



GUIA GASTRONÔMICO DE **BELO HORIZONTE**



## GUIA GASTRONÔMICO DE **BELO HORIZONTE**

O que esperam os visitantes de Belo Horizonte? O quanto de carinho podemos oferecer àqueles que nos alegram com suas presenças? BH é feita de hospitalidade, de andanças e de gente que acolhe com sabor. Colocaremos diferentes mesas para os turistas que aqui desembarcam e

sonham viver novas experiências gastronômicas. Parafraseando um ilustre conterrâneo: viajar é mais, nós vemos mais, vamos comer mais. Propomos, com este guia, gravar na memória de quem ama a comida mineira um convite eterno para recebê-los na cozinha belo-horizontina.

# CIDADE CRIATIVA DA **GASTRONOMIA**



**unesco**

Membro da  
Rede de Cidades Criativas

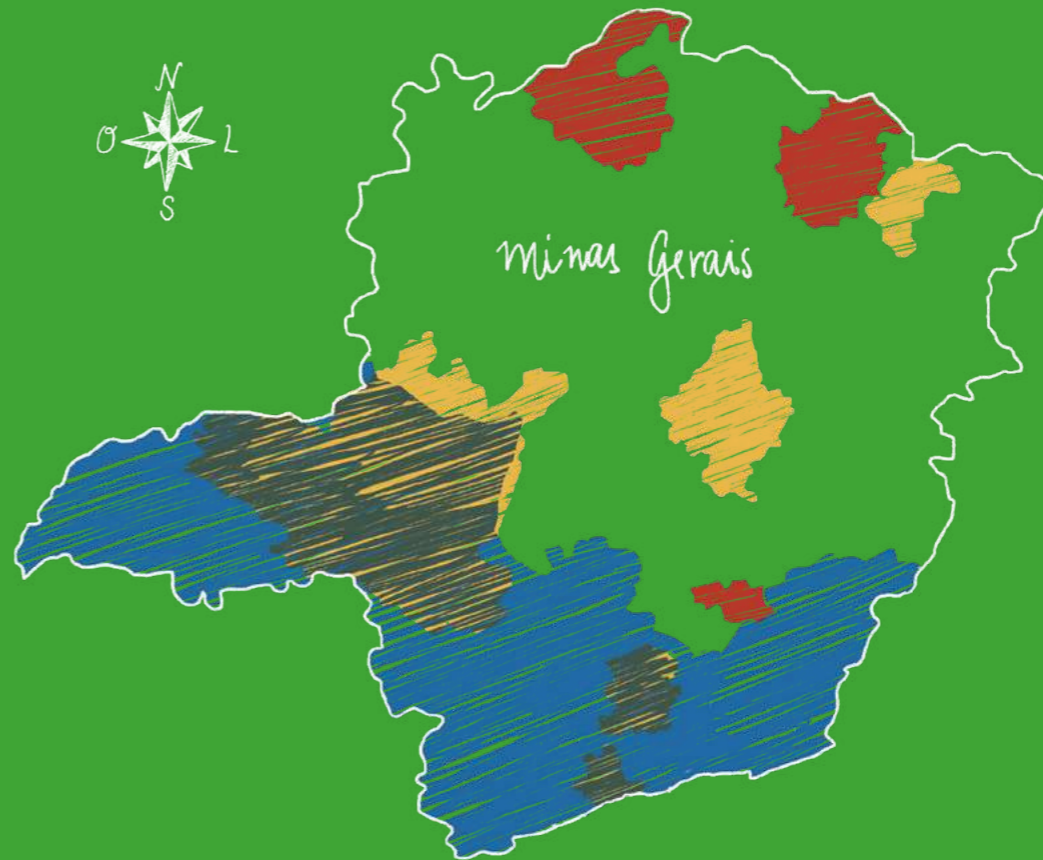
**246**

*idades criativas*

**36**

*idades criativas  
da gastronomia*

Honrada com o título de Cidade Criativa da Gastronomia, Belo Horizonte compartilha dos valores culinários desde antes do seu nascimento. Apurada pela confluência dos que passam por Minas, os que vão e os que ficam, a cidade é a síntese dos sabores fundantes desta terra. BH é de comer.



São muitas as origens dos produtos tradicionais mineiros. Essa diversidade geográfica reflete-se em modos de fabricação e preparo que se encontram na capital. Um verdadeiro tesouro gastronômico nas mãos de quem ama servir.

- Café
- Queijo
- Café e Queijo
- Cachaça

# CAPITAL DOS BARES

# 12,5

bares por km<sup>2</sup>

**De onde quer que você venha,  
em BH está o seu bar.**

Com um delicioso cardápio de estilos, numa dessas mesas você se sentirá em casa. Pode chegar, sua mesa está separada!



A cartografia do sabor está traçada. Pelas tradicionais regiões de Belo Horizonte é possível conhecer os pratos, os hábitos e, principalmente, as pessoas que fazem da cidade um mundo em nós. A partir daqui, só uma coisa importa: viaje pela cidade e delicie-se com as muitas vidas que ela tem a oferecer.

# 4.136

bares

01 Centro

02 Savassi

03 Pampulha

04 Santa Tereza

05 Sul

06 Rua Alberto Cintra

07 Noroeste





## A nobreza dos sabores simples

Desenhados por um trio de produtos irresistíveis, os caminhos de Minas levam a Belo Horizonte as delícias produzidas em todo o território. Pelas mãos que tocam lavouras, alambiques e queijarias, a cozinha da capital se constrói e faz o chamado: vem cá ver o que a gente tem!

---

Queijo

---

Café

---

Cachaça

---

PRODUTOS **TÍPICOS**



## Os melhores queijos do mundo têm residência fixa em BH

Os produtores de Minas Gerais detêm condecorações que consolidam o estado como a terra do queijo. Mas, mais importante que isso, essas mãos conservam técnicas raras, consideradas patrimônio imaterial cultural brasileiro. Os modos são tão ricos e plurais que, para acomodá-los à altura, Belo Horizonte criou o Centro de Referência do Queijo Artesanal (CRQA). Ou, para os íntimos, a casa do queijo. Se os melhores estão no estado, nesse centro eles vêm intercambiar sua excelência. Visite o CRQA, prove alguns pedaços e... bom, depois vai ser um prazer ter você de volta.

**Centro de Referência do Queijo Artesanal**  
Rua Adriano Chaves e Matos, 100, Olhos D'Água  
© queijoecultura

---

Araxá

---

Canastra

---

Triângulo

---

Salitre

---

Cerrado

---

Campo das Vertentes

---

Alagoa

---

Serro

---

Vale do Jequitinhonha

---





## Chega mais, pode entrar. Vai um cafezinho?

Indissociável à hospitalidade do mineiro está o rito de servir àquele que chega o melhor café da casa. E como há café bom para ser servido, viu! Depois de muita prosa, o cheiro toma conta da cidade e o que resta então é esperar sair o próximo fresquinho.

Em qualquer restaurante, em qualquer bar, em qualquer lar, o que se sabe é o seguinte: vai sair um café já, já. Não por acaso, são daqui os melhores grãos e as melhores saudações. Entra aí, sô! Quer café?!

---

Sul de Minas

---

Mantiqueira

---

Cerrado

---

Oeste

---

Campo das Vertentes

---

Matas de Minas

---







## Do alambique à mesa, uma experiência mineiramente brasileira

Minas é o maior produtor de cachaça artesanal do país e Belo Horizonte é onde se concentram os mais ricos exemplares desse universo em construção.

Tempo, capricho e paciência são os fermentadores das garrafas chamadas à mesa, que aguardam o calmo cortejo dos seus degustadores. Graças ao mineiro e seu compassado prazer, aquela da boa está presente na tradição culinária nacional. Depois de uma dose, tudo fica mais nosso, tudo é mais familiar.

