



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. Parafraseando 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.

El horario de funcionamiento puede variar según los días festivos y la época del año. Antes de ir, consulta la página web o llama.

BH

CIUDAD CREATIVA DE LA **GASTRONOMÍA**



unesco

Miembro de la
Red de Ciudades Creativas

350

ciudades creativas

56

*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

BH

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!

* Datos según el Servicio de Ingresos Federales, en 2023



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 Padre Eustáquio
e Coração Eucarístico





IGREJA SÃO FRANCISCO DE ASSIS | PAMPULHA

RESTAURANTES

**PRODUCTOS
TÍPICOS**

BARES

**PLATOS
TÍPICOS**

**CAFÉS Y
MERIENDAS**

MERCADOS

**CERVECERÍAS
Y DESTILERÍAS**

FERIAS

EVENTOS

**CORREDORES
GASTRONÓMICOS**

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

The image features a light red background with two large, dark red stylized letters, 'D' and 'R', positioned on the left and right sides respectively. The letter 'D' has a rounded top and a vertical bar on its left side. The letter 'R' has a rounded top and a diagonal stem. The text 'PRODUCTOS TÍPICOS' is centered within the 'R' in white, with 'TÍPICOS' in a bold font.

PRODUCTOS **TÍPICOS**

10

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.

Centro de Referência do Queijo
Calle Adriano Chaves e Matos, 100 - Espaço 356 -
Olhos D'Água
@queijocultura

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

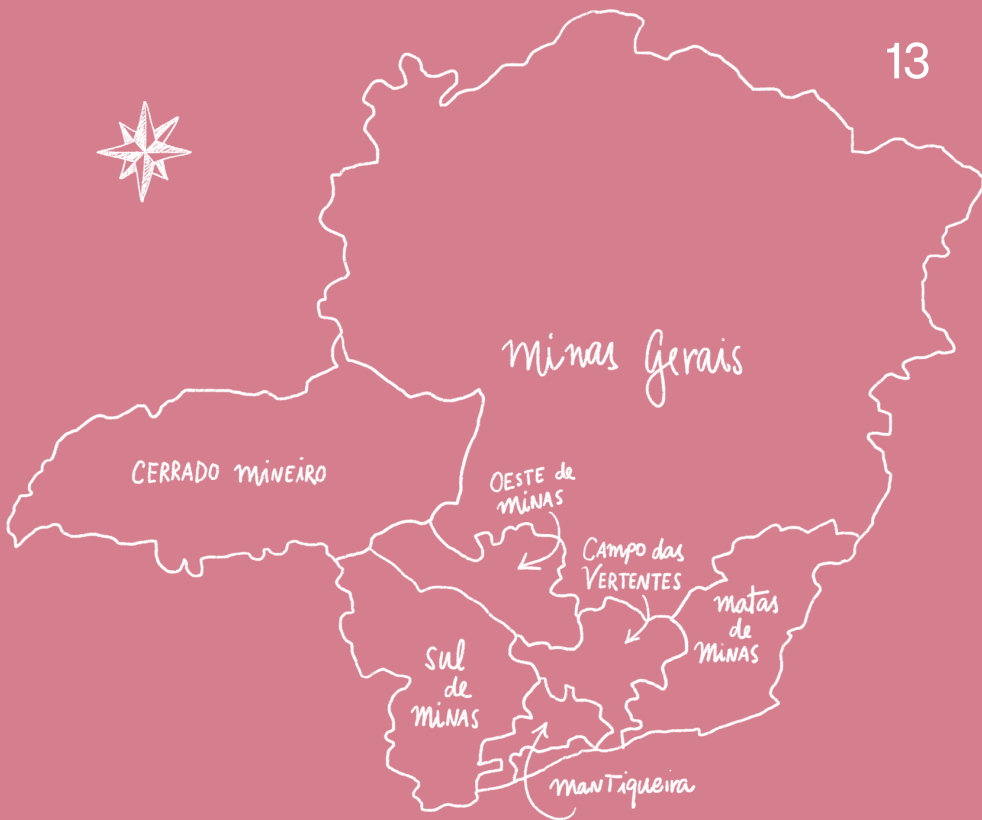
Mantiqueira

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

The background features a complex geometric design with overlapping shapes in various shades of blue and teal. A large teal shape on the left has a notch at the top. A dark blue shape overlaps it from the bottom left. A large teal shape on the right is partially overlapped by a dark blue shape that extends from the bottom right towards the center. The text 'PLATOS TÍPICOS' is centered in the dark blue area on the right.

