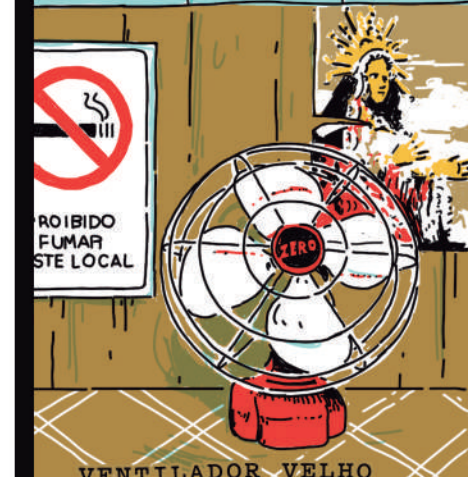
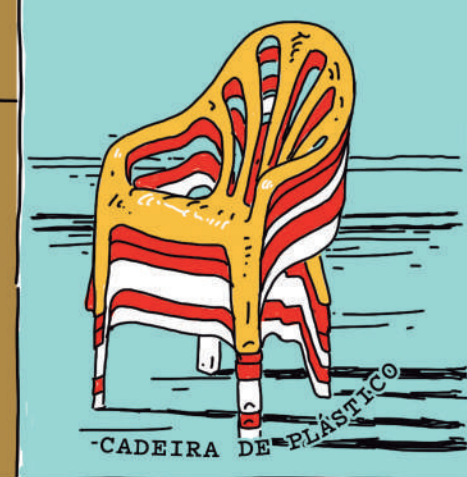


# BARES COM ALMA



O GUIA ILUSTRADO DOS 30 BARES MAIS AUTÊNTICOS E SURPREENDENTES DE BELO HORIZONTE

ANTÔNIO E MARCÃO BAR  
BAR DA CIDA  
BAR DA LORA - MERC. CENTRAL  
BAR DO BAIANO  
BAR DO BILUIA

BAR DO CACÁ  
BAR DO CAIXOTE  
BAR DO CARECA  
BAR DO DANIEL  
BAR DO JÚNIOR

BAR DO ORLANDO  
BAR DO TATU - REI DO ANGU À BAIANA  
BAR DO TONINHO ÁRABE  
BAR DO VALLE  
BAR DO ZEZE

BAR E LEITERIA CASA BRANCA  
BAR GERALDIN DA CIDA  
BAR OPÇÃO  
BAR ZÉ LUIZ  
BOLA BAR

BOLÃO SANTA TEREZA  
CAFÉ PALHARES  
CANTINA DO LUCAS  
MERCADINHO KATANGA  
MERCEARIA DO ZÉ TOTÓ

MERCEARIA PÉROLA DO ATLÂNTICO  
MERCEARIA ZÉ CORREIA  
NONÔ - O REI DO CALDO DE MOCOTÓ  
TABERNA BALTAZAR  
TONEL DA PINGA

2024





## CATEGORIAS

### Para Viajar no Tempo

De encher os olhos, esses verdadeiros antiquários da boêmia da cidade te levam para outra época.

### Bandeja e Fino Trato

O melhor da hospitalidade mineira: aqui você come na mesa, com o conforto do tradicional atendimento de salão.

### Balcão e Papo Reto

Pequenos santuários da intimidade, onde o balcão é palco para a conversa fiada e afiada.

### Clube do Bairro

O melhor da camaradagem de velhos amigos, com uma safra dos mais variados boêmios de cada região.

### Para Cantar Junto

Templos da resistência negra, aqui você lava a alma com o passado e o presente do samba de Minas Gerais.



**Desde 1919**  
Rua Alvinópolis, 460  
Santa Tereza  
@bardoorlandobh

## BAR DO ORLANDO

Consagrado como o bar mais antigo da cidade, o local centenário é Patrimônio Histórico e Cultural de BH. Inaugurado como uma venda de artigos de pesca, hoje é um ponto de cultura da cidade que evoca tradição, com prateleiras que contém de produtos de limpeza à cachaca e uma estufa que guarda o segredo do famoso Torresmião.



