

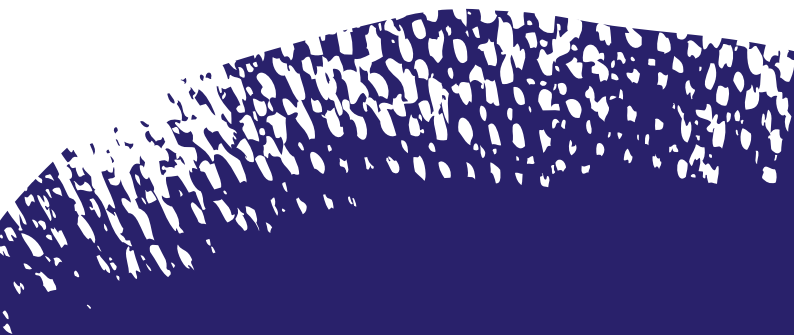


**Teófilo
Otoni**

Gastronomia
em Foco

Guia Gastronômico

Teófilo Otoni





**Teófilo
Otoni**

Gastronomia
em Foco

**PREPARA
GASTRO
NOMIA**
SEBRAE

Sabores que revelam o melhor de Teófilo Otoni

A gastronomia de Teófilo Otoni carrega histórias, encontros, tradições e influências que ajudam a contar um pouco da cidade. Nesta edição, o Gastronomia em Foco convida moradores e visitantes a viverem um mês inteiro de experiências à mesa.

De 06 de agosto a 06 de setembro, bares, restaurantes e empreendedores participantes apresentam criações especiais em pratos e drinks preparados para o festival. É uma oportunidade para conhecer novos endereços, prestigiar os negócios locais e saborear o que a cidade tem de mais autêntico.

E no dia 19 de setembro, participe do festival de encerramento no Parque de Exposição Pampulhinha.



O Gastronomia em Foco valoriza a força da gastronomia local e convida o público a circular pela cidade, experimentar novos sabores e se conectar com quem faz a cena gastronômica de Teófilo Otoni acontecer.

Ao todo, são 20 estabelecimentos participantes, com pratos especiais, drinks exclusivos e experiências criadas para aproximar o público dos empreendedores locais. Mais do que um concurso gastronômico, o evento é um convite para olhar para a cidade por meio dos seus sabores: aqueles que atravessam gerações, que nascem da criatividade dos empreendedores e que transformam cada visita em uma nova descoberta.



CONHEÇA OS **PRATOS E DRINKS** PARTICIPANTES



- 08 — **Apetite Lanches**
 - 10 — **Arena Sports Bar**
 - 12 — **Café Vitória**
 - 14 — **Cantina da Edna**
 - 16 — **Cantinho do Churrasco**
 - 18 — **Cenira Torquato Buffet**
 - 20 — **D'Frutti - Sítio Boa Vista**
 - 22 — **Chico's Bar**
-

- 
- A green geometric shape, resembling a stylized triangle or a portion of a larger polygon, is located on the left side of the page.
- 24 — Don Juarez
 - 26 — Forneria Brasilidades
 - 28 — Grap's
 - 30 — Gudy Coffee
 - 32 — HollerHaus
 - 34 — Jhonnie Grill
 - 36 — Jurema
 - 38 — Mar e Terra Gastronomia
 - 40 — Matuta Cozinha
 - 42 — Papo Café
 - 44 — Pizzaria Emiliano
 - 46 — Platônica Cervejaria
 - 48 — Raynices
 - 50 — Restaurante Rua das Flores
 - 52 — Tropical Poke
 - 54 — Varandas
 - 56 — Villa Steakhouse Bar

Apetite Lanches



Bruto do Vale

Hambúrguer de linguiça artesanal com disco de catupiry frito, molho Apetite, cebola roxa e salada. Um lanche generoso, cremoso e marcante, com o sabor autoral da casa.



Tropical do Vale

Frutas amarelas, limão, manjerição e pimenta-de-cheiro.





📷 @apetite.lanches

📞 (33) 98885-8056

📍 Av. Doutor Júlio Rodrigues, 229 – Marajoara

🕒 Ter a dom: 17h às 00h

Arena Sports Bar



Carne de sol chapeada, creme de queijo coalho e jiló empanado crocante. Um prato intenso, cremoso e cheio de personalidade, feito para acompanhar bons momentos no melhor clima de bar.



Caju Caramelo

Cachaça, caramelo salgado, caju e limão.





