



GUÍA GASTRONÓMICA DE **BELO HORIZONTE**



GUÍA GASTRONÓMICA DE **BELO HORIZONTE**

¿Qué esperan los visitantes de Belo Horizonte?
¿Cuánto afecto podemos ofrecerles a quienes nos hacen felices con su presencia? BH está hecha de hospitalidad, andares y gente que te recibe con sabor. Vamos a poner distintas mesas para los turistas que aquí desembarcan y sueñan

con vivir nuevas experiencias gastronómicas. Parfraseando a un ilustre paisano: viajar es más, uno ve más, come más. Proponemos con esta guía grabar en la memoria de quienes aman la comida de Minas Gerais una eterna invitación para recibirlos en la cocina belo-horizontina.



CIUDAD CREATIVA DE LA **GASTRONOMÍA**



unesco

Miembro de la
Red de Ciudades Creativas

246

ciudades creativas

36

*ciudades creativas
de la gastronomía*

Honrada con el título de Ciudad Creativa de la Gastronomía, Belo Horizonte comparte valores culinarios desde antes de su nacimiento. Perfeccionada por la confluencia de quienes pasan por Minas, los que van y los que se quedan, la ciudad es la síntesis de los sabores fundacionales de esta tierra. ¡BH es riquísima!



Los productos tradicionales de Minas Gerais tienen muchos orígenes. Esta diversidad geográfica se refleja en los modos de fabricación y preparación que se encuentran en la capital. Un verdadero tesoro gastronómico en manos de quienes aman servir.

- Café
- Queso
- Café y Queso
- Cachaza

CAPITAL DE LOS BARES

12,5

bares per km²

**De dondequiera que vengas,
en BH está tu bar.**

Con un exquisito menú de
estilos, en una de estas mesas te
sentirás como en casa. ¡Pasa, tu
mesa ya está lista!



4.136

bares

La cartografía del sabor
está trazada. A través de las
regiones tradicionales de
Belo Horizonte se pueden
descubrir los platos, las
costumbres y, sobre todo,
la gente que hace de la
ciudad un mundo dentro
de nosotros. A partir de
aquí solo importa una
cosa: recorrer la ciudad
y deleitarse con las muchas
vidas que tiene para ofrecer.

01 Centro

02 Savassi

03 Pampulha

04 Santa Tereza

05 Sur

06 Calle Alberto Cintra

07 Noroeste





La nobleza de los sabores sencillos

Diseñados por un trío de productos irresistibles, los caminos de Minas traen a Belo Horizonte las exquisiteces producidas en todo el territorio. De la mano de quienes están en los cultivos, los alambiques y las queserías, la cocina de la capital se construye y convoca: ¡vengan a ver lo que tenemos!

Queso

Café

Cachaza

PRODUCTOS **TÍPICOS**



Los mejores quesos del mundo tienen residencia en BH.

Los productores de Minas Gerais ostentan condecoraciones que consolidan al estado como la tierra del queso. Pero, más importante que eso, estas manos preservan técnicas únicas, consideradas patrimonio inmaterial cultural de Brasil. Estos modos de hacer son tan ricos y plurales que, para acomodarlos como se merecen, Belo Horizonte creó el Centro de Referencia del Queso Artesanal (CRQA). O, para los más íntimos, la casa del queso. Si los mejores están en el estado, a este centro vienen a intercambiar sus excelencias. Visita el CRQA, prueba algunos pedazos y... bueno, después será un placer tenerte de vuelta.

Artisanal Cheese Reference Center
Rua Adriano Chaves e Matos, 100, Olhos D'Água
@ queijoecultura

Araxá

Canastra

Triângulo

Salitre

Cerrado

Campo das Vertentes

Alagoa

Serro

Vale do Jequitinhonha





Acércate, pasa. ¿Un cafecito?

Inseparable de la hospitalidad de Minas Gerais es el rito de servir el mejor café de la casa a quienes llegan. ¡Y qué buenos cafés hay para servir! Después de mucha charla, el aroma invade la ciudad y solo queda esperar a que salga el próximo recién hecho.

En cualquier restaurante, en cualquier bar, en cualquier casa, lo que se sabe es que ya está por salir un café. No por casualidad los mejores granos y la mejor hospitalidad son de aquí. ¡Ven, pasa! ¿Quieres un café?!

Sul de Minas

Mantiqueira

Cerrado

Oeste

Campo das Vertentes

Matas de Minas





Del alambique a la mesa, una experiencia 'mineiramente' brasileira

Minas es el mayor productor de cachaza artesanal del país y Belo Horizonte es donde se concentran los ejemplares más especiales de este universo en construcción.

Tiempo, esmero y paciencia son los fermentadores de las botellas invitadas a la mesa, que esperan el tranquilo cortejo de sus degustadores. Gracias a la gente de Minas Gerais y a su lento disfrutar, la buena cachaza está presente en la tradición de la culinaria nacional. Después de una dosis, todo es más nuestro, todo nos resulta más familiar.

Salinas

Januária

Estrada Real



Para matar las ganas de BH



Lista completa en el Portal Belo Horizonte

Siempre que la eches de menos, puedes visitar un pedacito de Belo Horizonte a través de la comida.

Las recetas de platos típicos rescatan las experiencias vividas aquí, transformadas en sabores y sonrisas compartidas en la mesa.

