano Ferreira, 883, Cidade Nova, (31) 3146-6776. @forasterburguer.

FRAT MELT HOUSE
A criatividade na montagem de seus hambúrgueres e sobremesas chama atenção. Entre os principais destaques do cardápio salgado, o Egg Bacon com pão de brioche macio, um hambúrguer de 160g grelhado, acompanhado por fatias de queijo cheddar derretido, bacon crocante e um ovo. O Little Chicken inova ao trazer o pão de brioche com frango empanado crocante, queijo canastra, maionese verde artesanal, bacon, alface, tomate e cebola roxa. Na hora da sobremesa, o Sweet Melt: pão de brioche, Nutella empanada, creme de leite Ninho, morangos picados e castanha de caju triturada. Av. Miguel Perrela, 440, Castelo, (31) 3016-3219. @fratmelthouse.

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, 1.091, Funcionários (31) 99299-1800. @jamesburgerbh.

JERÔNIMO BURGER
Empreendimento com a assinatura do chef paranaense Junior Durski, também responsável pelo Madero. A casa é especializada em smash burgers, o 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. Shopping Estação, av. Cristiano Machado, 11.833, Vila Clóris. Minas Shopping, av. Cristiano Machado, 4.000, União. @jeronimoburger.

NIMBOS BAR
O melhor hambúrguer do Brasil atende pelo nome de BBQ Bliss. Estrela do cardápio do Nimbos Bar, o sanduíche conquistou o topo do prestigiado ranking nacional do Burger Fest. A receita leva a assinatura do chef e proprietário Luli Moreira e equilibra um suculento blend bovino de 180g, requeijão de corte, cebola grelhada, picles de maxixe, bacon crocante e molho barbecue de hoisin com ketchup picante, tudo servido no pão brioche. Para além dos hambúrgueres artesanais de primeira linha, a casa estende a experiência gastronômica com uma excelente carta de drinques. Rua Sergipe, 629, Savassi. @nimbosbar.

O BURGUIN
A casa, especializada em smash

Pão de Queijo Canastra

2º colocado na categoria PÃO DE QUEIJO

Com 18 sabores no cardápio, o Pão de Queijo Canastra conquista clientes e chega a formar filas nas unidades dos bairros Padre Eustáquio e Buritis, além da fábrica, em Contagem. Entre os mais procurados está o Capão Forro, sanduíche que combina costela bovina, queijo canastra derretido e geleia de alho. Também fazem sucesso o Bambuí, com tomate confit e queijo canastra, e o São Francisco, que une doce de leite e queijo. Os nomes remetem a localidades mineiras e à origem dos ingredientes, especialmente os premiados queijos de São Roque de Minas, na Serra da Canastra. "É uma região boa de se viver e próspera, que abriga inúmeros laticínios sem perder a qualidade de vida e a riqueza das belezas naturais", conta a sócia-proprietária Bruna Viana Costa Lara, natural de Piumhi, na mesma região. A saudade da terra natal inspirou o negócio, que utiliza 40% de queijo canastra na composição do pão de queijo. **Segundo Bruna (na foto com a também sócia Josy Lara)**, produtos industrializados não chegam a 8%. "A maioria contém pouca quantidade de queijo ou utiliza aromatizantes para reproduzir seu sabor. Se você se sentir empanzinado e ficar com um gosto amargo no fundo da boca depois de comer, é sinal de que o produto tem apenas cheiro de queijo."
Rua Coronel José Benjamim, 704, Padre Eustáquio, (31) 99747-6211. @paodequeijocanastra.oficial



Fotos: Paulo Márcio

burgers, inova apostando na personalização. O cliente tem a liberdade de poder montar ele mesmo o seu sanduíche, 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. @oburguin.

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.
Para quem tem restrição alimentar ou quer manter a forma, 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. @wantedhamburgueria.

XODÓ
Funcionando desde 1962, a primeira hamburgueria de BH mudou de endereço em 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. @xododebh.

PADARIA

ALBERTINA PÃES
A arquiteta Renata Rocha começou a "colocar a mão na massa" durante a pandemia, quando a demanda por projetos diminuiu. Então decidiu empreender na gastronomia. O sucesso foi tanto que ela não parou mais, assinando inclusive o projeto de sua loja no bairro Lourdes. Com atendimento de quarta a sábado para retirada ou encomenda, a casa conquista o público com croissants, pains au chocolat, baguetes e ciabatta artesanal. Rua Fernandes Tourinho, 1.010, Lourdes. @albertina_paes.

A Pão de Queijaria

3º colocado na categoria PÃO DE QUEIJO

A casa eleva o maior clássico mineiro a um novo patamar de excelência gastronômica. Produzido de forma 100% artesanal, o pão de queijo da casa honra uma receita familiar transgeracional, moldada com o prestígio dos queijos de leite cru das regiões da Canastra, Salitre e Serro. Para além da versão tradicional, o cardápio surpreende pela criatividade de seus recheios. Na ala dos salgados, destacam-se a linguiça, costelinha e filé mignon. Já quem não dispensa uma sobremesa pode apostar nas versões do pão de queijo recheadas com doce de leite, brigadeiro ou a clássica goiabada. A experiência se completa com os surpreendentes waffles de pão de queijo, doces e salgados.
Rua Antônio de Albuquerque, 862, Savassi. Av. Álvares Cabral, 356, Centro. @apaodequeijaria

Comercial Sabiá

4º colocado na categoria PÃO DE QUEIJO

Um cafezinho coado na hora, acompanhado de um pão de queijo quentinho é a pedida ideal para quem está de passagem pelo Mercado Central. Para quem quer incrementar a experiência, a casa serve o petisco recheado de pernil com queijo Canastra, queijo com goiabada ou queijo com doce de leite. Além dos pães de queijo, dá água na boca o bolo de tangerina.
Av. Augusto de Lima, 744, Mercado Central, Centro, (31) 3653-8725. @comercial_sabia

BAGUETERIA FRANCESA
Para quem busca o verdadeiro sabor da panificação europeia, a padaria, no Centro, é parada obrigatória. O local trabalha com baguetes artesanais de fermentação natural assadas na pedra, conforme dita a tradição. Há opções diferenciadas como a baguete de Lemon Pepper, até clássicos, como o pão vienense com gotas de chocolate e o brioche amanteigado finalizado com um toque de cachaça. A experiência fica completa com os cafés especiais e as geleias da casa. Av. Santos Dumont, 201, Centro, (31) 3879-3822. @bagueteriafrancesabh).

CUM PANIO
Especializada em pães artesanais de fermentação natural, a padaria destaca-se pelas receitas autorais desenvolvidas pelo casal de proprietários, Luciana Martins e Camilo Gazzinelli. O cardápio oferece uma seleção refinada que inclui baguetes, croissants, brioches, focaccias e kringles, tendo o pão de figos secos ao rum com avelã como um dos grandes sucessos de público e campeão de pedidos. Av. Bandeirantes, 861, Mangabeiras, (31) 2511-5246. @cumpanio.

DU PAIN
Mercado Central, av. Augusto de Lima, 744, Loja 288, Centro, (31) 3267-9740. Botânico Shopping, rua Jornalista Djalma Andrade, 177, Belvedere. @du_pain.
Leia mais na pág. 80

FÁBRICA DE PÃES ANCHIETA
Tradição em pães sempre fresquinhos e uma vitrine repleta de delícias, lá você também encontra salgados assados na hora, pastas exclusivas, sanduíches caprichados e tortas irresistíveis.
Para os apaixonados por doces, a confeitaria surpreende com a musse 100% chocolate, o pavê de morango e as tradicionais bentas. Trabalha com o serviço de encomendas e entregas. Rua Montes Claros, 910, Anchieta, (31) 3287-7568. @fabricadepaes.

HANGAR DOS PÃES
O grande diferencial da casa vai muito além da sua vitrine impecável, recheada com uma enorme variedade de pães, salgados, tortas e doces artesanais. O verdadeiro charme da casa é a vista

LIVING RULLUS

DOIS ENDEREÇOS, A MESMA ESSÊNCIA RULLUS NA ARTE DE CELEBRAR.

Com gastronomia assinada pelo Rullus, as duas unidades combinam espaços versáteis e menus personalizados para acompanhar a proposta de cada evento.



RUL

VILA DA SERRA

No coração do Seis Pistas, o Living Rullus Vila da Serra recebe celebrações de até 80 convidados. Um espaço acolhedor e contemporâneo, ideal para aniversários, jantares, noivados, casamentos, talks, palestras e encontros mais intimistas.

Alameda Oscar Niemeyer, 1369 - Vila da Serra.

31 99942-3300



RAJA

Com capacidade para até 200 convidados, o Living Rullus Raja está localizado na Zona Sul de Belo Horizonte e oferece um espaço amplo, com diferentes possibilidades de configuração para eventos sociais e corporativos, de celebrações e festas a lançamentos, confraternizações e encontros empresariais.

Avenida Raja Gabaglia, 4343 - Santa Lúcia.

31 99922-9811

@livingrullus

A capacidade de cada unidade varia conforme o formato do evento.

CELEBRAÇÕES SOCIAIS E CORPORATIVAS

Casamentos · Aniversários · 15 anos · Confraternizações
Almoços e Jantares · Palestras e Talks · Lançamentos e Encontros Empresariais

Broa Café

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

Comandado pela chef **Ana Gabi Costa**, do grupo Trintaeum, o Broa Café tem a comida afetiva mineira como inspiração e o milho como protagonista. A casa valoriza quitandas artesanais e receitas tradicionais, mas também abre espaço para combinações criativas. Entre as sugestões estão a broa de tabuleiro com queijo minas artesanal e a broa de canjica recheada com requeijão e goiabada. Ana Gabi destacou que a comida mineira traduz a identidade e a cultura de seu povo, motivo pelo qual considera importante valorizar essa tradição. Os cafés são fornecidos pela Academia do Café, e a carta de bebidas inclui opções como o cappuccino com doce de leite, além de preparos refrescantes, a exemplo do mate e do suco de caju gaseificados.
Hotel Tribe, rua da Bahia, 2.200, Lourdes. @broa.cafe





Fotos: Instagram/divulgação

panorâmica exclusiva para o Aeroporto da Pampulha, que transforma um simples café ou lanche da tarde em uma experiência única ao observar o movimento dos aviões. O cardápio atende a todos os momentos do dia, com excelentes opções de almoço e jantar. Av. Portugal, 4.304, Jardim Atlântico, (31) 3566-7063 / 97155-6973. @hangardospaes.

PADARIA CATAGUASES
Integrante do Grupo Verdemar, a Cataguases é um verdadeiro centro de conveniência gastronômica. O grande destaque fica por conta dos pães assados na hora, mas a experiência vai muito além: há opções de confeitaria, pratos individuais, lanches saborosos e pizzas. Para quem busca praticidade, o pequeno mercado integrado é perfeito para 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. @padariacataguases.

PADARIA VIANNEY
Rua dos Aimorés, 200, Funcionários, (31) 3227-2071. @padariavianney.
Leia mais na pág. 66

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. Av. Celso Porfírio Machado, 114, Loja 1A, Belvedere. @panetteria_carazolli.

PÃO & COMPANHIA
Inaugurada em 1982 pelo casal Damaris e Hélio Valadão, a padaria é uma das mais tradicionais da cidade, pioneira no conceito de pães artesanais e atendimento em formato de bufê. Atualmente soma mais de 36 franquias pelo Brasil. O bufê de café da manhã e lanche é por quilo, ideal para provar a variedade de pães de fermentação natural, broas, tortas doces e salgadas, além dos frios sempre frescos. Rua Francisco Deslandes, 715, Anchieta, (31) 3287-7022 / 99687-6066. Rua Cláudio Manuel, 149, Funcionários. Rua Bernardo Guimarães, 2,520, Santo Agostinho. @paoeciaanchieta.bh.

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

Antiquário Flora & Café

COLOCADO 2º COLOCADO

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

A charmosa cafeteria e floricultura nasceu em maio deste ano e fica em um casarão histórico no bairro Vila Paris. O espaço repleto de plantas e objetos antigos funciona na casa de Maria José, avó de Gabriel Guimarães, responsável pelo estabelecimento, e carrega a história da família, que sempre teve ligação com arte e antiguidades. "Minha avó trabalhava com decoração e gostava de receber pessoas em volta da mesa", conta **Gabriel** (**na foto, com seu pai, Ricardo**). Depois de funcionar como antiquário, o imóvel ganhou um novo conceito: reunir cafeteria e floricultura em meio a plantas e objetos antigos. A ideia é oferecer um ambiente tranquilo, para quem deseja aproveitar um café ou brunch sem pressa. O cardápio enxuto inclui croissant de gravlax de salmão e pão com crosta de queijo Canastra. "Compramos o queijo fresco e fazemos a cura dele aqui", ressalta.
Rua Costa Pinto, 110, Vila Paris, (31) 99292-6789. @antiquariofloraecafe.





Fotos: Paulo Márcio

ROMA PANETERIA
A excelência começa no tempo: os pães passam por fermentação natural de até 24 horas antes de serem servidos. O cardápio da casa conta com uma seção dedicada de pratos de almoço e pratos principais, com destaque para as suas massas artesanais servidas durante todo o dia. Para quem prefere um brunch, o menu traz clássicos como croque monsieur, croque madame e ovos beneditinos, além de uma confeitaria e um empório variado. O espaço também está disponível para a realização de eventos privados. Rua Modesto Carvalho Araújo, 674, Belvedere, (31) 99743-7529. @romapanetteria.

SELEVE PADARIA
O principal diferencial da Seleve é apresentar uma confeitaria e panificação artesanal inclusiva e de alta gastronomia, com foco em restrições alimentares severas (como intolerâncias ao glúten e à lactose) sem abrir mão do sabor. Desde 2014, a casa 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. @seleve_seleve.

Panifício Do Sereno

COLOCADO 4º COLOCADO

4º colocado na categoria NOVIDADE DO ANO / LANCHES E GULOSEIMAS

O estabelecimento nasceu da percepção de Eduardo Basques, que notou a falta de uma padaria tradicional com produção própria ao se mudar para a região. Para suprir essa lacuna, Eduardo criou a padaria, com fabricação 100% artesanal de clássicos como broas, bolos, biscoitos, tortas como a tradicional Marta Rocha, pão na chapa e pão com ovo, servidos no balcão. O carro-chefe é o pão de sal, leve e crocante. Além do atendimento presencial, há o sistema de assinatura, que entrega o pãozinho fresco logo cedo na portaria dos prédios, trazendo praticidade para a rotina dos moradores.
Rua das Acácias, 297, Vale do Sereno, Nova Lima, (31) 99088-4461. @panificiodosereno

VERDEMAR
Av. Nossa Senhora do Carmo, 1.900, Sion, (31) 2105-0101. Mais 15 endereços. @supermercadoverdemar.
Leia mais na pág. 82

VENCEDOR 2026 VENCEDOR

www.clovix.com.br

52 anos de tradição.
E a gente ainda adora criar novos clássicos.

Nova Torta KitKat,
em parceria com a
Nestlé Professional

BOCA DO FORNO
DOCES • SALGADOS

@bocadoforno
bocadoforno.com.br

Nestlé PROFESSIONAL

A tradição também se expressa com leveza.

LYNX CRIOLLA GRANDE 2025

Cultivada há séculos na Argentina, a **Criolla Grande** faz parte das origens da vitivinicultura de Mendoza. Hoje, essa variedade tradicional ganha novos olhares por sua capacidade de produzir vinhos leves, frescos e delicados.

O **Lynx Criolla Grande 2025** traduz essa essência em um vinho elegante e descomplicado. Seus aromas remetem a frutas vermelhas frescas e notas florais. No paladar, corpo leve, taninos sutis e acidez vibrante proporcionam uma experiência refrescante.

Por trás do rótulo está a trajetória da família Benegas, iniciada em 1883, quando **Tiburcio Benegas** fundou a histórica Bodega El Trapiche. Quatro gerações depois, seu bisneto Federico Benegas Lynch resgatou o legado familiar, unindo tradição e uma visão contemporânea.

Uma uva histórica, uma família centenária e uma nova expressão dos vinhos argentinos.

Del Maipo
Wines and Gourmet

1º TURNO

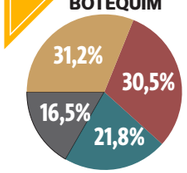
CATEGORIAS	VOTAÇÃO DO JÚRI (CADA VOTO = 1 PONTO)							VOTAÇÃO DO JÚRI (CADA VOTO = 1 PONTO)			VOTAÇÃO DA INTERNET (*)			
	Ana Flávia Romagnoli	Anna Luiza Scharlé	Bruna Penna Guerra Lages	Dermeval Brandão Neto	Gabriela Reis e Silva	Gabriela Souza Antunes	Igor de Oliveira Pires	Jaqueline Oliveira da Mata	Raul Bruno Mariano	Sérgio Fulgêncio	O primeiro mais votado na internet – 4 PONTOS	O segundo mais votado na internet – 3 PONTOS	O terceiro mais votado na internet – 2 PONTOS	O quarto mais votado na internet – 1 PONTO
Bar/ Botequim	Moema	Tizé Bar e Butiquim	Moema	A Porca Voadora	Juramento 202	Bar da Lora	Bar do Antônio – Pé de Cana	Bar da Lora	Bar da Lora	Moema	Bar da Lora	Tatu Bola	Moema	Juramento 202
Bar de Vinhos	Cabernet Butequim	La Vinicola	Cabernet Butequim	Merci Bar à Vin	A Casa da Uva	Merci Bar à Vin	Merci Bar à Vin	A Casa da Uva	A Casa da Uva	Cabernet Butequim	A Casa da Uva	Merci Bar à Vin	Cabernet Butiquim	La Vinicola
Bar ou Restaurante com Espaço Kids	Paladino	Casa do Sol	–	Anoz Gastrobar	Paladino	Casa do Sol	–	Casa do Sol	Casa do Sol	Monjardim Fazendinha	Casa do Sol	Monjardim Fazendinha	Monka	Paladino
Carta de Drinques	Moema	Gata Gorda	Baretto	Madame Geneva	Ofélia	Moema	El Mai	Avra Bar	The House Food & Fun	Nicolau Bar da Esquina	Moema	The House Food & Fun	Avra Bar	Madame Geneva
Choperias	Redentor Bar	–	Almanaque Choperia	Fazenda Cervejeira	Redentor Bar	Almanaque Choperia	Redentor Bar	Almanaque Choperia	Redentor Bar	Redentor Bar	Almanaque Choperia	Redentor Bar	Monka	Hofbräuhaus
Gastrobar	Bar Padrin	Nicolau Bar da Esquina	Nicolau Bar da Esquina	Avra Bar	Ofélia	Avra Bar	Dona Maria Gastrobar	Avra Bar	Avra Bar	Bar Padrin	Avra Bar	Al Mar	Nicolau Bar da Esquina	Bar Padrin
Centro Gastronômico	Mercado Novo	Botânico Shopping	Botânico Shopping	Mercado Novo	Mercado Central	DiamondMall	Botânico Shopping	BH Shopping	BH Shopping	Botânico Shopping	DiamondMall	Botânico Shopping	BH Shopping	Mercado Novo
Novidade do Ano 2025/2026	Romerito	Marú	Carlyle's	Marú	Ototoi	Marú	Romerito	Carlyle's	Carlyle's	Romerito	Carlyle's	Romerito	Marú	Fuga
Melhor Restaurante de BH	D'Artagnan	Taste-Vin	Taste-Vin	Casa Calixto	Hacienda 1979	Est! Est!! Est!!!	Anella	D'Artagnan	Xapuri	Taste-Vin	Resultado na pág. 208			
Restaurante Revelação 2025/2026	Tom	Cacio e Pepe Rullus	Parallel	Parallel	Parallel	Tom	–	–	–	Parallel	Resultado na pág. 208			
Chef do ANo	Yves Saliba (Per lui, / Odoyá)	Bruna Martins (Birosca e Gata Gorda)	Bruna Martins (Birosca e Gata Gorda)	Gabriella Guimarães e Guilherme Furtado (Okinaki / Parallel)	Bruna Martins (Birosca e Gata Gorda)	Marise Rache (D'Artagnan)	Simone Paratella (Pasta Lab)	Marise Rache (D'Artagnan)	–	Gabriella Guimarães e Guilherme Furtado (Okinaki / Parallel)	Resultado na pág. 288			
Chef Revelação 2025/2026	William Lima (Gero)	Raquel Avelar (Terraço Niê)	Raquel Avelar (Terraço Niê)	Nicole Rocha (Casa Azeite)	Kaike Soares (Hacienda 1979)	Nicole Rocha (Casa Azeite)	Nicole Rocha (Casa Azeite)	Nicole Rocha (Casa Azeite)	Kaike Soares (Hacienda 1979)	Nicole Rocha (Casa Azeite)	Resultado na pág.284			
Maître do Ano	Eric Mordrelle (Rex Bibendi)	Leandro Sobral (Zucco Cucina)	Eric Mordrelle (Rex Bibendi)	Ana Carolina Amaral (Casa Calixto)	Noelys Stefany Contrera Perez (Gata Gorda)	Rogério José de Paula (Anella)	Rodrigo Parreiras (Udon - Belvedere)	Alfredo Melo (Moema)	Rodrigo Pereira (Ninita)	Rafaela Rudaeff (Glouton)	Resultado na pág.280			
Sommelier do Ano	Cinira Varela (Trintaeum)	Denis Marconi (Taste-Vin)	Denis Marconi (Taste-Vin)	Carmine Mazzaro (Casa Calixto)	Rodrigo China (Hacienda 1979 / O Italiano)	Robson Santiago (Glouton / Ninita / Macaréu / Nicolau Bar da Esquina)	Pablo Teixeira (Cabernet Butiquim / Rex Bibendi / Garagem do Cab)	Emerson Carlos (Avra Bar e Whisper Bar e Lounge)	Carmine Mazzaro (Casa Calixto)	Denis Marconi (Taste-Vin)	Resultado na pág. 276			

* Votação dos leitores/internautas no site www.encontrogastro.com.br/; de 24/08 a 18/10 (1º turno) e de 20/10 a 08/11 (2º turno).
Critério de desempate: mais votado na internet.

2º TURNO

VENCEDORES/DIVERSÃO (*)

BAR/ BOTEQUIM



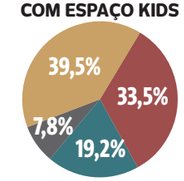
1. Bar da Lora
2. Moema
3. Tatu Bola
4. Juramento 202

BAR DE VINHOS



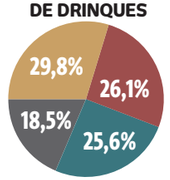
1. A Casa da Uva
2. Cabernet Butiquim
3. Merci Bar à Vin
4. La Vinicola

BAR OU RESTAURANTE COM ESPAÇO KIDS



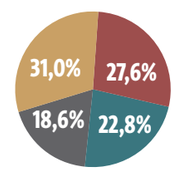
1. Casa do Sol
2. Monjardim Fazendinha
3. Monka
4. Paladino

CARTA DE DRINQUES



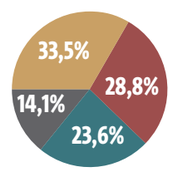
1. Moema
2. The House Food & Fun
3. Avra Bar
4. Madame Geneva

CHOPERIA



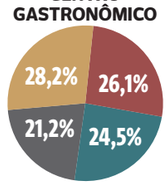
1. Redentor Bar
2. Almanaque Choperia
3. Monka
4. Hofbräuhaus

GASTROBAR



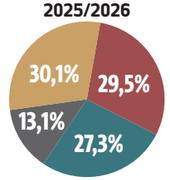
1. Avra Bar
2. Al Mar
3. Nicolau Bar da Esquina
4. Bar Padrin

CENTRO GASTRONÔMICO



1. Botânico Shopping
2. DiamondMall
3. BH Shopping
4. Mercado Novo

NOVIDADE DO ANO 2025/2026



1. Romerito
2. Carlyle's
3. Marú
4. Fuga

PERFIL DOS JURADOS

Fotos: Arquivo Pessoal



ANA FLÁVIA ROMAGNOLI
Quatro vezes por semana a coordenadora de marketing troca a cozinha de casa pela mesa de um restaurante, motivada pelo lazer, pelos negócios e pela busca de experiências. Ela explica a escolha: "Hoje, a comida está muito associada ao lazer". Na gastronomia de BH, o que marca sua história são as comemorações de vitórias, daquelas que pedem uma boa mesa para serem celebradas.



ANNA LUIZA SCHARLÉ
Aos 20 anos, a estagiária de arquitetura come fora quatro vezes por semana, dividida entre a praticidade da correria e o lazer com amigos e familiares. Gosta de cozinhar, sobretudo doces, e fez curso de culinária aos 9 anos, mas prefere descobrir restaurantes e bares novos, longe da zona de conforto de casa. Sua lembrança mais especial é o aniversário no Gata Gorda, na Savassi, com pratos criativos que misturam influências espanholas e brasileiras e um ambiente cheio de personalidade.



BRUNA PENNA GUERRA LAGES
Os aniversários e as grandes comemorações da família de Bruna têm endereço certo, o Taste-Vin, e um sabor que ela não troca: o que considera o melhor suflê e a melhor trufa de BH. A médica oftalmologista almoça ou janta fora duas vezes por semana, por lazer e pela vontade de provar novidades. Em casa, adora cozinhar e testar receitas novas é seu momento de relaxamento ao lado de quem ela ama.



DERMERVAL MILANEZ
Ele aprendeu a cozinhar na adolescência, sem curso algum, e nunca largou o hábito: ora prepara receitas para o dia a dia, ora pratos mais elaborados. Mesmo assim, o jornalista faz seis refeições semanais fora de casa, por lazer e praticidade. Guarda como uma das melhores experiências da cidade uma visita recente a um restaurante de BH que se propôs a desconstruir a tradicional comida mineira e cujo prato do chef surpreendeu pelo sabor.



GABRIELA ANTUNES
Sempre seletiva, provou no Mercado Central o clássico fígado com jiló e se apaixonou à primeira garfada. Hoje, degusta o prato em praticamente todo bar que o serve e se descreve como "uma espécie de sommelière de fígado com jiló". A publicitária come fora quatro vezes por semana, porque vê na mesa lazer, experiência e tempo de qualidade. Em casa, cozinha o almoço da semana, adora receber amigos e já fez cursos de massas, antepastos e até um que unia gastronomia e cerâmica.



GABRIELA REIS
O pão de queijo foi a primeira receita que a designer de moda aprendeu a fazer, ao lado da mãe e da madrinha, sempre de forma artesanal. Até hoje, a melhor lembrança que guarda é a de estar com a família, dividindo aquele momento. Seis vezes por semana, almoça ou janta fora, sempre em busca de algo diferente para provar. A cozinha de casa também é lazer e descoberta para ela, que chegou a fazer um curso de introdução à cozinha no Le Cordon Bleu.



IGOR PIRES
Cinco vezes por semana, o advogado e empresário resolve a refeição do dia em um restaurante e aproveita para descobrir lugares novos. Casado e sem filhos, só vai ao fogão "raramente, quando a minha esposa pede" e nunca fez curso de culinária. As lembranças que a gastronomia de BH lhe deu são muitas, e as primeiras que ele cita vêm de dois restaurantes da cidade que deixaram saudade: a Casa do Baile e o Pier 32.



JAQUELINE DA MATA
A culinária mineira a leva de volta à infância no interior de Minas: às casas de vó, às mesas cheias e às "conversas que pareciam não ter hora para acabar". Por isso, a jornalista procura lugares que despertam esse acolhimento e come fora três vezes por semana, por compromissos de trabalho e por puro prazer, e cada visita é uma chance de conhecer um prato ou um lugar novo.



RAUL MARIANO
Pai de Aurora, de 9 anos, e de Bento, de 6, o jornalista divide o fogão todos os dias com a mulher para garantir à família uma rotina de alimentação saudável. As descobertas e inovações da gastronomia de BH sempre foram, para ele, algo extraordinário. A última experiência marcante foi no Quintal do Durval, em Santa Tereza, com o Salmone alla Moda del Quintal, "um salmão com ervas excepcional".



SÉRGIO FULGÊNCIO
Casado e pai de Helena, de 12 anos, e de Anna, de 10, ele cozinha pouco, embora goste bastante. Nos anos 1980, a feira da Praça da Liberdade tinha um sabor especial para ele: o do acarajé que comia ao lado da avó. A lembrança segue viva no diretor do Grupo Green, que hoje faz duas refeições semanais fora de casa e gosta de rever os restaurantes preferidos, sem deixar de provar algum que ainda não conhece.

Cuidar de sua família pode ser **mais simples do que parece.**

O App da saúde de sua família. Acesse seus resultados, agende exames e muito mais.

App Store Google Play

+meu mater dei

+MaterDei Rede de Saúde

com você, por toda a vida.

Baixe agora o app Meu Mater Dei ou acesse: meu.materdei.com.br
Sua jornada de cuidado personalizado. Meu Mater Dei, feito para você.

OFERECIMENTO:
Del Maipo
Wines and Gourmet

Bar da Lora

O autêntico boteco brinda ao futuro

Fígado com jiló, torresmo de barriga crocante, carne de panela, costela com mandioca e cerveja trincando. No Bar da Lora, a boa cozinha mineira encontra o ambiente descontraído de um autêntico boteco. Com mais de cinco décadas de história, a casa é referência da boemia de BH e se prepara para crescer sem perder suas raízes. A meta é chegar a sete unidades até 2030.

O próximo passo é a inauguração do Rooftop Bar da Lora, na Savassi, prevista para o fim de 2026. O plano inclui ainda um centro administrativo no Savassi Mall e três novos endereços, somados às casas do Mercado Central, Praça Raul Soares e Savassi. À frente da unidade da Savassi desde 2022, o empresário e cozinheiro Pedro Fonseca, sócio do grupo, celebra a boa acolhida na região, também por outros bares tradicionais.

"Essa tem sido nossa missão: crescer sem perder a essência", afirma. A história começou em 1973, quando Paulo Fonseca e Lucas Mota fundaram o Lumapa Bar, no Mercado Central. Décadas depois, a casa ganhou o nome de Bar da Lora, homenagem a Eliza Fonseca, irmã de Pedro. Após 30 anos de gestão do patriarca, ela assumiu o negócio e se tornou a primeira mulher a comandar um boteco no Mercado Central.

Sob sua liderança, vieram prêmios e participações em feiras nacionais e internacionais. O cardápio continua sendo o grande cartão de visitas. O famoso fígado com jiló divide a preferência com arroz tropeiro, galinhada, pernil acebolado, costela com mandioca, bolinho de queijo, pastéis e jiló empanado crocante. Tudo servido com a simpatia que acompanha a marca há gerações.

Entre receitas consagradas e criações autorais, Pedro aposta em renovar sem descaracterizar. Afinal, o Bar da Lora mostra que tradição e inovação podem brindar juntas. E o futuro promete muitas outras rodadas. Na Savassi, Pedro procura reproduzir o espírito de encontro que ajudou a tornar o boteco conhecido em toda a capital. O cuidado com os petiscos segue presente em cada nova unidade.

Av. Augusto de Lima, 744, Loja 115, Mercado Central, Centro. Praça Raul Soares, 885, Centro. Rua Sergipe, 1.414, Savassi, (31) 98305-1458. @bardalora



Petiscos, como este jiló empanado acompanhado de vinagrete, fazem a fama da casa: um cardápio recheado de delícias

Divulgação



Os irmãos Pedro e Eliza Fonseca dividem a administração do negócio: em breve, a Savassi ganha mais um endereço, o Rooftop Bar da Lora

Pádua de Carvalho

OFERECIMENTO:
Del Maipo
Wines and Gourmet

A Casa da Uva

Vinho bom, sem cerimônia

Vinho bom não precisa de cerimônia. Essa é a filosofia de Ana Borges, enóloga, sommelière e agrônoma à frente d'A Casa da Uva. Com uma proposta descomplicada, ela quer aproximar o público da bebida. "Estamos tentando ao máximo quebrar esse elitismo do vinho no Brasil", afirma. A trajetória ajuda a explicar sua visão.

Ana começou lavando pratos aos 13 anos, passou 17 anos na cozinha e chegou a vender o carro para estudar vinhos na Espanha, onde também teve escola e loja. Incansável, segue fazendo cursos na Europa e prepara novidades para a casa, que mudará de endereço. Entre os projetos estão a representação de rótulos de Rioja, na Espanha, e da Alemanha, além da produção de vinhos em uma propriedade da família, em Moeda (MG).

A carta traduz essa paixão sem formalidades. São 63 rótulos fixos, cerca de 20 sazonais e 15 opções em taça. A curadoria privilegia diferentes uvas, regiões e métodos de produção, sempre com atendimento próximo e sem afetação. "Essa pompa que o mundo do vinho tem só distancia as pessoas", defende Ana.

Para quem gosta de descobrir sabores, ela sugere o brasileiro Eduardo Mendonça pet-nát Pinot Noir, espumante natural da Serra Gaúcha, "refrescante e complexo". Entre os estrangeiros, destaca o Criolla Argentina Tempranillo, natural, produzido com uvas de vinhas de mais de 80 anos, e o espanhol Origium Garnacha, intenso e equilibrado. A experiência vai além das taças.

As playlists são marca da casa, assim como as apresentações de samba, que dão o tom descontraído ao ambiente. Para acompanhar, entram em cena a tábua de queijos mineiros, a paella mineira e o angu à baiana com molho de pernil e suã. Entre bons vinhos, comida saborosa e música brasileira, Ana mostra que apreciar a bebida pode ser simples, prazeroso e, sobretudo, para todos. Tim-tim!

Para ela, conhecer regiões e métodos de produção é uma aventura que fica melhor quando compartilhada sem formalidades. Essa é a essência da casa: prazer sem protocolo.

Rua Pium-í, 397, Cruzeiro, (31) 98221-0679. @acasadauva



Tábua de queijos e outros petiscos acompanham os 63 rótulos da adega: de tintos a vinhos laranjas

Fotos: Pádua de Carvalho



Ana Borges fundou seu bar de vinhos em 2022: em breve, ele muda de endereço no mesmo bairro Cruzeiro

VENCEDOR | BAR OU RESTAURANTE COM ESPAÇO KIDS

OFERECIMENTO:

Casa do Sol

Diversão para eles, gastronomia para todos

Uma parede de escalada de 16 metros, tirolesa de 40 metros entre árvores, camas elásticas suspensas, redário, tobogãs, túneis, trampolins, minicinema, camarim de fantasias e circuito de 200 metros. São 900 metros quadrados de diversão na Casa do Sol Cozinha e Jardim, no Botânico Shopping, no Belvedere. Mas, por mais impressionante que seja o parque infantil, a gastronomia também merece os holofotes.

A história começou em 1997, quando Solange Guerra inaugurou, no Cidade Nova, um salão de festas infantil pioneiro em BH. Seu filho, Pedro Guerra, entrou no negócio aos 14 anos e assumiu a gestão em 2016.

Desde então, expandiu o grupo com a Casa do Sol Jardim, no Estoril, o Luminis Urban Play, no Funcionários, e a Casa do Sol Estúdios, no Olhos D'Água, considerada a maior casa de festas do Brasil, com 2.650 metros quadrados em três andares. O portfólio inclui ainda a loja infantil Oli & Lino e a escola de artes Estúdio Criativo.

Apesar da estrutura dedicada às crianças, a Casa do Sol Cozinha e Jardim não é um restaurante infantil. "É o restaurante onde eu gostaria de ir enquanto meus filhos estivessem brincando", explica Pedro. A proposta é oferecer uma experiência completa também aos adultos, com ambiente agradável e cozinha de alto nível.

À frente do cardápio está o chef Tales Gomes, vindo do Luminis, com criações contemporâneas de influências francesa, italiana e oriental. O sucesso surpreendeu até o proprietário, que inicialmente imaginava o restaurante como coadjuvante do parque. Hoje, a cozinha passa por ampliação para acompanhar a demanda.

E o perfil do público mudou: se antes todos chegavam acompanhados de crianças, agora pelo menos 40% das mesas são ocupadas apenas por adultos. Pedro já estuda levar o conceito a cidades próximas. Um endereço onde a diversão é coisa séria e a boa mesa também. O parque também tem uma área gramada ao ar livre, em meio a atrações desenhadas para diferentes idades.

Rua Jornalista Djalma Andrade, 177, Botânico Shopping, Belvedere, (31) 98302-7873. @casadosolcozinhaejardim.



O espaço da Casa do Sol tem 900 metros quadrados: diversão garantida para toda a família

Fotos: Paulo Márcio



O gestor Pedro Guerra comemora o sucesso da casa: ele está aumentando a cozinha para atender o crescimento da demanda

OFERECIMENTO:
Del Maipo
Wines and Gourmet

Moema

Drinques de campeão, cozinha de primeira

Na capital dos bares, conquistar espaço entre os melhores não é tarefa simples. O Moema, porém, joga bonito desde a estreia. Inspirada no bairro paulistano que lhe dá nome, a casa combina atendimento afinado, cozinha criativa e uma carta de drinques que é sua grande estrela, vencedora do Encontro Gastrô – O Melhor de BH.

Sob o comando do chef Pedro Mendes, o cardápio vai dos ceviches e tiraditos à croqueta de milho e bacon, guioza de lagostim e porco, bolinho de bacalhau, jiló recheado e torresmo de barriga. O bolovo de gema mole empanado em panko e o sanduíche de mortadela reforçam o sotaque paulista. Para uma refeição mais completa, há arroz de galinha caipira e brandade de bacalhau.

A criatividade também ganha passaporte. No projeto Moema pelo Mundo, a equipe viaja em busca de referências para novas receitas. A edição dedicada ao Peru, depois de dez dias de pesquisa no país, trouxe anticucho de língua defumada e sanduíche de chicharrón.

Nas taças, o protagonismo é do mixologista Tiago Santos, responsável por ajudar a consolidar a coquetelaria autoral de BH. "É a mágica dele", elogia o empresário Daniel Ribeiro. Entre as 32 opções, o drinque Moema mistura cachaça branca, lichia, tangerina e limão. A viagem peruana inspirou versões de Pisco Sour, incluindo a de maracujá. Já o Madalena combina gim, toranja, tangerina, limão e tajín, condimento mexicano de toque picante.

O chope fresco também tem lugar garantido, assim como o cuidado de uma equipe que sabe receber desde a porta. Com recepção atenta e serviço entrosado, o salão acompanha o ritmo do bar sem perder a leveza. Nas receitas, a curiosidade por novos sabores convive com os clássicos que os clientes já conhecem. Entre petiscos, pratos generosos e coquetéis cheios de personalidade, o Moema prova que um bom bar precisa jogar bem em todas as posições. E, quando o assunto é drinque, segue no topo da tabela.

Rua Sergipe, 1.370, Savassi, (31) 3568-3555. @moema.bar



Os drinques Madalena e Cosmopolitan vão muito bem com pratos como o Ceviche de Salmão, o Tiradito de Atum com Creme de Alcachofra e o Anticucho de Língua Defumada: um cardápio vasto de bebidas e comidas

Fotos: Paulo Marcio



O gestor Daniel Ribeiro, entre o mixologista Tiago Santos e o chef Pedro Mendes: eles foram ao Peru para a nova etapa do Moeminha Pelo Mundo e criaram uma seleção de pratos e drinques inspirados no país latino-americano

Pádua de Carvalho

OFERECIMENTO:
Del Maipo
Wines and Gourmet

Botânico Shopping

Refúgio gastronômico no Belvedere

A gastronomia sempre fez parte da vida de Emílio Brandi e Ana Carolina Félix. Pai e filha comandavam a distribuidora de alimentos Nova Safra, vendida ao Grupo Pátria em 2021. Na mesma época, a mudança no zoneamento do Belvedere, bairro onde a família vive desde 1982, abriu caminho para um novo projeto: o Botânico Shopping, com a boa mesa no centro de tudo.

Inaugurado em julho de 2025, o empreendimento nasceu após cinco meses de pesquisas e ocupa 12 mil metros quadrados de área construída, reunindo 14 terrenos. Em um deles ficava a casa onde Ana Carolina cresceu, hoje transformada em uma acolhedora praça central em formato de U, com muito verde, jabuticabeiras e espelho d'água.

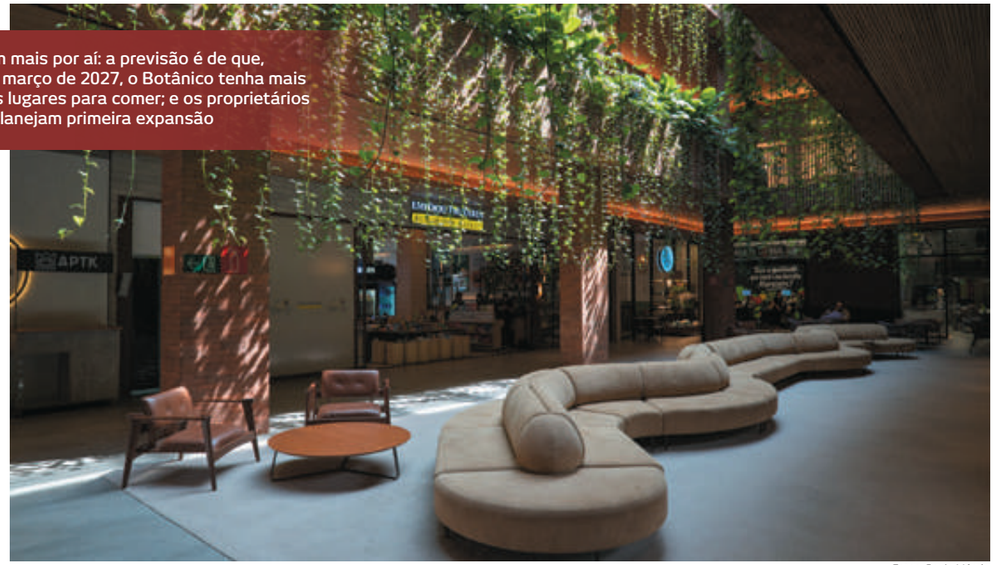
O deck de madeira convida a apreciar o movimento, enquanto o lounge interno, com sofá curvo e peças de design, oferece aconchego. O projeto é uma espécie de gentileza urbana: cria lugares para entrar, ficar e conviver. O cuidado se estende à seleção das lojas, escolhidas a dedo pelos dois empreendedores. Cerca de 30% das operações são gastronômicas. A primeira aposta foi um hortifrúti, antiga demanda da região.

Depois veio um cardápio variado de experiências: pães artesanais, pizzas, petiscos, cozinha internacional, comida saudável, sorvetes, chocolates, macarons, doces veganos, bolos, cookies, waffles, milk-shakes, drinques engarrafados e vinhos mineiros. E ainda há espaço para novidades.

Até março de 2027, a previsão é de três novas operações gastronômicas no rooftop, cercado de verde e com vista privilegiada para a Serra do Curral. Outros planos de expansão já estão no horizonte de Emílio, CEO do empreendimento, e Ana Carolina, diretora. Mais do que um centro de compras, o Botânico nasceu para ser um ponto de encontro, onde gastronomia, natureza e convivência se misturam.

Um convite para chegar sem pressa e ficar mais um pouco. A praça central foi desenhada para abraçar quem chega, com espaços abertos que convidam a prolongar a visita.

Rua Jornalista Djalma Andrade, 177, Belvedere.
@botanicoshopping



Vem mais por aí: a previsão é de que, até março de 2027, o Botânico tenha mais três lugares para comer; e os proprietários já planejam primeira expansão

Fotos: Paulo Márcio



Ana Carolina Félix, com o pai, Emilio Brandi: operações gastronômicas escolhidas a dedo em centro comercial de 12 mil metros quadrados

OFERECIMENTO:
Del Maipo
Wines and Gourmet

Redentor

O próximo chope já vem vindo

Cremoso, gelado na medida certa e com três dedos de colarinho. No Redentor, o chope é tratado com a reverência que merece. Seja tradicional, escuro, moreno ou ferrugem, chega à mesa antes mesmo que o copo anterior fique vazio. Um cuidado que ajuda a explicar o sucesso da choperia, sempre movimentada na esquina das ruas Fernandes Tourinho e Sergipe, na Savassi.

"Somos a casa que mais vende chope em Minas", garante o empresário Daniel Ribeiro. E tamanho sucesso exige técnica. Antes de chegar às torneiras, a bebida descansa por um dia em câmara fria, evitando choques térmicos. Depois, termina de gelar em uma das quatro chopeiras, com pré-resfriamento para garantir a temperatura ideal, mesmo quando a demanda chega a mil copos por dia.

"Deixar o chope sempre muito cremoso e com três dedos de colarinho é uma ciência", explica. Quanto maior a circulação da bebida, mais fresco é o chope servido. Mas não basta acertar na tiragem. A hospitalidade também faz parte da receita. Entre os 120 funcionários, destacam-se o maître Márcio Aurélio, conhecido pelo bom humor, e Hector Igor, chopeiro-mestre responsável por manter o padrão impecável.

Tudo para que cada visita seja um momento especial. Da cozinha saem petiscos à altura da estrela da casa. Entre os favoritos estão as empadinhas de camarão ou frango com Catupiry, o bolinho cervejeiro, feito com linguiça de pernil e malte, e o irresistível torresmo de rolo. Pedidas perfeitas para acompanhar mais uma rodada. Testemunha das transformações da região, Daniel celebra a trajetória da casa.

"O Redentor é resiliente, pegamos a Savassi em seus altos e baixos", afirma. E já prepara novidades: um açougue da marca está nos planos para 2027. Enquanto isso, a tradição segue entre mesas animadas, petiscos saborosos e garçons atentos. Porque, no Redentor, o melhor chope é sempre o próximo. O movimento intenso ajuda a manter a bebida sempre fresca, mas exige atenção permanente de toda a equipe.

Rua Fernandes Tourinho, 500, Savassi,
(31) 3568-8469. @redentorbar



O torresmo de rolo vai bem com todas as versões de chopes do Redentor: do tradicional ao escuro, a casa vende até mil em um só dia

Fotos: Paulo Márcio



Daniel Ribeiro com garçons de sua equipe, que tem 120 pessoas: "Deixar o chope sempre muito cremoso e com três dedos de colarinho é uma ciência", diz

OFERECIMENTO:
Del Maipo
Wines and Gourmet

Avra Bar

Da brasa ao último drinque

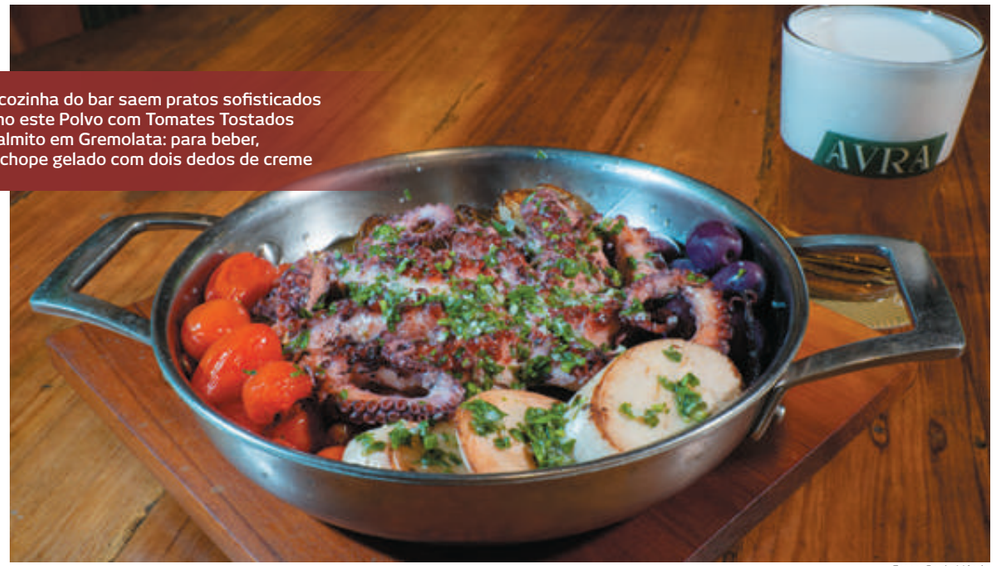
No coração de Lourdes, o Avra Bar nasceu em grande estilo. Foram necessários dez sócios, investimento de R$ 5,5 milhões e uma equipe de 40 profissionais para dar vida ao gastrobar de quase 400 metros quadrados, com 260 lugares e um telão imponente. O tamanho impressiona, mas é à mesa que a casa mostra sua personalidade.

Na cozinha, o chef Mario Versiani aposta no braseiro, forno a carvão que confere sabor defumado às carnes com a agilidade que uma parrilla nem sempre permite. Picanha, fraldinha, ancho, filé mignon e galeto desossado dividem espaço com a moqueca de peixe branco e o polvo com tomates tostados e palmito em gremolata, molho de inspiração italiana. Farofa de ovos ou banana-da-terra, paçoca de carne e quinoa completam os pedidos. Para quem prefere leveza, há burrata, ceviche com manga e cebola roxa e salmão ao missô com guacamole. De sexta a domingo, a casa também serve almoço, com direito a pudim de leite ou bolo gelado de coco.

O chope, servido em caldereta congelada e com colarinho generoso, é um fenômeno: são cerca de 13 mil unidades por mês, graças também à chopeira de cobre feita sob medida. A adega reúne 150 rótulos nacionais e importados, entre tintos, brancos e espumantes. Nos coquetéis, brilha a criatividade da bartender Jocássia Coelho. O campeão de pedidos é o Abracadabra, combinação de gim de limão, kiwi, limão-siciliano e bitter de laranja. Já o Bebendo Estrelas leva vodca, licor de flor de sabugueiro, mel, limão-siciliano e espumante.

Um dos sócios, Alexei Vallerini, soma 18 anos no setor, administra sete casas, entre elas o recém-chegado Bar da Massa, e chegou a estudar gastronomia para aprofundar seu repertório. A ambição é unir boa cozinha, serviço ágil e diversão. Para ele, a experiência vai além do prato e do copo. Quem quiser prolongar a noite pode descer de elevador até o Whisper, bar secreto no subsolo, em clima de speakeasy, com DJs, música ao vivo e uma atmosfera convidativa à paquera.

Rua Santa Catarina, 1.287, Lourdes, (31) 3560-0025. @avra.bar.



Da cozinha do bar saem pratos sofisticados como este Polvo com Tomates Tostados e Palmito em Gremolata: para beber, um chope gelado com dois dedos de creme

Fotos: Paulo Márcio



O chef Mário Versiani, Alexei Vallerini, Fabiano Aguiar e Vando Flores, sócios do Avra (da esq. para a dir.): eles investiram R$ 5, 5 milhões no gastrobar

OFERECIMENTO:
Del Maipo
Wines and Gourmet

Romerito

Um novo capítulo no Belvedere

Bastou uma placa de obra para Marco Lucchese enxergar uma oportunidade. Em 2023, ao descobrir que o Belvedere ganharia um shopping projetado por David Guerra, autor do projeto de sua casa, o empresário não hesitou: em uma semana, assinou contrato para ocupar uma loja de frente do Botânico Shopping. Dois anos e meio antes da inauguração. Nascia ali o plano do Romerito, criado em sociedade com Franco Lucchese, Rafael Campos e Denize Campos.

A escolha não foi por acaso. Para Marco, a localização é decisiva no sucesso de um bar ou restaurante, e aquele movimento anunciava uma nova fase para o bairro onde mora. À frente de uma agência de publicidade em São Paulo, ele também levou o olhar inquieto para a gastronomia de Belo Horizonte. Em 2012, abriu o Mercearia 130, um dos pioneiros do conceito de gastrobar na cidade, ao unir restaurante e descontração de bar.

Com unidades do Mercearia 130 na Serra e em Lourdes, Marco cogitou repetir a fórmula no novo espaço. Preferiu, porém, criar outra identidade para o que chama de "melhor ponto do bairro". O resultado é um ambiente pensado para acolher e aproximar. Assinado por David Guerra, o projeto coloca o balcão no centro da casa, cercado por uma estante de bebidas, enquanto a cozinha aberta convida a acompanhar o movimento. Sem sensação de confinamento. "Principalmente depois da pandemia, as pessoas têm selecionado o ambiente em que vão muito pela capacidade de conviver e se sentir bem", observa.

O cardápio acompanha essa proposta, passeando com naturalidade entre os petiscos de boteco e os pratos de restaurante. Nas entradas, há opções fritas, assadas e frias. Entre os principais, chama atenção a parmegiana de tornedor de filé-mignon empanado, com molho de tomate por baixo e burrata por cima. Para brindar, vale escolher entre o clássico chope Brahma e um drinque inusitado que combina goiabada e requeijão. Uma mistura que traduz o espírito da casa: familiar, mas surpreendente.

Rua Jornalista Djalma Andrade, 177,
Botânico Shopping, Belvedere. @romeritobar



O tatake de atum com rúcula silvestre, vinagrete trufado e crocante de amendoim e alho; e o drinque Honey Deuce, com vodca, licor de framboesa e limonada: cardápio transita entre petiscos de bar e pratos principais de restaurante

Fotos: Paulo Márcio



Os sócios Marco Luchesse, Denize Campos e Rafael Campos: "Principalmente depois da pandemia, as pessoas têm selecionado o ambiente em que vão muito pela capacidade de conviver e se sentir bem", diz Marco

PRÊMIO encontro Gastro
O MELHOR DA CIDADE
NOVIDADE DO ANO/ DIVERSÃO
2026

Tatu Bola

3º colocado na categoria BAR/BOTEQUIM

A brasilidade está no centro da identidade do Tatu Bola, presente tanto na atmosfera descontraída quanto no cardápio de bebidas e petiscos. A decoração incorpora referências populares, como fitinhas do Senhor do Bonfim e tecidos de chita, enquanto a música ao vivo ajuda a criar o clima festivo da casa. As caipirinhas são um dos destaques da marca: segundo o sócio **Pedro Lobo**, a carta reúne dezenas de versões, das combinações clássicas às mais inusitadas, preparadas com ingredientes frescos. "O Tatu é um sucesso em todo o Brasil e tem a cara do belo-horizontino, que gosta de beber e petiscar", diz Pedro. Uma das sugestões é a Tatu Bola Grape, feita com uvas Itália e Niágara e hortelã. A casa oferece ainda drinques autorais, chope e petiscos para compartilhar, em uma proposta que convida a prolongar o encontro entre amigos.
Av. do Contorno, 6.557, Savassi. Av. Fleming, 152, Pampulha. @tatubola.bh.