PLATOS **TÍPICOS**

1. PRECALENTAR EL HORNO



AGUA

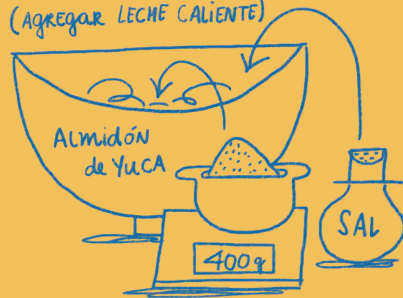
2. Mezclar Y REVOLVER HASTA ANTES de HERVIR



LECHE

GRASA de CERDO

3. PONER EN UN BOL (AGREGAR LECHE CALIENTE)

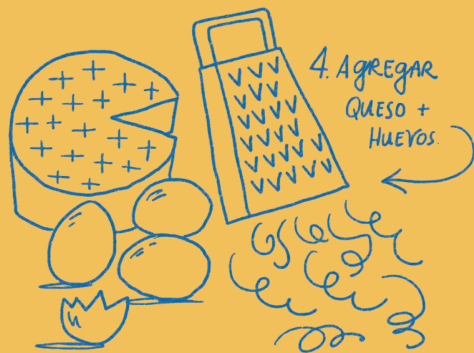


Almidón de Yuca

400g

SAL

4. Agregar QUESO + HUEVOS




5. FORMAR BOLITAS Y ASAR POR 30 minutos.



¿CRECIÓ Y SE DORÓ?
¡A PROBAR!



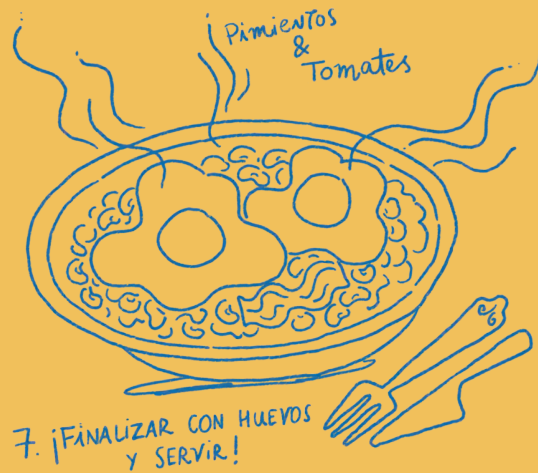
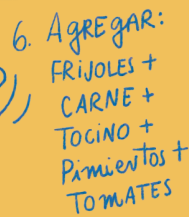
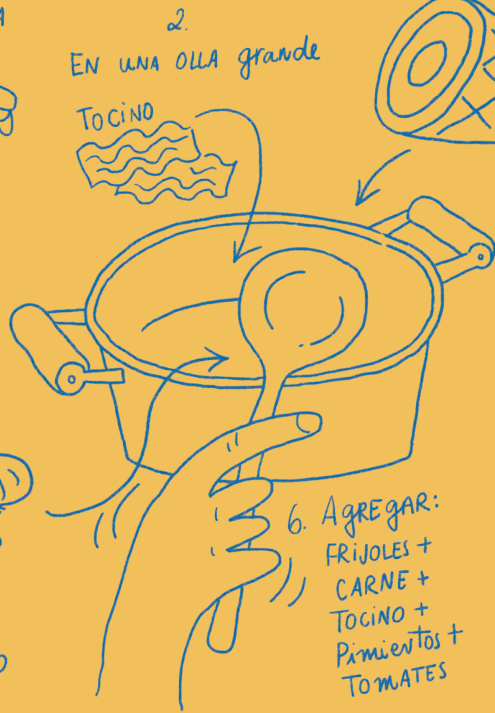
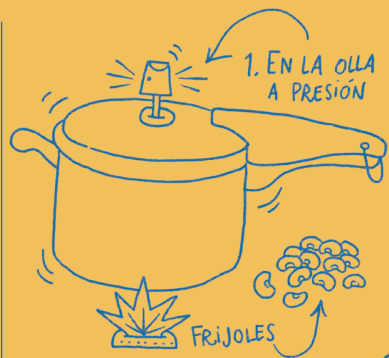
500g de almidón de yuca agrio
500g de almidón de yuca dulce
500g de queso minas semicurado rallado
1 taza de grasa de cerdo o aceite (240 ml)
1 taza de leche (240 ml)
4 huevos
1 taza de agua (240 ml)
1 cucharada de sopa de sal



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!



