



# GUIA GASTRONÔMICO DE **BELO HORIZONTE**



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!



# 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.

Os horários de funcionamento podem ser alterados de acordo com feriados e épocas do ano. Antes de se dirigir, confira através do site ou telefone.

B  
H

# CIDADE CRIATIVA DA **GASTRONOMIA**



**unesco**

Membro da  
Rede de Cidades Criativas

**350**

cidades criativas

**56**

cidades 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

---

B  
H

# 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!

\* Dados de acordo com a Receita Federal, em 2023



**4.136**  
*bares*

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.

---

01 Centro

---

02 Savassi

---

03 Pampulha

---

04 Santa Tereza

---

05 Sul

---

06 Rua Alberto Cintra

---

07 Padre Eustáquio  
e Coração Eucarístico

---





IGREJA SÃO FRANCISCO DE ASSIS | PAMPULHA



# 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 - Espaço 356 -  
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.



# Para matar a vontade de BH

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.



Lista completa no  
Portal Belo Horizonte

---

Pão de Queijo

---

Feijão Tropeiro

---

Fígado com Jiló

---

KAOL

---

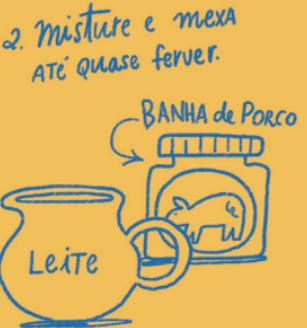
# PRATOS TÍPICOS

# PÃO DE QUEIJO

18



1.  
PRAQUEÇA  
O FORNO



2. Misture e mexa  
ATÉ QUASE FEVER.

3. COLOQUE Em uma Vasilha.  
(ACRESCENTE LEITE QUENTE)



4. ACRESCENTE  
QUEIJO +  
OVOs.



5. FORME  
BOLINHAS  
& ASSE POR  
30 minutos.

CRESCEU e DOROU?  
SÓ PROVAR!