Fotos: Instagram/divulgação

BAR/BOTEQUIM

A FORJA
Com temática medieval e atmosfera rústica, a casa remete a uma autêntica taverna antiga. A proposta une carnes assadas na brasa, hambúrgueres artesanais e porções fartas para compartilhar, combinadas a uma carta de bebidas com hidroméis, chopes artesanais e coquetéis autorais temáticos. Rua Cláudio Manoel, 500, Funcionários, (31) 98291-9595. @forjataverna.

ALTER BAR
Com proposta urbana e alternativa, o espaço tem atmosfera descontraída, programação musical eclética e carta de drinques autorais focada em combinações refrescantes e dinâmicas. A nova casa do chef Flávio Trombino – leia-se Xapuri – aposta em pratos que remetem aos bares tradicionais da cidade, preparados em pequenas panelas de ferro e servidos para compartilhar. Entre os destaques estão o bife a cavalo, o fígado com jiló, a carne de sol com mandioca e o torresmo de barriga. Av. José Maria Alkimin, 86, Loja 2, Belvedere. @alterbar_.

APTK SPIRITS
Espaço dedicado aos apreciadores da alta coquetelaria artesanal enlatada e engarrafada. O bar oferece uma experiência moderna de degustação com drinques clássicos e autorais prontos para servir, concebidos por mixologistas renomados. A proposta é particularmente interessante para quem gosta de coquetelaria, mas quer levar a experiência para casa ou experimentar diferentes receitas sem necessariamente recorrer a uma preparação mais elaborada. Rua Jornalista Djalma Andrade, 177, Loja 111, Botânico Shopping, Belvedere. @aptk_bh.

A PORCA VOADORA
Inspirado na riqueza da gastronomia regional mineira e comandado pela chef Bruna Rezende, o bar oferece um ambiente acolhedor e focado na valorização dos ingredientes locais. Entre as opções do cardápio estão o jiló recheado com joelho de porco, a polenta frita com bacon e o pirão de queijo, além de carnes como o suculento costelão e a linguiça artesanal servida com mandioca. A seleção de cachaças traz rótulos artesanais de destaque, como a Bem Me Quer e a Mineiriana. Rua do Ouro, 1.709, Serra, (31) 98380-5775. @aporcavoadorabar.

Mais de 800 rótulos de vinhos

merci

Bar a vin



CASA DO PORTO
desde 1988
Referência em Vinhos

GASTRONOMIA QUE CELEBRA ENCONTROS!

No Merci Bar à Vin, Wine bar da Casa do Porto, você encontra um cardápio contemporâneo exclusivo e uma seleção exclusiva de mais de 800 rótulos de grandes vinhos, servidos à mesa **pelo mesmo preço de prateleira da importadora.**

R. Bernardo Mascarenhas, 45 Cidade Jardim (31) 2551-7078

AGOSTO BUTIQUIM
Referência na cozinha mineira autoral, desde 2006 ele combina tradição e inventividade em um ambiente aconchegante e convidativo. Da cozinha saem quitutes artesanais como o pastel de angu, as trouxinhas de queijo Canastra e o bolinho de abóbora com requeijão e carne-seca. Entre os pratos principais, o baião de dois, a panceta com geleia agridoce e o risoto mineiro, acompanhados por drinques preparados com cachaça artesanal da própria casa. Rua Esmeralda, 162, Prado, (31) 3337-6825. @agostobutiquim.

ALAÍDE BOTEQUIM
Diretamente do tradicional bairro do Leblon, no Rio de Janeiro, o botequim trouxe sua alma boêmia para BH sob a liderança da cozinheira Alaíde, profissional com mais de três décadas de experiência na gastronomia de bar. A casa é célebre por suas porções fartas de frutos do mar e, em especial, pelos mais de 20 sabores de bolinhos artesanais criados por Alaíde, que incluem recheios de feijoada, abóbora com carne-seca e risoto de camarão. Av. Doutor Cristiano Guimarães, 1.389, Planalto, (31) 99717-1868. @alaide.botequim.

AMARELIM
Consolidado como um dinâmico ponto de encontro no bairro Santo Antônio, o bar une a informalidade das mesas na calçada a uma estrutura completa com playground para receber famílias com conforto. O cardápio aposta na tradição dos grelhados na brasa, como maminha e lombo suíno, além de petiscos reconhecidos em festivais gastronômicos da capital. Av. Prudente de Morais, 920, Santo Antônio, (31) 3344-8553. @amarelimbeaga.

ANOZ GASTROBAR
Unindo gastronomia contemporânea e atmosfera acolhedora, o gastrobar atrai famílias que buscam boa comida e momentos de lazer juntos. O menu traz petiscos criativos, carnes suculentas e pratos para compartilhar, enquanto a área infantil montada no local garante a diversão da criançada com segurança. É um endereço que equilibra a atmosfera de gastrobar com uma estrutura que inclui as crianças no programa. Av. Fleming, 221, Ouro Preto. (31) 99609-1717, (31) 99822-1020. @anozgastrobar.

Juramento 202

COLOCADO 4º COLOCADO

4º colocado na categoria BAR/BOTEQUIM

Combinando o conceito de mercearia interiorana com bar de bairro, o espaço convida o público a saborear frios fatiados na hora em máquinas antigas de balcão. A estufa é abastecida com opções artesanais como almôndegas suínas, charutinhos de rabada e picles de jiló, servidos ao lado de chopes próprios da Cervejaria Viela.
Rua Juramento, 202, Pompéia. @juramento202.



Reprodução Instagram

BAR DA LORA
VENCEDOR 2026 VENCEDORA
Av. Augusto de Lima, 744, Loja 115, Mercado Central, Centro. Praça Raul Soares, 885, Centro. Rua Sergipe, 1.414, Savassi, (31) 98305-1458. @bardalora.
Leia mais na pág. 126

BAR DO ANTÔNIO – PÉ DE CANA
A história da casa é marcada por uma curiosa tradição do proprietário, que costumava despejar a cachaça restante dos copos dos clientes em um canteiro da calçada no bairro Sion, onde milagrosamente brotou um pé de cana-de-açúcar que acabou dando nome ao bar. Entre as criações mais populares do cardápio está a Carnoba, receita que combina cubos de filé ao molho de carne, taioba e batata empanada recheada com quatro queijos e bacon. Rua Flórida, 15, Sion, (31) 3221-2099. Rua Guaicuí, 615, Luxemburgo, (31) 3293-7267. @bardoantonio.

BAR DO KXOTE
Conhecido pelo clima acolhedor e pelas receitas de inspiração caseira, o espaço oferece pratos fartos que celebram o melhor da culinária regional. Destacam-se no cardápio a vaca atolada com costela, o croquete de tilápia, o fígado com jiló e a combinação autoral de costela bovina com petit gâteau de canjiquinha, acompanhados por drinques como mojito e piña colada. Rua José Faleiro, 219, Santa Helena, (31) 99462-6018. @kxotebar.



Cabernet Butiquim

2º colocado na categoria BAR DE VINHOS

Desde 2015, o projeto idealizado por **Pablo Teixeira** transformou as mesas na calçada da Savassi em ponto de encontro para quem aprecia vinho sem formalidades. A ideia, como o próprio empresário conta, era romper com a associação da bebida a restaurantes sofisticados: "A gente veio com essa quebra de paradigma, colocamos o vinho no lugar da cerveja". A carta, sob curadoria de Pablo, reúne rótulos de diferentes origens, com atenção à qualidade e ao custo-benefício. A proposta se completa com uma cozinha que valoriza bons ingredientes e combina referências de boteco com técnicas contemporâneas. Sob o comando da chef Jana Barrozo, o cardápio traz criações como a Punheta de Bacalhau e o substancioso Mexido da Casa.
Rua Levindo Lopes, 22, Funcionários, (31) 98447-4102. @cabernetbutiquim.



Instagram/divulgação



Paulo Márcio

BAR DO LOPES
Com uma trajetória vitoriosa iniciada no bairro Lourdes em 1963, o tradicional bar carrega mais de seis décadas de história. A casa mantém o padrão de qualidade de sua estufa e grelhados, oferecendo torresmo de barriga, iscas crocantes de tilápia, linguiça caseira de pernil e cortes nobres como o ancho angus para almoço ou jantar. Rua Professor Antônio Aleixo, 260, Lourdes, (31) 3243-3717; Rua Antônio de Albuquerque, 969, Savassi; Rod. Januário Carneiro, 20, Vila da Serra, (31)99886-1946. @bardolopes.

BAR DO MUSEU CLUBE DA ESQUINA
Idealizado para homenagear um dos movimentos mais influentes da música popular brasileira e da cultura mineira, o espaço une gastronomia, memória e programação artística. O menu faz referências diretas a canções e ícones do movimento, trazendo criações como a Galinhada Morena – feita com coxa, sobrecoxa e peito desossado, servida com creme de milho-verde e quiabo tostado, a sobremesa Bola de Meia Bola de Gude e o drinque Vento Solar. Rua Paraisópolis, 738, Santa Tereza, (31) 2512-5050. @bardomuseuclubedaesquina.

BAR DO ORLANDO
Com mais de um século de atividade ininterrupta no bairro Santa Tereza, traz o título de botequim mais antigo em funcionamento em BH, preservando o charme atemporal das boemias do passado. No cardápio de tira-gostos tradicionais, brilham a carne de panela com mandioca, o pastelzinho de angu crocante e o feijão tropeiro. Rua Alvinópolis, 460, Santa Tereza, (31) 99954-6101. @bardoorlandobh.

BAR DO SALOMÃO
Tradicional ponto de encontro de torcedores do Atlético Mineiro e apreciadores da clássica cultura dos botecos mineiros na Serra. Com mais de 70 anos de história, o bar é famoso pela estufa sempre abastecida com tira-gostos autênticos, pernil assado, torresmo crocante e cerveja servida em garrafa na temperatura ideal. Rua Capivari, 47, Serra, (31) 99006-5059. @bardosalomaobh.

BAR DO TIÃO
Ligado à Cervejaria São Sebastião, o bar alia a essência dos botequins de bairro à cultura do chope artesanal, oferecendo nove torneiras com estilos rotativos de fabricação própria. A cozinha aposta em receitas clássicas e reconfortantes aos mineiros, com destaque para a língua ao molho, rabada, torresmo e carne de lata, todos

COZINHA SAUDÁVEL

SALADAS QUE GANHARAM NOVO PROTAGONISMO

Criada por três sócias formadas em nutrição e gastronomia, a Casa Amora completa 13 anos com duas unidades, pratos criativos e uma cozinha de refeições congeladas prevista para 2027

Fotos: Magê Monteiro/divulgação



Casa Amora do Santo Agostinho: o restaurante nasceu e cresceu com a proposta de oferecer uma cozinha saudável e saborosa

Lentilha vermelha com cenoura, sementes de girassol e uvas-passas. Risoni com grão-de-bico e espinafre. Quinoa com abóbora assada, pimentão vermelho e gengibre. Combinações assim, feitas de ingredientes do dia a dia, colocaram as saladas no centro do cardápio da Casa Amora, que celebra 13 anos em Belo Horizonte.

O restaurante nasceu em 2013, na Savassi, da união de duas formações comuns às três sócias, Patricia Saggioro, Laura Gondim e Marcela Machado: nutrição e gastronomia. Colegas desde o colégio, elas seguiram para a faculdade de nutrição e, mais tarde, para a de gastronomia, curso em que a ideia da casa amadureceu.

Na época, sentiam falta de restaurantes que valorizassem sabor, criatividade e prazer de comer sem abrir mão da alimentação saudável, ainda associada a um público específico e à ideia de restrição. "Nossa proposta era mostrar que uma refeição saudável também pode ser muito saborosa, surpreendente e cheia de possibilidades", afirma Patricia.

Dez anos depois do primeiro endereço, a Casa Amora ganhou outro, desta vez no Santo Agostinho. A unidade, que acaba de completar três anos, segue os passos da casa da Savassi, oferecendo o que há de melhor para quem busca saúde e sabor.



Saladas na tigela, pratos vendidos exclusivamente no iFood, têm combinações variadas: comida para degustar também no conforto de casa

Na cozinha, o foco é o equilíbrio entre sabor, qualidade e saúde, com pratos que fogem um pouco do óbvio e agradam a diferentes paladares. As saladas concentram boa parte da criatividade, com ingredientes do cotidiano em arranjos novos, como o mix de alfaces, rúcula, quinoa mesclada, cranberry e nozes caramelizadas, ou o couscous com figo, nozes, damasco e castanhas. Algumas ficaram tão queridas que passaram a ser encomendadas para jantares em casa, aniversários e eventos.

A principal novidade é uma cozinha dedicada a refeições congeladas, com lançamento previsto para o início de 2027. "A ideia é oferecer refeições com a mesma qualidade, variedade e cuidado que temos no restaurante, mas com a praticidade de poder consumi-las em casa", explica Patricia. Há ainda o delivery pelo iFood, que inclui uma linha de saladas na tigela, de folhas frescas e combinações variadas.

CASA AMORA
Rua Paraíba, 941, Savassi / Rua Rio Grande do Sul, 1.313, Santo Agostinho
Segunda a sexta, das 11h15 às 14h30; sábados, das 11h45 às 15h
Fechada nos domingos e feriados @casaamorabh

Merci Bar à Vin

3º colocado na categoria BAR DE VINHOS

O Merci Bar à Vin reúne uma carta de vinhos bem estruturada e uma cozinha que aposta em preparações cuidadosas e combinações marcantes. Instalado no bairro Cidade Jardim, o espaço integra a Casa do Porto e oferece cerca de mil rótulos de diferentes países, que podem ser apreciados no salão ou em ambientes reservados para confrarias e eventos. O sócio Júnior Ribeiro destaca a proposta de aproximar o público da diversidade dos vinhos por meio de uma curadoria especializada e acessível. Entre as entradas, fazem sucesso a coxinha de rabada e as tábuas de frios. Nos pratos principais, aparecem opções como o bife ancho com batata dauphinoise, o nhoque com stinco de vitelo e o rigatoni alla vodka. Em 2026, a chef **Valéria Faria** assumiu a cozinha e apresentou um menu que aproxima referências internacionais de ingredientes mineiros, com criações como o badejo em crosta de castanhas e o escalope ao molho de vinho tinto. Sommelier, Júnior Ribeiro participa das harmonizações e orienta a escolha dos rótulos.
Rua Bernardo Mascarenhas, 45, Cidade Jardim, (31) 2551-7078. @mercibaravin.





Fotos: Instagram/divulgação

disponíveis em estufa, pois a ideia é que primeiro se coma com os olhos. Rua Pedra Bonita, 827, Prado, (31) 99805-6781. @bardotiaobh.

BAR DO ZEZÉ
O endereço teve sua história iniciada em 1979, quando o fundador José Batista Martins e sua esposa, Alfa, abriram uma modesta mercearia que, com o tempo, se transformou em um dos bares mais premiados da capital. A casa é famosa por criações marcantes de estufa, como o torresmo de rolo com geleia de limão-capeta e o Trupico Mineiro, preparado com feijão, linguiça, costelinha, pé de porco e mostarda refogada. Rua Pinheiro Chagas, 406, Barreiro, (31) 3384-2444. @bardozeze.

BAR GERALDIN DA CIDA
Autêntico botequim de bairro no Colégio Batista, marcado pela simplicidade e pelo clima familiar desde 1985. Conquistou sua clientela cativa com porções fartas de comida de estufa, carne de panela cozida na cerveja preta e mandioca derretendo na manteiga de garrafa. Rua Contria, 1.459, Grajaú, (31) 98845-1212. @bargeraldindacidabh.

BAR IDEAL
Espaçoso e versátil, o estabelecimento aposta em um conceito que atende a todas as gerações no Buritis. Enquanto os adultos desfrutam de porções fartas, refeições completas na chapa e chope gelado, as crianças aproveitam uma área kids projetada com brinquedos variados para o entretenimento seguro. Rua Eli Seabra Filho, 530, Lojas 14-16, Buritis, (31) 3227-7538. @baridealbh.

BAR PALITO
Com varanda charmosa e vista para a movimentada Praça Raul Soares, o bar aposta na alta coquetelaria sem complicações. A carta privilegia os grandes clássicos da coquetelaria mundial, como Dry Martini, Rabo de Galo, Negroni e Bloody Mary. Para quem prefere opções sem álcool, o grande destaque autoral é o Bitter Mojito, elaborado com tônica artesanal, hortelã e limonada. Av. Amazonas, 1.049, Galeria São Vicente, Sobreloja 52, Centro. @barpalito.

BARTIQUIM
Localizado em uma das esquinas mais charmosas de Santa Tereza, o bar convida o público a curtir suas mesas dispostas na calçada. O cardápio aposta em pratos e porções substanciosas da culinária

CDL Belo Horizonte



CDL/BH.
A parceria estratégica para os grandes resultados.

Faça parte da CDL/BH:

Associado CDL/BH,
sempre um passo à frente.

(31) 3249-1666 cdlbh.com.br

boêmia, como a costelinha ao molho barbecue, feijoada completa e ancho acompanhado de batatas. Rua Silvianópolis, 74, Santa Tereza, (31) 99654-5433. @bartiquim.bardobolinha.

BAZIN BAR
Inaugurado em 2009 pelo proprietário Bazin e sua mulher, Betânia, o bar consolidou-se no bairro pelo acolhimento familiar e pelo cuidado com a comida caseira. No menu de petiscos e pratos sobressaem-se o angu com ora-pro-nóbis e carne moída, o bolinho de arroz temperado, a carne de panela com cerveja preta e o filé de costela com fritas. Rua Ministro Orozimbo Nonato, 1.053, Dona Clara, (31) 97217-1020. @bazinbar.

BENÇA BENÇOI
No histórico bairro da Lagoinha, o espaço combina bar, café e brasilidade em um aconchegante quintal arborizado. A coquetelaria autoral homenageia figuras locais, como o drinque Hilda Furacão, elaborado com gim, Campari e licor de jenipapo. No cardápio de tira-gostos sobressaem-se o torresmo prensado, a língua ensopada e o bolinho de jiló. Rua Diamantina, 492, Lagoinha, (31) 99228-2124. @benca.bencoi.

BOI LOURDES
Especializado em carnes grelhadas e no ambiente descontraído para happy hour, o bar se destaca por servidos na chapa quente. A picanha fatiada é o grande carro-chefe da casa, dividindo as atenções com o frango com Catupiry e o abacaxi gratinado com provolone, perfeitos para acompanhar as caipifrutas elaboradas com gim ou vodca. Rua Curitiba, 2.069, Lourdes, (31) 3292-4372. Av. Getúlio Vargas, 6.340, Centro, Lagoa Santa, (31) 98287-8663. @boi.lourdes.

BOLA BAR
Ponto tradicional no bairro São Pedro há mais de oito décadas, é um espaço célebre pela atmosfera despretensiosa e pela cerveja sempre trincando de gelada. Fundado origimalmente como Bar e Mercearia Progresso, na década de 1930, foi comprado em 1972 por Ademir e Luizinho, quando ganhou o nome pelo qual é conhecido. Oferece clássicos irrecusáveis da estufa e da cozinha de boteco, como moela bem temperada, pernil assado e discos de carne artesanais. Rua Padre Odorico, 105, São Pedro, (31) 3223-9811. @bolabar.bh.

La Vinicola

4º colocado na categoria BAR DE VINHOS

Oferecendo vinhos em taças, jarras e garrafas, a rede destaca-se pela variedade e constante renovação de sua carta de rótulos e coquetéis à base de espumante, como o clássico Bellini. O cardápio de petiscos inclui os pastéis recheados com carne desfiada ao molho Malbec e fonduta de queijo Canastra com aioli trufado, além de pratos principais como o risoto de camarão com queijo brie. A unidade de Lourdes, por exemplo, oferece seleção de vinhos servidos à mesa e opções como bruschettas, antipasti e petiscos autorais. A história da casa também passa pelo chef e sócio Vitor Pacheco, que já desenvolveu receitas inspiradas na história de Minas e em referências gastronômicas de diferentes partes do mundo.
Rua São Paulo, 1.815, Loja 01, Lourdes, (31) 3889-0098.
Mais 3 endereços. @lavinicolalourdes.

BOLOTAS
Com mesas ao ar livre e ambiente descontraído na Serra, é opção requisitada para encontros informais e almoços de fim de semana. O cardápio é recheado de petiscos tradicionais da boemia mineira, a exemplo do torresmo de barriga, costelinha de estufa, jiló com calabresa empanado e a maçã de peito servida com batatas. Rua Capivari, 433, Serra, (31) 98552-1011. @bolotasbar.

CACHAÇARIA LAMPARINA
Instalado no Mercado Novo, o espaço nasceu focado em resgatar e valorizar a cachaça de alambique como protagonista da coquetelaria brasileira. Os sócios Thales Campomizzi e Guilherme Costa pela cachaça mineira. Antes de abrir a casa, os dois percorreram mais de 5 mil km pelo interior de Minas para conhecer produtores, alambiques e histórias ligadas à bebida. O resultado é uma cachaçaria que trata o destilado como ingrediente e patrimônio cultural. A carta apresenta desde doses puras selecionadas até clássicos refratados com maestria, como o famoso Rabo de Galo e caipirinhas autorais preparadas com frutas frescas e xaropes da casa. Av. Olegário Maciel, 742, Mercado Novo, Centro, (31) 99120-0318. @lamparina.cachacaria.

CANTIM BH
Valorizando o jeito acolhedor mineiro de receber, o espaço combina comida afetiva de estufa, pratos tradicionais e porções generosas para compartilhar. Pensado para acolher toda a família, oferece parquinho e brinquedoteca que garantem a diversão dos pequenos nos almoços e encontros de fim de semana. Rua Henrique Badaró Portugal, 418, Buritis, (31) 97348-6023. @cantimbh.

CARIMBÓ
Instalado nos corredores do Mercado Novo, o espaço exalta a riqueza dos ingredientes da Região Norte do Brasil. A casa transforma frutas amazônicas e insumos nativos em cremes e drinques autorais, trabalhando com ingredientes como açaí natural, cupuaçu, graviola e o creme de taperabá com manga e cacau. Av. Olegário Maciel, 742, Mercado Novo, Centro. @carimbo.acai.

CORETO
No décimo andar do Hotel Tribe Belo Horizonte Savassi, foi criado pela chef executiva Ana Gabi Costa em parceria com o mixologista Cássio Batista. O nome homenageia o tradicional coreto da Praça da Liberdade, que pode ser visto como uma das referências simbólicas do projeto. A coquetelaria é o grande eixo da casa, com drinques que utilizam ingredientes mineiros, incluindo destilados, fermentados e xaropes produzidos artesanalmente. Cássio Batista vem desenvolvendo uma carta que procura reinterpretar clássicos a partir de produtos do estado. O espaço, pequeno e intimista, tem ainda mesas externas com vista para a região da Praça da Liberdade. Rua da Bahia, 2.200, 10º andar, Lourdes. @bar.coreto.

DORSÉ – BAR E RESTAURANTE
Situado na icônica e movimentada rua Sapucaí, o endereço une, desde 2015, uma agradável vista urbana a um ambiente descontraído. O nome é uma referência ao Museu d'Orsay, em Paris, adaptada ao jeito mineiro. Seu cardápio variado traz cortes grelhados na chapa, como o coração de alcatra, bife de alcatra e coxa com sobrecoxa desossada, além de promoções especiais durante a semana. Rua Sapucaí, 271, Floresta, (31) 3327-8516. @dorsebh.

The House Food & Fun

2º colocado na categoria CARTA DE DRINQUES

Sob o comando dos sócios **Caio Corradi Lavarini** e Scheila Lavarini, o The House Food & Fun aposta, desde 2017, em uma experiência que combina gastronomia, coquetelaria e entretenimento. Os ambientes temáticos homenageiam filmes e séries como Friends, Harry Potter, Game of Thrones e La Casa de Papel, referências que também inspiram a carta de bebidas. Caio define o espaço como "um lugar para amigos, acima de tudo", ideia que se reflete na proposta de reunir diferentes gerações em cenários que despertam a memória afetiva dos fãs da cultura pop. São mais de 30 drinques autorais, entre eles o Penélope, preparado com vodca, cranberry, flor de sabugueiro e algodão-doce; o Gatsby, com blend de uísques e especiarias; e o Carrie's Cosmo. A cozinha, assinada pelo chef Pedro Roberti, trabalha referências internacionais. A casa conta ainda com uma gaming zone, equipada com consoles e diferentes espaços temáticos.
Av. do Contorno, 5.727, Savassi, (31) 99180-5757. @thehouseoficial.



Fotos: Instagram/divulgação

ESTABELECIMENTO
Com duas décadas de tradição e história no bairro Serra, a casa preserva o acolhimento típico dos botequins mineiros. O cardápio apresenta pratos e petiscos de apelo caseiro, como o bolinho de arroz da Dona Lurdinha, a costelinha suína cozida e frita servida com feijão tropeiro e mandioca, além das iscas de fígado acompanhadas por espaguete de jiló. Rua Monte Alegre, 160, Serra, (31) 98392-1059. @estabelecimento_bar.

FERMENTARIA LAMBE LAMBE
Inovadora na cena boêmia da capital, a casa produz bebidas alcoólicas, obtidas exclusivamente a partir da fermentação natural de frutas regionais brasileiras, sem aditivos químicos. O cardápio surpreende com combinações autorais que mesclam frutas, flores e especiarias, em ambiente moderno e descolado. Rua Sergipe, 1.437, Savassi. Av. Olegário Maciel, 742, Mercado Novo, Centro. Av. Amazonas, 1.049, Loja 58, Centro, (31) 98287-1522. @bebalambelambe.

FIADO
Sob o comando do chef Djalma Victor, o botequim une a alma da boemia mineira à gastronomia bem executada. O menu destaca criações como a parmegiana do Fiado, o torresmo de barriga pururucado e o requeijão de raspa servido com moranga, aioli de limão-capeta e couve crocante. Rua Pouso Alegre, 2.217, Horto. @fiadosante.

GARAGEM DO CAB
Espaço anexo e descontraído ao Cabernet Butiquim, a drinqueria conta com a expertise do mixologista Xandão Loureiro. O balcão é dedicado a coquetéis autorais, caipirinhas preparadas com frutas frescas da estação, clássicos como o Bloody Mary e uma seleção cuidadosa de mocktails para quem prefere opções sem álcool. Rua Levindo Lopes, 22, Funcionários, (31) 98447-4102. @garagemdocab.

LAICOS
Com público jovem e clima descontraído, destaca-se pela variedade de hambúrgueres artesanais e petiscos criativos, como o croquete de queijo com alho-poró. A carta de bebidas tem opções de chopes locais e coquetéis refrescantes. Rua Sapucaí, 157, Floresta. Rua Ceará, 1.560, Savassi, (31) 98306-0534. @laicosbar.

LAMINENSE
Inspirado na hospitalidade e nas receitas tradicionais dos botequins do interior de Minas Gerais. Localizado na região Leste de BH, o bar se destaca pela estufa recheada com moela ensopada, dobradinha temperada, torresmo e pratos de inspiração caseira. Rua Cocais, 728, Esplanada. @barlaminense.

MARGÔ
No terceiro andar do Mercado Novo, a Margô Drinkeria aposta na chamada "boemia de vanguarda". A casa tem uma carta dedicada aos coquetéis e, em 2026, mantém uma programação

própria de eventos e encontros, como o Margô Club. O ambiente combina a atmosfera movimentada com uma proposta mais focada na coquetelaria. A carta é atualizada periodicamente e explora diferentes estilos e ingredientes, mantendo o balcão como centro da experiência. Av. Olegário Maciel, 742, Mercado Novo, Centro. @margodrinkeria.

MAESTRO BAR E BUTIQUIM
Localizado na região boêmia do Santo Agostinho, foi concebido para resgatar a atmosfera atemporal dos botequins clássicos da capital. Com ambiente acolhedor e atendimento próximo, destaca-se pela cerveja sempre trincando e pelo cardápio com petiscos tradicionais de estufa e porções para compartilhar. Rua Araguari, 1.750, Santo Agostinho, (31) 99076-0797. @maestrobh_.

MASCATE
Inspirado na brasilidade e na valorização das cachaças artesanais e chopes locais, o bar oferece ambiente jovem e urbano no coração da Savassi. A cozinha serve petiscos práticos e criativos perfeitos para acompanhar os drinques da casa. Rua Sergipe, 1.389, Funcionários. Av. do Contorno, 1.790, Floresta. Av. Olegário Maciel, 742, 2º andar, Corredor B, Centro. @mascate.bh.

MATURI
Espaço que celebra os biomas brasileiros e a riqueza gastronômica do Cerrado. O cardápio apresenta criações autorais com ingredientes nativos, porções grelhadas na brasa e coquetelaria que explora frutas e infusões artesanais. Rua Mármore, 169, Santa Tereza. @maturi.bh.

MERCEARIA 130
Famosa por inventar o célebre "picolé mineiro", um crocante e macio torresmo de costela confitado, a casa oferece uma gastronomia de bar descontraída e criativa. O cardápio traz também empadinhas de camarão, croquetes, parmegiana no palito e caipirinhas refrescantes.
Rua Avaí, 130, Serra. Rua Bernardo Guimarães, 2.267, Lourdes, (31) 2555-3395. @mercearia130.

MINDOCA
Bar aconchegante e contemporâneo situado na região da Pampulha. Focado em porções bem executadas para

Madame Geneva

COLOCADO 4º COLOCADO

4º colocado na categoria CARTA DE DRINQUES

Mais do que um bar, o Madame Geneva oferece uma experiência que combina história, cultura e coquetelaria. Inspirado em uma personagem feminina fictícia associada à história do gim na Inglaterra do século XVIII, o espaço promove uma aula sobre madames reais e imaginárias. Nos fundos, um teatro recebe apresentações de stand-up e festas temáticas dos anos 1980. Entre os 13 drinques da carta, cada um associado a uma personalidade feminina, o mais pedido é o Madame Tussaud (1761–1850), homenagem à artista francesa que fundou o famoso museu de figuras de cera de Londres. A receita leva espumante, soda de grapefruit, tomilho, limão e vermute. Outro sucesso é o Madame Du Châtelet, preparado com Jack Daniel's, palo santo, amaretto e soda de baunilha. "Existe uma história por trás de cada receita, mas o drinque também precisa ser gostoso e funcionar por si", explica a proprietária Bel Leite. Doutora em História, com duas pós-graduações na área, ela está concluindo um trabalho com o Inhotim. Seis obras do museu a céu aberto vão servir de referência para a nova carta de drinques da casa, prevista para dezembro.
Rua Elias Antônio Jorge, 21A, Luxemburgo, (31) 98482-1133.
@madamegeneva_bh.



Reprodução Instagram

PIZZARIA

A ARTE DE FAZER A VERDADEIRA PIZZA ITALIANA

Com mais de 10 anos de história na gastronomia da capital, La Vera, única do país a possuir o selo da Ospitalità Italiana, da Câmara de Comércio Brasil-Itália, é sinônimo de tradição e modernidade

Pádua de Carvalho



Os sócios da La Vera, Leonardo Fontanelli e Geysla Tarsila: casa tem cardápio exclusivamente dedicado às pizzas

No idioma italiano, "La Vera" significa "A Verdade". É essa autenticidade que a La Vera busca oferecer, com pizzas realmente italianas, incluindo estruturas como a romana e os sabores toscana e etrusca, preparadas segundo receitas e técnicas tradicionais, com diferentes estruturas de massa e ingredientes selecionados, muitos deles importados da Itália.

Neste pedaço da Itália em Minas Gerais, que completou 10 anos em 2025 e hoje está instalado no Vila da Serra, em Nova Lima, o proprietário Leonardo Fontanelli defende com paixão a tradição gastronômica de seu país de origem, tendo como sócia a empresária Geysla Tarsila. A marca característica da pizza italiana é harmonizar os sabores dos recheios com o gosto inconfundível da massa, sem que um elemento se sobreponha ao outro.

Nascido em Castagneto Carducci, na Toscana, em meio aos vinhedos, Fontanelli trouxe para o Brasil as tendências que vêm transformando a arte de fazer pizza na Itália. O segredo de uma verdadeira pizza italiana, segundo ele, está na massa. Produzida a partir de blends de farinhas de trigo, ela pode passar por dois ou três dias de maturação e apresentar até sete estruturas diferentes. As opções vão da clássica massa italiana, fina, com ou sem borda, aberta ou servida em fatias, até versões no formato de focaccia. "Para ter a massa perfeita, usamos a técnica de biga. Inicia o preparo hoje e finaliza após 48h de maturação", explica o chef de cozinha, que acompanha, pessoalmente, a produção.

Outro diferencial da La Vera é dedicar o cardápio exclusivamente às pizzas, sem oferecer outros tipos de massa ou carnes como pratos principais. A variedade está nas diferentes técnicas de preparo e estruturas de massa. Uma das novidades introduzidas em 2025 foi a estrutura de pizza romana: fina, crocante e sem borda. "A que faz mais sucesso é criação nossa. A Maremma leva linguiça artesanal feita na casa, queijo gorgonzola, muçarela de búfala e mel trufado", conta. Outro patrimônio da casa é o sabor La Vera: massa, molho de tomate, muçarela de búfala, presunto Parma, chuva de parmesão, folhas frescas de rúcula e castanhas.

A experiência se completa com antepastos e embutidos, como pancetta, coppa e porchetta. Queijos, azeites e frios também vêm do exterior. Mas, para Fontanelli, a qualidade vai além do prato. O ambiente e o atendimento são parte essencial para completar a verdadeira experiência gastronômica. A defesa da autenticidade italiana é uma das bandeiras dos proprietários. "Queremos mostrar que a pizza italiana tem uma diversidade enorme de massas, texturas e maneiras de servir. Essa diversidade tem uma história e uma constante evolução, acreditamos que uma boa cozinha é aquela que combina tradição, técnica e criatividade."

A La Vera é a única pizzaria do Brasil a possuir o selo da Ospitalità Italiana, da Câmara de Comércio Brasil-Itália como um reconhecimento da pizza made in Italy no Brasil. "É uma questão de memória afetiva. Não adianta só colocar uma bandeira italiana no cardápio. Precisa compreender a cultura do país, ter nascido na Itália e trabalhado em restaurantes lá, como é o meu caso, que convivi nesse ambiente desde criança. Não é para me gabar. Só estou fazendo bem o que eu faço", diz Fontanelli.

LA VERA
Alameda do Ingá, 77, Vila da Serra, Nova Lima (MG)
Delivery e Reservas: (31) 2515-0264 (WhatsApp)
@laverapizzabh

compartilhar e em uma coquetelaria acessível e descomplicada, é um dos endereços mais procurados para happy hour na região. Av. Fleming, 417, bairro Ouro Preto, (31) 99505-1935. @mindocabotequim.

MOEMA
Rua Sergipe, 1.370, Savassi, (31) 3568-3555. @moema.bar.
Leia mais na pág. 132

NADA CONTRA
Com proposta descontraída e mesas espalhadas pela calçada, o bar aposta no clima boêmio sem frescuras. Oferece porções generosas de estufa, drinques autorais e cervejas de garrafa geladas. Rua dos Aimorés, 629, Funcionários. (31) 3347-9579. @boteconadacontra.

O CANDIÁ
Com atmosfera voltada para a exaltação da música popular brasileira e do samba, o bar traz ambiente festivo e acolhedor. No cardápio sobressaem-se criações como o Trio Candiá (carne de panela, mandioca cremosa com bacon e abobrinha com queijo Canastra), além de pratos como a galinhada tradicional. Av. Francisco Sá, 430, Prado, (31) 3041-1174. @ocandiabar.

PATORROCO
Comandado com maestria pelo chef Marcos Matta Machado, o bar alia o esmero gastronômico à informalidade do botequim mineiro. Seu cardápio variado transita da feijoada tradicional, mexido e feijão tropeiro a preparos elaborados como o risoto de camarão. Rua Turquesa, 865, Prado, (31) 3372-6293. @patorroco.

PICCO SKY BAR
Oferecendo uma das vistas panorâmicas mais bonitas para o pôr do sol na região do Buritis, o bar combina ambiente descontraído e cardápio variado. Destacam-se o ceviche californiano e a picanha na parrilla acompanhada de arroz ao alho e farofa de ovos com bacon. Rua José Hemetério Andrade, 1.000, Buritis, (31) 97577-8393. @piccobh.

PIREX
Com varanda panorâmica voltada para a Praça Raul Soares, o bar resgata a tradição dos preparos servidos em travessas de vidro. A cozinha, sob liderança da chef Isabela Rochinha, traz receitas consagradas como o bolovo de gema mole acompanhado de maionese verde. Av. Amazonas, 1.049, Loja 54, Centro, (31) 99343-0918. @barpirex.

PLAYBAR BH
Ele reúne gastronomia, bebidas e entretenimento em um espaço voltado para diferentes públicos. A casa conta com estrutura de lazer e espaço kids, além de receber eventos e programações especiais. A ideia é fazer com que a família possa passar mais tempo no endereço, enquanto os adultos aproveitam a parte gastronômica e as crianças têm atividades próprias. A proposta combina o ambiente de bar com opções de comida e entretenimento,

Almanaque Choperia

2º colocado na categoria CERVEJARIA/CHOPERIA

Tradicional ponto de encontro em Belo Horizonte, a Almanaque Choperia nasceu em 2008 e tem como um de seus diferenciais o cuidado com o serviço de chope. Brahma, Black e Patagonia IPA estão entre as opções, servidas com atenção à temperatura e à tiragem. Na cozinha, o rocambole de torresmo é um dos grandes sucessos: a peça passa quatro horas no forno, a 170 °C, até alcançar a crocância característica. O cardápio inclui ainda picanha grelhada na chapa com creme de queijo, burrata à milanesa, tacos de camarão e linguicinha de costela angus. Para acompanhar, a casa mantém uma carta de vinhos com mais de 90 rótulos. Alexei Vallerini, sócio-diretor do grupo, conta que o chope queridinho dos clientes é o Brahma Pilsen servido na caldereta e com 3 dedos de colarinho. "Nosso grande diferencial é o gás com nitrogênio, que permite servir o chope com um creme denso e bem lisinho", diz.
Rua Pium-í, 675, Anchieta, (31) 3287-9044. Rua Alagoas, 626, Savassi, (31) 3047-2759. Alameda Oscar Niemeyer, 1.369, Vila da Serra, Nova Lima, (31) 3567-1415. @almanaqueoficial.



Reprodução Instagram

Senac, integrado ao Sistema Fecomércio MG



O **Senac em Minas** sabe que o futuro se constrói todos os dias **nas escolhas que você faz no agora**.

Por isso, oferecemos educação profissional de excelência, unindo teoria e prática para transformar talentos em oportunidades. Seja para iniciar uma carreira, aprimorar habilidades ou realizar novos sonhos, o **Senac está ao seu lado, impulsionando seus próximos passos** e movimentando o futuro da gastronomia.

Faculdade Senac de Gastronomia

31 3057 8600

mg.senac.br | 0800 724 4440

Senac
CNC | Fecomércio MG
Sindicatos Empresariais | Sesc

mantendo um perfil descontraído. Rua José Rodrigues Pereira, 640, Estoril, (31) 99083-9322. @playbarbh.

POP KID
Tradição histórica no Centro da capital há mais de 40 anos, famoso há porções de frango frito crocante e suculento e pelas batatas com recheios criativos e saborosos. O cardápio mantém clássicos imbatíveis, como coxas e sobrecoxas douradas, pastéis de massa fina e chope gelado. A casa também oferece bufê self-service a quilo no almoço e pratos à la carte à noite. Rua Rio de Janeiro, 661, Centro, (31) 3201-1855. @popkidbar.

PORKS – PORCO & CHOPE
Instalada em um casarão tombado pelo patrimônio histórico, a casa é um verdadeiro pub, com direito a comida gostosa, com petiscos clássicos que destacam a carne de porco; bebida, como o chope na medida certa); e boa música. Av. Álvares Cabral, 534, Lourdes. Mais 3 endereços. @porkscasarao.

QUERMESSE TIRADENTES
Inspirado no clima alegre das festas do interior, o bar oferece ambiente espaçoso e descontraído. O menu reúne porções fartas de carnes na chapa, petiscos tradicionais de botequim e caipirinhas preparadas com frutas da estação. Av. Brasil, 1.348, Santa Efigênia. @quermessetiradentesbh

SERROTINHOS
Boteco de essência simples, focado em entregar comidinha de estufa autêntica e sem frescuras. Destaca-se por porções como carne cozida acebolada, linguiça caipira, torresmo crocante e cerveja de garrafa trincando de gelada. Rua Pará de Minas, 280, Padre Eustáquio. (31) 3582-2816. @serrotinhosbar.

TEREZINHA BAR
Instalado em uma das esquinas boêmias de Santa Tereza, é parada essencial para quem procura a autêntica vivência dos botecos tradicionais. O cardápio preserva pratos clássicos da culinária de estufa, a exemplo da moela e da língua ensopadas e bem temperadas. Rua Mármore, 773, Santa Tereza. @terezinhabar.

TIMBUCA
Com localização inusitada no pátio de um posto de combustíveis no alto da avenida Afonso Pena, o bar impressiona pela alta qualidade de sua cozinha boêmia. Destacam-se o torresmo de barriga servido com barbecue de goiaba e a carta com mais de 100 rótulos de cachaças mineiras artesanais. Av. Afonso Pena, 4.321, Serra, (31) 3646-4321. @timbucabar.

TIP TOP
Fundado em 1929, é um dos estabelecimentos mais longevos da gastronomia belo-horizontina. Seu cardápio histórico valoriza clássicos da culinária alemã e pratos tradicionais, como o joelho de porco com chucrute e salada de batatas, o schnitzel crocante e o bife a cavalo. Rua Paraíba, 811, Savassi, (31) 3275-1880. @tiptopdesde1929

TIZÉ BAR E BUTIQUIM
Em atividade desde 1967 no bairro Lourdes, é um dos endereços pioneiros e mais prestigiados da boemia local, onde o público é calorosamente acolhido pelo gerente Robson Tizé. Famoso pelo torresmo de barriga com caramelo de limão-capeta e pelas chapas mistas de picanha e chorizo. Rua Curitiba, 2.205, Lourdes, (31) 3654-7412. @tize_bar.

VILA CIRCUS
Com temática circo e clima descontraído, o bar une público jovem na Fleming. Oferece cartas de drinques autorais, espetinhos artesanais, hambúrgueres e noites animadas com programação musical. Av. Fleming, 900A, bairro Ouro Preto. (31) 97170-3870. @vilacircusbar

Monka Cervejaria

COLOCADO 3º COLOCADO

3º colocado nas categorias CERVEJARIA/CHOPERIA e BAR E RESTAURANTE COM ESPAÇO KIDS

Conhecida pelo conceito lúdico de A Fantástica Fábrica de Cervejas, a casa tem portfólio exclusivo e premiado, que inclui rótulos consagrados como a Mico Leão Dourado (American IPA) e a Export Stout. Há também rótulos low carb (Monka Fit) e sem álcool (Monka Flow). A cozinha traz pratos autorais, como a Abraseada Monkeira (fraldinha assada, marinada na cerveja preta, sob camada de farofa de abacaxi e cebolas baby) e Brusquetas Muriqui (fatias de pães artesanais recheadas com sabores diferentes). A casa possui dois espaços kids. Do lado de fora, crianças de todas as idades podem correr e brincar no domo geodésico, na cama elástica, balanços, ponte de madeira, tanque de areia e na recém-inaugurada casinha de madeira em um espaço de quase 800 metros quadrados. Já a parte interna é dedicada para crianças menores de 5 anos, com brinquedos como mini cama elástica e piscina de bolinhas.
Rua Nossa Senhora de Lourdes, 111, Olhos D'Água, (31) 99747-4050. @monkacervejaria.

BAR DE VINHOS

VENCEDOR 2026 VENCEDOR

A CASA DA UVA
Rua Pium-í, 397, Cruzeiro, (31) 98221-0679. @acasadauva.
Leia mais na pág. 128

AMY WINE BAR
Inspirado na aura boêmia e descomplicada dos modernos bares de vinho urbanos, o espaço propõe uma experiência democrática e envolvente para apreciadores de todos os níveis. A seleção da casa reúne rótulos nacionais e internacionais criteriosamente escolhidos, servidos em taça ou garrafa, acompanhados por uma cozinha de bistrô contemporânea com tábuas de queijos artesanais, brusquetas e pratos leves para compartilhar. Rua Adriano Chaves e Matos, 100, Espaço 356, Olhos D'Água, (31) 99895-6968. @amy.winebar.

BORDÔ
Combinando o formato casual de wine bar ao serviço de restaurante completo, o endereço conta com um moderno sistema de wine dispenser By The Glass com 16 posições e três opções de doses. A casa promove edições frequentes de open wine para degustação de múltiplos rótulos e oferece um diversificado menu de almoço executivo e jantares harmonizados. À frente da cozinha está o chef Thiago Silvestrini, que vem trabalhando essa aproximação entre



Gastronomia, braseiro e uma experiência que começa na mesa.

- +140 RÓTULOS DE VINHOS
- CHOPPS SERVIDOS COM TRADIÇÃO E CREMOSIDADE
- COQUETELARIA CONTEMPORÂNEA COM CRIAÇÕES AUTORAIS DE JOCÁSSIA COELHO
- CARNES NO BRASEIRO
- CHEF MÁRIO VERSIANI À FRENTE DA COZINHA

E a noite continua no **Whisper** com coquetelaria, música e um ambiente pensado para a noite.

CONHEÇA O AVRA

AVRA.BAR
WHISPER.BAR

RUA SANTA CATARINA 1.287, LOURDES, BH

AV RA

ingredientes brasileiros e técnicas contemporâneas. Av. Getúlio Vargas, 885, Savassi, (31) 98866-5168. @bordogastrovino.

BOTELHA BAR
Localizado na varanda da tradicional Galeria São Vicente e comandado por Gabriela Saraiva, o bar nasceu com a missão de desmistificar o consumo de vinho na capital. A carta apresenta uma curadoria criteriosa com rótulos de Minas Gerais, do Brasil e do mundo, oferecidos em ambiente leve e informal. Para acompanhar a taça, a casa serve tábuas de queijos finos, charcutaria, frutas e empanadas artesanais argentinas. Av. Amazonas, 1.073, Loja 60, Centro. @botelhabar.

CASA TÃO LONGE, TÃO PERTO
Projeto dedicado ao vinho artesanal brasileiro, focado em rótulos sustentáveis servidos diretamente da torneira (wine on tap). O espaço alia consumo consciente a comidinhas de produtores locais em um agradável clima de quintal. Rua Peçanha, 533, Carlos Prates. @casatltpbh.

GIRA
Comandado pela reconhecida chef Bruna Martins, nome à frente também do Birosca S2 e Gata Gorda, o wine bar ocupa um espaço vibrante nos corredores do Mercado Novo. Tem uma seleção dedicada a vinhos naturais, biodinâmicos, em grande parte nacionais. A casa é dedicada a servir vinhos em taça de diversas regiões produtoras do mundo, além de jarras de sangria e clericot. A experiência se completa com o vizinho Gira Drinks, com coquetelaria elaborada a partir de vinhos. Av. Olegário Maciel, 742, Mercado Novo, Centro, (31) 99667-2902. @gira.vinho.

LIBER WINES
Funcionando como importadora e espaço de degustação aconchegante, a casa traz uma curadoria exclusiva de rótulos selecionados provenientes de países como França, Argentina, Chile e Portugal. O menu de acompanhamentos apresenta tábuas de frios nobres, pães artesanais, carpaccio com molho pesto e alcaparras e burrata cremosa. A experiência pode ser acompanhada por petiscos como salaminho italiano, pães artesanais, copa, castanhas, burrata com pesto, presunto de Parma e carpaccio de carne. A casa também promove degustações e eventos, e tem Patricia Tobias entre as pessoas ligadas à operação. Em 2025, a Liber criou ainda um programa de cashback sustentável que incentiva os clientes a devolverem garrafas para reciclagem. Rua Major Lopes, 613, São Pedro, (31) 98238-4779. @liberwinesbr.

CERVEJARIA/CHOPERIA

CERVEJARIA CULTURA
Dedicada a disseminar a cultura cervejeira artesanal no coração da Savassi, a casa combina ambiente descontraído com alto padrão técnico. Seu balcão conta com torneiras rotativas que trazem desde IPAs expressivas e lupuladas até stouts encorpadas e lagers refrescantes, acompanhadas por petiscos de boteco e carnes grelhadas. Rua Itapeva, 115, Concórdia, (31) 99890-4539. @cervejariacultura.

CERVEJARIA TEILEN
Tap house moderna que destaca a produção própria de chopes artesanais de inspiração alemã e belga. A casa oferece menu de petiscos grelhados, salsichas artesanais e hambúrgueres para harmonizar. A história da Teilen começou em 2019, no Barreiro, a partir da relação entre Renan Teodoro e o pai. Os dois produziam cerveja de maneira caseira nos fundos de uma oficina mecânica, transformando um hábito de família em negócio. O nome Teilen, em alemão, significa "compartilhar" – ideia que combina bem com a origem da cervejaria. Rua Adriano Chaves e Matos, 447, Olhos D'Água. @cervejariateilen.

D'BULLTIQUE
Unindo o conceito de boutique de carnes nobres ao de tap house artesanal, o espaço atrai apreciadores de cortes nobres e boas cervejas. A grelha entrega cortes nobres na parrilla e hambúrgueres artesanais suculentos, perfeitos para harmonizar com a seleção de chopes trincando de gelados. Av. Altamiro Avelino Soares, 1.021, Castelo (31) 3582-7134. @dbulltique.

FAZENDA CERVEJEIRA
Com a proposta de trazer a atmosfera acolhedora do campo para a capital,

Hofbräuhaus

COLOCADO 4º COLOCADO

4º colocado na categoria CERVEJARIA/CHOPERIA

Fundada na Alemanha em 1589, a célebre marca centenária escolheu Belo Horizonte para sediar sua primeira unidade na América Latina. As cervejas e chopes são produzidos no próprio local seguindo rigorosamente a Lei de Pureza de 1516. O menu harmoniza as bebidas com pratos alemães autênticos, a exemplo da Weisswurst (salsicha de carnes bovina e suína servida com pretzel e mostarda adocicada) e do Rostbratwurst (linguiça grelhada acompanhada de farofa e limão-taiti).
Av. do Contorno, 7.613, Lourdes, (31) 3327-7613. @hofbrauhausbh.

Al Mar

COLOCADO 2º COLOCADO

2º colocado na categoria GASTROBAR

Idealizado pelos sócios Leonardo Gonçalves, Giovanni Tito e Vitor Cestaro, o Al Mar foi projetado para transportar o público ao clima leve e descontraído das praias. A inspiração vem também das experiências dos empresários em destinos litorâneos, referência que orientou a criação de um espaço amplo, aberto e arborizado. Vitor Cestaro explica que a intenção era trazer para Belo Horizonte a atmosfera de um beach club, com ambientes que favorecessem a convivência. O gastrobar combina gastronomia de inspiração litorânea e uma estrutura preparada para receber famílias. Na cozinha, o chef Fabrício Marcellino assina pratos como o Arroz Atlântico, que reúne salmão defumado, açafrão e ervas frescas. A atmosfera praiana também aparece na coquetelaria, com opções como a Cajuzada Solar, drinque de perfil tropical.
Av. Dom Orione, 116, São Luiz, (31) 98263-4644. @almarpraiabar.

QUE O VERDINHO É UM RESTAURANTE SUPER PREMIADO, VOCÊ JÁ SABIA!...

...além de contar com uma comida deliciosa, é uma ótima opção para confraternizar com a família, comemorar o aniversário, o casamento, promover festas infantis e o almoço de batizado. E o melhor... sem se preocupar com nada.

SURPREENDA-SE!



Novidade!
Casa de Festa Village Kids
Rua Kepler - Santa Lucia

Village Kid's

Restaurante Verdinho
Cada vez melhor!

Geral: (31) 3293-4047

- Alameda Oscar Niemeyer, 1369
  Passeio da Vila - Vila da Serra - Nova Lima - MG
  (31) 99206-3158
- Verdinho Canadá Shopping - Av. Toronto, 508
- Verdinho São Bento - Av. Cônsul Cadar, 122

@verdinhoviladaserra
@verdinhobh
@villagekidsbh

o espaço aposta em uma experiência rústica e reconfortante. O cardápio oferece rótulos de fabricação própria e cervejarias convidadas, harmonizados com petiscos caipiras, tábuas de queijos artesanais curados e porções servidas na chapa. Rua Alcobaça, 1.120, São Francisco (31) 99943-4321 @fazendacervejeira.

GARDEN CHOPP BAR
Combinando o frescor de uma área arejada ao conforto de um gastrobar moderno, a casa destaca-se pelo chope tirado na temperatura ideal e pela variedade de porções na grelha, hambúrgueres artesanais e tira-gostos para acompanhar momentos de lazer. A carta inclui cervejas e drinques, enquanto a cozinha trabalha petiscos e pratos de perfil informal. O rooftop também ajuda a diferenciar o endereço, especialmente para quem procura um bar central com espaço para ficar algumas horas. Av. Augusto de Lima, 233, Centro, (31) 99188-9404. @gardenchoppbar.

