

## Jf Sabor 2023



### 1- AGLIO'S COSTELARIA *Escondidinho mineiro*

**Categoria:** Petiscos e Porções

**Autoria:** Marcos Aglio e Equipe

**Serve:** 1 pessoa

**DESCRIÇÃO:** Saborosa massa à base de milho verde, recheado de costela e catupiry. Uma receita que traz a nostalgia do mingau de fubá da vovó feito no fogão a lenha para aconchegar a família. Um prato que une sabor, tradição e amor.

**Endereço:** Rua Pedro Trogo, 429 - Santo Antônio Tel: (32) 3214-7385

**Horário:**- Terça, quarta, quinta-feira e domingo: 18h30 às 23h –

- Sexta-feira e sábado: 18h30 às 23h30

**Delivery:** iFood, Robin Food, WhatsApp: (32) 99852-9507

**Espaço Kids:** NÃO

**Música ao vivo:** NÃO

**Valor:** R\$ 24,90

Instagram: @aglioscostelaria



## 2- ASADERO

### *Costela mineirinha*

**Categoria:** Prato Principal

**Autoria:** Isac Assis

**Serve:** 2 pessoas

**Receita:** Costela ao bafo forrada com cebolas, coberta com creme de milho verde e crocante de bacon. Acompanha arroz branco e batata à moda da casa.

**Endereço:** Avenida Barão do Rio Branco, 05 - Manoel Honório - TEL: (32) 3225-7301

**Horário:** - Quarta-feira a sábado: de 18h às 23h

- Domingo: de 11h30 às 15h30

**Delivery:** iFood, Robin Food e Menudino (<https://asaderocostelaria.menudino.com/>)

**Espaço Kids:** Sim

**Música ao vivo:** Não

**Valor:** R\$ 99,90

**Instagram:** @[asaderocostelaria](https://www.instagram.com/asaderocostelaria)



### 3- ATELIÊ DAS MASSAS

## *Ossobuco Mineirinho*

**Categoria:** Prato Principal

**Autoria:** Maria Soneli Gonçalves de Almeida

**Serve:** 1 pessoa

**Receita:** Ossobuco marinado na cachaça e ervas especiais da casa, servido com polenta cremosa.

**Endereço:** Rua Barão de São João Nepomuceno - 197 – Centro TEL: (32) 99836-1049

**Horário:** Segunda a sábado: de 11h às 14h45

**Delivery:** Não

**Promoção:** Comprando dois pratos ganhe 1 chopp de 330ml

**Espaço Kids:** Não

**Música ao vivo:** Não

**Valor:** R\$ 39,99

**Instagram:** @ateliemasmassasjf



#### 4- ATELIÊ DAS MASSAS

### *Talharim Sonely*

**Categoria:** Massas

**Autoria:** Maria Soneli Gonçalves de Almeida

**Serve:** 1 pessoa

**Receita:** Talharim de café, ao molho de Cream Cheese, com redução de café e balsâmico para decorar, salpicado com parmesão Serra Boa Vista e farofinha de bacon (Soberana)

**Endereço:** Rua Barão de São João Nepomuceno - 197 – Centro TEL: (32) 99836-1049

**Horário:** Segunda a sábado: 11h às 14h45

**Delivery:** iFood

**Espaço Kids:** Não

**Música ao vivo:** Não

**Valor:** R\$ 29,99

**Instagram:** @ateliemasmassasjf



## 5- BABBO GIABBA PIZZERIA

### *Calabresa Flambada*

**Categoria:** Pizzas

**Autoria:** Bruno Kamil Salzani

**Serve:** 3 pessoas

**Receita:** Deliciosa pizza de massa artesanal, coberta com molho de tomate da casa, muçarela, lascas de provolone, calabresa flambada na cachaça e cebola caramelizada. Finalizada com alho frito crocante.

**Endereço:** Rua Padre Café, 384 - São Mateus - TEL: (32) 3217-0189

**Horário:** Terça a domingo: 18h às 22h30

**Delivery:** iFood e WhatsApp (32) 3217-0189

**Espaço Kids:** Sim

**Música ao vivo:** Não

**Valor:** R\$ 85,00

**Instagram:** @babbogiabba



## - 6- BACES BATATARIA

### ***Batata Suíça Bêbada***

**Categoria:** Prato Principal

**Autoria:** Carina Bueno

**Serve:** 2 pessoas

**Receita:** Deliciosa batata suíça recheada com linguiça calabresa defumada, flambada na cachaça ouro, com milho, tomate seco e requeijão cremoso.

**Endereço:** Avenida Presidente João Goulart, 5001 - Cruzeiro do Sul

**TEL:** (32) 3233-2518

**Horário:** Segunda-feira a sábado: 10h às 21h30 - Domingo: 10h às 20h30

**Delivery:** iFood, WhatsApp: (32) 99184-3248 Site: [www.baces.com.br](http://www.baces.com.br)

Espaço Kids: Não

**Música ao vivo:** Sexta-Feira: 19h Às 21h30

**Valor:** R\$ 39,50

**Instagram:** @baces\_batatas



## 7- BALUARTE

### *Congro das Gerais*

**Categoria:** Prato Principal

**Autoria:** Rodrigo Santos Alves

**Serve:** 02 pessoas aos sábados e 01 aos domingos

**Receita:** Congro negro assado com confit de tomate na cachaça e purê de milho defumado no café.

**Endereço:** Rodovia BR 267, km 74 - Sarandira

TEL: (32) 99815-5510 (WhatsApp)

**Horário:** Sábado, domingo e feriados: 11h às 17h

**Delivery:** NAO

**Espaço Kids:** Sim

**Música ao vivo:** Domingo: 12h E 16h

**Valor:** R\$ 140: a la carte aos sábados

R\$ 64,90: self service aos domingos

**Instagram:** @restaurantebaluarTEE



## 8- BARÃO PIZZARIA

### *Mineirinha da Barão*

**Categoria:** Pizzas

**Autoria:** Mikelli Magalhães Silva

**Serve:** 4 pessoas

**Receita:** Uma verdadeira obra-prima da culinária mineira: massa fina e crocante, molho de tomate, filé suíno temperado com especiarias e grelhado até a perfeição e purê de milho. Uma combinação ousada e irresistível entre o doce do mel e a muçarela derretida. Finalizada com o aroma marcante do orégano. Uma experiência gastronômica única e inesquecível.

