

← Dicionario Visual: afine su mirada reconociendo los items icónicos y de un auténtico bar con alma →

BARES COM ALMA



ESTUFA REPLENADA



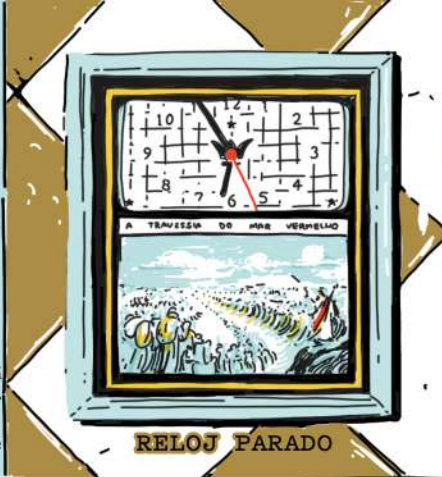
GARANTÍA DE PROTECCIÓN



KIT BAÑO ANTIGUO



SILLA DE PLÁSTICO



RELOJ PARED



ESTOY ACABANDO CON EL CREDITO ANTES QUE EL CREDITO SE ACABE CONMIGO NO ES BRONCA EN SERIO

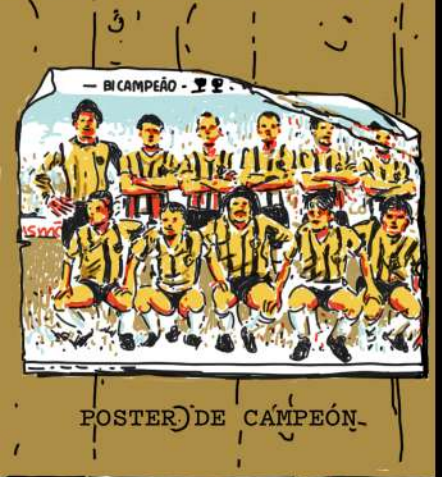
VENTAS A CREDITO SOLO EN LA TARJETA

ACEPTAMOS TARJETAS

NO HAY CREDITO SIN PAGO

NO PUEDE PAGAR EN SERIO

¿HAY QUE PAGAR EN SERIO?



POSTER DE CAMPEÓN



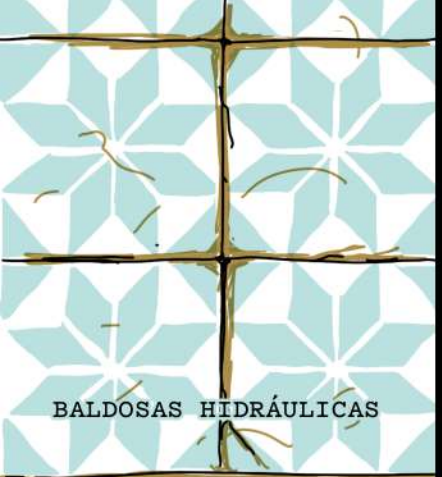
EL GUÍA ILUSTRADO DE LOS 30 BARES MÁS AUTÉNTICOS Y SORPRENDENTES DE BELO HORIZONTE



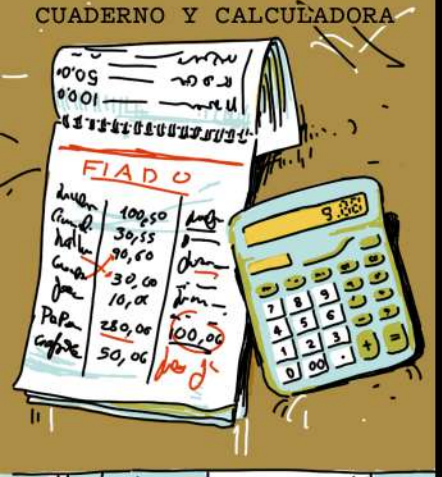
- ★ BAR DO CACÁ
- ★ BAR DO ORLANDO
- ★ BAR E LEITERIA CASA BRANCA
- ★ BOLÃO SANTA TEREZA
- ★ BAR DO CAIXOTE
- ★ BAR DO TATU - REI DO ANGU À BAIANA
- ★ BAR GERALDIN DA CIDA
- ★ CAFÉ PALHARES
- ★ BAR DO CARECA
- ★ BAR DO TONINHO ÁRABE
- ★ CANTINA DO LUCAS
- ★ BAR DO DANIEL
- ★ BAR DO VALLE
- ★ BAR OPÇÃO
- ★ CANTINHO KATANGA
- ★ BAR DO JÚNIOR
- ★ BAR DO ZEZE
- ★ BOLA BAR
- ★ BAR DA LORA - MERC. CENTRAL
- ★ BAR DO BAIANO
- ★ MERCEARIA PÉROLA DO ATLÂNTICO
- ★ MERCEARIA ZÉ CORREIA
- ★ BAR DO BILUIA
- ★ TABERNA BALTAZAR
- ★ TONEL DA PINGA



