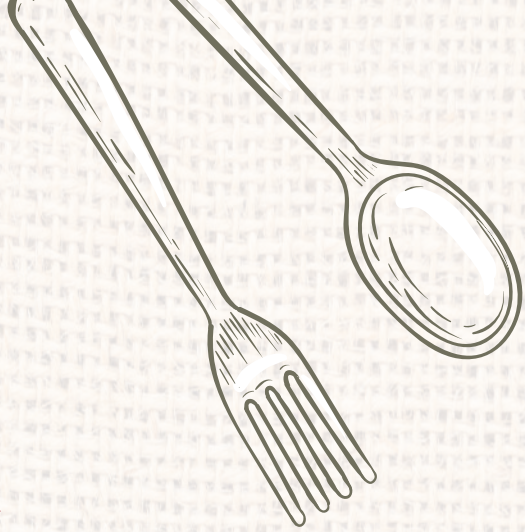
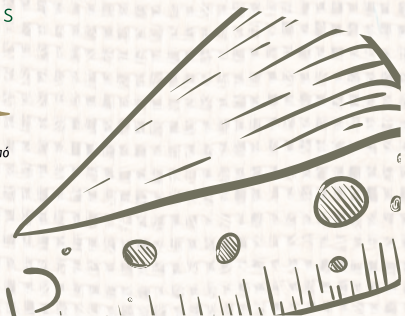




FESTIVAL SABORES DE MINAS



ALTO
CAPARAÓ
PARAÍSO NATURAL • SABORES ESPECIAIS



O Grupo de Operadores de Turismo de Alto Caparaó e região (GTAC), com o apoio da Secretaria de Cultura e Turismo, tem a honra de anunciar o I Festival Sabores de Minas.

Este evento espetacular reunirá 23 estabelecimentos, incluindo pousadas, restaurantes, cafeterias e outros, para celebrar e divulgar a autenticidade da culinária mineira. O festival, que terá início em 18 de janeiro e se estenderá até 18 de fevereiro de 2024, proporcionará aos visitantes e moradores a oportunidade de saborear e explorar a riqueza dos pratos típicos da região, ressaltando a essência e a tradição gastronômica de Minas Gerais.

Os horários de funcionamento dos estabelecimentos participantes podem ser consultados no Instagram oficial do GTAC - @gtac_ac.

Este é um convite para desfrutar dos sabores marcantes de Minas em Alto Caparaó.

Junte-se a nós nesta jornada gastronômica que promete encantar paladares e celebrar a autenticidade da culinária regional.



FIRE BURGUER

MINEIRINHO BURGUER

Pão, 150g de carne, mussarela, bacon, ovo, linguiça caseira, couve crisp, bananinha frita em cubos, alface, tomate, cebola roxa e requeijão

 **R\$35,00**



Fire Burguer

Avenida Pico da Bandeira, nº 917, Centro



Quarta a segunda -feira



@fireburger



RESTAURANTE MINEIRO

BATATA DOCE CARMELIZADA



Restaurante Mineiro

Avenida Pico da Bandeira, Centro



Todos os dias até 21:00h, Domingo até às
16:00h



@restaurante_mineiroac



FOGÃO A LENHA CHAPA DU FARINHA

TROPEIRO MINEIRO



Fogão Du Farinha

Avenida Pico da Bandeira, Centro



Segunda a segunda de 10:30h às 15:00h



@fogaoalenhaechapadufarinha



SUPER DONÁDIO

PUDIM DE QUEIJO

Pudim de leite condensado, queijo e
calda de caramelo
(disponível de quinta á sábado de
08:00h ás 20:00h)



Super Donádio

Rua Juca Prudente, 44, idenpedência



@superdonadio



PICANHA DAS PEDRAS

FRANGO COM QUIABO A MODA DA CASA

Um delicioso e tradicional prato mineiro, acompanhado de um angu caseiro com especialidades da casa



Picanha das Pedras

Córrego Três Barras



Sexta, sábado e feriados de 11:00h às 23:00h e aos
domingo de 11:00h às 15:00h



@picanhadaspedras



RANCHO MINEIRO

SANDUÍCHE MINEIRO

Pão, 150g de linguiça, queijo, alface, tomate, porção de farofa de gilo com linguiça



R\$20,00



Rancho Mineiro
Comunidade José Pedro



Sábado, domingo e feriados



@rancho_mineiro_jp



RECANTO DA LUA

DADINHOS MINEIROS

Torresmo de barriga com polenta frita
ao molho de melado de cana



Recanto da Lua
Córrego Três Barras



Sexta, sábado e feriados de 18:00h às
23:00h



@recantodalua



RESTAURANTE DA TIA FILÓ

TRIO PARADA DURA

Carne de porco preparada na própria
gordura conservada na mesma, batata
inglesa miúda cozida e temperada com
especiarias e aipim frito



Restaurante da Tia Filó
Rio Claro, Iúna



@restaurantedatiafilo



POUSADA DO BEZERRA

TRUTA DO ALTO CAPARAÓ

Filé truta grelhado ou frito, arroz, batatas douradas, salada, molho de alcaparras na manteiga mineira