FRIJOLAS TROPEIRO 20



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. Retirarlos cuando aún estén a punto y escurrirlos.
 - 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 escurrirlos.
 - 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.
-



HÍGADO CON JILÓ

22



1. ECHAR UN HILO de ACEITE de OLIVA

2. DORAR LA CEBOLLA Y Agregar EL Hígado en TIRAS

3. ECHAR gotas de agua PARA que NO SE QUEME EL FONDO



4. FINALIZAR EL SELLADO con PEREJIL Y CEBOLLÍN



5. REhogar el Jiló con DIENTES de AJO y MITAD de una CEBOLLA



6. Agregar el Hígado y Pimienta al gusto

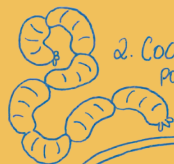


500g de hígado
5 jilós
1 cebolla
2 dientes de ajo
cebollín y perejil
pimienta al gusto
sal
aceite de oliva

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 queme 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



4. CONDIMENTAR CON SAL + PIMIENTA Y AGREGAR UNA DOSIS de CACHAZA (Aguardiente)



3. REHOGAR CEBOLLA & AJO PICADOS FÍNITOS.



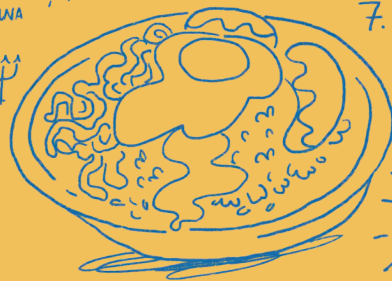
5. Agregar TOMATES PICADOS + PEREJIL CON CEBOLLÍN



6. FREÍR LOS HUEVOS Y HACER EL ARROZ



7. SERVIR:
ARROZ + HUEVO +
CHORIZO +
COLES + SALSA
¡QUE BUENA
PORCIÓN
MANEIRA! ♥



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. Enfriarlas 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 queme 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 KTO

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.

Avenida Olegário Maciel 742, 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 Lagoïnha, 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



DE ORIGEM

Ubicado en un entorno acogedor y moderno, el Mercado de Origen Olhos D'Água está dedicado a ofrecer una experiencia auténtica de los sabores que Minas Gerais tiene para ofrecer, todo en un solo lugar.

El lugar cuenta con una gran variedad de tiendas, espacios exclusivamente dedicados a la producción de cervezas artesanales y cachaças refinadas. También alberga el Museo de las Reducciones.

Calle Adriano Chaves e Matos, 447 - Olhos D'Água

📍 mercadodeorigem

Lista completa en el
Portal Belo Horizonte





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 la tarde, 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

Sul

Alberto Cintra

Noroeste

The image features a dark green background with two large, stylized letters, 'B' and 'R', rendered in a lighter shade of green. The 'B' is on the left and the 'R' is on the right. In the center, the text 'CORREDORES GASTRONÓMICOS' is written in white, uppercase letters. The word 'CORREDORES' is in a standard sans-serif font, while 'GASTRONÓMICOS' is in a bold, sans-serif font.

