



**Feito à mão,
feito com o coração**

Cerveja Oficial

PETRA
— PURO MALTE —

De 11 de Novembro
a 14 de Dezembro



R\$44,90

AN-BAR

Mex de Minas

Batatas douradas e crocantes servem de base pra um frango desfiado suculento, refogado em manteiga de garrafa com especiarias e toque de limão. Por cima, vinagrete com milho e pimenta biquinho, queijo minas derretido e cheddar fundido. Finalizada com farofinha crocante de torresmo e coentro fresco.

Inspiração

Inspirada no calor e na energia da cor âmbar, a Batata Mex Pop nasceu para traduzir em sabores tudo o que o ANBAR representa: intensidade, contraste e identidade. Cada camada desse prato é uma explosão pensada para um público eclético, que aprecia experiências autênticas e cheias de personalidade.

Assim como o artesanato mineiro, ele combina simplicidade e arte misturando texturas, cores e temperos em perfeita harmonia. Um prato que aquece, surpreende e conquista do primeiro ao último pedaço.

Serve: 2 a 3 pessoas

Funcionamento

17:00 às 01:00

Endereço

Rua Manoel Bernardino, 61 - São Mateus



Cerveja Oficial

PETRA
- PURO MALTE -





R\$39,90

Bar da Vêia

Uairumaki, sô!

Rolinho recheado com um ragu de rabada cozido lentamente, combinado com requeijão cremoso e empanado na farinha panko sobre cama de couve crispy. Acompanha maionese da casa e uma geleia artesanal de abacaxi com pimenta.

Inspiração

As mãos dos artesãos mineiros, que entalham no ouro, na madeira e em diversos materiais peças únicas são a inspiração para esse prato, que une o formato japonês, moldado à mão, aos sabores bem mineiros, trabalhados de uma forma surpreendente.

Serve: 2 a 3 pessoas

Funcionamento

Segunda: 18h à 00h

Quarta: 18h à 00h

Quinta: 18h à 00h

Sexta: 18h às 02h

Sábado: 17h às 02h

Domingo: 16h à 00h

Endereço

Rua Dom Viçoso, 216 - Passos - Juiz de Fora/MG



R\$36,00

Bar do Abud

Porcã

Croquete de carne suína temperado com especiarias, servido com barbecue de romã da casa e molho à campanha.

Inspiração

Nos inspiramos no artesanato mineiro, feito a tantas mãos, para criar nosso croquete moldado delicadamente, como os artesãos trabalham os mais diversos materiais. Escolhemos a carne de porco (muito apreciada pelos mineiros) em um croquete (salgado tradicional de boteco) e o como somos um bar de comida árabe fizemos um barbecue de romã para dar ao prato um toque mais característico.

Serve: 2 pessoas

Funcionamento

Das 17h à 00h

Endereço

Rua Chanceler Oswaldo Aranha, 76 - Bairro São Mateus - Juiz de Fora



R\$35,00

Barril Bar & Restaurante

Coxinha de Porco Ralado

Coxinha de lombo cozido na pressão, empanada com flocos de milho, massa com cerveja Petra, acompanha requeijão cremoso apimentado com páprica e azeite de pimenta feito na casa.

Inspiração

Da palha do milho se faz o rico e diverso artesanato mineiro. Da sua polpa, pratos típicos na nossa gastronomia. Aqui, os grãos viram flocos que trazem crocância à mineiridade com mão de vó da coxinha, que agrada a todos. Além do milho, a carne suína e o requeijão completam os sabores caipiras. É levemente apimentada para mostrar que para cerveja uma boa pimenta é bem-vinda.

Serve: 2 pessoas

Funcionamento

Segunda a Sexta: 17h às 00h
Sábado e Domingo: 11h às 00h

Endereço

Rua Dom Viçoso, 152, Alto dos Passos



R\$39,90

Butecco Central

Bolinho de Marceneiro

Bolinho de costela desfiada, recheado com queijo provolone empanado na farinha panko. Acompanha vinagrete e geleia apimentada de tomate da casa.