Pan de queso

Frijoles Tropeiro

Hígado con Jiló

KAOL

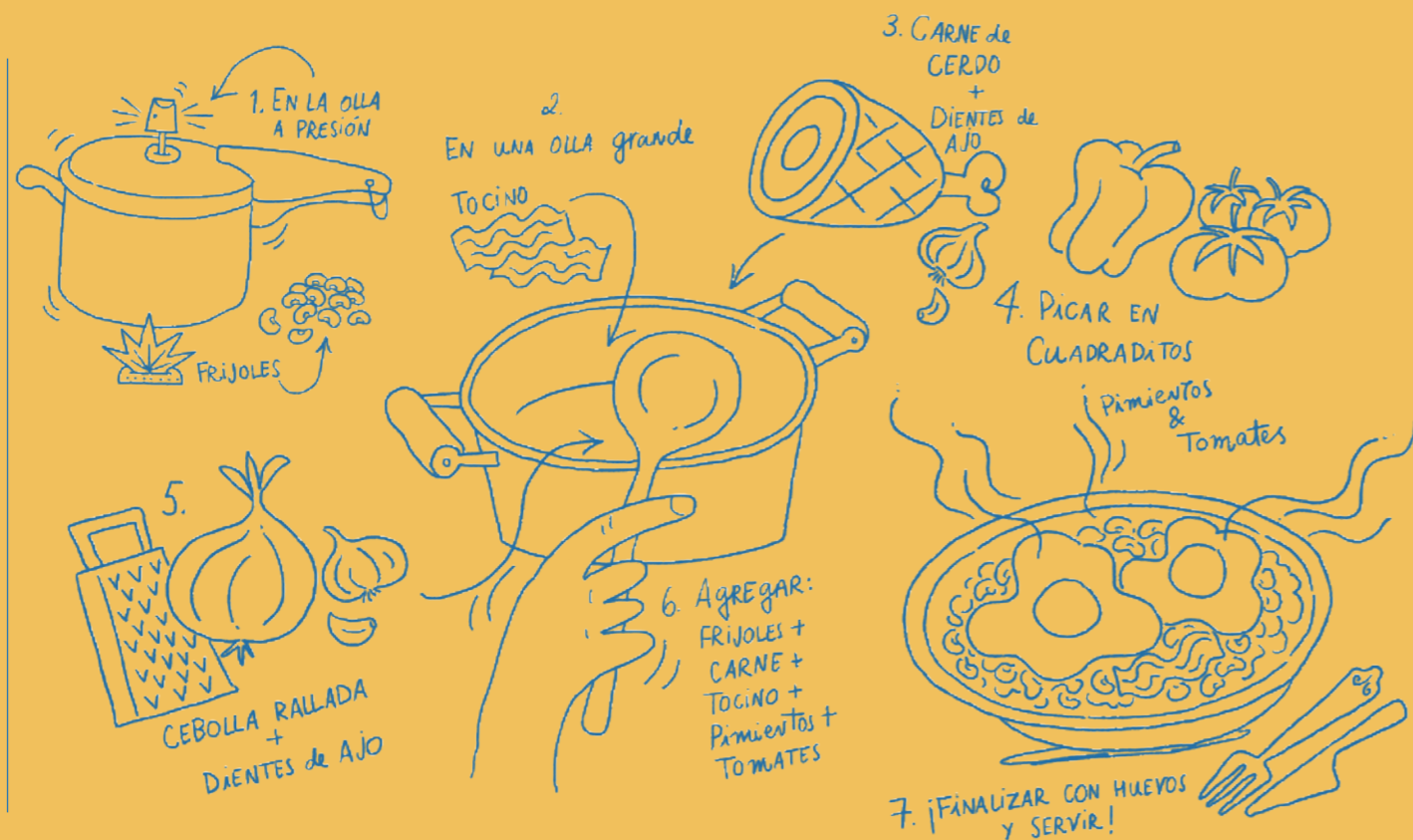
PLATOS TÍPICOS



500g de almidón de yuca agrio
 500g de almidón de yuca dulce
 500g de queso minas semicurado rallado
 1 taza de grasa de cerdo o aceite (240 ml)
 1 taza de leche (240 ml)
 4 huevos
 1 taza de agua (240 ml)
 1 cucharada de sopa de sal

1 Precalentar el horno. 2 Mezclar leche + agua + grasa de cerdo. Revolver hasta que casi hierva. 3 En un bol poner el almidón de yuca + sal y mezclar bien. Poco a poco agregar la leche caliente 4 ¿Se enfrió la masa? Agregar el queso y los huevos. Mezclar. 5 Con las manos formar las bolitas de pan de queso. Hornear de 20 a 30 minutos. ¿Creció y se doró? ¡A probar!

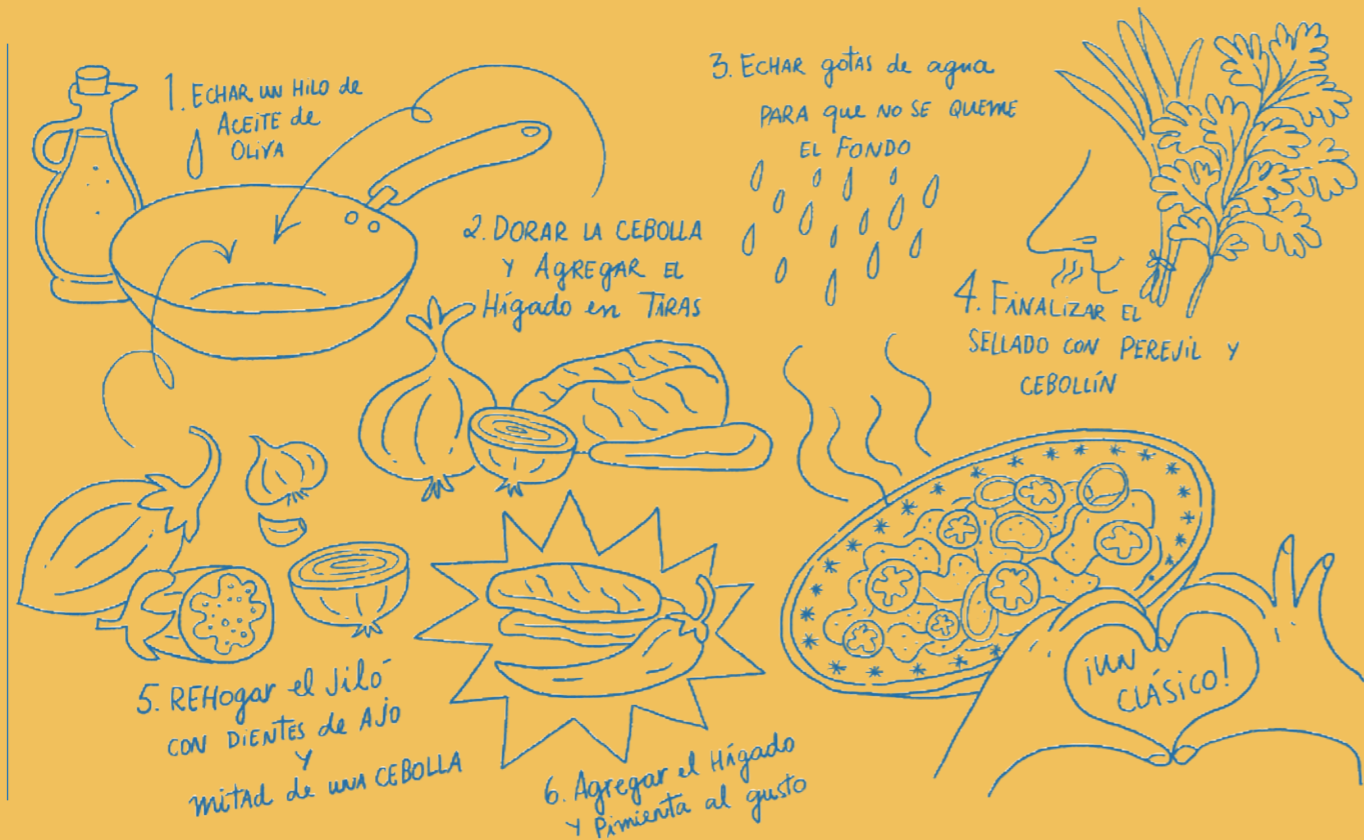




500g de frijoles
 300g de tocino
 1 kilo de carne de cerdo
 12 huevos
 1 pimiento amarillo
 1 kilo de tomates
 2 cebollas
 2 dientes de ajo
 1 cucharada rasa de sal
 2 tazas de harina de yuca

- 1 Cocinar los frijoles en la olla a presión. Retíralos cuando aún estén a punto y escurridos.
- 2 En una olla grande poner a freír el tocino. Reservar.
- 3 En la misma olla saltear la carne y el ajo picados en la grasa del tocino. Dejar que se dore y reservar.
- 4 Quitar las semillas del pimiento y los tomates. Picarlos en cuadraditos y escurridos.
- 5 En la misma olla, agregar otro diente de ajo y saltearlos con la cebolla rallada. Dejar que se dore.
- 6 Agregar los frijoles y revolver lentamente. Agregar carne + tocino + pimiento + tomates. Poner lentamente la sal y la harina de yuca.
- 7 Romper los huevos en un plato y freírlos en otra olla. Revolverlos y, una vez listos, mezclar la mitad con los frijoles y la otra mitad finalizar sobre la receta.