---

Salinas

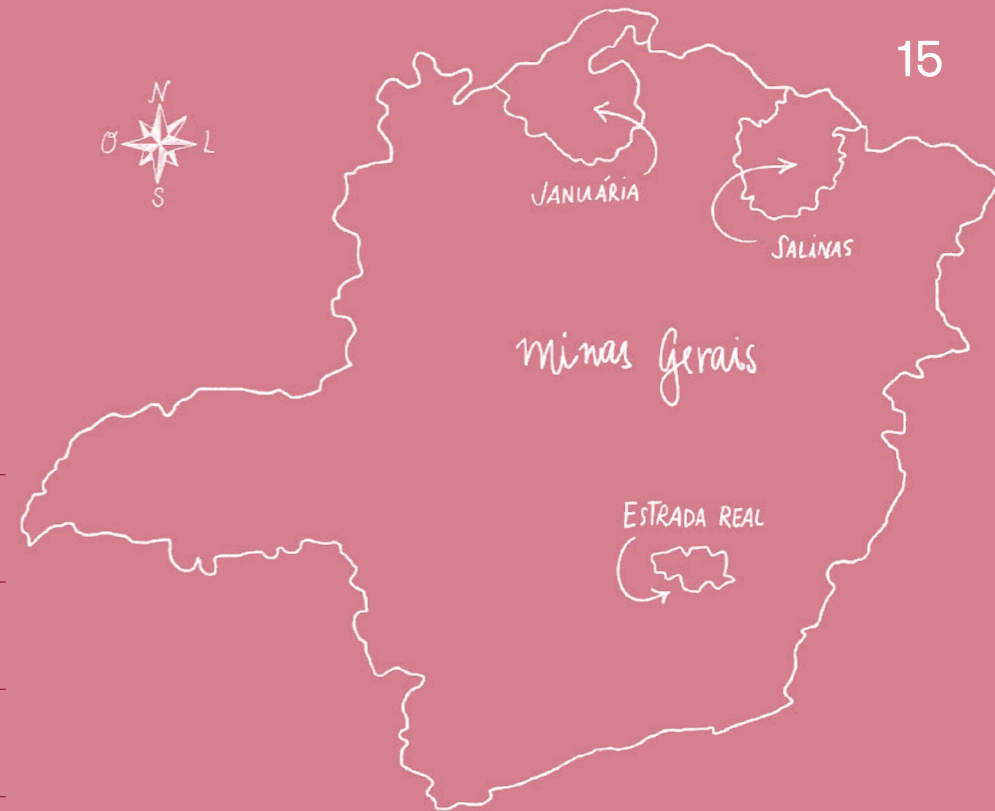
---

Januária

---

Estrada Real

---



# Para matar a vontade de BH



Lista completa no Portal Belo Horizonte

É possível, com a comida, visitar um pedacinho de Belo Horizonte toda vez que a saudade bater. As receitas de pratos típicos resgatam as experiências aqui vividas, transformadas em sabores e sorrisos compartilhados à mesa.