---

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

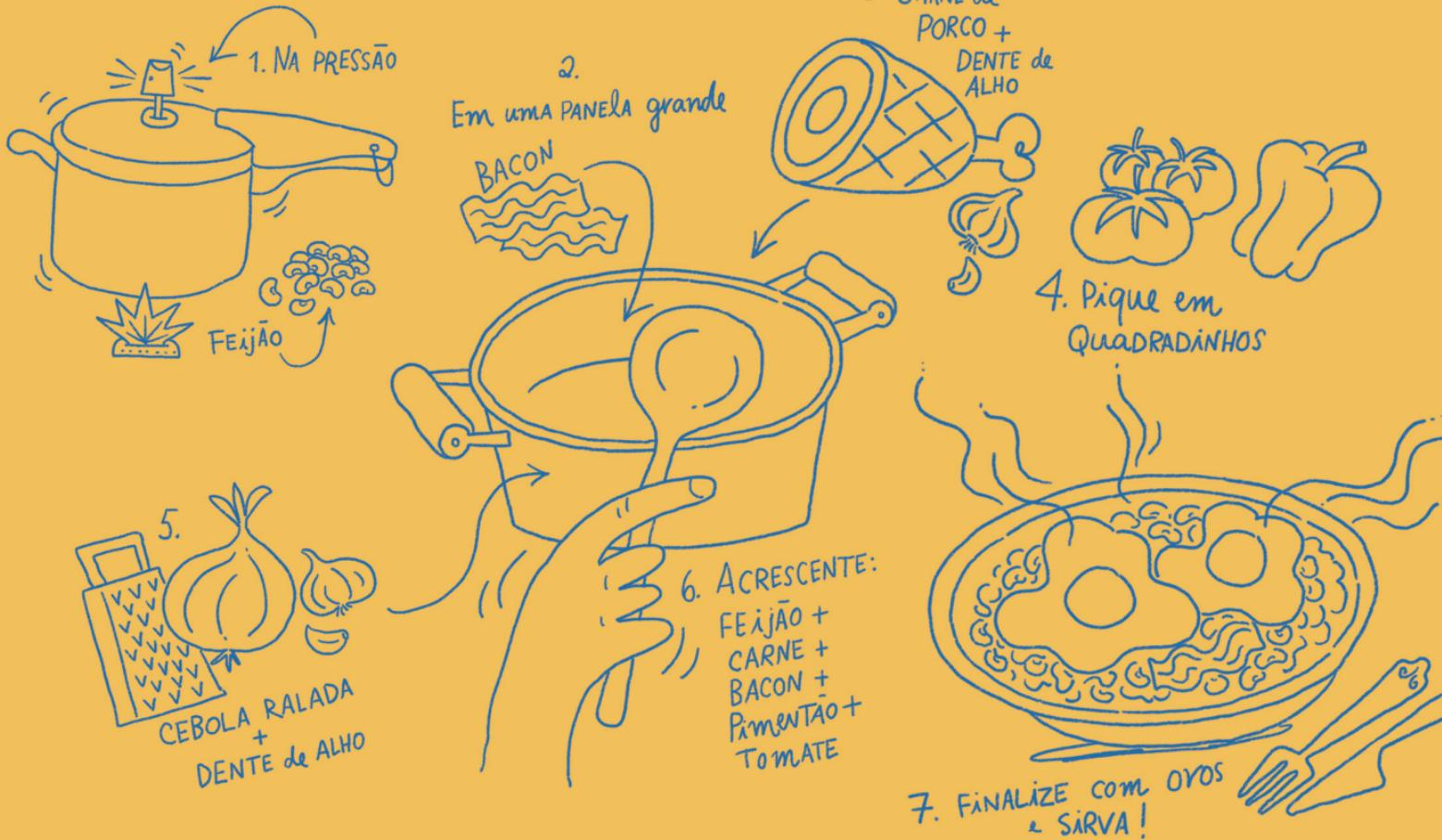


- 1 Praqueça o forno.
  - 2 Misture leite + água + banha.
- Mexa até quase ferver.
- 3 Numa vasilha, coloque o polvilho + sal e misture bem. Aos poucos, acrescente o leite quente.
  - 4 Esfriou a massa? Adicione o queijo e os ovos. Misture.
  - 5 Com as mãos, forme as bolinhas de pão de queijo. Asse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



# FEIJÃO TROPEIRO

20



---

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, mistre metade no feijão e a outra metade, finalize em cima da receita.



# FÍGADO COM JILÓ

22



---

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!

---





2. COZINHE A LÍNGUIÇA  
POR 20 MINUTOS



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



1. COZINHE A COUVE POR 3 minutos.



3. REFOQUE CEBOLA & ALHO  
PICADOS FINÂNHOS.

5. ACRESCENTE  
TOMATES  
PICADOS +  
CHEIRO VERDE.

6. FRATE OS  
OVOS e  
FAÇA O ARROZ



7. SIRVA:  
ARROZ + OVO +  
LÍNGUIÇA +  
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.

---

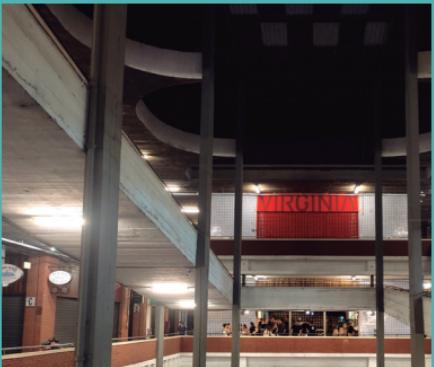




## CENTRAL KTO

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.

Avenida Olegario Maciel 742, 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](https://www.instagram.com/feiradosprodutoresbh)



## DE ORIGEM

Mais do que um mercado, o espaço é um ponto de encontro entre pessoas, sabores e histórias. Aqui, é possível encontrar produtos diferenciados, experiências autênticas e o melhor da cultura mineira e brasileira. Localizado em uma área nobre de BH, próximo ao BH Shopping, Leroy Merlin e BH Outlet, o Mercado de Origem conta com lojas, gastronomia, uma cave de queijos, espaços dedicados exclusivamente para a produção de cervejas artesanais e cachaças refinadas, um espaço infantil inovador e um terraço com vista privilegiada, além de abrigar o Museu das Reduções.

Rua Adriano Chaves e Matos, 447, Olhos D'água  
[@mercadodeorigem](https://www.instagram.com/mercadodeorigem)

[Lista completa no Portal Belo Horizonte](#)





## 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 a tarde, turistas e locais comungam da mineiridade que tece memórias e faz sorrir.

Avenida 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.

