



# Circuito Gastronômico de Diamantina



**Cozinha garimpeira, histórias que se cruzam.**



Circuito  
Gastronômico  
de Diamantina



**A cultura alimentar é uma importante expressão da identidade de um território. Em Diamantina, ela carrega marcas profundas da história do garimpo, da vida nas lavras, das cozinhas improvisadas, dos ingredientes simples e das soluções criativas que deram origem à chamada cozinha garimpeira uma gastronomia que se molda na coletividade e na forte relação com o território.**

Essa cozinha, construída a partir do que era possível colher, criar ou conservar, revela modos de viver, trabalhar e compartilhar. Mais do que receitas, a cozinha garimpeira expressa valores, memória e pertencimento, e segue influenciando a cultura alimentar local até os dias de hoje.

O Sebrae Minas atua no fortalecimento dos pequenos negócios, acreditando que o desenvolvimento econômico sustentável passa pela valorização das vocações locais e pelo protagonismo dos empreendedores. No segmento de alimentação, essa atuação se materializa por meio do **Prepara Gastronomia**, programa que apoia na qualificação da gestão, na inovação e no posicionamento de mercado dos pequenos negócios, conectando estratégia empresarial e identidade cultural.

Em Diamantina, esse trabalho ganhou profundidade com a aplicação da metodologia

de Identidade Gastronômica, que partiu da pesquisa histórica e cultural, do reconhecimento da cozinha garimpeira e do mapeamento de ingredientes e narrativas do território. A proposta não se limita ao registro da memória alimentar, mas estimula sua aplicação prática, transformando referências culturais em pratos contemporâneos, conectados ao mercado e à experiência do cliente.

Este Guia Gastronômico é um desdobramento direto desse processo. Reúne restaurantes que participaram do trabalho de identidade e se desafiaram a criar pratos inspirados na cozinha garimpeira e nas referências alimentares de Diamantina, reinterpretando tradições e fortalecendo sua própria identidade enquanto negócio.

Cada estabelecimento aqui apresentado demonstra que valorizar a cultura alimentar local é também uma estratégia de diferenciação, inovação e fortalecimento econômico. Ao apoiar esses restaurantes, o Sebrae Minas por meio do Prepara Gastronomia reafirma a gastronomia como vetor de desenvolvimento territorial, capaz de gerar renda, ampliar oportunidades e manter viva a história que se expressa, diariamente, à mesa.

**Sebrae Minas**

## Cozinha Garimpeira, lapidando histórias que se cruzam

A Cozinha Garimpeira é o ponto de partida para uma gastronomia diamantinense contemporânea. Ela oferece uma narrativa forte, territorial e única, uma marca identitária que diferencia Diamantina de outros destinos gastronômicos de Minas Gerais. Aqui, não se fala apenas de ingredientes, mas de geografia, de esforço, de cultura material e de imaginário.

A culinária local pode ser entendida como um garimpo contínuo: vasculhar tradições, escolher técnicas, lapidar ingredientes, experimentar novos brilhos. O território oferece possibilidades diversas – das hortas de quintal às feiras, dos rios às serras, das quitandas às festas populares. A comida é o ponto de encontro entre quem vive, quem visita e quem pesquisa.

Assim, a gastronomia diamantinense se projeta para além do prato: ela é memória histórica, motor de economia criativa, ferramenta de educação patrimonial e convite à descoberta sensorial. É uma experiência que percorre becos, casas de família, mercados, roteiros turísticos e festividades, compondo uma paisagem que se degusta com os olhos, com o cheiro e com as mãos.

O futuro da cozinha de Diamantina passa pela valorização da sua origem garimpeira, não como nostalgia, mas como potência criativa. Resgatar o repertório não significa engessá-lo: significa reconhecê-lo como base para inovação, turismo de experiência, fortalecimento de produtores locais e construção de marcas culinárias que expressem autenticidade.

Desta maneira, a gastronomia de Diamantina pode se afirmar como uma cozinha que garimpa o passado para iluminar o futuro: uma culinária que não busca excessos, mas precisão; que não renega a rusticidade, mas a transforma em potência; que não imita tendências, mas cria a partir de sua essência. Uma gastronomia que, como sua história, brilha porque sabe lapidar.