**Endereço:** Rua Manoel Bernardino, 25 - São Mateus

TEL: (32) 3226-3874

**Horário:** Diariamente: de 18h30 às 23h

**Delivery:** iFood, Robin Food. Entrega própria: WhatsApp (32) 3226-3874

**Espaço Kids:** Não

**Música ao vivo:** Não

**Valor:** R\$ 54,90: pizza média

R\$ 59,90: rodízio simples

**Instagram:** @baraopizzaria



## 9- BIGODEIRA

### *Angu à Bigodeira*

**Categoria:** Petiscos/Porções

**Autoria:** Ademir Couto de Oliveira

**Serve:** 2 pessoas

**Receita:** Saboroso angu frito com queijo parmesão e succulentas rodelas de rocambole de torresmo. Servidos com geleia de pimenta com café.

**Endereço:** Rua Chanceler Oswaldo Aranha, 15, 19, 31 - São Mateus -TEL: (32) 3029-2121

Rua Presidente Costa e Silva- 1621 - São Pedro -TEL: (32)3512-7002

**Horário:** Segunda a sábado: de 16h às 00h

**Delivery:** iFood

**Promoção:** JF Sabor

**Espaço Kids:** Não

**Música ao vivo:** Não

**Valor:** R\$ 67,00

**Instagram:** @bigodeirajf



## 10- BISTRÔ QUATRO ESTAÇÕES

### *Ouro de Minas*

**Categoria:** Prato Principal

**Autoria:** Bruno Mendonça de Souza

**Serve:** 2 pessoas

**Receita:** Medalhão de frango com molho de goiaba, purê de milho com bacon e arroz quatro estações.

**Endereço:** Rua Santo Antônio, 765 - Centro (Constantino Hotel)

TEL: (32)3229-9800

**Horário:** Diariamente: de 12h às 15h e de 18h às 22h

**Delivery:** iFood

**Espaço Kids:** Não

**Música ao vivo:** Não

**Valor:** R\$ 79,90

**Instagram:** @bistroquatroestacoes



## 11- BOM BRASILEIRO

### *Filão de polenta com costela desfiada*

**Categoria:** Quitandas

**Autoria:** Cintia Martins Vidal Araújo

**Serve:** 2 pessoas

**Receita:** Pão cascudo, em formato de filão, feito com polenta de fubá da roça e alho assado. Muito recheado com queijo minas padrão de laticínio regional e costela bovina desfiada e assada no lastro.

**Endereço:** UNIDADE BRAZ: Rua Braz Bernardino, 105 (Braz shopping), loja 97 - Centro - TEL: (32) 3015-2225

UNIDADE SÃO MATEUS: Rua São Mateus, 400 TEL: (32) 3303-0717

UNIDADE SHOPPING INDEPENDÊNCIA: L1- Quiosque Bom Brasileiro - São Mateus- TEL: (32)9903-8199

UNIDADE SÃO PEDRO: Avenida Presidente Costa e Silva, 1791 -TEL: (32) 99979- 0576

**Horário:** Unidades Braz, São Mateus e São Pedro: Segunda a sexta-feira: de 9h às 19h  
Sábado: de 9h às 16h.

Unidade Shopping Independência: Segunda-feira a sábado: de 10h às 22h

Domingo: de 13h às 21h

**Delivery:** Gomer Go, iFood e WhatsApp: UNIDADE CENTRO: (32) 3015-2269

UNIDADE SÃO MATEUS: (32) 3303-0717

UNIDADE INDEPENDÊNCIA: (32)9903-8199

UNIDADE SÃO PEDRO: (32) 99979- 0576

**Espaço Kids:** Não

**Música ao vivo:** Não

**Valor:** R\$ 27,90

**Instagram:** @ bombrasileiro



## 12- BOM BRASILEIRO

### *Tronco de Café*

**Categoria:** Sobremesas/Confeitaria

**Autoria:** Cintia Martins Vidal Araújo

**Serve:** 1 pessoa

**Receita:** Massa folhada em formato de tronco, recheada com creme de café. Envolto em castanha de caju e grãos de café torrados.

**Endereço:** UNIDADE BRAZ: Rua Braz Bernardino, 105 (Braz shopping), loja 97 - Centro - TEL: (32) 3015-2225

UNIDADE SÃO MATEUS: Rua São Mateus, 400 TEL: (32) 3303-0717

UNIDADE SHOPPING INDEPENDÊNCIA: L1- Quiosque Bom Brasileiro - São Mateus- TEL: (32)9903-8199

UNIDADE SÃO PEDRO: Avenida Presidente Costa e Silva, 1791 -TEL: (32) 99979- 0576

**Horário:** Unidades Braz, São Mateus e São Pedro: Segunda a sexta-feira: de 9h às 19h  
Sábado: de 9h às 16h.

Unidade Shopping Independência: Segunda-feira a sábado: de 10h às 22h

Domingo: de 13h às 21h

**Delivery:** Gomer Go, iFood e WhatsApp: UNIDADE CENTRO: (32) 3015-2269

UNIDADE SÃO MATEUS: (32) 3303-0717

UNIDADE INDEPENDÊNCIA: (32)9903-8199

UNIDADE SÃO PEDRO: (32) 99979- 0576

**Espaço Kids:** Não

**Música ao vivo:** Não

**Valor:** R\$ 27,90

**Instagram:** @ bombrasileiro



## 13- BRONCS

### *Cai e Pira*

**Categoria:** Prato Principal

**Autoria:** Andreia Cristina de Oliveira

**Serve:** 1 pessoa

**Receita:** Creme de milho super cremoso com ragu de linguiça e queijo coalho crocante acompanhado de arroz branco e cebola crispy