Inspiração

Inspirado no trabalho dos artesãos marceneiros, feito a mão, no capricho. Um bolinho que carrega o sabor do trabalho bem feito, simples, forte, cheio de alma mineira.

Serve: 2 pessoas

Funcionamento

Segunda à Sábado: 11h às 22h
Domingo: 11h às 18h

Endereço

Av. Getúlio Vargas, 200 LOJA 65 2 ANDAR Centro, Juiz de Fora - MG



Cantinho D'a Gente

Encontro da Roça

Rocambole artesanal de torresmo recheado com goiabada cascão e queijo minas, servido com purê de mandioquinha, farofa e redução de goiabada com pimenta malagueta.

Inspiração

A inspiração vem do torresmo da minha mãe, o pastel de queijo e goiabada da minha tia, duas memórias afetivas mais relevantes de comida feita a mão, de forma artesanal, e que contam muito da nossa história por sua representatividade mineira. Tudo nele é feito à mão, com calma e carinho, como se fosse preparado para alguém especial. Um prato que fala de origem, de coração e de tudo aquilo que faz da comida mineira uma verdadeira expressão de amor.

Serve: 2 pessoas

Funcionamento

18:00 às 23:00

Endereço

Rua São Jorge, 119, Granbery - Juiz de Fora - MG



Cerveja Oficial

PETRA

PURO MALTE



RS\$35,90

Copo Americano

Linguiça Mineira

Bolinho de linguiça suína artesanal empanado em torresmo crocante, recheado com queijo minas frescal e finalizado com geleia de goiabada cascão.

Inspiração

Esse prato nasceu das minhas lembranças de Tebas, distrito próximo de Juiz de Fora, onde cresci cercado pelos sabores da roça. Lá, a gente criava porcos no quintal, fazia linguiça artesanal, torresmo crocante e queijo fresco nos currais da região. E quase toda casa tinha um pé de goiaba, que virava doce ou geleia. Essa combinação de sabores e memórias me inspirou a criar um prato que carrega o gosto e a tradição das minhas origens mineiras.

Serve: 2 a 3 pessoas

Funcionamento

Terça à Sexta: 16:00 às 23:00

Sábado 11:00 às 23:00

Domingo 11:00 às 17:00

Endereço

Rua Doutor Sebastião de Andrade, 75, Eldorado, Juiz de Fora



RS\$39,90

Deck Beer

Montanhas de Minas

Deliciosos e crocantes bolinhos de costela defumada, recheado com 4 queijos, empanados na farinha panko, acompanhados de molho de maionese ao alho e geleia de pimenta.

Inspiração

A costela ao bafo teve um importante papel na nossa história e início na gastronomia. Assim, nos inspiramos nas formas das montanhas de Minas, onde são fabricados os melhores queijos artesanais, que são uma das obras primas do fazer artesanal mineiro e recheiam nossos bolinhos.

Serve: 3 a 4 pessoas

Funcionamento

De Terça à Quinta de 17h às 23h
Sexta à Domingo de 11h às 23h

Endereço

Av. Eugênio do Nascimento, 455 Aeroporto, Juiz de Fora



Cerveja Oficial

PETRA
— PURO MALTE —



RS\$49,99

Espeto & Cia

Fuxico de Minas

Mix de queijos (Gouda, parmesão capa preta, prato e muçarela), tomates cerejas e um leve toque de pimenta calabresa servidos na pedra acompanhados de torradas ciabatta.

Inspiração

Inspiração nos trabalhos das artesãs mineiras rendeiras. Em toalhas, colchas de fuxico, que são lindas, coloridas e tornam qualquer ambiente aconchegante e colorido.

