



**Feito à mão,
feito com o coração**

Cerveja Oficial

PETRA
—PURO MALTE—

**De 10 de Setembro
a 12 de Outubro**



RS\$42,90

10%
desconto

no prato Botecar
mediante pagamento
com cartões da
CAIXA

Adega & Churrasco

Colcha de Retalho

Tirinhas de carne com molho quatro queijos de minas, acompanhado de torradas.

Inspiração

O prato foi inspirado nos retalhos da colcha, que representam o trabalho manual, a união de diferentes partes e o cuidado presente nas coisas feitas à mão.

Serve: 2 pessoas

Funcionamento

Segunda a sexta das 17:00 a 00:00 | sábado de 12:00 as 22:00 |
feriado de 12:00 as 18:00

Endereço

R. Maura, n. 120 - Ipiranga
Tel.: (31) 3088-1555



Cerveja Oficial

PETRA
- PURO MALTE -



R\$40,00

10%
desconto

no prato Botecar
mediante pagamento
com cartões da
CAIXA

Altas Horas Cidade Nova

Gláucio Ceramista

Ossobuco marinado com zimbro, cozido e finalizado no forno. Salada marroquina e purê de mandioquinha. Um prato que remete à força e à suavidade ao mesmo tempo, pois quem trabalha com as mãos deve saber dosar esses elementos.

Inspiração

Gláucio Galvão é um ceramista mineiro que possui seu atelier na Av. Olegário Maciel. Ele produz peças inigualáveis, tanto práticas e utilitárias quanto decorativas, com temas religiosos e ornamentais. Utiliza técnicas surpreendentes em criações multiformes: cerâmica, pintura e esculturas aparecem em várias formas de arte. Inspira-se na azulejaria europeia e no barroco mineiro. Na gastronomia, produz travessas, pratos e utensílios que deixam qualquer chef inspirado devido à beleza e à qualidade das peças, que realmente surpreendem. São mãos verdadeiramente abençoadas.

Funcionamento

Todos os dias de 17:00 às 04:00

Endereço

R. Ilacir Pereira Lima, n. 537 - Silveira
Tel.: (31) 9 7300-5669



Cerveja Oficial
PETRA
- PURO MALTE -



10%
desconto

no prato Botecar
mediante pagamento
com cartões da
CAIXA

Altas horas Fleming

Uaaai um Tikim

Bolinhos de cupim empanados, acomodados em uma cestinha comestível acompanhados com Requeijão cremoso.

Inspiração

Andrea Miranda

Funcionamento

Todos os dias de 17:00 às 02:00

Endereço

Av. Fleming, n. 240 - Pampulha
Tel.: (31) 9 8352-2366



Cerveja Oficial

PETRA
- PURO MALTE -



R\$39,90

10%
desconto

no prato Botecar
mediante pagamento
com cartões da
CAIXA

Armazem Santa Tereza

Mestre Adão, Maria Lira e convidados

Carne de sol, feijão de corda, arroz, mandioca na manteiga de garrafa banana da terra frita, ovo frito, farofa temperada e salada

Inspiração

Norte de Minas e Vale do jequitinhonha e sua culinária rica de criatividade com produtos simples da região como seu artesanato em panelas pratos utensílios de cozinha em madeira e ferro e preparação de pratos misturando cultura agro.indigena.

Serve: 1 pessoa

Funcionamento

Quarta, Quinta e Sexta, de 18:00 às 00:00

Sábado das 14:00 às 00:00 | domingo das 14:00 às 20:00

Endereço

R. Mármore, n. 593 - Santa Tereza

Tel.: (31) 9 8720-1034



R\$39,90

10%
desconto

no prato Botecar
mediante pagamento
com cartões da
CAIXA

Bar Aqui Tudo É Bom Prado

Paletinha de Barro

Paleta cozida com linguiça calabresa, tomates e batatas. Acompanhada de torradas temperadas com azeite e ervas.

Inspiração

A inspiração vem da tradição mineira de usar panelas de barro para preparar as refeições, preservando o sabor, a cor e a temperatura dos alimentos.

Serve: 2 pessoas

Funcionamento

Todos os dias de 11:00 às 00:00

Endereço

R. Chopin, n. 22 - Prado
Tel.: (31) 9 8920-2675



Cerveja Oficial

PETRA
- PURO MALTE -



R\$45,00

10%
desconto

no prato Botecar
mediante pagamento
com cartões da
CAIXA

Bar do Júnior

Bacalhau Alucinógeno

Bacalhau assado no azeite, com cebola, pimentões vermelho e amarelo, alcaparras, cogumelos paris e molho shoyu, preparado em envelope de alumínio que preserva todos os aromas. Temperado com mix de ervas finas e especiarias, é acompanhado por molho de cebola com ervilhas, pinhão e azeitonas, além de pão fatiado.