**Endereço:** Avenida Rui Barbosa, 1152 - Santa Terezinha

TEL: (32) 99181-7733 (WhatsApp e ligação)

**Horário:** Diariamente: de 18h às 23h

**Delivery:** iFood Entrega Própria: (32) 99181-7733

**Promoção:** Compre o prato e ganhe um chá gelado da casa

**Espaço Kids:** Não

**Música ao vivo:** Não

**Valor:** R\$ 35,00

**Instagram:** @metebroncs



## 14- CARMINHA GRILL

### *Costelinha embriagada*

**Categoria:** Petiscos/Porções

**Autoria:** Marcio Rodrigues

**Serve:** 4 pessoas

**Receita:** Deliciosa costela suína marinada na cachaça e limão, temperada com mix de ervas e especiarias. Acompanha batata canoa rústica, molho de goiabada defumada, molho de pimenta fresca e curau de milho salgado.

**Endereço:** Rua Santo Antônio, 513 – Centro - TEL: (32) 3214-1343

**Horário:** Segunda a sábado: 11h às 23h Domingo: 11h às 16h

**Delivery:** Não

**Espaço Kids:** Não

**Música ao vivo:** Não

**Valor:** R\$ 89,90

**Instagram:** @carminhagrill



## 15- CHIMARRON CHURRASCARIA

### *Filé ao café mineiro e cachaça*

**Categoria:** Prato Principal

**Autoria:** Chef Helio

**Serve:** 01 pessoa

**Receita:** Uma deliciosa fusão culinária! Filé Mignon ao café mineiro e cachaça, com toque italiano. Sabores refinados em cada mordida, regados a creme de leite e queijo parmesão. Irresistível!

**Endereço:** Avenida Barão do Rio Branco, 700 - Manoel Honório - TEL: (32) 3211-0368

**Horário:** Segunda-feira a sábado: 11h30 às 23h - Domingos: 11h30 às 17h

**Delivery:** Não

**Espaço Kids:** Sim

**Música ao vivo:** Não

**Valor:** R\$ 139,90 no rodízio

**Instagram:** @chimarronjf



## 16- CHIMARRON CHURRASCARIA

### *Pudim de café e cachaça*

**Categoria:** Sobremesas/Confeitaria

**Autoria:** Chef Helio

**Serve:** 1 pessoa

**Receita:** Pudim de café com cachaça com calda caramelizada que vai te surpreender.

**Endereço:** Avenida Barão do Rio Branco, 700 - Manoel Honório - TEL: (32) 3211-0368

**Horário:** Segunda a sábado: 11h30 às 23h - Domingos: 11h30 às 17h

**Delivery:** Site: [www.chimarron.com.br](http://www.chimarron.com.br) e WhatsApp: (32) 98411-6724 (também para reservas)

**Espaço Kids:** Sim

**Música ao vivo:** Não

**Valor:** R\$ 14,90

**Instagram:** @chimarronjf



## 17- CHURRASQUEIRA BBQ

### *Medalhão invertido com um toque mineiro*

**Categoria:** Prato Principal

**Autoria:** Churrasqueira

**Serve:** 2 pessoas

**Receita:** Filé Mignon recheado com bacon artesanal da casa, musseline de milho e arroz com castanha de caju e alho poró.

**Endereço:** Rua Dom Viçoso, 111 - Alto dos Passos - TEL: (32) 3218-0707

**Horário:** Diariamente: 11h às 23hs

**Delivery:** Não

**Espaço Kids:** Não

**Música ao vivo:** Não

**Valor:** R\$ 159,90

**Instagram:** @churrasqueirabbq



## 18- CHURRASQUEIRA SÃO MATEUS

### *Medalhão invertido com toque mineiro*

**Categoria:** Prato Principal

**Autoria:** Churrasqueira

**Serve:** 2 pessoas

**Receita:** Filé Mignon recheado com bacon artesanal da casa, musseline de milho e arroz com castanha de caju e alho poró.

**Endereço:** Rua Padre Café, 73 - São Mateus - TEL: (32) 3232-2113

**Horário:** Diariamente: 11h às 23hs

**Delivery:** Não

**Espaço Kids:** Sim

**Música ao vivo:** Não

**Valor:** R\$ 159,90

**Instagram:** @churrasqueirajf



## 19- EL TORO

### *Toro caipira*

**Categoria:** Prato Principal

**Autoria:** Francisco de Assis Filho

**Serve:** 2 pessoas

**Receita:** Ossobuco com polenta cremosa, arroz ao alho e couve.

**Endereço:** Rua Manoel Bernardino, 2 - São Mateus - TEL: (32) 3512-6513

**Horário:** Segunda a sábado: de 11h às 23h - Domingos e feriados: 11h às 22h

**Delivery:** iFood, Robin Food e WhatsApp: (32) 99142-3990

**Promoção:** Pudim de café como cortesia

**Espaço Kids:** Não

**Música ao vivo:** Não

**Valor:** R\$ 199,00

**Instagram:** @eltorofj



## 20- ESPAÇO CAFÉ CENTRAL

### Das Gerais!

**Categoria:** Prato Principal

**Autoria:** Juliana Braga

**Serve:** 1 pessoas

**Receita:** Nhoque de polenta e queijo meia cura com molho de frango flambado na cachaça e provolone, quiabo tostado e finalizado com caviar de quiabo.