Serve: 2 a 3 pessoas

Funcionamento

Terça-feira a Sábado de 18h às 01h
Domingo de 12h às 23h

Endereço

Rua Dom Viçoso, 233



Cerveja Oficial
PETRA
— PURO MALTE —



RS\$44,90

Estrela Sul Bar & Gastronomia

Trilogia Bracher

Purê de abóbora com carne seca. Dadinho de tapioca com geleia de pimenta. Bolinho mineiro de tilapia com aioli de ervas finas.

Inspiração

Das cores e traços do pintor, escritor e escultor mineiro Carlos Bracher veio a inspiração para esse prato que une texturas, cores e sabores de Minas e de outros cantos que aqui se encontram.

Serve: 2 pessoas

Funcionamento

17:00 às 23:30

Endereço

Rua Luz Interior, 170 - Juiz de Fora - MG



RS\$39,90

Garagem bar

Atolado das Gerais

Purê de mandioca com queijos servido com carne de lata curada e linguiça artesanal mineira, acompanhado de molho de pimenta.

Inspiração

A arte do Sr. Aurélio, artesão desde 1963, é berço do nosso prato, inspirado no tradicional "trio mineiro", um dos grandes pratos da nossa culinária. Esse petisco é servido em cumbucas de barro feitas à mão, artesanalmente, pelo nosso inspirador, especialmente para o festival.

Serve: 2 pessoas

Funcionamento

Quarta a Sábado de 17:30 à 00:00

Endereço

Av. dos Andradas 431, Centro, Juiz de Fora - MG



Cerveja Oficial

PETRA
— PURO MALTE —



R\$50,00

Império da Batata

Batata Recheada de Costela

Batata recheada com muçarela, costela de boi desfiada, requeijão e molho especial.

Inspiração

Dos romances das mineiras de Minas vem a ideia para o recheio do nosso prato: costela em fios, trabalhada para tecer o sabor da nossa batata recheada. Queijo e requeijão ajudam a construir esse petisco bem mineiro, acompanhado de um molho especial.

Serve: 2 pessoas

Funcionamento

17:30 às 23:00h

Endereço

Av. dos Andradas, 776



R\$37,00

Incite Beer

Herança Mineira

Deliciosos bolinhos de frango com quiabo e catupiry, acompanhados de molho especial e que trazem em sua finalização o sabor e detalhe da couve crispy. Uma verdadeira obra de arte mineira, que traz delicadeza e cuidado em seu preparo um a um.

Inspiração

Antes de chegar ao fogão, a panela já carrega história. Forjada no fogo, no ritmo do martelo, ela nasce do mesmo gesto que move a cozinha e o artesanato mineiro: o de transformar o simples em especial. É ali, entre o ferro e o sabor, que o calor se repete, um moldando a forma, o outro moldando o tempero. Porque em Minas, o sabor vem do cuidado, do carinho e do tempo dedicado a cada detalhe.

Serve: 2 pessoas

Funcionamento

Terça à Sábado de 17h às 23h
Domingo 12h às 22h

Endereço

Av Pedro Henrique Krambeck 3113 - loja 109, São Pedro Pedro



Cerveja Oficial

PETRA
— PURO MALTE —



R\$35,00



Pagu Cozinha Livre

Contraste de Minas

Banana e queijo empanados na panko formam a base crocante para o pernil desfiado, cozido lentamente em molho encorpado.

Inspiração

A inspiração veio da nossa própria mesa. A banana sempre esteve presente nos almoços de família, e quisemos trazê-la pra um prato com a nossa cara — feito à mão, com afeto, unindo a doçura da banana, a intensidade do pernil e o aconchego do queijo, num equilíbrio bem mineiro. Além desse sabor, a banana é usada integralmente no artesanato mineiro, que transforma as fibras da planta e da fruta em cestos, tapetes e tantas outras peças.