Inspiração

A receita homenageia Rosalina Figueiredo, artesã que transforma elementos da natureza em arte. Com delicadeza e capricho, ela cria bonequinhos de gnomo, cogumelos e outras peças inspiradas na floresta. Assim como seu trabalho, o prato une simplicidade e riqueza de detalhes, oferecendo uma experiência que encanta pelo cuidado e pelo sabor.

Funcionamento

Terça-feira a sábado 8:00 às 18:00 horas

Endereço

R. Ouro Fino, n. 452 - Loja 07/08 - Cruzeiro
Tel.: (31) 3261-0179



R\$39,90

10%
desconto

no prato Botecar
mediante pagamento
com cartões da
CAIXA

Bar do Kxote

Lombo Barroco

Fatias suculentas de lombo recheado com banana-da-terra, cozido lentamente no molho da casa, unem-se ao purê rústico de mandioca, recheado com requeijão e mussarela derretida. Para finalizar, a farofa crocante de torresmo mineiro traz a textura e o sabor que arrematam essa verdadeira escultura de sabores.

Inspiração

Inspirado na riqueza dos traços do artesanato mineiro, este tira-gosto foi pensado como uma verdadeira obra de arte. Em parceria com a Casa Atelier BH, onde conhecemos artesãos de talento singular e dedicação ao artesanato 100% mineiro, criamos um prato que traduz em sabores a alma do barroco mineiro. Uma homenagem à arte feita à mão, com camadas de tradição, afeto e muita criatividade.

Serve: 2 a 3 pessoas

Funcionamento

Quarta e Quinta das 17:00 às 23:00 | Sexta de 11:00 às 15:00 e de 17:00 às 00:00
Sábado de 11:30 às 22:00 | Domingo de 11:00 às 16:00

Endereço

R. José Faleiro, n. 219 - Santa Helena
Tel.: (31)99462-6018



Cerveja Oficial
PETRA
- PURO MALTE -



R\$39,90

10%
desconto

no prato Botecar
mediante pagamento
com cartões da
CAIXA

Bar do Peixe

Minasguzá

Releitura mineira do munguzá nordestino, preparada com cozimento lento de milho branco de canjica, feijão vermelho e carne bovina. Ganha o toque especial do crocante de torresmo e da pimenta biquinho. Acompanhado de uma dose de cachaça saborizada com milho verde.

Inspiração

O prato é inspirado no artesanato de palha de milho, valorizando o trabalho das artesãs do interior de Minas. A homenagem aparece também na apresentação, servida sobre um “sousplat mineiro” feito de palha, destacando a importância desse alimento e do saber-fazer tradicional na cultura caipira.

Serve: 2 pessoas

Funcionamento

Segunda Fechado | Terça a Quinta 17:00 às 23:00
Sexta 17:00 às 00:00 hs | Sábado 10:00 às 00:00 | Domingo 10:00 às 18:00

Endereço

R. José Basílio, n. 200 - Palmeiras
Tel.: (31) 3374-2553



Cerveja Oficial

PETRA
- PURO MALTE -



R\$34,90

10%
desconto

no prato Botecar
mediante pagamento
com cartões da
CAIXA

Bar Laminense

Jeitin de Vó

Cupim marinado na cerveja preta e cozido lentamente, servido com farofa de castanha-do-pará e banana-da-terra, batatas rústicas e geleia artesanal de pimenta biquinho, produzida no Bar Laminense.

Inspiração

O “Jeitin de Vó” é um tributo às avós mineiras e ao cuidado transmitido de geração em geração. Inspirado na cozinha feita com calma e nos saberes manuais, como o tricô e o bordado, o prato desperta memórias através de ingredientes escolhidos com zelo, preparo no tempo certo e apresentação acolhedora. É o sabor da lembrança que volta no prato, no cheiro e no gosto, o verdadeiro aconchego mineiro que o Laminense entrega.

Serve: 1 pessoa

Funcionamento

Segunda a Sábado 10:00 às 22:00
Domingo 10:00 às 16:00

Endereço

R. Cocais, n. 728 - Esplanada
Tel.: (31) 9 8367-2201



Cerveja Oficial

PETRA
- PURO MALTE -

PETRA
ORIGEM



R\$39,90

10%
desconto

no prato Botecar
mediante pagamento
com cartões da
CAIXA

Baram Bar e Restaurante

Trilha de Minas

Purê de milho com queijo artesanal, barriga de porco na brasa, cebolas caramelizadas e milho decorado.

Inspiração

O “Trilha de Minas” é inspirado nas trilhas da Estrada Natural de Congonhas do Campo, conhecidas pela riqueza cultural e pelos artesanatos variados que se encontram ao longo do caminho. O prato busca traduzir essa diversidade e autenticidade, reunindo sabores que lembram a tradição mineira e a experiência de explorar as cores, texturas e aromas da região.