Avenida Carandaí, 600, Funcionários SÁB. 10:00 - 18:00

Lista completa  
no Portal Belo Horizonte



# 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

---



# 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

---



PRAÇA  
RAUL SOARES

AV. BIAS FORTE



EDIFÍCIO  
ARCÂNGELO  
MALETTA



AV. PARANA

AV. AMAZONAS

EDIFÍCIO  
CENTRAL

③

AV. ALFONSO  
PENA

RUA BAHIA



②

①



⑤

VIADUTO  
SANTA TEREZA

AV. DOS ANDRADAS

⑥



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

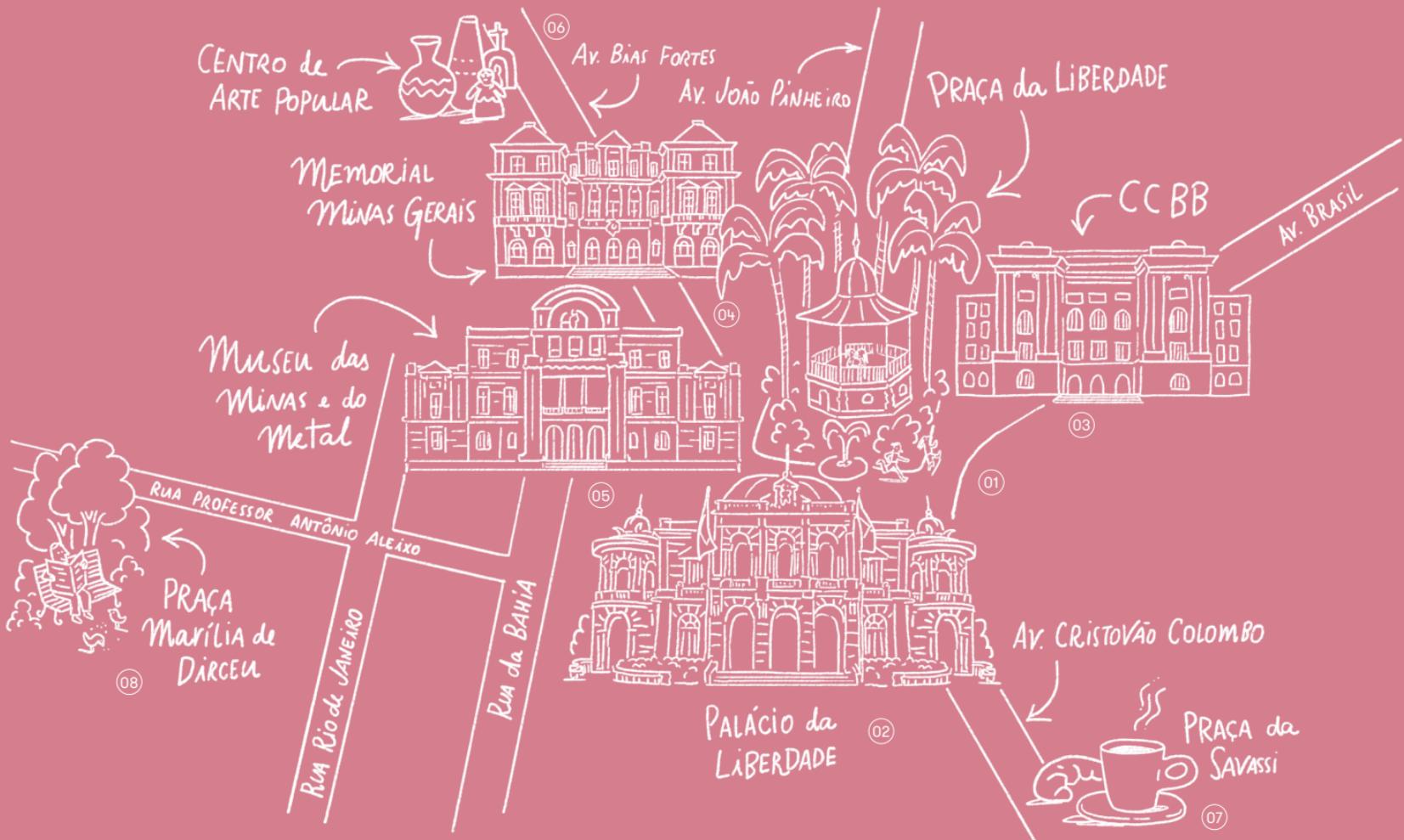
---

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

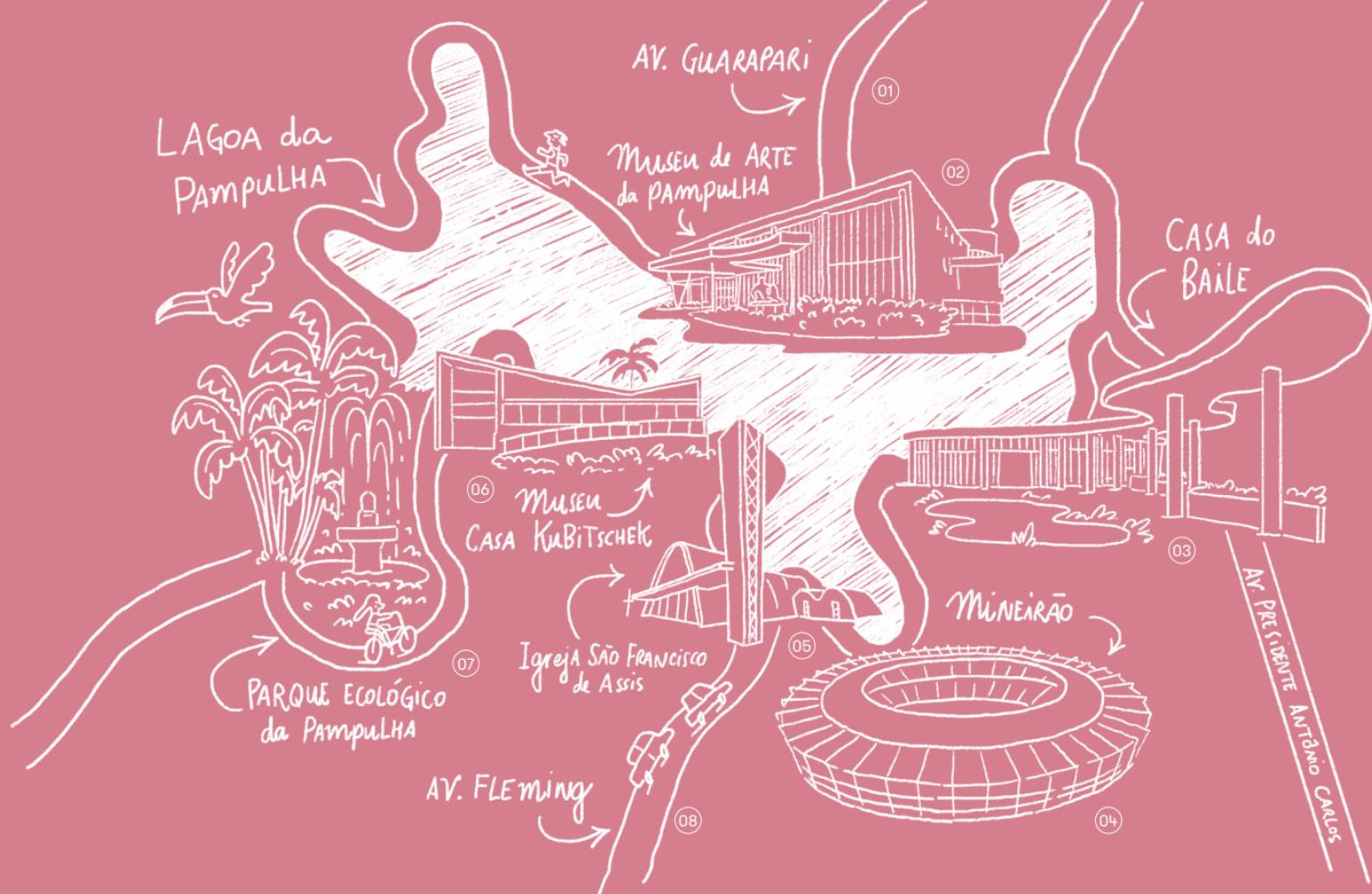
---

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 arrebatar 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

