cerveja oficial

ANTARCTICA ORIGINAL

LEIC.CA:2024.3808.0384





OS SABORES QUE TOCAM A GENTE

07 de outubro à
08 de novembro



A'GOSTO

CRAZY TRAIN

Frango crocante e suculento, mandioca macia e linguiçinha caseira bem temperada se encontram em um petisco cheio de sabor. Uma combinação que traduz a tradição mineira em cada mordida.

INSPIRAÇÃO

Inspirado em Crazy Train, de Ozzy Osbourne, o prato brinca com a ideia do “trem louco” e ganha um toque bem mineiro. A referência também conversa com o rock, gênero que é parte importante da identidade do bar.

SERVE: 3 pessoas

FUNCIONAMENTO

Qui - Dom | 19:00 - 02:00

ENDEREÇO

Av. Deputado Esteves Rodrigues | nº 418 | Melo
(38) 99152-4367
@agostorockbar



BARZINHO TÔ A TÔA

TREM-BÃO DO CERRADO

Bolinho de mandioca recheado com costela e lascas de pequi, finalizado com mussarela e servido com molho de goiabada picante. Uma combinação que reúne sabores marcantes do Cerrado em um petisco cheio de personalidade.

INSPIRAÇÃO

Inspirado em Pequi com Pimenta, de Tino Gomes, o prato valoriza ingredientes e sabores característicos do Cerrado. A combinação do pequi com a pimenta ganha uma versão de boteco, com referências regionais e muito sabor.

SERVE: 4 pessoas

FUNCIONAMENTO

Seg - Sáb 18:00 - 00:00

ENDEREÇO

R. Marechal Deodoro | nº 92 | Centro
(38) 99966-0800
@barzinhotoatoa_toninho



BAR DO DUDU

BATUCADA DE BOTECO

Carne frita acompanhada de batata rústica, mandioca na manteiga e molho rosê. Uma combinação farta e cheia de sabor, perfeita para compartilhar em uma boa mesa de boteco.

INSPIRAÇÃO

Inspirado nas tardes de sábado e domingo da casa, sempre embaladas por pagode e boa música. O prato traduz esse clima de batucada, resenha e encontros que fazem parte dos finais de semana do boteco.

SERVE: 2 a 3 pessoas

FUNCIONAMENTO

Qua - Seg | 19:30 às 23:30

ENDEREÇO

Av. Escolástica | nº 190 | Alce Maia
(38) 99950-8223
@bardodudumoc



BAR DO CHACAL II

MARYLOU

Sobrecoxa de frango assada no bafo, acompanhada de salada, molhos da casa, farofinha especial e mandioca crocante. Uma combinação completa, com diferentes texturas e sabores para deixar o prato ainda mais irresistível.

INSPIRAÇÃO

Inspirado no universo irreverente do Ultraje a Rigor, o prato traz a descontração e o bom humor característicos do rock brasileiro. Uma criação para combinar música, personalidade e aquele clima leve e divertido de

SERVE: 1 pessoa

FUNCIONAMENTO

Ter - Dom | 18:00 - 00:00

ENDEREÇO

Av. Ruy Duarte Pinto | nº 1335 | Belvedere
(38) 99906-8629
@bardochacal2.moc



BENDITA ESPETARIA

MATULA DO TÉO

Arroz e feijão se encontram com carne de boi serenada, linguiça caseira, óleo de pequi, pimenta-macaco, torresmo e ovo frito. Uma combinação farta que reúne sabores marcantes da culinária do sertão mineiro.

INSPIRAÇÃO

O prato é inspirado na música geraizeira e na obra do artista montes-clarense Téo Azevedo, que retrata o cotidiano e os costumes do sertão. O nome também faz referência à "matula", expressão popular ligada à bagagem e aos

SERVE: 2 pessoas

FUNCIONAMENTO

SEG - SEX | 11:00 - 14:00 | SÁB | 10:30 - 15:00

ENDEREÇO

Av. Cula Mangabeira | nº 661 | Santo Expedito
(38) 99241-8472
@bendita_espeteria



BEM DITO PASTEL

MARIA, MARIA. O ESPETO QUE ABRAÇA MINAS.

Massa artesanal crocante recheada com costela bovina desfiada, muçarela, cebola caramelizada e catupiry artesanal. Empanada na farinha panko, é finalizada com farofa de bacon e molho de goiabada com pimenta.