Serve: 2 pessoas

Funcionamento

Todos os dias de 17 às 23h

Endereço

Av. Sifronio Brochado, n. 858 - Barreiro
Tel.: (31) 97100-3648 / (31) 2118-1378



Cerveja Oficial
PETRA
- PURO MALTE -



R\$39,90

10%
desconto

no prato Botecar
mediante pagamento
com cartões da
CAIXA

Barzenho

Colcha da vovó

Peito de frango empanado em um mix de farinhas (rosca, panko e milho), coberto com molho de tomate e queijo curado gratinado. Acompanha purê cremoso de milho verde, pesto de ora-pro-nóbis e é finalizado com pimentões coloridos e ervas mineiras (cebolinha e salsa).

Inspiração

A história da colcha de retalhos remonta aos tempos antigos de nossos avós, quando a reutilização de tecidos era uma prática comum por necessidade e economia, especialmente em comunidades rurais e entre famílias do interior de Minas Gerais. No entanto, a colcha de retalhos transcendeu a mera utilidade, tornando-se um símbolo de histórias familiares, tradições, cultura e memória afetiva.

No artesanato, uma colcha de retalhos é muitas vezes feita à mão, combinando diferentes tecidos e cores para criar um item único e decorativo. Nosso prato, todo feito à mão, foi inspirado nesse artefato cultural: com muitas cores, padrões e sabores, ele forma diversas partes que, juntas, compõem um todo harmonioso.

Serve: 2 pessoas

Funcionamento

Domingo 12:00-21:00 | Segunda-feira Fechado | Terça-feira 17:00-23:00
Quarta-feira 17:00-23:00 | Quinta-feira 17:00-00:00 | Sexta-feira 17:00-00:30
Sábado 12:00-00:30

Endereço

R. Itapecerica, n. 851 - Lagoinha
Tel.: (31) 9 9759-0711



Cerveja Oficial

PETRA
— PURO MALTE —



R\$39,90

10%
desconto

no prato Botecar
mediante pagamento
com cartões da
CAIXA

Bistrô Garagem do Gunda

Segredos de Yara

Costelinha suína succulenta servida com purê cremoso de abóbora cabotiá, goiabada cascão e queijo mussarela gratinado.

Inspiração

Criado em homenagem à artista mineira Yara Tupynambá, reconhecida por sua arte vibrante e colorida, o prato reflete o equilíbrio e a harmonia presentes em suas obras. Assim como suas telas reúnem formas e tonalidades diversas, esta receita une contrastes do salgado ao doce, do cremoso ao crocante em uma experiência gastronômica cheia de nuances.

Serve: 2 pessoas

Funcionamento

Quinta-feira de 17:00 às 23:30 / Sexta-feira e Sábado 11:00 às 23:30
Domingo de 11:00 às 18:00

Endereço

R. Alamanda, n. 170 - Lindéia
Tel.: (31) 9 9735-0606



Cerveja Oficial

PETRA
- PURO MALTE -



R\$39,90

10%
desconto

no prato Botecar
mediante pagamento
com cartões da
CAIXA

Boteco Novo

Fuxico Mineiro

Filé de piramutaba empanado na farinha de milho, servido em gamela de madeira rústica e acompanhado do molho “arremate”, que traz equilíbrio de frescor, acidez e suavidade.

Inspiração

O prato homenageia o artesanato mineiro do fuxico, símbolo de criatividade, delicadeza e identidade popular. É dessa essência que nasce o nome “Fuxico Mineiro”, onde cada detalhe, do preparo à apresentação, costura histórias e sabores com afeto.

Serve: 2 pessoas

Funcionamento

De terça a domingo: 18:00 às 23:30

Endereço

R. Jerson Coelho, n. 300 - Barreiro



Cerveja Oficial
PETRA
- PURO MALTE -



R\$39,90

10%
desconto

no prato Botecar
mediante pagamento
com cartões da
CAIXA

Butecco 895

Língua de Trapo

Língua bovina lentamente cozida em caldo aromático de ervas e especiarias, até atingir textura macia e sabor diferenciado. Finalizada com molho encorpado e servida com creme especial de mandioca – leve e aveludado.

Inspiração

Inspirada nas colchas de retalhos feitas à mão, a “Língua de Trapo” é um prato que costura sabores com paciência e cuidado. Cada elemento – da carne macia ao creme de mandioca – é um pedaço dessa trama artesanal de afeto e tradição.

Serve: 2 pessoas

Funcionamento

Terça a quinta de 17:00 às 00:00

Sexta e sábado de 17:00 às 01:00

Domingo de 17:00 às 23:00

Endereço

Av. Brigadeiro Eduardo Gomes, n. 895 - Glória

Tel.: (31) 9 8288-0292



Cerveja Oficial

PETRA
— PURO MALTE —



R\$39,90

10%
desconto

no prato Botecar
mediante pagamento
com cartões da
CAIXA

Buteco do Maranhão

Rabo do Coração

Rabada macia cozida com calma, polenta de inhame feita à mão e agrião fresquinho. Um prato artesanal, inspirado na alma mineira e nas cores do coração.