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

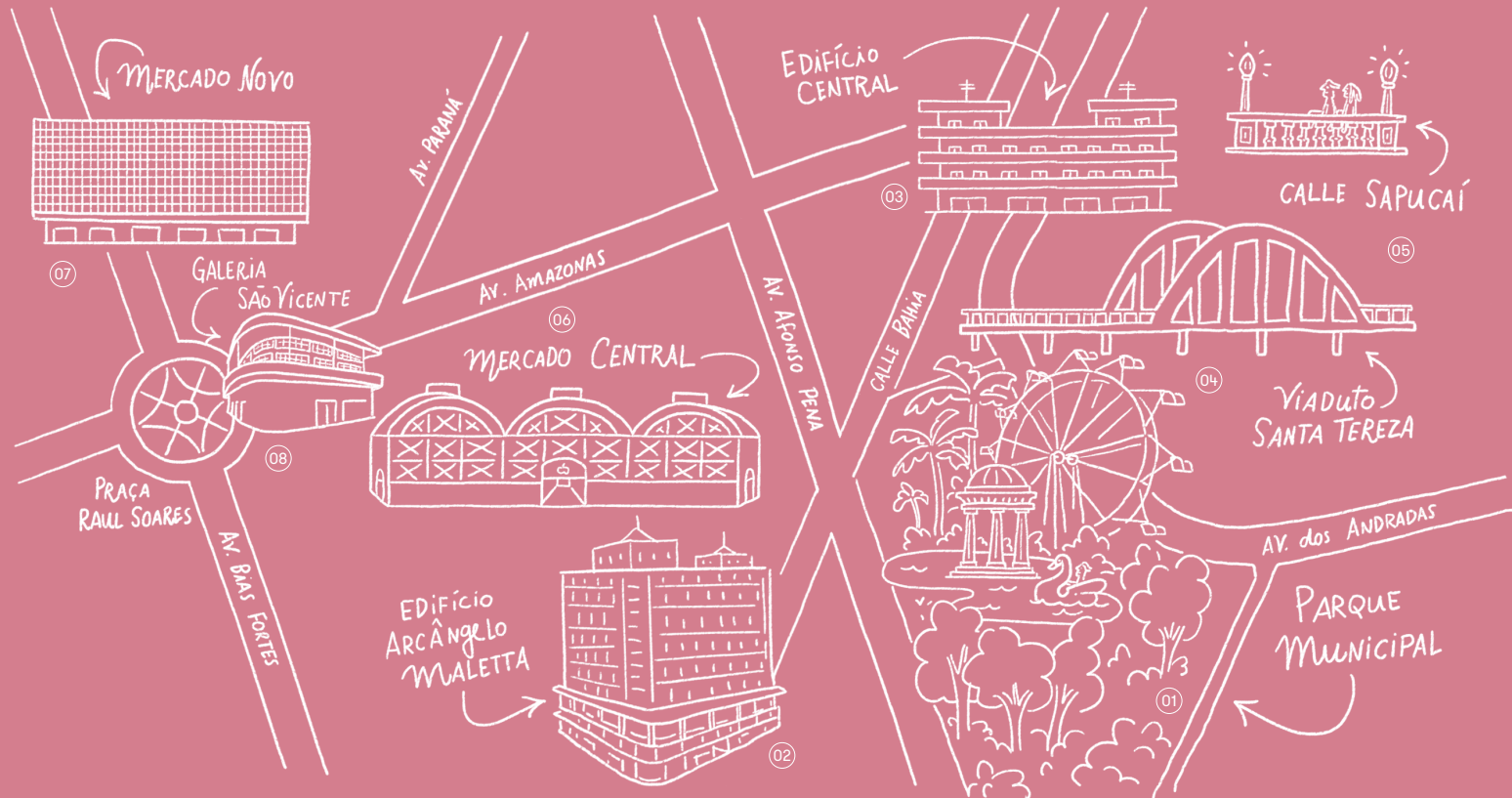
04 Viaduto Santa Tereza

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

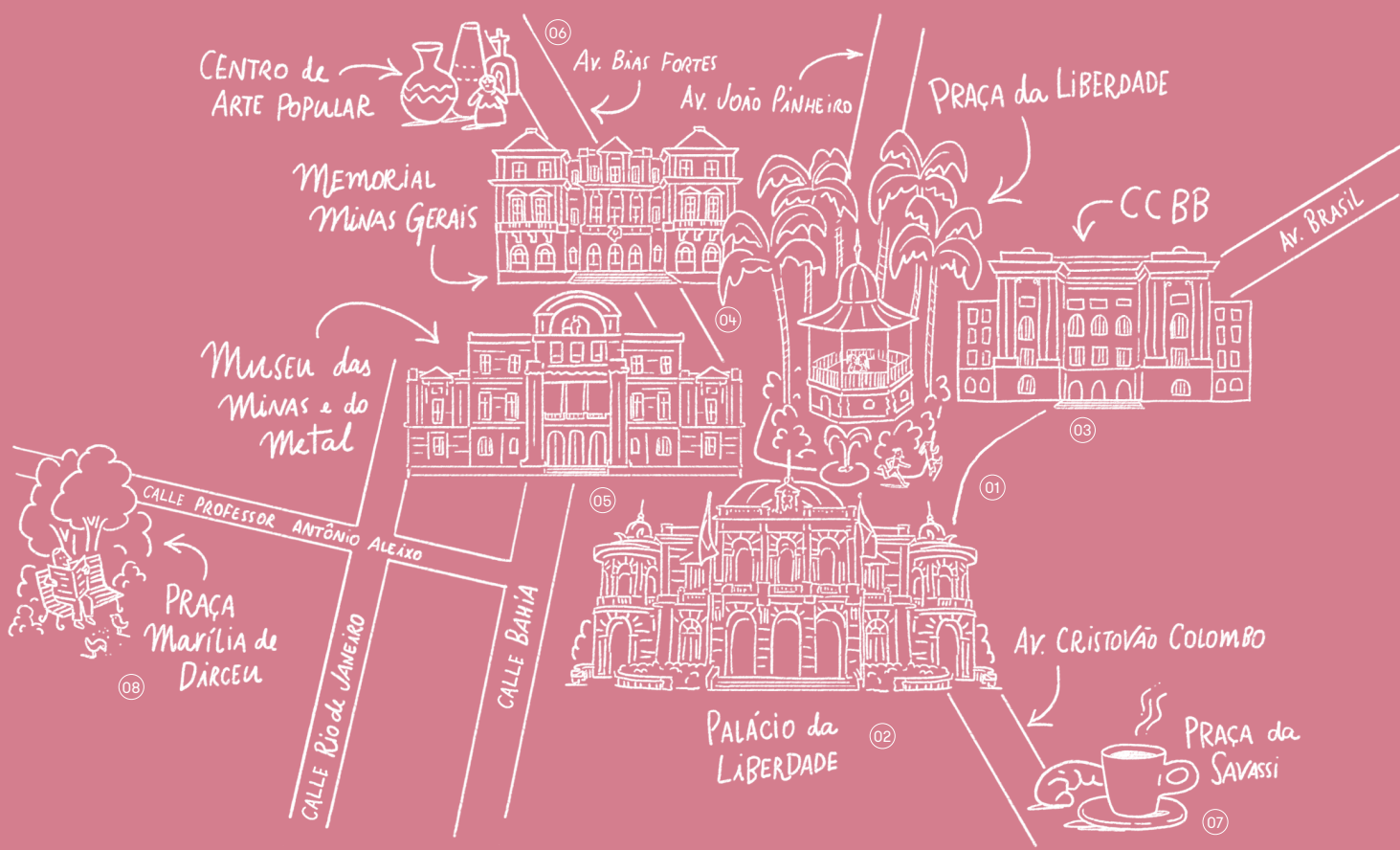
04 Memorial Minas Gerais

05 Museu das Minas e do Metal

06 Centro de Arte Popular

07 Praça da Savassi

08 Praça Marília de Dirceu





PRACA 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 da Pampulha