POUSADA DO BEZERRA

Avenida Vereador Inimar Novaes de Campos, S/N, Vale das Hortências



Aberto todos os dias de 12:00h às 16:00h para almoço



@pousadadobezerra



ALL FORNO

SOLITUDE MINEIRA

Pizza de carne seca ao molho de café,
parmesão e cebolinha fresca



R\$65,00



ALL FORNO

Avenida Vereador Inimar Novaes de Campos, S/N, Vale
das Hortências



Quinta a domingo de 18:30 às 22:00h



@allfornogourmet



CACAU BANDEIRA

TRIZÃO BÃO

Quiche de carne seca com requeijão e queijo minas, mini quiche goiabada requeijão e leite condensado e expresso da Fazenda Ninho da Águia



Cacau Bandeira

Avenida Vereador Inimar Novaes de Campos, S/N, Vale das Hortências



Quarta e quinta das 14:00h às 20:00h

Sexta-feira das 14:00h às 22:00h

Sábado e domingo de 12:00h às 22:00h



@cacaubandeiraa



PARQUE CACHOEIRA DAS ANDORINHAS

COMBINAÇÃO MINEIRA

Costelinha com aipim, arroz, tutu e
couve refogada



Todos os dias de 09:00h às 17:00h



@parquecachoeiradasandorinhas



SAL DA TERRA CERVEJARIA ARTESANAL

COMÊ REZANDO

Linguiça mineira caramelizada na
rapadura com molho de cerveja,
acompanhada de pão artesanal de
cebola e malte



Sábado das 11:00h às 19:00h



@saldaterracervejaepouso

CAFÉ FAZENDA NINHO DA ÁGUIA

BOLO GENI

Bolo de banana com doce de leite



Fazenda Ninho da Águia

Córrego Três Barras



Segunda à sábado das 09:00h às 17:00h

Domingo de 13:00h às 17:00h



@cafefazendaninhodaaguia



CAFÉ & CIA

BOLO DE CAFÉ

Bolo de café coado com brigadeiro de
café e milk shake de café



Café & Cia

Avenida Vereador Inimar Novaes de Campos, S/N, Vale das
Hortências



Quinta á sábado das 13:00h ás 18:00h
Domingo de 10:00h ás 17:00h



@cafe_cia_caparao



SERRANO

GALINHADA

Galinhada Mineira acompanhada de
farofinha crocante e taioba



SERRANO ALTO CAPARAÓ

Praça da Matriz, nº89, ao lado da Igreja Católica



Sexta á domingo das 11:00h às 23:00h



@serranoaltocaparao



CAPARAÓ PARQUE HOTEL

BOLO KCAFÉ

Bolo de café e cacau em pó, cobertura de chocolate e recheio de creme de baunilha.

Bolo servido no café da manhã do hotel



Caparaó Parque Hotel

Avenida Inimar Novaes de Campos, S/N, Vale das Hortências



@caparaoparquehotel



LA VIE CAFETERIA

COMBO MINEIRINHO

Cestinha com 10 unidades de Pão de queijo + Calda de goiabada + 200ml de Café coado

 **R\$20,00**



LA VIE CAFETERIA

Avenida Pico da Bandeira, nº 480, Centro



Sexta e feriados das 17:00h às 22:00h
Sábado e domingo das 14:00h às 22:00h



@laviecafeteria



CRISTAL CAFÉ E PETISCARIA

JILÓ CRISTAL

Jiló recheado com calabresa ou
provolone, empanado e frito,
acompanhado de Braúna

 **R\$44,00**



Cristal Café e Petiscaria

Praça de Matriz



Terça-feira á sexta das 18:00h ás 00h
Sábado e feriados de 14:00h ás 00h



@cristalcafeepetiscaria



CANTINHO BISTRÔ

MIÓ DI MINAS

A carne de lata de porco que é frita á fogão á lenha e armazenada na lata, acompanhada com angu de fubá moído na roça, é nosso prato afetivo, que nos faz reviver a tradição.



R\$54,00



Cantinho Bistrô

Praça da Matriz, nº 25, Centro



Quinta-feira a sábado das 11:00h às 15:00h



@cantinhobistro



ESTANCIA GOURMET

MINEIRINHO XIQUETOSO

Medalhão suíno ao molho de maracujá
e crocantes de bacon

 **R\$89,00**



Estancia Gourmet

Avenida Brinco de Princesa, nº 20, Vale das
Hortências



Quinta a domingo de 12:00h às 15:00h
Sexta e sábado de 19:00h às 22:00h



@estanciagourmet2018



RANCHO CAPARAÓ

VACA ATOLADA

Costela de boi com mandioca



Rancho Caparaó

Avenida Pico da Bandeira, nº 480, Centro



Dias da semana : Terça a Domingo
de 11:00h às 15:00h



@ranchocaparao



SITIO PÉ DE BREU

PASTELZIM DE ANGU

Imagine um pequeno pastel de polenta frita, com capinha crocante, interior macio, gostinho de milho e recheado de costela



Dias de semana das 14:00h às 18:00h

Sábado, domingo e feriado das 09:00h ao 12:00h / 14:00h às 18:30h



@sitiopedebreu