- 1 En una olla o sartén honda echar un hilo de aceite de oliva.
- 2 Dorar ligeramente la cebolla y agregar el hígado cortado en tiras. Revolver bien, agregar la sal y revolver nuevamente.
- 3 Echar gotas de agua para evitar que se quemé el fondo. Poner la tapa por un momento y después
- 4 terminar de sellar con cebollín y perejil. Reservar. En la misma olla, picado en rodajas,
- 5 saltear el jiló con los dientes de ajo + otra mitad de la cebolla.
- 6 A fuego lento, agregar el hígado. Revolver rápidamente y agregar pimienta al gusto. ¡El clásico está listo!



1. COCINAR LAS COLES POR 3 minutos.



2. COCINAR EL CHORIZO POR 20 minutos.



3. REHOGAR CEBOLLA & AJO PICADOS FINITOS.



4. CONDIMENTAR CON SAL + PIMIENTA
7 Agregar una DOSIS de CACHAZA (Aguardiente).



5. Agregar TOMATES PICADOS + PEREJIL CON CEBOLLÍN



6. FREÍR LOS HUEVOS Y HACER EL ARROZ



7. SERVIR:
ARROZ + HUEVO +
CHORIZO +
COLES + SALSA



¡QUE BUENA
PORCIÓN
MUNEIRA! ❤️

400g de chorizo de cerdo fresco
4 hojas de col
1 cebolla
3 dientes de ajo
1 dosis de cachaza
3 tomates sin semillas
sal y pimienta
perejil y cebollín
aceite de oliva
2 huevos

- 1 Poner las hojas de col en una olla con agua hirviendo y cocinarlas por 3 minutos. Enfríalas en agua helada, cortarlas en tiras y reservar.
- 2 En el agua de la col cocinar el chorizo 20 minutos. Comprobar si está en su punto y reservar.
- 3 En otra olla saltear la cebolla y el ajo picados finitos. Saltear y agregar el chorizo picado en trozos grandes.
- 4 Condimentar con sal y pimienta y agregar poco a poco la dosis de cachaza. Esperar que se dore a fuego lento y no dejar que se quemé el fondo. Retirar solo el chorizo y reservar.
- 5 En la misma olla agregar los tomates picados. Echar agua y bajar el fuego hasta que tenga la consistencia de una salsa. Agregar perejil y cebollín y mezclar.
- 6 En ollas distintas freír los huevos y hacer el arroz.
- 7 En el plato servir: arroz + huevo + chorizo + coles. Se sirve la salsa sobre el chorizo, bien caliente.

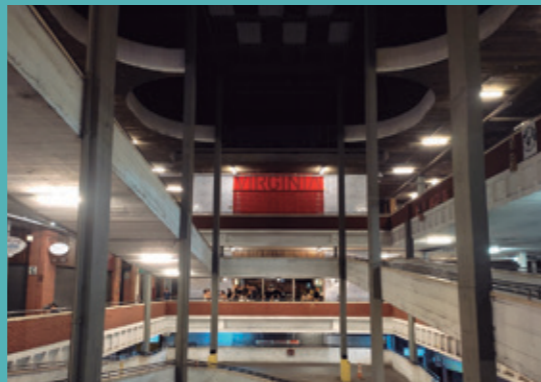




CENTRAL

Tercer mejor mercado del mundo, el Mercado Central alberga en sus pasillos casi 100 años de una historia que se entrelaza con la de la misma ciudad. Punto central desde el que irradia la gastronomía de la capital, es imposible no llevarse un pedacito de Minas Gerais en forma de dulces, quesos o aperitivos.

Avenida Augusto de Lima, 744, Centro
 @ mercadocentralbh



NOVO

Lleno de vitalidad, como todo lo que allí se encuentra y todos los que lo visitan, es un polo donde desborda la multiculturalidad. Reinventado por cocinas típicas y comerciantes, este espacio, proyectado en 1960 y en constante mutación, alberga en su trazos brutalistas la fina flor y el sabor de la energía de BH.

Calle Rio Grande do Sul, 499, Centro
 @ mercadonovobh



CRUZEIRO

Ubicado en el barrio que le da nombre, conserva el ambiente intimista de los pequeños centros comerciales. Las galerías están llenas de mesas de restaurantes que sirven platos de la cocina mineira, uruguaya y portuguesa. En los pasillos se pueden comprar los mejores productos del campo, frutas y hortalizas.

Calle Ouro Fino, 452, Cruzeiro
 @ mercadocruzeiro



FEIRA DOS PRODUTORES

Fundada en la década de 1950 en el área del barrio Lagoinha, el mercado ahora está ubicado en la Avenida Cristiano Machado. Las puertas están abiertas diariamente para los visitantes que quieran los mejores ingredientes típicos de la capital y de la región.

Avenida Cristiano Machado, 1950, Cidade Nova
 @ feiradosprodutoresbh





AFONSO PENA

Son más de cinco décadas de historia de la feria de artesanías más grande de América Latina. Allí hay de todo, se come muy bien y se vive BH. Ropa, juguetes, accesorios, artículos de decoración y diversas opciones de platos y tapas. Y la oportunidad de probar el hígado con jiló y el tropeirão, o de recordar un poco a nuestra vecina Bahía con los puestos de acarajé, todos compartiendo espacio con cerveza helada, música y gente acogedora. Los kilómetros de puestos se rigen por

la buena convivencia, que marca la pauta de los paseos desde el Palácio das Artes hasta la Praça Sete en la arbolada Avenida Afonso Pena. El domingo no te espera solo la feria más grande, sino también la mejor de todas. Desde primera hora de la mañana hasta el atardecer, turistas y locales comparten el espíritu mineiro que teje memorias y hace sonreír a la gente.

Avenida Afonso Pena, 726, Centro DOM. 07:00_14:00

AVENIDA AFONSO PENA



TOM JOBIM

A la sombra de los higuerones y las personas en flor, la acotada curaduría de expositores concentra en sus metros una infinidad de antigüedades. Desde los objetos llenos de historia hasta las comidas típicas y arreglos florales, impera el bienestar entre los visitantes. El deseo es volver, siempre.

Avenida Carandaí, 600, Funcionários SÁB. 10:00_18:00



Los caminos mejor servidos de la ciudad

El apetito por la ciudad tiene el poder de revelar flujos que reúnen simpatía y sabores. En Belo Horizonte a todos se los recibe muy bien y esta receptividad se concreta en los corredores gastronómicos de la capital.