**Endereço:** Galeria Azarias Vilela, 36 – Centro - TEL:(32) 3216-8545

**Horário:** Segunda-feira a sábado: de 12h às 16h

**Delivery:** iFood, Robin Food e [espaco-cafe-central.goomer.app](https://www.espaco-cafe-central.goomer.app)

**Espaço Kids:** Não

**Música ao vivo:** Não

**Valor:** R\$ 38,90

**Instagram:** @espacocafecentral



## 21- ESPETO E CIA.

### *Costela embriagada na goiaba*

**Categoria:** Prato Principal

**Autoria:** Carla Simone

**Serve:** 2 pessoas

**Receita:** Costela suína defumada coberta com um molho à base de goiabada, cachaça, mel, alho, cebola e pimenta. Acompanha banana da terra frita e arroz ao alho. Uma explosão de sabores.

**Endereço:** Rua Barão de Aquino, 233 - Alto dos Passos - TEL: (32) 3217-7411

**Horário:** Terça-feira a sábado: 18h à 01h

**Delivery:** Entrega própria: WhatsApp: (32) 98898-7411 e (32) 98888-7411

**Espaço Kids:** Não

**Música ao vivo:** Não

**Valor:** R\$ 89,90

**Instagram:** @espetoecia1997



## 22 – JAPATÊ

### *Trio Fuji*

**Categoria:** Cozinha Oriental

**Autoria:** Bruno But - Chef Executivo do Japatê

**Serve:** 2 pessoas

**Receita:** Carpaccio de atum, haddock e peixe branco entre camadas de crispy crocante finalizado com calda de gengibre, molho etriyaki, temperado com mix de gergelim, flor de sal e cripsy de milho espanhol

**Endereço:** UNIDADE SPAZIO: Ladeira Alexandre Leonel, 221 - São Mateus - TEL (32) 3241-3710

UNIDADE INDEPENDÊNCIA: Av. Itamar FraPralisnco, 3.600, lj 238, Praça de Alimentação - TEL: (32) 3241-3710

**Horário:**

UNIDADE SPAZIO: Segunda a quinta-feira: de 18h às 23h - Sexta a domingo: de 11h às 23h

UNIDADE INDEPENDÊNCIA: Segunda a domingo: de 11h às 22h

**Delivery:** iFood, Robin Food, site <https://japatemaki.delivery/japate>

**Espaço Kids:** Não

**Música ao vivo:** Não

**Valor:** R\$ 29,00

**Instagram:** @japatê\_spazio

@japate\_independencia



## 23 - JARDINS BAR

### *Costela com prosa*

**Categoria:** Prato Principal

**Autoria:** Paula Torres

**Serve:** 3 pessoas

**Receita:** Um prato que reúne memória afetiva e mineiridade: costelinha de porco assada no papelote com dry hub mineiro e melaço, finalizada na brasa com molho de café, acompanhada de farofa de broa de milho tostada na manteiga da roça. E pra ficar melhor ainda: pickles de cebola tostada, agrião e mandioca cozida, finalizada com queijo meia cura. Delicie-se!

**Endereço:** Rua São Mateus, 41 - São Mateus - TEL: (32) 99103-3930

**Horário:** Quarta-feira a sábado: de 11h30 às 24h

**Delivery:** iFood

**Espaço Kids:** Não

**Música ao vivo:** Não

**Valor:** R\$ 50,00

**Instagram:** @jardinsbarjf



## 24 - JARDINS BAR

### *Nossa Terra*

**Categoria:** Drinks ou coquetéis com cachaça

**Autoria:** Diego Neves

**Serve:** 1 pessoa

**Receita:** As riquezas das vastas terras mineiras reunidas em um drink único: café e a cachaça envelhecida em barril de carvalho, harmonizados com o bitter de laranja; finalizando com nibs de cacau, perfume de laranja e alecrim.

**Endereço:** Rua São Mateus, 41 - São Mateus - TEL: (32) 99103-3930

**Horário:** Quarta-feira a sábado: de 11h30 às 24h

**Delivery:** Não

**Espaço Kids:** Não

**Música ao vivo:** Não

**Valor:** R\$ 27,00

**Instagram:** @jardinsbarjf



## 25- KAKA LANCHES

### *Daki Di Jf*

**Categoria:** Sanduíches/Hamburgueres

**Autoria:** Kaciano Alvim

**Serve:** 1 pessoa

**Receita:** Perfeição em cada mordida: suculento hambúrguer de costelinha suína marinado na cachaça, acompanhado de requeijão cremoso empanado na farinha de milho, servido em brioche com uma generosa camada de bacon crocante e delicioso angu frito. Para adoçar o paladar e finalizar essa experiência uma irresistível, mousse de café.

**Endereço:** Rua José Libânio Rodrigues, 590 – Bandeirantes - TEL: 3224- 8904

**Horário:** Segunda e terça-feira: 19h à 00h - Quarta-feira a domingo: 19h à 01h

**Delivery:** iFood, Robin Food . Aplicativo próprio: Kaka Lanches (<http://pedir.to/kakalanches>) e WhatsApp: (32)3224-8904

**Espaço Kids:** Não

**Música ao vivo:** Não

**Valor:** R\$ 35,90

**Instagram:** @kaka\_lanches\_jf



## 26- LOS MEX

### *Las costillas das Gerais*

**Categoria:** Prato Principal

**Autoria:** Equipe Los Mex Juiz De Fora

**Serve:** 2 pessoas

**Receita:** Costelinha suína com barbecue de café e cachaça, acompanhada de guacasalad, elote (milho) e batatas rústicas.