2024



BALDOSAS HIDRÁULICAS



CUADERNO Y CALCULADORA



CACHAÇA ARTESANAL



FILTRO DE CERÂMICA



ABREBOTELLAS DE MADEIRA



CAJITA DE CERILLAS



AZULEJO ANTIGUO



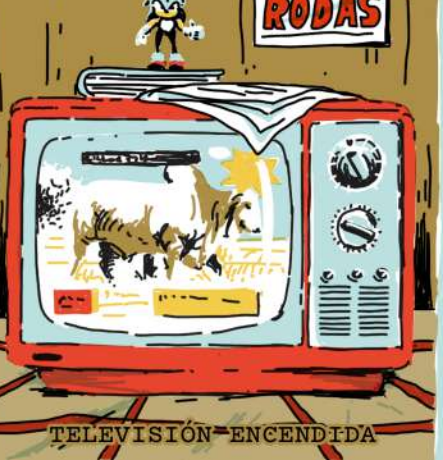
VIEJO VENTILADOR



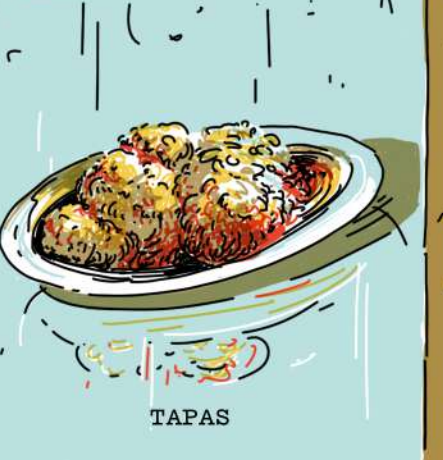
KIT DE MESA



TABURETE



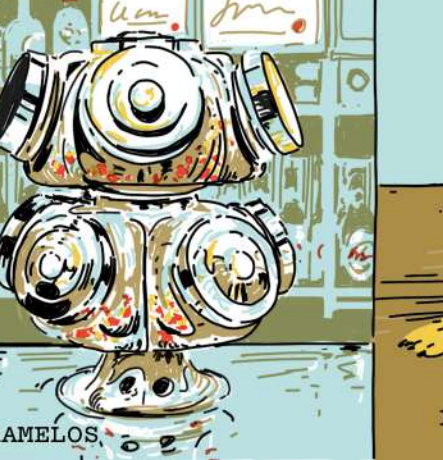
TELEVISIÓN ENCENDIDA



TAPAS



CALENDARIO DE PAPEL



CARAMELOS



PERRO BRASILEÑO



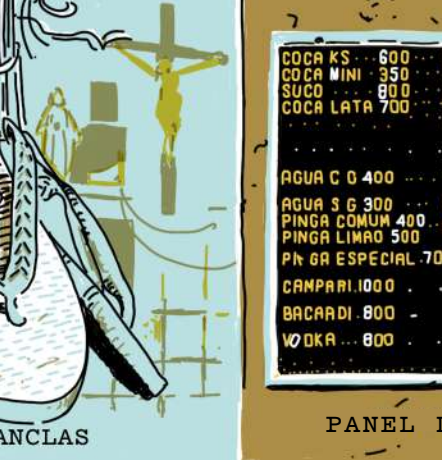
FOTO EN LA PARED



CONSERVAS



TRÍO DE ESPÍRITUS



CHANCLAS

COCA KS - 600	PARATUDO - 500
COCA MINI - 350	SELVAGEM - 500
SUCCO - 600	CORTEZANO - 500
COCA LATA - 700	JURUBEBA - 500
AGUA C O 400	VINHO COP - 1000
AGUA 3 O 300	CONHAQUE - 500
PINGA COMUM 400	WHISK - 1200
PINGA LIMAO 500	
PR GR ESPECIAL 700	
CAMPARI 1000	
BACARDI 800	
VODKA - 800	

PANEL DE LETRAS

Inventário de Las experiencias más sorprendentes en Belo Horizonte, la Capital de Los Bares

BH 2024 MG

BARES.COM

Guia de Boleto

CATEGORÍAS

Para Viajar en el Tiempo ●
 Llamativas, estas auténticas tiendas de antigüedades bohemias de la ciudad te transportan a otra época.