Centro

Savassi

Pampulha

Santa Tereza

Sur

Alberto Cintra

Noroeste

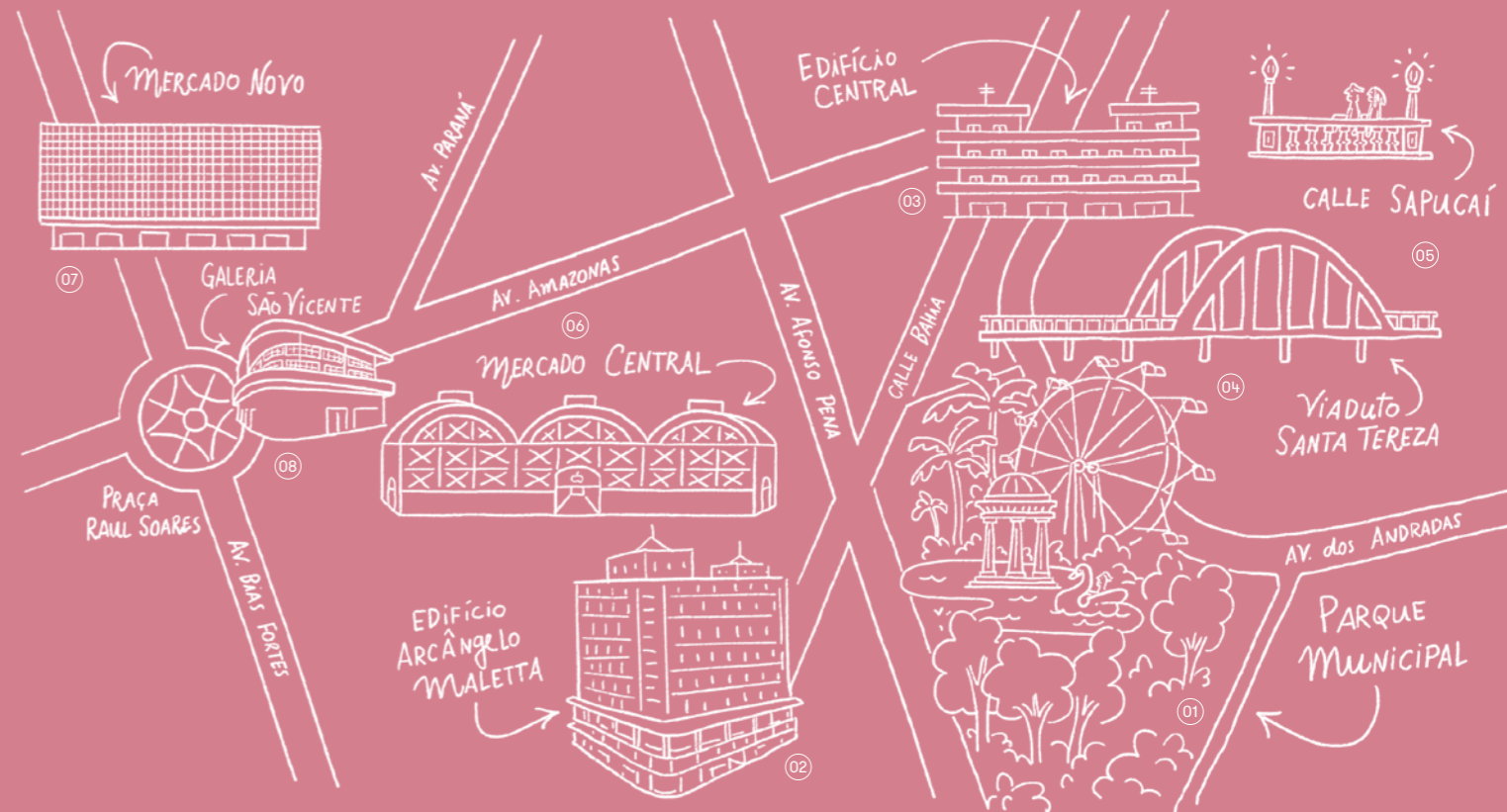
A large, stylized graphic of the number '31' in a light green color, positioned on the right side of the page. The '3' is on the left and the '1' is on the right, both rendered in a bold, rounded font style.

CORREDORES **GASTRONÓMICOS**

Comida, ritmo y gente

En su primer proyecto urbanístico, Belo Horizonte estaba concentrada dentro de la Avenida Contorno. En el corazón de este perímetro se encuentra el centro de la ciudad, un lugar por el que todos pasan y donde todos se detienen para degustar las diferentes cocinas repartidas por la zona. Aquí hay de todo: desde el clásico pan de queso con café hasta las comidas en las vitrinas calientes y los generosos platos preparados en la barra. En el centro caben todos, se puede saborear mucho y se experimenta la vida de Belo Horizonte. ¿Bajamos al centro?

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





VIADUTO SANTA TEREZA



PRAÇA SETE DE SETEMBRO

Para brindar y saborear una buena charla

Recortada por calles que conservan librerías, casas nocturnas, restaurantes, bares y cafés, Savassi se mueve por el deseo de ver gente y encarna el espíritu "callejero" de la capital. Con mesas en las aceras, se hacen amigos mientras los camareros presentan el menú, llenan los vasos y sirven los platos. Allí se construyen relaciones y se revelan sabores. A partir de allí, se llevan las experiencias a la vida. ¿Vas a Savassi?