**Endereço:** Rua Machado Sobrinho, 49 - Alto dos Passos - TEL: 98801-1843  
(WhatsApp e ligação)

**Horário:** Terça-feira a domingo: 18h às 23h

**Delivery:** Entrega própria: WhatsApp (32) 98801-1843

**Espaço Kids:** Sim

**Música ao vivo:** Não

**Valor:** R\$ 59.99

**Instagram:** @losmexjuizdefora



## 27- MR TUGAS

### ***Camarão Embriagado***

**Categoria:** Pizzas

**Autoria:** Hugo Siqueira, Natália Domingues e Marina Domingues

**Serve:** 1 pessoa

**Receita:** Massa de fermentação natural, creme de milho com cream cheese, camarões salteados na cachaça Dom Bré e tomate cereja.

**Endereço:** UNIDADE CIDADE ALTA: Rua Otília de Souza Leal - Nova Califórnia - TEL: (32) 3233-0036

UNIDADE JARDIM NORTE: Av. Brasil, 6345, Lj 1039, Mariano Procópio - TEL: (32) 3321-9582

**Horário:** Segunda a quinta-feira: 18h às 23h - Sábados, domingos e feriados: 18h às 24h

**Delivery:** Não

**Espaço Kids:** Sim

**Música ao vivo:** Não

**Valor:** R\$ 69,00

**Instagram:** @mr\_tugas



## 28- MR TUGAS

### *Mr Tuguinhas Gourmet*

**Categoria:** Pizzas

**Autoria:** Luca Siqueira, Heitor Siqueira e Conrado Siqueira

**Serve:** 1 pessoa

**Receita:** Pizza com massa de fermentação natural, brigadeiro de caramelo com flor de sal, finalizada com cookies de café.

**Endereço:** UNIDADE CIDADE ALTA: Rua Otília de Souza Leal - Nova Califórnia - TEL: (32) 3233-0036

UNIDADE JARDIM NORTE: Av. Brasil, 6345, Lj 1039, Mariano Procópio - TEL: (32) 3321-9582

**Horário:** Segunda a quinta-feira: 18h às 23h - Sábados, domingos e feriados: 18h às 24h

**Delivery:** Não

**Espaço Kids:** Sim

**Música ao vivo:** Não

**Valor:** R\$ 34,00

**Instagram:** @mr\_tugas



## 29- NA PRAÇA

### *Top Chicken*

**Categoria:** Sanduíches/Hamburgueres

**Autoria:** Iago Baldiotti Scoralick

**Serve:** 1 pessoa

**Receita:** O clássico americano com toque mineiro: suculência e textura incomparáveis da sobrecoxa marinada por mais de 10h e empanada na farinha de milho para ficar super crocante. O sabor único da geleia de bacon com cachaça que criamos e a saladinha coleslaw clássica. Tudo isso dentro de um pãozinho de brioche selado na manteiga. Nu... bão demais!!!

**Endereço:** Rua Uruguaiana, 24 - Jardim Glória - TEL: (32) 3321-7301

**Horário:** Diariamente: de 18h30 às 23h

**Delivery:** iFood e entrega própria: (32) 3321-7301 (WhatsApp e ligação)

**Espaço Kids:** Não

**Música ao vivo:** Não

**Valor:** R\$ 28,00

**Instagram:** @napracajf



### 30 - OLIVA BISTRÔ

## *Costelinha à Diplomata*

**Categoria:** Prato principal

**Cidade:** Lima Duarte (Ibitipoca)

**Autoria:** Paula Esteves

**Serve:** 1 pessoa

**Receita:** Costelinha glaceada com toque de cachaça, melado de cana e perfume de café. Acompanha requinte de canjiquinha e quiabos tostados.

**Endereço:** Rua do Céu, 222 - Conceição de Ibitipoca - TEL: (32) 98433-0552

**Horário:** Somente com reserva

**Delivery:** Não

**Espaço Kids:** Não

**Valor:** R\$ 76,00

**Instagram:** @olivabistroibitipoca



## 31 - PADARIA PRALÍS

### *Casadinha Manhosa*

**Categoria:** Quitandas

**Autoria:** Samuel Castorino

**Serve:** 1 pessoa

**Receita:** Sabe aquela casadinha de padaria, bem recheada? Ela ganhou uma nova versão: um casamento perfeito entre a massa levemente saborizada com cachaça e um recheio de brigadeiro gourmet cremoso de milho. Finalizada com um toque de canela pra lembrar o mingau da vovó. De dar água na boca, sô!

**Endereço:**

UNIDADE 1: Avenida Barão do Rio Branco, 2580 - Centro - Tel: (32) 3216-4673

UNIDADE 2: Av. Barão do Rio Branco 2173 - Centro -Tel: (32) 3026-1002

**Horário:** Segunda a sexta-feira: 6h às 21h . Sábado: 6h às 19h

**Delivery:** iFood, WhatsApp (somente para o centro): Unidade 1: (32) 99961-5509 /  
Unidade 2: (32)99837-9355

**Espaço Kids:** Não

**Música ao vivo:** Não

**Valor:** R\$ 5.90

**Instagram:** @padariapralis



## 32 - PADARIA PRALÍS

### Tartelete de amêndoa com creme de café e chocolate

**Categoria:** Diet

**Autoria:** Samuel Castorino

**Serve:** 1 pessoa

**Receita:** Tartelete de amêndoas recheada com delicioso creme de chocolate 70% e café. Combinação perfeita para quem deseja comer um docinho mas quer manter a forma. Ou para quem tem algum tipo de restrição alimentar. Sem açúcar e sem glúten. Contém lactose.