INSPIRAÇÃO

Inspirado em Maria, Maria, de Milton Nascimento, o prato faz referência à força e à identidade presentes em um dos maiores clássicos da música brasileira. Uma homenagem à cultura mineira, à sua riqueza e às histórias que seguem

SERVE: 2 pessoas

FUNCIONAMENTO

Dom - Sex | 18:30 - 00:00 | Sáb | 13:00 - 00:00

ENDEREÇO

R. Cosme Damião | nº 125 | Santo Expedito
(38) 98853-2268
@bemditopastelmoc

LEIC.CA:2024.3808.0384



BELLA ITALIA

RIGATONI CODA ALLA VACCINARA

Massa tradicional de rigatoni envolvida por um molho encorpado de rabada, cozida lentamente até atingir textura macia e sabor intenso. Uma combinação que une a tradição italiana ao sabor marcante da cozinha brasileira.

INSPIRAÇÃO

O prato nasce do encontro entre duas tradições gastronômicas: a massa italiana e a rabada, um clássico da cozinha brasileira. A inspiração musical escolhida celebra justamente essa mistura de referências e culturas.

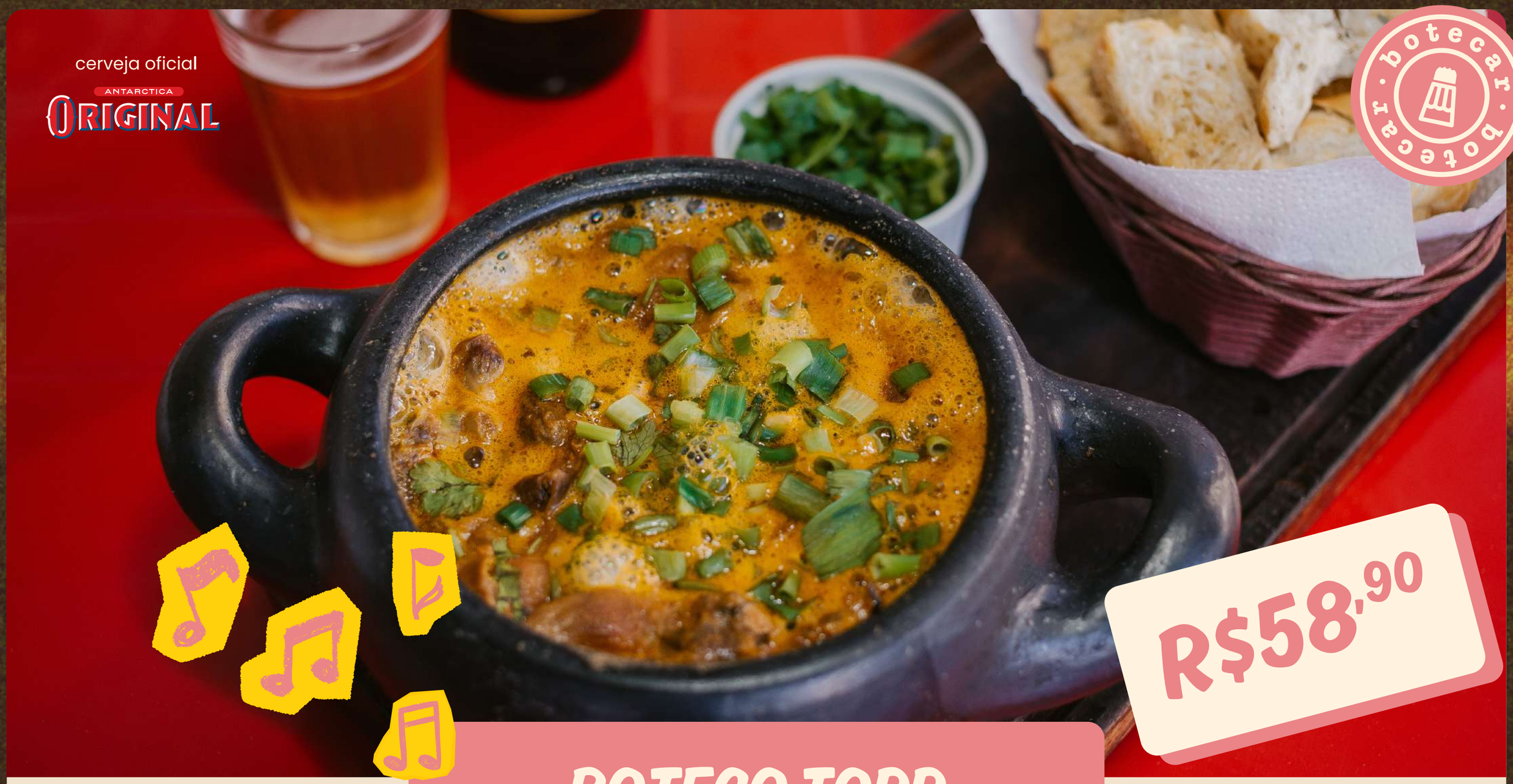
SERVE: 1 pessoa

FUNCIONAMENTO

Ter - Dom | 18:00 - 23:00

ENDEREÇO

R. Juca Macedo | nº 435 | Funcionarios
(38) 99205-0004
@bellaitalia_risto



BOTECO TOPP

MODÃO E MIÚDO

Moela ao molho de tomate, preparada com tempero caseiro e aquele sabor de comida feita com carinho. Acompanhada de torradas temperadas, é um clássico para compartilhar à mesa.

INSPIRAÇÃO

Inspirado em Boate Azul, um dos grandes clássicos da música sertaneja e presença certa nas mesas e rodas de boteco. Um prato para acompanhar uma cerveja gelada, boa conversa e, quem sabe, até cantar junto.

SERVE: 2 pessoas

FUNCIONAMENTO

Seg - Seg | 19:00 - 02:00

ENDEREÇO

Av. Deputado Esteves Rodrigues | nº 61 | Centro
(38) 99819-0518
@boteco.topp



BOTECO DO FRED

ALMÔNDEGAS DO FRED

Almôndegas de carne bovina recheadas com queijo minas e temperadas com especiarias regionais. Acompanhadas de batatas sauté e molho artesanal de tomate, unem sabor, tradição e ingredientes da nossa terra.