01 Praça da Liberdade

02 Palácio da Liberdade

03 Centro Cultural Banco do Brasil

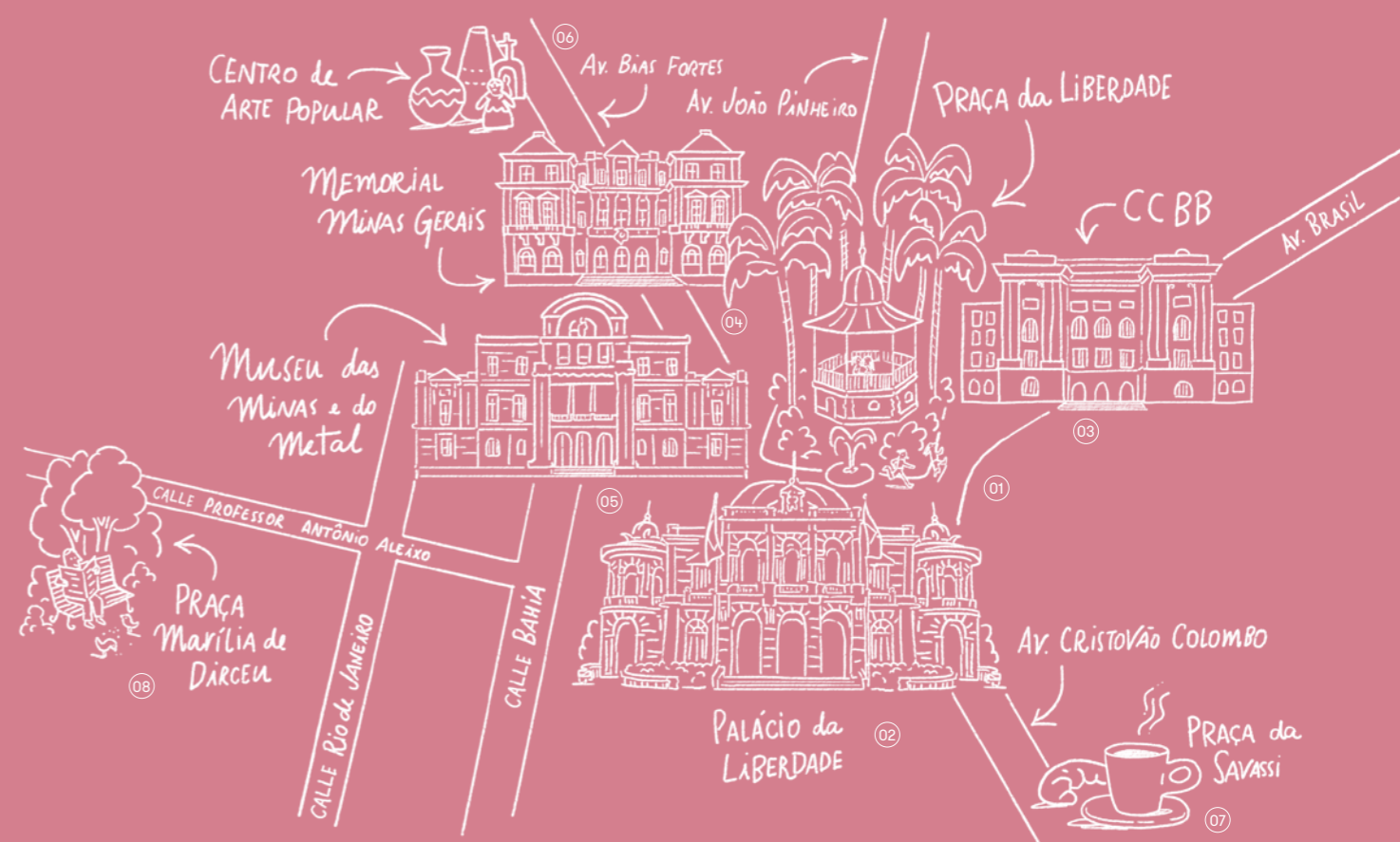
04 Memorial Minas Gerais

05 Museu das Minas e do Metal

06 Centro de Arte Popular

07 Praça da Savassi

08 Praça Marília de Dirceu





PRAÇA DA LIBERDADE

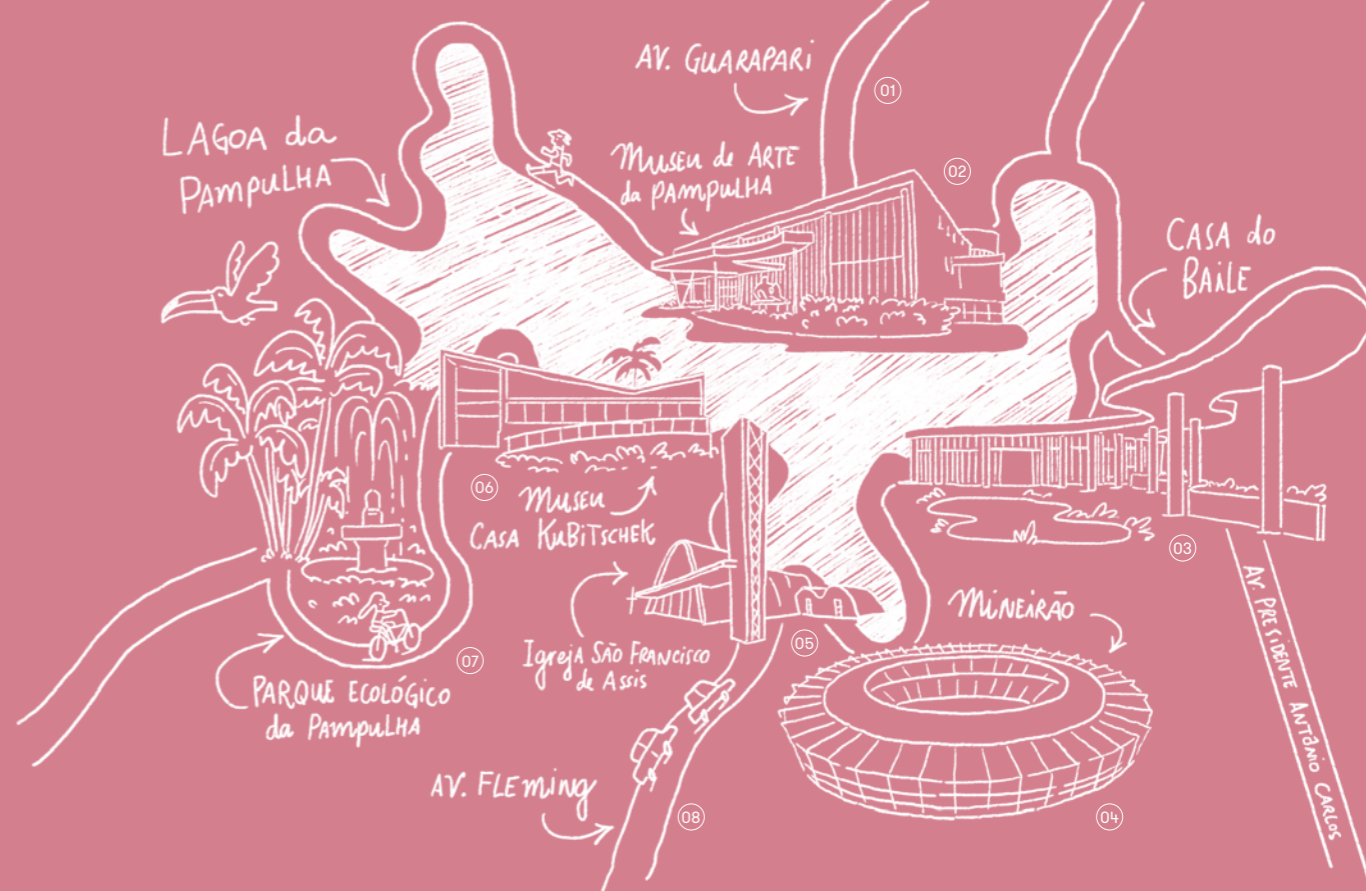


CASA DO BAILE | PAMPULHA

En el espíritu modernista

En la calle que bordea la laguna, donde lo que se pierde de vista es el deseo de partir, Pampulha es un mundo por descubrir con paseos al aire libre hasta que se sienta hambre. Coronada por su premiado complejo arquitectónico, esta zona alberga las avenidas Fleming y Guarapari, con bares en los que se puede bailar y restaurantes tradicionales. Para quienes quieran relajarse a orillas del primer Paisaje Cultural del Patrimonio Moderno, reconocido por la UNESCO, el crepúsculo belo-horizontino te invita a disfrutar de un picnic al pie de una de las obras de Niemeyer, seguido de un hasta pronto.

- 01 Avenida Guarapari
- 02 Museu de Arte de Pampulha
- 03 Casa do Baile
- 04 Estadio Mineirão
- 05 Igreja São Francisco de Assis
- 06 Museu Casa Kubitschek
- 07 Parque Ecológico de Pampulha
- 08 Avenida Fleming



Desde la ventanilla lateral del tren de la bohemia

Del encuentro de calles estrechas, fachadas antiguas, plazas de charlas, sombra y cerveza helada nació la cocina de Santa o, mejor dicho: nace la cocina donde se puede degustar la vida. Porque así es esta zona que tiene la generosidad de reunir a los genios en la mesa y cautivar los paladares con el sabor de la fraternidad. Parada obligatoria para cualquiera que venga a Belo Horizonte, el barrio de Santa Tereza es donde se mezclan los acordes de la comida casera con la vibración de lo nuevo, de lo aún no descubierto. ¡Hasta pronto! ¡Nos vemos en Santa, en una de sus esquinas!

- 01 Calle 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 Estadio Independência
- 08 Galpão Cine Horto



Un trago de cerveza en las alturas

Armonizando lo placentero con lo deleitable, la zona sur te invita a explorar las notas y la ruta de lo mejor que ofrece la escena cervecera mundial. El ambiente de las serranías y los tranquilos caminos invitan a hacer picnics al aire libre. Para acompañar los paseos, prepara tu canasta y disfruta de los parques, las plazas, la arquitectura y los miradores. Después termina el día en los restaurantes de la zona, todos a la altura de los mejores menús de cervezas de Brasil.