GREENHOUSE
Espaço amplo e arborizado que integra natureza, gastronomia leve e cerveja artesanal de qualidade. Com torneiras de chopes rotativos de diversos estilos, o ambiente convida a relaxar ao ar livre saboreando petiscos grelhados, opções vegetarianas e porções para compartilhar. Rua Tomé de Souza, 600, Savassi, (31) 99730-9307. @greenhousebrewpub.

LÁ NO MERCADO
Localizado nos corredores do Mercado Central, o espaço celebra a gastronomia, os aromas e a cultura mineira de receber bem. A casa serve chopes artesanais bem tirados e cervejas locais para acompanhar tira-gostos tradicionais, pão de queijo quentinho recheado, quitutes de estufa e pratos típicos que traduzem a alma de Minas. Av. Augusto de Lima, 744, Loja L98, Mercado Central, Centro, (31) 99327-3746. @lanomercadocafe.

ODEON
Situado no ambiente pulsante do Mercado Novo, o bar é parada obrigatória para quem busca diversidade em chope artesanal. O balcão exibe mais de 15 torneiras engatadas com uma rotação constante de estilos, que vão dos perfis tradicionais a criações surpreendentes infusionadas com ingredientes como café e maracujá. Av. Olegário Maciel, 718, Mercado Novo, Centro, (31) 9606-8012 @odeonbh.

ODORICO CERVEJARIA
Botequim e cervejaria de bairro no São Pedro que cativa pela simplicidade e pelo cuidado com as bebidas. As torneiras de chope artesanal renovam-se semanalmente, acompanhadas por petiscos clássicos de estufa, bolinhos artesanais e hambúrgueres grelhados. Rua Major Lopes, 117, São Pedro. (31) 98877-0106. @odoricocervejaria.

PINGUIM
Instalado em um icônico casarão projetado na década de 1950 e tombado pelo patrimônio histórico, o endereço combina tradição e elegância. Famoso pelo chope tirado com cremosidade única, o local oferece um concorrido bufê de almoço, cardápio diversificado de petiscos clássicos, pratos à la carte e uma loja exclusiva de souvenirs. Rua Grão Mogol, 157, Carmo, (31) 3282-2007. @pinguimbelohorizonte.

PORTARIA 1959
Ocupando a entrada da Galeria São Vicente no Centro, o bar combina boemia urbana, chope no balcão e coquetelaria democrática. O grande ícone da cozinha é o Buraco Quente – pão recheado com pernil desfiado e salada fresca de repolho –, ao lado de versões recheadas com costela ao molho barbecue e carne moída com muçarela. Av. Amazonas, 1.057, Centro, (31) 98228-7916. @portaria1959.

PROTÓTIPO
Ponto de referência para apreciadores de cervejas artesanais em Santa Tereza, o bar dispõe de uma carta com mais de 30 rótulos em garrafa e diversas torneiras de chope. Entre os petiscos para acompanhar, destacam-se cogumelos recheados, tapiocas com três queijos e o fartíssimo prato Pé na Jaca (bife de chorizo, linguiça artesanal, queijo coalho, chimichurri e farofa de manjericão). Rua Professor Galba Veloso, 206, Santa Tereza, (31) 3566-0396. @prototipocervejas.

REDENTOR BAR
Rua Fernandes Tourinho, 500, Savassi, (31) 3568-8469. @redentorbar.
Leia mais na pág. 136

Nicolau Bar da Esquina

COLOCADO 3º COLOCADO

3º colocado na categoria GASTROBAR

Criado pelo chef Leo Paixão, o Nicolau mudou de endereço e hoje está no Meeting Shops, entre Belvedere e Vila da Serra. A nova casa preserva a atmosfera industrial e mantém no cardápio clássicos como torresmo de barriga com creme de missô, croquete de rabada e tempurá de quiabo, além de pratos inspirados nas cozinhas latino-americanas. A carta de coquetéis combina clássicos e autorais, entre eles o Gim Ecológico, feito com pepino, manjericão, abacaxi e limão-verde. O chope também continua tendo papel importante na experiência. Entre os destaques autorais do balcão brilha o refrescante coquetel Credo, que Delícia!, feito com gim, sucos de cenoura e laranja, Aperol, licor de pêssego e limão.
Rua Dicíola Horta, 77, 3º andar, Belvedere, (31) 3292-4237.
@nicolaubardaesquina

Bar Padrin

COLOCADO 4º COLOCADO

4º colocado na categoria GASTROBAR

Idealizado com o espírito traduzido no bordão estampado em sua parede "Quem tem Padrin, não morre pagão", o gastrobar é comandado pelo sócio Daniel Tassi. O Padrin é daqueles bares que apostam na simplicidade bem resolvida: ambiente informal, comida de boteco, cerveja e drinques. Instalado no Carmo, tornou-se conhecido também pela programação e pelo movimento da noite, mantendo a proposta de um bar para encontrar os amigos e prolongar a conversa.
Rua Campanha, 11, Carmo. @barpadrin.

VENCEDOR 2026 VENCEDOR

CASA dos CONTOS RESTAURANTE

SEUS PRATOS PREFERIDOS TAMBÉM NO *EXECUTIVO*

Conheça mais no Instagram





CANTINA do LUCAS Desde 1962

O *HAPPY HOUR* DE BH TEM ENDEREÇO CERTO

Aqui tem petiscos, chopp gelado e conversa sem hora para acabar.

Conheça mais no Instagram

Bolinho de Bacalhau

STAD JEVER
Um dos pubs alemães mais tradicionais da capital, a casa também preserva o nome ligado à cidade alemã de Jever e à tradição cervejeira que inspirou o projeto, também preserva o clima acolhedor de taberna com balcão de madeira e canecas trincando. No cardápio brilham iguarias germânicas como o joelho de porco, salsichas típicas alemãs, croquetes de carne e porções fartas para compartilhar. Av. do Contorno, 5.771, Savassi, (31) 3047-3113. @stadjever.

THE BRIDGE PUB
Inspirado nos pubs britânicos, alia ambiente intimista a uma programação focada em rock e boa música. A casa serve chopes artesanais locais e importados, peixe empanado crocante no estilo fish and chips, hambúrgueres grelhados e porções para harmonizar. Rua dos Timbiras, 834, Funcionários, (31) 97245-5806. @thebridge_pub.

VALLE GASTRONÔMICO
A casa une gastronomia e bebidas em um espaço de perfil amplo e contemporâneo. O restaurante trabalha com cozinha brasileira e contemporânea e mantém a cerveja e o chope entre as opções da casa, acompanhados por pratos para refeições completas e petiscos. O endereço aposta em um ambiente que recebe tanto almoço quanto encontros e celebrações, com espaço para grupos. A área externa e a localização próxima a outros polos gastronômicos da região ajudam a construir a proposta de um lugar para passar algumas horas entre comida, bebida e conversa. Rua Santa Rita, 221, Olhos d'Água, (31) 98470-9518. @vallegastronomic.

VINIL
Combinando a paixão pela cultura cervejeira ao universo da música, o bar no Quiosque no Babel, destaca os rótulos de fabricação própria da Cervejaria Vinil. As torneiras de chope variam entre estilos fixos e sazonais, acompanhadas por hambúrgueres artesanais na grelha, batatas rústicas e porções variadas. Av. Bias Fortes, 1.160, Lourdes. @cervejariavinil.

GASTROBAR

AMADÍS
Inaugurado em 2018 com o propósito de valorizar a brasilidade e a cultura mineira, o bar e restaurante é famoso por suas apresentações lúdicas e instagramáveis de coquetéis. A carta de drinques surpreende pelas misturas autorais, pelas infusões de frutas frescas e pela criatividade na montagem dos copos, complementando o cardápio que aposta em temporadas temáticas e petiscos regionais. A experiência é marcada também pelo cuidado na apresentação das bebidas, muitas delas pensadas para provocar surpresa. No cardápio, aparecem desde entradas e porções para compartilhar até hambúrgueres e pratos principais. É uma casa que entende que, no gastrobar, a bebida pode ser tão protagonista quanto a comida. Av. Fleming, 480, Ouro Preto, (31) 97361-1253. @amadisbar.

AMOREIRA 71
Na Rua do Ouro, o Amoreira 71 nasceu com o chef Rodrigo Rodrigues à frente da cozinha e uma proposta que aproxima gastronomia, bar e bebidas brasileiras. O cardápio trabalha ingredientes conhecidos em

DiamondMall

2º colocado na categoria CENTRO GASTRONÔMICO (MERCADO/PRAÇA DE ALIMENTAÇÃO)

Localizado no bairro de Lourdes e administrado pela Multiplan, o DiamondMall é referência em sofisticação e reúne diferentes propostas gastronômicas em Belo Horizonte. A praça de alimentação e a alameda de restaurantes abrigam marcas reconhecidas, bistrôs e operações voltadas a diferentes ocasiões, do almoço executivo ao jantar. A diversidade de opções permite encontrar desde refeições rápidas até experiências à mesa, em ambientes que acompanham o perfil elegante do empreendimento. A gastronomia ocupa lugar importante no passeio pelo shopping, oferecendo alternativas tanto para quem trabalha ou mora na região quanto para quem visita o espaço em busca de compras, serviços e momentos de lazer. A superintendente Jucilene Oliveira ressalta a importância de oferecer um mix diversificado, além de estrutura moderna e acolhedora para atender aos visitantes que passam pelo empreendimento. **Av. Olegário Maciel, 1.600, Lourdes, (31) 3330-8600. @diamondmall.**



Divulgação

VINHOS

LUGAR PARA APRECIAR UM BOM VINHO EM BH

Criada em 2022, A Casa da Uva reúne mais de 60 rótulos, tem curadoria voltada a pequenos produtores e ingredientes locais, e gastronomia afetiva mineira

A Casa da Uva nasceu como uma escola de vinhos em 2014 e, em 2022, ganhou seu primeiro endereço próprio em um espaço múltiplo que reúne bar, loja e escola de vinhos, com adega de mais de 60 rótulos. Cresceu, mudou de endereço e chegou uma nova sócia. Saiu de uma pequena loja na rua Francisco Deslandes, no Anchieta, para uma casa maior na Pium-i, no Cruzeiro, à sombra deliciosa de uma parreira. "A essência continua a mesma: falar e servir o vinho de uma maneira despretensiosa, brasileira", diz Ana Borges, sommelière e uma das fundadoras que, agora, comanda o negócio ao lado da irmã, Tatiana Borges.

No entanto, outra reviravolta está para chegar à Casa da Uva, que se prepara para nova mudança na paralisação entre o Natal e o Ano Novo. Depois de um "golpe do destino", como define Ana, o bar encontrou novo lar: uma casa ainda mais especial na rua Outono, a poucos passos do endereço atual. "É a casa mais linda do mundo e já estamos deixando-a prontinha para receber nossos clientes", revela.

Ana, aliás, é o coração dessa casa. Belo-horizontina, ela morou em várias partes do Brasil e do mundo. Começou a trabalhar na cozinha aos 13 anos, passou por todos os setores até se tornar chef aos 25, com curso de cozinheiro no Senac, de panificação no Senai e de gastronomia em Florianópolis (SC). Pouco depois, confessa, se decepcionou um pouco com a profissão e se apaixonou por vinhos. "Em 2010, vendi meu carro e me mudei pra Espanha para fazer um mestrado em enologia, a ciência do vinho."

De volta ao Brasil, Ana fez todos os cursos da Wine & Spirits Education Trust, da French Wine Scholar e estágios em vinícolas no Rio Grande do Sul, Argentina e Portugal. E foi durante a pandemia que ela tirou um sonho antigo do papel: fazer seu próprio vinho. "Minha família abraçou minha loucura e, em 2021 eu, meus pais e minha irmã compramos um sítio em Moeda, a 60 km de BH. Fui fazer faculdade de agronomia para entender como cuidar do vinhedo e plantamos as primeiras videiras". Hoje, são 11 uvas diferentes, algumas ainda em teste, e já colheram a terceira safra. "Nosso manejo é sustentável. Minha mãe, meu pai e eu somos responsáveis pela poda, plantio e condução do vinhedo, enquanto a Tatiana faz o financeiro do bar e do vinhedo".

Este projeto, explica Ana, se chama Vinha Verso, onde produzem vinhos de mínima intervenção com suas próprias mãos e pés, e onde o respeito à terra encontra a cultura e a música brasileira. "Já fizemos dois espumantes e quatro vinhos, ainda com comercialização restrita, mas em breve se lançando ao mundo", comemora a sommelière. Com assinatura personalizada, Ana destaca que fazem o próprio vinho desde 2024, o vermute desde 2023 e os próprios fermentados desde 2025. Sem falar do compromisso de trabalhar com produto local, artesanal e do pequeno produtor.



Pádua de Carvalho

Ana Borges e o projeto Vinha Verso, que produz vinhos de mínima intervenção com suas próprias mãos e pés: "Já fizemos dois espumantes e quatro vinhos, ainda com comercialização restrita, mas em breve se lançando ao mundo

Rua Pium-í, 397, Cruzeiro, (31) 98221-0679.
@acasadauva

preparos contemporâneos, enquanto a carta líquida abre espaço para drinques e, especialmente, para a sidra brasileira. A casa também se tornou endereço importante para a Manza, marca mineira de sidra que vem ganhando espaço em Belo Horizonte. O chef Rodrigo Rodrigues tem explorado a bebida tanto nas harmonizações quanto nos próprios pratos, aproveitando sua acidez e frescor. É um dos exemplos mais interessantes dessa nova geração de bares que não trata bebida apenas como acompanhamento. Rua do Ouro, 71, Serra, (31) 98423-5758. @amoreira71bar.

AVRA BAR
Rua Santa Catarina, 1.287, Lourdes, (31) 3560-0025. @avra.bar.
Leia mais na pág. 138

BABEL
Ocupando o icônico endereço de 650 metros quadrados onde funcionou o histórico Scaramouche, a casa abriu em 2023 oferecendo quatro ambientes distintos, incluindo uma disputada varanda. Entre os destaques da cozinha está o Bolinho de Galinhada, inspirado nos clássicos arancini italianos, além de tábuas de frios artesanais e a autêntica torta basca de sobremesa. A carta de bebidas segue a mesma linha, reunindo drinques clássicos e criações mais elaboradas. Av. Bias Fortes, 1.160, Centro. @babelbh.

BALCÃO SAVASSI
A família Manfredini está por trás do projeto que nasceu com a ideia de transformar sanduíches, carnes defumadas e comida de balcão em um programa gastronômico. Diogo Manfredini, que também está à frente de outros negócios conhecidos da cidade, conta que o projeto tem um significado especial para a família e foi batizado em homenagem ao primeiro filho, Joaquim. Pastrami artesanal, pernil, rosbife e costelinha são preparados para serem servidos diretamente no balcão, em uma experiência que combina referências europeias com a informalidade de um bar. A decoração segue a mesma lógica, com madeira, travertino, cerâmicas e referências retrô às décadas de 1980, 1990 e 2000. Rua Fernandes Tourinho, 235, Savassi. @balcao.savassi.

BOTÂNICO
Com conceito integrado à natureza e decoração repleta de plantas, o gastrobar proporciona um refúgio acolhedor em meio ao ritmo urbano. O menu alia ingredientes frescos a apresentações cuidadosas, servindo pratos contemporâneos, finger foods criativos e uma carta de coquetéis refrescantes infusionados com ervas e botânicos. É uma opção especialmente interessante para quem procura um programa gastronômico em que o ambiente pesa tanto quanto o cardápio. Rua Professor Djalma Guimarães, 161, Portaria 2, Mangabeiras. (31) 97142-2230. @meubotanico.

CAFÉ PADDOCK
Inspirado no universo do automobilismo e com decoração temática marcante, o local combina cafeteria, restaurante e bar em uma proposta dinâmica. O cardápio serve desde o almoço em família até o happy hour, oferecendo hambúrgueres artesanais, grelhados. Para as crianças, há brinquedos, recreação, contato com os animais e passeios a cavalo e de charrete.

BH Shopping

3º colocado na categoria CENTRO GASTRONÔMICO (MERCADO/PRAÇA DE ALIMENTAÇÃO)

Inaugurado em 1979 como o primeiro shopping center de Minas Gerais, o BH Shopping transformou a experiência de compras e lazer na capital. Ao longo de sua trajetória, acompanhou o crescimento da região do Belvedere e ampliou sua estrutura com sucessivas expansões. A gastronomia ganhou espaço no empreendimento, que reúne praça de alimentação, espaço gourmet e operações de diferentes perfis. O público encontra desde redes de fast-food e cafeterias até restaurantes com serviço completo de mesa, com opções nacionais e internacionais. O endereço também investe em experiências e eventos, ampliando as possibilidades de passeio para além das compras. O shopping faz parte da memória afetiva dos belo-horizontinos, que certamente guardam boas lembranças dos 46 anos de história do empreendimento.
BR-356, 3.049, Belvedere, (31) 4003-4135. @bhshopping.



Reprodução Instagram

EDUCAÇÃO

EDUCAR É TAREFA DE UMA ALDEIA

Programa Aldeia que Educa aproxima escola, estudantes e famílias e transforma diálogo e corresponsabilidade em parte do processo educativo

Nenhuma criança ou adolescente é formado por uma única pessoa. Professores ensinam, famílias educam, colegas ajudam a construir experiências e diferentes profissionais acompanham momentos importantes do desenvolvimento. Quando esses atores conseguem dialogar e atuar na mesma direção, a educação deixa de ser uma responsabilidade isolada e passa a ser uma construção coletiva.

É a partir dessa ideia que o Colégio Santo Agostinho desenvolve o Aldeia que Educa, programa criado há cinco anos pela instituição, para fortalecer os vínculos entre escola, estudantes, famílias e educadores. A proposta organiza diferentes iniciativas em torno de um princípio comum: a corresponsabilidade pela construção de um ambiente seguro, pacífico, acolhedor e interessante para toda a comunidade escolar.

O diálogo funciona como ferramenta para aproximar pessoas, administrar questões coletivas e dar força à confiança entre aqueles que participam da formação de crianças e adolescentes.

Renata Vidal, diretora da Unidade Nova Lima do Colégio Santo Agostinho, afirma que educar nunca foi uma tarefa individual. "Crianças e adolescentes aprendem com as relações que estabelecem, os exemplos que observam e as experiências que vivenciam em seu cotidiano", pontua.

Divulgação



Criado há cinco anos pelo Colégio Santo Agostinho, o Aldeia que Educa organiza iniciativas como o Artesão da Paz, que reúne mães, pais ou responsáveis para atuarem como facilitadores do diálogo entre a instituição e as famílias em questões coletivas e de interesse comum

DIÁLOGO QUE SAI DO DISCURSO E GANHA FORMA

Entre as iniciativas do programa está o Artesão da Paz, em que mães, pais ou responsáveis são convidados pela escola a atuar como facilitadores do diálogo entre famílias e instituição em assuntos coletivos. A atuação acontece especialmente diante de questões que gerem dúvidas, desconfortos ou impactos na convivência da comunidade.

Já as Rodas de Conversa criam espaços regulares de escuta e troca entre diferentes públicos da escola. A proposta é discutir temas em um ambiente de confiança e confidencialidade e permitir que a comunidade participe da construção de caminhos para uma convivência melhor.

"O diálogo se torna realmente educativo quando existe espaço para ouvir inclusive aquilo que é difícil. Nem sempre escola e família vão enxergar uma situação da mesma maneira, mas a construção de confiança permite transformar divergências em oportunidade de aprendizado e cuidado com o coletivo", explica Renata.

Outro eixo é o Aldeia em Ação, que reúne palestras, oficinas e conteúdos sobre questões contemporâneas que atravessam a educação de crianças e jovens. Entre os temas já abordados estão fortalecimento emocional dos filhos e educação digital.

A lógica se conecta à própria concepção de acolhimento do Colégio Santo Agostinho. Esse compromisso também aparece na forma como a escola apresenta sua proposta: conhecer cada estudante e cada família e manter, da Educação Infantil ao Ensino Médio, uma rede de profissionais voltada à escuta e ao acompanhamento das diferentes necessidades da comunidade.

Segundo Nubia Fantini, responsável pelo Programa Aldeia que Educa, a sensação de pertencimento não se cria apenas quando tudo está bem. "Ela se fortalece justamente quando a comunidade percebe que existe espaço para conversar, pedir ajuda, discordar e construir soluções em conjunto", observa.

Além de aproximar famílias da rotina escolar, o Aldeia que Educa parte da compreensão de que formar crianças e adolescentes exige uma rede de relações baseada em confiança, cuidado e participação. "A ideia de aldeia nos lembra que cada adulto que participa da vida de uma criança também educa pelo exemplo. O grande desafio é fazer com que essa rede não seja apenas um conjunto de pessoas próximas, mas uma comunidade consciente da responsabilidade que compartilha", avalia Nubia.

SAIBA MAIS:
admissao.santoagostinho.com.br

Na mesa, o restaurante trabalha com pratos de inspiração nacional e internacional, em porções pensadas para compartilhar. O resultado é um programa que vai além do almoço e transforma a ida ao restaurante em um passeio em família. Av. Otacílio Negrão de Lima, 7.400, Pampulha. @cafepaddock.

CASA GABO
Projetado para unir gastronomia, arte e cultura, o espaço oferece uma proposta charmosa e intimista no bairro Funcionários. Seu menu autoral valoriza ingredientes locais em pratos criativos, complementado por uma programação cultural que transforma o ambiente em um ponto de encontro inspirador. A casa ganhou atenção já em sua chegada à cena gastronômica de Belo Horizonte e apareceu entre os estabelecimentos destacados na edição anterior do Encontro Gastrô. Para esta nova edição, retorna em uma categoria que combina justamente os elementos que fazem parte de sua identidade: comida, drinques e convivência. Av. Cristóvão Colombo, 336, Funcionários, (31) 98327-8890. @casa.gabo.bh.

CASINHA DO JURA
Concebida como uma extensão nostálgica do festejado Juramento 202, o bar aposta em uma atmosfera acolhedora que remete à "casa de vó". A cozinha combina influências árabes e mineiras em petiscos como o charutinho de rabada, a terrine de joelho de porco e a moela com quibebe, servidos com chopes de fabricação própria. A proximidade com o Juramento ajuda a construir uma identidade própria dentro do circuito cervejeiro e boêmio da região. É um endereço para quem gosta de cerveja produzida localmente, comida de bar e aquele clima de descoberta que acompanha os estabelecimentos independentes de BH. Rua Juramento, 202, Pompéia. @juramento202.

CÉU DA BOCA
Com vista privilegiada para a cidade e proposta descontraída, o bar alia drinques autorais coloridos a uma seleção de petiscos criativos e momentos marcantes ao pôr do sol. A proposta muda conforme o momento: além da operação gastronômica, a casa recebe eventos e programação musical, reforçando o perfil de gastrobar. Há também opções veganas no cardápio,

Mercado Novo

4º colocado na categoria CENTRO GASTRONÔMICO (MERCADO/PRAÇA DE ALIMENTAÇÃO)

Construído na década de 1960 e ressignificado por uma nova geração de criativos e gastrônomos, transformou-se em um dos polos culturais e boêmios mais efervescentes da cidade. Seus corredores abrigam bares de cachaça, restaurantes de cozinha popular mineira, charcutarias e feiras artesanais, mantendo a estética saudosista dos cobogós e da iluminação acolhedora.
Av. Olegário Maciel, 742, Centro. @mercadonovobh.

ampliando a proposta para diferentes públicos. Rua Grão-Pará, 360, Santa Efigênia. @oceudabocabh.

COZINHA BEAGÁ
Com proposta urbana e autêntica, celebra a identidade culinária da capital mineira por meio de interpretações modernas de pratos icônicos da cidade. O ambiente joviali acompanha um menu com petiscos autorais, sanduíches de corte refinado e pratos principais com a essência de Minas. A equipe pesquisou histórias de bares, restaurantes, cozinheiros e personagens que ajudaram a construir a identidade gastronômica da capital mineira e levou essas referências para o cardápio, para a decoração e para as experiências da casa. A brasa continua presente em diversos preparos, mas agora dividindo espaço com uma narrativa muito mais ligada à cidade.BH Shopping, BR-356, 3.049, Piso Mariana, Belvedere. @cozinhabeaga.

DONA MARIA GASTROBAR
Destaca-se pelo menu contemporâneo de influências internacionais e criações autorais bem executadas. O espaço no Anchieta divide-se em dois ambientes aconchegantes e oferece desde petiscos leves até pratos robustos, além de um balcão com carta de drinques variada. Av. dos Bandeirantes, 1.299, Lojas 23-24, Mangabeiras, (31) 3564-1210. @donamaria.gastrobar.

FAÍSCA BAR
Com ambiente descontraído e mesas ao ar livre no Alto Caiçaras, o bar atrai pelo clima leve e vibrante. É o ponto de encontro ideal para reunir amigos em torno de drinques bem preparados e porções saborosas feitas para compartilhar. No cardápio, a proposta é de comida sem cerimônia, acompanhada por uma carta de bebidas que passa pelos clássicos e por criações próprias. O resultado é um bar de bairro com pretensão de reunir gente de diferentes regiões da cidade. Rua Guaíra, 334A, Alto Caiçaras. @faiscabh.

FUBÁ BAR E COMIDA
Com essência boêmia e alma de boteco raiz, o espaço celebra as tradições culinárias de Belo Horizonte com um toque autoral. As grandes estrelas do cardápio são o estrogonofe de língua e o cupim cozido na cerveja, pratos que traduzem com perfeição a criatividade da cozinha mineira. Rua Tomé de Souza, 1.159, Funcionários. @fubabarecomida.

GIARDINO BAR & CUCINA
Ambiente aberto e integrado à natureza com atmosfera inspirada nos jardins europeus. Oferece carta variada de vinhos, coquetéis refrescantes e pratos de inspiração mediterrânea para compartilhar. Rua Fernandes Tourinho, 805, Lourdes. @giardinobarbh.

HOU MEI
Especializado na rica culinária asiática, o gastrobar expandiu sua atuação ao mudar-se para um charmoso endereço em Lourdes. Entre os pratos de maior sucesso destacam-se o Bun de Porco (pão chinês no vapor recheado com barriga de porco e molho de ostra) e o clássico Pad Thai, que combinam com as caipirinhas e caipisatês da casa. Rua Marília de Dirceu, 159, Lourdes, (31) 99511-1688. @houmeibh.

JIRAU GASTROBAR
Com atmosfera moderna e elegante em Lourdes, a casa destaca-se pela diversidade de seu menu, que inclui almoço executivo, festivais temáticos e pratos autorais como a Moqueca do Jirau. O balcão prepara drinques sofisticados para acompanhar as

Carlyle's

2º colocado na categoria NOVIDADE DO ANO/DIVERSÃO

Com proposta inovadora e multicolorida, o Carlyle's é de comer com os olhos. A casa do empresário **Carlyle Miranda** aposta na beleza de seus pratos com uso de frutas e finalização atenciosa, tudo para construir uma experiência que valoriza os detalhes. A iluminação suave e o serviço bem executado ajudam a compor a atmosfera da casa, enquanto a carta de bebidas reúne clássicos preparados com técnica e frescor. O ambiente acolhedor favorece encontros mais reservados, seja para uma ocasião a dois ou para uma noite entre amigos.
Rua Jornalista Djalma Andrade, 397, Belvedere. @carlylesbelvedere.



Fotos: Instagram/divulgação

porções no happy hour.
Rua São Paulo, 1.781, Lourdes. @jiraugastrobar.

LEOPOLDO BUTIQUIM
Comandado pela chef Gabi Sasso, o gastrobar mudou-se para um imponente casarão no Santo Agostinho, integrando o projeto Casa Tortuga. No cardápio criativo, destacam-se o sanduíche de pernil com chutney de abacaxi, os croquetes de língua, o barquete de frango assado e os corações de galinha glaceados na cachaça com farofa de torresmo. O ambiente é informal e acolhedor, com área externa e espaço para grupos. A casa também recebe apresentações musicais, mantendo

MINA JAZZ BAR
Nascido da união entre o chef Leo Paixão e Gabriel Azevedo, o bar ocupa o sofisticado salão de música do icônico edifício do Automóvel Clube. A proposta alia apresentações ao vivo de jazz a uma alta gastronomia de bar, com petiscos como o espetinho de polvo com sweet chili e a barriga de porco ao molho tarê. A combinação de música ao vivo, cozinha e bar faz do Mina uma

uma característica importante dos bons bares belo-horizontinos: comida na mesa, bebida no copo e música como parte do programa. Rua Rodrigues Caldas, 714, Santo Agostinho, (31) 97301-1538. @leopoldobutiquim.

experiência diferente dentro da cena gastronômica da cidade. Av. Álvares Cabral, 17, Centro, (31) 98414-8312. @minajazzbar.

MONTÊ BAR
Instalado em um edifício histórico na Praça Rui Barbosa sob o comando da sócia Aline Prado, o espaço foi idealizado para ser um ambiente democrático e vibrante no Centro. O menu, assinado pelo chef Victor Zuliani, homenageia os botequins locais com toques autorais, a exemplo do mini burger com requeijão de raspa servido no pão de batata-baroa.
Praça Rui Barbosa, 104, Centro, (31) 98309-7265. @monte.beaga.
NIMBOS

DIVERSÃO

Combinar hambúrgueres artesanais e coquetelaria em um ambiente informal: esta é a ideia da casa, que trabalha com drinques e uma cozinha com opções vegetarianas e veganas, incluindo hambúrguer de lentilha. A proposta é de bar de bairro com pegada contemporânea, em que os coquetéis dividem espaço com cervejas e sanduíches. Rua Sergipe, 629, Savassi, (31) 98324-8736. @nimbosbar.

Ô CHEFE
Gastrobar contemporâneo que valoriza a gastronomia de boteco levada a um novo patamar técnico. Com cozinha aberta e ambiente descontraído, serve porções autorais, carnes na chapa com molhos reduzidos e drinques autorais elaborados com insumos artesanais. Rua Curitiba, 2.154, Lourdes, (31) 7215-8998. @ochefebh.

OFÉLIA
Com conceito inspirador centrado na literatura shakespeariana e no universo místico do tarô, o espaço apresenta atmosfera única. O menu gastronômico traz pratos refinados como o medalhão suíno ao molho rôti picante com aligot, perfeitamente harmonizado com a carta de coquetéis autorais. Rua Rio Grande do Norte, 311, Santa Efigênia, (31) 98373-4990. @ofeliabh.

QUERIDA JACINTA
Instalado no polo cultural e gastronômico de Santa Efigênia, o aconchegante espaço une produção artesanal, música e boemia. O balcão entrega coquetéis autorais alegres e refrescantes preparados com destilados nacionais, licores artesanais e frutas sazonais, além de chopes de fabricação própria. A proposta é assumidamente boêmia e colorida, com pratos de memória, petiscos e bebidas para acompanhar a programação. Entre as cervejas próprias estão a Jacinta Amber Lager e a IPA Querida. Rua Grão-Pará, 185, Santa Efigênia, (31) 97116-2900. @queridajacinta.

QUINTAL DO DURVAL
Apostando no aconchego de uma área externa arborizada, o gastrobar recria o clima de quintal de casa para reunir amigos e famílias. O cardápio aposta em grelhados na parrilla, espetinhos artesanais, petiscos tradicionais e chopes sempre gelados. Rua Tenente Durval, 173, Santa Tereza, (31) 99697-3246. @quintaldodurval.

Marú

3º colocado na categoria NOVIDADE DO ANO/DIVERSÃO

Em meio ao agito da Savassi, o espaço, um bar à moda izakaya, celebra o encontro entre o Brasil e o Japão em uma proposta contemporânea e cosmopolita. Com ambiente que remete à brisa do mar, a casa equilibra sofisticação e descontração, oferecendo uma releitura criativa dos sabores japoneses em seus pratos e drinques. O menu assinado pelo chef Marcelo San inclui o Atum Selado ao Missô Cítrico; o Trio de Crudo, com combinações de vieira, atum e salmão; e o Tiradito Mediterrâneo, com peixe branco e notas cítricas.
Rua Fernandes Tourinho, 604, Savassi, (31) 2528-7337. @maru.barjapones.

Fuga

4º colocado na categoria NOVIDADE DO ANO/DIVERSÃO

A casa nasceu da parceria entre o chef Pedro Emílio Cunha e Nico com uma proposta que dispensa uma cozinha temática para apostar na criatividade. "Atender como se estivéssemos em casa" é a ideia que norteia o projeto – e isso aparece na produção artesanal de picles, escabeches e até do kimchi usado em alguns pratos. A cozinha trabalha ingredientes e técnicas de diferentes origens sem se prender a uma tradição específica. A empanada de humita com kimchi, o lagarto braseado com maionese de atum e alcaparras e a vagem com cogumelos são exemplos dessa liberdade. Para beber, há vermute produzido na casa, drinques e vinhos de mínima intervenção.
Rua Outono, 486, Cruzeiro. @fuga.bh.

RIÚ BAR
O Riú nasceu pelas mãos de um casal de cozinheiros e trabalha com uma cozinha de inspiração contemporânea, marcada por técnica e pelo uso da brasa. A proposta combina pratos para compartilhar, coquetelaria e ambiente de bar, sem separar rigidamente cozinha e balcão. Entre os preparos que vêm chamando atenção estão a lula na brasa com sobrasada e salsa verde, a língua de boi com maionese de mandioquinha e o assado de tira com bagna cauda. Na coquetelaria, a casa passeia pelos clássicos e por criações próprias, como o Eva, com lillet, cachaça, uva verde, coentro e bitter da casa. Rua Cláudio Manoel, 1.124, Funcionários. @riu.bar.

ROMERITO
Rua Jornalista Djalma Andrade, 177, Botânico Shopping, Belvedere. @romeritobar.
Leia mais na pág. 140

SÁTIRA GASTROBAR
Conhecido por suas instalações modernas e pelos destilados e gims próprios premiados internacionalmente, o espaço destaca-se na Vila da Serra. Na cozinha, a grande pedida é o Entrecôte da Sátira (ancho de angus grelhado com molho rôti da casa), acompanhado por coquetéis autorais refinados. Al. Oscar Niemeyer, 1.369, Loja 43, Vila da Serra, Nova Lima. Av. Raja Gabaglia, 4.343, Santa Lúcia, (31) 3166-8999. @satira.brasil.

SEU BIAS
Ocupando um belíssimo casarão tombado na avenida Bias Fortes, a casa alia elegância arquitetônica a um menu variado. Destaque para o steak tartare de angus servido com pastéis de vento, a batata rústica com queijo Canastra e a pescada amarela acompanhada de risoto de limão-siciliano. Entre os destaques já apresentados pela casa estão o croque madame, o toast caprese e a panqueca americana. À noite, a atmosfera muda e a coquetelaria ganha espaço, fazendo dele um endereço versátil para diferentes programas. Av. Bias Fortes, 161, Lourdes, (31) 97220-4999. @seubias_.

Prime
Saúde
Excelência em saúde corporativa

Sua agenda está cheia de compromissos. Sua saúde precisa ser um deles.




Mamografia 3D



Plataforma de IA


Densitometria

Check-up Executivo Prime Saúde.

Qualidade e eficiência para quem não tem tempo a perder.

Check-up executivo com atendimento de excelência, pontualidade, sigilo e atenção integral à saúde. Tudo isso em uma clínica exclusiva, em um ponto nobre da Savassi.

Todos os exames e avaliações são realizados em um único turno, *com jornada totalmente integrada.*

Conheça uma nova experiência em check-up executivo.
Acesse: www.fiemg.com.br/prime-saude/

SESI vida

DIVERSÃO

TRIP FOOD – COMIDA MOCHILEIRA
Com proposta jovem e inspirada nas viagens pelo mundo, o gastrobar é famoso por trazer a street food internacional para Belo Horizonte. O menu destaca o tradicional Poutine canadense (batatas fritas com queijo e molho gravy), hambúrgueres artesanais e churros espanhóis. Rua Sapucaí, 469, Floresta. Avenida Portugal, 2.440, Santa Amélia. @tripfoodbh

VÉRTICE
O Vértice é o terceiro projeto dos chefs Gabriella Guimarães e Guilherme Furtado, que já comandam o Okinaki e o Parallel. Na mesma esquina dos dois restaurantes, no Lourdes, o bar nasceu com uma proposta mais livre: coquetelaria autoral e pequenas porções pensadas especialmente para acompanhar os drinques. A dupla definiu o Vértice como o mais livre dos seus empreendimentos. Em vez de seguir uma cozinha étnica, a casa trabalha com criatividade e comida "drinque friendly". Pastrami, lobster roll e pratos pequenos para compartilhar dividem espaço com uma carta de coquetéis autorais. Rua Santa Catarina, 1.155, Lourdes. @bar.vertice.

MERCADO/PRAÇA DE ALIMENTAÇÃO

BOTÂNICO SHOPPING
Rua Jornalista Djalma Andrade, 177, Belvedere. @botanicoshopping.
Leia mais na pág. 134

ESPAÇO 356
Projeto inovador que combina gastronomia, arte, moda e entretenimento em um ambiente conceitual às margens da BR-356. O complexo abriga operações gastronômicas autorais, bares de vinhos, cafeterias e praça de convivência ao ar livre, destacando-se como um vibrante ponto de encontro na região Sul. Rua Adriano Chaves e Matos, 100, Olhos D'Água, (31) 99605-6002. @espaco356.

MERCADO CENTRAL
Poucos lugares explicam BH tão bem quanto o Mercado. Fundado em 1929 e consolidado como patrimônio cultural e afetivo da capital, o mercado reúne mais de 400 lojas. É o grande templo da gastronomia mineira, célebre por suas tradicionais lanchonetes e restaurantes de comida caseira, onde visitantes do mundo todo provam o lendário fígado com jiló, broas, pães de queijo, cafés e queijos artesanais. Av. Augusto de Lima, 744, Centro, (31) 3274-9466. @mercadocentralbh.

MERCADO DA BOCA
Pioneiro ao introduzir o conceito de praça gastronômica europeia na Grande BH, reúne diversos chefs de prestígio, bares e operações exclusivas em um único espaço integrado. O ambiente descontraído utiliza sistema de comandas individuais e traz opções que variam de carnes na parrilla e cozinha asiática a vinhos e coquetéis autorais. Av. Professor Mário Werneck, 1.973, Buritis, (31) 3378-1234. @mercadodaboca.

MERCADO DE ORIGEM
Idealizado com a proposta de valorizar a agricultura familiar, a produção artesanal e a identidade cultural de Minas Gerais, o espaço funciona como uma grande vitrine da gastronomia mineira de raiz. O visitante encontra estandes de queijos premiados, charcutaria, cachaças de alambique, café especial e restaurantes com pratos típicos preparados no fogão a lenha. Rua B-3, 10, Olhos D'Água. @mercadodeorigem.

MERCADO DE SANTA TEREZA
Instalado no histórico bairro de vocação boêmia e cultural, o mercado passou por requalificação para integrar gastronomia, feira de produtores e eventos comunitários. O polo atrai visitantes em busca de pratos tradicionais da culinária mineira, petiscos artesanais, cervejas locais e apresentações culturais em ambiente acolhedor. O Mercado de Santa Tereza ocupa um endereço carregado de memória no bairro. O antigo Mercado Distrital foi inaugurado em 1974, funcionou por mais de três décadas e fechou em 2007. Hoje, o espaço voltou a receber atividades gastronômicas, feiras, artesanato, música e eventos, em um movimento de reocupação que conversa diretamente com a identidade boêmia e cultural de Santa Tereza. Rua São Gotardo, 273, Santa Tereza. @mercadodesantatereza.

MERCADO DO CRUZEIRO
Fundado na década de 1970 no tradicional bairro da região Centro-Sul, o Mercado Distrital do Cruzeiro combina o charme das feiras de hortifrúti e empórios à excelência de seus bares e restaurantes. É um reconhecido ponto de encontro para almoços de fim de semana, famoso por pratos caipiras fartos, feijoada completa e tira-gostos de estufa. Rua Ouro Fino, 452, Cruzeiro, (31) 3146-7706. @mercadocruzeiro.

MINAS SHOPPING
Ponto de referência de compras e lazer na região Nordeste de Belo Horizonte desde os anos 1990, oferece uma das praças de alimentação mais amplas e movimentadas da cidade. O espaço reúne grande diversidade de franquias de fast-food, restaurantes de comida a quilo, pizzarias e opções de sobremesas para todos os públicos. Av. Cristiano Machado, 4.000, União, (31) 3429-3500. @minasshopping.

PÁTIO SAVASSI
Inaugurado em 2004 no coração da Savassi, o shopping destaca-se pelo projeto arquitetônico acolhedor com iluminação natural. Sua praça de alimentação e restaurantes no piso L3 reúnem opções sofisticadas que atendem desde quem busca refeições rápidas e saudáveis durante a semana até encontros de happy hour e jantares no fim de semana. Av. do Contorno, 6.061, Savassi, (31) 4003-4172. @patiosavassi.

SHOPPING CIDADE
Localizado estrategicamente no Centro de BH, o empreendimento conta com praças de alimentação completas que atendem a um fluxo diário de milhares de pessoas. A oferta gastronômica contempla desde opções rápidas para o dia a dia até restaurantes tradicionais, cafeterias, docerias e lanchonetes variadas. Rua Tupis, 337, Centro, (31) 3279-1200. @shoppingcidade.

SHOPPING DEL REY
Tradicional polo de lazer da região Noroeste, o shopping conta com uma moderna praça de alimentação e uma alameda gastronômica diversificada. O complexo abriga grandes redes de restaurantes, churrascarias, fast-foods e opções de culinária internacional em ambiente espaçoso e familiar. O cinema e as atrações voltadas ao público infantil ampliam o perfil de programa familiar. Av. Presidente Carlos Luz, 3.001, Pampulha, (31) 3292-5500. @shoppingdelrey.





NOVIDADE

A OUSADA APOSTA GASTRONÔMICA DO RULLUS

Com 40 anos de história, grupo expande suas operações e cria o Cacio & Pepe Rullus na Savassi, casa que transforma um prato consagrado em protagonista de uma experiência própria

Pádua de Carvalho



Túlio e Valentina Pires no Cacio & Pepe Rullus: pai e filha estão à frente do projeto que aposta em prato consagrado da gastronomia italiana

Do pioneirismo do buffet à consolidação de um grupo gastronômico com diferentes experiências, o Grupo Rullus amplia sua presença em Belo Horizonte e apresenta o Cacio & Pepe Rullus, sua nova aposta, que transforma um prato consagrado em protagonista de uma casa própria, na Savassi. Prato que celebra a cultura italiana, a origem da Pasta al Cacio e Pepe, feita com pasta fresca ou seca, pecorino romano e, claro, a pimenta, era famosa nas osterias de Roma que, ao longo dos anos, ganhou o mundo e nos dias de hoje tem sua receita assinada com variações a depender da casa e do chef.

A versão do Cacio & Pepe Rullus, que conquistou o paladar dos clientes e alçou voo próprio, oferece aos clientes uma receita que já carrega identidade própria. "Nosso Cacio e Pepe é uma releitura autoral do clássico italiano, preparado com Grana Padano no lugar do Pecorino", destaca Valentina Pires, head de marketing, lembrando que "nossa proposta nunca foi ser uma reprodução literal da receita tradicional, mas, sim, uma interpretação Rullus desse clássico", diz.

Assim, o Cacio & Pepe nasceu com uma proposta clara de transformar um prato que já era um dos grandes sucessos do Rullus em experiência mais moderna, casual e perfeita para o dia a dia, como ressalta Valentina Pires. Ela reforça que também foi uma forma de aproximar ainda mais o Rullus dos clientes, com uma operação mais dinâmica, sem perder aquilo que já fazia parte da sua essência. Valentina conta que a inspiração veio das pequenas lojas italianas to go: "Uma boa massa, mas em um formato mais rápido e despojado. Por isso, o Cacio & Pepe ganhou uma loja só para ele, com diferentes opções de massas e proteínas adicionais".

Pratos são servidos em bowls de kraft: possibilidade de consumir no restaurante ou levar

Cacau Mídia/divulgação



Cacio e Pepe com Fraldinha: uma combinação perfeita todo dia

Divulgação

No Cacio & Pepe, tudo é servido em bowls de kraft, com a possibilidade de consumir no local ou levar, priorizando uma operação mais ágil e sem o serviço tradicional de garçons. Para Valentina, "a ideia é ser uma opção prática, rápida e muito saborosa para quem trabalha, mora ou passa pela região". O que muda, ela enfatiza, é o formato da experiência. "A qualidade, o cuidado com os ingredientes e a essência Rullus permanecem os mesmos."

E para quem quer surpreender o paladar, o Cacio & Pepe Rullus oferece outra experiência além da versão tradicional, o famoso "macarrão feito dentro do queijo", e carro-chefe da casa: o Cacio & Pepe com fraldinha braseada na cerveja preta. Altamente recomendado.

Também há outros sucessos no cardápio, como o Rigatoni alla Carbonara e o Risoni com Requeijão de Raspa, opção com toque mais mineiro. "No geral, são várias opções de massas, além de saladas e sanduíches, com possibilidade de adicionar proteínas."

Sempre em evolução, os clientes do Cacio & Pepe Rullus também são atraídos pelas novidades do cardápio. Um dos últimos lançamentos são os gelatos artesanais, inspirados em sobremesas da linha de Pâtisserie Rullus. Por enquanto, em três sabores: o By Valentina Pires, com gelato de pistache, pedaços de chocolate belga, caramelo com flor de sal e crocante de castanhas; o Carameludo com Framboesa, com gelato de caramelo e calda de framboesa; e o Choco Embriagado com Whisky e Mel, com gelato de chocolate belga e ganache de uísque. "Eles entram justamente nessa proposta da marca de trazer produtos com identidade Rullus, mas em um formato mais casual."

Rua Antônio de Albuquerque, 892, Savassi
Terça a sábado: das 11h30 às 22h. Domingo: das 11h30 às 16h

Contato: (31) 99854-7883 (WhatsApp)
@cacioepeperullus

BOA MESA | VOTAÇÃO

1º TURNO

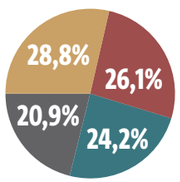
CATEGORIAS	VOTAÇÃO DO JÚRI (CADA VOTO = 1 PONTO)							VOTAÇÃO DO JÚRI (CADA VOTO = 1 PONTO)			VOTAÇÃO DA INTERNET (*)			
	Bernardo Rocha	Danielle Perim	João Paulo Campos	Marco Braga	Matheus de Castro Rodrigues	Patricia Saldanha Alves Géo	Renata de Araújo Santana	Roney Helbert Alves	Sergio Eduardo Michetti Frade	Vitoriano Dornas Neto	O primeiro mais votado na internet (4 PONTOS)	O segundo mais votado na internet (3 PONTOS)	O terceiro mais votado na internet (2 PONTOS)	O quarto mais votado na internet (1 PONTO)
Bufê Self-Service	Villa Acqua	Verdinho	Villa Acqua	Verdinho	Villa Acqua	Magnólia	Graciliano	Magnólia	Verdinho	Graciliano	Verdinho	Beggiato	Varanda 1389	Villa Acqua
Churrascaria	Porcão	Adega Steakhouse	Adega Steakhouse	Baby Beef	Farroupilha Grill	Porcão	Adega Steakhouse	Adega Steakhouse	Porcão	Adega Steakhouse	Porcão	Adega Steakhouse	Baby Beef	Farroupilha Grill
Cozinha Light/ Salada	Néctar da Serra	Projeto Sabor	Projeto Sabor	Maëva	Maëva	Projeto Sabor	Néctar da Serra	Bem Natural	Néctar da Serra	Néctar da Serra	Casa Amora	Maëva	Projeto Sabor	Néctar da Serra
Peixes/Frutos do Mar	Camburi	Alguidares	Alguidares	Alguidares	Baiana do Acarajé	Alguidares	Badejo	Coco Bambu	Badejo	Badejo	Alguidares	Coco Bambu	Badejo	Odoyá
Pizzaria	Domenico Pizzeria e Trattoria	Barolio	68 La Pizzeria	La Vera Pizza Italiana	Forno da Saudade	Domenico Pizzeria e Trattoria	Olegário Pizza & Cucina	–	Barolio	Barolio	Barolio	Olegário Pizza & Cucina	La Vera Pizza Italiana	68 La Pizzeria
Restaurante Tradicional	Casa dos Contos	Restaurante do Minas I	Casa dos Contos	Casa dos Contos	Casa dos Contos	Restaurante do Minas I	Restaurante do Minas I	Maria das Tranças	Cantina do Lucas	Casa dos Contos	Casa dos Contos	Cantina do Lucas	Maria das Tranças	Restaurante do Minas I
Melhor Restaurante de BH	D'Artagnan	Taste-Vin	D'Artagnan	Taste-Vin	Ninita	Taste-Vin	Taste-Vin	Xapuri	Ninita	Trintaeum	Resultado na pág. 208			
Restaurante Revelação 2025/2026	Parallel	Cacio e Pepe Rullus	Parallel	Rivo	Casa do Sol	Parallel	Vista Mediterrâneo	–	Parallel	Koboshi	Resultado na pág. 208			
Chef do Ano	Caetano Sobrinho (Caê Restaurante Bar / Timbuca)	Jorge Ferreira (Olivia Mediterrâneo)	Ana Gabi Costa (Trintaeum)	Marise Rache (D'Artagnan)	JP Oliveira (Casa Calixto)	Rodrigo A. Fonseca (Taste-Vin)	Felipe Leão (Villeon)	Flavio Trombino (Xapuri)	Jorge Ferreira (Olivia Mediterrâneo)	Ana Gabi Costa (Trintaeum)	Resultado na pág. 288			
Chef Revelação	Raquel Avelar (Terraço Niê)	–	Kaike Soares (Hacienda 1979)	Kaike Soares (Hacienda 1979)	Tales Rodrigo Gomes (Casa do Sol)	Kaike Soares (Hacienda 1979)	Raquel Avelar (Terraço Niê)	–	Tales Rodrigo Gomes (Casa do Sol)	Raquel Avelar (Terraço Niê)	Resultado na pág. 284			
Maître do Ano	Rodrigo Parreiras (Udon - Belvedere)	Avilmar Rodrigues (Hacienda 1979)	Victor Antunes (El Mai)	Élbio Ramos (Gero)	Ana Carolina Amaral (Casa Calixto)	Élbio Ramos (Gero)	Rogério José de Paula (Anella)	Rogério José de Paula (Anella)	Bruno Rodrigues (Ninita)	Leandro Sobral (Zucco Cucina)	Resultado na pág. 280			
Sommeliar do Ano	Rodrigo China (Hacienda 1979 / O Italiano)	Denis Marconi (Taste-Vin)	Cinira Varela (Trintaeum)	Denis Marconi (Taste-Vin)	Robson Santiago (Glouton / Ninita / Macaréu / Nicolau Bar da Esquina)	Denis Marconi (Taste-Vin)	Janlui Moura Nogueira (Anella)	–	Robson Santiago (Glouton / Ninita / Macaréu / Nicolau Bar da Esquina)	Ana Paula Santana (D´Artagnan)	Resultado na pág. 276			

* Votação dos leitores/internautas no site www.encontrogastro.com.br/; de 24/08 a 18/10 (1º turno) e de 20/10 a 08/11 (2º turno). Critério de desempate: mais votado na internet.

2º TURNO

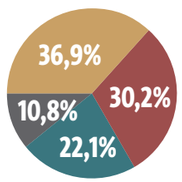
VENCEDORES/BOA MESA (*)

BUFÊ SELF-SERVICE



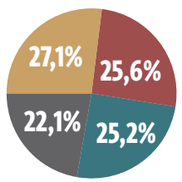
1. Verdinho
2. Villa Acqua
3. Beggiato
4. Varanda 1389

CHURRASCARIA



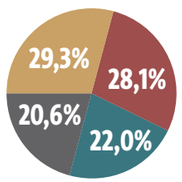
1. Porcão
2. Adega Steakhouse
3. Baby Beef
4. Farroupilha Grill

COZINHA LIGHT/SALADA



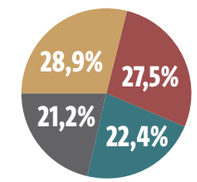
1. Maëva
2. Casa Amora
3. Projeto Sabor
4. Néctar da Serra

PEIXES/FRUTOS DO MAR



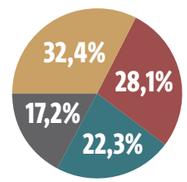
1. Alguidares
2. Coco Bambu
3. Badejo
4. Odoyá

PIZZARIA



1. Barolio
2. Olegário Pizza & Cucina
3. La Vera Pizza Italiana
4. 68 La Pizzeria

RESTAURANTE TRADICIONAL



1. Casa dos Contos
2. Cantina do Lucas
3. Maria das Tranças
4. Restaurante do Minas I

PERFIL DOS JURADOS

Fotos: Arquivo Pessoal



BERNARDO ROCHA
Nos fins de semana, ele acompanhava os pais na cozinha, um gosto que o levou ao curso no Adore, com o chef Fernando Castanheira, para evoluir na qualidade e na diversidade dos pratos. Casado e pai de Rafaela, de 8 anos, e de Gabriel, de 6, o advogado faz cinco refeições semanais fora de casa, por negócios e curiosidade. Sua noite inesquecível foi no extinto Vecchio Sogno, no aniversário da mãe, com pianista ao vivo e gastronomia requintada.