---

Pão de Queijo

---

Feijão Tropeiro

---

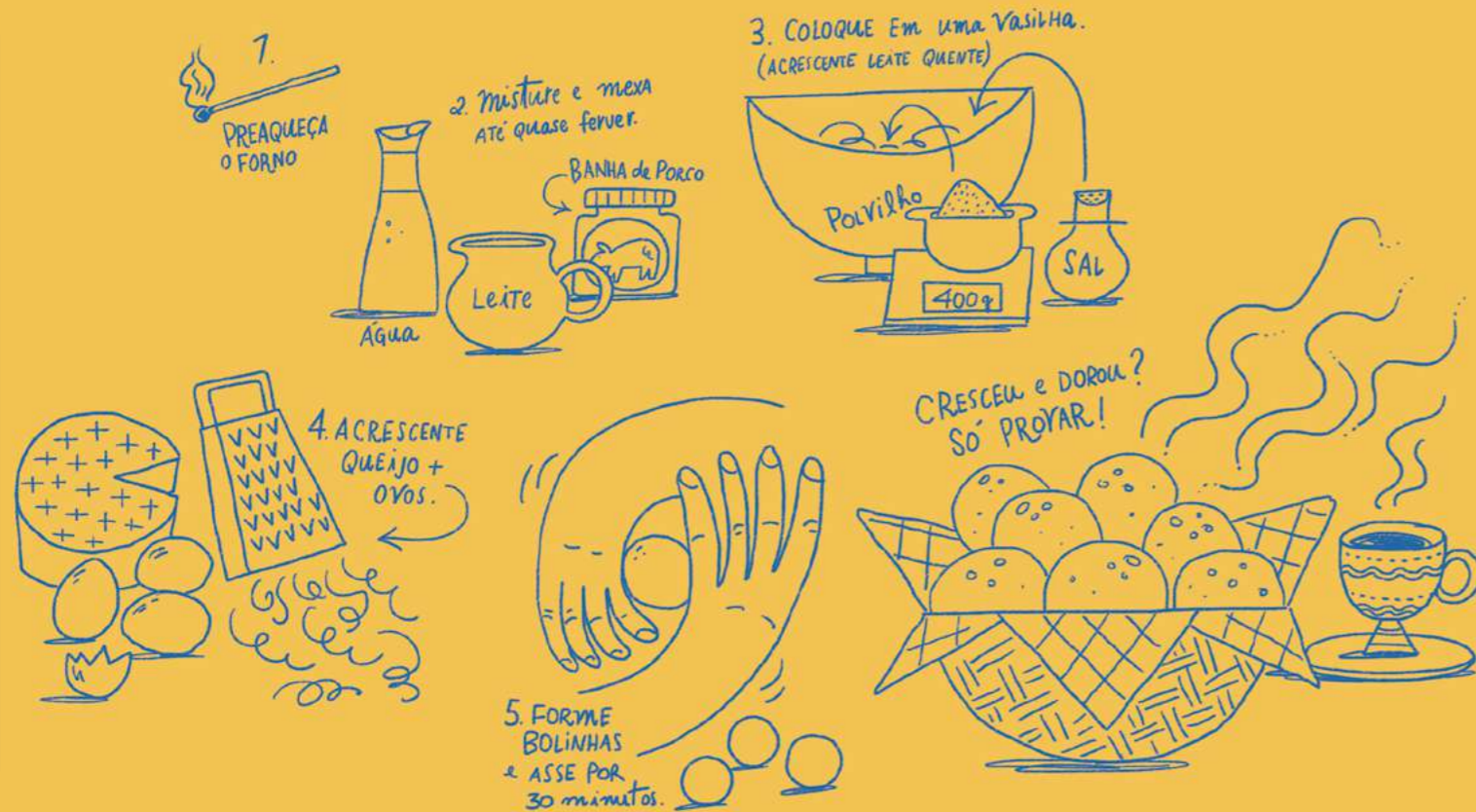
Fígado com Jiló

---

KAOL

---

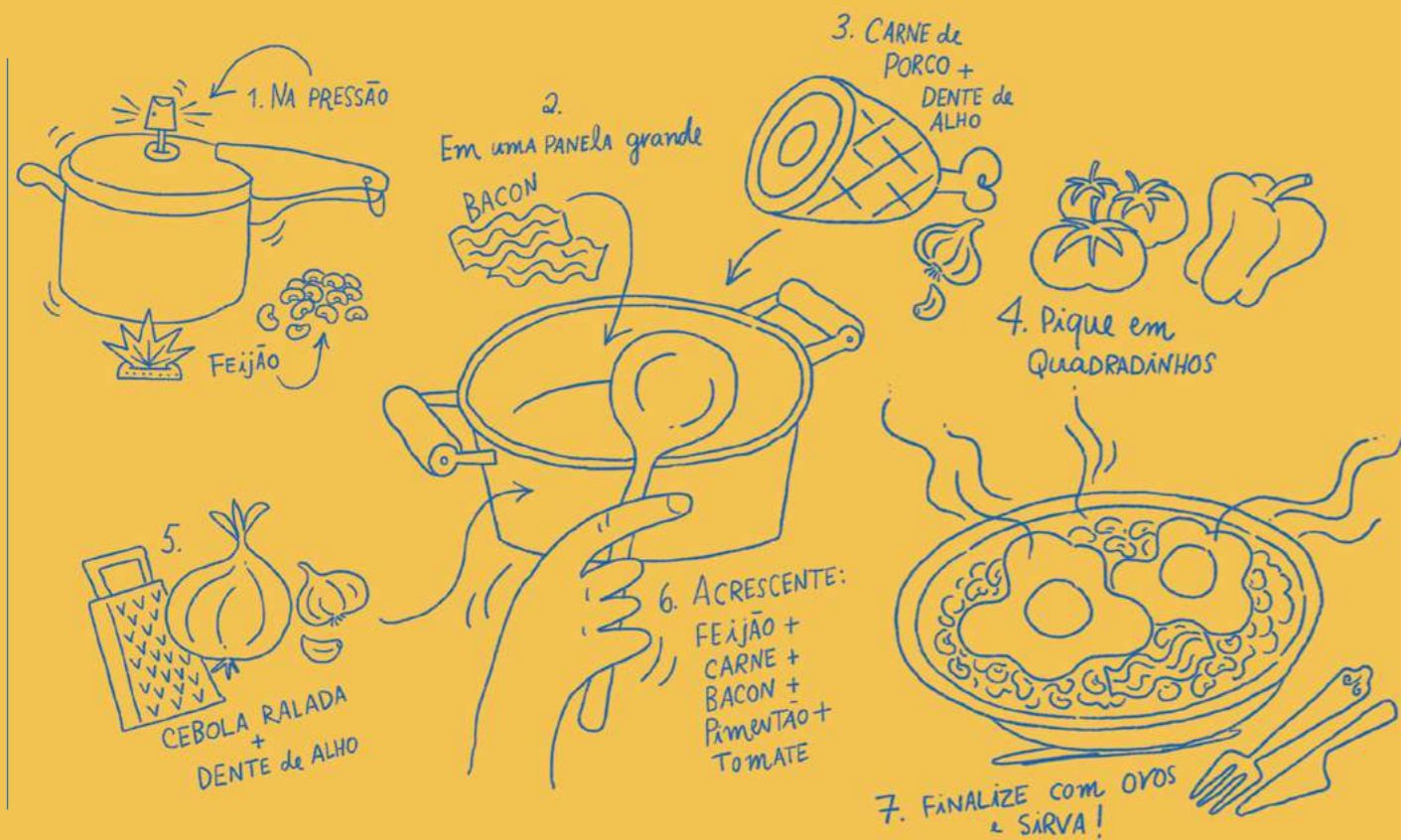
## PRATOS TÍPICOS



500g polvilho azedo  
 400g polvilho doce  
 500g queijo minas meia cura ralado  
 1 xícara banha de porco ou óleo (240 ml)  
 1 xícara de leite (240 ml)  
 4 ovos  
 1 xícara de água (240 ml)  
 1 colher de sopa de sal

- 1 Preaqueça o forno.
- 2 Misture leite + água + banha. Mexa até quase ferver.
- 3 Numa vasilha, coloque o polvilho + sal e misture bem. Aos poucos, acrescente o leite quente.
- 4 Esfriou a massa? Adicione o queijo e os ovos. Misture.
- 5 Com as mãos, forme as bolinhas de pão de queijo. Asse por 20 a 30 minutos. Cresceu e dourou? Só provar!





500g de feijão  
 300g de bacon  
 1kg de carne de porco  
 12 ovos  
 1 pimentão amarelo  
 1 kg de tomate  
 2 cebolas de cabeça  
 2 dentes de alho  
 1 colher rasa de sal  
 2 copos de farinha de mandioca

- 1 Cozinhe o feijão na panela de pressão. Retire-o ainda ao ponto e escorra-o.
- 2 Em uma panela grande, coloque o bacon para fritar. Reserve-o.
- 3 Na mesma panela, refogue a carne e o dente de alho picados na gordura do bacon. Deixe dourar e reserve.
- 4 Retire as sementes do pimentão e do tomate. Pique-os em quadradinhos e escorra-os.
- 5 Ainda na mesma panela, coloque outro dente de alho e refogue-o com a cebola ralada. Deixe dourar.
- 6 Acrescente o feijão e mexa devagar. Acrescente carne + bacon + pimentão + tomate. Coloque devagarinho o sal e a farinha.
- 7 Quebre os ovos em um prato e coloque-os para fritar em outra panela. Mexa-os e, depois de prontos, misture metade no feijão e a outra metade, finalize em cima da receita.





500g de fígado  
5 jilós  
1 cebola de cabeça  
2 dentes de alho  
cheiro-verde  
pimenta a gosto  
sal  
azeite

- 1 Em uma panela ou frigideira funda, pingue um fio de azeite.
- 2 Doure levemente a cebola e acrescente o fígado picado em tiras. Mexa bem, acrescente o sal e mexa de novo.
- 3 Pingue gotas de água para não queimar o fundo. Abafe com a tampa por um instante e depois
- 4 finalize a selagem com cheiro-verde. Reserve. Na mesma panela, picado em lâminas,
- 5 refogue o jiló com os dentes de alho + outra metade da cebola.
- 6 No fogo baixo, acrescente o fígado. Mexa-os bem rapidamente e acrescente pimenta a gosto. Está pronto o clássico!



1. COZINHE A COUVE POR 3 minutos.



2. COZINHE A LINGUIÇA POR 20 minutos.



3. REFOQUE CEBOLA & ALHO PICADOS FININHOS.



4. TEMPERE COM SAL + PIMENTA E ACRESCENTE A DOSE DA CACHAÇA.

5. ACRESCENTE TOMATES PICADOS + CHEIRO VERDE.



6. FRITE OS Ovos e FAÇA O ARROZ



7. SIRVA: ARROZ + OVO + LINGUIÇA + COUVE + MOLHO  
PORÇÃO de mineiro! ❤️



400g de linguiça suína fresca  
4 folhas de couve  
1 cebola de cabeça  
3 dentes de alho  
1 dose de cachaça  
3 tomates sem sementes  
sal e pimenta  
cheiro-verde  
azeite  
2 ovos

- 1 Coloque as folhas de couve em uma panela com água fervente e cozinhe por 3 minutos. Resfrie-as na água gelada, corte-as em tiras e reserve.
- 2 Na água da couve, cozinhe a linguiça por 20 minutos. Confira se está no ponto e reserve-a.
- 3 Em outra panela, refogue a cebola e o alho picados fininhos. Refogue e acrescente a linguiça picada em pedaços grandes.
- 4 Tempere-a com sal e pimenta e acrescente, aos poucos, a dose de cachaça. Espere dourar no fogo baixo e não deixe o fundo queimar. Retire somente a linguiça e reserve.
- 5 Na mesma panela, acrescente os tomates picados. Pingue água e reduza o fogo para chegar à consistência de molho. Acrescente o cheiro-verde e misture.
- 6 Em panelas diferentes, frite os ovos e faça o arroz.
- 7 No prato, sirva: arroz + ovo + linguiça + couve. O molho deve ser servido sobre a linguiça, bem quente.





## CENTRAL

Terceiro melhor mercado do mundo, o Mercado Central abriga em seus corredores quase 100 anos de uma história que se entrelaça com a da própria cidade. Ponto central de onde irradia a cozinha da capital, é impossível não levar dali um pedacinho de Minas na forma de doce, queijo ou um aperitivo.

Avenida Augusto de Lima, 744, Centro  
 @ mercadocentralbh



## NOVO

Cheio de vitalidade, como tudo que nele se instala e todos que o visitam, é o polo de onde transborda multiculturalidade. Reinventado pelas cozinhas típicas, lojistas e manifestações artísticas, o espaço, projetado em 1960 e em constante mutação, abriga em seus traços brutalistas a fina flor e sabor da energia de BH.

Rua Rio Grande do Sul, 499, Centro  
 @ mercadonovobh



## CRUZEIRO

Localizado no bairro que lhe dá o nome, preserva a atmosfera intimista dos pequenos centros comerciais. As varandas são povoadas pelas mesas de restaurantes que servem pratos da cozinha mineira, argentina e portuguesa. Nos corredores, compra-se o que há de melhor em produtos da roça, frutas e hortaliças.

Rua Ouro Fino, 452, Cruzeiro  
 @ mercadocruzeiro



## FEIRA DOS PRODUTORES

Fundada na década de 50 na região da Lagoinha, o mercado hoje está localizado na Avenida Cristiano Machado. As portas estão diariamente abertas para visitantes que desejam os melhores ingredientes típicos da capital e região. Shows agitam o clima nos bares e restaurantes de comida mineira.