**Endereço:**

UNIDADE 1: Avenida Barão do Rio Branco, 2580 - Centro - Tel: (32) 3216-4673

UNIDADE 2: Av. Barão do Rio Branco 2173 - Centro -Tel: (32) 3026-1002

Horário: Segunda a sexta-feira: 6h às 21h

**Sábado:** 6h às 19h

**Delivery:** iFood, Whats App Unidade 1: (32)99961- 5509 / Unidade 2: (32) 99837-9355

**Espaço Kids:** Não

**Música ao vivo:** Não

**Valor:** R\$ 13,90

**Instagram:** @padariapralis



### 33 - PARRILLA BELLA VISTA

#### *As Nonas da Princesa*

**Categoria:** Prato Principal

**Autoria:** Diogo Nunes e Bruno Signorelli

**Serve:** 1 pessoa

**Receita:** Uma homenagem aos imigrantes italianos que se fixaram na nossa Princesa de Minas em um prato que reúne as características de Minas Gerais e a essência italiana: Costela suína defumada com rub de sweet café, regado ao molho de café, cachaça, maracujá e mostarda. Acompanha nhoque de milho verde na manteiga com sálvia.

**Endereço:** Estrada para Torreões, via Lagoa, 518 – Lagoa - Tel: (32) 99938-0888

**Horário:** Sexta-feira, sábado e domingo: 10h às 18h

**Delivery:** Não

**Espaço Kids:** Sim

**Música ao vivo:** Não

**Valor:** R\$ 88,00

**Instagram:** @parrillabelavista



## 34 - PARRILLA BELLA VISTA CITY

### *MiÓ Que Tem*

**Categoria:** Sanduíches/Hamburgueres

**Autoria:** Rodolfo Crovato

**Serve:** 1 pessoa

**Receita:** Pão brioche passado na manteiga, barbecue de cachaça e salada de agrião e cebola roxa, blend de carne bovina artesanal 180g finalizado na manteiga de cachaça, e creme de milho.

**Endereço:** PARRILLA BELLA VISTA CITY: Avenida Barão do Rio Branco, 11 - Santa Terezinha - TEL: (32) 3031- 6295

**Horário:** Terça a quinta-feira: 18h às 24h - Sexta-feira: 18h à 1h - Sábado: 12h à 1h - Domingo: 12h às 18h

**Delivery:** iFood

**Espaço Kids:** Sim

**Música ao vivo:** Sexta-Feira e Sábado: A partir de 20h

**Valor:** R\$ 33,00

**Instagram:** @parrillabelavistacity



## 35 - PARRILLA BELLA VISTA CITY

### *Bela Caferina*

**Categoria:** Drinks ou coquetéis com cachaça

**Autoria:** JOSIANE GOMES

**Serve:** 1 pessoa

**Receita:** Ingredientes que se completam e resultam em um sabor extraordinário: cachaça envelhecida em barril de carvalho, tangerina, maracujá, xarope de casca de laranja e rapadura, com geleia de pimenta biquinho com cereja. Finalizando com espuma marcante de um ingrediente raiz da nossa história: o café.

**Endereço:** PARRILLA BELLA VISTA CITY: Avenida Barão do Rio Branco, 11 - Santa Terezinha - TEL: (32) 3031- 6295

**Horário:** Terça a quinta-feira: 18h às 24h - Sexta-feira: 18h à 1h - Sábado: 12h à 1h - Domingo: 12h às 18h

**Delivery:** NAO

**Espaço Kids:** Sim

**Música ao vivo:** Sexta-Feira E Sábado: A Partir De 20h

**Valor:** R\$ 32,00

**Instagram:** @parrillabelavistacity



## 36 - PEPPER PIZZA E CHOPP

### *Ouro Negro*

**Categoria:** Pizzas

**Autoria:** Rafael Jacques

**Serve:** 3 pessoas

**Receita:** Massa de farinha italiana de longa fermentação, aberta no fubá (o que dá maior crocância à pizza), molho de tomate pelati, muçarela, rúcula fresca, um fio de azeite de alho da casa, bacon artesanal finalizado com queijo de café e orégano.

**Endereço:** Rua Olegário Maciel, 1159 - Paineiras

TEL: (32) 3321-3100

**Horário:** Terça-feira a sábado: 18h às 23h - Domingo: 18h às 22h30

**Delivery:** iFood, Robin Food, WhatsApp: (32) 3321-3100, site: <https://www.pepperpizzaria.com.br>

**Promoção:** Durante o evento a pizza será servida acompanhada de um hidromel de café.

**Espaço Kids:** Sim

**Música ao vivo:** Não

**Valor:** R\$ 85,90: pizza grande

R\$ 59,90: p/pessoa na Degustação Gourmet

**Instagram:** @pepperpizzaria



## 37 - PROCOPÃO

### *Canabrava*

**Categoria:** Prato Principal

**Autoria:** Bárbara Alves Dominato

**Serve:** 2 pessoas

**Receita:** Tornado de filé mignon corado com deliciosas frutas cristalizadas mineiras flambadas na cachaça. Arroz com queijo do serro e bacon e batatas portuguesas bravas.

**Endereço:** Rua Mariano Procópio, 1115 - Mariano Procópio

TEL: (32) 3233-2000

**Horário:** Terça a sexta-feira: de 17h às 24h

Sábados: de 12h às 24h

Domingos e feriados: de 11h30 às 16h

**Delivery:** Robin Food e WhatsApp: (32) 99922-0022

**Espaço Kids:** Não

**Música ao vivo:** Não

**Valor:** R\$ 139,90

**Instagram:** @pro\_copao



## 38 - RESTAURANTE O CACHORRÃO

### *Virado à Mineira*

**Categoria:** Self Service

**Autoria:** Tião Cachorrão

**Serve:** 1 pessoa(s)

**Receita:** Delicioso virado à mineira, com linguiça e couve manteiga refogada na gordura do bacon. Acompanha banana caramelizada no café e cachaça.