DANIELLE PERIM DINIZ
Quando o assunto é a gastronomia de BH, a favorita de Danielle tem nome e recheio: o cannoli de mascarpone com frutas vermelhas. Casada e mãe de Gabriel, de 13 anos, e de Ana Clara, de 9, a administradora vai a restaurantes três vezes por semana, pelo prazer de sair para comer. Em casa, cozinha para levar amor e afeto à família e fez cursos curtos para aprender técnicas novas.



JOÃO PAULO CAMPOS
O Maria das Tranças é a porta de volta à juventude do diretor da Evolua Energia, e até hoje lhe rende ótimas lembranças. Casado e pai de Luisa, de 10 anos, e de Carolina, de 12, o economista faz quatro refeições semanais fora de casa, atraído pelo prazer da gastronomia, pela praticidade e pelas novidades. Gosta de cozinhar, embora tenha pouco tempo para isso. Quando vai para o fogão é sempre "acompanhado de um bom vinho".



MARCO BRAGA
Os petiscos de bares da Savassi e do Lourdes são o sabor que ele associa à gastronomia de BH, um prazer simples que guarda com carinho. Casado e pai de Matteo e Rafaella, o administrador de empresas faz do restaurante uma rotina: são cinco saídas por semana, ora por lazer, ora a trabalho. Cozinhar não está entre seus hábitos, mas sentar-se à mesa onde a conversa e o petisco andam juntos é o programa de que mais gosta.



MATHEUS DE CASTRO RODRIGUES
A primeira lembrança afetiva é o pão de queijo, presente no café da manhã, nos encontros em família e no café no meio da tarde. Para ele, o pãozinho traz "uma sensação de casa" e mostra como algo tão cotidiano consegue representar tanto Minas Gerais. O médico frequenta restaurantes quatro vezes por semana e escolhe cada um pela qualidade, pela apresentação dos pratos e pelo ambiente, sem abrir mão da praticidade.



PATRÍCIA SALDANHA ALVES GÉO
Na família dela, cozinhar é tradição que manteve viva com aulas de Humberto Passeado e Mariana Sette. Casada e mãe de Julia, de 13 anos, e de Helena, de 12, a empresária reserva duas refeições por semana fora de casa, como programa de descontração. Quando pensa em bons momentos, lembra do Hum, de Humberto Passeado, e é ali que a tradição de casa encontra a mesa dos melhores restaurantes de BH.



RENATA DE ARAÚJO SANTANA
Cada fase de sua vida tem um endereço em BH: os almoços em família no Restaurante do Porto e na Cantina do Lucas, na infância; o macarrão do Bolão, no Santa Tereza, na juventude; e o aniversário de 50 anos no Anella
A diretora do Grupo Friopeças resume tudo em duas palavras: requinte e tradição. São sete refeições semanais, por trabalho, prazer e curiosidade.
Em casa, o fogão só fica aceso em ocasiões especiais, quando prepara pratos gourmet.



RONEY HELBERT ALVES
Basta o fogão a lenha entrar em cena para o empresário voltar à infância, e é essa a lembrança que a gastronomia de BH desperta nele. Casado e pai de um menino de 5 anos, o CEO da Metal Light faz seis refeições semanais em restaurantes, a trabalho e por prazer. A rotina corporativa não dá folga, e as pausas à mesa, entre uma reunião e outra, são o respiro e a descontração no meio da correria.



SÉRGIO MICHETTI FRADE
Ele coleciona idas aos vários festivais gastronômicos e a lembrança de rodar pelos botecos da cidade a cada edição ficou marcada na sua trajetória. O sócio-fundador da Solutions Seguros, casado e pai de dois filhos, de 33 e 31 anos, faz de vários restaurantes da capital uma escolha cinco vezes por semana, pela praticidade, negócios e lazer. E é aí que encontra o seu verdadeiro passatempo, sempre em boa companhia.



VITORIANO DORNAS NETO
A lembrança que o co-fundador do Carapreta mais guarda é uma releitura da comida mineira, servida no Trintaeum, com os sabores que conhece desde sempre, reinventados no prato com um olhar novo. Casado e pai dos pequenos Miguel, de 2 anos e 8 meses, e de Ana, de 7 meses, o empresário sai cinco vezes por semana, para ganhar tempo e também para relaxar. Em casa, adora cozinhar e fazer churrascos em família.

RESTAURANTE

GASTRONOMIA JAPONESA SOFISTICADA COM PALADAR MINEIRO

Restaurante Su completa dois anos em BH e traz à capital a experiência Omakase



O evento com menu personalizado em sete tempos ocorrerá no fim de semana dos dias 27 e 28 de novembro, com 12 lugares por dia: criado pelo chef em tempo real, diante do cliente, no balcão do restaurante



Fotos: Divulgação

Com atmosfera contemporânea e a proposta de uma experiência multissensorial à cozinha oriental, o Restaurante Su completou dois anos no quarto piso do DiamondMall, no dia 6 de novembro, com entrega de um atendimento personalizado, ingredientes de excelente procedência e ambiente moderno. Primeiro empreendimento do Attivo Group em Belo Horizonte, o restaurante traz a essência da unidade da capital paulista, mas com mineiridade nos detalhes. O restaurante integra o grupo, que conta com nomes como Kitchin, Aima, La Serena e Margaux, e inaugura em breve a sua primeira marca em solo norte-americano, o Mottai.

O cardápio da unidade em BH destaca sabores característicos de Minas Gerais em versões exclusivas e criativas. Ingredientes como quiabo (servido como Snack com teriyaki e gergelim torrado), barriga de porco (no Katsusando, que garante cinco horas de cocção do corte suíno que chega empanado e acompanhado de tonkatsu sauce ou a Pancetta Teriyaki que conta com a proteína com o molho adocicado à base de sakê e shoyo) e goiabada (em uma cheesecake cremosa com calda artesanal) ganham versões que agradam ao paladar dos mineiros, que conta também com os carros-chefes da unidade de São Paulo. Para beber, uma ótima seleção de vinhos e sakes, além de drinques autorais.

Lucas Caruezo, chef executivo corporativo do Attivo Group, ressalta que BH foi escolhida para ter uma filial do Restaurante Su "para trazer uma experiência diferente, de exclusividade e para um público bem curioso e que sabe respeitar muito a matéria-prima". Daí, enfatiza o chef, na hora de montar a proposta da casa ter vários insumos que o mineiro consome no dia a dia, como o porco, que também é bem consumido no Japão. "No caso do quiabo, no Japão se consome vários vegetais emulsionados com molho de ostra. Mas o lindo de tudo isso é que o mineiro ama a comida bem temperada. Sendo estrangeiro, ficou na minha cabeça o jeitinho mineiro dessa comida e a maneira de fazer com carinho".

Em novembro, o Restaurante Su em BH vai ter mais uma vez a experiência gastronômica de Omakase. Trata-se de um menu personalizado de sete tempos, incluindo a sobremesa, que é criado pelo chef em tempo real, diante do cliente, no balcão do restaurante, que segue o conceito izakaya, bar tipicamente japonês onde se pode compartilhar um disputado espaço e acompanhar o preparo dos pratos. O evento ocorrerá no fim de semana dos dias 27 e 28, com 12 lugares por dia. A experiência especial pode ser reservada pelo Get In, sistema de fila de espera remota, e será assinada pelo chef da unidade paulistana. Em 2027, essa experiência será mensal.

RESTAURANTE SU
Av. Olegário Maciel, 1600, 4º piso, DiamondMall, Lourdes, (31) 3070-0069
@restaurante.su.

OFERECIMENTO:
Del Maipo
Wines and Gourmet

Verdinho

Uma história de sucesso à mesa

Mais de 80 opções no bufê, comida bem temperada e um ambiente acolhedor. Há 30 anos, o Verdinho conquista clientes com variedade e uma receita simples: ouvir o público e oferecer sempre algo gostoso. No São Bento, o restaurante a quilo recebe cerca de 700 pessoas por dia, com movimento ainda maior nos fins de semana. O cardápio passeia por diferentes sabores.

Tem Bacalhau à Moda do Chef, com pimentão, cebola, tomate e ovo cozido, filé à parmegiana, galinhada e receitas de inspiração árabe, como quibe e caponata. Entre as saladas, destacam-se a de frango com maçã, aipo e nozes e a de tomate com alho-poró, muçarela, pesto e manjericão. Para petiscar, torresmo carnudo e coxinha com Catupiry. Na sobremesa, pudim, tiramisù e torta cremosa de chocolate com calda de baunilha.

Fundado por Soraya Hazana e Rodrigo Burni, hoje também sócios da sobrinha Gabrielle Espinelli, o negócio começou como lanchonete árabe. Virou restaurante de prato feito, self-service sem balança e, finalmente, bufê a quilo. De 12 lugares, saltou para 250.

Até o nome nasceu da intimidade com os clientes: antes Empório Grill, ficou conhecido como Verdinho por causa das mesas e cadeiras verdes, apelido oficializado há 23 anos. A expansão levou a marca ao Jardim Canadá e ao Vila da Serra, em Nova Lima. Vieram também a confeitaria própria, o serviço de encomendas e o delivery, fortalecido na pandemia. "O próprio mercado nos direcionou a ser o que somos hoje", conta Soraya.

À noite, o bufê dá lugar ao à la carte, com pizzas, sanduíches, porções e pratos árabes. A casa também recebe comemorações de todos os tamanhos, de chás de fraldas a aniversários de 80 anos. Seja qual for a ocasião, no Verdinho sempre há uma boa razão para voltar. "Oferecemos variedade, tempero, ambiente acolhedor e a nossa experiência de anos de história", resume Soraya.

O cuscuz também aparece entre as receitas que preservam a ligação com as origens árabes do negócio.

Av. Cônsul Antônio Cadar, 122, Shopping São Bento, São Bento, (31) 3293-4047. Av. Toronto, 508, Jardim Canadá, Nova Lima, (31) 98437-1798. Av. Oscar Niemeyer, 1.369, Vila da Serra, Nova Lima, (31) 99206-3158. @verdinhobh



O Bacalhau à Moda do Chef: postas servidas com pimentão, cebola, tomate e ovo cozido, um dos destaques do cardápio do Verdinho

Fotos: Paulo Marcio



As sócias Soraya Hazana e Gabrielle Espinelli, na casa do São Bento: "Oferecemos variedade, tempero, ambiente acolhedor e a nossa experiência de anos de história", diz Soraya

OFERECIMENTO:
Del Maipo
Wines and Gourmet

Porcão

A tradição do rodízio se renova

Picanha com gordura dourada e carne rosada, ancho, chorizo, fraldinha e assado de tira. No Porcão, o desfile de carnes parece não ter fim. Entre um espeto e outro, entram em cena arroz carreteiro, feijão tropeiro, farofa de ovos e banana frita. É o ritual do rodízio, tradição brasileira que a churrascaria preserva desde 2003, na Avenida Raja Gabaglia, em BH.

"Faz parte da nossa cultura e desperta curiosidade nos estrangeiros, porque permite conhecer vários cortes", explica o empresário Fernando Júnior. Enquanto as steakhouses ganham espaço, ele defende a força do serviço com passadores, acompanhamentos à mesa e o clássico cartão verde e vermelho. "O rodízio nunca acabou. Está apenas evoluindo", afirma.

A picanha segue como estrela absoluta, com consumo de 2,5 a 3 toneladas por mês. Mas cortes como Denver Steak e ancho também conquistam admiradores. A proposta é valorizar procedência, qualidade e variedade, com uma experiência que vai além da fartura. A renovação chegou aos acompanhamentos.

No lugar do antigo bufê japonês, a casa oferece uma mesa de antepastos com queijos, embutidos, conservas, geleias, mel, pães e pastas. Na saladeria, o cliente escolhe os ingredientes, preparados na hora. Há ainda 19 acompanhamentos, incluindo arroz Biro-Biro, arroz de costela, palmito gratinado, polenta, pastel de Catupiry e camarão ao alho. O rodízio completo custa R$ 249,90.

Para quem prefere uma refeição mais rápida, a parrilla funciona de segunda a sexta-feira, com cortes individuais e dois acompanhamentos, a partir de R$ 49,90. Entre tradição e novidades, o Porcão mostra que o rodízio continua atual. Afinal, poucas experiências são tão brasileiras quanto reunir bons cortes, mesa farta e o prazer de repetir.

O serviço reúne cortes que chegam diretamente nos espetos e acompanhamentos pensados para valorizar o churrasco. Fernando observa que o público está mais atento à origem das carnes e aos detalhes de cada preparo.

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



A picanha continua reinando absoluta no salão, apesar da procura também por outros cortes: são consumidas entre 2,5 e 3 toneladas por mês

Divulgação



O empresário Fernando Júnior: "Hoje, o cliente busca uma experiência gastronômica de degustação; quer procedência, qualidade e variedade de carnes, além de acompanhamentos frescos que valorizem o churrasco"

Paulo Márcio

OFERECIMENTO:
Del Maipo
Wines and Gourmet

Maëva

Comer bem virou hábito

Comer de forma saudável deixou de ser sacrifício e entrou de vez na rotina das famílias. Quem garante é Lúcia Helena Gomes, uma das responsáveis pela Maëva. Ela vê a mudança até entre os amigos do filho de 11 anos, que já preferem sanduíche de frango a coxinha. "As pessoas criaram o hábito de se alimentar melhor. Não tem sofrimento", afirma. A história da marca começou há 28 anos, como franquia da Marietta.

Na pandemia, veio a reinvenção: a empresa ganhou nome próprio, deixou os shoppings e foi para as ruas. A transformação também marcou um recomeço familiar após a morte do pai de Lúcia. Hoje, ela divide a gestão com a mãe, Helena Cristina Santos, e a irmã, Eliza Helena Resende. São seis unidades, cinco em BH e uma em Nova Lima, abertas todos os dias até as 21h.

O delivery também cresce, impulsionado por um cardápio variado, que une sabor, frescor e liberdade de escolha. Na Maëva, tudo é preparado na hora e o cliente escolhe os ingredientes. Vale para as saladas, omeletes e o famoso sanduíche natural triangular, feito com pão integral de fabricação própria.

A independência trouxe espaço para receitas autorais, mas alguns clássicos são intocáveis, como a baguete de estrogonofe de filé com muçarela gratinada, herança dos tempos de Marietta. Atenta às tendências, a casa criou uma linha enriquecida com whey protein, incluindo o combo de pão de queijo recheado com frango e queijo e açaí, sucesso no pós-treino.

Para adoçar, a parceria com a mineira Fifit trouxe sobremesas sem açúcar, como pavê, bolo de limão-siciliano com mirtilo e trufa de chocolate branco com geleia de framboesa. Entre novidades e receitas afetivas, a Maëva mostra que comer melhor pode ser uma escolha gostosa, prática e para qualquer hora do dia.

A equipe procura acompanhar o cliente do café da manhã ao jantar, com opções para rotinas e preferências diferentes. O preparo na hora é parte importante da proposta, mesmo em pedidos aparentemente simples.

Rua Fernandes Tourinho, 235, Savassi.
Mais 5 endereços. @maevabeaga



Saladas e suco da casa: bons exemplos de alimento de comida e bebida que fazem bem a todas as idades

Fotos: Pádua de Carvalho



A gestora do Maëva, Lúcia Helena Gomes: há 28 anos ela e a família lidam – e muito bem – com a cozinha saudável

PRÊMIO encontro Gastro
O MELHOR DA CIDADE
MELHOR COZINHA LIGHT/ SALADA
2026

OFERECIMENTO:
Del Maipo
Wines and Gourmet

Alguidares

Trinta anos de dendê e muito axé

A farinha vem de Nazaré, o siri da Ilha de Itaparica e o camarão seco da Feira de São Joaquim. O Alguidares está em Belo Horizonte, mas sua alma é inteiramente baiana. Não por acaso, abriu as portas em um 2 de fevereiro, dia de Iemanjá. Trinta anos depois, a fundadora Deusa Prado ainda se lembra da estreia. "O sucesso foi tão grande que acabou o tomate. Tive de pedir para os vizinhos", conta.

Ao seu lado no negócio está Hildebrando Mota. O perfume do dendê e do leite de coco anuncia o que vem da cozinha. Nas panelas de barro, moquecas borbulhantes chegam à mesa acompanhadas de arroz, pirão, farofa — indispensável, segundo Deusa — e uma boa pimenta. Receitas que a chef, cozinheira por intuição, preserva há três décadas. As moquecas, estrelas da casa, levam nomes de personalidades.

A Dona Flor, de camarão, é a favorita dos clientes. A Caetano Veloso leva lagosta; a Tieta do Agreste, peixe; e a Motumba Axé reúne camarão, lagosta, lula e peixe, servindo quatro pessoas. Para os vegetarianos, a Lázaro Ramos combina coco e banana-da-terra. Outro sucesso é o bobó de camarão, batizado de Claudia Leitte. Para começar, nada como um acarajé ou uma casquinha de siri.

Na sobremesa, quindim aos sábados, domingos e feriados ou o tradicional doce de banana, campeão de pedidos nos demais dias. Com sabores que transportam os mineiros diretamente à Bahia, o Alguidares fez do afeto e da tradição seus principais ingredientes. "Meu orgulho é ter atravessado três décadas. Espero e desejo viver mais 30, sempre agradecendo aos mineiros", celebra Deusa.

E quem conhece a casa sabe: ali, cada panela de barro carrega um pouco da Bahia e muita história para contar. A lembrança da inauguração, com vizinhos emprestando tomates, resume a relação carinhosa da casa com a cidade. A chef aprendeu a cozinhar por intuição e transformou a experiência em um repertório fiel às raízes baianas. Tudo chega à mesa com o melhor do axé.

R. Pium-í, 1.037, Sion, (31) 3221-8877. @alguidares.



Moqueca, arroz, pirão, farofa e uma boa pimenta: o banquete está completo na casa de alma baiana

Fotos: Bruno Werneck/divulgação



A baiana Deusa Prado, no salão de seu restaurante, comemora três décadas conquistando os mineiros com seu tempero: "Espero e desejo viver mais 30, sempre agradecendo aos mineiros", diz

OFERECIMENTO:
Del Maipo
Wines and Gourmet

Barolio

A arte da pizza napolitana

Noventa segundos. É o tempo máximo de referência para assar uma autêntica pizza napolitana em forno a mais de 400°C. O resultado é uma massa fina no centro, com bordas altas, leves e aeradas. Parece simples, mas exige técnica e precisão. "Cada etapa influencia a seguinte", explica Mateus Hermeto, sócio-proprietário da Barolio, com três unidades em Belo Horizonte.

Para aprimorar ainda mais esse cuidado, Mateus embarca em novembro para a Itália, onde fará um curso na Associazione Verace Pizza Napoletana (AVPN), buscando a certificação da marca. A receita tradicional segue regras rigorosas: apenas farinha, água, sal e fermento, sem óleo nem açúcar. Na Barolio, as coberturas valorizam ingredientes frescos, tomates italianos pelados, Grana Padano e muçarela de búfala.

Entre as favoritas estão a Barolio, com presunto de Parma, rúcula e manjericão; a Amalfitana, com cogumelos Paris e brie; e a clássica Margherita. Embora não tenha ascendência italiana, Mateus cultiva essa ligação desde os tempos de estudante na Fundação Torino. "Gosto de variar, de estar sempre conhecendo novos sabores e novas culturas", conta.

Para ele, o segredo está na consistência dos processos, na formação da equipe e na atenção aos clientes. O cardápio vai além das pizzas, com pratos como Gnocchi al Ragù, Pasta alla Carbonara e Pasta Barolio, preparada com rigatoni, filé-mignon, rúcula e lascas de Grana Padano. Para fechar, tiramisù.

Com investimento de cerca de R$ 2 milhões, o Barolio 356 amplia as possibilidades da rede, recebendo também eventos corporativos e celebrações. "Queremos ser uma casa para diferentes ocasiões, do almoço ao encontro com amigos e à celebração em família", resume Mateus. Da pizza preparada em segundos aos encontros sem pressa, a Barolio faz da tradição italiana uma experiência para diferentes momentos.

A fermentação, a abertura da massa e a temperatura do forno exigem atenção contínua para que cada pizza saia no ponto.

Alameda Oscar Niemeyer, 1.033, Loja 04, Vila da Serra, Nova Lima. Rua Tomé de Souza, 616, Savassi. Rua Adriano Chaves e Matos, 100, Espaço 356, Olhos D'Água. (31) 3879-5519. @baroliobh.



A pizza Barolio leva presunto de Parma, rúcula e manjericão: uma das mais pedidas da casa, que também tem massas e sobremesas

Fotos: Paulo Márcio



O empresário Mateus Hermeto comanda as três unidades da Barolio: a expectativa agora é conquistar a certificação da Associazione Verace Pizza Napoletana para a marca

OFERECIMENTO:
Del Maipo
Wines and Gourmet

Casa dos Contos

O sabor da memória belo-horizontina

Alguns sabores atravessam gerações sem perder o encanto. Na Casa dos Contos, tradição é assunto sério. Fundado em 13 de outubro de 1975, o restaurante acaba de completar 51 anos e conquistar, pela 12ª vez, sendo oito consecutivas, o título de Melhor Restaurante Tradicional do **Encontro Gastrô – O Melhor de BH.**

Desde 1984 sob o comando da família Roque, quando foi adquirido por Antônio Edmar Roque, o endereço preserva receitas, histórias e funcionários de longa data. É o caso de dona Lourdes, cozinheira da casa há 41 anos. "O segredo é unir a vitalidade da nossa geração com a experiência dos mais antigos.

O cliente volta e come exatamente o mesmo prato que comeu há 20, 30 anos", conta Maria Leonor Roque, filha de Antônio Edmar. Símbolo dessa continuidade, o Filé Surprise nasceu ali e virou uma instituição. O filé à milanesa recheado com presunto e muçarela, acompanhado de arroz à piemontese, batatas fritas, banana à milanesa e ovos, soma mais de 8 mil pedidos anuais, só no salão.

O bolinho de bacalhau lidera as entradas, enquanto a goiabada cascão com sorvete de queijo reina nas sobremesas. "Os clássicos que meu pai deixou a gente não mexe", garante Maria Leonor. Com 150 lugares, a casa chega a receber 600 clientes nos dias mais movimentados. Famílias de várias gerações dividem o salão com artistas, escritores, professores, estudantes, trabalhadores da região e turistas.

Criado na pandemia, o delivery hoje representa cerca de 24% do faturamento. Para Maria Leonor, preservar o legado do pai, falecido há quase dez anos, é motivo de orgulho. "A gente não deixa a afetividade da comida se perder e vai dando um toque de moderno." Na Casa dos Contos, a memória afetiva não fica apenas nas lembranças. Continua chegando à mesa, todos os dias.

O salão recebe tanto quem vai em busca do prato de sempre quanto visitantes que descobrem a casa pela primeira vez. É um restaurante em que o tempo se mede também pela fidelidade de quem retorna.

R. Rio Grande do Norte, 1.065, Savassi, (31) 3317-0144/ (31) 3261-5853 (31) 99309-0057 @casadoscontos



Filé à Piamontese, um dos clássicos da casa: carne com bacon, arroz à piamontese e batata frita

Fotos: Paulo Márcio



Maria Leonor Roque: "O segredo é unir a vitalidade e a jovialidade da nossa geração com a experiência dos mais antigos. O cliente volta e come exatamente o mesmo prato que comeu há 20, 30 anos"

DELIVERY

MANÁ LEVA A DELICIOSA CULINÁRIA JAPONESA ATÉ VOCÊ

Com quatro unidades em BH e projeto de abrir mais quatro pontos de produção até 2027, casa aposta na entrega de qualidade, com embalagem exclusiva, e no preparo especial de cada pedido

Já ouviu falar no maná, o alimento que, segundo a Bíblia, Deus fez cair do céu para sustentar o povo de Israel durante a travessia do deserto? Pois então, agora a iguaria chega até a porta de casa por delivery. O Maná traz uma proposta contemporânea de sushi para comer com as mãos, em que o próprio cliente envolve o recheio com a alga nori no momento do consumo. São vários sabores: clássico, turbo clássico, hot, salmão, salmão grelhado e shimeji e camarão.

O hand roll enfrenta buracos e quebra-molas para atravessar a cidade, mas chega intacto nas mãos do cliente, em perfeito estado. É quase um milagre! O segredo está na embalagem especial e em um detalhe que faz toda a diferença: o nori, a folha de alga que envolve o sushi, é enviado ao cliente, separadamente, para que finalize o preparo na hora de comer, preservando a crocância, a integridade do recheio e o sabor divino. Um pequeno ritual que transforma a entrega em experiência gastronômica.

A ideia é transformar a experiência de degustar comida japonesa em um hábito cotidiano, sem abrir mão da qualidade e com preço acessível. "Assim como Bombril virou nome de palha de aço, queremos que a nossa marca, Maná, passe a ser sinônimo desse novo produto da culinária japonesa. Basta pedir um Maná no iFood", afirma Diogo Leite, idealizador da marca e proprietário do restaurante japonês Yakan, que há 15 anos atua no mercado gastronômico, com unidades na Savassi e Vila da Serra.

Pádua de Carvalho



Com mais de 15 anos de experiência no mercado e dono restaurante japonês Yakan, Diogo Leite criou a marca para chegar também na casa dos clientes: "O Maná veio para surpreender. É um produto mais acessível, pensado para ser pedido em qualquer dia e fazer parte do cotidiano", diz

Fotos: Divulgação



Maná Turbo: um sushi clássico com muito sabor com a marca do Maná



Carrinho itinerante do Maná: a experiência gastronômica para eventos e celebrações

Durante essa trajetória, o Yakan conquistou milhares de clientes e consolidou o nome. No entanto, Diogo percebeu mais um desafio: levar a gastronomia japonesa de qualidade a ainda mais pessoas, com um valor mais acessível. Restaurantes tradicionais exigem cardápios extensos, equipes numerosas e espaços amplos, muitas vezes em pontos comerciais caros, custos que se refletem no preço final.

SEU MANÁ DE TODO DIA

A solução começou a tomar forma depois de muita reflexão e oração. "Comecei a pedir a Deus uma direção. Queria criar algo democrático, com qualidade, mas que estivesse ao alcance de todos", conta. A ideia era desenvolver um cardápio enxuto e uma operação eficiente, capaz de funcionar em espaços menores. Assim nasceu o Maná, marca criada para unir qualidade, praticidade e acessibilidade. A resposta do público tem sido positiva. O negócio começou com um ponto de venda, expandiu para quatro este ano e planeja abrir outros quatro pontos de produção em 2027, na Cidade Nova e no Buritis, em Belo Horizonte, além do Barreiro e do Eldorado, na Região Metropolitana de BH.

Segundo o empresário, os pedidos passaram de 3.600 em abril para 6 mil em agosto, um crescimento de 66,7% no período, equivalente a uma média composta de aproximadamente 13,7% ao mês. Para preservar a qualidade durante o transporte, a empresa também investiu em embalagens reforçadas, desenvolvidas para proteger o produto das irregularidades do trajeto. Enquanto a experiência de um restaurante japonês costuma estar associada a ocasiões especiais e a um investimento maior, o Maná nasceu com a proposta de tornar a culinária japonesa mais acessível e presente no dia a dia, sem abrir mão da qualidade e da experiência gastronômica.

Além do delivery, o Maná BH também leva experiência gastronômica para eventos e celebrações, por meio de um carrinho itinerante que permite à marca estar presente em diferentes ocasiões. "A comida japonesa é uma arte e comer em um restaurante japonês é uma experiência cultural, com atendimento e ambientação próprios. O Maná veio para surpreender: é um produto mais acessível, pensado para ser pedido em qualquer dia e fazer parte do cotidiano", compara Leite.

Se o Yakan já faz parte de momentos especiais, o Maná quer conquistar um lugar na rotina. A aposta combina qualidade premium, preço justo e praticidade para criar uma relação duradoura com o consumidor. "Queremos construir uma rede nacional que torne a comida japonesa mais acessível, prática e presente no dia a dia", afirma Diogo Leite, proprietário das duas marcas.

A novidade é a abertura do Maná Gutierrez, primeira unidade-conceito da marca combinando delivery e consumo presencial. Enquanto o Yakan oferece uma experiência premium, o Maná aposta em qualidade, agilidade e preço acessível. A nova unidade permite testar o modelo híbrido e avaliar seu potencial de expansão. "Meu papel é fazer com que as pessoas experimentem o Maná, conheçam esse novo jeito de degustar sushi, gostem e se tornem fiéis ao produto. Quero que ele seja consumido a qualquer hora, como uma comida do dia a dia", afirma o empresário. Diogo Leite resume seu propósito: "Tornar o extraordinário acessível".

MANÁ HAND ROLL
Unidades: Gutierrez, Pampulha, Savassi e Vila da Serra

Delivery: iFood @manahandroll

SABORES REGIONAIS | VOTAÇÃO

1º TURNO

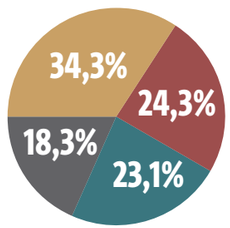
CATEGORIAS	VOTAÇÃO DO JÚRI (CADA VOTO = 1 PONTO)							VOTAÇÃO DO JÚRI (CADA VOTO = 1 PONTO)			VOTAÇÃO DA INTERNET (*)			
	Armando Morato Neto	Daniel Carvalho de Andrade	Eduardo Cruvinel	Juliana Alves Costa Martins	Luiz Fernando Machado Soares	Márcio Chagas Ladeira	Marco Antônio Viana Leite	Marina Visacro	Raquel Virginia Gomes Lopes	Vinicius Porto	O primeiro mais votado na internet 4 PONTOS	O segundo mais votado na internet 3 PONTOS	O terceiro mais votado na internet 2 PONTOS	O quarto mais votado na internet 1 PONTO
Cantina/Trattoria	La Traviata	Província di Salerno	La Palma	Cantina Piacenza	Província di Salerno	Anella	Província di Salerno	Osteria Via Emilia	Nonna Carmela	Anella	Anella	Província di Salerno	Nonna Carmela	Cantina Piacenza
Cozinha do Mundo	Vila Árabe	Restaurante do Porto (Sagrada Família)	Taberna Baltazar	–	Vila Árabe	Tasca do Miguel	Restaurante do Porto (Lourdes)	Taberna Baltazar	Taberna Baltazar	Restaurante do Porto (Sagrada Família)	Restaurante do Porto (Sagrada Família)	Taberna Baltazar	Vila Árabe	Tasca do Miguel
Cozinha Mineira	Paladino	Faz de Conta	Paladino	Dona Lucinha	Dona Lucinha	Dona Lucinha	Xapuri	Xapuri	Trintaeum	Xapuri	Trintaeum	Xapuri	Dona Lucinha	Paladino
Japonês / Oriental	Macau	Hokkaido	Kanpai	Udon	Sakana BNDNSK	Udon	Udon	Kei	Okinaki	Udon	Udon	Yakan	Issei	Okinaki
Melhor Restaurante de BH	Est! Est!! Est!!!	Taste-Vin	Per lui,	D'Artagnan	Taste-Vin	Taste-Vin	Taste-Vin	D'Artagnan	Glouton	Taste-Vin	Resultado na pág. 208			
Restaurante Revelação 2025/2026	–	–	Tom	–	Parallel	Parallel	Casa do Sol Cozinha e Jardim	–	Parallel	Tom	Resultado na pág. 208			
Chef do Ano	–	Caetano Sobrinho (Caê Restaurante Bar / Timbuca)	Márcia Clementino Nunes (Dona Lucinha)	Agnes Farkasvolgyi (A Casa da Agnes)	Ana Gabi Costa (Trintaeum)	Felipe Leão (Villeon)	Geraldo Ribeiro (Pobre Juan - BH Shopping)	Marise Rache (D'Artagnan)	Yves Saliba (Per lui, / Odoyá)	Flavio Trombino (Xapuri)	Resultado na pág. 288			
Chef Revelação	–	–	Ana Clara Valadares (Tom)	Kaike Soares (Hacienda 1979)	Raquel Avelar (Terraço Niê)	–	Kaike Soares (Hacienda 1979)	William Lima (Gero)	Thays Vitória (Vasto)	Raquel Avelar (Terraço Niê)	Resultado na pág. 284			
Maître do Ano	Thiago Macedo (Est! Est!! Est!!!)	Noelys Stefany Contrera Perez (Gata Gorda)	Avilmar Rodrigues (Hacienda 1979)	Élbio Ramos (Gero)	Felipe Ribeiro (Macaréu)	Jean C. dos Santos SIlva (D'Artagnan)	José Marques Ribeiro Neves (Udon - Lourdes)	Carlos Alberto (Pobre Juan - BH Shopping)	Rafaela Rudaeff (Glouton)	Rogério José de Paula (Anella)	Resultado na pág. 280			
Sommeliar do Ano	–	Denis Marconi (Taste-Vin)	Carmine Mazzaro (Casa Calixto)	Denis Marconi (Taste-Vin)	Denis Marconi (Taste-Vin)	Denis Marconi (Taste-Vin)	Denis Marconi (Taste-Vin)	Maikol Souza (Pobre Juan - BH Shopping)	Denis Marconi (Taste-Vin)	Ana Paula Santana (D´Artagnan)	Resultado na pág. 276			

* Votação dos leitores/internautas no site www.encontrogastro.com.br/; de 24/08 a 18/10 (1º turno) e de 20/10 a 08/11 (2º turno).
Critério de desempate: mais votado na internet.

2º TURNO

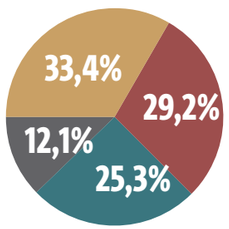
VENCEDORES/BOA MESA (*)

CANTINA/TRATTORIA



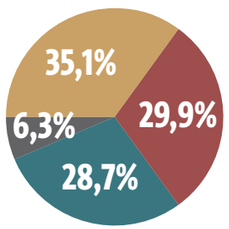
1. Anella
2. Província di Salerno
3. Nonna Carmela
4. Cantina Piacenza

COZINHA DO MUNDO



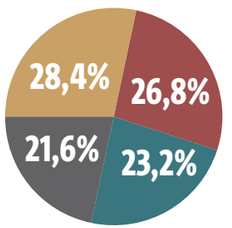
1. Restaurante do Porto (Sagrada Família)
2. Taberna Baltazar
3. Vila Árabe
4. Tasca do Miguel

COZINHA MINEIRA



1. Xapuri
2. Trintaeum
3. Dona Lucinha
4. Paladino

JAPONÊS / ORIENTAL



1. Udon
2. Yakan
3. Issei
4. Okinaki

PERFIL DOS JURADOS

Fotos: Arquivo Pessoal



ARMANDO MORATO NETO
Em sua casa, a comida ficava a cargo da funcionária da cozinha e da mãe, e o hábito de cozinhar nunca o conquistou. Hoje, o cardiologista, pai de Henrique, de 16 anos, e de Bernardo, de 14, faz cinco refeições por semana em restaurantes, sempre ligadas ao trabalho.
As lembranças que guarda vêm da infância: as idas frequentes ao Macau com o pai, onde o ninho de batatas nunca ficava de fora do pedido, e as deliciosas pizzas do Pizzaiolo, na avenida do Contorno, no Santo Agostinho.



DANIEL CARVALHO DE ANDRADE
O Chez Bastião é o endereço que ficou marcado na memória afetiva do advogado. Casado e pai de Samuel, de 17 anos, de Tomás, de 12, e de Teresa, de 7, ele reserva idas a restaurantes como programa de descanso. Foi na pandemia que passou a se arriscar na cozinha de casa, e desde então segue criando pratos, o que lhe rendeu aos poucos mais segurança no fogão e o prazer de ver a família reunida em torno do que prepara.



EDUARDO CRUVINEL
As lembranças são tantas e ele lista três: a chancela de Cidade Criativa concedida pela Unesco a BH em 2019; o documentário "Três Marias", em homenagem a três cozinheiras da cidade; e a tradicional limonada do Mercado Central, "um patrimônio da cidade". O presidente da Belotur sai sete vezes por semana em busca de novos lugares e pratos que o surpreendam, como a tempura de milho, "outra forma de usar o ingrediente".



JULIANA ALVES COSTA MARTINS
O camarão com requeijão do D'Artagnan é a memória que ela guarda com mais gosto. A engenheira civil, mãe de dois filhos, de 13 e 12 anos, faz duas refeições semanais em restaurantes, pela comodidade ou pelo prazer da saída. Nos fins de semana, é ela quem assume o fogão, colocando em prática o que aprendeu nos cursos com Júlia Martins e Michele Pires, momento para reunir a família à mesa.



LUIZ FERNANDO MACHADO SOARES
Duas vezes por semana, o ortopedista e cirurgião de joelho do Madre Teresa troca a cozinha de casa por um restaurante, seja pela facilidade ou descanso. Pai de Fernanda, de 20 anos, e de Gabriela, de 17, ele divide o fogão com a mulher e não poupa elogios aos talentos dela. O macarrão do Bolão, nas voltas das madrugadas dos tempos de solteiro, ainda é lembrança viva para o médico.



MÁRCIO CHAGAS LADEIRA
O Restaurante Monjolo tem lugar de destaque nos endereços que marcaram sua trajetória à mesa e é lembrado com carinho até hoje.
O empresário, casado e pai de dois filhos, à frente da Luminati Brindes, reserva três dias da semana para um restaurante, sempre pelo gosto de uma boa refeição e de um programa descontraído. Cozinhar não faz parte dos seus hábitos, e ele prefere deixar o fogão para os profissionais.



MARCO ANTÔNIO VIANA LEITE
Um cordeiro preparado ao longo de dois dias, no Taste-Vin, ficou marcado no paladar do empreendedor.
O presidente da Rede Mário Penna e empresário, pai de Cauã, de 18 anos, e de Helena, de 7, passa por restaurantes cinco vezes por semana, por compromissos de trabalho e pela vontade de descobrir sabores novos. Em casa, também encara às vezes o desafio do fogão e escolhe sempre um prato diferente para fazer.



MARINA VISACRO
As datas mais importantes de sua vida são sempre celebradas nos endereços favorito da cidade, com a família e os amigos à mesa. A publicitária e empresária, mãe de Mariana e de Eduarda, também faz da cozinha de casa um lugar de celebração, porque acredita que "cada refeição juntos recarrega a nossa conexão e amor". Duas vezes por semana, busca novidades e volta para casa com ideias que renovam o cardápio da família.



RAQUEL VIRGÍNIA GOMES LOPES
Há pães de queijo para todos os gostos em BH e ela garante que "não tem igual em outro estado". A cirurgiã plástica, mãe de dois filhos, vai a restaurantes pelo menos dois dias da semana, como diversão. Em casa, cozinha com gosto, hábito que já a levou a fazer cursos de culinária. Seu paladar é curioso e passeia pela cantina italiana, pela cozinha mineira, pela culinária japonesa e pelos sabores do mundo afora.



VINICIUS PORTO
Pai de Pedro, de 16 anos, "vidrado em gastronomia asiática", o advogado frequenta restaurantes e botecos cinco vezes por semana. Seu primeiro almoço fora de casa, vindo do interior, foi no Restaurante do Porto, com os tios Edilberto e Maria Inês, e o hábito permaneceu. Ele se define como "um amador atrevido que gosta de cozinhar de tudo", herança da mãe, dona Tirzah, cozinheira que sustentou a família com seu trabalho.

MITRA
ONDE A GASTRONOMIA ENCONTRA A DIVERSÃO
Com gastronomia de inspiração mediterrânea, vista para as montanhas e um pôr do sol especial, o Mitra é um convite para sair da rotina, reunir os amigos e celebrar a vida.
Além do restaurante, a casa oferece um espaço versátil para eventos sociais e corporativos, com flexibilidade para criar experiências que traduzem a identidade de cada ocasião.
Bons encontros merecem um lugar especial.



Endereço: BH Outlet - Rodovia BR 365, 7515 - Belvedere
Funcionamento:
Terça e quarta: 12h às 15h e 17h às 23h
Quinta: 12h às 15h e 17h à 00h
Sexta: 12h à 01h
Sábado: 12h às 23h
Domingo: 12h às 20h
Instagram: @mitra.restaurante
Contato para eventos: (31) 9 8426.0798 (Raissa)
PASTUS
FOGO e PARRILLA
ONDE O PALADAR VIRA EXPERIÊNCIA

Inspirado na tradição das parrillas argentinas e uruguaias, o Pastus traz a Belo Horizonte uma experiência que combina gastronomia, fogo e bons encontros. Com cortes preparados na brasa e uma atmosfera acolhedora, a casa é um convite para aproveitar cada momento.
Durante a semana, o menu executivo é destaque no almoço. Às quintas, o happy hour reúne open bar, DJ e finger foods. Aos sábados, o Pastus Sunset anima a tarde, enquanto os domingos são ideais para reunir a família, incluindo os pets.
Endereço: BH Outlet - Rodovia BR 365, 7515 - Belvedere
Funcionamento:
Terça, quarta e quinta: 12h às 22h
Sexta: 12h à 22h
Sábado: 12h às 23h
Domingo: 12h às 20h
Instagram: @pastus.bh
Contato para eventos: (31) 9 7265.7810

BUFFET

DA ADVOCACIA AO FOGÃO

Depois de quatro anos como advogado, Aniel passou à gastronomia e hoje atua como chef privado e em eventos, com jantares ao vivo, estações de sobremesa e sorvetes artesanais de receita autoral

Fotos: Divulgação



Chef Aniel Matos acompanha tudo de perto, da cozinha ao evento: "Acredito na qualidade de um bom produto, porque no fim isso dá comida de excelência e é onde está o diferencial para o cliente", diz

Imagine um stinco de cordeiro com molho de jabuticaba, servido sobre risoto de canjiquinha e taioba. O prato que o chef Aniel Matos escolheu como retrato da sua cozinha, em uma releitura, reúne ingredientes que ele comia na fazenda onde passou a infância, e onde a criação de cordeiros abastecia os churrascos e as festas.

A relação com o fogão começou ao lado do pai, que o colocava para preparar churrasco, carnes, cordeiro, carneiro e doces de tacho nos eventos que promovia na fazenda. Aos 18 anos, Aniel queria cursar gastronomia, mas o pai não permitiu, e ele seguiu para o direito. Depois de quatro anos de advocacia, largou a profissão e passou à gastronomia, com estágios em vários restaurantes da região de Lourdes. O primeiro emprego foi no restaurante Graciliano, onde ficou por três anos. Outros três vieram no almoço do D'Artagnan, até iniciar a carreira de chef privado autônomo.

Na cozinha de Aniel, os ingredientes frescos mandam: nunca faltam na geladeira o limão-siciliano e as ervas frescas. "Acredito na qualidade de um bom produto, porque no fim isso dá comida de excelência e é onde está o diferencial para o cliente", afirma. A isso se somam técnicas e referências de uma infância dividida entre a fazenda e as férias na praia, onde a família tem um apartamento. "Transformo a minha gastronomia em alta gastronomia, com uma experiência diferenciada e com a minha cara, a minha personalidade", diz.

> "Transformo a minha gastronomia em alta gastronomia, com uma experiência diferenciada e com a minha cara, a minha personalidade"
>
> **CHEF ANIEL MATOS**



s mesas do Chef Aniel são elegantes e fartas: ingredientes de primeira e pratos saborosos



A decoração valoriza ainda mais a mesa de entradas: frutas frescas e produtos diferenciados



Frutos do mar compõem belos pratos: novidades e clássicos do buffet para degustar em casa ou em uma festa

Então prepare-se para uma mesa de sobremesas, uma estação de sobremesas ao vivo e uma estação de sorvetes artesanais, de receita autoral, entre as novidades do ano. Os menus ganharam jantares ao vivo, com pratos especiais, voltados a casamentos e eventos maiores, e a Box Delivery dá ao público a chance de pedir e degustar a comida do chef. "Sempre tenho novidades", diz Aniel. Daqui para a frente, o plano é seguir com o buffet e com cada vez mais da sua personalidade. Outros projetos, segundo ele, serão revelados a quem acompanhar os stories e o feed do Instagram do chef.

Contato:
(31) 99282-9195

buffetchefaniel@gmail.com
@chefaniel

OFERECIMENTO:
Del Maipo
Wines and Gourmet

Anella

Quatro décadas de tradição à italiana

Massas frescas, receitas de família e aquele sabor que remete à cozinha das nonnas. Em 2026, o Anella Ristorante, no Santa Amélia, região da Pampulha, celebra 40 anos de uma história que começou com o Pastifício Peluso, pioneiro na fabricação de massas em Minas Gerais. Foi ali que, em 1986, Paulo Peluso substituiu as máquinas por mesas e cadeiras, dando origem ao restaurante.

Hoje, quem conduz o negócio é Theodoro Peluso, neto dos fundadores do pastifício, Theodoro e Anella, e filho de Paulo. Criado entre panelas e clientes, aprendeu cedo que a qualidade está nos detalhes, do acolhimento à apresentação dos pratos. "Estou muito feliz e muito preparado para os próximos 40 anos", afirma. A produção diária de massas artesanais continua sendo a alma da casa.

Durante 37 anos, esteve nas mãos de dona Geralda, hoje aposentada e substituída por três profissionais. Já o cardápio permanece praticamente inalterado há uma década. "Só não sou de mudar o cardápio. Já deve ter uns 10 anos que continua o mesmo", avisa Theodoro, que prefere investir no tradicional bem-feito.

Entre os destaques está o Ravióli de Ricota de Búfala e Ervas ao molho de tomate e manjericão, receita que a avó Anella preparava nas noites de Natal. Outro clássico é o Espaguete à Carbonara, fiel à versão italiana, com pecorino romano, guanciale, ovos e pimenta-do-reino.

"São pratos simples, mas muito saborosos." Com capacidade para 180 pessoas, o restaurante também divide atenções com o Anella Spazio Eventi, salão vizinho para até 300 convidados. Para 2027, está prevista a ampliação da cozinha, permitindo atender melhor aos dois espaços ao mesmo tempo.

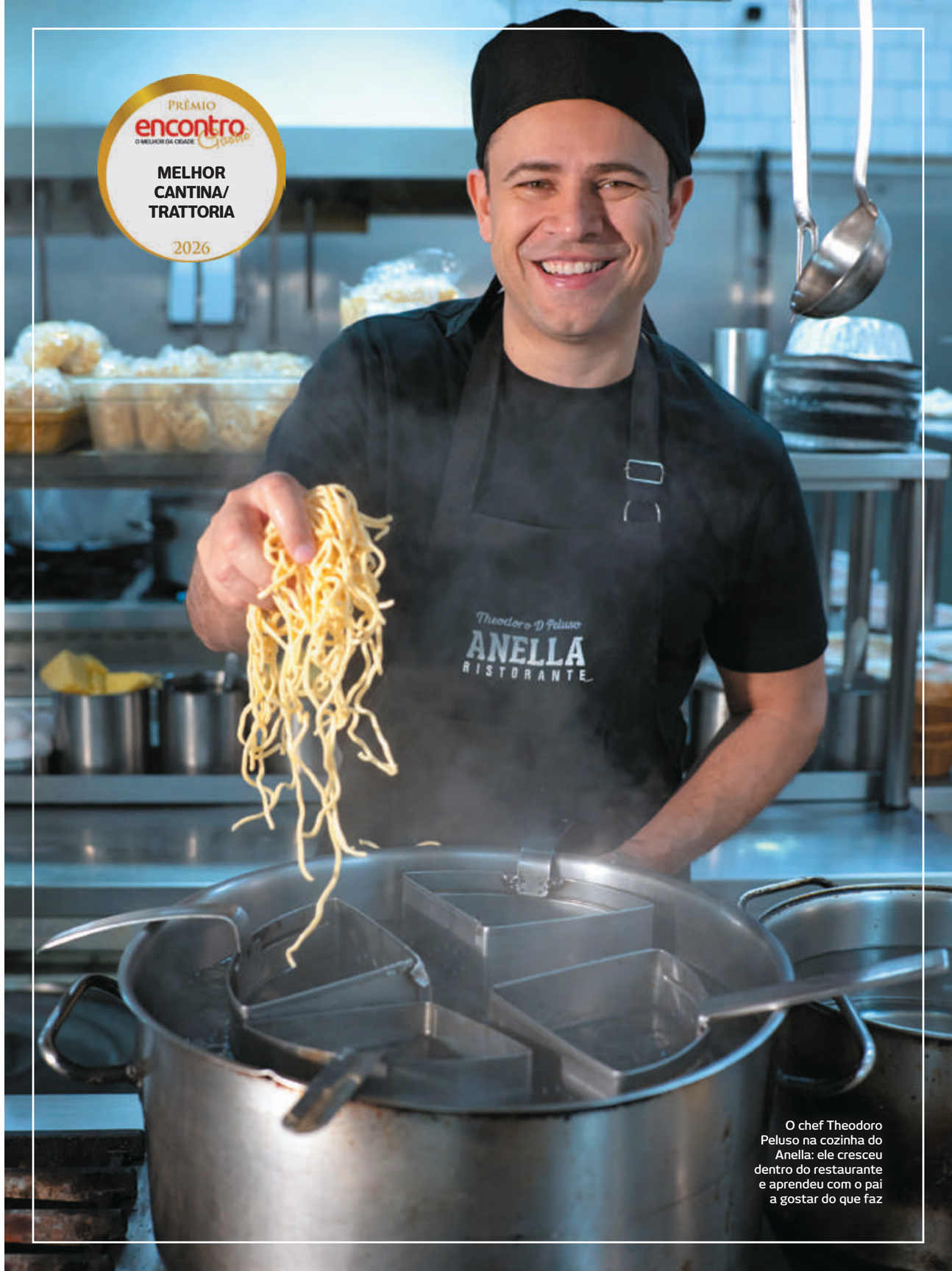
Entre lembranças, receitas preservadas e planos para o futuro, o Anella mostra que a dedicação de uma família é o ingrediente que nunca sai de moda. O aprendizado de Theodoro começou ainda menino, observando o pai e acompanhando o ritmo de uma casa sempre cheia. O sabor vem de receitas de família.

Av. Ministro Guilhermino de Oliveira, 325, Santa Amélia, (31) 3441-8748. @anellaristorante



Destaque no menu, o Espaguete à Carbonara é feito aqui como na Itália: queijo pecorino romano, guanciale, ovos e pimenta-do-reino

Fotos: Paulo Marcio



O chef Theodoro Peluso na cozinha do Anella: ele cresceu dentro do restaurante e aprendeu com o pai a gostar do que faz

OFERECIMENTO:
Del Maipo
Wines and Gourmet

Restaurante do Porto (Sagrada Família)

Um novo capítulo, sem perder as raízes

Assumir um restaurante com quase cinco décadas de história não estava nos planos de Marina Filizzola. Mas, em dezembro de 2023, após a morte de Leonardo Duarte, seu ex-marido, ela tomou a frente do Restaurante do Porto, no Sagrada Família. Sem experiência em gastronomia, precisou aprender rapidamente a lidar com fornecedores, funcionários e clientes.

Quase três anos depois, celebra o amadurecimento da gestão e a preservação de um legado familiar. A história começou em 1969, quando José da Costa Duarte, o Saldanha, abriu um restaurante especializado em peixes e bacalhau no Santa Inês. Em 1978, inaugurou a unidade do Sagrada Família, que completa 48 anos em 2026. O comando passou depois ao filho Leonardo, responsável pela casa por mais de duas décadas.

Ao assumir, Marina encontrou uma equipe experiente, clientes fiéis e receitas que atravessaram gerações. Modernizar a administração tornou-se prioridade, mas, na cozinha, a tradição continua soberana. O bacalhau segue como protagonista, preparado de diferentes maneiras.

Entre os favoritos estão o bolinho de bacalhau e o grelhado com arroz de Braga, receita suculenta com pedaços do peixe, brócolis, tomate, cebola e azeite. Para encerrar, os irresistíveis pastéis de Belém. "Temos clientes que vêm ao Porto há muitos anos para comer exatamente aquele prato de que gostam. Por isso, qualquer atualização do cardápio precisa respeitar essa relação afetiva", explica Marina.

Os próximos passos incluem uma gestão ainda mais moderna e eficiente, sem abrir mão da cozinha portuguesa que consagrou o endereço. "Tenho uma motivação muito especial: cuidar de um patrimônio que também faz parte da história dos meus filhos." Entre novos desafios e receitas preservadas, o Restaurante do Porto segue mostrando que algumas mudanças existem justamente para manter viva a tradição.

O vínculo com os fregueses orienta cada decisão, sobretudo quando se pensa em atualizar pratos conhecidos há décadas.

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



O bacalhau grelhado com arroz de Braga é um dos destaques da casa: arroz molhadinho com pedaços de bacalhau, brócolis, tomate, cebola e azeite

Fotos: Paulo Márcio



A administradora Marina Filizzola, que assumiu a casa há três anos: "Tenho uma motivação muito especial, cuidar de um patrimônio que também faz parte da história dos meus filhos"

PRÊMIO encontro Gastro
O MELHOR DA CIDADE
MELHOR COZINHA DO MUNDO
2026

OFERECIMENTO:
Del Maipo
Wines and Gourmet

Xapuri

Têm coisas que o tempo não muda

Uma bronca de cliente ensinou a Flávio Trombino uma lição valiosa. Ao vê-lo gratinar um queijo com maçarico, o freguês protestou: não era para mexer na tradição do Xapuri. "Aquilo criou um triplex na minha cabeça", diverte-se o chef. Desde então, os clássicos de sua mãe, dona Nelsa Trombino (1938-2023), são sagrados. Mas criatividade e inovação continuam bem-vindas.

Fundado em 1987, na Pampulha, o restaurante é um templo da cozinha mineira, chegando a receber mil pessoas aos domingos. Entre os favoritos estão o Frango Preguento do Bento, ensopado em caldo encorpado, e a Costelinha da Sinhá, acompanhada de arroz, tropeiro, mandioca frita e couve. Sem alterar receitas, Flávio investe em tecnologia.