Avenida Cristiano Machado, 1950, Cidade Nova  
 @ feiradosprodutoresbh





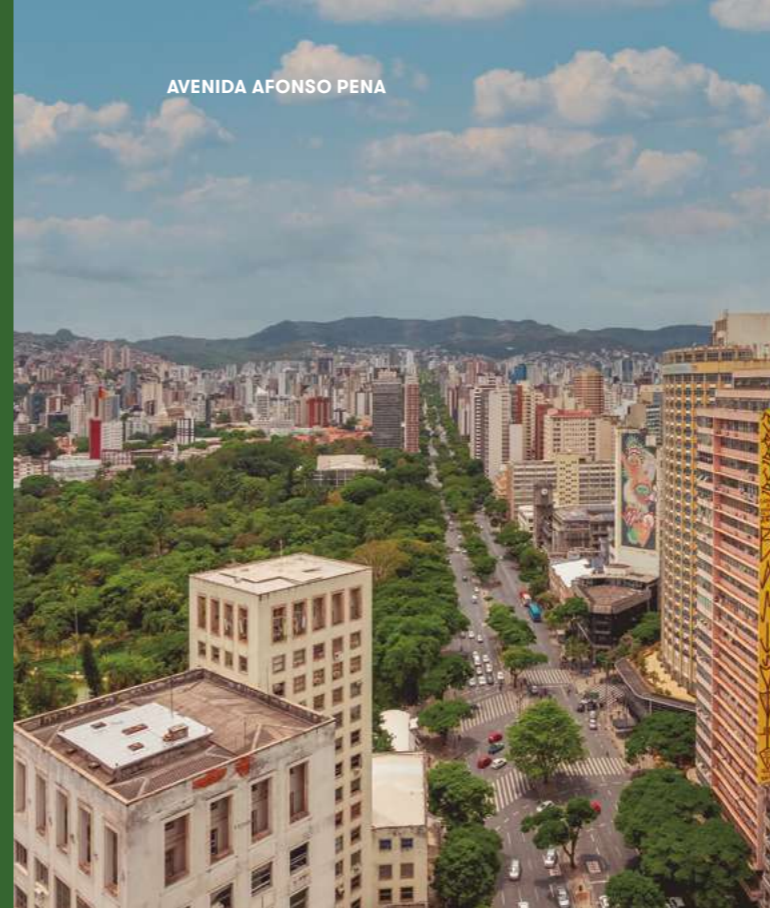
## AFONSO PENA

São mais de cinco décadas de história da maior feira de artesanato da América Latina. Lá, tem de tudo, come-se muito bem e vive-se BH. Roupas, brinquedos, acessórios, artigos de decoração e diversas opções de pratos e petiscos. É a oportunidade de provar o fígado com jiló e o tropeirão, ou de lembrar um pouco da nossa vizinha Bahia com as barraquinhas de acarajé, todos dividindo o espaço com cerveja gelada, música e gente acolhedora. Os quilômetros de barraquinhas

são regidos pela boa convivência, que dá o tom dos passeios para lá do Palácio das Artes e para cá da Praça Sete na arborizada Avenida Afonso Pena. Não só a maior, como a melhor de todas as feiras aguarda você no domingo. Do início da manhã até o pôr do sol, turistas e locais comungam da mineiridade que tece memórias e faz sorrir.

Av. Afonso Pena, 726, Centro DOM. 07:00\_14:00

## AVENIDA AFONSO PENA



## TOM JOBIM

À sombra das gameleiras e pessoas em flor, a enxuta curadoria de expositores concentra em seus metros uma infinidade de antiguidades. Dos objetos repletos de história às comidas típicas e arranjos, o bem-estar impera entre os visitantes. O desejo é de voltar, sempre.

Av. Carandaí, 600, Funcionários SÁB. 10:00\_18:00





## Os caminhos mais fartos da cidade

O apetite pela cidade tem o poder de desvendar fluxos apinhados de simpatia e sabores. Em Belo Horizonte, todos são muito bem-vindos, e essa receptividade se concretiza nos corredores gastronômicos da capital.

---

Centro

---

Savassi

---

Pampulha

---

Santa Tereza

---

Sul

---

Alberto Cintra

---

Noroeste

---

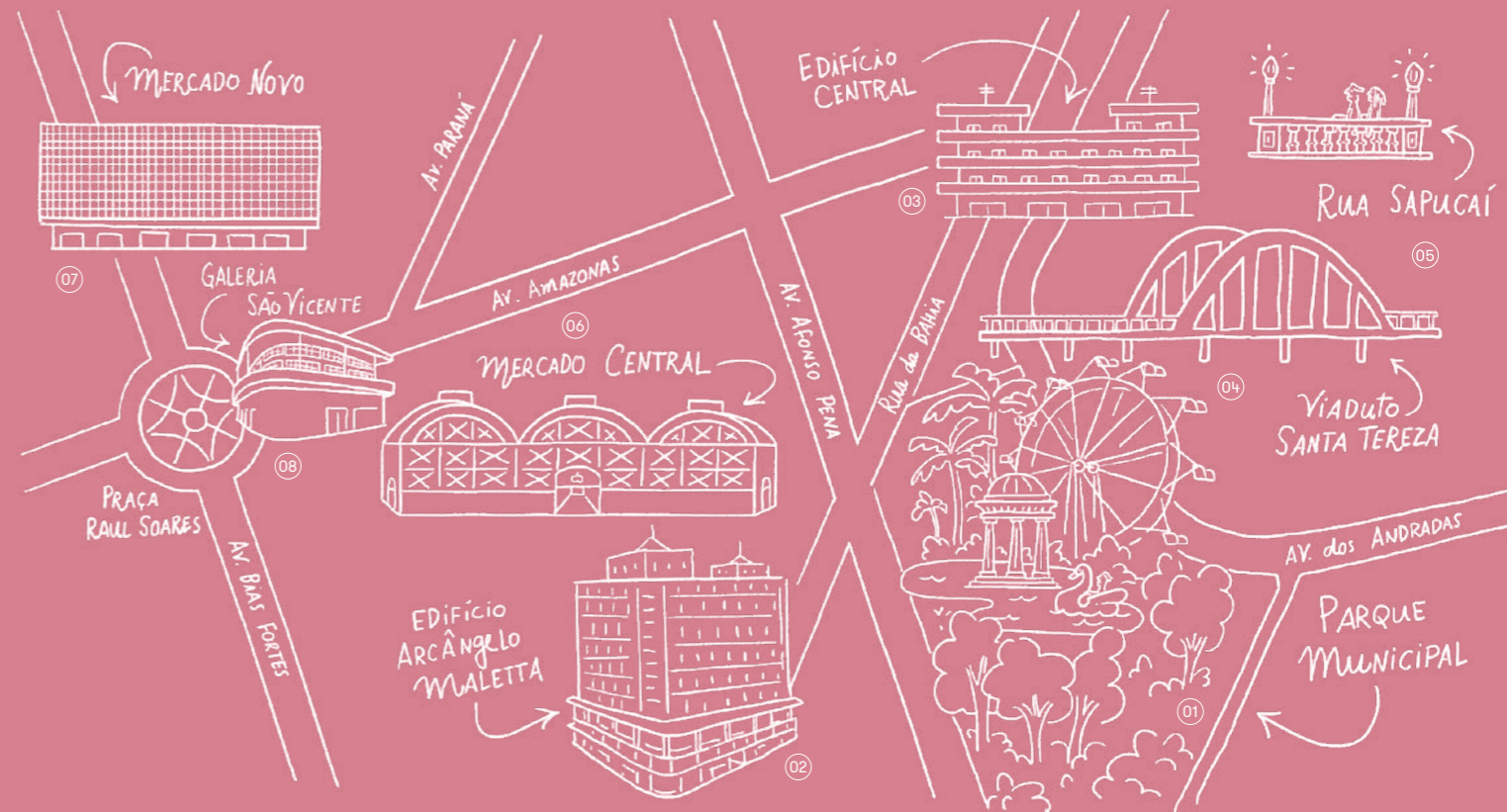
A large, stylized graphic of the numbers '31' in a light green color, positioned on the right side of the page. The '3' is on the left and the '1' is on the right, both rendered in a bold, rounded font style.