📍 @arenasportsbarteo

☎️ (33) 99926-9373

📍 R. Engenheiro Célsio Murta, 713 – Dr. Laerte Laender

🕒 Ter a qui: 18h às 00h | Sex: 18h às 01h30

Sáb: 15h às 02h | Dom: 17h às 00h

Café Vitória



Pão de Queijo Recheado Burger Dourado

Pão de queijo grelhado, hambúrguer artesanal suculento, rúcula, provolone derretido e abacaxi caramelizado com mel, finalizado com nosso molho especial.





📷 @cafevitoria

☎️ (33) 99153-8650

📍 Av. Getúlio Vargas, 512 - Centro

🕒 Seg a sáb: 8h às 21h30

Cantina da Edna



Matula do Seu Zé

Arroz com carne de sol, bacon e calabresa. Um prato farto, afetivo e cheio de sabor, inspirado na comida de estrada, de roça e de panela bem servida.



Caipiola

Xarope de graviola, limão, folhas de hortelã e água tônica.





📷 @cantinadaedna

☎ (33) 98810-4930

📍 Av. Dr. Júlio Rodrigues, 590 - Marajoara

🕒 Ter a sex: 08h às 19h

Cantinho do Churrasco



Cangaço

Espeto autoral de medalhão de carne de sol envolto no bacon crocante, intercalado com banana da terra assada na brasa, finalizado com melaço de cana e farofa da casa. Um espetinho regional, agridoce, suculento e crocante.



Caipirinha com Rapadura

Cachaça, limão, rapadura, açúcar e gelo.





📍 @cantinhodochurrascoto

☎ (33) 99840-6841

📍 Av. Sidônio Otoní, 1577 - São Jacinto

🕒 Seg a qua: 10h30 às 15h | Qui a sab: 10h30 às 23h
Dom: 10h30 às 15h30

Cenira Torquato Buffet



Bocado de Trem Bão

Bolinho de feijão tropeiro, crocante por fora e macio por dentro. Uma versão prática e saborosa de um clássico mineiro, com a assinatura da Cenira Torquato.





📷 @cenitorquato.buffer

📞 (33) 98876-5052

📍 Av. Alfredo Sá, 3723 - Joaquim Pedrosa

🕒 Seg a sex: 08h às 17h | Sab: 08h às 14h

D'Frutti - Sítio Boa Vista



Geleias artesanais de maracujá e uva, produzidas com frutas cultivadas pelo próprio Sítio Boa Vista. Sabores intensos, naturais e cheios de identidade local.



Poejinha

Cachaça, limão, xarope de menta e poejinha.





📷 @dfruttipolpas

📞 (33) 98853-8261

📍 BR 116, km 290, comunidade Brejaúba / Lajinha

🕒 Mediante agendamento.

Chico's Bar



O Novo Muvuca

Mexido de arroz com feijão catador, carne de sol, linguiça artesanal do mercado, costelinha e torresmo de rolo. Um prato farto, intenso e crocante, com alma de boteco e sabor mineiro.



Frozen da Praça

Cachaça, limão siciliano, licor de jenipapo, xarope de morango com amora e xarope de cajá.





📷 @chicosbartheo

☎ (33) 3522-1816

📍 Praça Lions Club – Marajoara

🕒 Seg a sab: 7h às 23h59

Don Juarez



Trem de Rabada

Arroz caldoso de rabada e carne de sol, com pesto de agrião e tempurá de quiabo. Um prato intenso, cremoso e crocante, criado para harmonizar com o clima de pub e cerveja artesanal do Don Juarez.



Uai Sour

Cachaça, mel, gengibre, limão e pilsen.





📍 @donjuarezoficial

☎ (33) 3641-3517

📍 R. Capitão Leonardo, 188 – Grão Pará

🕒 Seg a qui: 18h às 23h | Sex: 18h às 00h
Sab: 15h às 00h | Dom: 11h às 16h

Forneria Brasilidades



Cangalha Defumada

Pizza de longa fermentação natural, com base de creme de queijo frescal e limão, copa-lombo artesanal defumada, queijo Cangalha e geleia de amora. Uma criação autoral que harmoniza cremosidade, notas defumadas e um delicado equilíbrio entre acidez e dulçor.



Brasa & Amora

Cachaça, abacaxi, limão, extrato de cumaru, alecrim, Xarope de mel, espumante Brut, geleia de amora, gelo e toque defumado.