**Endereço:** Rua José Teixeira da Silva, 47 - Cidade do Sol

TEL: (32)3223-2561

**Horário:** Diariamente: 11h às 15h

**Delivery:** iFood e WhatsApp: (32) 99147-8447

**Espaço Kids:** Não

**Música ao vivo:** Não

**Valor:** R\$ 24,00

**Instagram:** @restauranteocachorrao



## 39 - RESTAURANTE RECANTO DAS ÁGUAS

### *Polenta caipira de rabada*

**Categoria:** Self Service

**Autoria:** Fernanda Ezidoro de Souza

**Serve:** 1 pessoa(s)

**Receita:** Angu com fubá de polenta, recheado com molho especial de rabada desfiada, muçarela e agrião, coberto com rabada e crocante de torresmo passado na cachaça.

**Endereço:** Rodovia BR-040 - do km 792, próximo ao Expominas (Espaço tradição mineira) - São Pedro

TEL: (32) 98472-8700

**Horário:** Terça-feira a domingo: 11h às 15h

**Delivery:** Não realiza entregas. Reservas pelo whats (32) 98472-8700

**Espaço Kids:** Sim

**Música ao vivo:** Não

**Valor:** R\$ 69,90 kg : terça a sexta-feira

R\$ 89,90 kg : sábado, domingo e feriados

**Instagram:** @recantodasaguas.jf



## 40 - RONCA E FUÇA

### Drunken Coffe Ribs

**Categoria:** Petiscos/Porções

**Autoria:** Fernanda Scher e Jonathan Toledo

**Serve:** 3 pessoa(s)

**Receita:** Manta de costela suína, marinada em especiarias e cachaça, acompanha molho barbecue de café e polenta frita.

**Endereço:** Rua Roberto Stiegert, 21 - São Pedro

TEL: (32) 98836-6529 (WhatsApp)

**Horário:** Quarta-feira a sábado: 17h à 1h - Domingo: 12h às 16h

**Delivery:** iFood

**Espaço Kids:** Sim

**Música ao vivo:** Horário: 20h30 Às 23h45

Quinta-Feira: Mpb

Sexta-Feira: Rock

Sábado: Sertanejo

**Valor:** R\$ 94,90

**Instagram:** @roncaefucabarjf



## 41 – RÚSTICU'S

### *Trem Bão*

**Categoria:** Sanduíches /Hamburgueres

**Cidade:** Juiz de Fora

**Autoria:** Maicon Christian

**Serve:** 1 pessoa(s)

**Receita:** Suculento hambúguer de carne bovina, Cream Cheese, couve crispy, bacon, cebola e tomate picado e katchup de goiaba com cachaça. Tudo dentro do pão de milho selado na manteiga. Ê, trem bão, sô!!

**Endereço:** Rua da Abolição, 75 - Jardim Glória

TEL: (32) 98851-0254

**Horário:** Quarta a segunda-feira: 18h às 24h

**Delivery:** iFood e entrega própria: (32) 98851-0254 (WhatsApp e ligação)

**Espaço Kids:** Não

**Música ao vivo:** Não

**Valor:** R\$ 33,00

**Instagram:** @rusticusbarburger



## 42 - SABOR A MAIS

### ***Medalhas Sabor a Mais***

**Categoria:** Prato Principal

**Autoria:** Equipe Sabor A Mais

**Serve:** 2 pessoas

**Receita:** Medalhão de filé mignon, regado ao molho de creme de milho, finalizado com farofa de bacon crocante e lascas de parmesão. Acompanhado de arroz ao alho e batata palha da casa.

**Endereço:** Avenida Governador Valadares , 634 - Manoel Honório

TEL; (32) 3216-3080

**Horário:** Segunda-feira: 10h30 às 15h30 - Terça-feira a domingo: 19h às 24h

**Delivery:** iFood, Robin Food, WhatsApp: (32) 98817-9112

**Promoção:** Peça o prato e ganhe dois cafés com Nutella

**Espaço Kids:** Sim

**Música ao vivo:** Quinta, Sexta e Sábado: De 19h Às 23h

**Valor:** R\$ 149,90

**Instagram:** @saboramaisjf



## 43 - SAPORE DI MAMMA

### *Identitá*

**Categoria:** Pizzas

**Autoria:** Paulo Sérgio

**Serve:** 4 pessoas

**Receita:** Identidade: conjunto de características que individualizam uma pessoa ou coisa. A Pizza Identitá é a expressão da nossa identidade mineira: aconchego, gentileza e sabores únicos. Com molho artesanal, muçarela, peito de peru, milho, tomate cereja, cebola, catupiry e orégano, essa pizza é uma demonstração de afeto à nossa mineiridade.

**Endereço:** Rua São Mateus, 930 - São Mateus

TEL: (32) 3232-6006 (WhatsApp e ligação)

**Horário:** Domingo a quinta-feira: 18h às 24h - Sexta-feira e sábado: 18h à 00h30

**Delivery:** iFood e Robin Food

**Espaço Kids:** Não

**Música ao vivo:** Não

**Valor:** R\$ 59,90

**Instagram:** @saporejf



## 44 - SARTONI STEAKHOUSE

### *Pé de Cana*

**Categoria:** Principal

**Autoria:** Fabrício de Souza Paiva

**Serve:** 1 pessoa

**Receita:** Ossobuco grelhado lentamente com temperos e ervas frescas, regado ao molho especial da nossa cerveja stout, servido com farofa de cabeceira e arroz caldoso de couve com dedo de moça.