A novidade é uma panela alemã de 150 litros, capaz de reproduzir o tradicional pinga e frita. "Em vez de usar dez panelas, uso uma só", explica. A liberdade criativa aparece no Prato da Boa Lembrança. Dona Nelsa assinou os 12 primeiros; Flávio já está na nona criação.

A deste ano, Cheirinho no Cangote, reúne copa-lombo defumado, grelhado na manteiga de garrafa, molho de laranja-da-terra, purê de abóbora e repolho roxo fermentado. No bufê de doces, com mais de 30 opções, brilha o doce de leite clarinho, feito com pouco açúcar em tacho de cobre por mais de quatro horas. Para finalizar, café com rapadura e broinha, promessa feita à mãe. "Não sou bobo de desobedecer", brinca.

Para celebrar os 40 anos do Xapuri, em 2027, Flávio planeja quatro jantares com chefs convidados e a volta da Festa Junina e do congado, interrompidos durante as obras de cozinha e acessibilidade dos últimos dois anos. Entre novas tecnologias e receitas intocáveis, o Xapuri prova que preservar uma história também é saber fazê-la seguir em frente.

O retorno das celebrações tradicionais também marca o fim de um período de obras importantes para a operação da casa. É nessa combinação de respeito e curiosidade que Flávio encontra seu próprio caminho.

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



O Cheirinho no Cangote, Prato da Boa Lembrança de 2026: copa-lombo defumado, grelhado na manteiga de garrafa, com molho de laranja-da-terra, purê de abóbora e salada de repolho roxo fermentado

Fotos: Paulo Márcio



O chef Flávio Trombino investe na criatividade, mas não esquece os ensinamentos da mãe, dona Nelsa: "Minha mãe fez a gente prometer que nunca ia faltar broa para fechar a refeição. E eu não sou bobo de desobedecer"

OFERECIMENTO:
Del Maipo
Wines and Gourmet

Udon

A tradição japonesa sem fronteiras

Há 16 anos, o Udon combina sofisticação, ingredientes especiais e uma cozinha japonesa que respeita as origens sem abrir mão da criatividade. Com unidades em Lourdes e no Belvedere, a casa aposta na excelência e na renovação constante. "Enquanto a culinária japonesa se popularizou, seguimos o caminho inverso: mais profundidade, menos atalho", afirma o sócio Agilberto Martins.

O cuidado começa na escolha dos ingredientes, com raridades como o Hon Wasabi, raiz fresca importada do Japão, de picância delicada, aroma vegetal e notas adocicadas. Há seis meses no comando da cozinha, o chef Junio Zushi, com experiência em restaurantes paulistanos, combina a precisão oriental com técnicas e influências dos cinco continentes.

Entre os favoritos está o Sudako, entrada de lâminas de polvo com azeite, curry, cebolinha, ovas e molho do chef. Outro destaque é o Sashimi Moriawase, seleção de pescados escolhidos por Junio. Para os mais curiosos, há novidades como o Gunkan de Água-Viva, com limão-taiti, e o de minipolvo com pimenta coreana.

Na sobremesa, o Fruit Toban Yake reúne ganache de chocolate branco, crumble de canela, frutas e sorvete de manga. Na unidade de Lourdes, o almoço executivo, servido de segunda a sexta-feira, inclui entrada, prato principal e sobremesa ou café. Uma oportunidade de explorar os sabores da casa. Apesar das novidades frequentes, os clássicos seguem intocáveis.

"A técnica japonesa é a base; o toque fusion, a nossa assinatura", resume Agilberto. Para ele, inovar é essencial, mas sem perder a identidade: "A novidade mostra para onde vamos e o clássico garante que a casa continue sendo a mesma". No Udon, tradição e ousadia dividem a mesma mesa, em uma experiência que nunca deixa de surpreender.

A proposta é que cada descoberta amplie o repertório do cliente e aprofunde a relação com a culinária japonesa. No Udon, o ingrediente diferente não é um fim em si mesmo: precisa fazer sentido no prato.

Av. do Contorno, 7.315, Hotel Mercure, Lourdes, (31) 3243-8004. Estrada para Nova Lima, 421, Belvedere, (31) 3324-0052. @udonbh



O Sashimi Haruto é uma das atrações do cardápio: a casa e seu menu estão em constante renovação

Fotos: Paulo Márcio



Os sócios Algilberto e Pedro Martins com o novo chef do Udon, Junio Zushi (à esquerda): "A novidade mostra para onde vamos e o clássico garante que a casa continue sendo a mesma"

PRÊMIO encontro Gastro
O MELHOR DA CIDADE
MELHOR JAPONÊS/ ORIENTAL
2026

Fotos: Divulgação


Iluminação e tecnologia: a decoração que transforma os momentos em cenas inesquecíveis

THON REIS: CRIATIVIDADE, INOVAÇÃO E SOFISTICAÇÃO NA ARTE DE TRANSFORMAR GRANDES EVENTOS

À frente da TR Design, o diretor criativo e set designer reúne experiência em diferentes tipos de celebração e aposta em estruturas grandiosas, recursos tecnológicos e projetos que traduzem sua identidade autoral


"Estruturas ainda mais surpreendentes, mais tecnológicas, mais modernas", antecipa Thon Reis sobre as produções de 2027

Thon Reis vem conquistando espaço no mercado de decoração de eventos de Belo Horizonte à frente da TR Design. Diretor criativo e set designer, o profissional construiu uma trajetória que passa pela cenografia de moda e hoje abrange projetos para diferentes ocasiões, sempre com atenção à identidade e à essência de cada celebração.

Eventos corporativos, festas de 15 anos, casamentos, batizados e aniversários fazem parte de seu portfólio, marcado pela versatilidade criativa e pela capacidade de desenvolver propostas que vão além da decoração convencional. Em cada projeto, a cenografia assume um papel protagonista, transformando espaços em ambientes que despertam sensações, surpreendem e criam experiências memoráveis.

Com uma assinatura estética que combina modernidade e elegância, Thon explora formas arquitetônicas, estruturas monumentais, composições orgânicas e elementos contemporâneos. A tecnologia também ocupa um lugar importante em suas criações, com recursos de iluminação, painéis de LED e soluções cenográficas que se integram à decoração de maneira sofisticada e inovadora.


Mesas e objetos de décor são cuidados em cada detalhe: festas elegantes e diferentes

Parte de sua inspiração nasce das viagens internacionais que realiza, nas quais observa tendências, arquitetura, design e diferentes expressões artísticas. Essas referências são reinterpretadas sob seu olhar, dando origem a projetos que dialogam com o cenário contemporâneo sem abrir mão da originalidade.

À frente da TR Design, o profissional acredita que a verdadeira sofisticação está na capacidade de surpreender com equilíbrio, valorizando tanto a grandiosidade das estruturas quanto a delicadeza dos detalhes.

Para Thon, decorar é dar forma as ideias, transformar espaços e criar cenários que permanecem na memória, depois do fim de cada celebração.


O ambiente moderno e aconchegante: para os mais diversos eventos festivos


Beleza e conforto também fazer parte do projeto: tudo perfeito


A TR Design tem a marca de seu criador: novidades tecnológicas e muita criatividade

@thonreis @trdesign

ALTA GASTRONOMIA | VOTAÇÃO

1º TURNO

VOTAÇÃO DO JÚRI (CADA VOTO = 1 PONTO)

CATEGORIAS	Carolina Melo Miana	Cristiana Miglio Kumaira Pereira	Daniel Mariani Prado	Eduardo Dominicale	Erika Corrêa Vrandecic	Fernando Alencastro Moreira	Guilherme Santos Bernardes	Lui Ferreira	Marco Tulio Lasmar	Renata Leite
Bistrô	D'Artagnan	D'Artagnan	D'Artagnan	D'Artagnan	D'Artagnan	D'Artagnan	D'Artagnan	Taste-Vin	Rex Bibendi	Taste-Vin
Carne/Parrilla	Parrilla del Mercado	La Macelleria	Vitelo's	Vitelo's	La Macelleria	Pobre Juan	Pobre Juan	Parrilla del Mercado	Hacienda 1979	Pobre Juan
Carta de Vinhos	Taste-Vin	Amadeus Bar e Restaurante	Taste-Vin	D'Artagnan	D'Artagnan	Taste-Vin	Taste-Vin	Trintaeum	Cabernet Butequim	Taste-Vin
Cozinha Contemporânea	Olívia Mediterrâneo	Lagar Tragaluz	Glouton	Gata Gorda	Villeon	Glouton	Per lui,	Olívia Mediterrâneo	Pacato	Lagar Tragaluz
Cozinha Variada	Macaréu	Birosca	Casa Calixto	Birosca	–	Mitra	Caê Restaurante e Bar	Terraço Niê	Pátria	Birosca
Italiano	Pasta Lab	Dona Derna	Ninita	Gero	Zucco Cucina	Gero	Pasta Lab	O Italiano	Gennaro	Osteritta Papà
Melhor Restaurante de BH	Taste-Vin	Provincia di Salerno	Taste-Vin	D'Artagnan	D'Artagnan	D'Artagnan	D'Artagnan	Udon	Taste-Vin	Taste-Vin
Restaurante Revelação 2025/2026	–	Pastus	Cacio e Pepe Rullus	Koboshi	Rivo	Parallel	Parallel	Vista	Parallel	Parallel
Chef do Ano	Jorge Ferreira (Olivia Mediterrâneo)	Ana Gabi Costa (Trintaeum)	Ana Gabi Costa (Trintaeum)	Marise Rache (D'Artagnan)	Marise Rache (D'Artagnan)	Marise Rache (D'Artagnan)	Rodrigo A. Fonseca (Taste-Vin)	Junio Zushi (Udon)	Caio Soter (Pacato)	Bruna Martins (Birosca e Gata Gorda)
Chef Revelação	–	Nicole Rocha (Casa Azeite)	–	William Lima (Gero)	–	Kaike Soares (Hacienda 1979)	Kaike Soares (Hacienda 1979)	Kaike Soares (Hacienda 1979)	Kaike Soares (Hacienda 1979)	Thays Vitória (Vasto)
Maître do Ano	Selson Antônio (Rullus Bistrô - Lourdes)	Victor Antunes (El Mai)	Selson Antônio (Rullus Bistrô - Lourdes)	Jean C. dos Santos Silva (D'Artagnan)	Vitor Luz Evangelista (Pobre Juan - Diamond Mall)	Douglas Pereira (Okinaki)	Johan Gomez (Parallel)	Rodrigo Parreiras (Udon - Belvedere)	Del Oliveira (Pacato)	Pollyana Oliveira (Pacato)
Sommeliar do Ano	Denis Marconi (Taste-Vin)	Denis Marconi (Taste-Vin)	–	Denis Marconi (Taste-Vin)	Ana Paula Santana (D´Artagnan)	Robson Santiago (Glouton / Ninita / Macaréu / Nicolau Bar da Esquina)	Denis Marconi (Taste-Vin)	Rodrigo China (Hacienda 1979 / O Italiano)	Elton Greve (Pacato)	Denis Marconi (Taste-Vin)

VOTAÇÃO DA INTERNET (*)

O primeiro mais votado na internet (4 PONTOS)	O segundo mais votado na internet (3 PONTOS)	O terceiro mais votado na internet (2 PONTOS)	O quarto mais votado na internet (1 PONTO)
D'Artagnan	Taste-Vin	Rullus Bistrô	Ah!Bon
Pobre Juan	Parrilla del Mercado	Hacienda 1979	La Macelleria
Taste-Vin	D'Artagnan	Gero	Trintaeum
Per lui,	Villeon	Lagar Tragaluz	Pacato
Birosca	Mitra	Vasto	Terraço Niê
Osteritta Papà	O Italiano	Est! Est!! Est!!!	Gero

5 PONTOS	4 PONTOS	3 PONTOS	2 PONTOS	1 PONTO
Taste-Vin	D'Artagnan	Anella	Ninita	Per lui,
Parallel	Cacio e Pepe Rullus	Vista Mediterrâneo	Pastus	Tom

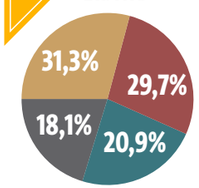
Resultado na pág. 288
Resultado na pág. 284
Resultado na pág. 280
Resultado na pág. 276

* Votação dos leitores/internautas no site www.encontrogastro.com.br/; de 24/08 a 18/10 (1º turno) e de 20/10 a 08/11 (2º turno). Critério de desempate: mais votado na internet.

2º TURNO

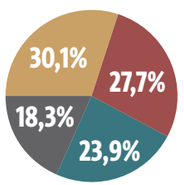
VENCEDORES/ALTA GASTRONOMIA (*)

BISTRÔ



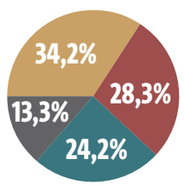
1. D'Artagnan
2. Taste-Vin
3. Rullus Bistrô
4. Ah!Bon

CARNE/PARRILLA



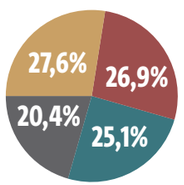
1. Pobre Juan
2. Parrilla del Mercado
3. Hacienda 1979
4. La Macelleria

CARTA DE VINHOS



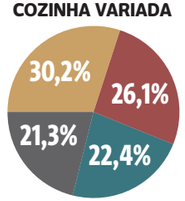
1. Taste-Vin
2. D'Artagnan
3. Gero
4. Trintaeum

COZINHA CONTEMPORÂNEA



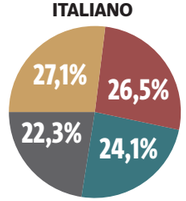
1. Per lui,
2. Villeon
3. Lagar Tragaluz
4. Pacato

COZINHA VARIADA



1. Birosca
2. Mitra
3. Terraço Niê
4. Vasto

ITALIANO



1. Osteritta Papà
2. O Italiano
3. Gero
4. Est! Est!! Est!!!

VENCEDORES/MELHORES RESTAURANTES (*)

MELHOR RESTAURANTE DE BH

27,8%	1 Taste-Vin
22,3%	2 D'Artagnan
21,9%	3 Anella
14,9%	4 Ninita
13,1%	5 Per lui,

RESTAURANTE REVELAÇÃO

33,2%	1 Parallel
25,3%	2 Cacio e Pepe Rullus
15,8%	3 Vista Mediterrâneo
13,1%	4 Tom
12,6%	5 Pastus

PERFIL DOS JURADOS

Fotos: Arquivo Pessoal



CAROLINA MELO MIANA
Para ela, a mesa de BH é afetiva e acolhedora, porque mistura as lembranças da casa da avó Flora com a sofisticação dos chefs. Casada e mãe de João Eduardo e de Mariana, a advogada frequenta restaurantes como pausa no ritmo da vida, longe da rotina. Em casa, também gosta de cozinhar e cada receita parece trazer de volta um pouco dessas lembranças, um gesto de carinho que ela repete com a família em torno do fogão.



CRISTIANA KUMAIRA PEREIRA
Ela sente uma emoção especial ao levar os filhos, Pedro, de 26 anos, e Guilherme, de 22, ao Província di Salerno, onde começou a namorar, e hoje vê a nova geração à mesa em que a sua história de vida nasceu. Em duas saídas por semana, a diretora de Marketing da Cemig busca casas com boa comida e atendimento diferenciado. Não cozinha, mas garante: "Sei apreciar uma boa comida. Sou taurina".



DANIEL MARIANI PRADO
Quando criança, ele adorava ir ao Dona Derna com os pais e o nhoque da casa ficou guardado como uma das memórias mais saborosas da infância. Hoje, o empresário, casado e pai de Maria, de 13 anos, e de Francisco, de 10, tem quatro idas semanais a restaurantes, ora pelo descanso, ora pelo trabalho. Cozinhar não faz parte da sua rotina e o prazer está em provar o que sai da cozinha dos melhores restaurantes da cidade.



EDUARDO DOMINICALE
Os doces de compota que a avó fazia são a lembrança mais afetiva que ele guarda da mesa da família. Seis vezes por semana, o CEO do Grupo BMG, casado e pai de dois filhos, está em um restaurante, a negócios e por prazer, sempre à procura de um bom prato. Como não cozinha, é à mesa desses espaços que ele busca reencontrar o sabor da comida bem-feita, atento ao ponto de cada prato e ao capricho de cada cozinha.



ÉRIKA CORRÊA VRANDECIC
Entre suas lembranças, o almoço de domingo no Pier 32, ao lado do pai e do avô, o que guarda com mais afeto. A médica e diretora do Biocor, casada e mãe de um filho de 18 anos, reserva três tempos da semana para a mesa de um restaurante, sempre com a família ao lado. Nesses momentos, rodeada pelos seus, ela se sente em casa, com conversas que se prolongam além da sobremesa e criam novas memórias.



FERNANDO ALENCASTRO MOREIRA
A Favorita e o Vecchio Sogno eram os restaurantes que seus pais escolhiam para as datas comemorativas, lembranças vivas com o brilho das celebrações em família. O advogado, casado e pai de Catarina, de 8 anos, não cozinha, mas fez um curso de culinária há alguns anos. Come fora três vezes por semana, pela praticidade e pelo gosto de sair para comer, o que virou, com o tempo, uma forma de estar com os amigos.



GUILHERME SANTOS BERNARDES
Há 40 anos, ele tem um encontro semanal marcado com o mesmo restaurante de BH, uma fidelidade que atravessa décadas da sua história à mesa. O médico, casado e pai de dois filhos, de 22 e 24 anos, sai cinco vezes por semana para almoços ou jantares, em busca de lazer e de encontrar novidades. Em casa, cozinha por diversão e, em vez de cursos, aprende com os amigos chefs técnicas que leva para o próprio fogão.



LUI FERREIRA
Os domingos no Raja Grill reuniam a família inteira, com mesa cheia, conversa solta e almoço até o meio da tarde. O CEO da The Beat, casado e à espera do primeiro filho, tem quatro compromissos semanais, para negócios ou em busca de experiências novas. Também gosta de cozinhar em casa e, com a chegada de um novo integrante à família, a tradição dos domingos à mesa ganhará um bonito próximo capítulo.



MARCO TÚLIO LASMAR
Os almoços de fim de semana com a família, em restaurantes simples ou lugares mais sofisticados, marcam a sua memória, sempre com a mesa cheia e os filhos por perto. O médico urologista, pai de Gustavo, de 14 anos, e de Guilherme, de 9, costuma ir a restaurantes três vezes por semana, pelo prazer da pausa no meio da rotina. Em casa, adora cozinhar para a família e seus pratos rendem boas horas com os filhos.



RENATA LEITE
Apresentar a gastronomia da cidade aos amigos de fora é um prazer para a dentista e empresária, que leva pães de queijo para todos os países que visita e espalha o sabor de BH pelo mundo. Casada e mãe de Manuela, de 7 anos, ela busca novidades cinco vezes por semana. Na cozinha, tem estrada de sobra e já trabalhou como chef e fez vários cursos com Ivo Faria, Carlos Pita, Gabriel Trillo e no Eataly SP.

EXPANSÃO

PIZZA LEGÍTIMA, ASSADA A LENHA

No Fofo de Belas, em Lourdes, a Pizza do Fofo reúne massa fermentada por mais de 24 horas, molho de tomate caseiro e forno a lenha, de quarta a domingo



O sócio João Paulo Pinheiro Machado e a Pizza do Fofo: resultado da mais nova ampliação do Fofo de Belas

Fotos: Pádua de Carvalho



Individuais e fininhas, as pizzas são assadas em forno a lenha: a Margueritа é uma das mais pedidas

Imagine uma pizza individual, fininha, de massa que descansa por mais de 24 horas antes de ir ao Forno Santo, a lenha, e de molho de tomate feito na casa. É assim a Pizza do Fofo, fruto da segunda ampliação do Fofo de Belas, uma das casas mais charmosas de Lourdes, com amplo leque de opções que vai de padaria, pizzaria e confeitaria a restaurante, café, drinques e brunch.

O nome da casa vem de um doce tradicional de Portugal, criado em Belas, Sintra: pequenos pães de ló fofinhos, recheados com creme e polvilhados com açúcar, que lembram o bem-casado brasileiro e são produzidos desde meados do século XIX. A ideia, conta o proprietário João Paulo Pinheiro Machado, que comanda o Fofo ao lado de Carlyle, foi apostar na tradicional pizza napolitana da Itália, que todo mundo ama. "Quisemos fazê-la da forma mais legítima, fininha, individual, com molho de tomate caseiro e poucos sabores", afirma. A massa leva farinha italiana e o molho caseiro é o diferencial da receita.

Entre as mais pedidas estão a Margueritа, a de Cogumelos e a do Fofo, que leva mortadela italiana, pistache, burrata e pesto sobre a base de pizza tradicional italiana. "É um sucesso, principalmente para quem nunca provou antes", diz João Paulo sobre a última.

Novos sabores, entre clássicos e inéditos, compõem o menu. Em breve, uma nova e deliciosa opção chega ao cardápio: Abobrinha com Brie. Segundo ele, o público tem procurado as mais tradicionais, mas há sempre espaço para novidades.

A pizza pode ser pedida em qualquer salão da casa. O delivery, por enquanto, é feito apenas pelo 99Food. O Fofo de Belas também aluga o espaço da pizzaria para eventos e confraternizações de fim de ano.

FOFO DE BELAS
Rua Marília de Dirceu, 48, Lourdes, BH (MG)
Quarta a domingo, das 16h às 22h
@fofodebelas

OFERECIMENTO:
Del Maipo
Wines and Gourmet

D'Artagnan

Bodas de prata à mesa

Um quarto de século de boa gastronomia, elegância e hospitalidade. Aos 25 anos, o D'Artagnan celebra a longevidade e o lugar especial que conquistou na memória afetiva dos belo-horizontinos. Eleito o melhor bistrô de BH pelo Encontro Gastrô, o restaurante de Lourdes tem à frente a chef Marise Rache. "Sinto muito orgulho e, principalmente, gratidão.

O D'Artagnan é um espaço que acolhe, cria memórias e faz parte da vida de quem frequenta", afirma. O segredo, segundo Marise, está na fidelidade dos clientes e na dedicação dos 46 funcionários, muitos com mais de 20 anos de casa. O mais antigo, Sidrack Fraga, responsável pelo caixa, chegou apenas 30 dias após a inauguração.

Ao lado da irmã Denise Rache, que comanda o salão, a chef rege a equipe como uma orquestra afinada. Na cozinha, a tradição francesa ganha influências internacionais e toques brasileiros. Entre as entradas estão as Coquille Saint-Jacques, vieiras em creme, e o queijo de cabra com ervas e mel. O favorito da chef é o escalope de filé-mignon au poivre com tagliatelle ao creme.

Também fazem sucesso o camarão com requeijão, arroz de coco e batatas chips. Pioneira ao apresentar aos mineiros iguarias como caviar, haddock norueguês, trufas e atum bluefin, Marise preserva clássicos como o Bombolotti ao modo mio, com linguiça toscana, e o mignon suíno com jabuticaba e gnocchi de semolina.

Mas não deixa de inovar: além das sugestões semanais, novidades como o Filé Rossini e o ravióli de pato com consommé e Jerez renovam o cardápio. Para marcar as bodas de prata, Marise prepara um livro de receitas e histórias, previsto para 2027. Uma maneira de eternizar sabores e lembranças de uma casa que continua fazendo história.

As sugestões que mudam toda semana deixam espaço para descobertas mesmo entre os frequentadores mais assíduos. O livro anunciado pretende reunir não só receitas, mas lembranças das pessoas que ajudaram a construir a casa. A equipe conhece bem a casa e seus frequentadores.

R. Tomás Gonzaga, 593, Lourdes, (31) 3295-7878.
@dartagnanbistro



Filé Rossini: clássico da gastronomia francesa é novidade entre as sugestões da chef, que mudam semanalmente

Fotos: Paulo Márcio



A chef Marise Rache: "Sinto muito orgulho e, principalmente, gratidão. O D'Artagnan é um espaço que acolhe, cria memórias e faz parte da rotina e da vida de quem frequenta"

OFERECIMENTO:
Del Maipo
Wines and Gourmet

Pobre Juan

O sabor da brasa, com sotaque argentino

O chiado da carne na grelha, o aroma da brasa e a suculência de um corte no ponto certo. No Pobre Juan, o fogo é protagonista de uma experiência que conquistou os mineiros e garantiu à casa, pelo sexto ano consecutivo, o prêmio de Melhor Carne/Parrilla do **Encontro Gastrô – O Melhor de BH**.

"A qualidade das carnes, o preparo na parrilla, o atendimento e o ambiente acolhedor tornam a experiência especial", afirma o sócio Cristiano Melles. Inspirada nas tradições argentina e uruguaia, a cozinha tem entre os favoritos o Bife de Chorizo, valorizado pela capa de gordura, e o corte Pobre Juan, retirado da capa do ancho, cujo marmoreio garante maciez e sabor.

Para acompanhar, há Arroz Biro-Biro, Farofa de Pistache, Palmito Pupunha Assado e as famosas Papas Soufflé, finas lâminas de batata fritas em diferentes temperaturas até inflarem e ficarem crocantes. Sob o comando do chef-executivo Geraldo Ribeiro, a rede trabalha com fornecedores selecionados do Brasil, Argentina e Uruguai.

A história começou em 2004, quando amigos que se reuniam toda quinta-feira para comer churrasco decidiram criar o próprio restaurante. Viajaram a Buenos Aires e voltaram com uma parrilla e um sonho. Mais de duas décadas depois, são 19 unidades pelo Brasil, incluindo a recém-inaugurada no Boa Vista Village, em Porto Feliz, interior paulista.

Em BH, a primeira casa abriu em 2019, no BH Shopping, seguida pela unidade do DiamondMall, em 2023. "Criamos uma marca reconhecida nacionalmente, com clientes que nos acompanham há anos", celebra Cristiano, que não descarta novas oportunidades em Minas. Entre cortes especiais, acompanhamentos caprichados e hospitalidade, o Pobre Juan mostra que o bom churrasco dispensa fronteiras. Basta acender a brasa.

A escolha do corte e o controle do fogo são tão importantes quanto o serviço, pensado para criar uma experiência acolhedora. O fogo pede paciência, precisão e bons ingredientes.

BR-356, 3.049, BH Shopping, Loja 61, Piso Mariana, Belvedere, (31) 2551-8067. Av. Olegário Maciel, 1.600, DiamondMall, 3º Piso, Santo Agostinho, (31) 3190-0757. @restaurantepobrejuan



O Bife de Chorizo é um dos mais pedidos entre os cortes da casa: a capa de gordura intensifica o sabor da carne preparada na parrilla

Rodolfo Regini/divulgação



Cristiano Melles, sócio da rede criada há 22 anos, em São Paulo: mais novo endereço do Pobre Juan fica em Porto Feliz, no interior paulista

Divulgação

OFERECIMENTO:
Del Maipo
Wines and Gourmet

Per lui,

A criatividade não segue receitas

No Per lui, nada é definitivo. Nem os ingredientes, nem os pratos, nem a maneira de servir. À frente do restaurante de menu degustação, no bairro da Serra, o chef Yves Saliba aposta no que chama de "cozinha sazonal criativa", em que a natureza dita o ritmo e cada estação inspira novas experiências. Se hoje é tempo de mexerica, amanhã outro ingrediente assume o protagonismo.

A cada três meses, o cardápio muda por completo. São quatro menus por ano, criados do zero, sem repetir receitas ou processos. "Determinadas combinações, empratamentos e ordens de serviço você não vai encontrar em outro lugar do mundo", afirma Yves. Um exemplo é a carne de porco crua com tamarindo e ameixa, combinação que desafia expectativas. A liberdade criativa é também um modelo de negócio.

Lucrativo desde o primeiro mês, o Per lui não trabalha com à la carte, nem pretende fazê-lo. Funciona como laboratório de ideias para as outras casas do grupo: Odoyá, Pastaio e Mexerica Lab, que incorporam aprendizados e inovações testados ali. Entre tantas criações, Yves guarda especial carinho pelos pratos vegetarianos.

Um deles combina shiitake infusionado na brasa, aguachile de caju e gel de kimchi de acelga e morango. Outros destaques são o creme de castanha de caju defumado com cogumelo grelhado e picles de chuchu; a beterraba com labneh de caramelo de cebola e couve; e o mil-folhas de repolho na brasa, com molho romesco e salada fresca.

"Para mim, os pratos vegetarianos são os mais emblemáticos e absurdamente deliciosos", revela. No Per lui, a única certeza é que a próxima visita será diferente. E essa é justamente a graça de deixar a criatividade comandar a cozinha. É um exercício contínuo de desapego: a cada trimestre, a equipe abandona o repertório anterior para experimentar de novo.

O chef prefere olhar primeiro para a estação e só depois decidir o que criar, deixando cada ingrediente falar por si. Cada estação inaugura uma descoberta.

Rua Muzambinho, 608, Serra. (31) 98365-9397. @perluibh



Faghotini de beterraba com queijo labneh, caramelo de cebola e couve: repertório de receitas que não para de crescer

Fotos: Paulo Márcio



O chef Yves Saliba é um defensor dos menus degustação: ele diz que o modelo de serviço dá certo e não tem nenhuma intenção de oferecer o à la carte

OFERECIMENTO:
Del Maipo
Wines and Gourmet

Birosca

Novo endereço, a mesma alma mineira

Mudar de casa sem deixar as memórias para trás. Esse foi o desafio da chef Bruna Martins ao transferir o Birosca de Santa Tereza para Lourdes, no fim de 2025. Depois de mais de uma década no bairro boêmio, o restaurante ganhou novo endereço, ampliou sua proposta e passou a se chamar Birosca Restaurante & Deli. Mas o charme e a essência afetiva continuam intactos.

Fundado em 2013, quando Bruna tinha apenas 22 anos, o Birosca cresceu junto com sua criadora. Na nova casa, na rua São Paulo, móveis, quadros e objetos trazidos de Santa Tereza convivem com o conceito de delicatessen. Agora, é possível tomar um café, almoçar, jantar ou levar delícias para casa. A cozinha segue fiel à identidade que a consagrou. "Uma comida mineira, autoral e feminina", resume Bruna.

E o protagonismo feminino vai além do discurso: dos 13 profissionais da cozinha, 12 são mulheres. O cardápio acompanha as estações, com novidades no verão e no inverno, mas preserva receitas queridas. Entre elas, a Tostada de Broa, com tartar de atum ou palmito fresco, campeã entre as entradas, e o Cupim Braseado, servido com purê de batatas crocante, ervilha-torta e farofa de broa.

Há ainda a Galinha Mentirosa, combinação de risoni, coração de galinha e gema, e o Polvo com Nhoque de Banana, creme amanteigado de pimenta-de-cheiro, couve e tomate verde. Prestes a completar 14 anos, o Birosca prepara novas receitas e a implantação do empório. Bruna celebra a evolução de uma casa que reflete sua própria trajetória. "O Birosca foi crescendo acompanhando meu crescimento também como chef", afirma.

Entre lembranças, sabores e novos projetos, a chef mostra que mudar de endereço pode ser também uma maneira de renovar a própria história, sem perder as raízes. A equipe feminina ajuda a imprimir identidade a uma cozinha que combina memória mineira e invenção autoral. Na delicatessen, a ideia é prolongar o prazer da visita também em produtos para levar para casa.

Rua São Paulo, 2.003, Lourdes. @birosca.bh.



Polvo com Nhoque de Banana, creme amanteigado de pimenta-de-cheiro, couve e tomate verde: cardápio sempre em movimento

Fotos: Paulo Márcio



Primeiro restaurante da chef Bruna Martins, o Birosca migrou para Lourdes, depois de 13 anos no Santa Tereza: "Tenho muito carinho por todo o processo que vivi ao longo desses anos", diz

OFERECIMENTO:
Del Maipo
Wines and Gourmet

Osteritta Papà

Um pedaço da Itália em BH

Foi quase amor à primeira vista. Em pouco mais de dois anos, o Osteritta Papà conquistou os mineiros com uma cozinha italiana autêntica, massas artesanais e hospitalidade. O reconhecimento veio rápido, com o título de Melhor Italiano do **Encontro Gastrô – O Melhor de BH.**

Com capacidade para 150 pessoas, o restaurante remete à Itália de outros tempos, com inspiração toscana, jardins acolhedores e as cores verde, branco e vermelho. "O povo mineiro tem feito do Osteritta sua casa italiana preferida", celebra Carlos Rodrigues, gestor do grupo, também responsável pelo Marie Cuisine, de Brasília. A ligação com Minas é afetiva: sua mãe nasceu em Conceição da Aparecida, no Sul do estado.

Na cozinha, o chef José Márcio Mendonça dos Santos, com passagens por restaurantes paulistanos, valoriza receitas tradicionais. Para começar, a Burrata Al Forno, assada em massa de sêmola com molho pomodoro.

Entre os principais, destacam-se o Gnocchi Al Tartufo di Manzo, com filé-mignon e fonduta de Grana Padano trufado, e o Raviollini di Capra e Pera, recheado com queijo de cabra e pera, ao molho pecorino e crocante de Parma. Outra novidade é o Controfiletto di Manzo con Gnocchi Dourati, contrafilé Angus grelhado com molho trufado e nhoque dourado.

Para adoçar, a Meringhatta Osteritta combina suspiro italiano, chocolate branco, mascarpone e frutas vermelhas ao Frangelico. A carta de vinhos reúne rótulos do Velho e Novo Mundo, com destaque para os italianos. Para os próximos meses, estão previstos festivais com chefs convidados e apresentações da cultura italiana. Mais motivos para celebrar uma casa que trouxe a tradição da Itália para perto dos mineiros.

O ambiente e a cozinha se complementam: tudo foi pensado para evocar uma refeição sem pressa em uma casa italiana. O restaurante aposta na fartura de sabores e no serviço caloroso, dois traços que conquistaram a freguesia local. O jardim completa a atmosfera de uma casa italiana acolhedora.

Rua Ministro Orozimbo Nonato, 215, Loja 01, Vila da Serra, Nova Lima (MG), (31) 3965-1818. @osterittapapa



Raviolini Ripieno di Capra e Pera: ravióli recheado com queijo de cabra, pera, molho de queijo pecorino e crocante de presunto de Parma

Fotos: Paulo Marcio



O dono Carlos Rodrigues entre o maître Jeová Barbosa e o chef José Márcio Mendonça: "O povo mineiro tem feito do Osteritta sua casa italiana preferida", diz

OFERECIMENTO:
Del Maipo
Wines and Gourmet

Parallel

De Barcelona para a mesa dos mineiros

Sete anos em Barcelona, experiências em cozinhas estreladas e uma história de amor. Foi na Espanha que os chefs Guilherme Furtado e Gabriella Guimarães aperfeiçoaram técnicas, descobriram sabores e se casaram. De volta a Belo Horizonte, transformaram essas memórias no Parallel, restaurante que leva no nome uma homenagem à Avinguda del Paral·lel, famosa avenida da cidade catalã.

O casal passou por endereços prestigiados, como o Moments, detentor de duas estrelas Michelin, e o Pakta, de Albert Adrià. A experiência inspirou uma cozinha de raízes espanholas, com liberdade para criar. "A proposta é recriar clássicos espanhóis com um toque contemporâneo e criativo", explica Guilherme. Ele também vê semelhanças com a culinária mineira, como o apreço pela carne suína, pelo alho e pelo arroz.

Com 90 lugares, o Parallel combina a descontração de um bar de tapas com a experiência de um restaurante. Entre os destaques está o Pulpo a la Gallega, polvo preparado na brasa, servido com batatinhas douradas e limonete de pápricas espanhola doce e picante. Outra pedida é a Esqueixada, com bacalhau fresco, tomate, azeitonas, cebola e azeite de salsinha.

Os arrozes ganham versões com frutos do mar, bacalhau, chorizo espanhol ou cogumelos e verduras da estação. Para começar, Patatas Bravas e Olivas Explosivas, inspiradas na cozinha dos irmãos Adrià. Na sobremesa, releituras da crema catalana e da torta de queijo basca. À frente também do Ōkinaki e do Vértice, Guilherme celebra a consolidação do grupo, com pouco mais de cinco anos de trajetória.

Para novembro, anuncia o primeiro "Encuentros que valem una tapa", com chefs convidados. No Parallel, cada prato é um convite para conhecer a Espanha pelos olhos — e pelo paladar — de quem viveu intensamente sua cultura. Os anos na Espanha também trouxeram referências para o jeito de receber e para o prazer de compartilhar pequenas porções. As memórias do casal seguem vivas em cada criação.

R. Santa Catarina, 1155, Lourdes. @parallel.bh.



Esqueixada: prato típico catalão com bacalhau fresco, tomates, azeitonas, cebola e azeite de salsinha

Fotos: Paulo Márcio



Os chefs Guilherme Furtado e Gabriella Guimarães, que se casaram em Barcelona: foi na cidade catalã que eles construíram lembranças que hoje ganham vida à mesa do Parallel

VENCEDOR | MELHOR RESTAURANTE DE BH E CARTA DE VINHOS

OFERECIMENTO:

Taste-Vin

Entre grandes vinhos e histórias de família

Em uma viagem a San Sebastián, na Espanha, Rodrigo Fonseca e a filha Laura jantavam no Arzak quando a chef Elena Arzak se aproximou. Quarta geração à frente do restaurante familiar, ela conversou com Laura sobre os desafios de preservar um legado. Para Rodrigo, foi como enxergar a própria história. Laura tinha apenas 4 anos quando o pai abriu o Taste-Vin.

Cresceu entre aromas, sabores e boas garrafas e, hoje, participa da gestão, trabalhando meio período e duas noites por semana, enquanto divide a rotina com os cuidados com a filha Maria, de 6 anos. Uma nova geração que começa a escrever seu capítulo nessa trajetória. As descobertas pelo mundo também alimentam uma das cartas de vinhos mais respeitadas da cidade.

Eleito o melhor de BH pelo **Encontro Gastrô**, pela 16ª vez consecutiva, sua adega reúne cerca de 900 rótulos de dez países, com opções a partir de R$ 100. "Sempre foi importante termos uma carta democrática, garantindo qualidade em cada faixa de preço", explica Rodrigo. Na cozinha, a tradição francesa segue soberana.

Entre os clássicos estão o Magret de Canard, peito de pato grelhado; as Cailles à la Plancha, codornas ao Porto com arroz de laranja e castanhas; e o Lapin à la Moutarde, coelho ao molho de mostarda de Dijon. Sem esquecer os famosos suflês, marca registrada da casa. Mas há espaço para novidades, como a fraldinha cozida lentamente, acompanhada de pastel folhado de espinafre, criada para a Boa Lembrança.

Eleito mais uma vez o Melhor Restaurante de BH pelo **Encontro Gastrô**, o Taste-Vin celebra não apenas a excelência gastronômica, mas os vínculos construídos ao longo dos anos. Enquanto recebe filhos e netos de antigos clientes, Rodrigo vê Laura assumir um papel cada vez mais importante. Uma história de sabores, encontros e afeto, que segue sendo escrita e merece muitos brindes.

A conversa com Elena Arzak reforçou a importância de transmitir não só técnicas, mas a cultura de receber bem. Da cozinha à adega, tudo convida a ficar mais um pouco.

R. Curitiba, 2.105, Lourdes, (31) 3292-5423 e (31) 2555-3585. @restaurante_tastevin



Codornas grelhadas ao Porto com arroz de laranja e castanhas: um dos clássicos franceses que fazem a fama da casa

Fotos: Paulo Marcio



O chef Rodrigo Fonseca com sua filha Laura: ela tinha 4 anos quando o Taste-Vin surgiu e hoje é companheira inseparável do pai em viagens gastronômicas e no dia a dia do restaurante

Rullus Bistrô

3º colocado na categoria BISTRÔ

O cacio e pepe, queridinho da casa, continua firme, mas outros pratos, como o risoto de camarões e aspargos e o bacalhau confitado com purê de grão-de-bico, também merecem atenção. Criado em 2019, o Rullus Bistrô nasceu no Vila da Serra e, três anos depois, ganhou uma segunda unidade em Lourdes. "Não temos uma cozinha específica no Rullus Bistrô. Chamamos de cozinha variada, porque estamos sempre fazendo alterações no cardápio", aponta o proprietário da casa, **Túlio Pires**. A carta de vinhos e coquetéis foi ampliada, com novidades que também refletem a participação da filha de Túlio Pires, Valentina, na renovação do menu. Entre as sobremesas, o doce de leite queimado com farofa de caramelo e sorvete divide espaço com o disco de chocolate com castanha e sorvete de pistache, criação dela.
Al. Oscar Niemeyer, 1.369, loja 49, Vila da Serra, Nova Lima, (31) 99620-2370. Rua São Paulo, 2397, Lourdes, (31) 99939-8402. @rullusbistro



Reprodução Instagram



Pádua de Carvalho

BISTRÔ

A2 BISTRÔ
A cozinha combina referências clássicas das tradições italiana e francesa a toques contemporâneos. Em um ambiente intimista, a casa também dá destaque à carta de vinhos, que acompanha as noites. Para a entrada, a coxinha de rabada e o carpaccio de mignon evidenciam o cuidado técnico da cozinha. O risoto de polvo, o arroz e bacalhau e o cupim com purê e farofa são boas pedidas entre os principais. R. Prof. Antônio Márcio, 445, Palmares, (31) 98633-3333. @a2bistro.

BENVINDO
A casa tem como novidade o rodízio de risotos, com cinco sabores, e o menu executivo de segunda a sexta no almoço. À la carte, a pipoquinha de frango abre bem a refeição, seguido do polvo à provençal e risoto de camarão e brie, os mais populares, ou magret cítrico com risoto de mel, o carro-chefe da casa. Para beber, o Kir Royal é o charme da carta; e, de sobremesa, a merengada divide atenções com o alfajor líquido e com o tiramisù. R. Espírito Santo, 2.488, Lourdes, (31) 3327-3374. @benvindo_.

A CASA DA AGNES
Arte e gastronomia dividem espaço na casa, que reúne obras à venda e para apreciação dos clientes. À frente do restaurante estão a chef Agnes Farkasvolgyi e a filha, Camila, que também promovem aulas de gastronomia em ocasiões pontuais. No almoço, o menu é renovado semanalmente e inclui entrada, prato principal e sobremesa. Entre as opções, se destaca o Wiener Schnitzel (lombinho de porco empanado servido com salada de batata cremosa e ervas). R. Paulo Afonso, 833, Santo Antônio, (31) 98738-7066. @acasadaagnes.

CASA AZEITE
Aconchegante, com móveis garimpados e paredes tomadas por quadros, a casa apresenta cardápio com ingredientes frescos e pratos que atendem diferentes públicos, com opções veganas, vegetarianas e sem glúten. A acelga na brasa pode surpreender até aqueles que torcem o nariz para o vegetal. No restaurante, o Bife Wellington ganha uma releitura interessante, pois acompanha purê de abóbora, sementes tostadas e salada de rúcula. A Musse de chocolate amargo com azeite de laranja e crocante de mel é a sobremesa queridinha entre os clientes. A casa também fica disponível para clientes que queiram realizar eventos, como jantares, lançamento de discos ou livros e até casamentos. R. José Pedro Drumond, 56, Floresta, (31) 99248-5993. @casa.azeite

CASA RIUGA
Dos chefs Pedro Stussi e Carolina Elias, a casa tem no T-bone feito na grelha um prato que vale a aposta, ao lado de outros cortes finos, como o chorizo de

projeto sabor
NATURALMENTE SAUDÁVEL
desde 2004
@projetosabor



Há 39 anos
fazendo jus à TRADIÇÃO MINEIRA.

(31) 3496-6198 | @xapurirestaurante
Rua Mandacaru, 260, Trevo, Belo Horizonte

Esperamos sua visita!

XAPURI®
DESDE 1987

RESTAURANTES

Ah! Bon

COLOCADO 4º COLOCADO

4º colocado na categoria BISTRÔ

O cardápio traz tentações como o steak tartare com batata chips, a berinjela defumada ao forno com provola e pomodoro e a bruschetta de brie, parma e geleia de pimenta. Para adoçar, o pain perdu com coulis de frutas vermelhas, chantilly e sorvete de baunilha ou a musse de chocolate com caramelo salgado. A novidade é que o restaurante passou a abrigar eventos e a levar o Buffet Ah! Bon para pequenas comemorações fora da casa.
Alameda Oscar Niemeyer, 1.033, loja 10, Vila da Serra, Nova Lima, (31) 3653-2438. Mais 4 endereços. @ahbon_bistrot.

Angus e o magret de pato defumado. A carta de drinques autorais, todos batizados com nomes femininos, é um charme, mas também há 12 opções para quem prefere os clássicos. A torta basca fecha bem a refeição, mas vale a pena consultar os chefs a respeito da sobremesa do dia. R. Cláudio Manoel, 1.124, Funcionários. @casa.riuga.

D'ARTAGNAN
R. Tomás Gonzaga, 593, Lourdes, (31) 3295-7878. @dartagnanbistro
Leia mais na pág. 212

VENCEDOR 2026 VENCEDOR

PARADISO
Instalado em uma charmosa casa dos anos 1960, o restaurante tem o nome inspirado no clássico "Cinema Paradiso", de Giuseppe Tornatore. Em 2026, a casa completa 18 anos e se consolida também como um dos endereços mais procurados da cidade para casamentos e eventos corporativos. No cardápio, o filé de tilápia em crosta de amêndoas com musseline de baroa segue entre os destaques. Às quartas e quintas-feiras, há ainda open wine. R. Leopoldina, 347, Santo Antônio, Rua Elias Antônio Jorge, 21 Luxemburgo, (31) 98417-6744/99605-5288. @paradisorestaurante.

REX BIBENDI
Com cozinha de balcão integrada, loja de vinhos no mezanino e mesas na calçada, o restaurante tem menu da chef Janaina Barrozo, que une ingredientes mineiros a toques da cozinha francesa, italiana e portuguesa. De prato principal, a sugestão da chef é o Cowboy Steak, que chega à mesa com palmito grelhado e fritas. No almoço executivo, de terça a sexta, surgem delícias como o frango cordon bleu ao molho de vinho e a costela prensada com ravioloni de creme de milho. A semana tem jazz às terças, celebração ao vinho mineiro às quartas, bourbons às quintas e ostras frescas com espumante às sextas. R. Antônio Albuquerque, 917, Funcionários, (31) 97507-4751. @orexbibendi.

TABERNA LIVORNO
Piano-bar de cozinha inspirada na Itália, a casa passou por uma reforma em junho, que trouxe uma atmosfera mais contemporânea sem abrir mão do aconchego que marca o endereço. Um dos salões ocupa a adega, com mais de 60 rótulos do Velho Mundo, enquanto o espaço reservado para casais preserva o clima deliciosamente romântico. Para compartilhar, a burrata ao forno e o carpaccio bovino são boas opções. Lasanha de ragu de mignon é uma boa pedida para a refeição principal, e Musse de chocolate para fechar. Apresentações ao vivo embalam as noites de terça a sábado e também o almoço de domingo. Av. Pres. Tancredo Neves, 2.309, Castelo, (31) 97133-1333. @tabernalivorno.

TASTE-VIN
R. Curitiba, 2.105, Lourdes, (31) 3292-5423 e (31) 2555-3585. @restaurante_tastevin.
Leia mais na pág. 224

VENCEDOR 2026 VENCEDOR

BUFÊ SELF-SERVICE

ALANDA
O restaurante abriu as portas em janeiro com a ideia de levar a qualidade de um à la carte para um serviço de self-service. Ou seja, fica à disposição do cliente uma variedade de pratos que poderiam também figurar em um cardápio de pratos individuais, como carré de cordeiro braseado, rigatoni alla vodka, salmão ao molho de maracujá, massa preparada no queijo grana padano e risoto de queijo trufado. R. Alagoas, 451, Funcionários, (31) 97586-4301. @alandarestaurante



RESTAURANTES

AMADEUS BAR E RESTAURANTE
O bufê por quilo, servido também à noite de segunda a sábado, combina saladas, massas, carnes, feijoada, tropeiro e uma ilha japonesa diária. A programação inclui ainda noites temáticas, como nas quintas-feiras, quando é servido fondue. Entre as novidades, o espaguete ao creme de camarões gratinados ganhou espaço entre os destaques, enquanto um carrinho com mais de 15 sobremesas circula pelo salão. A adega subterrânea completa a experiência. R. Alagoas, 701, Royal Boutique Savassi Hotel, Savassi, (31) 3261-4292. @amadeusrestauranteebar.

AROMI
Com uma grande variedade de saladas e pelo menos quatro tipos de proteínas (porco, peixe, boi e frango), o restaurante oferece um bufê com refeições saudáveis e saborosas. Entre as opções do dia, estão espaguete de abobrinha, fetuccini com açafrão e bacon, arroz cremoso e tilápia com legumes; às quintas, o bufê ganha pratos da cozinha oriental. Av. Afonso Pena, 2.981, Funcionários, (31) 99973-7637. @aromirestaurante.

CARMEN COZINHA
Inicialmente, o restaurante funcionava com serviço à la carte, mas, após algumas reestruturações, passou a adotar o sistema self-service com churrasco. Aberto para o almoço, o bufê reúne uma variedade de saladas, acompanhamentos, pratos quentes e sobremesas. Além das carnes preparadas na churrasqueira, também há opções como costelinha ao molho barbecue, carne cozida com legumes e diferentes preparos de peixes. R. Rio de Janeiro, 1.973, Lourdes, (31) 97217-3344. @carmen.cozinha.

CROUTON
Há mais de 25 anos, o restaurante se dedica a refeições leves, com ingredientes naturais, frescos e baixo teor de gordura, em self-service por quilo. A variedade de saladas é o grande diferencial, e entre os quentes aparecem feijoada leve, frutos do mar, feijão tropeiro e carnes grelhadas ou assadas. R. Muzambinho, 483, Serra. Avenida Afonso Pena, 2.185, Funcionários, (31) 98658-0399. @croutonbh.

GRACILIANO
Com um quarto de século de história, o bufê self-service oferece saladas, massas frescas feitas diariamente, churrasco, comida japonesa e

Villa Acqua

2º colocado na categoria BUFÊ SELF-SERVICE

Com receitas do chef Ronaldo Afonso, o restaurante apresenta um cardápio que reúne diferentes cozinhas e preparações. No almoço, o bufê livre é dividido em estações, com mais de 20 cortes na parrilla, opções da culinária japonesa, mesa de antepastos com cerca de 25 variedades, saladas, pratos quentes, massas, risotos e sobremesas. Entre as receitas, aparecem moqueca de peixe, paella e estrogonofe. De quarta a domingo, no almoço, a casa também oferece serviço à la carte, com carnes nobres, frutos do mar, massas e risotos. De quarta a sábado, o jantar inclui bufê japonês, com sushis, preparações quentes, guiozas e robatas feitas na parrilla com molho teriyaki.
R. Martim de Carvalho, 59, Santo Agostinho. (31) 98368-4490. @villaacquarestaurante.



Reprodução Instagram

Beggiato

3º colocado na categoria BUFÊ SELF-SERVICE

O bufê 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 Bacalhoada 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.
R. Cura D'Ars, 722, Prado, (31) 2555-0722. @beggiatorestaurante.



RESTAURANTES

Varanda 1389

4º colocado na categoria BUFÊ SELF-SERVICE

O ambiente é acolhedor, e variedade é o que não falta. A novidade é o bufê livre, com preço fixo e repetição à vontade, que inclui pratos quentes, acompanhamentos, saladas, carnes preparadas na hora e uma ilha de sobremesas. "A ideia surgiu da vontade de oferecer uma experiência ainda mais completa para os nossos clientes. Por uma taxa única, a pessoa tem acesso a tudo", explica **Rodrigo Cataldi (à esq.)**, um dos sócios-diretores ao lado de **Fernanda Gonçalo** e **Bernardo Fonseca**. O feijão tropeiro, preparado com couve, linguiça, ovo e torresmo, que também integra o projeto social Tropeiro do Bem, é um dos destaques do cardápio. Outro prato que faz sucesso é a picanha brasileira. A parrilla complementa o bufê com cortes preparados na hora. "Queremos que as pessoas possam chegar sem pressa, aproveitar a variedade do buffet, experimentar as carnes e curtir a sobremesa", aponta Rodrigo.
Av. Álvares Cabral, 1.389, Lourdes, Av. Mario Werneck, 500, Buritis. (31) 99902-6175. @varanda1389.



Reprodução Instagram

sobremesas como o bombom de nozes e o mil-folhas de frutas vermelhas. Para levar as receitas para casa, há o serviço "Graci em Casa", com cardápio de encomendas para eventos e datas festivas, como Páscoa e Natal. Av. Luiz Paulo Franco, 721, Belvedere. Alameda Oscar Niemeyer, 600, Vila da Serra, (31) 99835-5153. @restaurantegraciliano.

GUIGNARD EMPÓRIO GOURMET
No Hotel Promenade Guignard, o restaurante homenageia Alberto da Veiga Guignard, artista fluminense famoso pelas paisagens mineiras. O bufê traz saladas frescas, massas, pratos quentes e sobremesas em ambiente acolhedor e elegante, tanto para quem se hospeda quanto para quem o visita. R. Tomé de Souza, 1.075, Savassi, (31) 3227-5108.

ISTO E AQUILO
Com nome divertido, a casa nasceu em 1986, quando o self-service ainda engatinhava em BH, e virou referência em comida caseira. Com duas unidades, o bufê da casa se renova conforme os frutos de cada estação. Recentemente, entraram no cardápio, por exemplo, salada de maçã com alho-poró e novas versões de ceviches. Também é possível encontrar no menu pratos como agnolotti de frango defumado com requeijão, filé mignon ao poivre e carne seca na moranga. Av. Prudente de Morais, 1.158, Cidade Jardim. Av. Olegário Maciel, 1.826, Santo Agostinho, (31) 3344 8709/99952-2226/99621-0679. @istoeaquilobh.