**Michel Abras**

*Chef Pesquisador de Culturas Alimentares*



- 10** — Bar da Lu
- 12** — Casa São Benedito
- 14** — Catedral Pub
- 16** — Diamante Grego Restaurante
- 18** — Fino Trato
- 20** — Hotel Fazenda Estância Salitre
- 22** — Microcervejaria Relíquia
- 24** — Mr. Chef's
- 26** — Mr. Shake Diamantina Centro
- 28** — O Caipirão
- 30** — O Quinto - Pizzaria, Cozinha e Winebar
- 32** — Relicário Gastronomia
- 34** — Sagui
- 36** — Trem Bom
- 38** — Vila Biribiri Restaurante e Café



## Bar da Lu

- 📍 Praça Barão de Guaicuí, 99 - Centro
- 🕒 Quarta e Quinta: 17h às 23h | Sexta: 17h às 1h  
Sábado: 11h às 22h | Domingo: 11h às 17h
- 📷 @bardalu.oficial
- ☎️ (38) 99919.1698

## Xico Angu da Lu

A proposta do Bar da Lu é ser um boteco raiz. Assim, um pastel frito por si só já remete a essência do local, ainda mais se for elaborado a partir de uma releitura de um dos pratos ícones de Diamantina. O estabelecimento foi além e apresenta o pastel de frango com quiabo e molho de creme de milho verde.

Gostou? Não deixe de experimentar essa arte da gastronomia local.

---

Fundado em 2022, o Bar da Lu, na Praça do Mercado Velho, resgata o espírito dos antigos bares de Belo Horizonte ao unir objetos vintage e rock and roll. Com foco na estufa e na culinária típica mineira, o espaço é marcado por boa música e valorização da cozinha raiz.

---

o Pet friendly



## Casa São Benedito

📍 Rua Macau do Meio, 416 - Centro

🕒 Terça a Sábado: 8h30 às 21h | Domingo: 8h30 às 15h30

📷 @saobeneditoopadeiro

☎️ (38) 99885.0845

## Pirulito de porco com farofa de andu

A proposta do São Benedito é de trazer insumos que valorizam a cultura mineira, em especialmente do Vale do Jequitinhonha. Desta forma, optou-se em utilizar ingredientes, como a carne de porco, o feijão andu, a farinha de mandioca, a palma e a maria gondó.

Venha curtir essa preciosidade da nossa região.

---

A Casa São Benedito, inaugurada em 2017, é uma cafeteria e restaurante com ambiente simples e acolhedor. Com quase uma década de funcionamento, o estabelecimento é adequado para refeições rápidas e encontros informais, voltado para o conforto dos moradores, trabalhadores da região, estudantes e turistas

---

- o Pet friendly
- o Wi-Fi
- o Tomada para carregar celular
- o Inclusivas (sem glúten/lactose)



## Catedral Pub

📍 Rua Direita, 68 - Centro

🕒 Segunda a Quinta: 17h30 às 00h | Sexta: 17h30 às 1h  
Sábado: 18h às 1h | Domingo: 18h às 00h

📷 @catedralpub

☎️ (31) 98693.6021

## Panhoca recheada de carne de sol com requeijão moreno

Neste estabelecimento, a panhoca recheada já é sucesso absoluto. Assim, dentro desta ideia optou-se em criar uma nova versão do prato, com carne de sol, requeijão moreno e cebola roxa.

Curta essa preparação saborosa e tradicional.

---

O Catedral Pub, inaugurado em 2024, é um restaurante com ambiente moderno e descontraído, voltado para convivência e lazer. Atende um público de jovens e adultos, moradores ou visitantes de Diamantina. O clima do espaço favorece encontros sociais e momentos de entretenimento.

---

- o Delivery
- o Pet friendly
- o Wi-Fi
- o Tomada para carregar celular
- o Inclusiva (sem glúten/lactose)



## Diamante Grego Restaurante

📍 Rua Joaquim Gomes Costa, 28 - Centro

🕒 Segunda a Domingo: 9h às 14h

📷 @diamante.grego

☎️ (38) 99722.6040

## Moussaka diamante

Como o próprio nome diz, o estabelecimento traz em sua essência elementos mineiros com influência grega. Assim optou-se em criar uma preparação fusão de Moussaka, uma espécie de lasanha de berinjela à bolonhesa e molho branco com ora-pro-nóbis.

Você curte vivências gastronômicas únicas?  
Está no lugar certo!

---

Inaugurado em 2018, o Diamante Grego aposta em uma proposta de gastronomia temática, dentro de um espaço simples e acolhedor. Seus frequentadores estão em busca de experiências diferenciadas, em um ambiente intimista e convidativo para as refeições.

