

Guia Gastronômico





VAZANTE: SABORES, TRADIÇÃO E DESCOBERTAS

Vazante é um destino marcado pela hospitalidade, pela fé e por paisagens que fazem parte da sua identidade. Conhecida pelas Grutas Lapa Nova e Lapa Velha, a cidade reúne atrativos naturais, turismo religioso, aventura e uma cultura acolhedora que também se revela à mesa. É nos bares, restaurantes e encontros entre amigos que os sabores locais ajudam a contar histórias, celebrar tradições e fortalecer a identidade da cidade.

BOTECOS DA LAPA: SABORES QUE COMBINAM COM BONS ENCONTROS

O Circuito Gastronômico Botecos da Lapa é um convite para viver Vazante de um jeito especial. Durante o circuito, 20 estabelecimentos apresentam pratos exclusivos inspirados na tradição da comida de boteco mineira, transformando cada visita em uma oportunidade para descobrir novos sabores, conhecer novos lugares e compartilhar bons momentos.

Mais do que uma experiência gastronômica, o circuito valoriza os empreendedores locais, incentiva a circulação de moradores e visitantes pela cidade e fortalece a conexão entre gastronomia, cultura e turismo. Uma jornada feita de encontros, histórias e descobertas, em que cada parada revela um pouco mais da essência de Vazante.



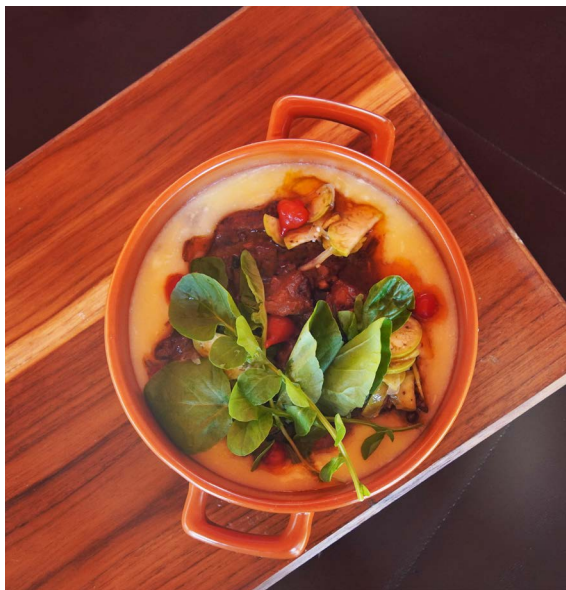
08	—	BAR E LANCHONETE 2000
10	—	BELLA MASSA
12	—	CIA DO CHURRASCO
14	—	CULINÁRIA MINEIRA
16	—	DELÍCIAS DA MARIA
18	—	ESPETINHO E CIA
20	—	GIL DELIVERY HOUSE
22	—	LANCHONETE DO MAMUTE
24	—	M&M LANCHES
26	—	O BAR BISTRÔ
28	—	P&P PIZZA
30	—	PARAÍSO DOS PASTÉIS
32	—	PASTELARIA DA MARIA
34	—	PAULO PRETO BEER
36	—	PIZZARIA CORTEZ
38	—	PIZZARIA TOA A TOA
40	—	POINT DOS ASSADOS
42	—	RANCHO TRIPLO K
44	—	REI DO FRANGO FRITO
46	—	SOLARYS

BAR E LANCHONETE 2000



SANTA RABADA

Rabada de comer rezando servida com polenta cremosa com Queijo Minas Artesanal, pickles picante de jiló e agrião.



📍 Av. Tancredo Neves, 10 - anexo ao Posto 2000

🕒 Segunda a sábado | 06h30 às 21h

📷 @barelachonete2000

☎️ (34) 99931-1033 | (34) 99812-8332

BELLA MASSA



MACARRÃO DIBUTEÇO

Espagete ao molho de tomate artesanal, com bacon, milho, couve e Queijo Minas, servido com costelinha suína caramelada com manga picante e finalizado com alho crocante.