# CORREDORES **GASTRONÔMICOS**

## Comida, ritmo e gente

No seu primeiro plano urbanístico, Belo Horizonte foi concentrada dentro da Avenida do Contorno. No coração desse perímetro, está o centro da cidade, lugar por onde todos passam e todos param para degustar as diferentes cozinhas espalhadas pela região. Aqui, tem de tudo: do clássico pão de queijo com café às comidas de estufa e os generosos pratos feitos de balcão. No centro, cabem todos, saboreia-se muito e experimenta-se a vida belo-horizontina. Vamos descer pro centro?

- 01 Parque Municipal
- 02 Edifício Maletta
- 03 Edifício Central
- 04 Viaduto Santa Tereza
- 05 Rua Sapucaí
- 06 Mercado Central
- 07 Mercado Novo
- 08 Galeria São Vicente





VIADUTO SANTA TEREZA



PRAÇA SETE DE SETEMBRO

## Para brindar e saborear a boa prosa

Recortada por vias que guardam livrarias, casas noturnas, restaurantes, bares e cafés, a Savassi é ritmada pelo desejo de ver gente e concretiza o espírito “rueiro” da capital. Com mesas nas calçadas, amigos são feitos enquanto os garçons apresentam o cardápio, enchem os copos e descem os pratos. Ali, relações são construídas e sabores revelados. A partir dela, experiências são levadas para a vida. Cê vai na Savassi?

01 Praça da Liberdade

02 Palácio da Liberdade

03 Centro Cultural Banco do Brasil

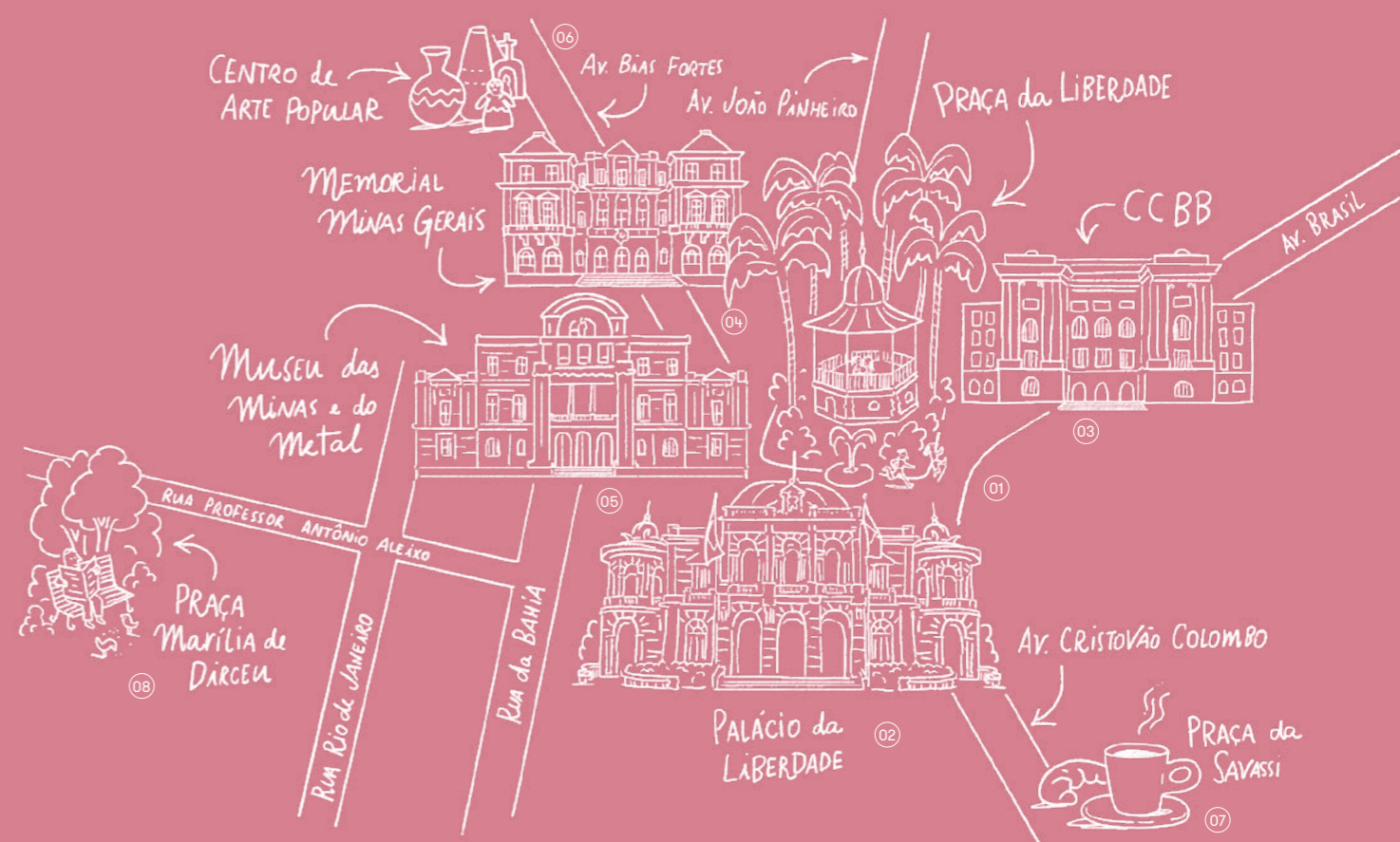
04 Memorial Minas Gerais

05 Museu das Minas e do Metal

06 Centro de Arte Popular

07 Praça da Savassi

08 Praça Marília de Dirceu





PRAÇA DA LIBERDADE



CASA DO BAILE | PAMPULHA

## Na atmosfera modernista

Em uma orla em que o que se perde de vista é a vontade de ir embora, a Pampulha é um mundo a ser descoberto com caminhadas ao ar livre até bater aquela fome. Coroada pelo seu premiado conjunto arquitetônico, a região concentra nas avenidas mais efervescentes, Fleming e Guarapari, bares dançantes e restaurantes tradicionais. Para quem deseja relaxar às margens da primeira Paisagem Cultural do Patrimônio Moderno, da UNESCO, o crepúsculo belo-horizontino recomenda a você um piquenique aos pés de uma das obras de Niemeyer, seguido de um até logo.