03 Casa do Baile

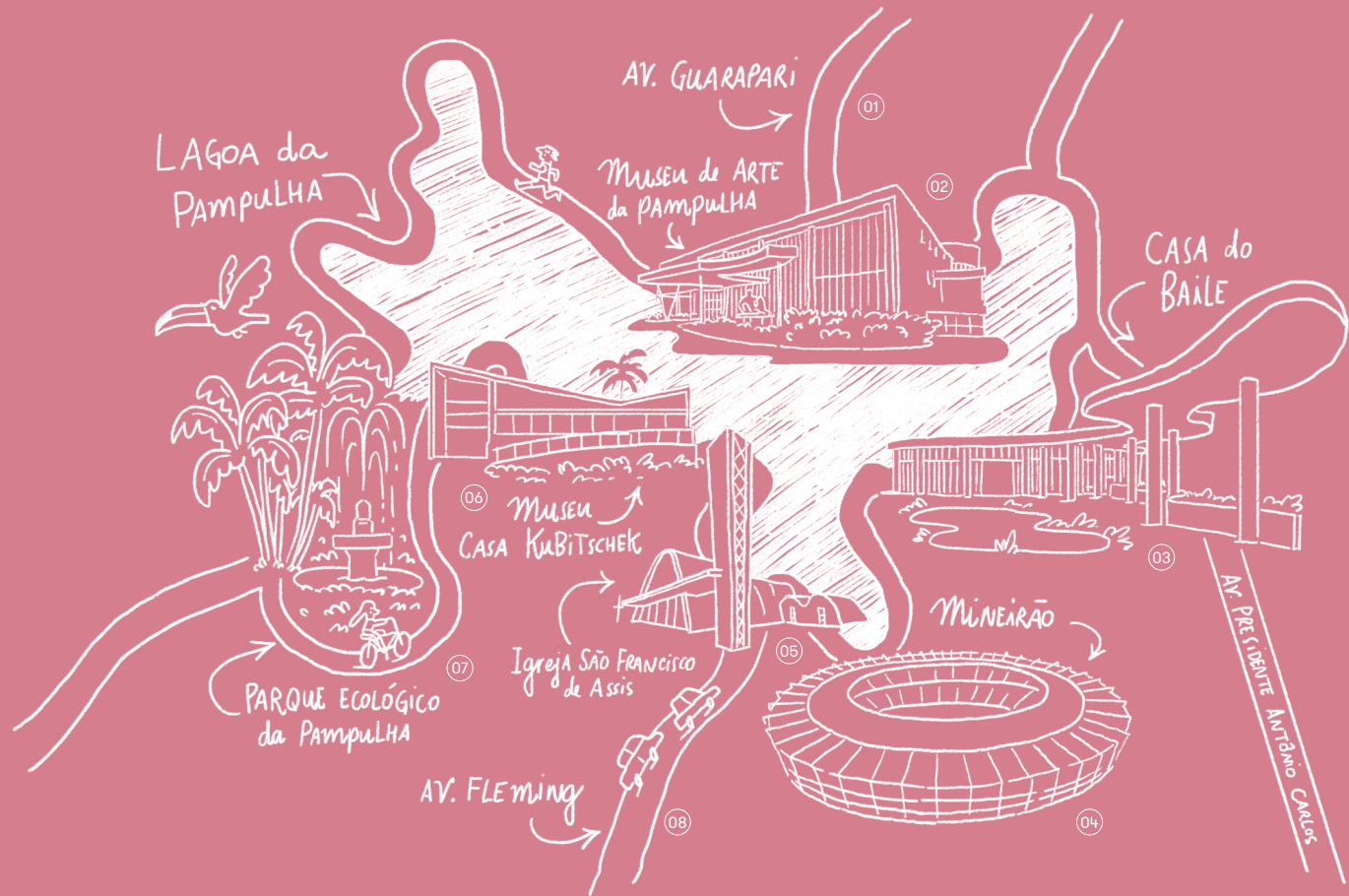
04 Estadio Mineirão

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

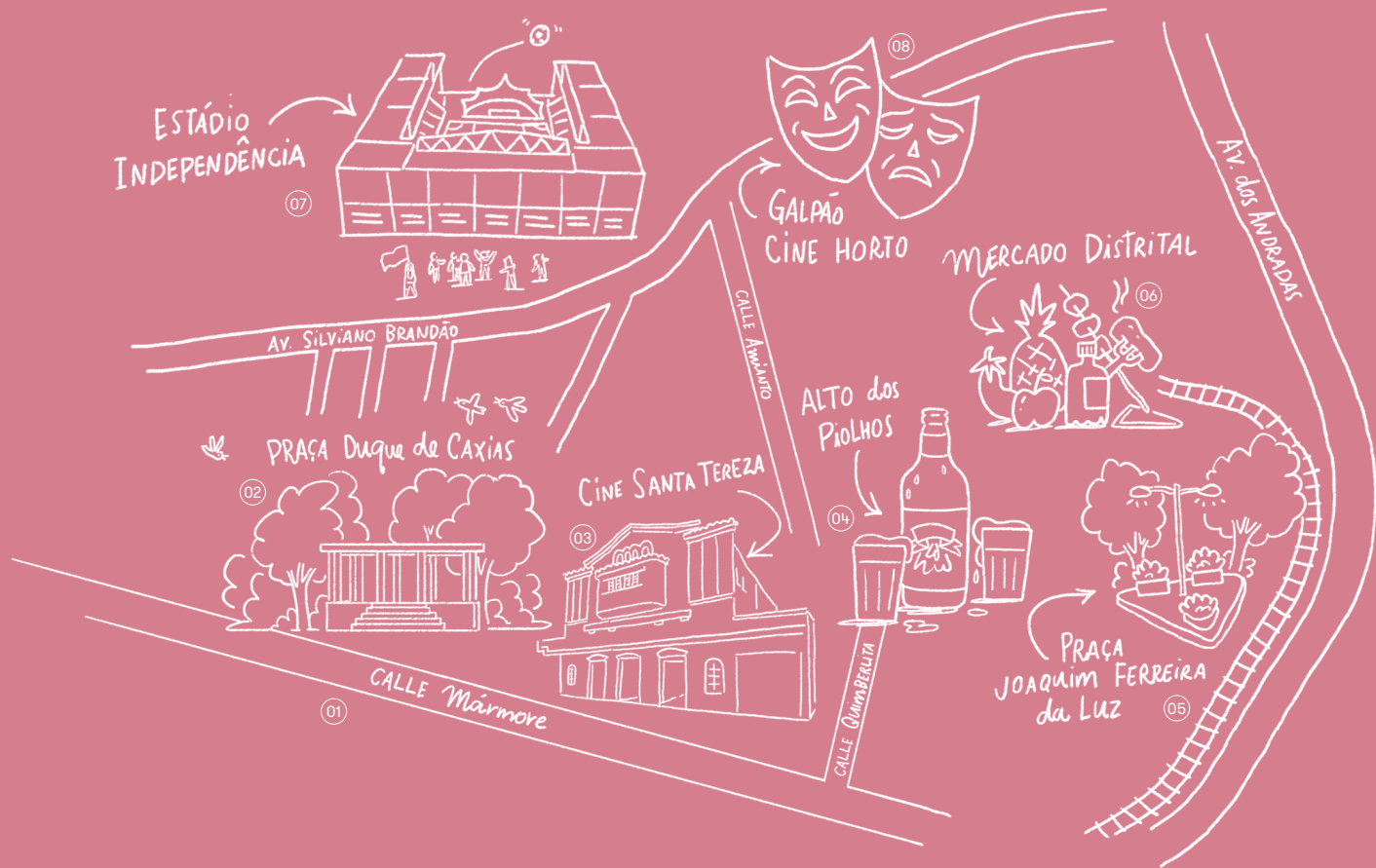
04 Alto dos Piolhos

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

Av. NOSSA SENHORA do CARMO



06

CALLE PIUMI

07

Av. dos BANDEIRANTES



PARQUE da SERRA do CURRAL

04



MERCADO do CRUZEIRO



05

PRAÇA do PAPA