📍 R. Lagamar, 199 - Serra Dourada

🕒 Todos os dias | 10h30 às 13h30 e 19h às 22h30

📷 @bellamassavzt

☎ (34) 99684-3732 | (34) 99843-5875

CIA DO CHURRASCO



PICANHA, UAI!

Picanha grelhada servida com mandioca na manteiga de garrafa, cebola dourada e alho crocante, pra acompanhar farofa de jiló com rapadura, crocante de torresmo e Queijo Minas Artesanal.



📍 Av. Gustavo Rosa, 185 - Centro

🕒 Segunda a sábado | 17h30 às 00h

📷 @cabaca_espetinhos

☎️ (34) 99640-8824

CULINÁRIA MINEIRA



PIRULITO ATREVIDO

Torresmo de rolo à pururuca no palito com barbecue de goiabada cascão picante e mandioca cremosa puxada com Queijo Minas Artesanal e chimichurri de biquinho.



📍 R. Geraldo Custódio de Lima, 342 - Morada da Serra

🕒 Quarta: 16h às 00h

📷 @culi_nariamineira

☎ (34) 99860-1207 | (34) 99674-8941

DELÍCIAS DA MARIA



VACA QUADRADA

Dadinhos crocantes de costela no bafo com mandioca cremosa, melado de rapadura picante e maionese de pimenta de cheiro.



📍 R. Milton Campos, 265 - Zinco Minas Clube

🕒 Todos os dias: 10h às 22h

📷 @deliciasdamaria.vzt

☎️ (34) 99773-1978

ESPETINHO E CIA



DE NORTE A MINAS

Sanduíche no pão de alho com contrafilé na brasa, molho de queijo provolone defumado e vinagrete de pimenta biquinho.



📍 Av. Paracatu, 490 - Centro

🕒 Todos os dias: 07h30 às 13h30 e 18h às 22h

📷 @espeto_e_cia_vazante

☎ (34) 99915-0477

GIL DELIVERY HOUSE



TULIPA DE RESPEITO!

Tulipinhas de frango crocantes besuntadas em barbecue de laranja com rapadura e pimenta, finalizadas com paçoca de bacon e alho crocante.



📍 R. Delécia Rosa, 145 - Jardim Vitória

🕒 Terça a domingo: 17h às 23h

📷 @gildeliveryhouse

☎️ (34) 99127-4626

LANCHONETE DO MAMUTE



ZÉ DA LAPA

Baguete recheada com pernil desfiado no próprio molho, Queijo Minas Artesanal derretido, vinagrete morno de pimentões e farofa crocante de bacon.



📍 Av. JK, s/n, Praça do Balão da Cruz Vazada
Novo Horizonte

🕒 Todos os dias: 18h30 às 00h

📱 @lanchonete_do_mamute

☎️ (34) 99710-7516

M&M LANCHES



MATUTO

Hambúrguer crocante de porco no barbecue com queijo minas artesanal tostado, vinagrete de abacaxi caramelizado na cachaça e pururuca.



📍 R. Sebastião Martins da Silva - 287

🕒 Todos os dias: 13h às 22h30

📷 @pasteleriammlanhes

☎️ (34) 99693-9818

O BAR BISTRÔ



O REI DO PEDAÇO

Cupim em baixa temperatura casquerado recheado com requeijão moreno com fonduta de queijo do cerrado gratinado, chimichurri de castanha de baru e pães artesanais.



📍 Av. Gustavo Rosa, 749 - Centro

🕒 Terça a domingo: 17h às 00h

📷 @obar_bistro

☎ (34) 99898-9715

P&P PIZZA



DE TUDO UM PORCO

Pizza de linguiça caipira defumada feita aqui com queijo minas artesanal cremoso, cebola bêbada no café com cachaça vazantina e pesto de castanha de baru.