01 Avenida Guarapari

02 Museu de Arte da Pampulha

03 Casa do Baile

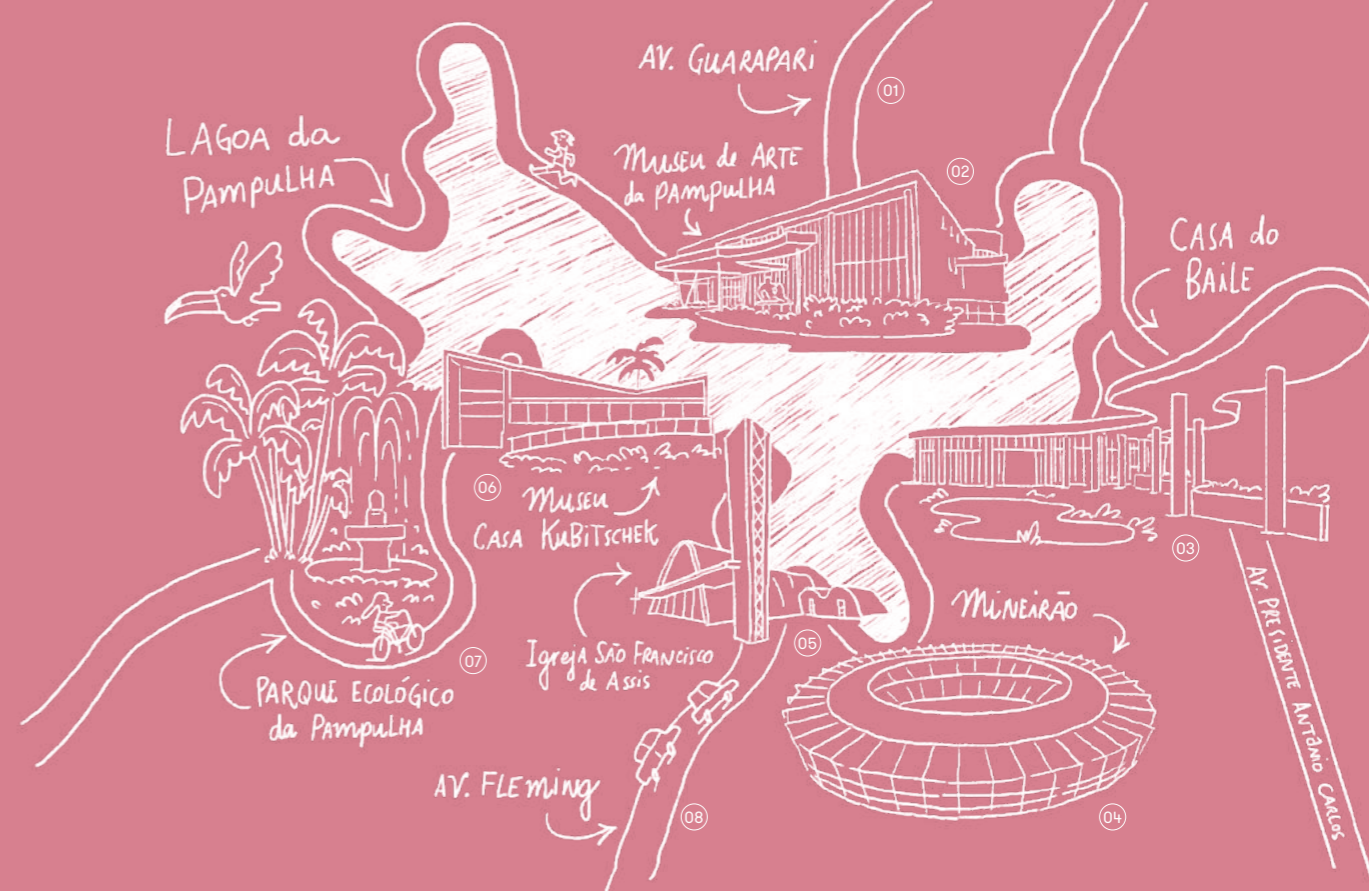
04 Mineirão

05 Igreja São Francisco de Assis

06 Museu Casa Kubitschek

07 Parque Ecológico da Pampulha

08 Avenida Fleming



## Da janela lateral do trem da boemia

No encontro de ruas estreitas, fachadas antigas, praças de prosa, sombra e cerveja gelada, nasce a cozinha de Santa — ou melhor: nasce a cozinha onde degusta-se a vida. Porque assim é a região, que tem a generosidade de unir gênios à mesa e arrebatador paladares com o gosto da fraternidade. Parada obrigatória para quem vem a Belo Horizonte, Santa Tereza é onde estão os acordes da comida caseira com a vibração do novo, do não inventado. Até então. Vejo você em Santa, nalguma de suas esquinas!

- 01 Rua Mármore
- 02 Praça Duque de Caxias
- 03 Cine Santa Tereza
- 04 Alto dos Piolhos
- 05 Praça Joaquim Ferreira da Luz
- 06 Mercado Distrital Santa Tereza
- 07 Estádio Independência
- 08 Galpão Cine Horto



## Um gole de cerveja nas alturas

Unindo o agradável ao agradável, a zona sul te conduz pelas notas e pela rota do que há de melhor na cervejaria mundial. O ambiente serrano e os caminhos aprazíveis são um convite à realização de piqueniques ao ar livre. Para acompanhar os passeios, monte sua cesta e aproveite os parques, as praças, a arquitetura e os mirantes. Depois, finalize o dia nos restaurantes da região, todos à altura das melhores cartas cervejeiras do Brasil.

01 Parque das Mangabeiras

02 Praça do Papa

03 Mirante do Mangabeiras

04 Parque da Serra do Curral

05 Mercado do Cruzeiro

06 Rua Pium-I

07 Avenida Bandeirantes

08 Lagoa Seca







PRAÇA DO PAPA | SERRA DO CURRAL



PARQUE DA SERRA DO CURRAL

## Um novo universo para degustar

Deu fome de petisco e de vida noturna? Um lugar especial espera você no bairro União, na região nordeste. Sacramentada pelos belo-horizontinos de origem, a Rua Alberto Cintra é um polo gastronômico em ascensão na capital. Apreciadores de cerveja gelada, drinks e tira-gostos são encontrados ao longo das quadras, que se enchem de notívagos bons de boca e de prosa.



## Tempero de bairro com pique de juventude

Quem anda pela região noroeste de Belo Horizonte à procura de boa comida certamente encontrará isso e muito mais. Caracterizado por bairros tradicionais e populosos, como o Padre Eustáquio e o Coração Eucarístico, o corredor é repleto de estabelecimentos que mesclam tradição e modernidade. Restaurantes consagrados pelos moradores mais antigos dividem a freguesia com bares repletos de estudantes e outros apreciadores da cidade, que vêm conferir a mistura cativante do local.

# A cidade ao gosto dos melhores temperos

Há uma conhecida frase dita por muitos viajantes que é: "Eu viajo é pra comer". Se assim foi dito, não há lugar melhor que Belo Horizonte para vê-la realizada. Conheça alguns dos estabelecimentos mais renomados da capital, mas deixe-se levar por onde quer que você vá. A cidade é sua!



Lista completa no  
Portal Belo Horizonte

Tradicional

Contemporânea

Bares

Cafés e Lanches

Cervejarias

Destilarias

## GASTRONOMIA

## XAPURI

Referência mundial em comida mineira, fartura, sabor e memória são os pilares de quem se senta à mesa do premiado restaurante. Fundado em 1987 por Nelsa Trombino, o destino é atualmente zelado por sua família, que deixou suas receitas imortalizadas no cardápio.

Rua Mandacaru, 260, Trevo  
 @ xapurirestaurante

## DONA LUCINHA

Os temperos, técnicas e receitas da cozinha mineira reunidos em um buffet completo. Marca da tradição familiar e preparo artesanal, o restaurante é uma imersão na gastronomia do período colonial.

Rua Padre Odorico, 38, São Pedro  
 @ donalucinhamatriz

## MARIA DAS TRANÇAS

Essencialmente mineiro, o restaurante fundado por Dona Maria Clara carrega, desde 1950, o tempero de sua primeira anfitriã. Especialidade da casa, o frango ao molho pardo é prato icônico da cozinha belo-horizontina.

Rua Estoril, 938, São Francisco  
 @ mariadastrancasrestaurante

## PALADINO

Aproveitar o dia em um restaurante fazenda pensado para acolher com mineiridade. Com esse propósito, o casarão rústico cria a atmosfera perfeita para experiências gastronômicas e recreativas, como passeios por áreas verdes e a cavalo.

Avenida Gildo Macedo Lacerda, 300, Braúnas  
 @ restaurante\_paladino

## CANTINA DO LUCAS

Fundada em 1962, o restaurante harmoniza seu vasto menu com um ambiente boêmio de efervescência cultural. Toda a magia da cantina é potencializada por sua localização no térreo do Maletta, um dos edifícios mais emblemáticos da cidade.

Avenida Augusto de Lima, 233, Centro  
 @ cantinadolucas

## ROÇA GRANDE

Guiar-se pelo nome não é um erro: nesse espaço aconchegante come-se comida interiorana, daquelas feitas com muito carinho. Com princípios sustentáveis, o restaurante honra a tradição rural de Minas e preza por alimentos de origem na construção do cardápio.

Rua Timbiras, 1944, Lourdes  
 @ orocagrande

## CAFÉ PALHARES

No balcão de mais de oito décadas de história aprecia-se o famoso KAOL e outros pratos da cultura gastronômica de Belo Horizonte. Idealizado por Dona Naná, em 1938, o café carrega, bem ali, no coração da capital, a essência do paladar mineiro.