---

- o Delivery
- o Pet friendly
- o Wi-Fi
- o Tomada para carregar celular
- o Inclusivas (sem glúten/lactose)



## Fino Trato

- 📍 Av. João Antunes de Oliveira, 869 B - Cazuza
- 🕒 Segunda à Domingo: 16h às 22h | Mediante Reservas
- 📷 @restaurantefinotrato
- ☎️ (38) 98801.1189

## Torresmo de barriga com paçoca de pilão e bolinho de queijo ao molho de pequi com pimenta

No Fino Trato, em Diamantina, o torresmo de barriga é um convite irresistível aos sabores da cozinha mineira. Preparado com um dos cortes mais suculentos da carne suína, o prato une uma das paixões dos mineiros às riquezas locais, torresmo de barriga com paçoca de pilão e bolinho de queijo ao molho de pequi com pimenta.

Sinta o paladar dessa experiência deslumbrante.

---

O estabelecimento recebe celebrações sociais e eventos corporativos, combina praticidade e cuidado nos detalhes. O buffet se destaca pelo atendimento atencioso e pela condução harmoniosa de cada ocasião.

---

- o Acessibilidade
- o Delivery
- o Pet friendly
- o Wi-Fi
- o Tomada para carregar celular
- o Inclusivas (sem glúten/lactose)



## Hotel Fazenda Estância Salitre

- 📍 ER 8 km de Diamantina à Extração, em frente a Gruta Salitre, S/N
- 🕒 Sexta a Domingo: 12h30 às 15h
- 📷 @estanciasalitre.official
- 📞 (31) 99868.5413

## Carne de lata com farofinha de canjiquinha e legumes assados

O prato nasce da essência dos quintais de Minas Gerais, combinando a horta e a criação. A carne de lata, preparada com cuidado, chega suculenta e envolvente, acompanhada de legumes assados que trazem o sabor e o frescor da terra. Para completar, a farofinha de canjiquinha com bacon e feijão andu acrescenta textura e profundidade.

Sinta-se convidado para saborear, sem pressa, essa experiência única.

---

O Hotel Fazenda Estância Salitre, inaugurado em 2004, está localizado na zona rural de Diamantina/MG, próximo à Gruta do Salitre. O ambiente é amplo e integrado à natureza, característico de hotel fazenda, com restaurante próprio. O clima do espaço é tranquilo e voltado ao contato com o campo.

---

- o Acessibilidade
- o Wi-Fi
- o Tomada para carregar celular



## Microcervejaria Relíquia

- 📍 Rua do Tijuco, 57 Sala 01 - Centro
- 🕒 Terça e Quarta: 17h às 23h | Quinta e Sexta: 17h às 00h |  
Sábado: 12h às 00h | Domingo: 12h às 22h
- 📷 @cervejaria\_reliquia
- ☎️ (38) 99734.8592

## Arroz de garimpo

Em seu prato, o estabelecimento traz elementos regionais com a característica do local que busca trazer, além de petiscos, pratos principais identitários. Assim, consegue atender a diversos públicos sem deixar de lado a sua essência. A receita é preparada com costela bovina desfiada, arroz com linguiça e feijão andu e mandioca cozida.

Aprecie cada sabor desse prato irresistível.

---

A Microcervejaria Relíquia, inaugurada em 2016 no centro de Diamantina/MG, é voltado para a valorização da produção artesanal de cervejas. Atende aos amantes do produto vinculado às experiências gastronômicas. O clima do espaço é perfeito para boas conversas e harmonizações que despertam novos sabores.

---

- o Acessibilidade
- o Pet friendly
- o Wi-Fi
- o Tomada para carregar celular
- o Inclusivas (sem glúten/lactose)



## Mr. Chef's

- 📍 Praça Joubert, 119 - Centro
- 🕒 Segunda a Quinta: 18h às 23h30  
Sexta e Sábado: 18h às 00h45 | Domingo: Fechado
- 📱 @mr\_chefs\_gastrobar
- ☎️ (38) 99209.6171

## **Maçã de peito na cerveja preta com creme de milho verde e farofinha da casa**

A proposta de criar um prato autêntico ganha forma em um petisco para compartilhar, que traduz a identidade local com a alma de um pub cervejeiro. A maçã de peito, lentamente cozida na cerveja preta, revela sabor profundo e textura macia, servida sobre um delicado creme de milho verde.

Desfrute dessa receita convidativa o quanto antes.