Bandeja y Tracto Fino ●
 Lo mejor de la hospitalidad minera: aquí se come en la mesa, con la comodidad del tradicional servicio de salón.

Barra de Bar y Charla ●
 Pequeños santuarios de intimidad, donde la barra es un escenario para charlas breves y agudas.

Club de Barrio ●
 Lo mejor y lo peor del compañerismo de viejos amigos, con una cosecha de los más variados bohemios de cada región.

Para Cantar Junto ●
 Templos de la resistencia negra, aquí podrás lavar tu alma con el pasado y presente de la samba en Minas Gerais.



Desde 1919

Dirección: Rua Alvinópolis, 460 Santa Tereza
 Contacto: (31) 99954-6101
 Redes: @bardoorlandobh

BAR DO ORLANDO

Consagrado como el bar más antiguo de la ciudad, el lugar centenario es Patrimonio Histórico y Cultural de BH. Abierto como tienda de pesca, hoy es un punto cultural de la ciudad que evoca la tradición, con estanterías que contienen desde productos de limpieza hasta cachaga y una estufa que guarda el secreto del famoso chicharrón llamado Torresmão.



Desde 1931

Dirección: Rua Grão Mogol, 426 Carmo
 Contacto: (31) 3223-0937

BAR DO VALLE

Con unos impresionantes 93 años de existencia, el bar destaca por su esmerado servicio al cliente. Desde la cafetería del trabajador hasta una experiencia gastronómica transformadora, visitar el lugar es un viaje a otra época. El menú rota a lo largo de la semana, con énfasis en Xurinha, la tapa tradicional de la casa.



Desde 1985

Dirección: Rua Engenheiro Correia, 295 - Nova Floresta
 Contacto: (31) 99941-6964
 Redes: @mercadinhokatanga

MERCADINHO KATANGA

Conocido por ser un punto de encuentro de amigos, el esquinado mezcla el funcionamiento bohemio con su esencia de tienda de comestibles. Las reliquias esparcidas por el espacio, además de los productos del país, como exclusivas cachagas, quesos y yuca, preservan los orígenes de empresas familiares y deleitan la vista de quienes buscan un lugar para comer y beber bien.



Desde 1943

Dirección: Rua Aporé, 500 Aparecida
 Contacto: (31) 3428-2986
 Redes: @merceariaaporebh

MERCEARIA DO ZE TOTO

¿Necesitas algo? ¡Ve a Zé Totó! Allí entras a comprar una zapatilla, a tomarte una cerveza y hasta a llevarte la junta de los azulejos. Una venta que dura más de 80 años en una antigua casona y que se ha convertido en una tradición en la región, con muebles centenarios que te transportan a un hermoso viaje en el tiempo.



Desde 1956

Dirección: Rua Iara, 300 Pompéia
 Contacto: (31) 98248-1994
 Redes: @perola.doatlantico

MERCEARIA PERLA DO ATLÂNTICO

Son casi 70 años de historia reflejados en las estanterías y carteles escritos a mano. El lugar ideal para comprar una docena de huevos, ir al mercado semanal, tomar una cachaga, degustar la tradicional Ensalada Fria recién preparada y, como beneficio adicional, estar al día de las últimas novedades del barrio.



Desde 1959

Dirección: Rua Casa Branca, 251 Pompéia
 Contacto: (31) 98371-0888
 Redes: @bar_do_daniel17

BAR E LEITERIA CASA BRANCA

Con mostrador, azulejos y empacadora conservados desde los tiempos de las tiendas de ultramarinos, el bar es un verdadero viaje en el tiempo, manteniendo aún una diversidad de productos y una buena cachaga campestre. La mejor opción es la cerveza fría y la charla con Seu Pedro, que dirige el local desde hace más de 40 años. Pero ojo: ¡no pidas a fiarte!



Desde 1969

Dirección: R. Sergipe, 129 Funcionários
 Contacto: (31) 3226-8716

TONEL DA PINGA

En el garaje de una casa, el bar guarda una historia de resistencia cultural y arquitectónica. Hoy está regentado por un antiguo empleado, y destaca por conservar la cultura del bar tradicional, marcada por la frecuencia de clientes fieles con buenas charlas y una estufa siempre llena.