Inspiração

Arte no prato, alma no fogão. “Rabo do Coração” é uma homenagem de sabor, com o toque do Buteco do Maranhão e o olhar do mestre e artista mineiro Fernando Pacheco, um verdadeiro artesão da pintura e da poesia.

Serve: 2 pessoas

Funcionamento

Segunda a sábado de 11:30 às 14:30 e 17:00 às 22:00

Endereço

R. Bernardo Guimarães, n. 1874 - Lourdes



Cerveja Oficial

PETRA
- PURO MALTE -



agua de
profundidade

lapuljo
seleccionado

agua de
profundidade

R\$38,90

10%
desconto

no prato Botecar
mediante pagamento
com cartões da
CAIXA

Cebola Roxa Grill

Boneco de Pau

Almôndegas de carne moída recheadas com lingüine ao molho de cebola roxa, queijo, bacon e pimenta-biquinho, acompanhadas de salada de alface e batata sauté com manjericão e cebola roxa.

Inspiração

O Boneco de pau resgata a memória dos brinquedos de madeira, esculpidos com paciência e delicadeza no interior. Assim como Gepeto deu vida ao Pinóquio, este prato ganha forma pelas mãos do cozinheiro. Uma homenagem ao cuidado e à arte do feito à mão.

Serve: 2 pessoas

Funcionamento

Todos os dias de 17:00 às 00:00

Endereço

R. Joaquim de Figueiredo, n. 1217 - Barreiro



Cerveja Oficial

PETRA
— PURO MALTE —



R\$34,90

10%
desconto

no prato Botecar
mediante pagamento
com cartões da
CAIXA

Celsinho Grill

Peito de Ouro

Cubos de maçã de peito cozidos na cerveja preta, acompanhada de pão de alho e um vinagrete com pimenta biquinho.

Inspiração

Uma celebração ao sabor e a força do barreiro, terra que vale ouro

Serve: **2 pessoas**

Funcionamento

Todos os dias de 17 às 23h

Endereço

Av. Afonso Vaz de Melo, nº 689 - Barreiro
Tel.: (31) 2515-6762



Cerveja Oficial

PETRA
- PURO MALTE -



R\$39,90

10%
desconto

no prato Botecar
mediante pagamento
com cartões da
CAIXA

Classic Beer

Peito de Artesão

Peito bovino cozido lentamente no vinho tinto com legumes aromáticos, servido com purê cremoso de mandioca e queijo artesanal. Um prato de sabor intenso e textura delicada, pensado para aquecer e encantar.

Inspiração

Assim como os artesãos mineiros, que dedicam tempo e paixão para transformar matéria-prima em peças únicas, este prato é preparado com calma e cuidado. O cozimento lento e a combinação de ingredientes simples, mas cheios de significado, fazem do Peito de Artesão uma homenagem a quem cria beleza com as próprias mãos.

Serve: 2 pessoas

Funcionamento

Domingo a Quinta 17:00 às 00:00 | Sexta a sábado de 17:00 às 01:00

Endereço

R. Maria Elizabet Pessoa, n. 155 - Diamante



Cerveja Oficial

PETRA
- PURO MALTE



R\$39,90

10%
desconto

no prato Botecar
mediante pagamento
com cartões da
CAIXA

Classich Arena Restaurante

Costela Artesã

Um prato feito com uma deliciosa costela cremosa artesanal, acompanhada com um delicioso purê de banana-da-terra e finalizado com queijo gratinado ao forno.

Inspiração

A inspiração do prato veio da ideia de unir sabores marcantes da culinária brasileira com um toque de criatividade. A costela cremosa artesanal representa o sabor rústico e caseiro. O purê de banana-da-terra traz um contraste suave e levemente adocicado, que harmoniza com a carne. Já o queijo gratinado ao forno finaliza com cremosidade e um toque especial que valoriza ainda mais o prato. Uma combinação pensada para oferecer sabor, aconchego e identidade brasileira em cada garfada.

Serve: 2 pessoas

Funcionamento

17:00 às 00:00 Segunda à Quinta | 17:00 às 01:00 Sexta e Sábado | 17:00 às 19:00 Domingo

Endereço

Av. Dr. Antonio Eustaquio Piazza, n. 4019 - Tirol



Cerveja Oficial

PETRA
— PURO MALTE —



R\$39,90

10%
desconto

no prato Botecar
mediante pagamento
com cartões da
CAIXA

Dottes Gastrobar

Joia de Sabará

Costelinha suína frita até atingir a crocância dourada, servida sobre um leito de creme de milho defumado, suave e aromático. Acompanha couve crispy para um toque extra de crocância e é finalizada com redução de jabuticaba, que traz acidez equilibrada e dulçor frutado ao prato.