Rua Tupinambás, 638, Centro  
 @ cafepalhares

## XICO DA KAFUA

Lugar onde a tradição transforma-se no sabor de receitas aperfeiçoadas desde 1981. Destaque especial para o frango caipira - uma pedida certa -, a disputada traíra com mexido e a vasta carta de cachaças de Minas.

Avenida Itaú, 1195, João Pinheiro  
 @ xicodakafua



## GLOUTON

Listado como um dos melhores da América Latina e entre os melhores do mundo, o restaurante leva a rubrica do premiado chef Léo Paixão. Com os olhos e paladar voltados para os cultivos regionais, a casa oferece uma experiência contemporânea inesquecível da imensidão chamada culinária mineira.

Rua Bárbara Heliodora, 59, Lourdes  
@ gloutonbh

## COZINHA TUPIS

Definindo-se como uma cozinha que homenageia a cultura alimentar do Centro, a Tupis compartilha com a Cervejaria Viela um cantinho no Mercado Novo. Pratos ricos em sabor assinados pelo premiado chef Henrique Gilberto são elaborados a partir de ingredientes típicos da tradição mineira.

Avenida Olegário Maciel, 742, LJ 2161, Centro  
@ cozinhatupis

## BIROSCA

Ditado pela sensibilidade da chef Bruna Martins, o restaurante transforma em canto o prazer de comer bem, tudo experienciado em uma casa feita com o toque das casas de vó.

Rua Silvianópolis, 483, Santa Tereza  
@ biroscas2

## PACATO

Cada detalhe, da entrada à despedida, é regido pelo prazer de receber e de comer. Esse traço da mineiridade é elevado pelos pratos altamente elaborados e assinados pelo chef Caio Soter.

Rua Rio de Janeiro, 2735, Lourdes  
@ pacatobh

## NUUH

A riqueza e variedade das diversas regiões de Minas Gerais associadas aos produtos de grande qualidade produzidos no estado. Todos celebrados em um espaço contemporâneo, sob a batuta do chef Guilherme Melo.

Rua Arturo Toscanini, 41, Savassi  
@ nuuurestaurante

## CAÊ

Com uma proposta que coloca em equilíbrio a descontração e o sabor, o restaurante e bar do chef Caetano Sobrinho recebe quem ama comida brasileira cosmopolita de salivar a boca.

Rua Outono, 314, Carmo  
@ caerestaurantebar

## PER LUI

Comandado pelo chef Yves Saliba, o restaurante faz da criatividade seu norte. Com serviço exclusivamente voltado para o menu degustação, a inventividade do lugar o alçou a destino certo na rota gastronômica de Belo Horizonte.

Rua Muzambinho, 608, Serra  
@ perluibh

## COZINHA STO. ANTÔNIO

A cozinha de Juliana Duarte carrega no nome o charme de uma das regiões mais tradicionais da cidade. Alia comida mineira da melhor qualidade com uma rica carta de vinhos e drinks originais.

Rua São Domingos do Prata, 453, Santo Antônio  
@ cozinha\_santoantonio





## BAR DO BOLÃO

Reduto dos apaixonados pela boemia que une cerveja gelada, música, amizades e comida inesquecível, o restaurante é um marco na vida de BH. Fundado em 1961 e, desde então, aberto até altas da noite, não há quem resista a pratos como o famoso Rochedão.

Praça Duque de Caxias, 288, Santa Tereza  
 @ bolaosantatereza

## BAR DO NONÔ

Sob o título de "Rei do Caldo de Mocotó", faz jus ao apelido e recebe os visitantes sempre com a mesma altíssima qualidade do prato principal da casa. O bar recebe no seu balcão quem quer comer bem e socializar à moda da capital, sem jamais perder a majestade.

Av. Amazonas, 840, Centro  
 @ nonooreidomocoto

## REI DO TORRESMO

A especialidade, entregue no nome da casa, faz do bar uma parada obrigatória para quem visita o Mercado Central. No balcão do estabelecimento, os pratos e a prosa consolidam a cultura de boteco da capital.

Av. Augusto de Lima, 744, Loja 166, Centro  
 @ reidotorresmomercadobh

## BAR DO ORLANDO

Em um imóvel tombado como Patrimônio Histórico e Cultural, um dos bares mais antigos e autênticos da cidade oferece, na sua famosa estufa, iguarias tipicamente mineiras, como o torresmão.

Rua Alvinópolis, 460, Santa Tereza  
 @ bardoorlandobh

## BAR DO KXOTE

Seja no almoço ou nos agitos da noite, o bar honra a tradição belo-horizontina de saber receber. Espetinhos, pratos e petiscos são realçados pela cerveja gelada e gentileza do atendimento. Para iniciar bem o final de semana, ainda rola aquela musiquinha ao vivo.

Rua José Faleiro, 219, Santa Helena  
 @ kxotebar

## BAR PIREX

Em uma galeria do Centro a comida de estufa ganha novo fôlego com receitas e ambiente que misturam tradição e jovialidade. Petiscos, cerveja gelada e a famosa batidinha de coco perpetuam o hábito belo-horizontino de ser feliz no balcão.

Avenida Amazonas, 1049, Loja 54, Centro  
 @ barpirex

## BOLA BAR

São mais de 80 anos de tradição na arte de comidas de estufa. O sabor caseiro puxa o trem da nostalgia, também guiado pela cerveja gelada e pelas boas companhias. BH é uma cidade de esquinas famosas e o Bola definitivamente colocou uma delas no mapa.

Rua Padre Eustáquio, 2512, Padre Eustáquio  
 @ bolabar\_oficial

## BAR DO ZEZÉ

Verdadeiro boteco raiz e muito tradicional na cidade, o lugar oferece cerveja gelada e os clássicos tira-gostos mineiros diversas vezes premiados no Festival Comida di Buteco.

Rua Pinheiro Chagas, 406, Barreiro  
 @ bardozeze



## CAFÉ BAHIA

Fundado em 1937, o tradicional bar do centro carrega consigo o nome do seu primeiro logradouro e a síntese da vida boêmia da capital. Bolinhos suculentos são acompanhados pela enorme variedade de cachaças e pela atmosfera que só existe em BH.

Rua dos Tupis, 369, Centro  
 @ cafebahia1937

## CAFÉ NICE

Tradicional ponto de encontro do Centro, o café acomoda em seu balcão histórias que se entrelaçam com as memórias da cidade e os clássicos da casa, como a empadinha de frango e o creme de maisena com ameixa. O estabelecimento fica ao lado da Casa de Fotografia de Minas Gerais / CâmeraSete.

Avenida Afonso Pena, 727, Centro

## A PÃO DE QUEIJARIA

Experimentar o principal quitute mineiro em diferentes formas de preparo, uma mais deliciosa que a outra: esse é o diferencial. E, para isso, nada mais justo que dar ao pão de queijo uma casa que o valorize como estrela da gastronomia do Estado.

Antônio de Albuquerque, 856, Savassi  
 @ apaodequeijaria

## ACADEMIA DO CAFÉ

Apreciar, aprender e novamente apreciar os melhores cafés do país. A Academia, como o próprio nome sugere, oferece uma experiência única àqueles que amam conhecer as propriedades dos diferentes grãos e os preparos especiais com o ingrediente símbolo do Estado.

Rua Grão Pará, 1024, Funcionários  
 @ academiadocafe

## MOLE ANTONELLIANA

Com quase meio século de tradição, a confeitaria, aberta em 1976, traz na essência a assinatura do italiano Claudio Gontero. As receitas do imigrante de Turim fizeram da casa uma referência na doce vida da capital, que homenageia o principal monumento da cidade do fundador.

Avenida João Pinheiro, 156, Centro  
 @ moleantonelliana

## CAFÉ MAGRI

Um brunch à mineira, com tudo a que se tem direito: quitutes, doces, pães, bebidas, aconchego e simpatia. O menu sempre renovado e a curadoria de produtos merece atenção especial pela cadeia sustentável.

Avenida Olegário Maciel, 742, Centro  
 Rua Arquiteto Raffaello Berti, 330, Mangabeiras  
 @ cafemagri

## BRAGA PÃO DE QUEIJO

Pão de queijo e futebol. Com essa fórmula de sucesso, o Braga faz história dentro do Mineirão, templo do esporte na capital. Ingredientes pessoalmente selecionados, como o queijo artesanal da Canastra, elevam a receita secreta do quitute mais famoso de Minas.