Serve: 1 a 2 pessoas

Funcionamento

Terça a sexta 16:00 às 23:00

Sábado 12:00 às 22:00

Domingo 12:00 às 20:00

Endereço

Rua Uruguaiana, 44, Jardim Glória - Juiz de Fora



Cerveja Oficial
PETRA
— PURO MALTE —

RS\$49,90

PICANHA PIMENTA E PINGA

Costelinha sem vergonha

Costelinha suína desmanchando em fatias crocantes de ciabata

Inspiração

Nossa costelinha é tão sem vergonha que se joga no fogo baixo por horas, um trabalho de carinho e paciência, como os artesãos que passam tempo esculpindo e tecendo suas peças. É feita à mão, com pimenta na medida e um toque de pinga no coração

Serve: 2 pessoas

Funcionamento

Segunda e Terça 11:30 às 16:00
Quarta a Sábado 11:30 à 00:00
Domingo 11:30 às 18:00

Endereço

Av Eugênio do Nascimento, nº 310, Aeroporto



Cerveja Oficial
PETRA
— PURO MALTE —



RS\$39,00

Quintal

Bolinho Quintal das Artes

Bolinho artesanal de pernil suíno moído, temperado com especiarias, empanado e frito. Servido com molho agri-doce de abacaxi.

Inspiração

Inspirado na força e na tradição dos artesãos do ferro fundido, este prato celebra a rusticidade, o calor e a criatividade da cozinha mineira feita com as próprias mãos.

Serve: 2 pessoas

Funcionamento

17:00 às 01:00

Endereço

R. Dr. João Pinheiro, 525 - Jardim Glória, Juiz de Fora - MG



R\$35,00

Santa Birita

Bolinho toscano

Bolinho de linguiça temperado com ervas frescas recheado com queijo, acompanha geleia artesanal picante de abacaxi.

Inspiração

Os bolinhos moldados à mão são inspirados no trabalho artesanal tão rico em Minas Gerais. Um carinho que sai do coração e se traduz no sabor, construído com base nos tradicionais petiscos de boteco.

Serve: 3 pessoas

Funcionamento

Quarta a Domingo 17:00 a 01:00

Endereço

Rua Dom Viçoso, 164, Alto dos Passos



RS\$49,90

Santé Pub

Eira, beira e tribeira

Mandioca cozida regada na manteiga de garrafa, recheada com costelinha suína desfiada e finalizada com queijo gratinado.

Inspiração

Inspirada na expressão popular do período Colonial "eira, beira e tribeira" que fazia referência a quantidade de telhas de uma casa com sua classe social, elaboramos o nosso prato, com três camadas de ingredientes mineiros, fazendo referência ao telhado da época que era produzido de forma artesanal. Nosso prato representa:

Eira: Mandioca cozida regada na manteiga de garrafa

Beira: Costelinha suína desfiada

Tribeira: Queijo gratinado, finalizando o prato.

Serve: 2 pessoas

Funcionamento

Terça e Quarta: 18:00 às 23:30

Quinta a Sábado: 18:00 às 2:00

Domingo: 16:00 às 00:00

Endereço

Avenida Deusdedith Salgado, 1763, Teixeiras - Juiz de Fora



RS\$40,00



Santo Crime

Mineirinho

Bolinho de aipim frito, recheado com costela bovina desfiada e finalizado com Queijo Minas Artesanal Fazenda Lacerda. Acompanha geleia de abacaxi com pimenta artesanal.

Inspiração

Nos inspiramos no trabalho da Queijaria Fazenda Guimarães de Lacerda – que mantém viva a arte do Queijo Minas Artesanal no coração de Minas Gerais, preservando saberes antigos de fabricação com coalho, leite cru e maturação de respeito, e que ganhou recentemente o registro QMA na Serra da Ibitipoca, sendo pioneira na microrregião. Nosso prato homenageia a fusão entre o sertão – com o aipim, raiz de presença forte na culinária popular – e a finesse do queijo artesanal mineiro, valorizando ingredientes locais e identidade cultural.