Desde 1982

Dirección: Rua Andiroba, 20 São Paulo
 Contacto: (31) 99713-4002
 Redes: @sambadocaca

BAR DO CACA

Durante décadas ha sido uno de los lugares más relevantes para la samba de la ciudad, con grandes nombres nacionales y locales en su historia y programación. Caó es Maestro de la Cultura Popular de Minas Gerais por su importancia en la preservación y celebración del Afro-Minas Gerais. La música en vivo es la principal atracción, con tapas y cerveza acompañando perfectamente el ambiente.



Desde 1991

Dirección: Rua Alabandina, 619 Caiçaras
 Contactos: (31) 98996-5197 (31) 99852-5410
 Redes: @baropcaoficial

BAR OPÇÃO

Baluarto de la samba y de la historia negra de la capital, el bar es especialmente conocido por la fama de su propietario, el cantante y compositor Ronaldo Coisa Nossa, un icono de la vieja escuela de samba de BH. Mantiene la tradición familiar y una decoración hecha con reciclaje que es única. Funciona con música en vivo los fines de semana y, en el menú, pechuga de manzana, caipirinha y cerveza fría son los pilares.



Desde 1963

Dirección: R. São Leopoldo, 100 Cachoeirinha
 Contacto: (31) 3428-2989
 Redes: @zecorreiamerceariaebar

MERCEARIA ZE CORREIA

Un lugar de confianza para generaciones de vecinos que buscan productos de calidad, como embutidos, quesos e incluso pescado. A pesar de la modernización que lo rodea, Zé Correia resiste con la esencia del comercio de barrio, recibiendo a los clientes con hospitalidad y el famoso Follo Frito Entero para acompañar una buena cerveza.



Desde 1959

Dirección: Rua Padre Eustáquio, 2512 Padre Eustáquio
 Contacto: (31) 3411-2753
 Redes: @bolabar_oficial

BOLA BAR

Conservando la atmósfera de una tienda de comestibles de barrio desde hace 85 años, el bar cuenta con una suntuosa estufa con más de 40 opciones de tapas disponibles desde el amanecer hasta el amanecer, maravillosamente complementados por una preciosa colección de cachagas que ocupan casi todas las paredes del espacio. Con clientes leales y un servicio amable, es un refugio acogedor que no cierra ningún día del año.



Desde 1968

Dirección: Praça 15 de Junho, 17 Lagoinha
 Contacto: (31) 98371-0888
 Redes: @bar_do_daniel17

BAR DO DANIEL

Ya en la cuarta generación de las familias fundadoras, el bar ha seguido las transformaciones del barrio y se ha convertido en un punto de encuentro y acogida para sus numerosos clientes habituales. Con mesas en la acera, barbacoa, máquina de discos y televisión siempre encendida para un partido de fútbol, tenemos aquí un auténtico bar de barrio.



Desde 1981

Dirección: Rua Conrria, 1459 Grajaú
 Contacto: (31) 99832-2265
 Redes: @geraldindacidageraldin

BAR GERALDIN DA CIDA

“¿Qué Geraldin? Geraldin da Cida, ¡guey!” Un bar decorado en honor a el cantante Roberto Carlos, ídolo del propietario. La cocina abierta es el escenario de las artes gastronómicas de Cida, que ya le han valido premios, como la Yuca Cocida con Miolo de Açaí y el Quintal da Vovó. Un ideal para disfrutar de la buena comida y la prosa al son del “Rey” de rock brasileño.



Desde 1967

Dirección: Rua Iara, 912 Pompéia
 Contacto: (31) 99502-8585

BAR DO BAIANO

Un auténtico bar de barrio celebrado en toda la ciudad, que conserva, como su sabor, las estrictas normas de su antiguo propietario. El extenso y sabroso menú está protagonizado por Paçoca de Carne Secada Al Sol, Carne Secada al Sol con Casava y varía dependiendo de lo que viene de la finca. El mostrador siempre está lleno de queso, azúcar moreno y una variedad de cachagas: ¡una prueba del poder de la sencillez!