**Desde 1931**  
Rua Grão Mogol, 462  
Carmó

## BAR DO VALLE

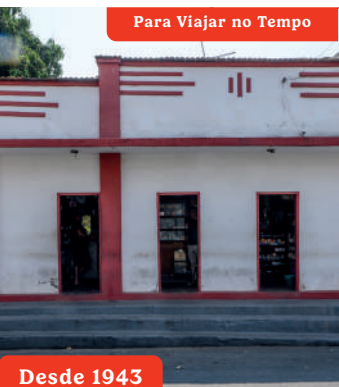
Com impressionantes 93 anos de existência, o bar se destaca pelo cuidado no atendimento ao cliente. Do cafézinho do trabalhador a uma experiência gastronômica transformadora, a visita ao local é uma viagem para outro tempo. O cardápio é rotativo ao longo da semana, com destaque para a Xurinha, tradicional petisco da casa.



**Desde 1985**  
Rua Engenheiro Correia, 295  
Nova Floresta  
@mercadinhokatanga

## MERCADINHO KATANGA

Conhecido por ser um ponto de encontro entre amigos, a esquina mescla o funcionamento boêmio com sua essência de mercearia. As relíquias espalhadas pelo espaço, além dos produtos da roça, como a cachaca exclusiva, os queijos e a mandioca, preservam as origens dos comércios familiares e enchem os olhos de quem procura o local para comer a boa comida e beber.



**Desde 1943**  
Rua Aporé, 500  
Pompéia  
@merceariaaporebh

## MERCEARIA DO ZE TOTO

Precisa de alguma coisa? É só ir no Zé Totó! Lá você entra para comprar uma tira de chinelô, toma uma cerveja e ainda leva embora rejunte de anuêlo. Uma venda que resiste há mais de 80 anos em um antigo casarão e virou tradição na região, com móveis centenários que te levam para uma bela viagem no tempo.



**Desde 1956**  
Rua Iara, 300  
Pompéia  
@perola.doatlantico

## MERCEARIA PERLA DO ATLÂNTICO

São quase 70 anos de história refletidos nas prateleiras e placas escritas à mão. O lugar ideal para comprar uma dúzia de ovos, fazer a feira da semana, tomar uma cachaca, provar a tradicional Salada Fria montada na hora e, de brinde, ficar por dentro das últimas informações do bairro.



**Desde 1959**  
Rua Casa Branca, 251  
Pompéia

## BAR E LEITERIA CASA BRANCA

Com balcão, ladrilhos e leiteiro preservados desde os tempos de mercearia, o bar é uma verdadeira viagem no tempo, ainda mantendo uma diversidade de produtos e uma boa e velha cachaca da roça. A grande pedida é a cerveja gelada e o papo de balcão com Seu Pedro, que comanda o local há mais de 40 anos. Mas atenção: não peça fiado!



**Desde 1969**  
Rua Sergipe, 129  
Funcionários

## TONEL DA PINGA

Na garagem de uma casa, o bar carrega uma história de resistência cultural e arquitetônica. Hoje é administrado por um ex-funcionário, e se destaca por preservar a cultura do boteco tradicional, marcado pela frequência de clientes leais com bons casos e uma estufa sempre cheia.



**Desde 1982**  
Rua Andrioba, 20  
São Paulo  
@sambadocaca

## BAR DO CACA

Há décadas é um dos locais mais relevantes para o samba da cidade, contando com grandes nomes nacionais. Cacá é Mestre da Cultura Popular de Minas Gerais pela sua importância na preservação e celebração da afro mineiridade. A música ao vivo é a atração principal, com os petiscos e cerveja que acompanham perfeitamente o ambiente.