01 Parque das Mangabeiras

02 Praça do Papa

03 Mirante dos Mangabeiras

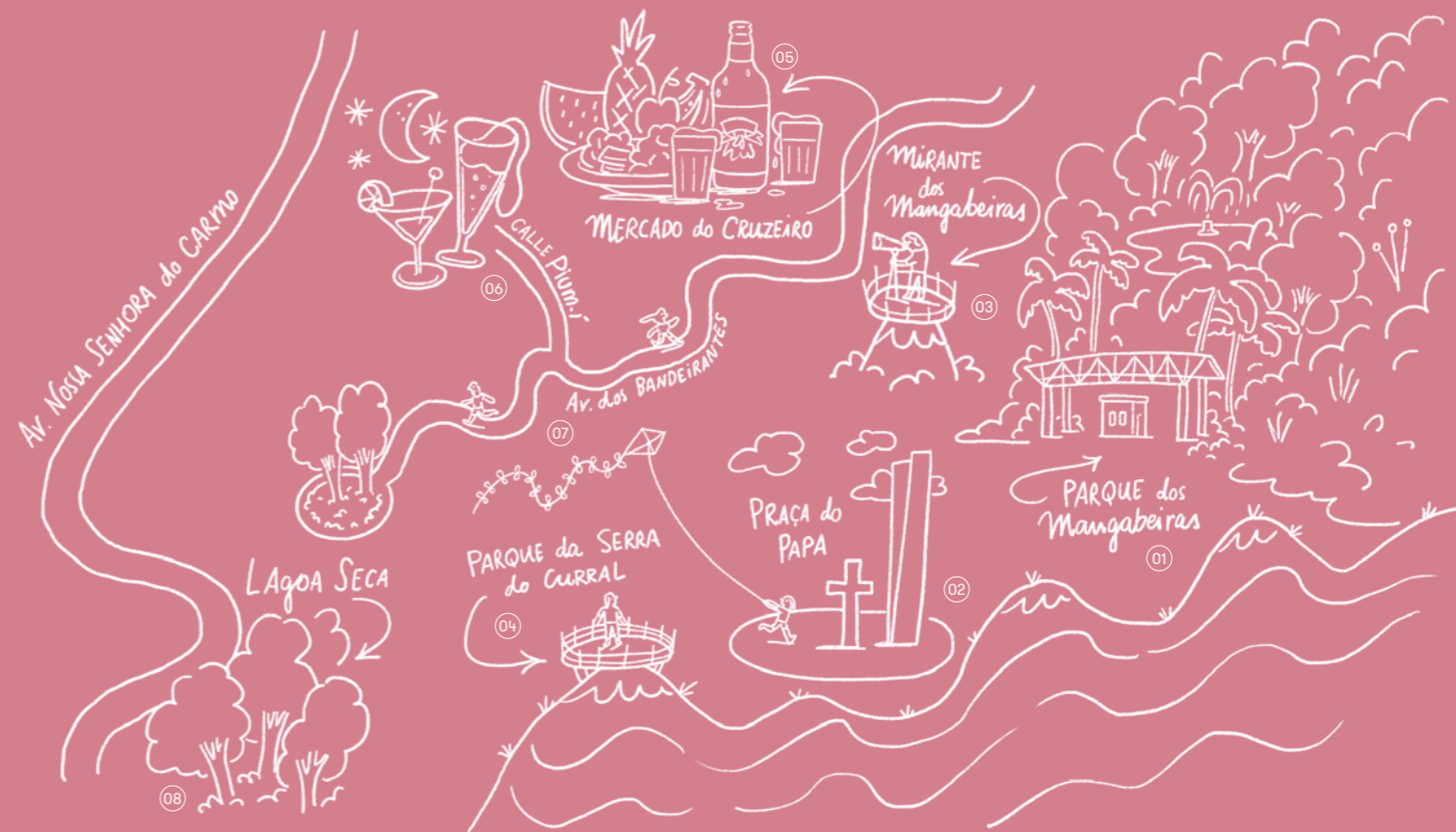
04 Parque Serra do Curral

05 Mercado de Cruzeiro

06 Calle Pium-I

07 Avenida Bandeirantes

08 Lagoa Seca





PRAÇA DO PAPA | SERRA DO CURRAL



PARQUE SERRA DO CURRAL

Un nuevo universo para degustar

¿Te apetece una tapa y vivir la noche? Un lugar especial te espera en el barrio União, en la región nordeste. Sacramentada por los belo-horizontinos, la calle Alberto Cintra es un centro gastronómico en auge de la capital. Los apreciadores de la cerveza helada, los tragos y las tapas se encuentran a lo largo de las calles, que se llenan de noctámbulos de buen paladar y charla.



Un condimento de barrio con estilo juvenil

Cualquiera que camine por la región noroeste de Belo Horizonte en busca de buena comida seguramente encontrará esto y mucho más. Caracterizado por barrios tradicionales y muy poblados, como Padre Eustáquio y Coração Eucarístico, el corredor está lleno de establecimientos que mezclan tradición y modernidad. Restaurantes consagrados por los vecinos más antiguos comparten la clientela con bares llenos de estudiantes y otros amantes de la ciudad, que vienen a comprobar la cautivadora mezcla del lugar.

La ciudad al gusto de las mejores especias

Hay una frase muy conocida dicha por muchos viajeros que es: "Viajo para comer". De ser así, no hay mejor lugar que Belo Horizonte para verla hacerse realidad. Descubre algunos de los establecimientos más reconocidos de la capital, pero déjate llevar por donde vayas. ¡La ciudad es tuya!



Lista completa en el Portal Belo Horizonte

Tradicional

Contemporánea

Bares

Cafés y Snacks

Cervecerías

Destilerías

GASTRONOMÍA

XAPURI

Un referente mundial de la comida de Minas, la abundancia, el sabor y la memoria son los pilares de quien se sienta a la mesa de este restaurante premiado. Fundado en 1987 por Nelsa Trombino, que dejó sus recetas inmortalizadas en el menú, actualmente está atendido por su familia.

Calle Mandacaru, 260, Trevo
 @ xapurirestaurante

DONA LUCINHA

Los condimentos, técnicas y recetas de la cocina mineira reunidas en un completo buffet. Marca de tradición familiar y preparación artesanal, el restaurante es una inmersión en la gastronomía de la época colonial.

Calle Padre Odorico, 38, São Pedro
 @ donalucinhamatriz

MARIA DAS TRANÇAS

Esencialmente mineiro, el restaurante fundado por Doña María Clara conserva, desde 1950, el sabor de su primera anfitriona. La especialidad de la casa, el pollo a la salsa parda, es un plato icónico de la cocina de Belo Horizonte.

Calle Estoril, 938, São Francisco
 @ mariadastrancasrestaurante

PALADINO

Aprovechar el día en un restaurante rural pensado para recibir con la amabilidad característica de Minas. Para eso la casona rústica crea el ambiente perfecto para experiencias gastronómicas y recreativas, como paseos por áreas verdes y a caballo.

Avenida Gildo Macedo Lacerda, 300, Braúnas
 @ restaurante_paladino

CANTINA DO LUCAS

Fundado en 1962, el restaurante armoniza su amplio menú con un ambiente bohemio de efervescencia cultural. Toda la magia de la cantina se ve realizada por su ubicación en la planta baja del Maletta, uno de los edificios más emblemáticos de la ciudad.