---

Inaugurado em 2012, no centro de Diamantina, o Mr. Chef's une tradição e acolhimento em um ambiente convidativo. Frequentado por moradores, trabalhadores e visitantes, é um espaço onde as refeições acontecem com naturalidade, em meio a um clima familiar que convida a bons encontros e pausas cheias de sabor no dia a dia.

---

- o Delivery
- o Wi-Fi
- o Tomada para carregar celular



## Mr. Shake Diamantina Centro

📍 Praça Barão de Guaicuí, 120 Loja 03 - Centro

🕒 Segunda a Domingo: 10h às 21h30

📷 @mr.shakediamantina

☎️ (31) 98208.8543

## Sorvete de queijo Braúnas com doce de leite e praliné de castanha de pequi

Na Mr. Shake, a proposta foi traduzir o sabor do lugar em cada detalhe da casquinha. Assim nasceu o sorvete de queijo Braúnas, envolvido pela doçura do doce de leite e finalizado com o toque crocante do praliné de castanha de pequi.

Viva novos paladares e a riqueza da região.

---

O Mr. Shake Diamantina Centro, inaugurado em 2018, é uma sorveteria moderna, e voltada para o consumo rápido, com atendimento prático e organizado. Atende principalmente um público jovem, famílias e frequentadores da região central. O clima do espaço é ideal para momentos rápidos de lazer e convivência.

---

- o Wi-Fi
- o Tomada para carregar celular
- o Inclusivas (sem glúten/lactose)



## O Caipirão

📍 Rua Campos Carvalho, 15 - Centro

🕒 Segunda a Domingo: 11h às 00h

📷 @caipiraodiamantina

☎️ (31) 99748.4610

## **Lombo recheado com legumes e ora-pro-nóbis com molho de laranja e farofa de pequi**

Um dos estabelecimentos mais antigos no centro histórico, o restaurante traz em seu nome sua essência. Durante o dia, propõe pratos que remetem o campo e os ingredientes de roça. Dessa inspiração nasce o prato.

Vivencie essa composição que expressa, com delicadeza, a essência da cozinha mineira.

---

Inaugurado em 2021, no centro de Diamantina, o Restaurante O Caipirão valoriza a simplicidade e o sabor da comida feita com afeto. Com uma proposta voltada à culinária caseira, recebe moradores e visitantes em busca de refeições tradicionais, em um ambiente acolhedor, de clima tranquilo e familiar.

---

- o Acessibilidade
- o Delivery
- o Wi-Fi
- o Tomada para carregar celular
- o Inclusivas (sem glúten/lactose)



## O Quinto - Pizzaria, Cozinha e Winebar

📍 Rua Macau de Baixo, 86 - Centro

🕒 Segunda: Fechado | Terça e Quinta: 18h30 às 22:30h  
Sexta e Sábado: 18h às 23h | Domingo: 18h às 22h30

📷 @oquintodtina

☎️ (38) 99196.2470

## Gyosa de frango com pequi

O restaurante, dentro de sua proposta inovadora e com múltiplas influências, trouxe uma preparação unindo inspiração e técnica oriental com insumos locais. A gyosa de frango com pequi é um encontro surpreendente desta receita cheia de personalidade.

Descubra os sabores desse prato que dá água na boca.

---

O Quinto – Pizzaria, Cozinha e Winebar, inaugurado em 2022 é um estabelecimento localizado no centro de Diamantina/MG, com ambiente é contemporâneo e bem estruturado. Ao unir restaurante, pizzaria e winebar em um mesmo espaço, consegue atender a um público diversificado, que busca boa gastronomia e experiências diferenciadas.

---

- o Acessibilidade
- o Delivery
- o Pet friendly
- o Wi-Fi
- o Tomada para carregar celular
- o Inclusivas (sem glúten/lactose)



## Relicário Gastronomia

- 📍 Rua Joaquim Gomes da Costa, 59 - Centro
- 🕒 Terça à Quinta: 18h às 23h | Sexta: 18h às 00h  
Sábado: 12h às 15h e 18h30 às 00h | Domingo: 12h às 16h
- 📷 @relicariodiamantina
- ☎️ (31) 99633.5839

## **Xico Angu - sobrecoxa desossada com creme de milho, quiabo, cogumelos e castanha de baru**

A proposta no Relicário foi de trazer uma releitura de um prato icônico do território, citado por Juscelino Kubitschek: o Xico Angu, uma espécie de frango com quiabo e angu. Desta forma, na elaboração foram utilizados insumos como frango, bacon, quiabo e milho em um viés mais contemporâneo inclusive em sua apresentação.