**Desde 1991**  
Rua Alabandina, 619  
Caícaras  
@baropcaooficial

## BAR OPÇÃO

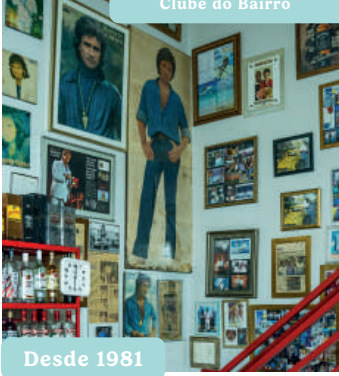
Reduto do samba e da história negra da capital, o bar é especialmente conhecido pela fama de seu dono, o cantor e compositor Ronaldo Coisa Nossa, ícone da velha guarda do samba da BH. Mantém a tradição familiar e uma decoração feita com reciclagem que é única. Funciona com música ao vivo aos finais de semana e, no cardápio, a Maçã de Feito, a Caipirinha e a cerveja gelada são a linha de frente.



**Desde 1963**  
Rua São Leopoldo, 100  
Cachoerinha  
@zeorreiamerceariaebar

## MERCEARIA ZE CORREIA

Um ponto de confiança para gerações de moradores em busca de produtos de qualidade, como frios, queijos e até peixe. Apesar da modernização ao redor, Zé Correia resiste com a essência de comércio de bairro, recebendo os clientes com hospitalidade e o famoso Frango Frito Inteiro para acompanhar uma boa cerveja.



**Desde 1981**  
Rua Contria, 1459  
Grajá  
@geraldindacidageraldin

## BAR GERALDIN DA CIDA

“Que Geraldin? Geraldin da Cida, uai!” Um boteco decorado em homenagem a Roberto Carlos, ídolo do dono. A cozinha aberta é o palco para as artes gastronômicas de Cida, que já lhe renderam prêmios, como para a Mandioca Cozida com Mielo de Acém e o Quintal da Vovó. Um local simples e acolhedor, ideal para uma boa comida e prosa ao som do “Rei”.



**Desde 1967**  
Rua Iara, 912  
Pompéia

## BAR DO BAIANO

Um autêntico bar de bairro celebrado por toda a cidade, que preserva, assim como o tempero, as rígidas regras do seu falecido dono. O cardápio extenso e saboroso é estrelado pela Paçoca de Carne de Sol, pela Carne de Sol com Mandioca e varia dependendo “do que vem da roça”. O balcão é sempre ocupado por queijo, rapadura e cachacas variadas - uma prova da força da simplicidade!



**Desde 1986**  
Rua Ninive, 345  
Glória  
@bardobiluia

## BAR DO BILUIA

Este bar de bairro é um refúgio na Regional Noroeste. Ponto de encontro para vizinhos depois da pelada semanal, o bar de esquina é um clássico celebrado. Na cozinha, comandada pela mãe e pela esposa de Bilúia, a Meia Asa de Frango Frito com Alho é o destaque. O local ainda preserva o espírito de mercearia, com lâminas de barbear e chinelos de dedo à venda.



**Desde 1986**  
Rua Carmo da Mata, 644  
Vera Cruz  
@antonioemarcaobar

## ANTÔNIO E MARCÃO BAR

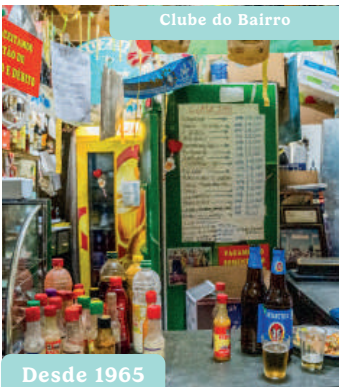
Ambiente familiar comandado pelo casal Antônio e Leny, juntamente com sua filha Socorro e o marido Marcão. Uma esquina que é um pilar para os cativos clientes do bairro e de toda a cidade, sempre em busca de uma comida caseira para apreciar como Torresmo, Jiló Emapnado, Dobradinha, Pastel e Língua.