MAGNÓLIA
Novidade é o que não falta no bufê do Magnólia. Salmão ao molho maracujá, vinagrete de lula, saladas frescas, carne assada, estrogonofe... Essas são algumas opções do restaurante de Carol Moretzsohn, que adora "brincar" com o cardápio. As sobremesas também merecem ser destacadas, com opções como torta holandesa e pudim de leite condensado. R. Sergipe, 314, Boa Viagem, (31) 3291-5320. @magnoliarestaurante.

VERDINHO
Av. Cônsul Antônio Cadar, 122, Shopping São Bento, São Bento, (31) 3293-4047. Av. Toronto, 508, Jardim Canadá, Nova Lima, (31) 98437-1798. Av. Oscar Niemeyer, 1.369, Vila da Serra, Nova Lima, (31) 99206-3158. @verdinhobh
Leia mais na pág. 178

CANTINA/TRATTORIA

AMASSA
Sob comando dos irmãos Miguel e Pedro Valente, a casa vende massas congeladas para preparar em casa e serve almoço executivo e jantar. O cardápio muda a cada seis semanas e foi renovado recentemente, com opções como pappardelle fresco com ragu de ossobuco ao vinho, nhoque ao molho de funghi e parmesão com



cogumelos frescos e agnolotti de canastra com limão siciliano e molho de tomate. R. Tomé de Souza, 1.186, Funcionários, (31) 99126-2618. @amassa.cozinha.

ANELLA RISTORANTE
Av. Ministro Guilhermino de Oliveira, 325, Santa Amélia, (31) 3441-8748. @anellaristorante.
Leia mais na pág. 198

CUCINA DI PASTAIO
O chef Yves Saliba aposta nas massas preparadas diariamente para chegar à mesa sempre frescas. No almoço executivo, que inclui entrada, prato principal e sobremesa, o menu muda a cada semana, mas alguns clássicos permanecem entre os destaques da casa, como a lasanha de costela, o cacio e pepe e a carbonara. Para a sobremesa, a pedida pode ser o gâteau, preparado na hora e servido com sorvete de doce de leite feito na casa, ou a Meringata, que combina suspiro, gelato de morango e ganache de chocolate branco. Av. Getúlio Vargas, 62, Funcionários. (31) 98865-0026. @pastaiobh.

GENNARO
Dez anos depois de nascer como "o italiano mais democrático de BH", o Gennaro mantém o cardápio organizado por faixa de preço. A sugestão é começar com a burrata ao forno, seguir para o Pescato Croccante al Limone (tilápia em crosta crocante com limão siciliano) e finalizar com o Petit Gâteau al Cioccolato, servido com sorvete de creme e ganache. R. Alagoas, 642, Savassi. R. Santa Catarina, 1235, Lourdes. R. Fausto Nunes Vieira, 103, Belvedere. (31) 99710-2154/3140-7400. @gennarorestaurante.

LA PALMA
Sob a batuta da chef Naiara Faria, filha de Ivo Faria, o restaurante funciona como pizzaria, osteria e cervejaria. As massas frescas são feitas com massa all'uovo e farinha italiana, caso do pappardelle ao molho de champignon coroado com cordeiro braseado, e a identidade ítalo-brasileira aparece no capeleti de banana-da-terra com palmito ao molho de carne de sol. Há almoço executivo, e, vez por outra, pai e filha assinaram juntos um jantar de quatro tempos. R. Professor Jerson Martins, 146, Aeroporto, (31) 3441-4455. @restaurantelapalma.

Província di Salerno

2º colocado na categoria CANTINA/TRATTORIA

Aberta em 1983 pelo saudoso chef Remo Peluso, a cantina do Santa Efigênia é conduzida pelo sobrinho Marcello, com o chef Bruno Peluso guardando as receitas de família. A massa é aberta à mão todos os dias e aparece no fusilli com braciola – bife de pernil recheado com ervas, bacon, parmesão e passas – e no ravioli di zucca com tomates confitados e mussarela de búfala. A adega passa de 170 rótulos, e o almoço de domingo é o programa preferido das famílias.
R. Maranhão, 18, Santa Efigênia, (31) 3241-2205. @provinciadisalerno.

Nonna Carmela

3º colocado na categoria CANTINA/TRATTORIA

A casa ítalo-mineira com ambiente intimista no Lourdes oferece delícias como o talharim com camarão ao molho champagne, o risoto com filé mignon, gorgonzola e pera e o ravioli com camarão e alho-poró. As clássicas lasanhas também são uma ótima pedida, especialmente a da Nonna, com presunto e muçarela. De sobremesa, torta de limão batizada de Bendita Gula. A casa também promove jantares harmonizados com vinícolas.
R. Antônio de Albuquerque, 1.607, Lourdes, (31) 3243-6754/99541-4064. @nonna.carmela

Cantina Piacenza

4º colocado na categoria CANTINA/TRATTORIA

Há quase duas décadas, a cantina do chef Américo Piacenza aposta em massas e molhos feitos ali mesmo. Entre as opções, são certeiros o ravioli de abóbora e amêndoas na manteiga de sálvia, inspirado no tortelli di zucca de Mantova, e o jarret de porco com polenta cremosa. Clássicos como a tilápia em crosta de gergelim acompanhada de purê de laranja e a bruschetta de abobrinha, gorgonzola e castanha-do-pará seguem no cardápio. Para adoçar, a famosa a ambrosia, receita da mãe do chef.
R. Rio Grande do Sul, 1.236, Santo Agostinho, (31) 2515-6092 / 98426-5440. @cantinapiacenza.

LA TRAVIATA
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. Av. Cristóvão Colombo, 282, Savassi, (31) 3261-6044. R. Santa Maria de Itabira, 260, Sion. (31) 3568-3749. @latraviatabh.

MAURIZIO GALLO RISTORANTE
A cantina típica do chef Maurizio Gallo faz massas frescas na própria casa e deixa o cliente montar o prato: escolhe-se a massa, o molho e, se quiser, uma proteína. Entre os mais pedidos estão o spaghetti alla puttanesca, de origem napolitana, e o fettuccine ao ragu de costelinha. Para pessoas com restrição a glúten, há gnocchi sem a proteína. Para fechar, o tiramisù, sobremesa que nasceu no Vêneto, na Itália, e cujo nome remete à ideia de "levantar o ânimo", faz jus ao nome. R. dos Aimorés, 2.305, Lourdes, (31) 2514-3020. @restaurantemauriziogallo.

NINETTO TRATTORIA
"A casa da Nonna" foca na cozinha tradicional italiana e tem no Rigatoni ao ragu de costela, servido no pão italiano com fonduta de queijos gratinada, o preferido do cardápio.



O medalhão de mignon ao molho de carne com risoto cremoso é outra aposta, e, no almoço, o "Monte do seu jeito" combina a carne e o acompanhamento que o cliente escolher. Para abrir, bruschetta di prosciutto e burrata com tomates assados; para fechar, crostata de avelã. BR-356, 3.049, Piso Nova Lima, BH Shopping, (11) 3368-6863. @ninettotrattoria.

OSTERIA VIA EMILIA
Com duas unidades, uma no Lourdes e outra no Santo Antônio, a casa é comandada pelo chef italiano Rino Tolomello, no Brasil desde 2012. Os tortelli e a burrata abrem a refeição, seguida de risoto de brie com damasco e parma ou do nhoque flat iron. A casa também promove noites de conversa em italiano, as "Due Chiacchiere". R. Pitangueiras, 510, Santo Antônio, (31) 3110-8028. R. Bernardo Guimarães, 2.044, Lourdes, (31) 99238-6159. @osteriaviaemiliabh.

CARNE/PARRILLA

ANCHO
Com mesas dentro e na calçada, a casa é uma ótima opção de happy hour no Lourdes. A carta de drinques brilha os olhos, com opções clássicas, como mojito e cosmopolitan, e outras mais ousadas, como o Fitz, feito com gin, angostura, suco de limão, xarope de açúcar e casca de limão. Para beliscar, estão entre as entradas mais pedidas a linguiça angus na brasa com mandioca crocante e as bruschettas. Para a fome grande, recomenda-se o prime rib ou o t-bone com dois acompanhamentos. R. Curitiba, 2.164, Lourdes, (31) 99671-0607. @anchobh.

BEBEDOURO
Do bar da Pampulha ao rooftop do Espaço 356, cercado pelas montanhas e com pôr do sol privilegiado, o Bebedouro combina ambiente rústico e gastronomia de fogo. Na parrilla, o cardápio reúne cortes como picanha, T-bone e tomahawk, além de opções para compartilhar, como a panceta de rolo e a "onça pantaneira". Entre as entradas, destaque para o camarão à romana. O espaço também abriga eventos e aniversários. R. Adriano Chaves e Matos, 100, Espaço 356, Olhos D'Água. Av. Otacílio Negrão de Lima, 1.835, São Luiz, (31) 3191-9397. @bebedouro356.

COAL BAR-B-QUE MARKET
O restaurante segue o churrasco americano "low & slow", com carnes defumadas por horas à moda texana e servidas em hambúrgueres, petiscos, porções e pratos completos. O brisket angus e o pulled pork seguem como estrelas – este último também em pizza, com cebola roxa caramelizada. Destaca-se o Brisket Butchery, hambúrguer defumado com brisket, geleia de bacon e sour cream. Av. Canadá, 179, Jardim Canadá, Nova Lima. Av. Olegário Maciel, 742, 3º andar, Mercado Novo, centro, (31) 99110-1551. @coalbbq.

DORIVAL BAR E PARRILLA
A parrilla é um dos destaques da casa, com cortes de angus como picanha, bife de chorizo, baby beef e flat iron, que também aparece em uma nova criação do chef Jô Martins, servido com fettuccine Alfredo. O cambito de leitão, panturrilha de porco cozida em baixa temperatura, vem com mandioca amarela na manteiga da terra. Para petiscar, casquinha de bacalhau e croquetas de jamón ibérico. O chope chega em canecas congeladas, e o Fitzgerald é o drinque da vez. Al. Oscar Niemeyer, 841, Vila da Serra, Nova Lima, (31) 3643-4311/99870-0559. @dorivalbar.

KOBE BBQ
Restaurante e boutique de carnes nobres, o Kobe une churrasco premium e loja de cortes selecionados, como o shoulder roast wagyu Kobeef e a picanha wagyu vendida em lotes limitados. No almoço executivo, o cliente escolhe o corte (ancho, chorizo, bombom de alcatra, fraldinha, picanha ou tilápia) no ponto que preferir; o Burger Kobe Angus, com 180 g de blend direto da parrilla, é um dos queridinhos da casa. O espaço ainda faz churrasco em eventos e tem delivery. Alameda Oscar Niemeyer, 1033, Vila da Serra, (31) 7236-2269. @kobebbq__.

LA VICTORIA
Cortes preparados na parrilla ao estilo uruguaio são a especialidade do restaurante, que ocupa um espaço amplo e elegante no Jardim Canadá. No cardápio, aparecem opções como bife de chorizo, picanha angus e costelas de cordeiro. A leitoa na brasa é pedida certa aos fins de semana, e quem prefere sair da carne bovina encontra o Bacalhau LV, o spaghetti al mare e o risoto feito com brie, rúcula e parma. O cannoli com sorvete e frutas vermelhas fecha bem a refeição. R. Hudson, 675, Jardim Canadá - Nova Lima, (31) 3581-3200. @lavictoriarestaurante_.

MEAT & CO
Os clientes encontram cortes nobres para comprar in natura e um salão com varanda para almoço, happy hour e jantar. Às terças e quartas, chope em dobro, rolha free e entradinhas em promoção; nos fins de semana, música ao vivo. Da parrilla saem a picanha angus prime e o prime rib, com arroz à piamontese, farofa de ovos ou cebola grelhada de acompanhamento. Para quem quer leveza, o salmão. Petit gâteau é o docinho que encerra a

Parrilla del Mercado

COLOCADO 2º COLOCADO

2º colocado na categoria CARNE/PARRILLA

Desde 1997, o restaurante ocupa a área externa do Mercado Distrital do Cruzeiro e carrega o pioneirismo de preparar carnes nas tradicionais parrillas em Belo Horizonte. A técnica chegou à cidade pelas mãos do uruguaio Francisco Tomás Mesquita, que morreu em 2024 e deixou um legado mantido pela família, em especial sua filha **Laura**. Há 29 anos na casa, o maître e gerente Gilmar de Oliveira acompanhou de perto essa trajetória, desde os tempos em que o estabelecimento funcionava em um balcão dentro do mercado até a expansão para o estacionamento, onde hoje recebe até 350 pessoas. A qualidade dos cortes e a atenção ao atendimento seguem como prioridades. "Meu patrão sempre colocou o cliente em primeiro lugar", determina Gilmar. O bife parrillero é carro-chefe desde a inauguração, servido com molho especial e batata roquefort. Arroz com brócolis e farofa de ovos são acompanhamentos fundamentais.
R. Ouro Fino, 452, Mercado do Cruzeiro, Cruzeiro, (31) 3227-6399. @parrilladelmercado.





Reprodução Instagram

Hacienda 1979

COLOCADO 4º COLOCADO

3º colocado na categoria CARNE/PARRILLA

Dentro do centro hípico Chevals, o Hacienda nasceu de um convite para criar um restaurante que reunisse parrilla e vinhos em um ambiente ligado ao universo da equitação. A inspiração veio das estâncias da Bacia Platina, especialmente da Argentina, onde as carnes são protagonistas. "Queríamos trazer essa referência com diferentes cortes e uma boa seleção de vinhos", conta Vinicius Veloso, sócio-gestor da casa, comandada por **Kaike Soares**, o Chef Revelação de **Encontro Gastrô em 2026**. Dentre os cortes, destacam-se o ancho, a entranha (tradicional na Argentina, mas pouco encontrado nos restaurantes daqui), a morcilla e peças para compartilhar, como o cowboy steak. Mas o cardápio não se restringe às peças bovinas. Peixes, como o bacalhau, galeto e legumes também passam pela parrilla. A carta de vinhos privilegia rótulos sul-americanos, com destaque para Argentina, Chile, Uruguai e Brasil, mas exemplares do Velho Mundo não ficam de fora.
R. Atlas, 464, Vale do Sol (Chevals), Nova Lima, (31) 97311-0012. @hacienda1979.





Paulo Márcio

refeição. R. Jornalista Djalma Andrade, 24, Belvedere, (31)988799050. @meatcobh.

Ô CHEFE
Com duas unidades, uma no Caiçara e outra no Lourdes, a casa celebra a parrilla com alma de boteco. Para começar, a Linguiça Embriagada (linguiça caipira assada na brasa e flambada na mesa sobre mandioca na manteiga de garrafa) é uma boa pedida. Se o desejo é por uma refeição mais elaborada, o arroz de polvo e o risoto de camarão agradam mais. O happy hour de terça a sexta tem rodada dupla de chope. R. Alabandina, 90, Caiçara. R. Kepler, 515, São Bento, (31) 97215-8998. R. Curitiba, 2154, Lourdes. @ochefebh.

OSSO - MIND THE BONES
Há mais de uma década, o restaurante do chef Djalma Victor ocupa uma das esquinas mais charmosas de Lourdes. Ali, a parrilla fica à vista dos clientes e integra a experiência da casa. O steak tartar morno, cortado na ponta da faca com espuma quente de grana padano é uma boa pedida. Mas a canelinha de leitão é um dos pratos favoritos dos clientes ao longo desta década. O Choripan do OssO (pão francês, linguiça suína artesanal, chimichurri e queijo prato) é uma ótima opção para uma refeição rápida. No almoço, de terça a sexta, o cliente escolhe a carne, e as guarnições são à vontade. R. São Paulo, 1.984, Lourdes, (31) 99271-3699. @ossobh.

POBRE JUAN
BR-356, 3.049, BH Shopping, Loja 61, Piso Mariana, Belvedere, (31) 2551-8067. Av. Olegário Maciel, 1.600, DiamondMall, 3º piso, Santo Agostinho, (31) 3190-0757. @restaurantepobrejuan.
Leia mais na pág. 214

VITELO'S
Com 40 anos de história, o espaço funciona como empório de carnes e restaurante. Com ampla varanda no Santa Lúcia (o Vitelo's funcionava anteriormente no Cidade Jardim), a casa oferece linguiça e salsichão para abrir o apetite. Na sequência, é a vez de pedir a carne feita na brasa e escolher os acompanhamentos, como farofa de ovos e batata assada ao molho gorgonzola. Para acompanhar, caipirinha. Durante a semana, dá para optar pelo almoço executivo. Praça Arcângelo Maletta, 8, Santa Lúcia, (31) 3653-4121. @vitelosbh.

La Macelleria

4º colocado na categoria CARNE/PARRILLA

Açougue gourmet e restaurante, o espaço oferece carnes nobres para churrasco, cortes para o dia a dia, peixes, empório, cervejas, vinhos e kits de churrasco prontos para grupos. No almoço, além dos executivos, o destaque é a fraldinha red em tiras: 600 g preparados sem gordura, servidos com arroz e acompanhamentos. Para o happy hour, drinques e petiscos preparados com carnes da melhor qualidade.
R. Fernandes Tourinho, 801, Lourdes, (31) 3566-7291. Alameda Oscar Niemeyer, 1021, lj 6, Vila da Serra, Nova Lima, (31) 3370-9595. @lamacelleria.

CHURRASCARIA

PORCÃO
Av. Raja Gabaglia, 2.671, São Bento. (31) 3293-8787. @porcaobh.
Leia mais na pág. 180

COZINHA CONTEMPORÂNEA

GATA GORDA
A "bodega pop ibérica tropical" da premiada chef Bruna Martins fala portunhol, com sabores que vão de Minas a Madrid. Da cozinha saem a croqueta de atum com aioli e parma, os rolinhos crocantes de mini pimentões com queijo de cabra e o atum semi cru com nhoque de batata doce roxa ao creme de búfala e crocante de maracujá. Para fechar, a torta basca ganhou um toque mineiro, pois é finalizada com doce de leite. De terça a sexta, tem almoço executivo com entrada, prato principal e sobremesa. R. Levindo Lopes, 96, Funcionários. (31) 99989-7122. @gatagorda.bh.

GLOUTON
Na casa do premiado chef Léo Paixão, o menu se divide entre entradas, pratos principais e sobremesas clássicos e recém-chegados. Para começar, aposte na berinjela laqueada com creme de castanha defumada, romã e menta. Depois, siga para a papada de porco com mil folhas de mandioca. Finalize a refeição com creme brûlée de baunilha e beijo quente de pistache. R. Bárbara Heliodora, 59, Lourdes, (31) 3292-4237. @gloutonbh.

O CONDE
Celebrações intimistas, mini casamentos e eventos corporativos encontram espaço em uma charmosa casa com jardim na Cidade Jardim. O ambiente, ao mesmo tempo elegante e acolhedor, é acompanhado por uma cozinha que valoriza tanto o sabor quanto a apresentação. No menu, aparecem opções como a panelinha de bacalhau, o pato ao molho de especiarias e o semifreddo de chocolate com amêndoas laminadas. R. Conde de Linhares, 345, Cidade Jardim, (31) 99478-7336/98486-3956. @oconderestaurante.

OLGA NUR
Milhares de pendentes de madeira formam no teto ondulações que remetem às montanhas de Minas Gerais. No almoço, o menu executivo deixa o cliente escolher a proteína e recebe quatro acompanhamentos que mudam a cada dia. O clássico filé com aligot segue no cardápio, que inclui também a linguiça com ovos ao purgatório, o bacalhau em natas com purê cremoso e a torta basca de queijo. R. Curitiba, 2.202, Lourdes, (31) 98312-5802. @olganurbh.

OLIVIA MEDITERRÂNEO
Para preparar suas receitas, o chef Jorge Ferreira combina precisão e técnica em uma cozinha autoral e criativa. No almoço, pratos executivos dominam o cardápio. Já na refeição da noite brilham no menu os pratos à la carte, como o polvo Lagareiro acompanhado de batatas ao murro, brócolis e tomate confit; a barriga de porco ao molho Jerez, com batatas coradas, dijon e salada cítrica de agrião; e o nhoque de baroa na fonduta de grana padano. Al. Oscar Niemeyer, 1.033, loja 18, Vila da Serra, Nova Lima, (31) 9556-0952. @oliviacontemporaneo.

PER LUI,
R. Muzambinho, 608, Serra. (31) 98365-9397. @perluibh.
Leia mais na pág. 216

CUCINA NAPOLETANA
PIZZA, GASTRONOMIA E ENCONTROS.
BELO HORIZONTE E NOVA LIMA

A melhor pizza.
Uma experiência completa.

No Barolio, a pizza napolitana é o começo de uma experiência que convida a ficar. A massa de longa fermentação, os ingredientes escolhidos com cuidado e o preparo de cada receita traduzem o prazer de receber à italiana.

À mesa, a conversa continua entre massas, pratos da cozinha italiana, vinhos e sobremesas. Sabores para descobrir sem pressa, em um ambiente acolhedor, seja a dois, em família ou entre amigos.

Com casas na Vila da Serra, na Savassi e no Espaço 356, o Barolio reúne diferentes ocasiões em torno da boa mesa: do almoço ao jantar, dos encontros cotidianos às celebrações especiais.



Foto: Paulo Márcio.

O sabor de uma história premiada.

VILA DA SERRA • SAVASSI • ESPAÇO 356

@baroliobh
barolio.com.br

Gero

3º colocado nas categorias CARTA DE VINHOS e ITALIANO

Localizado no Hotel Fasano Belo Horizonte, o Gero tem sua cozinha comandada pelo chef William Lima, que valoriza receitas e técnicas tradicionais, com opções de massas, risotos, carnes e peixes. O menu reserva espaço ainda para ingredientes mineiros, com seleção de queijos artesanais e embutidos produzidos no estado. De segunda a sexta-feira, exceto feriados, o restaurante oferece menu executivo em três tempos no almoço. Segundo Gustavo Giacchero, gerente de A&B e sommelier, os clássicos seguem sendo os mais apreciados, como as massas e os carpaccios. "Como destaque, temos o Spaghetti Profondo Mare, com lula, polvo, camarões e tomate fresco. Os frutos do mar, aliás, têm conquistado cada vez mais os mineiros no Gero", afirma. Giacchero nos conta que as cartas de vinhos do grupo são construídas a muitas mãos, com o sommelier-executivo Manoel Beato e o diretor Danio Braga. "Participo desse trabalho buscando oportunidades para construir uma identidade local no Gero. "No dia a dia, além de mim, alguns profissionais do salão estão preparados para sugerir as melhores harmonizações. Já a carta de bar segue a linha clássica, priorizando a origem dos destilados, suas técnicas e seus insumos", explica.
R. São Paulo, 2.320, Lourdes, (31) 3500-8970. @fasano.



Victor Schwaner/divulgação



Paulo Campos/divulgação

RIGHI GASTRONOMIA
Produtos artesanais, experiências gastronômicas e eventos especiais dividem espaço na charmosa casa do Prado. O espaço oferece pães de fermentação natural, massas, antepastos e doces, além de promover eventos exclusivos. Às quintas-feiras, o destaque fica por conta do menu degustação. O menu atual, batizado de Prado, é um percurso pelas memórias e tradições do bairro, com pratos como o contrafilé na brasa com mandioca, manteiga de garrafa e cebola e docinhos com castanha de baru. R. dos Pampas, 145, Prado, (31) 99803-7675. @righigastronomia.

RIVO
Com passagem por restaurantes estrelados, o casal Alethea Ruckert e Max Catolino se conheceu em 2024 no reality show "The Taste Brasil", do GNT. Da parceria da vida nasceu também o restaurante de cozinha autoral, cujo propósito é unir técnica à inventividade. A refeição pode começar com brioche folhado e manteiga de anchova, seguir por entradas como a pizza frita com crudo de peixe e cajuína e chegar aos principais como a moqueca de camarão com caviar e o arroz de pato com páprica. Para fechar, vale experimentar a sobremesa "Não Me Chame de Carbonara", feita com banana, guanciale, queijo pecorino e caviar. R. Curitiba, 2.060, Lourdes, (31) 97165-1620. @rivorestaurante.

COZINHA DO MUNDO

BUFFET BHAGWAN (INDIANO)
Depois de nove anos no Sagrada Família, o restaurante do chef indiano Bhagwan Singh mudou-se para casa própria no vizinho Santa Tereza, com espaço reformado para cerca de 80 pessoas e decoração de temática hindu. Boa parte do cardápio sai do tandoor: o pão naan chega com três chutneys (tamarindo, mamão e hortelã), e as samosas abrem a refeição. Entre os principais, o Murg Biryani, o Tandoori Mix Grill de frango, carneiro, peixe e camarão, e o murg curry; de sobremesa, o clássico Gulab Jamun. R. Grafito, 6, Santa Tereza, (31) 97543-8046. @bhagwan7095_.

INDIAN GOURMET
Comandado pelos chefs Sunil Bhandari e Virendra Singha, o restaurante aposta nos sabores tradicionais da Índia. O cardápio reúne pães assados no forno tandoor, samosas e preparos como o frango ao curry, acompanhados por uma seleção de bebidas indianas. Marcantes pelos temperos, as receitas ganham ainda mais destaque nos dias frios. Para encerrar, o gulab jamun traz (bolinhas de leite em pó fritas e mergulhadas em calda de açúcar aromatizada com água de rosas). R. Alvarenga Peixoto, 585, Lourdes, (31) 2555-9005. indiangourmetbh.

Adega Steakhouse

2º colocado na categoria CHURRASCARIA

Quatro décadas e meia no mesmo endereço consolidaram a casa como um dos nomes tradicionais quando o assunto são carnes nobres. Com perfil de steakhouse sofisticada, o menu reúne cortes como steak, ancho e chorizo, além de pratos que mantêm a proposta, a exemplo dos risotos de camarão e de pera com gorgonzola e da massa de camarão ao molho de limão-siciliano. Para a sobremesa, o petit gâteau. O espaço também recebe eventos corporativos e comemorações.
Av. do Contorno, 8.831, Gutierrez, (31) 3292-6333. @adegasteakhouse.

Baby Beef BH

3º colocado na categoria CHURRASCARIA

Desde 2002, a casa aposta no rodízio como carro-chefe, com mais de 20 cortes servidos à mesa. Entre os destaques estão picanha, alcatra com queijo, contra-filé, cupim, flat iron e, claro, o baby beef que dá nome ao restaurante. A experiência vai além das carnes, com um bufê completo de saladas, frios, guarnições, sushi e massas preparadas na hora. Para fechar, há uma seleção de sobremesas, incluindo tortas e doces na taça. A casa também oferece promoções para casais e para quem comemora aniversário por lá.
Av. Cristiano Machado, 4.000B, União, (31) 3426-1100. @babybeef_bh.

Farroupilha Grill

4º colocado na categoria CHURRASCARIA

Com quatro décadas de tradição na Pampulha, a casa tem no rodízio uma de suas principais atrações. De segunda a sexta, o serviço ganha uma versão executiva com preço especial, enquanto no jantar as carnes nobres também são servidas à mesa em uma seleção variada de cortes. Para acompanhar, o bufê reúne salpicão, farofa e saladas, além de opções de self-service completo, bufê japonês, mesa de frios e petiscos de boteco.
Av. Antônio Abrahão Caram, 960, São José, (31) 3441-4422/ 3441-4053. @farroupilhagrill.

INKA (PERUANO E JAPONÊS)
Localizada no Luxemburgo, a casa combina referências das cozinhas peruana e japonesa em um rodízio que reúne ceviches, sushis, pratos quentes e sobremesas à vontade. De segunda a domingo, o open wine acompanha a experiência. Entre as opções à la carte, a vertente peruana aparece nas batatas renventadas com frutos do mar, enquanto a japonesa ganha destaque nos temakis. Já o menu degustação, renovado mensalmente, reúne entrada, prato principal e sobremesa. R. Guaicuí, 533, Luxemburgo, (31) 3293-1461. @inkaperuano.

NAMASTÊ (INDIANO)
Aberto desde 2012, o restaurante do Prado foi repaginado em junho, com sofás azuis e paredes douradas. No almoço, de terça a sexta-feira, há bufê; à noite, o serviço é à la carte. Entre os destaques estão o biryani, em camadas de arroz basmati com açafrão da Caxemira e carne marinada; o prato de espinafre, inspirado nas receitas dos lares do Punjab; o cremoso Murg Korma; e o naan com queijo e manteiga, que "rouba a noite". Av. Francisco Sá, 440, Prado, (31) 3567-5200 / 99279-9999. @restaurante_namaste.

NECKARTAL (ALEMÃO)
Desde 1976, o restaurante preserva a cultura alemã do ambiente decorado ao cardápio, com salsichas, carnes suínas, chucrute e tortas doces, além dos pães típicos, patrimônio imaterial da Unesco. Entre as opções, o mix Neckartal, com três salsichas grelhadas e cebola, e o apfelstrudel de maçã com passas e canela. A casa também sedia encontros abertos para quem quer praticar o idioma alemão e oferece uma carta de cervejas farta do país europeu. R. Leopoldina, 73, Santo Antônio, (31) 3296-8750. @neckartaloficial.

NO ATELIÊ DO ABRAHÃO – CERÂMICA E COZINHA
Cerâmicas produzidas pelo chef e oleiro Antônio Abrahão Neto dividem espaço com a bela vegetação do jardim que envolve o restaurante, em Brumadinho. A cozinha percorre sabores do Oriente Médio e do Norte da África, com pratos como o kibe assado de peixe, a salada persa de pepino e o bartouch, combinação de pão frito, berinjela grelhada, carne moída, nozes e coalhada. A casa funciona aos sábados e domingos para o almoço, com reserva recomendada, e abre em algumas noites durante a semana. Para quem busca uma refeição mais rápida, há ainda o Abrahão Express. R. Dois, B, 35, Recanto da Serra, 3ª Seção, Brumadinho, (31) 99169-6598. @noateliedoabrahao.

PALADAR DO CUBANO
Há seis anos, o chef Julio Diaz Escalona leva os sabores de Cuba para o Cidade Jardim. Entre as especialidades da casa está a Palomilla, que leva bife de contrafilé ao molho de cebola, arroz com alho, vinagrete de manga e farofa de banana. Outro destaque é a Delícia Cubana, que combina filé de lombo, frango ou sobrecoxa com abacaxi grelhado, cebolas empanadas, mandioca, vinagrete e tiras de manga. Lá, nada se desperdiça: até a casca da melancia vira doce, feito com apenas dois ingredientes. R. Conde de Linhares, 926 A, Coração de Jesus, (31) 99266-0354. @paladardocubano.

Trintaeum

2º colocado na categoria COZINHA MINEIRA e 4º colocado na categoria CARTA DE VINHOS

Comandado pela chef Ana Gabriela Costa, o Trintaeum, que comemora dois anos em 2 de dezembro, trabalha exclusivamente com ingredientes de Minas Gerais para criar releituras autorais da cozinha local. A casa serve café da manhã, almoço e jantar, com pratos que valorizam sabores e tradições de diferentes regiões do estado. No almoço, algumas opções são o copa-lombo acompanhado de angu de canjica cremoso, queijo, milho e taioba, finalizado com molho de cachaça e limão; e o frango com quiabo grelhado, angu lavado, gema empanada e molho encorpado. Para petiscar, o jiló recheado com fígado, empanado na pururuca e servido com creme de cebola caramelizada e mostarda da casa é um dos destaques. As opções de sobremesa também passeiam pelos sabores mineiros, como o bolo de amendoim recheado com ambrosia, coberto por compota de mamão verde e servido sobre creme de queijo. "Queremos que a riqueza cultural de Minas Gerais esteja presente nesse espaço de alta gastronomia", afirma Ana Gabi. A carta de vinhos com 49 rótulos entre tintos, brancos, rosés e espumantes, todos produzidos em Minas Gerais, é um atrativo à parte.
R. Professor Antonio Aleixo, 20, Lourdes. (31) 99866-0135 @trintaeumrestaurante.



Reprodção Instagram



Nani Rodrigues/divulgação

PARALLEL (ESPANHOL)
R. Santa Catarina, 1155, Lourdes.
@parallel.bh.
Leia mais na pág. 222

RESTAURANTE DO PORTO - LOURDES
À frente da casa está José da Costa Duarte, conhecido como Saldanha, que traz para o cardápio uma seleção de receitas inspiradas na cozinha portuguesa. Entre os destaques está o bacalhau ao forno, criação do próprio fundador, servido ainda fumegante em uma caldeira, com batatas, cebola, banana-da-terra, tomates e azeitonas. A casa é especializada no bacalhau, mas, para quem prefere peixe brasileiro, também merece atenção a moqueca de surubim, acompanhada de arroz, pirão e banana-da-terra frita. R. Espírito Santo, 1.507, Lourdes, (31) 3222-7300. @restaurantedoportolourdes.

RESTAURANTE DO PORTO – SAGRADA FAMÍLIA
R. Conselheiro Lafaiete, 2.099, Sagrada Família, (31) 3482-9870. @restaurantedoportooficial.
Leia mais na pág. 200

RICARDO HAMDAN – COZINHA DO MUNDO ÁRABE
Reinaugurada no fim de setembro, a casa comandada pelo chef Ricardo Hamdan apresenta os clássicos da gastronomia libanesa, com opções como shawarma de kafta, falafel, frango ou cordeiro, quibes, esfirras e doces, além de pastas tradicionais. Entre as receitas preparadas por Hamdan está o charuto de folha de uva, feito artesanalmente, com as folhas enroladas à mão e recheadas com arroz, carne moída e especiarias. Av. Halley 1.075, Loja 5, Santa Lúcia, (31) 97171-5170. @ricardo_hamdan.

SÍTIO SÍRIO
Com pratos típicos da Síria, a casa da Savassi tem no shawarma de cordeiro e no arroz com lentilha seus destaques, ao lado de quibes (inclusive cru), esfirras abertas e fechadas, pastas e bolinhos de falafel. Para uma refeição mais completa, há opção da marmita árabe síria, que pode ser montada pelo cliente. Entre as escolhas estão arroz com lentilha ou oriental, homus, pasta de frango, tabule e saladas, além de acompanhamentos como falafel, kafta, frango e shawarma. R. Paraíba, 1.378, Savassi, (31) 3654-4222. @sitiosirio.

Você já foi à Bahia?
Alguidares
RESTAURANTE
Então venha.
Quando eu penso no Alguidares,
ai que vontade que dá.
Não deixo a saudade apertar,
e já corro para lá.
30 ANOS DE FELICIDADE!
Endereço: Rua Pium-í, 1037, Sion, Belo Horizonte-MG
Telefone: (31) 3221-8877

STADT JEVER
Com decoração inspirada nos tradicionais pubs alemães, o espaço combina gastronomia e cerveja em uma programação que inclui música ao vivo e rodadas duplas de chope. Entre os petiscos, o cardápio reúne clássicos como chucrute, diferentes tipos de salsichão, joelho de porco e kassler com fritas. A carta de bebidas também valoriza a produção cervejeira da casa, com rótulos em estilos como Hop Lager, Pale Ale e IPA. No almoço, há opções de menu executivo. Av. do Contorno, 5.771, Funcionários, (31) 3047-3113. @stadtjever.

TABERNA PORTO
O empreendimento das sócias Marina Filizzola e Mariana Maia é um simpático bistrô português com apenas 32 lugares no salão e mais seis no balcão. Entre os pratos principais, o Douro é um lombo de bacalhau servido com banana da terra grelhada, grão de bico temperado, tomates confit, cebola roxa e azeite de ervas; o Maia não usa azeite e o lombo de bacalhau selado é finalizado com manteiga de ervas, alcaparras e tomates confit, acompanhado de batatas ao murro. Já o Conchiglione de bacalhau e gorgonzola traz a massa ao sugo, com recheio de Gadus Morhua em natas, gorgonzola e amêndoas laminadas. Para beber, há drinques exclusivos, a exemplo do Bordô, feito com redução de vinho com amora, gin e limão siciliano, finalizado com espuma de tangerina. R. Antônio de Albuquerque, 856, Savassi, (31) 99554-0654. @tabernaporto

COZINHA LIGHT/SALADA

BEJÍ SUSHI VEG
Localizado no coração de Belo Horizonte, o Bejí tem uma proposta que une a tradição dos sushis à gastronomia vegetal. No restaurante, todos os pratos são preparados exclusivamente com ingredientes veganos, em combinações que reinventam clássicos da culinária japonesa. Entre os destaques estão o Urakami de brócolis com creme de castanha de caju e o clássico hot, que ganha uma versão com alho-poró e molho tarê. Desde 2026, a unidade de BH também oferece rodízio todos os dias: no jantar, de segunda a sexta-feira, e no almoço, aos sábados e domingos. Em datas comemorativas, como Dia dos Pais e Dia dos Namorados, a casa também prepara menus especiais. Mercado Novo, 3º piso- Av. Olegário Maciel, nº 742, Loja 3229 - Centro, Belo Horizonte (31) 9067-1091. @beji.sushiveg.

CASA UMBIGO
Com um menu vegano, a Casa Umbigo reúne opções de pratos para diferentes momentos do dia, do happy hour ao brunch ou almoço. Entre as receitas salgadas, o estrogonofe de filé de soja, servido com arroz branco e batata palha, e a lasanha com molho branco e bolonhesa de soja são destaque. Outro queridinhos da casa é o charuto recheado, preparado em três unidades com tofu defumado e provolone, servido sobre uma cama de creme fermentado de castanhas. À frente da cozinha está a chef Karim Amaral, responsável pelas receitas artesanais feitas com ingredientes naturais. A casa também aceita encomendas de tortas, quiches, bolos caseiros e de aniversário, antepastos e opções congeladas para ter sempre no freezer. Além da gastronomia, o espaço promove uma programação cultural que inclui clube de leitura, cursos de culinária e até feira de adoção de pets. R. Hermílio Alves, 437, Santa Tereza, (31) 97214-3752. @casaumbigo.

MAËVA
R. Fernandes Tourinho, 235, Savassi. Mais 4 endereços. @maevabeaga.
Leia mais na pág. 182

ME GUSTA
Feito para diferentes momentos do dia, com opções para o almoço, lanche da tarde e petiscos para o happy hour preparados com ingredientes frescos e saudáveis. No almoço, é possível escolher entre o menu com entrada, prato principal e sobremesa ou uma proteína acompanhada de dois acompanhamentos. A sopa de tomate com muçarela de búfala e o escalope

Villeon

COLOCADO 2º COLOCADO

2º colocado na categoria COZINHA CONTEMPORÂNEA

Formado pela escola Grégoire Ferrandi, em Paris, o chef Felipe Leon combina técnicas da cozinha francesa com ingredientes mineiros. Depois de viver seis anos na França e acumular 25 anos de trajetória na cozinha, ele encontrou em BH o espaço para aproximar essas duas referências. "A França está no modo de fazer, mas, quando o prato chega à mesa, ele fala muito mais de Minas", diz. Um exemplo é a Galinha do Norte, preparada segundo o princípio do confit de pato francês e servida com arroz meloso, castanha de pequi e ora-pro-nóbis. Entre as sobremesas, o Coullant Mineiro surpreende com massa de coco, recheio de milho na manteiga com cúrcuma e sorvete de coco tostado com cachaça. Fato é que Felipe está cada vez menos preocupado em dar um nome para sua cozinha. "Hoje me interessa muito mais que a comida seja gostosa", afirma.
R. Elias Antônio Jorge, 21, Luxemburgo, (31) 97207-7593. @villeonbh.



Marcella Pio_Cacau Mídia/divulgação

VENCEDOR 2026 VENCEDOR

40 ANOS

Em 1986 iniciava-se uma história que reuniria tantas famílias e amigos à mesa,
servida de amor e respeito à tradição.
Por todos esses anos, o Anella agradece aos colaboradores e clientes
que por aqui passaram compartilhando histórias e emoções!
Tem sido um enorme prazer recebê-los em nossa casa servindo
o que melhor aprendemos com a nonna, comida feita com amor!



ANELLA RISTORANTE
Av. Ministro Guilhermino de Oliveira, 325
Santa Amélia | Belo Horizonte
(31) 3441.8748
@anellaristorante

Lagar Tragaluz

3º colocado na categoria COZINHA CONTEMPORÂNEA

Clássico de Tiradentes, o restaurante do chef **Felipe Rameh** também conquistou Belo Horizonte, com uma unidade no quarto andar do Diamond Mall. Para começar, uma boa pedida é a berinjela assada com toque defumado, coalhada seca, romã, azeite e hortelã, acompanhada de pão árabe crocante. Entre os principais, destaque para a lasanha recheada com ragu de rabada e costela, que leva mais "carne do que massa" – garante Rameh – e é servida com quatro molhos: branco, roti, pomodoro e pesto. "É uma porrada de sabor e virou um dos queridinhos do cardápio", salienta o chef. De segunda a sexta, a casa oferece almoço executivo com entrada, prato principal e sobremesa. "São pratos simples, pensados para o dia a dia, para que você coma e consiga trabalhar depois. Algo leve", diz.
Av. Olegário Maciel, 1600, Diamond Mall, 4º piso, (31) 99562-7137. @lagarbh.



Fotos: Mage Monteiro/divulgação

de filé com risoto cabernet e farofa de castanhas estão entre os queridinhos da casa. O cardápio também inclui caldos, pão de queijo recheado, saladas e, para a sobremesa, creme de açaí. Além do salão, o restaurante oferece delivery, reunindo opções para comer sozinho, compartilhar ou simplesmente fazer uma pausa ao longo do dia. R. Juvenal de Melo Senra, 395, Belvedere, (31) 2511-2333. @megustabh.

NASCENTE
Com 33 anos de história, o restaurante aposta na culinária vegetariana e vegana e oferece opções para diferentes momentos e necessidades, incluindo pratos congelados, produtos de empório e uma feira orgânica. No almoço, o cardápio conta diariamente com três opções de prato do dia. Entre os destaques estão o hambúrguer vegano e a moqueca de banana-da-terra. Para acompanhar, há uma variedade de sucos naturais, entre eles o de graviola com linhaça dourada, hortelã e laranja, preparado com ingredientes orgânicos. R. Congonhas, 510, Santo Antônio, (31) 3227-3781/ (31) 99875-6400. @restaurantenascente.

COZINHA MINEIRA

COZINHA TUPIS
Instalada no Mercado Novo, a Cozinha Tupis aposta em uma cozinha de mercado viva, feita diretamente no balcão. A proposta autoral valoriza ingredientes sazonais e apresenta releituras de pratos típicos da cidade, em um ambiente descontraído que aproxima o cliente do preparo. A casa serve almoço diariamente, com pratos feitos que mudam conforme a época, além de opções à la carte. Entre os destaques estão a musse de fígado, levemente adocicada pela compota de jabuticaba e acompanhada de crocante de jiló salgado, e o frango à paçoquinha. A Cozinha Tupis também foi escolhida pelo 50 Best Discovery como um dos cinco melhores bares, restaurantes e hotéis para visitar em Belo Horizonte. Av. Olegário Maciel, 742, loja 2.161, Mercado Novo, Centro, (31) 99803-3696. @cozinhatupis.

FAZ DE CONTA
A casa serve um almoço mineiro completo, com entradinhas, pratos típicos e uma mesa de sobremesas repleta de doces tradicionais. Entre as opções estão escondidinhos, pasteizinhos de carne ou queijo, linguiças de pernil produzidas na própria casa, defumados, bolinhos de abóbora com carne-seca, costelinha com mandioca e a alcatra serenada, maturada por três semanas. O fogão a lenha reforça o clima do interior mineiro, enquanto a sobremesa reúne doces de leite, laranja, figo e goiaba, além de cocada, ambrosia e pudim de leite. O restaurante também conta com espaço kids, cuja decoração é inspirada no distrito de Bichinho. Av. Toronto, 1465 – Marginal a BR 040, na saída para o Rio – Jardim Canadá, Nova Lima- (31) 97314-0888. @restaurantefazdeconta

FAZENDINHA SÃO BENTO
Com clima de fazenda no coração de Belo Horizonte, o restaurante serve almoço com opções como tropeiro, tilápia e parmegiana, além de petiscos para o happy hour. A proposta combina receitas tradicionais mineiras com pratos contemporâneos. O espaço é acolhedor e conta com três ambientes com propostas diferentes: A 'Prainha', localizada em frente ao playground, é para a família que quer aproveitar o clima ao ar livre. Já o espaço 'Play' é mais rústico, onde acontecem as apresentações de música ao vivo. O 'Telhado' funciona como um refúgio mais tranquilo, afastado do playground e do som para quem busca o sossego. O restaurante também é pet friendly. R. Kepler, 810, Santa Lúcia, (31) 99855-8181. @fazendinhasaobentobh

Pacato

4º colocado na categoria COZINHA CONTEMPORÂNEA

Em sua "cozinha de quintal", o chef Caio Soter valoriza os ingredientes e modos de preparo mineiros. Exemplos são o tartare de sereno com picles de maxixe e telha de angu e o Bife Wellington, feito na casa com carne de porco e abóbora tostada. O menu degustação em seis tempos é perfeito para quem quer aprofundar mais no universo do chef. O restaurante também promove o "Sem Reserva", evento descontraído com mesas na calçada e música do lado externo.
R. Rio de Janeiro, 2.735, Lourdes, (31) 98324-8736. @pacatobh

Taberna Baltazar

2º colocado na categoria COZINHA DO MUNDO

Herdeira de Aurélio Baltazar, que chegou de Portugal em 1919, a taberna da Serra tem clima de casa portuguesa com alma mineira. No cardápio, saltam aos olhos os bolinhos de bacalhau, a batata portuguesa e a língua de boi servida sobre pão de fermentação natural feito na casa. Para os dias de mais fome, dobradinha à portuguesa, joelho de porco, Bacalhau à Lagareira, arroz de Braga e galeto na brasa preparado à moda portuguesa.
R. Oriente, 571, Serra, (31) 3223-7908/(31) 7145-7597. @tabernabaltazar

Vila Árabe

3º colocado na categoria COZINHA DO MUNDO

Com mais de três décadas, o Vila Árabe abarca receitas libanesas como homus, coalhada seca, quibe cru, tabule, esfirras e kafta, além de sanduíches beirute e shawarma, pratos executivos e self-service. Nos fins de semana e feriados, o frango assado dourado é pedida certa. O grande destaque segue sendo bem brasileiro: a coxinha, nas versões de frango e de camarão.
R. Pernambuco, 781, Funcionários, (31) 3262-1600. @vilaarabe. Mais 17 endereços.

NUTREAL
Cercado por natureza e localizado ao lado de uma hípica, o Nutreal tem estilo rústico e clima acolhedor, ideal para quem busca uma refeição longe do agito da cidade. O cardápio reúne pratos da cozinha mineira, como a porção de maçã de peito com mandioquinha frita, uma das campeãs de sabor da casa, além de torresmo, moqueca de tilápia, tilápia empanada e pastelzinho de angu. Aos sábados, o destaque fica por conta do tradicional bufê de feijoada, servido à vontade pelo valor fixo de R$85 por pessoa. Para encerrar a refeição, o canudinho de doce de leite é uma das opções de sobremesa. Al. dos Bem-Te-Vis, 5, Condomínio Miguelão, Nova Lima, (31) 3541-4055. @nutreal.

OMILÍA
Comandado pelo chef Gabriel Trillo, o Omilía aposta em uma cozinha mineira de vanguarda, com menu autoral e sofisticado que combina ingredientes e referências de Minas Gerais a técnicas e inspirações internacionais. A valorização dos produtos mineiros é parte essencial da proposta: o chef percorreu diferentes regiões do estado em busca de pequenos produtores e ingredientes que carregam histórias e tradições. No cardápio, essa identidade aparece em criações como o dadinho com jabuticaba, o salpicão de polvo e pratos como o ancho acompanhado de nhoque de requeijão mineiro e o filé de linguini com queijos mineiros. R. Alameda do Morro, 72, Nova Lima, (31) 99724-2038. @omiliarestaurante.

XAPURI
R. Mandacaru, 260, Braúnas, Pampulha, (31) 3496-6198. @xapurirestaurante.
Leia mais na pág. 202

XICO DA KAFUA
Conhecido como o "rei do frango caipira", o Xico da Kafua é um dos endereços para quem busca pratos bem típicos da cozinha mineira, mas com um cardápio democrático, que agrada a diferentes gostos. Outros destaques são o rocambole de panceta, além de opções como carne de sol com mandioca, pizzas e pratos executivos. A casa também chama atenção pela carta de cachaças, com mais de 2 mil rótulos. Para completar a experiência, os clientes podem deixar seus nomes ou recados na parede de tijolinhos do restaurante, que reúne registros de quem já passou por lá. Av. Itaú, 1.195, João Pinheiro, (31) 3375-2640. @xicodakafua

COZINHA VARIADA

BABEL
Conhecido como o "boteco de todas as línguas", o Babel é um espaço para reunir os amigos, experimentar petiscos e coquetéis autorais, além de aproveitar a vista privilegiada da Praça Raul Soares. Com proposta autoral, o cardápio reúne sabores de diferentes partes do mundo em pratos que ganham releituras a partir de ingredientes e referências brasileiras, especialmente mineiras. Entre as opções para compartilhar estão o bolinho de galinhada, inspirado no arancini italiano, e uma versão do clássico britânico fish and chips, preparada com tilápia empanada e frita, acompanhada de molho de iogurte com funcho, e a burrata de búfala produzida na Serra da Gandarela (MG), servida

com pesto de basílico e castanha de caju mais tomatinhos tostados no fogo. Entre as sobremesas, o crème brûlée ganha um toque mineiro com doce de leite. A casa também oferece almoço executivo com diferentes opções. Av. Bias Fortes, 1.160, Lourdes. @babelbh.

BIROSCA RESTAURANTE & DELI
R. São Paulo, 2003 - Lourdes, Belo Horizonte-. @birosca.bh
Leia mais na pág. 218

CAÊ RESTAURANTE BAR
Comandado pelo chef Caetano Sobrinho, o Caê combina a proposta de restaurante com a descontração de um bar, em quatro ambientes diferentes que acomodam casais, famílias e grupo de amigos. O cardápio aposta em uma cozinha brasileira variada, com opções para compartilhar e pratos principais, além de sugestões semanais apresentadas pelo chef. Entre os destaques estão as ostras frescas de Santa Catarina, o arroz de rabada com agrião e coalhada e a panturrilha suína assada, servida com arroz cozido no caldo do assado, hortaliças do quintal e farofa crocante. A casa também acaba de lançar o almoço executivo, em que o cliente escolhe a proteína e os acompanhamentos, com saladinha, arroz e feijão, são cortesia. Para acompanhar, a carta reúne drinques, cervejas e vinhos. R. Outono, 314, Carmo, (31) 2528-2244. @caerestaurantebar.

CASA ARTHUR
O simpático imóvel verde da esquina da rua Barão de Macaúbas, no Santo Antônio, abriga a Casa Arthur desde maio do ano passado. O chef Frederico Cury mantém um cardápio de cozinha variada, com destaques para o risoto de parma com brie, uva, cebola caramelizada e castanha de caju e para o dourado, que chega à mesa acompanhado de farofa de coco e arroz negro com alho-poró. Para abrir, peça o ceviche peruano. A torta de chocolate com caramelo salgado fecha a refeição com primor. R. Barão de Macaúbas, 379, Santo Antônio, (31) 99595-4195. @casaarthur.bh

CASA CALIXTO
Instalada em uma casa tombada pelo patrimônio histórico de Belo Horizonte, a Casa Calixto aposta em uma cozinha autoral que combina referências mineiras, técnicas contemporâneas e ingredientes

Tasca do Miguel

4º colocado na categoria COZINHA DO MUNDO

Há seis anos, o restaurante instalado no Mercado Distrital do Cruzeiro combina receitas da cozinha portuguesa com ingredientes e referências mineiras. Entre as entradas, o bolinho de bacalhau é o mais procurado. Para o prato principal, uma das sugestões é o bacalhau em postas, servido com batatas ao murro, camarões grelhados e tomatinhos confitados. O carro-chefe, porém, é o Bacalhau da Tasca, preparado na brasa de carvão e acompanhado de batatas ao murro e legumes ao molho de pimentões.
R. Ouro Fino, 452, Mercado do Cruzeiro, Cruzeiro, (31) 99571-5484. @tascadomiguel.

Casa Amora

2º colocado na categoria COZINHA LIGHT/SALADA

Há 13 anos, a Casa Amora funciona durante o horário do almoço servindo pratos frescos, com receitas saudáveis e ingredientes de qualidade. A casa oferece diariamente três opções de carne, uma vermelha, uma branca e outra de peixe, além de nove acompanhamentos, que variam entre saladas, legumes e carboidratos. O cliente escolhe a proteína e as combinações de sua preferência, e a equipe monta o prato na hora. Entre os destaques do cardápio estão a tilápia l'ancienne, o arroz com lentilha e cebola caramelizada e o filé mignon ao molho de mostarda e gorgonzola, apontado pela sócia-proprietária Patrícia Saggioro como uma das opções de destaque.
R. Paraíba, 941, Savassi. Rua Rio Grande do Sul, 1.313, Santo Agostinho. (31) 3261-5794. @casaamorabh.