📷 @forneria.brasilidades

📞 (33) 99195-5373

🕒 Sex a dom: 18h às 23h. Apenas delivery



Pappardelle da Roça

Pappardelle com molho de tomate artesanal da casa, lascas de carne de sol e requeijão moreno ralado. Uma massa regional, intensa e envolvente, perfeita para o clima de música, happy hour e bons encontros do Grap's.



46 Tônica

Licor 43, limão, xarope de especiarias e água tônica.





📷 @graps.bar

📞 (33) 99704-8686

📍 Av. Doutor Luís Boali Pôrto Salman, 122 - Centro

🕒 Seg a sex: 10h30 às 15h | Qua a sex: 10h30 às 15h e 18h às 00h
Sab: 11h às 01h | Dom: 11h às 23h

Gudy Coffee



Gudy Pork Sandwich

Ciabatta recheada com pernil desfiado na redução de vinho, provolone derretido e abacaxi grelhado. Um sanduíche moderno, suculento e equilibrado, com contraste entre intensidade, cremosidade e frescor tropical.



Sô Gudy

Drink a base de cachaça branca, saborizado com xarope de maracujá com coco, finalizado com água com gás e café especial. Decorado especialmente com um doce de maracujá.





📷 @gudycoffee

📞 (33) 99816-9501

📍 Av. Visconde do Rio Branco, nº 718 - Sala 104 - Centro

🕒 Seg a sex: 10h às 19h | Sab: 08h às 13h | Dom: 08h às 12h



Sintonia Defumada

Copa lombo de fabricação própria, defumado lentamente em lenha selecionada chapeado com purê de maçã e salada alemã de batata com crispy de bacon artesanal. Um prato inspirado na tradição dos defumados, com equilíbrio entre intensidade, cremosidade, dulçor e crocância.



Mangostão Caramelo

Cachaça, mangostão, caramelo salgado, açúcar, limão, ácido cítrico e xarope de açúcar.





📷 @hollerhaus.br

📍 Av. Sidônio Otoní, 1945 – Bairro Matinha

🕒 Seg a sex: 18h às 23h | Sab: 07h às 12h

Jhonnie Grill



Prime Sertão

Burger artesanal de carne de sol com bacon caramelizado, anéis de cebola, molho especial da casa e creme de provolone.

Um sanduíche intenso, cremoso e crocante, com a assinatura da Jhonnie Grill.





📍 @johnniegrillteofilootoni

📞 (33) 99989-9756

📍 R. Doutor João Antônio, 222 – Centro

🕒 Seg a dom: 18h às 23h. Somente delivery.

Jurema



Jurema 150

Focaccia artesanal recheada com creme de queijo Jurema, linguiça defumada, crocante de meia cura, picles de cebola roxa e pesto de manjerição. Um sandu iche autoral que celebra mais de 100 anos de tradição queijeira da Fazenda Jurema.



Café Jurema

Cachaça, limão, manjeriço e café.





📷 @juremafaz

📞 (33) 99845-1507

📍 R. Líbio Carlos de Oliveira, 236 - Marajoara

🕒 Seg a sex: 10h às 18h30 | Sab: 10h às 14h

Mar e Terra Gastronomia



Entre o Mar e o Sertão

Carne de sol e camarão com pirão de leite, dadinho de mandioca e farofa de limão com coentro. Um encontro entre mar e sertão, com cremosidade, crocância e frescor em uma proposta autoral.





📍 @gastronomia_mareterra

📞 (31) 7363-9989

📍 R. Placidina Maria de Jesus, 44 – Bairro de Fátima

🕒 Exclusivamente com reservas. Qua a sáb: 19h30 às 23h

Matuta Cozinha



Galinha, Milho e Quiabo

Roulade de coxa e sobrecoxa de frango com milhoto, farofa crocante e quiabo tostado. Uma releitura moderna da cozinha brasileira, com cremosidade, crocância e sabor de roça em apresentação autoral.



Quintal Santo

Cachaça, cajá e limão.





📍 @matutacozinha

☎ (38) 99120-1341

📍 R. Antônio Alves Benjamin, 52 - Centro

🕒 Funciona por temporada. Em agosto: qui, sex e sáb:
20h às 23h. Mediante agendamento.

Papo Café



Mamul entre Páginas

Trio de mamul artesanal em três sabores: nozes, bananada com cachaça e baru e cocada com castanha-do-Brasil. Uma releitura da doçaria libanesa com ingredientes brasileiros e alma de cafeteria.