Inspiração

Um percurso simbólico da matéria-prima à arte da pedra à joia, do ingrediente ao prato.

Serve: 2 pessoas

Funcionamento

Terça a Sexta de 11:00 às 15:00 (almoço) 17:00 às 00:00 (bar normal)

Sábado de 11:00 às 00:00 | Domingo de 11:00 às 18:00

Segunda 11:00 às 15:00

Endereço

R. Contagem, n. 1853 - Santa Inês

Tel.: (31) 2118- 4882



Cerveja Oficial

PETRA
- PURO MALTE -



R\$37,00

10%
desconto

no prato Botecar
mediante pagamento
com cartões da
CAIXA

La na Graça Empório Bar

Tora de boi atolado na moranga

Alcatra bovina cozida na cerveja, servida numa cama de abóbora moranga cremosa com couve crispy e crocante de torresmo

Inspiração

Criamos um prato que visa lembrar a importância da madeira na história e cultura mineira, onde se vê a história em objetos, ferramentas e até veículos em madeira.

Funcionamento

De terça a sábado das 17:00 às 23:00

Endereço

R. silveira, n. 530 - Bairro da Graça
Tel.: (31) 9 9191-2065



Cerveja Oficial

PETRA
- PURO MALTE -



R\$30,00

10%
desconto

no prato Botecar
mediante pagamento
com cartões da
CAIXA

Laicos Sapucaí

Bordadinho de Costelão

Deliciosos croquetes crocantes de costelão bovino desfiado, recheados com queijo Minas que derrete a cada mordida. Para acompanhar, um catchup artesanal de goiabada que equilibra doce e salgado de forma única.

Inspiração

Inspirado no artesanato de fuxico e nas costureiras mineiras, o prato representa o cuidado em reaproveitar cada parte com afeto e criatividade. Como as mãos que transformam retalhos em arte, o croquete costura o sabor do costelão desfiado com o queijo Minas e um toque ousado do catchup de goiabada – um bordado de sabores feito à mão

Serve: 1 pessoa

Funcionamento

Terça a sexta a partir das 17:00 | Sábado e Domingo a partir das 16:00

Endereço

R. Sapucaí, n. 157 - Floresta
Tel.: (31) 9 8694-3231



R\$39,90

10%
desconto

no prato Botecar
mediante pagamento
com cartões da
CAIXA

Minera Bier

Bolinho de Feijão Tropeiro

Mantendo nossa filosofia de criar tira-gostos ARTESANAIS e ORIGINAIS, o BOLINHO DE FEIJÃO TROPEIRO, recheado com linguiça calabresa e bacon, vem acompanhado de palha de couve frita e geleia de pimenta. Crocância, tempero e aquele sabor MINEIRO do nosso TROPEIRO RAIZ a cada mordida.

Inspiração

O feijão tropeiro nasceu das longas jornadas dos tropeiros, que cruzavam Minas Gerais e passavam por cidades que hoje são berço do artesanato mineiro. Dessa união de caminhos e culturas surge nosso bolinho: rústico, autêntico e cheio de história. Uma homenagem à simplicidade que se transforma em arte, no ofício, no sabor e no jeito mineiro de viver.

Serve: 2 pessoas

Funcionamento

Segunda, Quarta, Quinta e Sexta 17:00 às 00:00
Sábado 14:00 às 00:00 | Domingo 11:00 às 20:00

Endereço

R. Cisplatina, n. 331 - Caiçara



Cerveja Oficial

PETRA
— PURO MALTE —



R\$41,90

10%
desconto

no prato Botecar
mediante pagamento
com cartões da
CAIXA

O Barba

Costela do Capitão Makita

Arroz caldoso de costela, servido em massa crocante, moldada artesanalmente em formato de barco.

Inspiração

A Costela do Capitão Makita homenageia Glauber da Makita, artista autodidata que transformou a serra-mármore em ferramenta de poesia. Em suas mãos, a cerâmica ganha formas e imagens únicas, reconhecidas tanto pela força do ofício quanto pela delicadeza dos detalhes. Sua obra é testemunho da criatividade popular, que reinventa materiais e técnicas, revelando no rústico a beleza do artesanal.

Serve: 2 pessoas

Funcionamento

Segunda a sexta 17:00 às 00:00 | Sábado 11:00 às 00:00 | Domingo fechado

Endereço

Av. Getulio Vargas, n. 216 - Funcionários
Tel.: (31) 2535-3527



Cerveja Oficial

PETRA
- PURO MALTE -



R\$35,00

10%
desconto

no prato Botecar
mediante pagamento
com cartões da
CAIXA

Paturebar

Aquarela do Serrado

Ripa de costela bovina, com mandioca selada na manteiga e molho chimichurri.

Inspiração

Artesãs de sempre-vivas do Vale do Jequitinhonha.