Reprodução Instagram

Per Lui,

Projeto Sabor

3º colocado na categoria COZINHA LIGHT/SALADA

Depois de mais de 20 anos de história, o Projeto Sabor vive um momento de expansão e fortalecimento da gestão estratégica, com forte presença feminina à frente do grupo. A direção está nas mãos de **Pâmela Andrade**, irmã do fundador e sócio-proprietário Igor Andrade, enquanto a cozinha é comandada pela chef executiva **Carol do Carmo**, que ganhou projeção nacional após participar do reality MasterChef Brasil. O cardápio oferece 16 opções de grelhados acompanhados de salada, entre eles filé de salmão, tilápia e filé-mignon. "Servimos desde uma massa leve para o idoso com restrição alimentar até a parmegiana do pai e a refeição do neto atleta, que consome mais proteína e escolhe guarnições saudáveis, como batata-doce ou purê de mandioquinha", explica Carol. Fiel ao próprio nome, o Projeto Sabor aposta em ingredientes naturais, sem aditivos, e preparações feitas do zero. "Demos uma cara de alta gastronomia, mas mantendo a essência do projeto: uma comida saudável precisa ser, antes de tudo, saborosa", completa Pâmela.
Av. Cônsul Antônio Cadar, 127, Santa Lúcia (31) 2536-2014. Mais 3 endereços. @projetosabor.





Fotos: Paulo Márcio

selecionados. Entre os destaques do cardápio está a barriga de porco, prensada e cozida lentamente, servida com chucrute de repolho roxo, purê de batata com alecrim, compota de maçã verde e molho roti. Também fazem parte do menu o Bacalhau Coimbra, grelhado na brasa e acompanhado de gratin de batatas, e o Ceviche Tropical, preparado com dourado curado em leite de tigre de frutas amarelas. Para a sobremesa, o clássico crème brûlée de baunilha é servido com frutas vermelhas.
À frente da cozinha está o chef mineiro João Paulo Oliveira, natural de Timóteo, no Vale do Aço. Na Casa Calixto, ele chega com mais espaço para desenvolver uma cozinha contemporânea e autoral, pautada pela experiência sensorial. R. Padre Odorico, 81,São Pedro, (31) 2118-5473. @casacalixtobh.

CASA DO SOL COZINHA E JARDIM
Botânico Shopping. R. Jornalista Djalma Andrade, 177, Belvedere, (31) 98302-7873. @casadosolcozinhaejardim.
Leia mais na pág. 130

COZINHA SANTO ANTÔNIO
À frente d'A Cozinha Santo Antônio, a cozinheira, historiadora e pesquisadora Juliana Duarte transforma o conhecimento sobre a gastronomia mineira em uma cozinha autoral, que valoriza a cultura alimentar do estado e o uso de ingredientes frescos. O restaurante trabalha com insumos orgânicos, de origem conhecida e fornecidos por pequenos produtores, seguindo a sazonalidade. Por isso, o cardápio muda de acordo com o que está disponível em cada época. Entre as opções estão a lasanha de tajine de cordeiro e o picadinho, servido com pastel de queijo do Cerrado Mineiro e bananinha grelhada. A proposta é unir o conhecimento sobre a culinária de Minas a uma cozinha que valoriza ingredientes, produtores e sabores locais. R. São Domingos do Prata, 453, Santo Antônio, (31) 98218-6427. @cozinha_santoantonio

DELICATTO
Fica na área de lazer do hotel Mercure Savassi. Entre os destaques do cardápio está a Trilogia de Minas, combinação de carne de sol, linguiça artesanal acebolada e mandioca frita, acompanhada de vinagrete, farofa e chimichurri. O menu reúne ainda petiscos para compartilhar, como camafeu de camarão, bolinho de bacalhau, iscas de tilápia, filé-mignon com fritas e picanha bovina, além de

D'ARTAGNAN 25 ANOS
Enquanto você se sente em casa,
seu paladar viaja o mundo.
Foto: Débora Gabrich
31.3295.7878 31.99999.0621
Rua Tomás Gonzaga, 593 . Lourdes.
Belo Horizonte
dartagnanbistro.com.br
@dartagnanbistro

Néctar Da Serra

4º colocado na categoria COZINHA LIGHT/SALADA

Criado em 1993, o Néctar da Serra nasceu como uma casa de sucos, modelo que a co-fundadora e sócia-administradora **Júnia Quick** via aos montes em suas viagens ao Rio de Janeiro. Ao longo de mais de três décadas, o negócio ampliou o cardápio e fortaleceu a proposta de alimentação natural. "Sempre tive interesse por uma comida mais saudável", conta. Atualmente, a casa oferece bufê com saladas, carnes e peixes, além de pokes, sanduíches e hambúrgueres com ingredientes como linhaça, quinoa e biomassa. O cardápio contempla opções veganas, vegetarianas, sem glúten e sem lactose. Outro diferencial é a produção própria, sem industrializados, com ingredientes de pequenos fornecedores da região. "Tudo tem um cuidado especial, desde as conservas até os produtos preparados para levar para casa", detalha Júnia.
Av. dos Bandeirantes, 1.839, Mangabeiras, (31) 3281-1466. Rua Santa Rita Durão, 929, Savassi, (31) 3261-2969. @nectardaserra.



Fotos: Wolf Wagner/divulgação

pratos de inspiração internacional, como salmão à puttanesca, filé ao molho gorgonzola e filé ao molho de cogumelos. R. Cícero Ferreira, 10, Serra. @mercurebhsavassi

MACARÉU
Sob comando do chef Leo Paixão, o Macaréu, restaurante do Grupo Glouton, passou por uma transformação em sua proposta gastronômica. Criado inicialmente para apresentar pratos à base de frutos do mar e peixes amazônicos, o restaurante agora se dedica à gastronomia luso-brasileira, em uma cozinha que aproxima referências de Portugal com as locais. Entre os destaques do novo cardápio estão a Posta Mirandesa, com chorizo de Angus, arroz fumeiro preparado com defumados artesanais mineiros e cebola. R. Dicíola Horta, 77, Belvedere, Meetings Shop. @macareubh, 31 99694-4237

NUÚU
O Nuúu Restaurante e Bar celebra a diversidade da gastronomia mineira em uma proposta contemporânea e descontraída. A casa valoriza produtos de diferentes regiões do estado, combinando tradição e criatividade em pratos e drinques que buscam apresentar ao público um pouco da cultura e dos sabores de Minas. Entre as opções do cardápio estão a saladinha da casa, sem glúten, o espaguete com carne-seca de sol e o salmão em crosta de maracujá. Para a sobremesa, o sorvete caseiro de mexerica traz uma releitura refrescante de um clássico da infância. O nome Nuúu vem justamente da exclamação de surpresa e admiração tão característica dos mineiros. R. Arturo Toscanini, 41, Savassi, (31) 3311-9410. @nuuurestaurante.

O TOM
Comandado pela chef Ana Clara Valadares, que já passou por casas como Birosca e Florestal, o TOM apresenta uma "cozinha de herança", que parte de memórias afetivas, influências afro-indígenas-portuguesas e ingredientes mineiros tratados com técnicas contemporâneas. A proposta é reunir uma cozinha viva, direta e generosa, em um cardápio dividido entre as seções petiscar, partilhar, deliciar e lambuzar, que podem ser combinadas livremente. No almoço executivo, servido com duas opções que variam no cardápio, aparecem pratos como o picadinho de Angus com arroz piamontese e o ravioli

Dona Lucinha

3º colocado na categoria COZINHA MINEIRA

Com uma cozinha dedicada à preservação da cultura alimentar de Minas Gerais, o restaurante fundado por Maria Lúcia Clementino Nunes, a dona Lucinha, resgata receitas e técnicas que remetem à formação da culinária mineira, marcada pelas influências afro-indígenas e portuguesas e pelo período do ciclo do ouro e dos diamantes. A tradição familiar e o preparo artesanal também estão presentes no ambiente, inspirado na arquitetura colonial mineira. No cardápio, aparecem receitas como a costelinha com ora-pro-nóbis e a carne de lata confitada, servida com farofa e molho de cebola roxa, além de doces de frutas, como os de mamão e manga. A tradição é mantida hoje pela filha da fundadora, **Márcia Nunes**. Além de BH, o restaurante também está presente em São Paulo.
R. Padre Odorico, 38, Savassi, (31) 99764 0808. @donalucinharestaurante



Reprodução Instagram

Paladino

4º colocado nas categorias COZINHA MINEIRA e BAR E RESTAURANTE COM ESPAÇO KIDS

Em uma área verde de 30 mil metros quadrados na região da Pampulha, o Paladino é um dos maiores restaurantes-fazenda de Belo Horizonte e tem a natureza como parte da experiência. O cardápio traz sabores inspirados na cozinha mineira e utiliza, em parte, ingredientes cultivados na própria horta. Entre os pratos de destaque estão a burrata mineira, o pastel de angu, a barriga de porco assada e pururucada e a carne de sol grelhada, acompanhada de mandioca cozida com manteiga de garrafa. Inaugurada em 2002, a casa reúne ambientes como deck, salão principal e espaço kids, em uma construção marcada pelo uso de madeiras de demolição de antigas fazendas, que reforçam o clima rústico e bucólico.
Av. Gildo Macedo Lacerda, 300, Braúnas, (31) 9918-4169. @restaurante_paladino.

doppio recheado com linguiça artesanal e creme de queijo. À noite, a casa também oferece petiscos e open wine, com opções como a língua com cogumelo portobello e molho de ostras, além de drinques assinados por Túlio D'Angelo, que mudam de tom a cada temporada. Av. Amazonas, 1.049, loja 70, Galeria São Vicente, Centro. @tomcozinha.

PÁTRIA COZINHA DO BRASIL
O Pátria Cozinha do Brasil aposta em uma interpretação contemporânea e autoral da gastronomia brasileira, inspirada nas características, ingredientes e histórias das cinco regiões do país. À frente da cozinha, o chef Gabriel Trillo transforma essas referências em pratos que valorizam a diversidade dos sabores brasileiros, como o Cupim do Pantanal, o Costelão Gaúcho prensado com nhoque na manteiga de sálvia e o Lombo de Pirarucu, servido com purê de banana-da-terra e castanha-do-Pará. A novidade da casa em 2026 é a criação de uma fábrica própria de massas, pensada para atender à paixão de Belo Horizonte pelas massas e produzir versões artesanais, recheadas e criações autorais exclusivas do restaurante. Além do salão, o Pátria conta com espaços para a realização de eventos, como casamentos, encontros corporativos, reuniões e aniversários. R. Celso Porfírio Machado, 1.520, Belvedere, (31) 31 99189-2313 @patriacozinhadobrasil.

RESTAURANTES

Mitra

2º colocado na categoria COZINHA VARIADA

Entre montanhas e com um cenário convidativo para contemplar o pôr do sol, a casa reúne restaurante, lounge e bar em um mesmo espaço. A cozinha, comandada pelo chef **Cristóvão Laruça**, combina referências mediterrâneas a ingredientes frescos em pratos como o tornedor com risotto Al Tartufo e o polvo com camarões grelhados, servido com purê de batata. Durante o dia, há também opção de almoço executivo. O espaço ainda recebe casamentos e outros eventos.
Rodovia BR-356, 7.515, BH Outlet, Belvedere. (31) 99867-7570. @mitra.restaurante.





Reprodução Instagram

PELLEGRINO
Com clima romântico e cercado por um jardim de orquídeas e árvores frondosas, o Pellegrino combina gastronomia, arte e música em uma experiência voltada para bons encontros. A cozinha tem influências internacionais e reúne opções como o filé em crosta de brie, servido com risoto de cogumelos trufados, e a moqueca de camarão com banana-da-terra. Para a sobremesa, a tortinha folhada de doce de leite e canela chega acompanhada de sorvete. A casa serve almoço aos finais de semana e, a partir de terça-feira, abre para o jantar, acompanhado por apresentações de jazz e bossa. R. Laranjal, 459, Anchieta, (31) 99565-7942 @pellegrinorestaurante

QUINTO DO OURO
Localizado no Hotel Ouro Minas, o Quinto do Ouro é aberto ao público e aposta em uma cozinha internacional com toques da gastronomia mineira. O cardápio reúne entradas, massas, carnes, frutos do mar e opções veganas, além de pratos principais e petiscos para diferentes momentos. Entre os destaques estão o Filé Ouro Minas, recheado com queijo Minas e servido com arroz com castanhas, espinafre refogado e molho de jabuticaba, e o Galeto com polenta cremosa, quiabos tostados e jus de aves. As refeições são acompanhadas por música, em um ambiente que recebe tanto apresentações ao vivo quanto som ambiente, e a casa também oferece opções de sobremesas. Av. Cristiano Machado, 4.001, Hotel Ouro Minas, Ipiranga, (31) 3429-4001. @quintodoouro.

RESTAURANTE DO ANO
Com uma proposta contemporânea, o Restaurante do Ano aposta em um ambiente elegante e acolhedor, com serviço próximo e uma seleção de pratos e bebidas para diferentes momentos. No almoço, o destaque fica por conta do bufê, que reúne opções que fogem do tradicional, como tilápia com alcaparras, bobó de camarão, pasteizinhos e uma variedade de saladas. À noite, o espaço ganha outra proposta e dá lugar à pizzaria Forno da Levindo, além de opções de sanduíche de filé. A casa também conta com uma seleção de vinhos e coquetéis para acompanhar as refeições. R. Levindo Lopes, 158, Savassi, (31) 2536-2408 @restaurante_do_ano.

VILA CHALEZINHO
Inspirado nos chalés dos Alpes Suíços, o Vila Chalezinho, no Vale do Sereno, em Nova Lima, combina ambiente romântico e aconchegante com piano ao vivo e uma carta de vinhos, espumantes e drinques. A fondue de carne, queijo e chocolate segue como um dos clássicos da casa, mas o cardápio também reúne opções para os dias mais quentes, com pratos mais leves e frescos. Entre eles está o Gnocchi Grelhado, servido com camarões salteados, molho limone, amêndoas laminadas e parmesão. Para quem prefere outras opções, o filé mignon ao molho de mostarda com aligot de mandioca também aparece entre os pratos. Av Oscar Niemeyer, 132, Ed. Concórdia, Loja 5, Vila da Serra- Nova Lima (31) 99519-0011. @vilachalezinho.

ITALIANO

DAL GRANO
Na região da Pampulha, o Dal Grano Restaurante & Pizzaria aposta em uma



cozinha inspirada na tradição italiana, com ambiente aconchegante, adega de vinhos e a pizza como carro-chefe. O próprio nome, que significa "do trigo", remete ao ingrediente presente em boa parte das receitas italianas e serve de inspiração para o cardápio, que também ganha menus especiais de acordo com as estações do ano. Entre os pratos estão a fraldinha cozida lentamente, acompanhada de pappardelle ao clássico molho romano de queijo e pimenta-preta, e o Pollo Ripieno, com filé de coxa recheado com queijos mineiros e peperoni, servido com espaguete ao molho cremoso de alho-poró e especiarias. Entre as pizzas, a Al Ragù Di Salsiccia combina molho pomodoro, muçarela de búfala, ragu de linguiça caipira, palmito, milho na manteiga de alho e cebolete. Av. Presidente Antônio Carlos, 7.456, Pampulha (Quality Hotel), (31) 3505-9240. @dal_grano.

DONA DERNA
Fundado em 1960, o Dona Derna é o restaurante italiano mais antigo de Belo Horizonte e mantém, desde então, o comando da mesma família. Instalado em um elegante casarão pintado de verde e vermelho, em referência à bandeira italiana, o restaurante combina receitas de inspiração italiana, especialmente da Toscana, com influências da gastronomia mineira. O cardápio reúne massas, risotos e pratos como o medalhão com risoto de alho-poró e bacon, o Filet Surprise com arroz à grega e o risoto de polvo. Para acompanhar, a casa mantém uma adega climatizada com variedade de vinhos, espumantes e champanhes. R. Tomé de Souza, 1.331, Funcionários, (31) 3564-6843/ (31) 8419-1071 . @donaderna.

NINO CUCINA
Comandado pelo chef italiano Marco Renzetti, premiado com uma estrela Michelin pelo Fame Osteria, em São Paulo, o Nino Cucina aposta em uma cozinha italiana sofisticada, que combina tradição, técnica e ingredientes selecionados. À frente da casa desde 2024, Renzetti conduz uma proposta que valoriza os sabores e preparos tradicionais da Itália. Entre as sugestões do cardápio estão a burrata Nino al Forno, destaque entre os antepastos, o linguine alla siciliana e o gratin di rigatoni alla modenese. Para finalizar, o clássico tiramisù aparece entre as sobremesas. A carta de vinhos é assinada pela sommelière Erika Renzetti, que seleciona rótulos em sintonia com a gastronomia da casa. R. Curitiba, 2090, Lourdes, (11) 3368-6863. @ninocucina.

Terraço Niê

COLOCADO 3º COLOCADO

3º colocado na categoria COZINHA VARIADA

No alto do primeiro arranha-céu projetado por Oscar Niemeyer em Belo Horizonte, na Praça Sete, o Terraço Niê reúne café, restaurante e dining club. "Recebo diariamente visitantes de outras cidades brasileiras e estrangeiros. Conseguimos abrir uma obra de Niemeyer ao público e incluí-la na rota turística e gastronômica de BH", celebra o sócio-fundador Pedro Lobo. A vista para a Serra do Curral e o pôr do sol estão entre os atrativos, com um mirante quase em 360º. Na cozinha, a recente chegada da chef Raquel Avelar inaugura um novo momento, com novas criações, como o tornedor de filé mignon acompanhado de purê de abóbora e molho roti, o robalo servido com purê de banana-da-terra e gremolata fresca e o polvo grelhado com purê de pupunha e azeite cítrico. O almoço executivo, servido de segunda a sexta-feira, também ganha opções diferentes a cada mês.
R. Rio de Janeiro, 471, Centro, 25º piso- (31) 99062-5530. @terraco.nie.

Vasto

COLOCADO 4º COLOCADO

4º colocado na categoria COZINHA VARIADA

Integrante do grupo Coco Bambu, o Vasto tem inspiração nos restaurantes nova-iorquinos e reúne diferentes referências gastronômicas em um ambiente de atmosfera aconchegante, com um imponente bar em estilo americano. O cardápio transita entre carnes, massas, saladas, pescados, frutos do mar e opções de sushi, além de entradas para compartilhar. Entre os destaques estão o tartare de atum com avocado e a picanha Vasto, servida com farofa, vinagrete e molho chimichurri. Para a sobremesa, o blondie de pistache com sorvete e a cocada assada com sorvete são algumas das opções.
R. Francisco Deslandes, 900, Anchieta Garden Shopping, (31) 3504-9180 @vastobh

PASTA LAB
No coração da Savassi, o Pasta Lab funciona como um laboratório de massas frescas e artesanais, com receitas preparadas na própria casa a partir de ingredientes selecionados e técnicas contemporâneas. À frente da cozinha está o chef italiano Simone Paratella, que desenvolve um cardápio dedicado à tradição italiana com espaço para criações próprias. Entre os destaques estão o Ravioli recheado com ricota de búfala e espinafre e servido com salsa pomodoro, a carbonara e o gnocchi de lagosta, preparado com o próprio caldo do crustáceo. A proposta combina o preparo artesanal das massas com referências clássicas da cozinha italiana em um ambiente contemporâneo e acolhedor. R. Fernandes Tourinho, 205, Funcionários, (31) 9 9848-2000 @pastalab_bh.

OSTERITTA PAPÀ
R. Ministro Orozimbo Nonato, 215 - Loja 01, Nova Lima. (31) 3965-1818. @osterittapapa.
Leia mais na pág. 220

VENCEDOR 2026 VENCEDOR

ZUCCO CUCINA
Com foco na tradição italiana, o Zucco Cucina tem nas massas frescas artesanais um dos principais pilares do cardápio, com receitas inspiradas em diferentes regiões da Itália. A experiência começa antes dos pratos principais, com um bufê de antepastos, e segue por opções que também incluem carnes, peixes e risotos. Entre os destaques estão o Ravioli Cacio e Pepe, recheado com pecorino e pimenta-do-reino e servido sobre fonduta de tomate, o Tagliatelle al Ragù de Cordeiro, disponível aos sábados e domingos, e o Risotto di Filetto di Manzo alle Erbe, preparado com parmesão, ragu de filé-mignon e panceta. Para acompanhar, a casa mantém uma carta variada de vinhos. Av. Olegário Maciel, 1600, Diamond Mall, 4º piso, (31) 2391 5200. @zuccorestaurantes.

Sua casa protegida. De fora para dentro.

Do interior ao entorno, a Emive reúne soluções para cuidar do seu patrimônio.

EMIVE SEGURANÇA ELETRÔNICA
Uma empresa EMIVECO



1 Proteção na calçada
Totens de segurança para o monitoramento da calçada.

2 Proteção perimetral NOVO
IVA nos portões e acessos do imóvel.

3 Proteção externa
Câmeras e sensores nas áreas externas do imóvel.

4 Proteção interna
Alarmes, sensores e câmeras dentro de casa.

Conheça as nossas soluções

O Italiano

2º colocado na categoria ITALIANO

Inspirado na viagem de lua de mel de **Ralph Marcellini**, sócio do Grupo Chalezinho, pela Costa Amalfitana, no sul da Itália, o restaurante se identifica como uma trattoria moderna. "O Ralph e a esposa ficaram impressionados com o frescor da culinária da região, com uma proposta mais leve daquela associada aos tradicionais restaurantes italianos no Brasil", recorda o sócio-gestor **Vinícius Veloso**. Por isso é que o espaço é cercado por árvores, em sintonia com o conceito de dolce far niente, ou, em português, o "doce prazer de não fazer nada." Entre os destaques estão a lasanha da casa, feita com filé-mignon picado na ponta da faca, molho pomodoro e fonduta de parmesão, e o ancho preparado na parrilla, servido com molho de cogumelos frescos e batatas rústicas. Mas é o tiramisù que brilha os olhos de Vinícius. "Experimentamos mais de 50 receitas no mundo até chegar nesta", orgulha-se.
R. São Vicente, 155, Olhos d'Água, (31) 99767-5190. @oitalianorestaurante



Selma Fonseca/divulgação



Paulo Marcio

JAPONÊS/ASIÁTICO

A GRANDE MURALHA
Em funcionamento desde 1985, A Grande Muralha é um dos restaurantes chineses tradicionais de Belo Horizonte. A casa é administrada pelo casal Gia Foo Yin e Gia Wang Chia Ying, que veio da China com a família, e ocupa um espaço de dois andares com decoração temática. Entre os pratos estão a costela frita desossada com molho agridoce, o lombo com legumes à moda Sichuan, servido em uma chapa fumegante, e o Frango com Trovão, um ensopado de frango com camarões pequenos e molho de tomate, acompanhado de arroz frito. O restaurante funciona de quinta a domingo e nos feriados. R. Santa Catarina, 781, Lourdes, (31) 3291-5060 / 3292-5644. @restauranteagrandemuralhabh.

EL MAI
Com uma proposta de cozinha asiática contemporânea, combina receitas clássicas da culinária oriental com criações autorais do chef John Oliveira, em um ambiente sofisticado e acolhedor. Entre as opções do cardápio estão o sashimi de salmão com vieira, tartar de lichia, avocado, nori crocante, azeite trufado e flor de sal; o ceviche; e a guioza tradicional, produzida artesanalmente e finalizada com cebolinha e gergelim. Para a sobremesa, a degustação reúne crème brûlée de matcha, torta intensa com pipoca caramelizada e chocolate com doce de leite e café. A casa também conta com uma carta de coquetéis e uma seleção de vinhos. R. Professor Antônio Aleixo, 592, Lourdes, (31) 3879-9699. @elmaigastro.

Est! Est!! Est!!!

4º colocado na categoria ITALIANO

Comandado pelo chef italiano Simone Biondi, o Est! Est!! Est!!! preserva tradições da culinária clássica italiana em um ambiente acolhedor na Savassi. O cardápio segue o ritual italiano, com entradas, primeiro e segundo pratos e sobremesas, e reúne cerca de 60 opções entre antepastos, massas, carnes e doces, além de sugestões vegetarianas. A casa também oferece um menu do dia, que muda semanalmente, com receitas como o Saltimbocca da Nonna e o Rigatoni alla Gricia do Pai. Além do restaurante, o espaço funciona como empório e cafeteria, com brunch aos fins de semana e produtos como o Occhio di Bue, biscoito de massa amanteigada com recheio no centro, e massas frescas, a exemplo do Garganelli alla Boscaiola, com linguiça artesanal, cogumelos italianos e creme de leite.
Av. Getúlio Vargas, 107, Funcionários. (31) 2526-5852. @estcucina.

Yakan

2º colocado na categoria JAPONÊS/ORIENTAL

Com quase 15 anos de funcionamento, o Yakan explora a variedade e a personalização do rodízio japonês, que reúne mais de 300 opções. O serviço funciona no formato à la carte: os clientes fazem os pedidos por tablets, com fotos e descrições dos pratos, preparados na hora e servidos à mesa. "Nosso diferencial é unir variedade, qualidade e liberdade de escolha, sem depender de bancadas ou pratos expostos", explica o proprietário **Diogo Leite**. Além de sushis, niguiris, sashimis, temakis, hots e ceviches, o cardápio inclui carpaccios especiais, peças maçaricadas, yakisoba, shimeji, robatas, carnes e frutos do mar. A casa também investe em novas combinações e treinamento da equipe, que soma mais de 70 colaboradores nas duas unidades. "Tradição não significa ficar parado. Precisamos inovar sem perder nossa identidade", afirma Diogo.
Av. do Contorno, 5761, Savassi e Al. Oscar Niemeyer, 1.033, loja 3, Vila da Serra, Nova Lima. (31) 98496-8791. @yakanbh.





Fotos: Iara Cunha/divugação

HOKKAIDO
Desde 1995, o Hokkaido, localizado no Ponteio Lar Shopping, oferece uma proposta dedicada à culinária japonesa, combinando referências tradicionais com um ambiente contemporâneo. Sob a gestão de Ricardo Garcia e Luciene Pianetti, o restaurante investe na seleção de peixes e frutos do mar, recebidos três vezes por semana, além da importação de ingredientes usados nos preparos orientais. Entre os destaques do cardápio está o Tirashi do Hokkaido, combinação de peixes premium sobre arroz avinagrado, além de opções de sushi, sashimi e temaki. A casa também oferece barca de sushi e almoço executivo. BR-356, 2.500, loja R03, Ponteio Lar Shopping, Santa Lúcia, (31) 3286-4020. @restaurantehokkaidobh.

KANPAI
Combina referências da culinária japonesa contemporânea com toques mineiros, em uma proposta descontraída e moderna. O cardápio reúne clássicos da gastronomia oriental e criações próprias, como o Ebi Kanpai, camarão envolto em salmão maçaricado com cream cheese, molho teriyaki e pimenta sriracha. Entre os destaques também estão o sushi de salmão com trufa branca, o temaki de atum picante e o salmão grelhado com risoto de limão-siciliano. Para acompanhar, a carta de drinques traz opções como o Tadaima, que combina cachaça de jambu, licor de jabuticaba, limão e espuma de limão-siciliano, finalizado com hibisco em pó. A casa também serve ceviches, gyosas e sobremesas como o petit gâteau. R. Tomás Gonzaga, 388, Lourdes. (31) 99630-2500 @kanpaibh.

KEI
Desde 2008, o Kei constrói sua trajetória em Belo Horizonte a partir da culinária japonesa, com atenção aos cortes, à qualidade dos ingredientes e ao preparo artesanal. Pelas mãos de Erica Villaça Lamounier, as duas unidades têm no cardápio receitas tradicionais, mas também abre espaço para combinações menos óbvias, como os cubos de atum com foie gras. Para quem prefere os clássicos, o Combinado Lourdes reúne 40 peças entre sushis e sashimis, enquanto os sashimis individuais permitem escolher entre opções como atum e polvo. A experiência pode ser acompanhada por uma carta com 17 rótulos de saquê e, em dias específicos, pelo serviço de open wine. R. Bárbara Heliodora, 54, Lourdes / Al. da Serra, 781, Vila da Serra, (31) 2555-9090. @keicozinhajaponesa.

KOBOSHI
O cardápio segue a sazonalidade do mar. O peixe recém-pescado da

semana, portanto, ajuda a definir parte das opções, como o bijupirá, servido em sashimi com flor de sal e limão-caviar. Entre os pratos quentes, o kani wonton (bolinhos fritos recheados com carne de siri e arraia) é uma boa pedida para quem quer comer algo mais leve. Para uma refeição mais substanciosa, a sugestão é o sapporo ramen, preparado com caldo tonkotsu, chashu de barriga de porco e manteiga noisette. R. Tomé de Souza, 1.195, Funcionários. @koboshi.bh

MACAU (CHINÊS)
Com mais de 100 opções no cardápio, o restaurante dedicado à culinária chinesa atende tanto quem busca receitas clássicas quanto quem prefere refeições rápidas para o dia a dia. Um dos símbolos da casa é o Rolinho Primavera, preparado com massa crocante feita no próprio restaurante e recheio suculento, receita que faz sucesso entre os clientes. Para o almoço, o frango xadrez com arroz chau chau é uma das sugestões, enquanto o peito de frango ao curry, com pimentões e cebola, pode ser pedido para compartilhar ou na versão executiva. A casa funciona de terça a domingo e também oferece serviço de delivery. Av. Olegário Maciel, 1.767, Lourdes, (31) 3337-6193 (31) 99279-7354. @restaurantemacau

MAYU
O Mayu combina receitas tradicionais da culinária japonesa com criações mais atuais, em um ambiente descontraído para encontros e refeições sem pressa. A novidade da casa é o Push Mayu, sushi servido em formato de cubo, versão que é sucesso nas redes sociais. O cardápio valoriza ingredientes frescos e cortes precisos, com opções que exploram diferentes combinações de sabores e texturas. Além dos sushis e outras peças, o restaurante oferece pratos para compartilhar e uma carta de drinques, que acompanha tanto o almoço quanto o jantar. Alameda Oscar Niemeyer, 975, Vila da Serra, Nova Lima, (31) 3225-6644. @restaurante_mayu.

MIA IZAKAYA
O bar japonês é uma aposta do Grupo Lobato para um izakaya sofisticado. No cardápio, mais de 50 opções entre sushis, entradas e porções quentes e frias para compartilhar, como a Pipoka de Ebi, preparada com camarão empanado na massa de tempurá, maionese de gochujang doce

Issei Experience

COLOCADO 3º COLOCADO

3º colocado na categoria JAPONÊS/ORIENTAL

Tradição japonesa e técnicas contemporâneas são a cara do Issei. Um dos destaques é o Omakase, experiência exclusiva realizada semanalmente para até seis pessoas, com 14 etapas elaboradas pelo chef Cristiano Avelino, com experiência de mais de 20 anos no segmento. A sequência valoriza ingredientes como wasabi fresco, bluefin, vieiras, peixes brancos e unagui. No menu à la carte, o carpaccio de salmão marinado no cardamomo é um dos orgulhos do proprietário Gilson Portella Judice. "O peixe fresco é um dos grandes protagonistas da nossa cozinha", evidencia. O cuidado com os detalhes também aparece no ambiente, com arquitetura de Irma Lara e louças exclusivas da ceramista Léa Diegues. "Valorizamos o trabalho de profissionais que transformam sua arte em experiências", completa.
Al. do Morro, 72, Vila da Serra, Nova Lima, (31) 9690-3494. @issei.experience.



Divulgação

Okinaki

COLOCADO 4º COLOCADO

4º colocado na categoria JAPONÊS/ORIENTAL

Batizado em referência à "grande árvore" em japonês, o Okinaki ganhou esse nome por causa do enorme fícus que cresce na lateral do imóvel e se espalha sobre a área externa do restaurante. Comandada pelos chefs Gabriella Guimarães e Guilherme Furtado, a casa reverencia a culinária japonesa, mas incorpora referências de outros países asiáticos, como China, Coreia, Taiwan, Vietnã e Tailândia, além de técnicas e influências trazidas por Gabriella de sua experiência na Espanha. A ideia aparece em receitas como as batatas fritas caseiras com aioli, molho picante e kimchi e o ramen vegetariano, preparado com caldo de curry japonês, macarrão, ovo, nori, wakame e vegetais. Entre os destaques está ainda o sashimi de atum bluefin, conhecido como "rei dos atuns" e considerado o peixe mais caro do mundo, servido com molho ponzu de yuzu e kizami wasabi. O cardápio também indica o nível de picância dos pratos e conta com opções vegetarianas, enquanto a carta de saquês e os drinques autorais completam a experiência.
Av. Álvares Cabral, 1.303, Lourdes. (31) 98228-8793. @okinakibh.

OSCAR
RESTAURANTE

Muito mais que Gastronomia.
Uma verdadeira tradição **premiada.**

De novembro a janeiro, experimente o nosso menu.

Servido diariamente no almoço e jantar, até às 23h.



@restaurante.oscar (61) 3306-9060 plazabrasilia.com.br

Coco Bambu

2º colocado na categoria PEIXES/FRUTOS DO MAR

O Coco Bambu tem nos frutos do mar o carro-chefe do cardápio. Um dos pedidos mais conhecidos é o Camarão Internacional, preparado com camarões sobre arroz cremoso com ervilhas e presunto, molho branco, gratinado com muçarela e parmesão e finalizado com batata palha. "É um prato que une conforto e sofisticação", explica o sócio **Rodrigo Moura** (segundo da esq. para a dir., com **Nathan Almeida**, **Fábio Wagner** e **Thiago Castelo**). Outros destaques são o Camarão Coco Bambu, empanado e recheado com Catupiry; o Camarão Jangadeiro; e as iscas de peixe com molho tártaro. E não dá para esquecer a cocada ao forno. A rede também investe em padronização das receitas e treinamento das equipes para manter a qualidade nas unidades. "Padrão é uma rotina diária, não um acaso", afirma Rodrigo. A casa oferece ainda bufê livre de peixes e frutos do mar, pratos regionais, opções para crianças e estrutura para celebrações.
R. Francisco Deslandes, 900, Anchieta, (31) 3504-9180. Mais 5 endereços, um em Contagem. @cocobambubhoficial.





Fotos: Divulgação

e cebolinha. A coquetelaria autoral traz drinques com inspiração oriental, como o Jardim de Matcha, uma releitura do Mojito feita com xarope de matcha e gin. Complexo Navegantes. Avenida Princesa Diana, 505, Nova Lima, (31) 2117-6290. @miaizakaya.

NASHY SUSHI
O rodízio completo é o carro-chefe, com mais de 50 opções de peças da culinária japonesa, além dos pratos quentes. Entre as escolhas estão sashimis, hot rolls, tempurás e yakissoba, além de carnes grelhadas, peixes, camarões e massas. A casa também oferece uma linha prime, com cortes especiais de salmão, e sushis doces para a sobremesa. Para quem prefere escolher os pratos individualmente, há ainda opções à la carte. Entre os drinques, o Miyabi combina gin, morango e melancia. O Nashy tem quatro unidades, três em Belo Horizonte e uma em Contagem. Av. Getúlio Vargas, 900 - Savassi, Belo Horizonte (31) 3243-3835. Mais 3 endereços. @nashysushi_.

ROKKON
Um dos mais tradicionais de Belo Horizonte na culinária japonesa, o Grupo Rokkon também se consolidou no delivery e no serviço de catering para eventos de diferentes portes, como casamentos e aniversários. O cardápio reúne combinados de sushi e sashimi, robatas grelhadas, pokes, yakissobas e preparos que exploram a fusão entre ingredientes ocidentais e receitas japonesas. Entre as opções estão o yakissoba de camarão e o combinado de salmão e atum. Av. Professor Mário Werneck, 500, Buritis, (31) 99669-0573. Mais 4 endereços. @rokkonbr.

SAKANÁ
Tradicional na cena japonesa de Belo Horizonte, o Sakaná tem duas unidades na região centro-sul da cidade. É no endereço da Savassi que está uma das novidades da casa: a primeira esteira aquática de comida japonesa de BH, por onde os pratos de sushi circulam pelo balcão. Os pedidos são identificados por cores e têm preços de R$ 27, R$ 33 e R$ 39, de acordo com a louça, com opções servidas em duplas ou quartetos. Nesta unidade, o espaço funciona também como coffee shop durante o dia e, a partir das 18h, passa a operar com o sistema de pratos flutuantes. Entre as opções do cardápio estão o Ebi Sakana, com camarões empanados em cream cheese e envolvidos em salmão maçaricado, e o Salmão Sakana, sashimi servido com molho cítrico. Para acompanhar, o negroni branco é o destaque da carta de drinques. Na unidade do Lourdes o ambiente industrial é inspirado em Minsk, capital da Bielorrússia. O local também funciona como galeria de arte, além de abrigar um estúdio de tatuagem. Av. do Contorno, 7.000, Lourdes e Rua Sergipe, 1236- Savassi-Belo Horizonte, (31) 2515-0007. @sakana_bndnsk.

SAN RO RESTAURANTE (TAIWANÊS)
Com raízes na culinária taiwanesa, o San Ro mantém em Belo Horizonte um restaurante com self-service 100% vegetariano e vegano. Gerida por uma família taiwanesa que chegou à cidade em 1997, a casa funciona desde 2004 e combina receitas típicas com referências das cozinhas chinesa e japonesa com ingredientes e sabores mineiros. Entre as opções do bufê estão a Berinjela Tang Tsu, preparada com molho agridoce e abacaxi, o estrogonofe, a salada de tofu e o rolinho primavera de soja.



RESTAURANTES

O restaurante é uma alternativa para quem busca uma refeição sem ingredientes de origem animal, com serviço no sistema por quilo. R. Professor Moraes, 651, Savassi, (31) 99325-6997 e (31) 3264-9236 @sanro_vegetariano.

SHITAKE
Sushis flambados, sashimis e combinações que vão além dos preparos tradicionais fazem parte do cardápio do Shitake, restaurante japonês localizado na região Centro-Sul de Belo Horizonte. Entre as sugestões da casa estão o camarão empanado envolto em salmão maçaricado com cream cheese, o Ceviche del Mar, preparado com peixes, camarão, lula e polvo cozidos a frio no suco de limão-siciliano e temperos especiais, e o Tirashi, com sashimis de polvo, camarão, salmão, atum e kani sobre arroz gohan com furikake. Em funcionamento desde 2007, o restaurante serve almoço e jantar nos sistemas de self-service e à la carte, além de contar com mesas ao ar livre. Av. dos Bandeirantes, 1678, Mangabeiras, (31) 3568-5832. @shitake_bh.

SU
Com origem em São Paulo, o Su chegou a Belo Horizonte com uma proposta voltada à culinária japonesa de alto padrão. O restaurante fica dentro do DiamondMall e conta com um cardápio que reúne preparos que valorizam ingredientes, texturas e apresentações, como o Tuna Sando, que combina tartare de atum, brioche, ovas de ikura e maionese, e o Crispy Rice Salmão Spicy, que equilibra o salmão picante com a crocância do arroz. O restaurante também conta com um sushi bar, espaço que pode receber eventos e encontros, além de uma carta de bebidas com drinques autorais e rótulos de cervejas japonesas. Av. Olegário Maciel, 1600, 4º piso, DiamondMall, Lourdes, (31) 3070-0069. @restaurante.su.

SUSHI NAKA
À frente do Sushi Naka estão os quatro irmãos da família Nakao, que mantêm há quase 40 anos a tradição japonesa da casa em Belo Horizonte. O preparo de sushis, sashimis e pratos quentes segue referências clássicas da culinária do país, com opções como o atum marinado, um dos destaques do cardápio. Entre os combinados, o Naka Especial reúne maki, sushi, sashimi e massagô. Av. Afonso Pena, 2.828, Savassi, (31) 3287-2714 / (31) 99804-3673. @sushinakabh.

Badejo

COLOCADO 3º COLOCADO

3º colocado na categoria PEIXES/FRUTOS DO MAR

Há 36 anos, o Badejo leva a tradição da cozinha capixaba para Belo Horizonte. A ideia surgiu quando os pais e tios de Bernardo Dalcim Costa, sócio da casa, que costumavam passar férias no Espírito Santo, decidiram trazer para a capital mineira os sabores que conheceram no litoral. "Quando ficaram mais velhos, deixaram a confecção de roupas para se dedicarem à gastronomia", lembra Bernardo. Para isso, incorporaram à casa elementos tradicionais, como a panela de barro de Goiabeiras, distrito de Vitória. A especialidade da casa é a moqueca de badejo à moda, preparada com camarão-rosa, lagosta e outros frutos do mar, sem leite de coco ou dendê. Outras boas pedidas são o peixe frito, a casquinha de siri, o pastel de camarão e a paella de frutos do mar. O ambiente segue a inspiração litorânea, com decoração que remete a uma casa de praia.
R. Major Lopes, 718 – São Pedro - (31) 97330-0748 @badejo.bh



Reprodução Instagram

Odoyá

COLOCADO 4º COLOCADO

4º colocado na categoria PEIXES/FRUTOS DO MAR

Com inspiração nas praias brasileiras, o Odoyá Cozinha mistura referências baianas, asiáticas, mexicanas e caribenhas em um menu que muda regularmente. Comandada pelo chef Yves Saliba, a cozinha combina ingredientes e técnicas de diferentes lugares em pratos como o acarajé da casa, a lula na brasa e a picanha serenada, servida com musseline de mandioca e vinagrete de feijão-fradinho. Entre as criações atuais estão ainda o arroz de tomate com polvo e o risoto de moqueca com camarão grelhado, que aproximam referências litorâneas e nordestinas.
R. Pernambuco, 797, Savassi, (31) 98493-7436. @odoya.cozinha.

CONTREI
INTELIGÊNCIA EM SAÚDE, SEGURANÇA E ERGONOMIA DO TRABALHO
43 anos

A parceria certa em Saúde, Segurança e Ergonomia do trabalho.



+2.500 Clínicas credenciadas

Atendimento Nacional

Tecnologia, Experiência e Atendimento exclusivo
Gestão completa em Saúde, Segurança e Ergonomia do Trabalho.

@contreioficial
www.contrei.com
www.linkedin.com/company/contrei

Certificações
Certificação ISO 9001 Sistema de Gestão de Qualidade
Selo de qualidade ABRESST

Associações
Membro Institucional da Associação Brasileira de Higienistas Ocupacionais
Em conformidade com a LGPD

TAIKA IZAKAYA
O Taika se apresenta como o primeiro izakaya e omakase de Belo Horizonte. O izakaya é um formato mais descontraído da gastronomia japonesa, com pratos para compartilhar e bebidas, enquanto o omakase é uma experiência em que o chef define a sequência de preparos servida ao cliente. À frente da cozinha está o chef Pedro Noda, que trabalha com referências de diferentes partes da Ásia em receitas como sashimis, tartares, ceviches e carpaccios, além de pratos quentes com polvo, enguia e ovas de ouriço. A casa também oferece menu degustação no balcão do chef e, de terça a sexta-feira, a partir das 11h45, serve almoço executivo, com opções como Teishoku, combinados de 16 peças, versão sem carboidratos e Nori Rolls por unidade, com preços entre R$ 45 e R$ 75. R. Juvenal de Melo Senra, 383, Belvedere, (31) 2127-1818, @taikaizakaya.

UDON
Av. do Contorno, 7.315, Hotel Mercure, Lourdes, (31) 3243-8004. Estrada para nova Lima, 421, Belvedere, (31) 3324-0052. @udonbh.
Leia mais na pág. 204

YUN TON
Mantém há mais de 60 anos uma cozinha chinesa sob o comando da família Tso Chi Cheung. O restaurante reúne mais de 150 opções de pratos típicos, entre receitas como o lombo ao molho de feijão preto e o frango Phenix. Também fazem parte do menu o Arroz Chopsuey, preparado no wok com presunto, ovo e cebolinha, a carne de vaca desfiada com pétalas de cebola ao molho de soja e o rolinho primavera vegetariano. A casa oferece apenas serviços de delivery e retirada. R. Marabá, 252, Santo Antônio, (31) 3337-2020. @yuntondelivery.

PEIXES E FRUTOS DO MAR

ALGUIDARES
R. Pium-í, 1.037, Sion, (31) 3221-8877. @alguidares.
Leia mais na pág. 184

BAIANA DO ACARAJÉ
Com clima que mistura restaurante e boteco, a Baiana do Acarajé ocupa um dos quarteirões fechados da Savassi e tem mesas ao ar livre, cobertas por guarda-sóis. A casa é dedicada à culinária baiana e serve clássicos como acarajé com camarão, casquinha de siri, bobó, vatapá e moquecas. No acarajé, o bolinho de feijão é servido com vatapá, tomate e camarão, permitindo que os acompanhamentos sejam combinados à mesa. Entre os pratos principais também estão a mariscada e o camarão na moranga, enquanto a moqueca pode ser substituída por um ensopado preparado sem azeite de dendê. Para a sobremesa, a cocada baiana completa o menu. R. Antônio de Albuquerque, 440, Savassi, (31) 3586-3267 @baianadoacarajebh.

CABRUKA
Com referências da gastronomia baiana, o restaurante leva para o bairro Funcionários pratos que apostam em ingredientes como dendê, leite de coco, frutos do mar e temperos típicos. Entre os destaques estão a moqueca, servida em diferentes versões, o bobó de camarão e a casquinha de aratu, preparada com marisco trazido de Ilhéus. E é claro que o acarajé não pode faltar. Para quem busca uma refeição mais rápida durante a semana, a casa oferece pratos executivos de terça a sexta-feira. Avenida Getúlio Vargas, 112, Funcionários, (31) 3564-0556. @cabrukabr.

CAMBURI
Com oito anos de tradição em Belo Horizonte, o Camburi é especializado em peixes e frutos do mar e tem nas moquecas um dos principais destaques. Entre as opções para pedir, o cliente pode optar pela sequência de camarão, com camarões fritos, grelhados e ao catupiry de entrada e a moqueca ou bobó de camarão como prato principal. O restaurante funciona de sexta a domingo e tem ambiente inspirado nos restaurantes de praia. R. Minas Novas, 13, Cruzeiro, (31) 99275-1977/ (31) 97599-1087. @camburibh.

Olegário Pizza & Cucina

2º colocado na categoria PIZZARIA

Comandada pelos irmãos Agilberto Martins e Pedro, a Olegário reúne pizzas napolitanas, massas e pratos inspirados na culinária italiana e prepara uma nova unidade para março de 2027, no hotel Bourbon. "É um projeto bárbaro, com uma fachada muito bonita! Estamos preparados para receber cerca de 170 pessoas", vibra Agilberto. Entre as pizzas está a Estrada Real, que combina queijo especial e carne de sol desfiada em homenagem a Minas Gerais – e é, disparada, a mais pedida da casa. A carta de vinhos reúne cerca de 100 rótulos, com predominância do Chile e da Argentina. Entre as ações promocionais estão a pizza em dobro às terças e quartas; o Wine Day às quintas, com isenção da taxa de rolha; e o Mama Mia, aos domingos, quando mães e avós (acompanhadas dos filhos ou netos) têm 50% de desconto no prato principal.
Av. Olegário Maciel, 1.748, Lourdes (31) 3337-4446. Mais 4 endereços. @pizzariaolegario.



Instagram/Reprodução

La Vera Pizza Italiana

3º colocado na categoria PIZZARIA

Fundada em 2015 pelo chef italiano Leonardo Fontanelli, a La Vera aposta na diversidade da panificação e da pizza italiana. "Nosso cardápio reúne clássicos da Itália e receitas autorais, preparados em diferentes estruturas de massa", explica Geysla Tarsila de Carvalho, sócia de Leonardo desde 2023. A casa reúne 49 sabores de pizzas, a produção utiliza exclusivamente farinhas Petra, do moinho italiano Molino Quaglia, e combina técnicas como biga, fermentação natural e biológica, com controle de hidratação, temperatura e tempo de descanso. "O tempo faz parte da receita: é ele, junto com a técnica, que ajuda a desenvolver aroma, sabor e textura", acentua Leonardo. Entre os destaques estão a Maremma, pizza autoral inspirada em uma sub-região da Toscana, e o suco de tomate com burrata. A casa também produz artesanalmente itens como linguiça toscana, guanciale, porchetta e coppa.
Alameda do Ingá, 77, Vila da Serra, Nova Lima, (31) 2515-0264. @laverapizzabh.



Reprodução Instagram

68 La Pizzeria

4º colocado na categoria PIZZARIA

Inaugurada em 2006, se tornou um dos endereços tradicionais de Belo Horizonte para quem busca pizzas preparadas aos moldes napolitanos, diretamente no forno a lenha. A casa reúne cerca de 60 sabores, além de paninos, calzones e focaccias. Entre as opções estão a La Trevisana, com linguiça picante, radicchio de Treviso, muçarela de búfala e gorgonzola, e a A Nova 68, com abobrinha italiana, presunto de Parma e manjericão. A unidade de Lourdes também conta com uma adega com cerca de 180 rótulos, bar, espaço kids e ambientes que recebem eventos como casamentos, aniversários e encontros corporativos.
R. Felipe dos Santos, 68, Lourdes, (31) 3291-7466 / 3292-0208 @68pizzeria

MR. CRAB SEAFOOD
Sob o comando do chef Matusalém Gonzaga, o Mr. Crab Seafood leva referências da cozinha baiana para um cardápio dedicado a peixes e frutos do mar. A casa trabalha com ingredientes como caranguejo, aratu, siri-mole, lambreta e ostras, além de preparos como polvo grelhado e bolinho de bacalhau. Entre os destaques estão a paella e os pratos com mariscos, que reforçam a inspiração na gastronomia litorânea. O restaurante busca reproduzir em Belo Horizonte sabores associados à culinária de praia, com diferentes preparos de pescados e frutos do mar. R. Esmeralda, 375, Prado (31) 98518-1029/ (31) 3568-8665 @mrcrabseafoodbh.

PIZZARIAS

BAROLIO
Alameda Oscar Niemeyer, 1.033, Loja 04, Vila da Serra, Nova Lima. Rua Tomé de Souza, 616, Savassi. Rua Adriano Chaves e Matos, 100, Espaço 356, Olhos D'Água. (31) 3879-5519. @baroliobh.
Leia mais na pág. 186

DINO'S
Localizado na antiga casa do Duke 'n' Duke, o espaço tem como lema tratar a pizza como alta gastronomia. A massa de longa fermentação é a base do cardápio, que combina técnicas tradicionais com sabores mais ousados. Entre as opções, vale experimentar a de mortadela e pistache, feita com o embutido italiano acompanhado de muçarela de búfala e pistache. Outra sugestão é a pizza de cogumelo paris ao shoyu, que equilibra o sabor terroso dos cogumelos com a profundidade do molho de soja. R. Alagoas, 1.470, Savassi, (31) 97501-1111. @dinos.esperienza

DOMENICO PIZZERIA E TRATTORIA
Instalada em uma casa tombada pelo Patrimônio Histórico, a Domenico é comandada pelo chef napolitano Domenico Cardamuro, que leva à mesa referências da culinária italiana em pizzas de fermentação natural, massas frescas e pratos clássicos. Entre as pizzas está a Urbino, de massa fina e borda crocante, coberta com muçarela especial, champignon, parmesão, gorgonzola, queijo caprino e creme de trufas. Para acompanhar, a casa também serve drinques clássicos, como o Limoncello Spritz, preparado com limoncello, prosecco, água com gás e limão-siciliano. O restaurante foi reconhecido com o selo Ospitalità Italiana. R. Cláudio Manoel, 583, Savassi, (31) 3565-8385 e (31)99221-4813 . @domenicobh.

RESTAURANTES

ESTAÇÃO PARADA DO CARDOSO
No coração de Santa Tereza, um dos bairros mais boêmios de Belo Horizonte, a Estação Parada do Cardoso funciona ao lado da antiga estação ferroviária e acumula mais de 20 anos de história. A pizzaria tem um cardápio extenso, com sabores tradicionais e combinações criadas pelos proprietários e pelos próprios clientes. Entre as opções está a Flor de Lótus, que leva muçarela especial, queijo brie, presunto Parma, geleia de damasco, castanha de caju e hortelã. Além das massas, o restaurante também serve almoço. O ambiente mantém a atmosfera do bairro e permite até ouvir os trens que passam pelos trilhos próximos à casa. R. Dores do Indaiá, 409, Santa Tereza, (31) 3461-4798. @paradadocardoso.

FOLE PIZZA BAR
No coração da Savassi, a A Fole funciona no mesmo endereço do Restaurante do Ano e dedica o período noturno às pizzas de estilo napolitano. As massas são preparadas com farinha italiana e passam por fermentação natural, que pode durar até três dias, resultando em pizzas que transitam entre sabores clássicos e criações mais autorais. O cardápio também traz outras opções para compartilhar, como massas, entradas e petiscos, a exemplo do bife a rolê com batatinhas na manteiga de ervas e farofa de panko. R. Levindo Lopes, 158, Funcionários, (31) 99513-0972 @folepizzabar

FORNO DA SAUDADE
Criado durante a pandemia, o Forno da Saudade funciona, há quatro anos, em um casarão histórico na Praça Zigue-Zague, no alto do Carlos Prates. O espaço foi reformado para receber a pizzaria, com a antiga área externa transformada em praça e elementos ligados à história do imóvel e do bairro incorporados à decoração, como o piso da antiga Padaria 7 de Setembro, peças do Bar do Baiano e um neon inspirado no Hotel Madrid, de 1937. No cardápio, as pizzas têm massas de fermentação natural, assadas em forno a lenha, com sabores clássicos e combinações como linguiça com couve e cebola com gruyère. Entre as opções também está a pizza vegetariana, com muçarela de búfala, abobrinha sott'olio e mel de alho assado. O espaço conta ainda com mesas ao ar livre, chope artesanal e vista panorâmica de Belo Horizonte. R. Patrocínio, 1, Carlos Prates. @fornodasaudade.