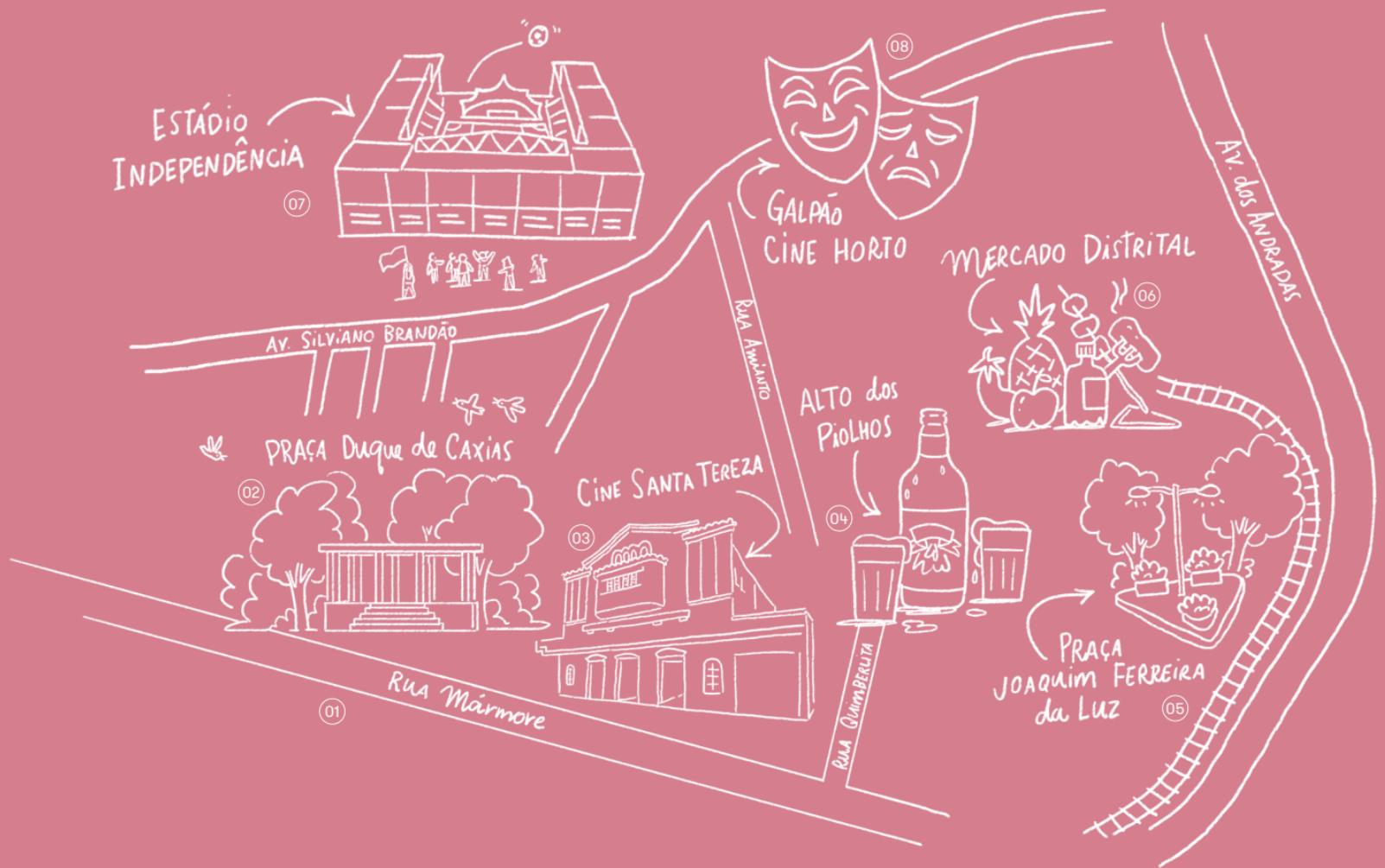
---

07 Estádio Independência

---

08 Galpão Cine Horto

---



# Um gole de cerveja nas alturas

Unindo o útil 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

---

Av. Nossa SENHORA do CARMO



MERCADO do CRUZEIRO

RUA PIUM-Í

Av. dos BANDEIRANTES

07



LAGOA SECA

08

PARQUE da SERRA  
do CURRAL

04



Mirante  
dos Mangabeiras

03



PRAÇA do  
PAPA

02



PARQUE dos  
Mangabeiras

01





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. Sacramento 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

---

The background features a minimalist abstract design composed of overlapping blue and orange geometric shapes. A large blue circle is positioned on the left, partially overlapping a smaller orange circle. To the right of the blue circle, a blue rectangle is overlaid by a white curved shape. The word 'GASTRONOMIA' is integrated into the blue area.

**GASTRONOMIA**

## 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

## 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

## 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

## 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](#)

## 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](#)

## ROÇA GRANDE - COMIDA DE FAZENDA

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 São Paulo, 1700, Lourdes  
[@ orocagrande](#)

## 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](#)



## 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  
@ birosca2

## 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\_santantonio

## 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

## 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

## 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

## 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

## NUÚU

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

## 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

@ perluihb







## 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 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 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.