**Desde 1958**  
Rua Niquel, 246  
Serra  
@bardotoninhoarabe

## BAR DO TONINHO ÁRABE

Em um anexo da casa da família Auad, de origem Síria, mora uma das estufas frias mais famosas da cidade! Com receitas tradicionais e artesanais da culinária árabe, do quibe cru à coailhada, tudo aqui é feito com esmero. A experiência é intimista, com muita convivência com os fiéis clientes do bairro e o ambiente é clássico, familiar e bem preservado.



**Desde 1965**  
Rua Itaife, 249  
São Geraldo  
@bcaixote

## BAR DO CAIXOTE

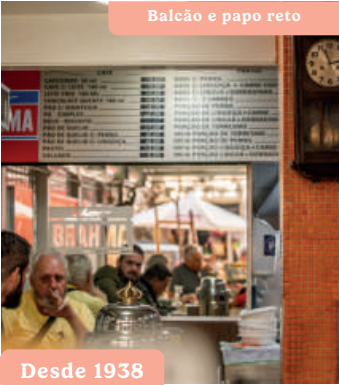
Com caixotes utilizados como mesas e cadeiras, o ambiente tem decoração repleta de desenhos, quadros, objetos variados e textos espalhados pelo espaço. Dona Edna e Jorge, donos do lugar, são uma atração celebrada pelos clientes frequentes. O prego é justo, o atendimento é conversado e a pedida clássica é o tropeiro com macarrão - apenas uma das muitas iguarias da casa.



**Desde 1964**  
Avenida Amazonas, 840  
Centro  
@nonooreidomocoto

## NONÔ - O REI DO CALDO DE MOCOTÓ

Um reflexo da alma do Centro de BH - democrático, diverso e cheio de vida - onde trabalhadores do centro, estudantes, turistas e boêmios dividem o espaço dia e noite, todos em pé, em geral comendo o clássico da casa: o Caldo de Mocotó, uma receita que se mantém a mesma há 60 anos e se tornou um marco na cidade.



**Desde 1938**  
Rua dos Tupinambás, 623  
Centro  
@cafepalhars

## CAFÉ PALHARES

Seu balcão em U é o espaço de encontro de diferentes gerações e um importante ponto de acontecimentos históricos da capital. O bar é celebrado pela criação do prato que se imortalizou como um clássico na cidade: o KAOL - a mistura de “Kachaça”, Arroz, Ovo e Língua. Sua história quase centenária o consolidou como um reconhecido ponto do turismo e da gastronomia mineira.



**Desde 1985**  
Mercado Novo - Térreo, loja 41/43  
Centro  
@barzeluizltda

## BAR ZÉ LUIZ

Um dos mais icônicos refúgios da madrugada belo-horizontina, frequentado por feirantes do mercado, músicos insaciáveis e profissionais da noite. Aqui, o Frango Frito é a especialidade da casa, mas todos os dias temos também um prato especial - tudo com ingredientes do próprio Mercado Novo. O movimento de montagem e desmontagem da feira ao redor é uma atração à parte.



**Desde 1989**  
Rua Ouro Fino, 452  
Cruzeiro  
@bardojunior\_distrital

## BAR DO JÚNIOR

Dentro do icônico Mercado Distrital do Cruzeiro, o bar é recomendado pelo famoso Sanduíche de Fennil - apenas uma das tantas iguarias criadas e preparadas por Júnior. O balcão circular, onde se reúne a fiel clientela, é um charme à parte. Além do atendimento presencial, o local é muito conhecido pelos petiscos que os clientes levam para casa.



**Desde 1983**  
Rua Simão Tamm, 395  
Cachoerinha  
@bar\_docareca

## BAR DO CARECA

Com uma atmosfera acolhedora e genuína, cerveja sempre gelada, luz baixa e atendimento direto e sem frescura, o verdadeiro protagonista é o próprio Careca, que comanda a cozinha e o salão, colecionando fãs. O cardápio regido por ele é uma aula de culinária mineira, com destaque para o Pé de Porco, a Língua e a Dobradinha.