Serve: 2 pessoas

Funcionamento

De segunda a sábado 08:00 às 00:00

Endereço

R. dos Tupis, n. 1655 - Barro Preto



R\$39,90

10%
desconto

no prato Botecar
mediante pagamento
com cartões da
CAIXA

Peixinho da Ju

Pastel de Rede

Pastel crocante recheado com moqueca de tilápia, servido com maionese levemente picante.

Inspiração

Inspirado nas cores e nos amores do trabalho da artesã Jaciara Santiago, cuja arte transmite histórias e afetos através de cada peça, este prato, assim como seu ofício, une técnica e sensibilidade, oferecendo uma experiência que alimenta não só o paladar, mas também a memória afetiva.

Serve: 2 pessoas

Funcionamento

Terça a sexta 18:00 às 23:30

Sábado das 11:00 às 00:00

Domingo das 11:00 às 16:00

Endereço

Av. Saramenha, n. 765 - Guarani



R\$39,90

10%
desconto

no prato Botecar
mediante pagamento
com cartões da
CAIXA

Peixinhos bar

Marines

Espetos de tilápia com molho de moqueca, acompanhados de creme de mandioca gratinado.

Inspiração

Marines é artesã, conhecida pela criatividade ao transformar materiais simples em peças delicadas e cheias de significado. Inspirado nessa mesma essência, o prato combina a leveza da tilápia ao molho de moqueca e ao creme de mandioca gratinado, revelando um sabor autêntico que traduz a arte em forma de comida.

Serve: **3 pessoas**

Funcionamento

Terça a sexta 18:00 às 23:30

Sábado das 11:00 às 00:00

Domingo das 11:00 às 16:00

Endereço

Av. Saramenha, n. 765 - Guarani



Cerveja Oficial

PETRA
- PURO MALTE -



R\$34,90

10%
desconto

no prato Botecar
mediante pagamento
com cartões da
CAIXA

Posto 06

Boliscuit Mineiro

Bolinho aberto de massa de arroz cozido na água da suã com banana-da-terra, coberto com pedaços de suã de porco bem temperada. Finalizado com creme de queijos - com destaque para o Canastra -, crocância de torresmo triturado e um toque especial de melaço artesanal de cachaça. Uma combinação que une sabor intenso, textura marcante e identidade mineira em cada detalhe.

Inspiração

Esse prato celebra o feito à mão mineiro, desde a receita até a história que o acompanha. O Pingote, nosso pet que se foi e hoje é mascote do Posto 06, está presente na montagem através do biscuit criado pelo Gui, em sua homenagem. Assim como o artesanato transforma matéria simples em algo cheio de significado, esse bolinho aberto une tradição, memória e afeto em cada detalhe - um prato que é tanto sabor quanto história.

Serve: 2 a 3 pessoas

Funcionamento

Terça a Quinta: 17:00 a 00:00 | Sexta e Sábado: 17:00 às 01:00
Domingo: 13:00 às 23:00

Endereço

Av. Sinfrônio Brochado, n. 1257 - Barreiro
Tel.: (31) 9 8539-1447



Cerveja Oficial

PETRA
- PURO MALTE -



R\$39,90

10%
desconto

no prato Botecar
mediante pagamento
com cartões da
CAIXA

Pozim Gourmet

Língua de Boi

Língua de boi recheada com cenoura e bacon, acompanhada de purê de Aipim com requeijão, mussarela, creme de leite e cheiro verde.

Inspiração

Comida de Vó

Funcionamento

Todos os dias das 18:00 às 23:30

Endereço

Av. Sinfonio Brochado, n. 1006 - Barreiro
Tel.: (31) 9 9292-1140



Cerveja Oficial

PETRA
- PURO MALTE -



R\$39,00

10%
desconto

no prato Botecar
mediante pagamento
com cartões da
CAIXA

Renato Burguer e Mala e Cuia

Fiapos

Maçã de peito desfiada, regada ao molho madeira acrescido de torrada de alho e cogumelos caipira.

Inspiração

Em Minas, até os fiapos contam histórias. No bordado, na renda ou na cozinha, cada detalhe é fio de memória e afeto que se entrelaça para dar forma ao que é especial.

Serve: 2 pessoas

Funcionamento

Todos os dias de 18:00 às 04:00

Endereço

Av. Olegário Maciel, n. 854 - Centro
Tel.: (31) 9 9279-2492



Cerveja Oficial
PETRA
- PURO MALTE -



R\$29,90

10%
desconto

no prato Botecar
mediante pagamento
com cartões da
CAIXA

Rick Rock Cultura Bar

Barreado

Almôndegas bovina ao molho de tomates e especiarias da casa coberto por queijo mussarela e parmesão.

Inspiração

Cozinha de casa, comida de mãe.