INSPIRAÇÃO

Inspirado em Sal da Terra, de Beto Guedes, o prato celebra os frutos, os sabores e a riqueza que vêm da terra. Uma homenagem à relação entre natureza, alimento e cultura, presente tanto na música quanto na

SERVE: 2 pessoas

FUNCIONAMENTO

Qua - Seg 18:00 - 23:00

ENDEREÇO

R. Padre Eustáquio | nº 245 | São José
(38) 99215-8918
@botecodofredd



BOTEQUIM VIA ÚNICA

NÃO DEIXE O PERNIL PARAR

Bolinho de pernil crocante por fora e suculento por dentro, servido com um molho especial para acompanhar. Um petisco cheio de sabor e feito para não deixar ninguém parado à mesa.

INSPIRAÇÃO

Inspirado no clássico Não Deixe o Samba Morrer, o prato ganhou uma versão bem-humorada e mineira: aqui, não deixe o pernil parar! A brincadeira também faz referência ao universo das estradas, dos carros e do movimento

SERVE: 2 pessoas

FUNCIONAMENTO

Seg - Sex| 17:00 - 00:00 | Sáb | 11:00 - 17:00

ENDEREÇO

R. Olímpio Dias de Abreu | nº 35 | Jardim São Luís
(38) 99940-1716
@botequimviaunica



CANTINA RENASCENÇA

COSTELA TROPICANA

Costela ao molho barbecue, acompanhada de arroz, purê e banana empanada. Uma combinação que equilibra sabores marcantes e o toque adocicado da banana em um prato cheio de personalidade.

INSPIRAÇÃO

Inspirado em “Morena Tropicana”, de Alceu Valença, o prato traz para a mesa o clima tropical e descontraído da música. A banana empanada completa a referência, acrescentando um toque adocicado à combinação.

SERVE: 2 pessoas

FUNCIONAMENTO

Seg - Seg | 10:00 - 15:00

ENDEREÇO

Av. Deputado Esteves Rodrigues | nº 63 | Box 22 | Centro
(38) 99906-0053
@cantinarenascenca



DU BAR

PESCADOR DE ILUSÕES

Iscas de tilápia empanadas, crocantes por fora e macias por dentro, acompanhadas de um molho especial da casa. Um petisco saboroso e perfeito para compartilhar em uma boa roda de boteco.