**Desde 1961**  
Praça Duque de Caxias, 288  
Santa Tereza  
@bolosantatereza

## BOLÃO SANTA TEREZA

No coração do Santa Tereza, tradicional bairro boêmio da cidade, o bar é preparado dia e noite para servir uma gelada com o clássico espaguete que ganhou o coração de gerações. Desde 1961, é um ponto de encontro de grandes bandas mineiras - como Clube da Esquina, Siskak e Sepultura - e o local ideal para se reunir entre amigos e família.



**Desde 1962**  
Avenida Augusto de Lima, 233  
Loja 18, Ed. Maletta - Centro  
@cantinadolucas

## CANTINA DO LUCAS

Situado no histórico Edifício Maletta, é patrimônio cultural da cidade por ser ponto de encontro de gerações de intelectuais, artistas, jornalistas e boêmios. É referência gastronômica com especialidades internacionais como Arroz à Piemontese, e se destaca pelo estilo clássico preservado da decoração ao atendimento.



**Desde 1977**  
Rua Des. Ribeiro da Luz, 135  
Barreiro  
@bardotatu\_rei\_do\_anguabaiana

## BAR DO TATU - REI DO ANGU À BAIANA

Em um salão com poucas mesas, o lugar preserva a estética e o tempero das suas quase cinco décadas de fundação. A comida é a atração principal, com destaque para o Angu com Costela à Baiana, a Vaca Atolada e o Caldo de Mocotó. Um tradicional boteco do Barreiro, onde fartura, prego justo e atendimento ágil e acolhedor são as especialidades da casa.



**Desde 1973**  
Mercado Central, loja 115  
Centro  
@bardalora

## BAR DA LORA

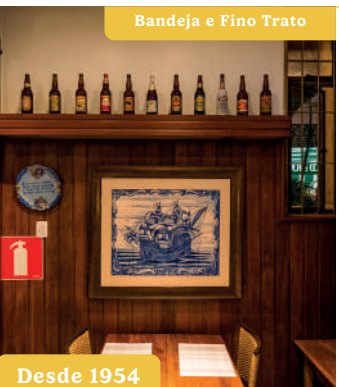
Dentro de um dos pontos turísticos mais atrativos da capital, o bar é uma referência para a culinária popular dos botecoins da cidade. Eliza, mais comumente conhecida por Lora, é quem cria os pratos e gerencia o ambiente acolhedor e muito democrático. O prato imperdível é o histórico Fígado Assobido com Jiló na chapa - mas todo o cardápio merece atenção, com vários pratos premiados.



**Desde 1989**  
Rua Numa Nogueira, 287  
Serra  
@bardacida

## BAR DA CIDA

O extenso cardápio, vencedor de alguns prêmios, é responsabilidade da carismática Cida, que comanda a cozinha e o salão há mais de 30 anos. O bar é um importante ponto de encontro no Bairro Floramar, causando reclamações quando não abre. Nos dias frios, os famosos caldos da casa chegam a promover fila na rua. No calor, a cerveja gelada e as mais de 40 opções de petiscos são a pedida certa.



**Desde 1954**  
Rua Oriente, 571  
Serra  
tabernabaltazar.com.br

## TABERNA BALTAZAR

A origem da família fundadora construiu uma das referências para a comida portuguesa na cidade. Toda a operação é sempre assistida de perto pelas proprietárias, garantindo a qualidade e o padrão. O Bolinho de Bacalhau de Dona Terezinha é reconhecido como um dos mais saborosos da cidade e a Limonada Suíça com Clara de Ovo também chama muito a atenção.



**Desde 1980**  
Rua Pinheiro Chagas, 406  
Barreiro  
@bardozeze

## BAR DO ZEZÉ

Um bar de bairro tradicional que preserva o piso original e o estoque no salão, relembrando os velhos tempos de mercearia. O tempero de Dona Alfa foi vencedor de três primeiros lugares e incontáveis finais no Comida di Buteco, que levaram ao sucesso do bar, superando as adversidades da modernidade. Um belo ponto de encontro do bairro onde a comida e a cerveja gelada são protagonistas.