Laranjeira Latte

Café, chá cítrico, creme, limão, baunilha e água de flor de laranjeira.





📷 @livrariapapocafe

📞 (33) 98805-8081

📍 R. Doutor Manoel Esteves, 150 - Lj 05 - Centro

🕒 Seg a sex: 10h às 19h | Sab: 8h às 15h

Pizzaria Emiliano



Morena do Mucuri

Pizza artesanal com requeijão moreno, carne de sol e pickles de cebola. Uma combinação cremosa, intensa e equilibrada, com identidade regional e sabor marcante.



Pepino Fizz

Cachaça, pepino, xarope de limão siciliano, xarope de açúcar, limão tahiti, água com gás e espuma de gengibre.





📷 @pizzaemilianoto

📞 (33) 99850-6378

📍 R. Engenheiro Célio Murta, 76 – Dr. Laerte Laender

🕒 Seg a sab: 18h às 22h30

Platônica Cervejaria



Costela Platônica

Costela bovina defumada com salada de grão-de-bico estilo coleslaw e molho de iogurte com hortelã. Um prato intenso, fresco e equilibrado, ideal para harmonizar com cerveja artesanal.



Manga e Açafraão

Cachaça, manga com açafraão e limão.





📷 @cervejariapltonica

☎ (33) 99838-3805

📍 Av. Sidônio Otoní, 1649 – São Jacinto

🕒 Mediante reserva

Raynices



Barquinha de Tilápia Gratinada

Batata gratinada com requeijão moreno, recheada com farofa de tilápia e bacon. Uma entrada cremosa, dourada e saborosa, com o toque tradicional do Raynices.



Acerola Sour

Cachaça, acerola com gengibre e pimenta, limão, Campari e água com gás.





📍 @raynices

📞 (33) 99861-9540

📍 Alameda Rafael Freire de Melo, 143 – Castro Pires

🕒 Seg: 17h30 às 23h | Ter a dom: 11h às 23h

Restaurante

Rua das Flores



Quibe do Sertão Árabe

Quibe de carne de sol recheado com creme de requeijão moreno. Uma releitura da cozinha árabe com alma regional, unindo tradição libanesa, cremosidade e sabor mineiro.





📷 @restauranteruadasflores

📞 (33) 98811-9826

📍 R. Doutor Manoel Esteves, 128 - Centro

🕒 Seg a sex: 10h às 19h | Sab: 08h às 15h

Tropical Poke



Tropical Poke Roll

Poke Roll com arroz japonês, salmão, nori, alface, cream cheese, kani, manga, cenoura, cebola roxa, pimenta biquinho, geleia de pimenta e cebolinha. Uma opção fresca, colorida e contemporânea, que une a praticidade do roll com a identidade leve e tropical do poke.





📍 @tropicalpoke.teo

📞 (33) 99700-2040

📍 R. Pastor Hollerbach, 218 – Grão Pará

🕒 Exclusivamente delivery. Almoço: ter a sex: 11h às 13h
Jantar: qua a dom: 18h às 22h

Varandas



Almôndegas de Carne de Sol com Recheio de Requeijão

Almôndegas de carne de sol em molho de tomate encorpado, servidas com fatias de pão.

Um petisco quente, saboroso e ideal para compartilhar.



Varandas Mule

Cachaça, xarope de gengibre, limão e manjerição.





📍 @varandas_to

📞 (33) 99143-8037

📍 Av. Doutor Luís Boali Pôrto Salman, 688 - Centro

🕒 Seg a sex: 09h às 22h | Sab: 10h às 17h

Villa Steakhouse Bar



Arroz de Costela Braseada

Arroz caldoso de costela cozida lentamente, com caldo encorpado, carne macia e sabor profundo. Um prato elegante, cremoso e marcante, com a assinatura do Villa Steakhouse.



Villa Sour

Cachaça, rum, limão e hortelã.





📷 @villasteakhouse

📞 (33) 3523-5882

📍 Av. Dr. Luís Boali Pôrto Salman, 1817 - Centro

🕒 Seg a sex: 18h à 1h | Sab: 11h à 1h | Dom: 11h às 23h



Nossa
gastronomia
**é nosso
patrimônio!**



APOIO:



SPR
Teófilo Otoni
FAEMG|SENAR

REALIZAÇÃO:



PREFEITURA DE
Teófilo Otoni