Avenida Amazonas, 840, Centro  
@nonooreidomocoto

## 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

## 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 de Buteco.

Rua Pinheiro Chagas, 406, Barreiro  
[@bardozeze](https://www.instagram.com/bardozeze)

## 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](https://www.instagram.com/bolaosantatereza)

## 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](https://www.instagram.com/bolabar_oficial)

## 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.

Avenida Augusto de Lima, 744, Loja 166, Centro  
[@reidotorresmomercadobh](https://www.instagram.com/reidotorresmomercadobh)



## 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

## 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.

Rua dos Aimorés, 2670, Santo Agostinho  
@ bragapdq

## 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 do que dar ao pão de queijo uma casa que o valorize como estrela da gastronomia do Estado. Há unidades, também, na Pampulha, Mercado Novo e Rua Álvares Cabral.

Rua Antônio de Albuquerque, 856, Savassi  
@ apaodequeijaria

## 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 Túpis, 369, Centro  
@ cafebahia1937

## 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 Professor Djalma Guimarães, 161. Mangabeiras  
[@ cafemagri](#)

## 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  
 Rua Paraíba, 858 - Savassi  
[@ copa\\_cozinha](#)

## 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  
[@ cafenicbeh](#)

## MOLE ANTONELLIANA

Com quase meio século de tradição, a confeitoria, 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  
 Casa Fiat de Cultura - Praça da Liberdade, 10 - Funcionários  
[@ moleantonelliana](#)





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.

040

Albanos

Backer

Falke

Läut

Verace

Viela

Wals



Lista completa no  
portal Belo Horizonte



## O Gin

## Vanfall

## YVY



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 no município de Nova Lima, as destilarias oferecem bebidas de alto nível, que vão desde as tradicionais cachaças artesanais aos gins e whiskies 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?



## APROXIMA

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.



## 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.



## 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.



## 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.

Lista completa  
no Portal Belo Horizonte





### 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.



### 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.



### 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.



## 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.



## 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.



## 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.



## BELOTUR

**Bárbara Menucci**  
Diretora-Presidente

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

**Alexis Oliveira**  
Diretor de Administração e Finanças

**Danielle Rossi**  
Diretora de Eventos

**Eduardo Cruvinell**  
Diretor de Políticas de Turismo e Inovação

**Fernanda Fonseca**  
Gerente de Promoção Turística

**Gabriel Cota Aranda**  
Assessor Chefe de Comunicação

**Caroline Toledo**  
Assessora de Planejamento e Gestão Estratégica

**Ana Patrícia Gusmão**  
**Bruno Pueyo Magalhães**  
**Luana Cristiani Berti da Silva**  
**Ygor Teles Lauar**  
**Márcia de Carvalho Rezende**  
Apóio 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** Qu4rto Studio

Pág. 06 Igreja

**Foto** Qu4rto Studio

Pág. 23 Fígado com jiló

**Foto** Qu4rto Studio

Pág. 25 KAOL

**Foto** Qu4rto Studio

Pág. 26 Mercado Central

**Foto** Qu4rto Studio

Pág. 26 Mercado Novo

**Foto** Rafael Maia

Pág. 27 Mercado do Cruzeiro

**Foto** Qu4rto Studio

Pág. 27 Feira dos Produtores

**Foto** Divulgação

Pág. 27 Mercado de Origem

**Foto** Enrico Gervasio

Pág. 28 Feira Afonso Pena

**Foto** Qu4rto Studio

Pág. 29 Avenida Afonso Pena

**Foto** Qu4rto Studio

Pág. 29 Feira Tom Jobim

**Foto** Divulgação

Pág. 34 Viaduto Sta. Tereza

**Foto** Qu4rto Studio

Pág. 35 Praça Sete

**Foto** Qu4rto Studio

Pág. 38 Praça da Liberdade

**Foto** Qu4rto Studio

Pág. 39 Casa do Baile

**Foto** Adobe Stock

Pág. 46 Serra do Curral

**Foto** Qu4rto Studio

Pág. 47 Parque Belo Horizonte

**Foto** Qu4rto Studio

Pág. 48 Cerveja artesanal

**Foto** Qu4rto Studio

Pág. 49 Comida de estufa

**Foto** Qu4rto Studio

Pág. 56 Frango com quiabo

**Foto** Qu4rto Studio

Pág. 57 Lombo com couve

**Foto** Qu4rto 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