Fique encantado com uma das riquezas de nossa terra.

---

O Relicário Gastronomia, inaugurado em 2014, é um restaurante localizado no centro de Diamantina/MG, conta com atmosfera leve para agradar aos moradores e turistas. O espaço convida a momentos à mesa que combinam conforto, sabor e boa companhia.

---

- o Pet friendly
- o Wi-Fi
- o Tomada para carregar celular
- o Inclusivas (sem glúten/lactose)



## Sagui

- 📍 Praça Barão de Guaicuí, 91 - Centro
- 🕒 Terça a sexta: 17h às 01h  
Sábado: 10h às 02h | Domingo: 14h às 22h)
- 📷 @saguidiamantina
- ☎️ (38) 99993.6501

## Bolinho de abóbora recheado com carne de sol

Nosso estabelecimento apresenta um petisco que atenda também o público vegano com elementos mineiros. Sendo assim foi elaborada uma porção onde continha um bolinho de abóbora recheado com carne de sol com castanhas e ora-pro-nóbis e um falafel de grão de bico e feijão andu ao molho de tahine.

Descubra o encanto dessa receita o quanto antes.

---

O Sagui, inaugurado em 2022, é um restaurante com ambiente descontraído e informal, voltado para lazer, alimentação e entretenimento. Atende principalmente um público jovem e diversificado. O clima do espaço é animado e social, favorecendo encontros, convivência e experiências noturnas.

---

- o Acessibilidade
- o Pet friendly
- o Wi-Fi
- o Tomada para carregar celular
- o Inclusivas (sem glúten/lactose)



## Restaurante Trem Bom

- 📍 Rua Curralinho, 23 - Extração
- 🕒 Quinta a Sábado: 10h às 20h | Domingo: 11h às 18h
- 📷 @trembom\_restaurante
- ☎️ (38) 99254.2063

## Frango caipira com palma

Em um dos lugares mais charmosos de Diamantina se encontra nosso restaurante, que traz em sua essência tudo que o local proporciona: roça, calmaria e mineiridade. Assim, o Trem Bom une em sua preparação tudo isso além de insumos muito locais como a palma. Desta forma, apresentamos um frango caipira delicioso, cozido com palma, angu de milho verde e torresmo de rolo.

Não deixe para depois. Aprecie nosso prato preparado com amor e carinho.

---

O Restaurante Trem Bom, inaugurado em 2025, é um restaurante no distrito de Extração, em Diamantina/MG. O ambiente oferece um espaço com culinária caseira, espaço familiar e tranquilo, favorecendo refeições do dia a dia e momentos de convivência.

---

- o Pet friendly
- o Wi-Fi
- o Tomada para carregar celular



## Vila Biribiri Restaurante e Café

📍 Condomínio Vila do Biribiri, 25 - Zona Rural

🕒 Terça a Domingo: 10h às 18h

📷 @restaurantevilabiribiri

☎️ (38) 99723.2547

## **Bolinho de mandioca com costelinha de porco**

Apresentamos uma combinação que equilibra intensidade, doçura e um toque marcante de mineiridade. Nossa receita vai além do sabor: um bolinho de mandioca com costelinha de porco, crocante por fora e macio por dentro, servido com molho de mostarda, cachaça e mel da região.

Vai perder essa oportunidade? Visite nosso estabelecimento e deguste essa maravilha.

---

O Restaurante da Vila propõe uma experiência memorável em que sabor, história e paisagem se harmonizam, unindo a hospitalidade acolhedora da região, em meio à atmosfera serena e histórica da Vila do Biribiri. Assim a ideia da porção é de refletir o ambiente dos quintais e hortas mineiras junto a tão presente carne de porco.

---

- o **Acessibilidade**
- o **Pet friendly**
- o **Wi-Fi**
- o **Tomada para carregar celular**





APOIO:



PREFEITURA MUNICIPAL  
**DIAMANTINA - MG**

Secretaria Municipal de  
**Desenvolvimento  
Econômico e Turismo**

Secretaria Municipal de  
**Cultura e Patrimônio**

REALIZAÇÃO:

**PREPARA  
GASTRO  
NOMIA**

**SEBRAE**

**AQUI O TREM  
PROSPERA**

 **GOVERNO  
DE MINAS**  
AQUI O TREM PROSPERA.