INSPIRAÇÃO

Inspirado em Pescador de Ilusões, d'O Rappa, o prato faz uma brincadeira entre o universo da pesca e um dos grandes clássicos da música brasileira. Uma combinação que une boa comida, música, boteco e aquela resenha que

SERVE: 2 a 3 pessoas

FUNCIONAMENTO

Ter - Sex | 11:00 - 23:00 | Sáb - Dom | 11:00 - 18:00

ENDEREÇO

R. Padre Teixeira | nº 164 | Centro
(38) 99147-9810
@dubarpetiscosmoc



JBAR BOTEQUIM

APORCAI

Joelho de porco acompanhado de abacaxi empanado e farofinha de mandioca na manteiga. Uma combinação que une o sabor marcante da carne suína ao toque adocicado do abacaxi e à crocância da farofa.

INSPIRAÇÃO

Inspirado em “Avohai”, de Zé Ramalho, o prato homenageia a tradição e as memórias que atravessam gerações. A referência também está na receita de joelho de porco, passada de geração em geração e carregada de história e

SERVE: 2 a 3 pessoas

FUNCIONAMENTO

Seg - Sáb | 18:00 - 22:00

ENDEREÇO

R. Santa Maria | nº 871 | Todos os Santos
(38) 99906-0053
@jbar_oficial



JB CHURRASCARIA

SABOR DA SAUDADE

Piabas empanadas e fritas, preparadas para trazer crocância e sabor a cada porção. Um petisco de boteco que valoriza uma preparação simples e cheia de identidade.

INSPIRAÇÃO

Inspirado na dupla sertaneja Antonio Marcos e Aparecido, o prato traz para a mesa a atmosfera da música sertaneja e suas referências de tradição e memória. Uma homenagem que conecta sabor e saudade em uma

SERVE: 2 pessoas

FUNCIONAMENTO

Seg - Sáb | 18:00 - 23:00

ENDEREÇO

AVENIDA FRANCISCO PERES 344 - INTERLAGOS
(34) 98436-1886
@jb_churrascariaa

LEIC.CA:2024.3808.0384



PARRILLA GOURMET

PORCO MALUCO BELEZA

Lombo de porco temperado e empanado na farinha panko, coberto com molho à parmegiana e finalizado com muçarela gratinada. Uma combinação crocante, suculenta e cheia de sabor

INSPIRAÇÃO

Inspirado na irreverência e na personalidade de Raul Seixas, o prato traz uma combinação que foge do óbvio e aposta na criatividade. Uma homenagem ao espírito livre e autêntico de um dos grandes nomes do rock brasileiro.

SERVE: 2 pessoas

FUNCIONAMENTO

Ter - Dom | 18:30 - 02:30

ENDEREÇO

Av. Castelar Prates | nº 445 | Major Prates
(38) 99964-1914
@parrillamocoficial



QUINTAL MINEIRO

TRIO DO QUINTAL

Torresmo de barriga, linguiça de costela e mandioca na manteiga formam uma combinação de sabores marcantes e bem brasileiros. Um prato para compartilhar, petiscar e acompanhar uma boa cerveja gelada.

INSPIRAÇÃO

Inspirado em Uma Coisa Puxa a Outra, de Tião Carreiro e Pardinho, o prato celebra combinações que simplesmente dão certo. Afinal, um ingrediente puxa o outro — e uma boa porção sempre pede mais um pedaço.

SERVE: 2 a 3 pessoas

FUNCIONAMENTO

Ter - Sex | 18:00 - 00:00 | Sáb | 11:00 - 00:00

ENDEREÇO

R. Silvio Romero de Aguiar | nº 236 | Major Prates.
(38) 99947-0371
@quintalmineiromoc



RESTAURANTE DO GÊRA

CANTADOR

Bolinho de andu recheado com carne de sol, pequi, azeitona e queijo com pimenta-biquinho. Acompanha melado de cana e limão, que completam a combinação com diferentes sabores e contrastes.

INSPIRAÇÃO

Inspirado em Meu Orgulho é Ser Vaqueiro, de Téo Azevedo, o prato celebra a cultura sertaneja e a identidade do interior. Uma homenagem aos sabores, às tradições e às histórias presentes na música regional.

SERVE: 2 pessoas

FUNCIONAMENTO

Seg - Sex | 10:00 - 00:00 | Sáb - Dom | 10:00 - 17:00

ENDEREÇO

R. Marechal Deodoro | nº 63 | Centro | Loja 10
(38) 99898-3727
@bar__do__gera



RESTAURANTE DO PARQUE

BOLINHO AGRESTE

Bolinho de bacalhau crocante, servido com limão e molho especial da casa. Um clássico de boteco que combina crocância, sabor marcante e um toque cítrico.