Serve: 2 pessoas

Funcionamento

De Quarta a Sábado - 18h às 00h

Endereço

Rua Candido Tostes, 59, São Mateus



Cerveja Oficial

PETRA
— PURO MALTE —

RS\$39,90

BOTECO SEU ESPETO

Camarão de Mineiro

Ragu de pernil, angu, queijo, couve e torresmo

Inspiração

Como o bordado feito à mão por uma avó, cada ingrediente é um ponto de afeto, um fio de história costurado com paciência e amor. Esse prato é uma homenagem às mulheres que, entre panelas e linhas de crochê, bordam sabores, tradições e memórias que atravessam gerações. O ragu de porco, cozido lentamente, se mistura ao angu macio e ao queijo que derrete feito carinho. A couve refogada e o torresmo crocante completam essa composição que é pura lembrança e aconchego

Serve: 2 pessoas

Funcionamento

Segunda a Sábado de 17:30 às 23:00

Endereço

Rua José Lourenço, 448 - São Pedro, Juiz de Fora - MG



RS\$49,00

Sobradin

Memória em Conserva

Pernil, Costela e Copa-Lombo cozidos lentamente na própria banha, finalizados no forno. Acompanhado de angu cremoso com queijo minas curado; molho reduzido com toque de cachaça; finalizado com chips de mandioca crocantes e couve manteiga salteada.

Inspiração

A Carne de Lata é a joia da culinária mineira, nascida do emblemático Dia do Abate do Porco nas roças das montanhas de Minas, um ritual social de sabedoria e fartura. Nos empórios, a Carne de Lata de pequenos produtores é vendida ao lado do nosso artesanato. Ela se mescla com as peças em pedra-sabão e outros trabalhos manuais, simbolizando a união das mãos que agradam nossos sentidos, seja na cozinha com a colher de pau ou na talhadeira do ateliê, celebrando a arte e o sabor do povo.

Serve: 2 pessoas

Funcionamento

Quarta a Sábado de 19:00 à 00:00

Endereço

Av Presidente Itamar Franco, 2316/Sobrado -
São Mateus - Juiz de Fora - MG



RS\$34,90

Ted's Pub

Bolinho TED's

Bolinho de massa de batata asterix empanada na farinha panko , recheado com catupiry, pedaços de calabresa frita, e acompanha molho de mostarda com mel.

Inspiração

Além de um rico alimento, a batata também é matéria-prima para diversos artesãos, que transformam seu suco em tintas e sua polpa em carimbos. Partimos dessa inspiração das artes plásticas para criar nossa peça de arte culinária, com um bolinho altamente leve, sequinho, com um gosto marcante da defumação da calabresa com a textura cremosa da batata.

Serve: 2 pessoas

Funcionamento

Segunda e Terça de 11:00 às 16:00
Quarta a Sábado de 11:00 às 0:00
Domingo de 11:00 às 18:00

Endereço

Alameda Pássaros da Polônia, 168, Estrela Sul



R\$40,00

Venebar

Arepitas

Mini Arepinhas Venezuelanas

Porção com 8 mini arepinhas feitas com massa de milho pré-cozido, douradas por fora e macias por dentro. Recheadas com succulenta carne de fraldinha desfiada e frango desfiado, são pequenas no tamanho, mas cheias de sabor e tradição venezuelana em cada mordida!

Inspiração

Um pouco da Venezuela em Minas. Do artesanato com barro, esculpido à mão, vem a inspiração para esse prato, que traz a cultura e os sabores venezuelanos das arepas. Moldadas artesanalmente como peças de arte, as mini arepitaz trazem também um sabor comum à Venezuela e a Minas Gerais, o milho.

Serve: 2 pessoas

Funcionamento

17:00 às 02:00

Endereço

Rua Paulo Japiassú Coelho, 714, loja 22 - Juiz de Fora



Cerveja Oficial
PETRA
- PURO MALTE -



Cerveja Oficial

PETRA
— PURO MALTE —

PROMOÇÃO

encontro

ESTADO DE MINAS



TV ALTEROSA



REALIZAÇÃO



PATROCÍNIO

PETRA
— PURO MALTE —