📍 R. Custódio Gonçalves dos Santos, 71

🕒 Todos os dias, exceto quarta-feira: 18h às 23h

📷 @pp_pizz4

☎ (34) 99943-6271

PARAÍSO DOS PASTÉIS



PECADO DO PARAÍSO

Mini pastéis crocantes de carne de panela na cerveja preta com queijo minas artesanal, cebola caramelizada e maionese de bacon.



📍 Av. Odilon Luiz, 339

🕒 Todos os dias: 17h30 às 22h30

📷 @rodriguesramossilvarj

☎️ (34) 99685-7796

PASTELARIA DA MARIA



BENDITO BOLIN

Bolinho de arroz crocante, recheado com linguiça caipira e Queijo Minas Artesanal, servido com maionese de pimenta-de-cheiro e limão rosa.



📍 Av. Paracatu, 192

🕒 Na feira: 05h às 12h | Quarta: 17h às 22h30
Pastelaria: 18h às 22h

📷 @rodriguesramossilvarj

☎️ (34) 99212-3924

PAULO PRETO BEER



CORAÇÃO DE SOGRA

Jilózin empanado e crocante, recheado com carne de lata, Queijo Minas Artesanal e milho cremoso, servido com caramelo cítrico e picante de tomate.



📍 R. Castelo Branco, 180 - Independência

🕒 Quinta a sábado: 18h às 23h

📷 @paulopretobeer

☎️ (34) 99969-3969

PIZZARIA CORTEZ



CORTEZITO

Rolinho de pizza com carne seca e queijo minas artesanal cremoso, lascas de rapadura, pimenta verde, cebola roxa, ketchup de goiabada artesanal e cebola crispy.



📍 Rua Guarda-Mor, 579

🕒 Todos os dias, exceto terça-feira: 18h às 23h

📷 @pizzaria_cortez

☎️ (34) 3813-3462

PIZZARIA TOA A TOA



TILAPA

Isclas de filé de tilápia crocantes, empanadas com Queijo Minas Artesanal e servidas com molho picante de limão.



📍 Rua Mariana Pereira, 489 - Novo Horizonte

🕒 Terça a domingo: 14h às 23h

📷 @pizzaria_toa_toa

☎️ (34) 99665-3065

POINT DOS ASSADOS



COSTELA SEM FRESCURA

Costelão assado lentamente no fogo de chão, servido com maionese de mandioca, milho assado, vinagrete de abacaxi na brasa e farofa da casa.



📍 Rua Galdino Mendes, 141 - Cidade Nova II

🕒 Quarta a domingo: 18h às 22h

📷 @point_dos_assado

☎️ (34) 99991-9063

RANCHO TRIPLO K



TROPEIRO SEM EDUCAÇÃO

Bolovo de feijão tropeiro com gema mole, maionese de pimenta e vinagrete de couve.



📍 Chácaras Vila Verde - Vazante

🕒 Sábado e domingo: 11h às 22h

📷 @ranchotriplok

☎️ (34) 99922-0021

REI DO FRANGO FRITO



FRANGO DO CARREIRO

Coxas de frango crocantes empanadas na pururuca com molho de queijo minas artesanal e geleia de pimenta-bode.



📍 R. Luiz Francisco de Paula, 152 - Jardim Vitória II

🕒 Todos os dias: 18h às 22h30

📷 @reidofrangofrito111

☎️ (34) 99981-8439

SOLARYS



DANADO DI BÃO

Bombom crocante de carne seca, empanado na farinha de milho, servido sobre purê de abóbora, com cebola bêbada na rapadura e molho de pimenta-biquinho.



📍 Av. Geraldo Campos, 17 - Novo Horizonte

🕒 Domingo (a partir de maio/2027): almoço

📷 @solarys_eventos

☎️ (34) 99286-8971







Realização:



PREFEITURA
VAZANTE
O trabalho que transforma!
Adm2 025-2028

PREPARA
GASTRO
NOMIA
SEBRAE

SEBRAE