Avenida Antônio Abrahão Caram, 1001, São José  
 @ bragapdq

## COPA COZINHA

Sob o zelo sensível de três amigas, a casa está sempre com a mesa pronta para receber. No ambiente pensado para que todos se sintam em casa, come-se do melhor e vai-se embora querendo voltar.

Avenida Olegário Maciel, 742, Lj 2171, Centro.  
 Avenida Francisco Sales, 199, Floresta  
 @ copa\_cozinha







Cerveja para todos os gostos, de todos os tipos e com fórmulas mundialmente reconhecidas. Belo Horizonte tem a honra de ser a casa de premiados cervejeiros, o que possibilita aos visitantes experimentarem os produtos diretamente da fonte. Alguns estabelecimentos são o pouso para quem deseja apreciá-los dentro do grande centro ou no entorno da cidade, como Nova Lima e região, onde a magia da fabricação acontece.

---

 Wals
 

---



---

 O40
 

---



---

 Verace
 

---



---

 Albanos
 

---



---

 Läut
 

---



---

 Viela
 

---



---

 Falke
 

---



---

 Backer
 

---



Lista completa no  
portal Belo Horizonte

---

 O Gin
 

---



---

 YVY
 

---



---

 Vanfall
 

---



Lista completa no  
portal Belo Horizonte



Com premiações e selos concedidos pelas bancas mais renomadas do mundo, Belo Horizonte consolida-se como polo nacional da destilaria graças às casas que fixaram lar na capital. Espalhadas por toda a região metropolitana, como o município de Nova Lima, as destilarias oferecem bebidas de alto nível, que vão desde as tradicionais cachaças artesanais aos gins e whiskeys de elaborada fabricação.

## Trem pra fazer o ano inteiro

O calendário gastronômico proporciona uma experiência plural de envolvimento com a cidade. Basta ir a um evento para Belo Horizonte se transformar em destino certo no coração de quem viaja para comer. Bora passear?



### FARTURA

O festival traz para os holofotes chefs, produtores e artistas musicais. Cozinhas ao Vivo aproximam o público do preparo de receitas e inspiram o amor pelo ato de cozinhar.



### AFROXIMA

Desde 2014, produtores juntam-se aos cozinheiros para celebrar a gastronomia mineira. Nessa feira sazonal, o grande protagonista é o público, que se aproxima graças ao poder aglutinador da comida.



### FESTAS DE PAÍSES

Tem um mineiro em todo lugar do mundo e cabe o mundo em BH. Durante o ano, comunidades de imigrantes e seus descendentes movimentam celebrações de suas nações e integram a população.



### COMIDA di BUTECO

Com mais de duas décadas, o evento coroa a tradição boêmia de BH com um concurso temático. Ao final, uma festa premia o grande vencedor e celebra quem mantém viva a comida mineira.





### BAR EM BAR

Bares emblemáticos abrem as portas e competem pelo prêmio de melhor porção. Na mesa, sempre bem servida, família, amigos e casais compartilham do amor pela cultura de boteco.



### FESTIVAL INTERNACIONAL DE CULTURA E CERVEJA

Maior evento de cerveja artesanal do estado de Minas Gerais, promove o encontro e a celebração da cultura cervejeira com apresentação de bandas e feira gastronômica.



### CIRCUITO GASTRONÔMICO DE FAVELAS

Pelas mãos dos chefs das comunidades de BH, ingredientes populares são alçados ao devido lugar de destaque e temperados com a hospitalidade das casas que recebem o projeto.



### EXPOCACHAÇA E BRASILBIER

Realizada há mais de 30 anos, é a maior feira do setor no Brasil. Nos últimos anos, agregou também o Brasilbier, ação que promove a cultura cervejeira do estado de Minas Gerais.



### SEMANA INTERNACIONAL DO CAFÉ

Uma das maiores feiras sobre café do mundo, o evento reúne profissionais, produtores, importadores, especialistas, inovações, mostra de novos produtos e promove premiações.



### FESTIVAL DO QUEIJO MINAS ARTESANAL

Evento que celebra a qualidade dos diversos tipos de queijos produzidos em Minas Gerais, o festival promove encontros, exposição de produtos, degustações e concursos.



## BELOTUR

**Gilberto Castro**  
Diretor-Presidente

**Marina Simião**  
Diretora de Marketing e Promoção Turística

**Alexis Oliveira**  
Diretor de Administração e Finanças

**Marah Costa**  
Diretora de Eventos

**Marcos Boffa**  
Diretor de Políticas de Turismo e Inovação

**Fernanda Fonseca**  
Gerente de Promoção Turística

**Fernanda Machado Dias**  
Assessora Chefe de Comunicação

**Jordana de Paula Menezes**  
Assessora de Planejamento e Gestão Estratégica

**Ana Patrícia Gusmão**  
**Bruno Pueyo Magalhães**  
**Luana Cristiani Berti da Silva**  
**Ygor Teles Laurar**  
Apoio Técnico

## GUIA GASTRONÔMICO DE BELO HORIZONTE

**Rafael Maia** Design Gráfico **Bruno Nunes** Ilustração **Tamilla Moura** Redação **Fátima Campos** Revisão  
**GT Walsheim** Tipografia **couché 90g/m<sup>2</sup>** Papel capa **couché 250g/m<sup>2</sup>** Papel miolo **1.200 unidades** Tiragem

### FOTOS | AUTORIAS

Pág. 04 Torresmo

**Foto** Quarto Studio

Pág. 06 Casa do Baile

**Foto** Quarto Studio

Pág. 23 Fígado com jiló

**Foto** Quarto Studio

Pág. 25 KAOL

**Foto** Quarto Studio

Pág. 29 Mercado Central

**Foto** Quarto Studio

Pág. 26 Mercado Novo

**Foto** Rafael Maia

Pág. 27 Mercado do Cruzeiro

**Foto** Quarto Studio

Pág. 27 Feira dos Produtores

**Foto** Divulgação

Pág. 28 Feira Afonso Pena

**Foto** Quarto Studio

Pág. 29 Avenida Afonso Pena

**Foto** Quarto Studio

Pág. 29 Feira Tom Jobim

**Foto** Quarto Studio

Pág. 34 Viaduto Sta. Tereza

**Foto** Quarto Studio

Pág. 35 Praça Sete

**Foto** Quarto Studio

Pág. 38 Praça da Liberdade

**Foto** Quarto Studio

Pág. 39 Casa do Baile

**Foto** Adobe Stock

Pág. 46 Serra do Curral

**Foto** Quarto Studio

Pág. 47 Parque Belo Horizonte

**Foto** Quarto Studio

Pág. 48 Cerveja artesanal

**Foto** Quarto Studio

Pág. 49 Comida de estufa

**Foto** Quarto Studio

Pág. 56 Frango com quiabo

**Foto** Quarto Studio

Pág. 57 Lombo com couve

**Foto** Quarto Studio

Pág. 62 Cervejaria Viela

**Foto** Bernardo Silva

Pág. 63 D. Luchesi Distillery

**Foto** Divulgação

Pág. 64 Festival Fartura

**Foto** Divulgação

Pág. 65 Festival Aproxima

**Foto** Divulgação

Pág. 65 Festa Chilena

**Foto** Divulgação

Pág. 65 Comida di Buteco

**Foto** Divulgação

Pág. 67 Expocachaça

**Foto** Divulgação



Deu água na boca? Então venha desfrutar tudo que essa Cidade Criativa da Gastronomia tem a oferecer. Sentiu falta de algum lugar ou conheceu um espaço que não pode deixar de ser mencionado? Envie e-mail para [belotur@pbh.gov.br](mailto:belotur@pbh.gov.br) e ajude-nos a deixar o guia cada vez mais surpreendente!

**BELO**  
HORIZONTE  
CIDADE DA  
GASTRONOMIA



**Belotur**

**PREFEITURA**  
**BELO HORIZONTE**  
trabalhoenergíacoração