Funcionamento

Segunda à sexta de 18:00 às 01:00
Sábado e domingo de 18:00 às 02:00

Endereço

R. Santarém, n. 455 - Nova Cintra
Tel.: (31) 9 8831-6620



Cerveja Oficial

PETRA
- PURO MALTE -



R\$39,90

10%
desconto

no prato Botecar
mediante pagamento
com cartões da
CAIXA

Sextouuu

Poesia na Panela

Costelinha frita com quiabo grelhado, purê de mandioca cremoso e ora pro nobis.

Inspiração

Como na cerâmica, onde cada panela de barro é moldada cuidadosamente pelas mãos do artesão, este prato celebra a arte de cozinhar: os mesmos ingredientes ganham alma e personalidade pelas mãos de quem os prepara. Uma homenagem à dedicação, ao cuidado e à beleza do trabalho manual, transformando o simples em extraordinário.

Funcionamento

Terça a quinta 18:00 a 00:00 | sexta e sábado 11:00 a 00:00 |
domingo 11:00 a 19:00

Endereço

Av. Jornalista Nicolau Neto, n. 159 - Dom Joaquim
Tel.: (31) 2528-1098



Cerveja Oficial

PETRA
— PURO MALTE —



R\$39,90

10%
desconto

no prato Botecar
mediante pagamento
com cartões da
CAIXA

Sô Pedro

Seu Anchieta

Nossa suculenta sobrecoxa de frango é preparada com o tempero especial da casa e finalizada com o inconfundível molho do Sô Pedro, um segredo de família guardado com carinho. Para acompanhar, uma deliciosa pipoquinha de quiabo crocante, que traz textura, surpresa e aquele sabor que só Minas tem. Um prato que honra o passado, valoriza nossas origens e transforma cada garfada em uma experiência de memória, afeto e sabor.

Inspiração

Esse prato é mais do que uma receita é uma homenagem. Ele celebra a memória do avô do Sô Pedro, um artesão mineiro que dedicou a vida a transformar a madeira em arte, criando peças inspiradas nas tradicionais igrejas de Minas Gerais. Com mãos precisas e muito amor pelo que fazia, ele deixava em cada peça um pedaço de sua história, de sua fé e de suas raízes. Inspirados nesse legado de cuidado, tradição e criatividade, trazemos uma releitura afetiva do clássico frango com quiabo.

Serve: 2 pessoas

Funcionamento

Segunda a sexta 10:00 às 23:30

Sábado 11:00 às 23:00

Domingo 11:00 às 19:30

Endereço

Av. Alberto Cintra, n. 454 - União



R\$39,90

10%
desconto

no prato Botecar
mediante pagamento
com cartões da
CAIXA

Tatu de Chuteira

Trem di Minas

Angu cremoso com queijo, frango temperado e cozido lentamente, acompanhado de quiabo selado e dourado, sem baba. Servido em panelinha de alumínio sobre tábua de madeira, com o colorido da chita, trazendo à mesa os sabores e memórias da cozinha mineira.

Inspiração

Inspirado na cozinha de roça mineira, que valoriza o preparo lento e cuidadoso. Assim como no artesanato, cada etapa do prato é construída manualmente, da marinada ao cozimento. A apresentação reforça essa conexão com a cultura popular, trazendo a panelinha de alumínio, a madeira rústica e o tecido de chita, símbolos da tradição e da alegria das festas do interior de Minas.

Serve: 2 pessoas

Funcionamento

Terça a Sábado de 18:30 às 00:00

Endereço

Av. Manoel Salles Barbosa, n. 475 - Cardoso
Tel.: (31) 9 8661-4259



R\$39,90

10%
desconto

no prato Botecar
mediante pagamento
com cartões da
CAIXA

The Bulltique Vino Bar

Duo de língua do Bola

Carpaccio de língua de boi defumada com molho pesto + brochete de língua de boi marinada ao vinho (língua, pimentão verde, pimentão vermelho, pimentão amarelo, cebola e bacon) na brasa com molho agridoce especial da casa, acompanhada de farofa e finalizada com molho chimichurri.

Inspiração

Prato inspirado na dedicatória a José Júnior (póstumo), conhecido como Bola, artista plástico muito conhecido no bairro Primeiro de Maio, em Belo Horizonte/MG. De personalidade única, seus trabalhos eram realizados apenas com papel, régua e caneta, com traços geométricos e circulares que se tornaram referências em sua obra.

Serve: 2 pessoas

Funcionamento

Segunda a quinta - 11:00 às 23:00
Sábado 11:00 às 00:00

Endereço

R. Maria Madalena Esteves, n. 159 - Minaslandia
Tel.: (31) 3582-7134



Cerveja Oficial

PETRA
- PURO MALTE -



R\$39,90

10%
desconto

no prato Botecar
mediante pagamento
com cartões da
CAIXA

Tudo legal Silva Lobo

Costura na Costela

Costelinha de lata, angu mole com cobertura de queijo gratinado e torresmo de barriga. Acompanha molho de raspas de rapadura reduzida na goiabada.