Desde 1986

Dirección: Rua Ninive, 345 Glória
 Contactos: (31) 98896-5197 (31) 99852-5410
 Redes: @bardobiluia

BAR DO BILUIA

Este bar de barrio es un refugio en la Región Noroeste. Un punto de encuentro para los vecinos después de la noche del fútbol semanal, el bar de la esquina es un clásico célebre. En la cocina, dirigida por la madre y la esposa de Bilúia, lo más destacado es la Media Alita de Pollo Frito con Ajo. El local aún conserva el espíritu de tienda de alimentación, con maquinillas de afeitar y chancalas a la venta.



Desde 1986

Dirección: Rua Carmo da Mata, 644 Vera Cruz
 Contacto: (31) 99248-7961
 Redes: @antonioemarcaoabar

ANTÔNIO E MARCÃO BAR

Ambiente familiar, regentado por la pareja Antônio y Leny, junto con su hijo Socorro y su marido Marcão. Un rincón que es pilar para la clientela cautiva del barrio y de toda la ciudad, siempre buscando comida casera para disfrutar, como chicharrón, jiló empizanado, moudongo, pastel y lengua.



Desde 1958

Dirección: Rua Niquel, 246 Serra
 Contacto: (31) 99157-9799
 Redes: @bardotoninhoarabe

BAR DO TONINHO ARABE

En un anexo de la casa de la familia Aaad, de origen sirio, se encuentra una de las estufas frías más famosas de la ciudad. Con recetas tradicionales y artesanales de la cocina árabe, desde el kibbeh crudo hasta la cuajada, aquí todo está elaborado con mimo. La experiencia es íntima, con mucha interacción con clientes fieles del barrio, y el ambiente es clásico, familiar y bien conservado.



Desde 1964

Dirección: Avenida Amazonas, 840 Centro
 Contacto: (31) 3212-7458
 Redes: @nonooreidomocoto

NONÔ - O REI DO CALDO DE MOCOTÓ

Un reflejo del alma del Centro de BH: democrático, dinámico e histórico - donde trabajadores, estudiantes, turistas y bohemios comparten el espacio, día y noche, todos de pie, habitualmente comiendo el clásico de la casa: el caldo mocotó con cerveza Caracu, una receta que sigue viva desde hace 60 años y se ha convertido en una tradición de la ciudad.



Desde 1938

Dirección: Rua dos Tupinambás, 623 Centro
 Contacto: (31) 3201-1841
 Redes: @cafepalhares

CAFÉ PALHARES

Su barra en forma de U es un espacio de encuentro de diferentes generaciones y un punto importante del acontecer histórico de la capital. El bar es famoso por la creación del plato que se ha convertido en un clásico de la ciudad: KAOL - la mezcla de “Kachaça”, Arroz, Huevo y Salchicha. Su historia casi centenaria lo ha consolidado como un reconocido punto de turismo y gastronomía en Minas Gerais.

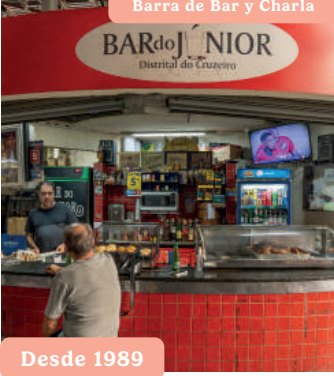


Desde 1985

Dirección: Mercado Novo - Térreo, Loja 4143 - Centro
 Contacto: (31) 99618-2675
 Social Media: @barzeluiztda

BAR ZÉ LUIZ

Uno de los locales nocturnos más emblemáticos de Belo Horizonte, frecuentado por vendedores ambulantes, músicos insaciables y profesionales de la vida nocturna. Aquí el pollo frito es la especialidad de la casa, pero cada día también tenemos un plato especial, todo con ingredientes del propio Mercado Novo. El montaje y desmontaje de la feria circundante es un atractivo en sí mismo.



Desde 1989

Dirección: Rua Ouro Fino, 452 Cruzeiro
 Contacto: (31) 99209-7601
 Redes: @bardojunior_distrital

BAR DO JÚNIOR

Dentro del emblemático mercado distrital de Cruzeiro, el bar es recomendado por su famoso sándwich de jamón, solo una de las muchas delicias creadas y preparadas por Júnior. La barra circular, donde se reúne la fiel clientela, es un encanto en sí misma. Además del servicio presencial, el lugar es muy conocido por los snacks que los clientes se llevan a casa.