INSPIRAÇÃO

Inspirado na música de Ildeu Braúna e do Grupo Agreste, o prato valoriza a força da cultura do Norte de Minas e suas referências rurais. Uma homenagem à vivência catrumana e às tradições que marcam a identidade da região.

SERVE: 2 a 3 pessoas

FUNCIONAMENTO

Seg | 12:00 - 21:00 | Ter - Dom | 10:00 - 21:00

ENDEREÇO

R. Pedro Veloso | nº 450 | Morada do Parque
(38) 3214-1077 | (38) 99219-7007



SEU BAR

TRIO PARADA DURA

Um trio de bolinhos que reúne sabores de diferentes cantos do Brasil: carne de sol, calabresa e frango. São seis unidades, preparadas para dividir e aproveitar cada combinação.

INSPIRAÇÃO

A inspiração vem do Trio Parada Dura, um dos grupos mais tradicionais da música sertaneja raiz brasileira, formado em Minas Gerais. Assim como o grupo, o prato reúne diferentes elementos em uma combinação cheia de

SERVE: 2 a 3 pessoas

FUNCIONAMENTO

Seg - Seg | 18:00 - 00:00

ENDEREÇO

R. Iraci de Oliveira de Novais | nº 510 | Cândida Câmara
(38) 99168-5229
@seubarmoc



TIGRÃO BAR & COZINHA

BONDE DO TIGRÃO

Rabada cozida até ficar macia, acompanhada de mandioca, pimenta-biquinho e cheiro-verde. Servida com pirão, a combinação reúne sabores marcantes e tradicionais em uma porção perfeita para compartilhar.

INSPIRAÇÃO

Inspirado nas raízes do funk brasileiro e no próprio nome do bar, o prato faz referência ao grupo Bonde do Tigrão, um dos nomes marcantes do gênero. Uma criação que leva a irreverência e a energia do funk para a mesa do

SERVE: 2 a 3 pessoas

FUNCIONAMENTO

Ter - Sex | 18:00 - 23:30 | Sáb | 12:00 - 23:30 | Dom | 17:00 - 23:00

ENDEREÇO

R. Euzebio Alves Sarmento | nº 232 | Jardim São Luiz
(38) 99916-8002
@tigraobar



TOCO BOTEQUIM

HARMONIA EM CLAVE DE SOL

Iscas de carne de sol acompanhadas de molho de provolone da casa, com opção de batatas fritas ou purê. Uma combinação que une o sabor marcante da carne de sol à cremosidade do molho, em um prato cheio de harmonia.

INSPIRAÇÃO

Inspirado na Clave de Sol, símbolo que dá o tom e conduz a melodia, o prato traz a carne de sol como a assinatura do Toco Botiquim. Uma verdadeira harmonia de sabores que traduz a identidade da casa.

SERVE: 2 a 3 pessoas

FUNCIONAMENTO

Seg - Seg | 18:00 - 00:00

ENDEREÇO

Av. Mestra Fininha | nº 3185 | Morada do Sol
(38) 98422-2460
@tocobotequim



TREM DE MINAS

ROMANCE DESAPEGADO

Purê de mandioca preparado com requeijão, leite e manteiga, resultando em uma textura cremosa e saborosa. Uma receita simples e acolhedora, com a cara da cozinha mineira.

INSPIRAÇÃO

Inspirado no romantismo e nas músicas marcantes dos anos 1980, o prato resgata o clima nostálgico das canções de amor que marcaram uma geração. A referência também se conecta à culinária mineira e à identidade

SERVE: 1 a 2 pessoas

FUNCIONAMENTO

Seg - Sáb | 17:00 - 00:00

ENDEREÇO

R. Democrata | nº 312 | Maracanã
(38) 99120-2794
@bar.tremdeminas



VARANDA DO ESPETO

BETE BALANÇO

Feijão tropeiro preparado com linguiça caseira, bacon, calabresa, ovo e torresmo. Uma combinação farta e saborosa, com a cara da cozinha de boteco.

INSPIRAÇÃO

Inspirado em Bete Balanço, do Barão Vermelho, um dos grandes sucessos do rock brasileiro dos anos 1980. A referência leva ao prato a energia, a irreverência e o espírito descontraído da música brasileira.

SERVE: 1 a 2 pessoas

FUNCIONAMENTO

Seg - Seg | 17:00 - 00:00

ENDEREÇO

Av. Cirilo Jorge Da Silva | nº 486 | Maracanã
(38) 99102-4853
@varandadoespetoo