Inspiração

O prato foi inspirado em Lucimar e Marília, um casal que confecciona vestidinhos infantis à mão e mantém uma barraca na Feira Hippie. Eles são conhecidos pelo capricho e pela dedicação ao trabalho artesanal, que se reflete na forma como conquistam clientes e mantêm viva a tradição do feito à mão.

Serve: 2 pessoas

Funcionamento

Segunda de 11:00 às 14:30
Terça à domingo de 11:00 às 23:00

Endereço

Av. Silva Lobo, n. 2039 - Grajaú



R\$37,90

10%
desconto

no prato Botecar
mediante pagamento
com cartões da
CAIXA

Under Growler Castelo

Bolim do Coronel

Bolinho de linguiça temperado com pimenta biquinho, ervas finas, cheiro verde e recheado com taioba e queijo mussarela. Acompanha molho de mostarda da casa.

Inspiração

O bairro Castelo tem suas raízes fincadas na antiga Fazenda dos Menezes, que por muito tempo supriu Belo Horizonte com verduras frescas, leite e artesanato de excelente qualidade. Conta-se, em tom de tradição, que o ilustre senhor da fazenda, o Coronel Francisco Menezes Filho, tinha particular apreço por essa iguaria, especialmente em suas festivas celebrações. Ademais, a influência da cultura portuguesa, entrelaçada à rica culinária mineira, contribuiu sobremaneira para a prosperidade da fazenda, cujo legado se eternizou nas ruas do bairro. Nomes como Castelo Lamego, Castelo de Setúbal e Castelo de Cintra ecoam, em homenagem às origens que sustentam esse grande local.

Serve: 2 pessoas - (08 bolinhos)

Funcionamento

Terça a sexta de 16:00 às 00:00

Sábado de 11:00 às 00:00

Domingo de 11:00 às 19:00

Endereço

Av. Altamiro Avelino Soares, n. 510, lojas 03 e 04 - Castelo



R\$35,00



10%
desconto

no prato Botecar
mediante pagamento
com cartões da
CAIXA

Vacatolada Buteco e Resenha

Parmê D'angola

Parmegiana de moelinha, com molho de tomates caseiro, queijo Canastra e pesto de castanha-de-caju.

Inspiração

A moela é a rainha dos butecos, e neste prato ela aparece de forma leve e diferente, como uma novidade para o paladar. O nome “Parmê D’angola” foi inspirado nos artesanatos de galinha d’angola, muito tradicionais nas cozinhas do interior de Minas.

Serve: 2 a 3 pessoas (350g)

Funcionamento

Terça a sexta-feira de 18:00 às 23:00
Sábado de 12:00 às 23:00 domingo de 12:00 às 17:00

Endereço

R. Outono 511 - Cruzeiro



Cerveja Oficial

PETRA
- PURO MALTE -



lapto selecionado



água de profundidade



R\$39,00

10%
desconto

no prato Botecar
mediante pagamento
com cartões da
CAIXA

Verdinho

Lingua a Moda Murilo de Castro

Língua ao molho de vinho, acompanhada de ciabatta.

Inspiração

Nossa inspiração foi a Galeria de Arte Murilo de Castro, espaço em Belo Horizonte onde diversos artistas expõem suas belas pinturas e esculturas. Assim como a galeria reúne obras de estilos diferentes em harmonia, este prato combina sabores clássicos e apresentação cuidadosa, transformando a língua em uma experiência gastronômica refinada.

Serve: 02 pessoas

Funcionamento

Todos os dias, a partir das 11:00 (prato vai estar disponível de terça a sexta-feira a partir de 18:00 sábados, domingos e feriados a partir de 17:00)

Endereço

Av. Consul Antônio Cadar, n. 122 - Loja 06 - São Bento
Tel.: (31) 98437-1798



R\$39,90

10%
desconto

no prato Botecar
mediante pagamento
com cartões da
CAIXA

Zeção Bar

Fuxicando

Fígado com jiló em rodellas acompanhado de cebola em tiras , pimenta biquinho e acompanhado de um licor artesanal de jabuticaba.

Inspiração

Este prato é inspirado no (fuxico) que é uma roseta feita de tecido, geralmente retalhos e sobras de tecido e uma cultura popular mineira.

Serve: 2 a 3 pessoas

Funcionamento

Segunda à sexta de 16:00 às 23:00

Sábado de 12:00 às 23:00

Endereço

R. José Alencar, n. 799 - Nova Suíça
Tel.: (31) 9 9773-7242



Cerveja Oficial
PETRA
— PURO MALTE —

APOIO



PROMOÇÃO

encontro

ESTADO DE MINAS



TV ALTEROSA

DESTAKE
mídia dooh



REALIZAÇÃO



PATROCÍNIO



CAIXA