Desde 1983

Dirección: Rua Simão Tamm, 395 Cachoeirinha
 Contacto: (31) 3421-3655
 Redes: @bar_docareca

BAR DO CARECA

Con un ambiente acogedor y genuino, cerveza siempre fría, iluminación baja y servicio directo y sin pretensiones, el auténtico protagonista es el propio Careca, que manda en la cocina y el salón coleccionando aficionados. El menú que preside es una clase de cocina de Minas Gerais, con énfasis en patas, lengua y callos.



Desde 1961

Dirección: Praça Duque de Caxias, 288 - Santa Tereza
 Contacto: (31) 3384-0719
 Redes: @bolaosantatereza

BOLÃO SANTA TEREZA

En el corazón de Santa Tereza, el tradicional barrio bohemio de la ciudad, el bar está listo día y noche para servir una cerveza con los clásicos espaguetis que han conquistado el corazón de generaciones. Desde 1961, es punto de encuentro de big bands de Minas Gerais, como Clube da Esquina, Skank y Sepultura, y el lugar ideal para reunirse con amigos y familiares.



Desde 1962

Dirección: Avenida Augusto de Lima, 235 - Loja 18, Ed. Maletta - Centro
 Contacto: (31) 3243-9747
 Redes: @cantinadolucas

CANTINA DO LUCAS

Ubicado en el histórico Edifício Maletta, es patrimonio cultural de la ciudad ya que es un punto de encuentro para generaciones de intelectuales, artistas, periodistas y bohemios. Es un referente gastronómico con especialidades internacionales como el Arroz à Pionetese, y destaca por conservar el estilo clásico desde la decoración hasta el servicio.



Desde 1977

Dirección: Rua Des. Ribeiro da Luz, 135 - Barreiro / Contacto: (31) 3384-3266 / Redes: @bardotatu_rei_do_anguabaiana

BAR DO TATU - REI DO ANGU À BAIANA

En un salón con pocas mesas, el lugar conserva la estética y el sabor de sus casi cinco décadas desde su fundación. La comida es el principal atractivo, destacando el Angu con Costillas a Baiana, la Vacca Atolada y el Caldo de Mocotó. Un bar tradicional de Barreiro, donde la abundancia, los precios justos y el servicio ágil y acogedor son las especialidades de la casa.



Desde 1973

Dirección: Mercado Central, loja 115 Centro
 Contacto: (31) 98305-1458
 Redes: @bardalora

BAR DA LORA

Dentro de uno de los puntos turísticos más atractivos de la capital, el bar es un referente de la gastronomía popular en los bares de la ciudad. Eliza, más conocida como Lora, es quien crea los platos y gestiona el ambiente acogedor y muy democrático. El plato imperdible es el histórico Hígado con Cebollas y Jiló a la parrilla, pero todo el menú merece atención, con varios platos premiados.



Desde 1989

Dirección: Rua Numa Nogueira, 287 Floramar
 Contacto: (31) 3434-8715
 Redes: @bardacida

BAR DA CIDA

La amplia carta, ganadora de varios premios, está a cargo de la carismática Cida, que dirige la cocina y el comedor desde hace más de 30 años. El bar es un importante punto de encuentro en el barrio Floramar, generando quejas cuando no está abierto. En los días fríos, los famosos caldos de la casa provocan incluso colas en la calle. Cuando hace calor, la mejor opción es cerveza fría y más de 40 opciones de tapas.



Desde 1954

Dirección: Rua Oriente, 571 Serra / Contacto: (31) 97145-7597
 Website: www.tabernabaltazar.com.br

TABERNA BALTAZAR

Los orígenes de la familia fundadora crearon uno de los referentes de la comida portuguesa en la ciudad. Toda la operación es siempre supervisada de cerca por los propietarios, asegurando la calidad y los estándares. El pastel de bacalao de Doña Terezinha es reconocido como uno de los más sabrosos de la ciudad y también llama mucho la atención la limonada suiza con clara de huevo.



Desde 1980

Dirección: Rua Pinheiro Chagas, 406 Barreiro
 Contacto: (31) 3384-2444
 Redes: @barzozze

BAR DO ZEZÉ

Un tradicional bar de barrio que conserva el suelo y el inventario original de la sala, que recuerda a los viejos tiempos de las tiendas de ultramarinos. El sazón de Doña Alfa obtuvo tres primeros lugares e innumerables finales en Comida di Buteco, lo que llevó al éxito del bar, superando las adversidades de la modernidad. Un bonito punto de encuentro vecinal donde la comida y la cerveza fría son los protagonistas.