Cantina do Lucas

COLOCADO 2º COLOCADO

2º colocado na categoria RESTAURANTE TRADICIONAL

Instalada desde 1962 no histórico Edifício Maletta, no Centro de Belo Horizonte, a Cantina do Lucas ocupa o espaço onde funcionava o antigo bar do Grande Hotel, ponto de encontro de personalidades e palco de reuniões culturais e saraus literários na primeira metade do século XX. Com seis décadas de história, o restaurante foi tombado como Patrimônio Cultural de Belo Horizonte em 1997 e mantém a tradição da cozinha à la carte, com receitas que atravessam gerações. Entre os pratos mais conhecidos estão o Filé à Cubana, servido com banana, abacaxi, palmito, batata palha, ovo e bacon, e o Filé Surprise, recheado com presunto e muçarela e acompanhado de arroz à piamontese, banana à milanesa e batata frita. Para começar, o queijo pachá frito e o pastel de angu estão entre as opções de entrada.
Av. Augusto de Lima, 233, loja 18, Edifício Maletta, Centro, (31) 2522-1433. @cantinadolucas.

Maria Das Tranças

COLOCADO 3º COLOCADO

3º colocado na categoria RESTAURANTE TRADICIONAL

Fundado em 1950 por Dona Maria Clara, no bairro São Francisco, o Maria das Tranças mantém há mais de sete décadas uma tradição que atravessa gerações. Inicialmente chamado Bolero, o restaurante recebeu o nome atual por causa das tranças características de sua fundadora e hoje é comandado pelo neto dela, Ricardo Rodrigues. O grande clássico da casa é o frango ao molho pardo, preparado a partir da receita original de Dona Maria Clara e servido com arroz, angu e quiabo. Outra tradição curiosa é a de levar a própria panela para casa: o costume começou quando um cliente pediu emprestado um recipiente para transportar o frango e acabou se tornando hábito entre os frequentadores. Hoje, o pedido para viagem é chamado de Trancinha, e aos domingos é comum ver clientes com suas panelas à espera da receita. O cardápio também inclui o tradicional frango com quiabo, além de cachaças artesanais e cervejas especiais mineiras.
R. Estoril, 938, São Francisco, (31) 3441-3708. @mariadastrancasrestaurante.

Restaurante do Minas 1

COLOCADO 4º COLOCADO

4º colocado na categoria RESTAURANTE TRADICIONAL

Instalado dentro do Minas Tênis Clube, o restaurante é aberto tanto para sócios quanto para o público geral e conta com uma varanda panorâmica. O cardápio reúne cerca de 120 opções, entre pratos à la carte e preparos para o serviço de self-service. Entre os destaques estão o camarão à milanesa recheado com presunto e Catupiry, acompanhado de arroz à grega, e o estrogonofe de filé-mignon. O self-service funciona de segunda a sábado e também aos domingos, enquanto o serviço à la carte está disponível de segunda a sábado.
Rua da Bahia, 2.244, Lourdes, (31) 3516-1310. @restaurantedominas1.

MANGABEIRAS
Com mais de 50 anos de história em Belo Horizonte, a Pizzaria Mangabeiras mantém a tradição das pizzas de perfil clássico em mais de cinco unidades espalhadas pela capital mineira. A unidade do bairro Mangabeiras, que deu origem à casa, é a mais tradicional. No cardápio, aparecem sabores conhecidos, como portuguesa, pepperoni e calabresa, ao lado de criações próprias, como a Bela Parma, preparada com presunto de Parma, cream cheese e geleia de damasco. Além das pizzas, a casa oferece outras massas e almoço executivo, ampliando as opções para diferentes momentos do dia. Av. Afonso Pena, 4.200, Mangabeiras, (31) 3211-1777. Mais 5 endereços. @pizzariamangabeiras.

Monjardim Costelaria E Botequim

COLOCADO 2º COLOCADO

2º colocado na categoria BAR E RESTAURANTE COM ESPAÇO KIDS

A costela uruguaia é a estrela do Monjardim, que mantém unidades nos bairros Lourdes, Vila da Serra e Jardim Canadá. Os cortes são da raça Hereford, conhecida pelo marmoreio acentuado e pela textura macia. No Lourdes, o destaque fica por conta do charmoso quintal, enquanto a unidade do Vila da Serra aposta em um bufê por quilo com variedade de saladas, guarnições, carnes e petiscos. A ampla casa do Jardim Canadá oferece almoço e possui um espaço exclusivo para crianças, com super inflável de 150 metros, além de ponte de madeira, parede de escalada e casinha de boneca, além de um espaço exclusivo para crianças de até 5 anos.
R. Curitiba, 2076, Lourdes. @monjardimcostelaria. Al. Oscar Niemeyer, 1.033, Vila da Serra. @vilamonjardim. Av. Toronto, 1.562, Jardim Canadá. @monjardimfazendinha. (31) 99974-8480.

Ninita

COLOCADO 4º COLOCADO

4º colocado na categoria MELHOR RESTAURANTE DE BH

Comandado pelo chef Leo Paixão, o Ninita, do Grupo Glouton, combina a hospitalidade da cozinha mineira com referências da gastronomia italiana, em uma proposta que valoriza ingredientes e sabores do interior de Minas. O nome é uma homenagem à bisavó do chef, Amasília Panaim Matta-Machado, descendente de italianos, criada no Sul de Minas e cozinheira e confeiteira que se tornou matriarca da família. Entre os pratos, o destaque fica para o fazzoletti de queijo e milho, com missô, galinha-pinga e quiabo, apontado pelo próprio chef como seu favorito. Também aparecem no cardápio o polvo na brasa com rigatoni all'amatriciana picante e a paleta de cordeiro com nhoque de mandioca ao molho Alfredo.
R. Bárbara Heliodora, 71, Lourdes, (31) 3292-4237. @ninitabh.

PANORAMA PIZZARIA
Localizada na rua Sapucaí, a Panorama Pizzaria tem uma varanda com vista para o centro de Belo Horizonte e para os painéis do Cura. A identidade da casa também aparece nos nomes das pizzas, que homenageiam ruas, bairros e outros lugares marcantes da cidade, em combinações que incorporam ingredientes mineiros. A Guaicurus, por exemplo, leva muçarela, queijo azul do Sul de Minas, champignon, amêndoas e mel. Entre as opções vegetarianas, está a Aarão Reis, com tomates-cerejas confitados, muçarela de búfala e pesto de folha de capuchinha. Já a Guajajaras combina agrião, ragu de rabada e pimenta-biquinho. A casa também oferece versões sem lactose das pizzas, além de drinques autorais e sobremesas como banoffee. R. Sapucaí, 533, 2º andar, Floresta, (31) 2510-5002/ (31) 99574-2777 @panoramapizzaria.



Cacio & Pepe Rullus

2º colocado na categoria RESTAURANTE REVELAÇÃO

Como o próprio nome indica, a casa localizada no coração da Savassi tem como especialidade a massa italiana Cacio e Pepe, em uma releitura autoral do Rullus Buffet, preparada com Grana Padano no lugar do tradicional Pecorino. "Nunca tivemos a proposta de reproduzir literalmente a receita tradicional, mas de apresentar uma interpretação Rullus desse clássico", explica o proprietário **Túlio Pires**. No cardápio, brilha o linguine ao creme de Grana Padano com fraldinha braseada na cerveja preta, carro-chefe da casa ao lado da versão tradicional. Também merecem atenção o rigatoni alla carbonara e o risone com requeijão de raspa, que traz um toque mineiro à seleção. Para adoçar, a novidade são os gelatos artesanais inspirados na pâtisserie Rullus, disponíveis em três sabores.
R. Antônio de Albuquerque, 892, Loja 3, Savassi, (31) 99854-7883. @cacioepeperullus.



Fotos: Divulgação

PIZZARELLA
Criada em 1971 pelo empresário Nelson Soares Nogueira, o Nelsinho, a Pizzarella conta com duas unidades, nos bairros Lourdes e São Bento, e oferece um cardápio variado que vai além das pizzas, com petiscos, saladas, carnes, massas e pratos executivos. Entre as opções estão sabores clássicos de pizza e pratos como o Filé à Africana, servido com filé grelhado, arroz com brócolis, palmito, bacon, alface e cenoura glaceados na manteiga. Outro destaque é o Filé à Parmegiana, servido em uma porção que pode atender de duas a três pessoas. Av. Olegário Maciel, 2.280, Lourdes e Av. Cônsul Antônio Cadar, 122, São Bento, (31) 3292-3000 e (31) 3344-2200. @pizzarellalourdes.

POMODORI
Com 21 anos de história, foi pioneira na venda de pizzas gourmet em fatias no Brasil. Hoje, a marca conta com quatro unidades e oferece mais de 40 sabores, que podem ser pedidos em disco inteiro ou em fatias. Entre as opções estão a de carne de sol com Catupiry, frango à bolonhesa, peito de peru com alho-poró e a mexicana, com palmito, bacon, pimentas calabresa e biquinho e manjericão fresco. A casa também oferece pizzas doces, lasanhas e sobremesas. De acordo com o dia da semana, um sabor fica em destaque e é vendido a R$13,50 a fatia. R. Paraíba, 1.352, Loja 11, Savassi, (31) 3281-9299. Mais 3 endereços. @pomodori.pizzaria.

ROMEO PIZZA BAR
Com massas de longa fermentação e pizzas assadas em forno a lenha, o Romeo Pizza Bar combina referências da tradição napolitana com uma leitura contemporânea da culinária italiana. A massa passa por 48 horas de fermentação e é assada a cerca de 400°C, em receitas como a Beatrice, com carne-seca, Catupiry, cebola roxa, pimenta biquinho e muçarelas, e a Gaia, que leva burrata artesanal, tomate seco, pesto e manjericão. O cardápio também inclui entradas, pratos principais e sobremesas, além de drinques clássicos e autorais. De terça a sexta-feira, a casa oferece almoço executivo, enquanto às quintas-feiras promove open wine, com vinhos tinto e branco. Shopping Paragem, piso G3- Av. Professor Mário Werneck, 1360, Buritis, Belo Horizonte, (31) 98219-4698. @romeo.pizzabar.

VERDEMAR
Conhecido pelos supermercados, o Verdemar também mantém uma pizzaria que reúne 51 variedades entre opções salgadas, doces e leves. O cardápio inclui sabores tradicionais, como à moda, calabresa, Marguerita, carne de sol, frango com Catupiry, quatro queijos e pepperoni, além de versões vegetarianas e veganas. As pizzas podem ser consumidas nas unidades ou levadas para casa. Av. Olegário Maciel, 1600 - Santo Agostinho (Diamond Mall) - (31) 3292-9071 e mais 16 endereços. @supermercadoverdemar.

Vista Mediterrâneo

3º colocado na categoria RESTAURANTE REVELAÇÃO

No alto do Belvedere, com vista para as montanhas e arquitetura inspirada na Grécia, o restaurante investe na gastronomia mediterrânea com toques contemporâneos brasileiros e mineiros. À frente da cozinha, o sócio e chef executivo Anderson Miranda propõe um cardápio que frequenta os ingredientes do mar combinados com sabores regionais. "Criamos uma casa mediterrânea, mas sem esquecer o que o público mineiro gosta", afirma. Das mãos de Anderson saem a burrata cremosa com figos e parma, a paella de frutos do mar, o polvo à lagareiro e o arroz de pato. A cada seis meses, o menu ganha novas sugestões. A casa também recebe eventos privados e promove a Noite Grega mensal, com música e quebra de pratos, tradição grega. "Todo mundo é apaixonado por essa noite", garante.
Av. José Maria Alkimin, 86, Belvedere, (31) 97228-8607. @vistamediterraneobh.

Tom

4º colocado na categoria RESTAURANTE REVELAÇÃO

Na Galeria São Vicente, em frente às empenas do Cura da Praça Raul Soares, a chef Ana Clara Valadares pratica o que chama de "cozinha de herança." Isso quer dizer que, em suas receitas, ela combina as receitas mineiras aprendidas na infância a variadas técnicas gastronômicas. De entrada, a recomendação é pedir o ahimi, feito com tomate curado, ovas de salmão e brioche frito. O frango confitado na banha com purê de cará e ora-pro-nóbis é uma boa opção de prato principal. Para fechar, peça o pastel do centro, feito com Musse de banana caramelizada e creme de chocolate branco com missô.
Galeria São Vicente. Avenida Amazonas, 1.049, loja 70, centro, (31) 98823-3183. @tomcozinha.

Pastus Fogo & Parrilla

5º colocado na categoria RESTAURANTE REVELAÇÃO

Comandado pelo chef português Cristóvão Laruça, à frente de outros empreendimentos de sucesso em Belo Horizonte, o Pastus é especializado em carnes nobres que vão da brasa ao fogo. Com vista privilegiada para as montanhas, o restaurante também virou ponto de happy hour, com um belíssimo pôr-do-sol, DJ e drinques liberados por um valor fixo. O restaurante também recebe eventos sociais e corporativos.
BR-356, 7515, BH Outlet, Belvedere, (31) 99628-0166. @pastus.bh

RESTAURANTE TRADICIONAL

BOLÃO
Fundado em 1961, este bar e restaurante construiu sua história no Santa Tereza. Entre os pedidos mais conhecidos estão o Macarrão do Bolão, um espaguete à bolonhesa com um molho considerado único, e o Rochedão, combinação de arroz, feijão, batata frita, bife e ovo frito. O cardápio também reúne opções de comida caseira mineira e, durante a semana, a casa oferece almoço executivo, com prato do dia por R$ 25. À noite, o bar mantém a tradição do 'Fim de Noite' e também promove happy hour além de transmitir jogos de futebol. R. Estrela do Sul, 39, Santa Tereza (31) 3463-0719. Mais 4 endereços. @bolaosantatereza.

CASA DOS CONTOS
R. Rio Grande do Norte, 1.065, Savassi, (31) 3317-0144/ (31) 3261-5853 (31) 99309-0057 @casadoscontos
Leia mais na pág. 188

CASA CHEIA
Com uma história ligada ao Mercado Central de Belo Horizonte, o Casa Cheia nasceu em 1974, quando Maria Nazaré de Jesus decidiu abrir um restaurante em sua loja no mercado. O nome surgiu de uma brincadeira de um funcionário, que observou que o estabelecimento estava sempre cheio. Em 1986, o negócio passou para as mãos de seu filho, Ilmar Antônio de Jesus, que deixou a carreira na engenharia para assumir a cozinha e dar continuidade às receitas da família. O cardápio também reúne clássicos da cozinha mineira, como o tutu à mineira com linguiça caseira e o frango com ora-pro-nóbis, além de quitandas preparadas diariamente e sobremesas como pudim de doce de leite e goiabada com queijo. Av. Augusto de Lima, 744, loja 167, Centro, (31) 3274-9585. @casacheiarestaurante.

RESTAURANTE DO AUTOMÓVEL CLUBE
Instalado no terceiro andar do histórico Automóvel Clube de Minas Gerais, no coração de Belo Horizonte, o restaurante preserva a elegância e a arquitetura clássica do edifício, fundado em 1925. Aberto ao público de segunda a sexta-feira, a casa combina receitas tradicionais e opções variadas para o almoço, com destaque para o talharim à parisiense, preparado há mais de 60 anos. A programação gastronômica para o almoço muda ao longo da semana: às segundas e terças-feiras, há menu executivo com entrada, prato principal e sobremesa; às quartas e quintas, bufê completo; e, às sextas, bufê de feijoada. O restaurante também recebe eventos sociais, corporativos e culturais, além de festivais gastronômicos e menus temáticos. Av. Afonso Pena, 1.394, centro, (31) 3222-5416. @automovelclubedeminasgerais.

RESTAURANTE DO MINAS II
Inaugurado em 1984 na Unidade II do Minas Tênis Clube, na divisa dos bairros Serra e Mangabeiras, o restaurante combina referências da gastronomia mineira e internacional. No almoço, servido de quarta a domingo, o bufê reúne 48 pratos frios e quentes, com opções como filé-mignon e picanha argentina e uruguaia, além de receitas regionais. À noite, o cardápio passa a oferecer pratos de inspiração italiana e opções executivas, integrando a estrutura de lazer e esportes do clube. Av. Bandeirantes, 2.323, Mangabeiras, (31) 3227-0338. @restauranteminas2.

Um vinho que carrega

mais de um século

de história **Argentina**
em cada garrafa.



A tradição da vinícola Benegas

No final do século XIX, Mendoza vivia o declínio de suas atividades agrícolas.

Foi nesse cenário que **Dom Tiburcio Benegas** enxergou no vinho o futuro da região.

Inspirado por Eusebio Blanco, trouxe da Europa variedades como Cabernet Sauvignon, Syrah e Chardonnay.

Enquanto a filoxera devastava a Europa, Mendoza florescia

Um deserto transformado pela irrigação do degelo dos Andes. A altitude e a amplitude térmica moldaram vinhos de frescor e concentração.

Com visão estratégica, Tiburcio distribuiu mudas e impulsionou toda a indústria.

Del Maipo
Wines and Gourmet

OFERECIMENTO:
Del Maipo
Wines and Gourmet

Rodrigo Parreiras

A arte de fazer cada cliente se sentir em casa

Para Rodrigo Parreiras, receber bem é mais do que cumprir um ritual de serviço. É perceber o que cada pessoa espera, antecipar necessidades e transformar uma refeição em lembrança. Natural de Contagem, aos 40 anos ele soma duas décadas de história na Rede Gourmet, onde fez da atenção aos detalhes e do gosto por gente as marcas de sua trajetória.

Tudo começou em 2006, na pizzaria Olegário. Depois de um breve período fora da empresa, voltou em 2010 como garçom do Udon. Até então, conhecia pouco da culinária japonesa. Mergulhou no universo dos ingredientes, preparos e costumes para apresentar os pratos com segurança e ajudar os clientes a descobrir novos sabores. Aprendeu, na prática, que um bom serviço combina conhecimento, escuta e sensibilidade.

O passo seguinte veio em 2016, com a abertura do Udon no Belvedere, no hotel Caesar Business. Promovido a maître, Rodrigo assumiu a missão de conduzir o salão sem perder de vista o que considera essencial: cada cliente chega com uma história, uma expectativa e um jeito próprio de apreciar a experiência. Não existe, portanto, uma receita pronta para acolher.

Entre orientar pedidos, coordenar a equipe e resolver os inevitáveis imprevistos, ele procura cultivar um ambiente em que todos se sintam à vontade. Gosta especialmente de explicar a gastronomia japonesa, sugerir caminhos pelo cardápio e acompanhar a reação de quem experimenta um prato pela primeira vez. Nas ocasiões especiais, sabe que um gesto discreto ou uma palavra na hora certa podem fazer toda a diferença.

Sua ideia de liderança segue a mesma lógica. Mais do que organizar a operação, procura compartilhar o que aprendeu, aperfeiçoar processos e abrir espaço para o crescimento dos colegas. Ver um profissional ganhar confiança, amadurecer e assumir novas responsabilidades é, para ele, tão gratificante quanto receber um elogio de um cliente.

A experiência acumulada em duas décadas reforçou uma convicção simples: técnica importa, mas não substitui o prazer de lidar com pessoas. A qualidade de um restaurante, acredita, não está apenas no prato bem executado ou no serviço eficiente. Revela-se também no cuidado com quem se senta à mesa e com quem trabalha para que tudo aconteça.

É assim, entre conversas, descobertas e pequenos gestos, que Rodrigo encontra sentido no ofício. Seu objetivo não é apenas servir uma boa refeição, mas fazer com que cada visitante se sinta acolhido, guarde uma boa memória e tenha vontade de voltar.



Rodrigo Parreiras está há 20 anos na Rede Gourmet e há 10 é maître do Udon Belvedere

Paulo Marcio

Maître do Ano

1º TURNO — VOTAÇÃO DO JÚRI E INTERNET QUE ELEGEU OS FINALISTAS

	PROFISSIONAIS	VOTAÇÃO DO JÚRI	PONTUAÇÃO INTERNET*	TOTAL
1º Lugar	RODRIGO PARREIRAS (UDON - BELVEDERE)	4	5	9
2º Lugar	Rafaela Rudaeff (Glouton)	4	4	8
3º Lugar	Jean dos Santos Silva (D'Artagnan)	3	3	6
4º Lugar	Avilmar Rodrigues (Hacienda 1979)	3	2	5
5º Lugar	Élbio Ramos (Gero)	3	1	4

2º TURNO — RESULTADO DA VOTAÇÃO FINAL PELA INTERNET

VOTOS EM %

- 26,1% — 1 — **Rodrigo Parreiras** (Udon - Belvedere)
- 23,4% — 2 — **Rafaela Rudaeff** (Glouton)
- 18,2% — 3 — **Jean dos Santos Silva** (D'Artagnan)
- 17,2% — 4 — **Avilmar Rodrigues** (Hacienda 1979)
- 15,1% — 5 — **Élbio Ramos** (Gero)

Veja perfil na pág. 274

Divulgação



Muito orgulho do que faz

Há gestos que transformam uma refeição em lembrança. Para **Rafaella Rudaeff**, 41 anos, maître do Glouton, a hospitalidade nasce dessa atenção aos detalhes e da capacidade de fazer cada pessoa se sentir acolhida. Nascida em Belo Horizonte, estudou relações internacionais no exterior, formou-se comissária de bordo e foi professora de inglês. Há oito anos no Grupo Glouton, encontrou no atendimento sua vocação. Em 2023, após ser eleita melhor garçonete, recebeu do chef Léo Paixão o desafio de assumir o posto de maître, "uma função que amo e na qual sigo atuando com muito orgulho", conta. Hoje, concilia liderança, organização e cuidado com clientes e equipes. Acredita que excelência também se constrói na escuta, na confiança e na delicadeza. Seu maior reconhecimento é ver o cliente partir satisfeito, com vontade de voltar. Para Rafaella, servir é mais do que atender: é criar vínculos e tornar cada encontro especial.

* Votação dos leitores/internautas no site www.encontrogastro.com.br/; de 24/08 a 18/10 (1º turno) e de 20/10 a 08/11 (2º turno). Critério de desempate: mais votado na internet.

Divulgação



A hospitalidade como vocação

Natural de Cachoeira de Pajeú (MG), **Jean dos Santos Silva**, 36 anos, encontrou na hospitalidade sua vocação. Com 17 de carreira, tornou-se maître em 2005, após compartilhar experiências com a profissional que ocupava anteriormente a função. Há 11 anos no D'Artagnan, passou também pelos restaurantes Merlin, Ah!Bon e Trattoria Domenico. À frente do salão, coordena a equipe, acompanha o atendimento e garante a integração entre clientes e cozinha. Para ele, a essência da profissão está em criar experiências memoráveis. "É proporcionar ao cliente entretenimento e prazer, e vestir a camisa da empresa", afirma. Sua filosofia é simples: todos são bem-vindos. Diante de dificuldades, procura contornar situações com cordialidade e atenção, preservando o bem-estar de cada cliente.

Condutor e integrante da equipe

Vindo de Coração de Jesus, no Norte de Minas, **Avilmar Rodrigues**, 40 anos, encontrou na gastronomia sua vocação. No restaurante O Italiano, passou pelas funções de garçom e chefe de fila até ser convidado a assumir o posto de maître no Cozinha de Fogo Wals, hoje Cozinha Beagá. Trabalhou também no Nomad e, desde a inauguração do Hacienda 1979, em dezembro de 2022, integra a equipe da casa. Para ele, ser maître significa muito mais que coordenar o salão: é dominar o universo dos alimentos, bebidas e vinhos, conduzir a equipe e cuidar de cada cliente com excelência. O que o move é a satisfação dos clientes que recebe. "Ver o sorriso no rosto e a satisfação de cada pessoa" é, para ele, a maior recompensa da profissão.

Paulo Marcio



Divulgação



Dedicação e aprendizado sempre

Ele descobriu a hospitalidade quase por acaso, em 1997, a convite de um amigo. Paulista de Araraquara, **Élbio Ramos**, 51 anos, começou como ajudante de bar no icônico Café Cancún, passou pelo salão como cumim e tornou-se garçom. Ao longo de 29 anos na restauração e na hotelaria, construiu uma carreira marcada pelo aprendizado contínuo e pela dedicação ao serviço. Investiu em cursos de gastronomia, vinhos, coquetelaria e gestão de pessoas. Antes de chegar ao Gero, no Hotel Fasano Belo Horizonte, onde trabalha há oito anos, passou por importantes hotéis e restaurantes paulistas. Para ele, ser maître exige conhecimento técnico, atenção aos detalhes, gentileza e liderança: "Quando o serviço supera as expectativas do cliente, sinto que o trabalho cumpriu seu propósito".

OFERECIMENTO:
Del Maipo
Wines and Gourmet

Denis Marconi

Entre taças, histórias e encontros

Denis Marconi chegou a Belo Horizonte disposto a estudar Direito. Natural de Presidente Juscelino, no interior de Minas, nem chegou a prestar vestibular. Um emprego em uma loja de vinhos mudou seus planos e revelou uma paixão que se transformaria em ofício. Hoje, aos 49 anos, o sommelier do Taste-Vin celebra a sétima conquista do prêmio Sommelier do Ano de Encontro Gastrô – O Melhor de BH. Para ele, porém, o maior reconhecimento continua sendo "proporcionar aos clientes uma experiência inesquecível".

Há 23 anos no bistrô, Denis fez da curiosidade sua melhor companheira. Entre cursos, visitas a vinícolas de diferentes países e grupos de degustação, ampliou o repertório e conheceu alguns dos rótulos mais raros e prestigiados do mundo. Toda essa bagagem aparece no salão sem cerimônia: mais do que exibir conhecimento, ele gosta de ouvir, entender o momento e encontrar o vinho capaz de tornar a ocasião ainda mais especial.

Nesse percurso, teve o incentivo do chef e proprietário Rodrigo Fonseca, que destaca sua postura profissional. "É discreto, pontual e muito comprometido. Conquistou a confiança de todos na empresa, inclusive de seus colegas garçons", elogia. A admiração se explica também pela disposição de ajudar onde for preciso. Denis atende mesas, recolhe pratos e participa da montagem do salão. Para ele, hospitalidade não se resume a acertar na harmonização: envolve parceria, atenção e respeito por quem está ao lado, seja colega ou cliente.

Ao longo de mais de duas décadas, cultivou amizades e relações de confiança que vão muito além das sugestões à mesa. Seu jeito discreto, aliado à vontade permanente de aprender, ajuda a explicar a sequência de prêmios. Mas há algo que nenhuma degustação ensina sozinha: a sensibilidade de perceber que, por trás de cada garrafa, existe uma história esperando para ser compartilhada.

Em casa, essa filosofia ganha um sabor ainda mais afetivo. Aos domingos, Denis faz questão de reunir a família para o almoço, acompanhado, claro, de um bom vinho. A filha Maria Luiza guarda esses encontros como lembranças preciosas. "São momentos simples, mas repletos de significado, que certamente ficarão para sempre em nossa memória", conta. Ela diz que o pai ensinou a todos a apreciar a bebida de forma leve e divertida, mas, sobretudo, a valorizar o que existe ao redor da taça: conversas, encontros, histórias e família. Talvez seja esse o segredo de Denis: entender que o melhor vinho é aquele que aproxima as pessoas.



Denis Marconi na adega do Taste-Vin: cada escolha representa a oportunidade de proporcionar uma experiência especial

Telmo Ximenes

Sommelier do Ano

1º TURNO — VOTAÇÃO DO JÚRI E INTERNET QUE ELEGEU OS FINALISTAS

	PROFISSIONAIS	VOTAÇÃO DO JÚRI	PONTUAÇÃO INTERNET*	TOTAL
1º Lugar	DENIS MARCONI (TASTE-VIN)	21	5	26
2º Lugar	Rodrigo China (Hacienda 1979 e O Italiano)	4	4	8
3º Lugar	Ana Paula Santana (D'Artagnan)	4	3	7
4º Lugar	Maikol Souza (Pobre Juan - BH Shopping)	1	2	3
5º Lugar	Cinira Varela (Trintaeum)	2	1	3

2º TURNO — RESULTADO DA VOTAÇÃO FINAL PELA INTERNET

VOTOS EM %

1. 30,2% — **Denis Marconi** (Taste-Vin)
2. 21,2% — **Rodrigo China** (Hacienda 1979 e O Italiano)
3. 20,6% — **Ana Paula Santana** (D'Artagnan)
4. 17,3% — **Cinira Varela** (Trintaeum)
5. 10,7% — **Maikol Souza** (Pobre Juan - BH Shopping)

Veja perfil na pág. 278

Paulo Marcio



Encontros, descobertas e boas histórias

O sommelier **Rodrigo China**, 43 anos, transformou a paixão pelo vinho em profissão após ser inspirado por leituras e referências do setor, como Clayton Silva. Natural de Belo Horizonte, iniciou sua formação na ABS em 2007 e, há oito anos, integra o Grupo Chalezinho, responsável pelos restaurantes Hacienda 1979 e O Italiano. Acredita que o sommelier deve conhecer não apenas vinhos, mas também outras bebidas e estilos de cozinha. "Não somos donos da razão, muito menos do conhecimento." Para ele, o papel do profissional vai além da indicação de rótulos.

Atento às mudanças de consumo, observa o crescimento do interesse por opções sem álcool, especialmente entre os jovens, e valoriza os vinhos brasileiros, com destaque para os mineiros. As viagens e visitas a vinícolas alimentam sua busca constante por aprendizado. "O que me atrai muito na profissão é que ela proporciona encontros, descobertas, culturas e histórias compartilhadas."

* Votação dos leitores/internautas no site www.encontrogastro.com.br/; de 24/08 a 18/10 (1º turno) e de 20/10 a 08/11 (2º turno). Critério de desempate: mais votado na internet.

Pádua de Carvalho



Mais qualidade, menos quantidade

Com quase nove anos de trajetória profissional, **Ana Paula Santana** iniciou sua carreira no fim de 2017, no extinto Restaurante Aurora, onde descobriu sua paixão pelos vinhos. Para ela, um bom sommelier vai além do conhecimento técnico: é essencial acompanhar tendências, compreender o mercado e respeitar o perfil e o orçamento de cada cliente. Ana Paula, que está no D'Artagnan desde o ano passado, quando venceu o prêmio de Sommelier do Ano por **Encontro Gastrô**, ela acredita que entender o comportamento do consumidor é fundamental. Ela observa que as pessoas têm bebido menos, mas buscado mais qualidade, uma mudança positiva que abre espaço para rótulos diferenciados e experiências mais completas, fortalecendo a relação de confiança entre cliente e sommelier. Sobre os vinhos sem álcool, destaca: "É preciso conhecer esses produtos e saber apresentá-los".

Raissa Fulaneti/divulgação

Entusiasta dos rótulos mineiros

Nascida em Belo Horizonte, aos 47 anos a sommelière **Cinira Varela** construiu sua trajetória no universo do vinho a partir da experiência internacional. Durante seis anos na Itália, teve contato com a gastronomia e os vinhos de diferentes regiões, despertando o interesse que aprofundaria anos depois. De volta ao Brasil, iniciou sua atuação no Outono 81, onde consolidou sua vocação. Com 15 anos de profissão, é formada em design de produtos e especializada pela ABS-MG, além de ter aprimorado seus conhecimentos com nomes como Jorge Lucki e Carlos Delgado. É líder da equipe de sommeliers do Trintaeum há quase dois anos. Para ela, ser sommelière é poder transmitir conhecimento, despertar curiosidade, compartilhar descobertas e fazer com que as pessoas enxerguem o vinho de uma maneira diferente. "Gosto de ser uma ponte entre quem produz o vinho e quem tem a oportunidade de descobri-lo", diz Cinira, uma entusiasta dos vinhos mineiros.



Divulgação



Defensor do estudo e da harmonização

Natural de Fortaleza dos Nogueiras (MA), 39 anos, **Maikol Souza**, que trabalha no Pobre Juan do BH Shopping, atua no universo dos vinhos há mais de uma década. Seu interesse pela área surgiu após participar de uma degustação voltada à divulgação da cultura do vinho em bares e restaurantes, experiência que despertou sua paixão pela bebida. Formado sommelier pela ABS Minas, iniciou a carreira em Goiânia e mudou-se para BH em 2019. Defensor do estudo contínuo e da harmonização, acredita que o papel do sommelier vai além da escolha de rótulos: "O bom profissional é aquele que transforma um simples jantar em uma experiência gastronômica". Atento às tendências do mercado, acompanha o crescimento do consumo de vinhos em ocasiões informais, o interesse do público jovem e a expansão do enoturismo.

OFERECIMENTO:
Del Maipo
Wines and Gourmet

Kaique Soares

O afeto como ingrediente principal

Antes de descobrir a cozinha como profissão, Kaique Soares já conhecia seu melhor tempero: a convivência. Natural de Indaiatuba, no interior paulista, o chef de 33 anos cresceu em uma família que gostava de cozinhar, comer bem e reunir gente em volta da mesa. Entre as lembranças mais queridas estão os pratos da mãe, Luiza, sabores de infância que ainda hoje ajudam a explicar sua relação com a gastronomia. Naquele ambiente, aprendeu que a mesa é um lugar de escuta, troca e boas lembranças.

A estreia profissional veio cedo, aos 14 anos, preparando pastéis em um boteco. Aos 16, passou para o balcão, como barman. Depois, circulou por praticamente todas as áreas de um restaurante: caixa, atendimento e administração. Essa vivência lhe deu uma visão completa do negócio, antes mesmo de encontrar seu lugar definitivo diante do fogão. Formado pelo Ceunsp, no interior de São Paulo, buscou ampliar os horizontes durante a graduação, com um programa de extensão na França. Mais tarde, passou um ano no sul do país, em um restaurante de hotel da rede Relais & Châteaux, então detentor de duas estrelas Michelin.

Hoje, Kaique divide o tempo entre as cozinhas do Hacienda 1979 e do Cozinha BH, no BH Shopping, ambos do Grupo Chalezinho. Com o apoio dos subchefs, acompanha as equipes, organiza as rotinas e cuida para que cada serviço tenha o mesmo padrão, mesmo quando o movimento aperta. A experiência acumulada em diferentes funções ajuda a entender tanto quem prepara quanto quem recebe os pratos.

Curiosamente, nem sempre foi um aventureiro à mesa. Ao entrar na faculdade, tinha suas restrições e não costumava provar de tudo. Os professores trataram de mudar essa história: para cozinhar bem, era preciso conhecer ingredientes, descobrir texturas e se abrir a sabores desconhecidos. A lição ficou, assim como a disposição para experimentar. Hoje, uma das maiores alegrias do trabalho é viajar por outras culturas por meio da comida, sem perder a curiosidade de quem está sempre aprendendo.

Fora do expediente, o avental continua por perto, mas a pressa dá lugar à conversa. Apaixonado por massas, Kaique gosta de preparar lasanha quando recebe os amigos. É sua maneira de acolher, compartilhar histórias e fazer do encontro um programa especial. No fundo, há uma linha que liga o menino à mesa da família ao chef que conduz duas cozinhas: a certeza de que uma boa receita alimenta mais do que o apetite. Também cria memórias, aproxima pessoas e diz, sem precisar de palavras, que alguém se importa.



Paulo Marcio

Kaike Soares é o dono das panelas no Hacienda 1979 e no Cozinha Beagá: "Venho de uma família que gosta de comer, de cozinhar e, sobretudo, de se reunir em torno da mesa", diz

Chef Revelação

1º TURNO — VOTAÇÃO DO JÚRI E INTERNET QUE ELEGEU OS FINALISTAS

	PROFISSIONAIS	VOTAÇÃO DO JÚRI	PONTUAÇÃO INTERNET*	TOTAL
1º Lugar	KAÍQUE SOARES (HACIENDA 1979)	13	5	18
2º Lugar	Raquel Avelar (Terraço Niê)	8	4	12
3º Lugar	Nicole Rocha (Casa Azeite)	7	2	9
4º Lugar	William Lima (Gero)	4	3	7
5º Lugar	Tales Rodrigo Gomes (Casa do Sol)	2	1	3

2º TURNO — RESULTADO DA VOTAÇÃO FINAL PELA INTERNET

VOTOS EM %

- 27,5% — 1 — **Kaíque Soares** (Hacienda 1979)
- 22,3% — 2 — **Raquel Avelar** (Terraço Niê)
- 20,4% — 3 — **William Lima** (Gero)
- 20,1% — 4 — **Nicole Rocha** (Casa Azeite)
- 9,7% — 5 — **Tales Rodrigo Gomes** (Casa do Sol)

Veja perfil na pág. 282

Michele Rossi/divulgação



Do cardápio à operação

Nascida em Belo Horizonte, **Raquel de Avelar Souza**, 45 anos, descobriu na gastronomia uma vocação inesperada. Em 2015, ao buscar uma graduação para mudar de carreira, encontrou na cozinha seu grande amor. Formada, foi direto para a prática profissional, aprendendo com chefs como Felipe Rameh, Bruna Martins, Henrique Gilberto e Victor Hugo Zuliani. O gosto pela cozinha, porém, vem da infância: dos almoços de domingo na casa da avó e, sobretudo, do pai, "cozinheiro talentoso que sempre inventava algo para agradar à família". Hoje, no Terraço Niê, responde pela cozinha dos dois turnos, dos cardápios à operação. Em casa, prefere sabores mineiros, como frango com quiabo e feijoada. Adora receber, seja com queijos e vinhos, seja com um cupim braseado acompanhado de purê aveludado: "Amo o ato de cozinhar. Para mim, não há nada mais prazeroso que servir um prato que agrade a todos".

* Votação dos leitores/internautas no site www.encontrogastro.com.br/; de 24/08 a 18/10 (1º turno) e de 20/10 a 08/11 (2º turno). Critério de desempate: mais votado na internet.

Bruno Fioravanti/divulgação



A cozinha cria memórias

A paixão de **William Lima**, 36 anos, pela cozinha nasceu em casa, vendo o pai, profissional da gastronomia, preparar refeições para a família. Paulistano, ele recorda o espaguete ao molho sugo com carne grelhada, prato que despertou seu encantamento pela comida. Aos 18, começou lavando panelas como auxiliar. Formado em gastronomia pela Estácio de Sá, teve nos chefs Luiz, Zé Branco, Luca Gozzani e Lomanto Oliveira referências importantes. No Gero, acompanha a produção, cuida da qualidade e cria sugestões do dia. "Gosto de pensar na gastronomia como um meio de criar memórias e marcar momentos, uma data especial, um prato que lembre a infância, uma viagem, um lugar", diz. "Ela nos traz muitos momentos bons e sou grato por fazer parte deles."

Juventude, um ingrediente a mais

Foi na cozinha que **Nicole Rocha** descobriu seu caminho. Aos 22 anos, a chef constrói sua trajetória pela prática, pela curiosidade e pelo desejo de experimentar. Natural de Salto da Divisa (MG), chegou a Belo Horizonte, iniciou radiologia e design, mas abandonou ambos os cursos. Na Casa Azeite, encontrou incentivo para assumir o comando da cozinha. "Não me imaginava como chef de cozinha, mas a Yolanda Sílva (sócia do restaurante) me deu força e me fez acreditar." Hoje, Nicole supervisiona os preparos e a execução dos pratos, atenta à qualidade e à consistência. Na criação, encontra seu maior entusiasmo: transformar ideias em sabores e explorar novas possibilidades. "A comida permite que você se aventure muito", diz. Para ela, cozinhar é também descobrir, experimentar e compartilhar.

Divulgação



Divulgação



O contemporâneo como ofício

Mineiro de Ipatinga, **Tales Rodrigo Gomes**, 46 anos, encontrou na gastronomia sua verdadeira vocação, após estudar fisioterapia e direito. Integrante da segunda turma de gastronomia da Estácio de Sá, teve no Bouquet Garni uma de suas grandes escolas. Ali, sob a orientação de Karen Piroli e Agnes Farkasvölgyi, desenvolveu repertório, técnica e liberdade criativa, aprendendo também com profissionais veteranos como Carlos Gomes e Matozinhos. Na Casa do Sol, a convite de Pedro Guerra, participou da concepção da cozinha e dos equipamentos, além de criar o cardápio. Sua cozinha parte de uma base clássica, especialmente francesa, e incorpora influências italianas, orientais, peruanas e brasileiras. O resultado é uma gastronomia contemporânea, inquieta e aberta à diversidade de sabores.

OFERECIMENTO:
Del Maipo
Wines and Gourmet

Marise Rache

Uma cozinha de memórias e conquistas

Marise Rache aprendeu cedo que comer bem é uma forma de celebrar a vida. Nas viagens com os pais, Lygia e D'Artagnan, descobria restaurantes e novos sabores. Em casa, acompanhava a mãe e a cozinheira Nadir no preparo de receitas que, anos depois, encontrariam lugar em seu próprio cardápio. Formou-se em arquitetura, mas surpreendeu a família ao trocar a prancheta pelas panelas. "Você estudou cinco anos para ir parar em uma cozinha?", perguntou dona Lygia.

Em 2001, abriu em Lourdes o D'Artagnan, batizado em homenagem ao pai. Um quarto de século depois, a casa segue como expressão de sua personalidade: uma cozinha que respeita os clássicos, escolhe ingredientes com rigor e não abre mão da memória afetiva. "Pego receitas clássicas e dou o meu toque, com os melhores ingredientes que tiver à minha volta", resume. Primeira mulher eleita Chef do Ano na história do Encontro Gastrô BH, Marise conquista agora o título pela quarta vez consecutiva. Motivos para brindar não faltam. O reconhecimento tem sabor especial para quem construiu, longe dos modismos, uma casa fiel ao próprio estilo e conquistou uma clientela que atravessa gerações.

Nem por isso ela se acomoda. Viaja, visita mercados, prova ingredientes e volta cheia de ideias, sempre disposta a descobrir um jeito novo de contar histórias à mesa. Embora a técnica apareça em cada detalhe, prefere não definir o D'Artagnan como endereço de alta gastronomia. Seu território é o da comida afetiva, capaz de surpreender sem deixar de acolher. A fazenda da família, em Moeda, também participa dessa identidade: de lá vêm geleias artesanais, cogumelos shiitake e a mexerica que ocupa o lugar da laranja no clássico Crêpe Suzette.

O salão acompanha esse espírito, com atendimento descontraído e clientes que se sentem em casa. No cardápio, a costeleta de cordeiro premium chega com couscous marroquino e mango chutney. Já o suflê de goiabada, servido com calda de requeijão, virou atração à parte: há quem viaje só para prová-lo. Até a versão diet preserva o encanto da sobremesa, que se tornou uma assinatura da chef.

Em 2026, o Prato da Boa Lembrança traz ravióli de pato confitado e desfiado, servido com consommé feito do próprio caldo de cocção. Um shot de riesling pode ser misturado ao molho ou apreciado separadamente, acrescentando outra dimensão à experiência. Entre lembranças de infância e descobertas de viagem, Marise continua mostrando que tradição e criatividade podem dividir a mesma mesa. E que, depois de 25 anos, ainda há muito a comemorar.



Eleita pela quarta vez consecutiva a Melhor Chef de BH, Marise Rache fez do D'Artagnan um bistrô acolhedor com uma história que já tem 25 anos: "Pego receitas clássicas e dou o meu toque", diz

Paulo Márcio

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)	7	5	12
2º Lugar	Bruna Martins (Birosca e Gata Gorda)	6	4	10
3º Lugar	Ana Gabi Costa (Trintaeum)	5	1	6
4º Lugar	Rodrigo Fonseca (Taste-Vin)	3	3	6
5º Lugar	Flávio Trombino (Xapuri)	2	2	4

2º TURNO — RESULTADO DA VOTAÇÃO FINAL PELA INTERNET

VOTOS EM %

- 23,1% — 1 — **Marise Rache** (D'Artagnan)
- 21,3% — 2 — **Bruna Martins** (Birosca e Gata Gorda)
- 20,8% — 3 — **Rodrigo Fonseca** (Taste-Vin)
- 18,7% — 4 — **Flávio Trombino** (Xapuri)
- 16,1% — 5 — **Ana Gabi Costa** (Trintaeum)

Veja perfil na pág. 286

Paulo Marcio



Mais um capítulo de sua história

Bruna Martins celebra um ano de conquistas, reinvenções e novos sonhos. Sua maior fome é continuar criando. Há pessoas que passam pela vida construindo casas. Outras, histórias. Bruna Martins faz as duas coisas. E, de preferência, com uma cozinha no meio. Aos 35 anos, a mineira parece ter descoberto que amadurecer não é criar raízes em um único lugar, mas ter coragem de transplantá-las quando a vida pede novos ares. O reconhecimento chega em um ano de transformações.
Depois de 13 anos em Santa Tereza, levou seu primeiro restaurante, o Birosca, para Lourdes. Manteve acesa a chama espanhola do Gata Gorda, despediu-se do Florestal e agora encara o Vira-Lata, um espaço que promete colocar Portugal e Brasil para conversar entre copos e petiscos. "É um bar, boteco, choperia. Não é restaurante", faz questão de explicar. A inspiração vem das tascas portuguesas misturadas à alma festeira da botecagem brasileira. Mais um capítulo de uma cozinheira que nunca gostou de seguir receitas prontas.

* Votação dos leitores/internautas no site www.encontrogastro.com.br/; de 24/08 a 18/10 (1º turno) e de 20/10 a 08/11 (2º turno). Critério de desempate: mais votado na internet.

Samuel Gê



A arte de permanecer no topo

Ele poderia ter seguido a carreira de engenheiro, mas foi entre panelas, receitas e boas taças de vinho que **Rodrigo Fonseca** encontrou seu lugar no mundo. A paixão pela gastronomia começou como uma brincadeira entre amigos, ganhou força nas aulas com Bernadete Bahia Mascarenhas e se transformou em profissão depois de uma temporada de aprendizado na cozinha do restaurante Marcel, em São Paulo. Foi ali que descobriu os segredos do suflê, receita que se tornaria uma das marcas do Taste-Vin, que ano após ano, é eleito o Melhor Restaurante de BH pela **Encontro Gastrô**. Na cozinha, Rodrigo permanece fiel à escola francesa, com receitas que resistem aos modismos. Codorna, pato, coelho e galinha-d'angola dividem o cardápio com os célebres suflês e o camarão à provençal, um dos mais pedidos. Aos olhos do chef, receber bem também significa saber escolher o vinho certo para cada ocasião. "Sempre foi importante termos uma carta democrática", ressalta. A casa tem cerca de 900 rótulos.

Preparando uma grande festa

Flávio Trombino está lustrando a prataria. "No ano que vem, completamos 40 anos e vamos comemorar", diz o chef que comanda o Xapuri, fundando por sua mãe, Dona Nelsa (1930-2023), em 1987. A boa-nova é que vai ter a famosa Festa Junina, um dos encontros mais tradicionais da cidade e que está fora do calendário há dois anos. Neste ano, Flávio realizou o antigo sonho de ter um bar para chamar de seu: o Alter foi inaugurado em junho, no Belvedere. A paixão pelo hipismo, esporte a que Flávio dedicou mais duas décadas da vida, está presente na decoração, que remete aos antigos estábulos e quartos de sela. Com liberdade para criar, ele aposta nos sabores da botecagem mineira, com pratos como fígado com jiló, chouriço, caldeirada de moela e bife a cavalo, além de uma seleção especial de cachaças garimpadas em suas viagens. "As porções são menores. Assim, as pessoas conseguem dividir e experimentar um pouco de tudo", diz.

Paulo Marcio



Nani Rodrigues/divulgação



Minas de corpo e alma

Foi entre o fogão a lenha, o forno de tambor e a horta da bisavó, em Pedro Leopoldo, que **Ana Gabriela Costa** começou a construir sua história com a gastronomia. Criada em uma casa comandada por mulheres, todas cozinheiras de mão cheia, aprendeu ainda menina que cozinhar era mais do que preparar alimentos. No Trintaeum, em Lourdes, Ana Gabi encontrou um jeito de convidar seus clientes para percorrer sua trajetória. Frango com quiabo, galinhada e pastel de angu ganham novas interpretações, sem perder a identidade. Os pequenos produtores também são protagonistas, assim como os queijos artesanais, vinhos e cachaças de Minas. "A cozinha é o coração do mineiro, onde ele guarda seus bens mais preciosos. E são esses bens que quero levar à mesa", diz. Seu Trintaeum está na lista dos 100 Melhores Restaurantes do Brasil de uma publicação nacional, como o mineiro mais bem colocado, em 20ª posição.

ARTIGO | EDSON PUIATI*



Genilton Elias/divulgação

Formar para o mundo, valorizando nossas raízes

A gastronomia vive novas oportunidades. Mas, em um mercado em transformação, talento e criatividade, sozinhos, não sustentam uma carreira. É preciso dominar processos e técnicas, compreender os ingredientes, ter disciplina e organização e visão de negócio. Antes de criar, o profissional precisa saber executar. E, para inovar com consistência, deve conhecer os fundamentos do seu ofício.

Em quatro décadas dedicadas à educação em hotelaria e gastronomia, aprendi que uma boa formação não se limita à receita ou à sala de aula. Ela se constrói na prática consciente, na segurança dos alimentos, na gestão do tempo, na equipe e no acolhimento. Cozinhar bem é essencial, mas servir bem, administrar recursos e compreender expectativas também são competências decisivas.

Essa visão orienta nossa atuação no Senac em Minas. Integramos aprendizagem e prática em cozinhas, restaurantes e ambientes de hospitalidade, como o Hotel Senac Grogotó, em Barbacena, pioneiro na América Latina. O setor vai além dos restaurantes: hotéis, cafés, bares, panificação, confeitaria, eventos, alimentação coletiva, consultorias, produção artesanal e experiências turísticas. Todos exigem qualidade e capacidade de adaptação.

As Competições Senac de Educação Profissional, que podem levar estudantes à WorldSkills, tornam essa exigência concreta. Nas provas, não basta apresentar um resultado bonito: contam precisão técnica, planejamento, higiene, gestão dos insumos e solução de problemas. Também é fundamental o equilíbrio emocional. Trabalhar sob pressão, lidar com imprevistos, receber críticas e manter o respeito pelas equipes exigem autocontrole, empatia e maturidade. A competição ensina que bons resultados exigem preparo técnico e emocional.

O horizonte profissional é internacional. Em missões e encontros com instituições de outros países, especialmente em Portugal e na América Latina, tenho observado como o intercâmbio amplia repertórios. Não se trata de copiar modelos estrangeiros, mas de conhecer métodos, tecnologias e formas de ensinar e adaptá-los à nossa realidade. A aproximação do Senac em Minas com escolas portuguesas e sua integração à Conpeht – Confederação Panamericana de Escolas de Hotelaria, Gastronomia e Turismo, rede acadêmica que reúne instituições de mais de 20 países, abrem possibilidades de cooperação e circulação de conhecimentos para alunos e docentes.

Também cresce o papel do turismo gastronômico. Viajar para conhecer um território por seus sabores significa encontrar produtores, visitar mercados, compreender festas, técnicas tradicionais e histórias familiares. Para Minas Gerais, com seus queijos, quitandas, cafés, cachaças, cozinhas regionais e hospitalidade, esse é um campo de geração de trabalho, renda e valorização cultural. O desafio é transformar patrimônio alimentar em experiências autênticas e sustentáveis, sem descaracterizar quem o mantém vivo.

Belo Horizonte, reconhecida pela Unesco como Cidade Criativa da Gastronomia, participa de uma rede que aproxima cultura, criatividade e desenvolvimento. Seus encontros permitem compartilhar saberes e fazeres, criar parcerias e enfrentar desafios comuns. Ao dialogar com outras culturas, fortalecemos também a percepção do valor da nossa própria identidade.

"Belo Horizonte, reconhecida pela Unesco como Cidade Criativa da Gastronomia, participa de uma rede que aproxima cultura, criatividade e desenvolvimento. Seus encontros permitem compartilhar saberes e fazeres, criar parcerias e enfrentar desafios comuns"

Por isso, aprender gastronomia é muito mais do que reproduzir receitas. Conhecer técnicas e processos, métodos de cocção, conservação e refrigeração, identificar recipientes e utensílios e compreender por que e como são utilizados é também percorrer a história da alimentação no mundo. Cada ferramenta e cada modo de fazer guardam conhecimentos construídos por gerações. A formação profissional tem a responsabilidade de preservar essa memória e, ao mesmo tempo, oferecer repertório para reinterpretá-la. É desse encontro entre conhecimento, sensibilidade e prática que nasce a criação contemporânea. O futuro da gastronomia depende de profissionais capazes de inovar sem esquecer o que aprenderam – e de reconhecer que aprender é um compromisso para toda a vida.

(*) Edson Wander Puiati é diretor de Hospitalidade e Gastronomia do Senac em Minas.

TRYBOO
ESPAÇO GROOTA

Enquanto as crianças brincam, os adultos se divertem!







Aventura, natureza e tecnologia para as crianças. Alta gastronomia e conforto para os adultos. **Uma festa por vez, para a família inteira viver o mesmo momento.**



Festas todos os dias

Fale com a gente

Av. Professor Cristóvam dos Santos, 270
Belvedere · Belo Horizonte/MG
(31) 99524-7573 · @casatryboo

FALE COM A GENTE

Biocor INSTITUTO

SOMOS UM DOS MELHORES HOSPITAIS DO MUNDO.

WORLD'S BEST HOSPITALS 2026

Newsweek

POWERED BY statista

MOST AWARDED HOSPITAL GROUP IN THE WORLD

O Hospital Biocor Instituto está no ranking *World's Best Hospitals* 2026, da revista *Newsweek*.

E a Rede D'Or foi reconhecida como o grupo hospitalar mais premiado do mundo.

Agradecemos a todos que confiam na excelência do nosso cuidado.

Escaneie o QR Code e saiba mais sobre a pesquisa.

Entre em contato pelos nossos canais de atendimento:

biocor.com.br (31) 3289-5040 | 3003-3230

REDE D'OR

Registro, Nomes e RTs em rededor.com.br