02

MIRANTE dos Mangabeiras



03

PARQUE dos Mangabeiras

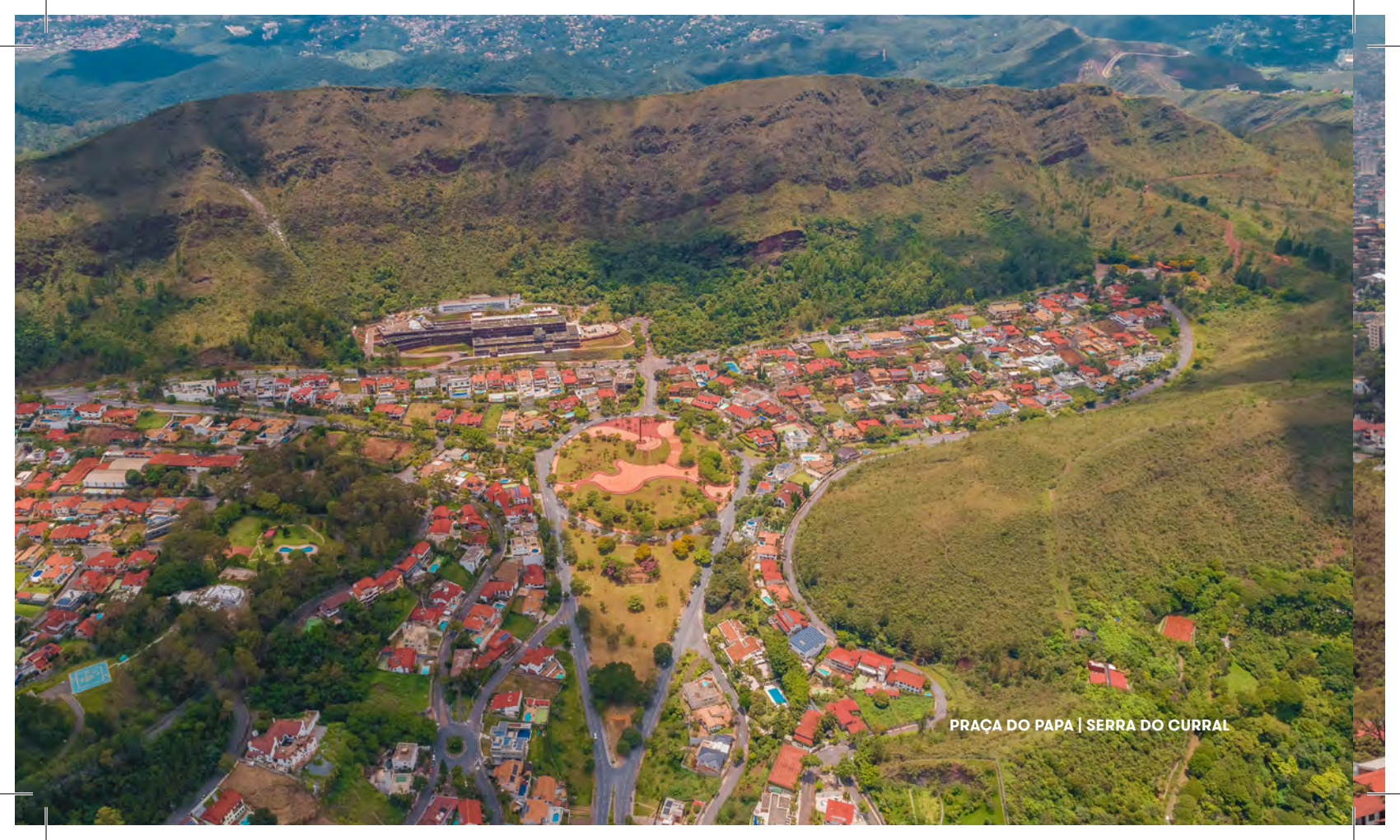
01



LAGOA SECA



08



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.

49

NOROESTE

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 Meriendas

Cervecerías

Destilerías

The image features a bold, abstract composition of geometric shapes in two primary colors: a vibrant blue and a warm, terracotta orange. On the left, a large blue shape is partially cut off by the edge, with a circular orange cutout. To the right, another large blue shape is partially cut off, with a curved orange cutout. The word "GASTRONOMÍA" is printed in a clean, white, sans-serif font, centered horizontally within the orange background area on the right side of the image. The overall aesthetic is modern and minimalist.