Avenida Augusto de Lima, 233, Centro
 @ cantinadolucas

ROÇA GRANDE

Ir por el nombre no es un error: en este acogedor espacio se puede comer comida del interior, la que se ha elaborado con mucho afecto. Con principios sustentables, el restaurante honra la tradición rural de Minas y valora los alimentos de origen en la construcción del menú.

Calle Timbiras, 1944, Lourdes
 @ orocagrande

CAFÉ PALHARES

En la barra con más de ocho décadas de historia, se puede apreciar el famoso KAOL y otros platos de la cultura gastronómica de Belo Horizonte. Creado por Doña Naná, en 1938, el café trae, allí mismo, en el corazón de la capital, la esencia del paladar mineiro.

Calle Tupinambás, 638, Centro
 @ cafepalhares

XICO DA KAFUA

Un lugar donde la tradición se transforma en sabor de recetas perfeccionadas desde 1981. Sobresale especialmente el pollo de campo, otro pedido perfecto es el pescado tararira con revuelto y el amplio menú de cachazas de Minas.

Avenida Itaú, 1195, João Pinheiro
 @ xicodakafua



GLOUTON

Catalogado como uno de los mejores de América Latina y entre los mejores del mundo, el restaurante lleva la firma del premiado chef Léo Paixão. Con la mirada y el paladar centrados en los cultivos regionales, la casa ofrece una experiencia contemporánea inolvidable de la inmensidad llamada cocina de Minas Gerais.

Calle Bárbara Heliodora, 59, Lourdes
 @ gloutonbh

COZINHA TUPIS

Definiéndose como una cocina que rinde homenaje a la cultura gastronómica del Centro, el restaurante Tupis comparte un rincón en el Mercado Novo con la Cervecería Viela. Platos ricos en sabor firmados por el premiado chef Henrique Gilberto elaborados con ingredientes típicos de la tradición de Minas Gerais.

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

BIROSCA

Dictado por la sensibilidad de la chef Bruna Martins, el restaurante transforma el placer de comer bien en un rincón acogedor, todo vivido en una casa hecha con el toque de las casas de la abuela.

Calle Silvianópolis, 483, Santa Tereza
 @ biroscas2

PACATO

Cada detalle, desde la entrada hasta la despedida, está regido por el placer de recibir y de comer. Este rasgo de Minas Gerais se ve realizado por los platos bien elaborados firmados por el chef Caio Soter.

Calle Rio de Janeiro, 2735, Lourdes
 @ pacatobh

NUUH

La riqueza y la variedad de las diferentes regiones de Minas Gerais asociadas a la alta calidad de los productos producidos en el estado. Todo celebrado en un espacio contemporáneo, bajo la dirección del chef Guilherme Melo.

Calle Arturo Toscanini, 41, Savassi
 @ nuuurestaurante

CAÊ

Con una propuesta que equilibra relajación y sabor, el restaurante y bar del chef Caetano Sobrinho recibe a quienes aman la comida brasileña cosmopolita que hace agua la boca.

Calle Outono, 314, Carmo
 @ caerestaurantebar

PER LUI

Comandado por el chef Yves Saliba, el restaurante se enfoca en la creatividad. Con un servicio centrado exclusivamente en el menú de degustación, la inventiva del lugar lo convirtió en el destino indicado en la ruta gastronómica de Belo Horizonte.

Calle Muzambinho, 608, Serra
 @ perluibh

COZINHA STO. ANTÔNIO

La cocina de Juliana Duarte lleva en su nombre el encanto de una de las regiones más tradicionales de la ciudad. Combina la mejor comida de Minas Gerais con una variada carta de vinos y tragos originales.

Calle São Domingos do Prata, 453, Santo Antônio
 @ cozinha_santoantonio





BAR DO BOLÃO

Reducto de los amantes de la bohemia que combina cerveza helada, música, amistades y comida inolvidable, el restaurante es un hito en la vida de BH. Fundado en 1961 y, desde entonces, abierto hasta altas horas de la noche, no hay quien se resista a platos como el famoso Rochedão.

Plaza Duque de Caxias, 288, Santa Tereza

📍 bolaosantatereza

BAR DO NONÔ

Bajo el título de "Rey del Caldo de Osobuco", hace honor a su apodo y recibe siempre a sus visitantes con la misma calidad del plato principal de la casa. El bar recibe en la barra a quien quiera comer bien y socializar al estilo de la capital, sin perder nunca su majestuosidad.

Avenida Amazonas, 840, Centro

📍 nonooreidomocoto

REI DO TORRESMO

Su especialidad, el chicharrón, como lo dice el nombre de la casa, convierte al bar en una parada obligatoria para cualquiera que visite el Mercado Central. En la barra del establecimiento, los platos y la prosa consolidan la cultura de bar de la capital.

Avenida Augusto de Lima, 744, Loja 166, Centro

📍 reidotorresmomercadobh

BAR DO ORLANDO

En un inmueble catalogado como Patrimonio Histórico y Cultural, uno de los bares más antiguos y auténticos de la ciudad ofrece, en su famosa vitrina caliente, delicias típicas de Minas Gerais, como el chicharrón.

Calle Alvinópolis, 460, Santa Tereza

📍 bardoorlandobh

BAR DO KXOTE

Ya sea para almorzar o en la movida de la noche, el bar hace honor a la tradición de Belo Horizonte de saber recibir: brochetas, platos y tapas realzados con cerveza helada y la amabilidad del servicio. Para empezar bien el fin de semana también hay música en vivo.

Calle José Faleiro, 219, Santa Helena

📍 kxotebar

BAR PIREX

En una galería del Centro, la comida expuesta en la vitrina caliente cobra nueva vida con recetas y un ambiente que mezcla tradición y jovialidad. Tapas, cerveza helada y el famoso batido de coco perpetúan la costumbre belo-horizontina de ser feliz en la barra.

Avenida Amazonas, 1049, Loja 54, Centro

📍 barpirex

BOLA BAR

Son más de 80 años de tradición en comidas expuestas en la vitrina caliente. El sabor casero mueve el tren de la nostalgia, guiado también por la cerveza helada y la buena compañía. BH es una ciudad de esquinas famosas y el bar Bola definitivamente puso una de ellas en el mapa.

Calle Padre Eustáquio, 2512, Padre Eustáquio

📍 bolabar_oficial

BAR DO ZEZÉ

Un verdadero bar tradicional de la ciudad, el lugar ofrece cerveza helada y las clásicas tapas mineiras que han sido premiados varias veces en el Festival Comida di Buteco.

Calle Pinheiro Chagas, 406, Barreiro

📍 bardozeze



CAFÉ BAHIA

Fundado en 1937, el tradicional bar del centro lleva el nombre de su primera dirección y la síntesis de la vida bohemia de la capital. Suculentas empanadillas van acompañadas de una gran variedad de cachazas y un ambiente que solo existe en BH.

Calle dos Tupis, 369, Centro
 @ cafebahia1937

CAFÉ NICE

Tradicional lugar de encuentro del Centro, el café acomoda en su barra historias que se entrelazan con las memorias de la ciudad y los clásicos de la casa, como la empanadilla de pollo y la crema de maicena con ciruelas. El establecimiento está al lado de la Casa de Fotografía de Minas Gerais / CâmeraSete.