GASTRONOMÍA

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

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

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

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

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

ROÇA GRANDE - COMIDA DE FAZENDA

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 São Paulo, 1700, Lourdes

📍 orocagrande

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

Lista completa en el
Portal Belo Horizonte



BIROSCA RESTAURANTE & DELI

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 São Paulo, 2003 - Lourdes

📍 [birosca.bh](#)

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](#)

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](#)

COZINHA TUPIS

Definiéndose como una cocina que rinde homenaje a la cultura gastronómica del Centro, el restaurante Tupis comparte un rinconcito 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](#)

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

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

NUUU

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
@ nuurestaurante

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

55

Lista completa en el
Portal Belo Horizonte







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 realizados 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 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 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](#)

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](#)

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

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, 39, Santa Tereza

📍 bolaosantatereza

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

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

59

Lista completa en el
Portal Belo Horizonte



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

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.

Calle Aimorés, 2670, Santo Agostinho

☺ bragapdq

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. También hay unidades en Pampulha, Mercado Novo y en la Avenida Álvares Cabral.

Calle Antônio de Albuquerque, 856, Savassi

☺ apaodequeijaria

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 MAGRI

Un brunch al estilo mineiro, con todo lo que hace falta: delicias, 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 Professor Djalma Guimarães, 161, Mangabeiras

- ☉ cafe_magri
- ☉ cafemagri

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
Calle Paraíba, 858, Savassi

- ☉ copa_cozinha

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
☉ cafenicebh

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.

Casa Fiat de Cultura - Plaza de la Libertad, 10, Funcionários
Avenida João Pinheiro, 156, Centro
☉ moleantonelliana





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.

 040

 Albanos

 Backer

 Falke

 Lätut

 Verace

 Viela

 Wals



Lista completa en el
Portal Belo Horizonte

O Gin

Vanfall

YVY



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?



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.



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.



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.



COMIDA di BUTECO

Hace más de dos décadas, corona la tradición bohemía 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.

Lista completa
no Portal Belo Horizonte





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.



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.



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.



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.



FESTIVAL INTERNACIONAL DO 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.



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.



BELOTUR

Eduardo Cruvinel

Director Presidente

Thassio Henrique Marcellino Goulart

Director de Marketing y Promoción Turística

Alexis Oliveira

Director de Administración y Finanzas

Daniele Rossi

Directora de Eventos

Guilherme Lourenço

Director de Políticas de Turismo y Innovación

Leandro Carlos Moreira

Director de Proyectos Especiales y Nuevos Negocios

Débora Giordana Vieira

Gerente de Promoción Turística

Gabriel Cota Aranda

Asesor Jefe de Comunicaciones

Ana Patrícia Gusmão

Bruno Pueyo Magalhães

Luana Cristiani Bertí da Silva

Márcia de Carvalho Rezende

Ygor Teles Laurar

Apoio 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

FOTOS / AUTORES

Pág. 04 Torresmo

Foto Qu4rto Studio

Pág. 06 Igreja S. F. de Assis

Foto Qu4rto Studio

Pág. 10 Queijos

Foto Adobe Stock

Pág. 12 Café

Foto Bernardo Silva

Pág. 14 Cachaça

Foto Adobe Stock

Pág. 19 Pão de queijo

Foto Pixabay

Pág. 21 Tropeiro

Foto Umami Comunic.

Pág. 23 Fígado com jiló

Foto Mercado Central

Pág. 25 KAOL

Foto Qu4rto Studio

Pág. 26 Mercado Central

Foto Qu4rto Studio

Pág. 26 Mercado Novo

Foto Rafael Maia

Pág. 26 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 P. do Papa e S. do Curral

Foto Qu4rto Studio

Pág. 47 P. da Serra do Curral

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 Cachaça

Foto Bernardo Silva

Pág. 64 Festival Aproxima

Foto Divulgação

Pág. 65 Bar em Bar

Foto Qu4rto Studio

Pág. 65 C. G. de Favelas

Foto Adobe Stock

Pág. 65 Comida di Buteco

Foto Rodney Costa

Pág. 66 Expocachaça

Foto Divulgação

Pág. 66 Festival Fartura

Foto Victor Schwarnner

Pág. 66 Festa Chilena

Foto Divulgação

Pág. 67 F. do Q. Minas Artesanal

Foto Qu4rto Studio

Pág. 67 F. I. de Cult. e Cerveja

Foto Adobe Stock

Pág. 67 S. I. do Café

Foto Adobe Stock



¿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**
PREFEITURA DO POVO

AQUI O TRABALHO NÃO PARA