Avenida Afonso Pena, 727, Centro

A PÃO DE QUEIJARIA

Probar el principal manjar de Minas Gerais, el pan de queso, en distintas formas de preparación, una más exquisita que la otra: este es el distintivo que ofrece la casa. Y para eso nada más justo que darle al pan de queso un hogar que lo valore como una estrella de la gastronomía del estado.

Calle Antônio de Albuquerque, 856, Savassi
 @ apaodequeijaria

ACADEMIA DO CAFÉ

Apreciar, aprender y volver a apreciar los mejores cafés del país. La Academia, como su nombre lo indica, ofrece una experiencia única a quienes aman conocer las propiedades de los distintos granos y preparaciones especiales con el ingrediente símbolo del estado.

Calle Grão Pará, 1024, Funcionários
 @ academiadocafe

MOLE ANTONELLIANA

Con casi medio siglo de tradición, la confitería, inaugurada en 1976, lleva esencialmente la firma del italiano Cláudio Gontero. Las recetas del inmigrante de Turín hicieron de la casa un referente en la dulce vida de la capital, que rinde homenaje al principal monumento de la ciudad del fundador.

Avenida João Pinheiro, 156, Centro
 @ moleantonelliana

CAFÉ MAGRI

Un brunch al estilo mineiro, con todo lo que hace falta: deliciosas, dulces, panes, bebidas, calidez y simpatía. El menú siempre renovado y la curaduría de los productos merecen una atención especial por parte de la cadena sostenible.

Avenida Olegário Maciel, 742, Centro
 Calle Arquitecto Rafaello Berti, 330, Mangabeiras
 @ cafemagri

BRAGA PÃO DE QUEIJO

Pan de queso y fútbol. Con esta exitosa fórmula, Braga hace historia en el Estadio Mineirão, templo del deporte en la capital. Ingredientes seleccionados personalmente, como el queso artesanal de Canastra, realzan la receta secreta del manjar más famoso de Minas.

Avenida Antônio Abrahão Caram, 1001, São José
 @ bragapdq

COPA COZINHA

Bajo el delicado cuidado de tres amigas, la casa siempre tiene una mesa lista para recibir. En un ambiente pensado para que todos se sientan como en casa, se puede comer lo mejor e irse con ganas de volver.

Avenida Olegário Maciel, 742, Lj 2171, Centro.
 Avenida Francisco Sales, 199, Floresta
 @ copa_cozinha





Cerveza para todos los gustos, de todos los tipos y con fórmulas reconocidas mundialmente. Belo Horizonte tiene el honor de ser el hogar de cerveceros galardonados, lo que les permite a los visitantes probar los productos directamente desde el origen. Algunos establecimientos son el lugar perfecto para quienes quieren disfrutarlos dentro del gran centro o en los alrededores de la ciudad, como Nova Lima y la zona, donde se desarrolla la magia de la fabricación.

Wals

040

Verace

Albanos

Läut

Vielá

Falke

Backer



Lista completa en el
Portal Belo Horizonte

O Gin

YVY

Vanfall



Lista completa en el
Portal Belo Horizonte



Con premios y sellos otorgados por los jurados más reconocidos del mundo, Belo Horizonte se consolida como un polo nacional de destilería gracias a las casas que se instalaron en la capital. Distribuidas por toda la región metropolitana, como en el municipio de Nova Lima, las destilerías ofrecen bebidas de alto nivel, que van desde las cachazas artesanales tradicionales hasta los gins y whiskies de esmerada fabricación.

Actividades todo el año

La agenda gastronómica aporta una experiencia plural de intercambio con la ciudad. Solo hay que ir a un evento para que Belo Horizonte se convierta en el destino ideal en el corazón de quienes viajan para comer. ¿Vamos a pasear?



FARTURA

El festival destaca a chefs, productores y artistas musicales. Cocinas en Vivo acercan al público a la preparación de recetas e inspiran el amor por el acto de cocinar.



APROXIMA

Desde 2014 los productores se unen a los chefs para celebrar la gastronomía mineira. En esta feria de temporada el gran protagonista es el público, que se aproxima por el poder unificador de la comida.



FIESTAS DE PAÍSES

En todas las partes del mundo siempre habrá un mineiro y el mundo cabe en BH. Durante el año, las comunidades de inmigrantes celebran sus países e integran a la población.



COMIDA di BUTECO

Hace más de dos décadas, corona la tradición bohemia de BH con una competencia temática. Al final, una fiesta premia al gran vencedor y celebra a quienes mantienen viva la comida de Minas Gerais.





BAR EM BAR

Bares emblemáticos abren sus puertas y compiten por el premio de la mejor tapa. En la mesa, siempre bien servida, familiares, amigos y parejas comparten su amor por la cultura de los bares.



FESTIVAL INTERNACIONAL DE CULTURA E CERVEJA

El mayor evento de cerveza artesanal del estado de Minas Gerais promueve el encuentro y la celebración de la cultura cervecera con presentaciones de bandas y una feria gastronómica.



CIRCUITO GASTRONÔMICO DE FAVELAS

De la mano de los chefs de las comunidades de BH, los ingredientes populares se elevan al lugar de destaque que les corresponde y se sazonan con la hospitalidad de las casas que albergan el proyecto.



EXPOCACHAÇA E BRASILIER

Realizada desde hace más de 30 años, es la mayor feria de este rubro en Brasil. En los últimos años, también se sumó Brasilbier, una acción que promueve la cultura cervecera de Minas Gerais.



SEMANA INTERNACIONAL DO CAFÉ

Una de las ferias de café más grandes del mundo, el evento reúne a profesionales, productores, importadores, especialistas, innovaciones, exhibe nuevos productos y promueve premios.



FESTIVAL DO QUEIJO MINAS ARTESANAL

Evento que celebra la calidad de los diferentes tipos de queso producidos en Minas Gerais, el festival promueve encuentros, exposiciones de productos, degustaciones y concursos.



BELOTUR

Gilberto Castro
Director Presidente

Marina Simião
Directora de Marketing y Promoción Turística

Alexis Oliveira
Director de Administración y Finanzas

Marah Costa
Directora de Eventos

Marcos Boffa
Director de Políticas de Turismo e Innovación

Fernanda Fonseca
Gerente de Promoción Turística

Fernanda Machado Dias
Asesora Jefe de Comunicaciones

Jordana de Paula Menezes
Asesora de Planificación y Gestión Estratégica

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

GUIA GASTRONÔMICO DE BELO HORIZONTE

Rafael Maia Diseño Gráfico **Bruno Nunes** Ilustración **Tamilla Moura** Redacción **Julieta Boedo** Traducción | Español
GT Walsheim Tipografía **Couché 90g/m²** Papel portada **Couché 250g/m²** Papel centro **1.200 unidades** Tirada

PHOTOS | AUTHORS

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



¿Se te hizo agua la boca? Entonces ven a disfrutar de todo lo que esta Ciudad Creativa de la Gastronomía tiene para ofrecerte. ¿Hay algún lugar que no hayas encontrado en esta guía o descubriste un espacio que no puede dejar de mencionarse? Escribe a belotur@pbh.gov.br ¡Y ayúdanos a que la guía sea cada vez más sorprendente!

BELO
HORIZONTE
SURPREENDENTE

Belotur



PREFEITURA
BELO HORIZONTE