**Endereço:** UNIDADE ALAMEDA: Rua Morais e Castro, 296 - Alto dos Passos -TEL: (32) 3321-1180

UNIDADE JARDIM NORTE: Av Brasil, 6345- 1001 - Piso L1 - Lj 104 - Shopping Jardim Norte - TEL: (32) 3321-8131

**Horário:**

UNIDADE ALAMEDA: Segunda a sexta-feira: 11h às 23h - Sexta e sábado: 11h à 24h - Domingo: 11h às 23h

UNIDADE JARDIM NORTE: Segunda a quinta-feira: 18h às 23h - Sexta e sábado: 12h às 24h - Domingo: 11h às 23h

**Delivery:** NAO

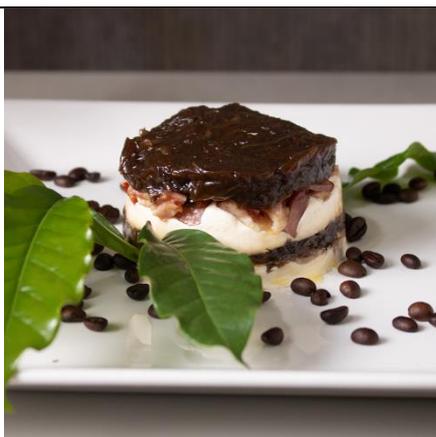
**Espaço Kids:** Não

**Música ao vivo:** Quintas-Feiras: 20h às 23. Em ambas as Unidades

**Valor:** R\$ 49,90

**Instagram:** @sartoni.alameda

@sartoni.jardimnorte



## 45 - SINGULARIDADE BUFFET

### *Trem Di Minas*

**Categoria:** Petiscos/Porções

**Autoria:** Francele Galil

**Serve:** 2 pessoas

**Receita:** A maciez e a sofisticação de uma receita francesa invadida pela nossa mineiridade. Terrine de queijo e bacon defumado com cebola caramelizada na cachaça e no café.

**Endereço:** Rua Doutor Pedro de Aquino Ramos, 50 - Granbery

TEL: (32)98815-1512

**Horário:** Segunda a sexta-feira: 7h às 18h

**Delivery:** exclusivamente por delivery: WhatsApp (32)98815-1512

**Espaço Kids:** Não

**Música ao vivo:** Não

**Valor:** R\$ 38,00

**Instagram:** @singularidadebuffet



## 46 - SPOLETO INDEPENDÊNCIA SHOPPING:

### *Ravióli de camarão ao molho de limão*

**Categoria:** Massas

**Autoria:** Equipe Spoleto Independência Shopping

**Serve:** 1 pessoa

**Receita:** Ravióli de camarão: molho à base de creme de leite fresco, limão siciliano e queijo grana padano, finalizado com crisp de alho poró e camarões marinados na cachaça.

**Endereço:** Avenida Presidente Itamar Franco, 3600 - Loja 236 - Cascatinha

TEL: (32) 3313-8152

**Horário:** Diariamente: 11h às 22hs

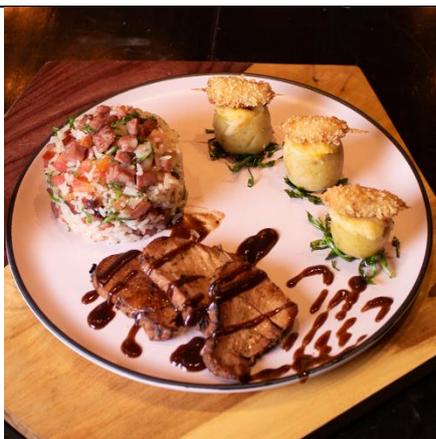
**Delivery:** iFood

**Espaço Kids:** Não

**Música ao vivo:** Não

**Valor:** R\$ 49,90

**Instagram:** @spoleto\_independencia\_shopping



## 47 - SUBLIME RISTORANTE

### *Festaça Mineira*

**Categoria:** Prato principal

**Autoria:** Equipe Sublime

**Serve:** 01 pessoa

**Receita:** Delicioso filé mignon suíno ao molho barbecue de cachaça e bacon, acompanhado de arroz tropeiro, plantaça de batata recheada e espetim de milho empanado. O trem ficô tão bão que merece até um brinde. Então...

**Endereça:** Rua São Mateus, 408 - São Mateus

TEL: (32) 3026-3222

**Horário:** Terça-feira a domingo: de 11h às 23h

**Delivery:** iFood, Robin Food, WhatssApp: (32) 98898-5751

**Espaço Kids:** Não

**Música ao vivo:** Não

**Valor:** R\$ 49,90

**Instagram:** @sublimeristorante



## 48 - SUBLIME RISTORANTE

### *Tiramissu de mineiro, sô*

**Categoria:** Sobremesa/Confeitaria

**Autoria:** Equipe Sublime

**Serve:** 01 pessoa(s)

**Receita:** A mais famosa sobremesa italiana ganhou uma pitada de mineiridade que, nuh! ficou um trem de lamber os beiço. Dá até vontade de comer a colher também... E pra modi num caçá nenhum problema, pode comer a colher: é de um delicioso chocolate com nibs de café. E claro, não poderia faltar um cafezim coadim na hora pra acompanhar essa diliça.

**Endereço:** Rua São Mateus, 408 - São Mateus

TEL: (32) 3026-3222

**Horário:** Terça-feira a domingo: de 11h às 23h

**Delivery:** iFood, Robin Food, WhatssApp: (32) 98898-5751

**Espaço Kids:** Não

**Música ao vivo:** Não

**Valor:** R\$ 29,90

**Instagram:** @sublimeristorante



## Taberna Alemã

### *Alemão de Minas*

**Categoria:** Prato Principal

**Autoria:** Geraldo Pinheiro e Maria Luiza Schaeffer

**Serve:** 1 pessoa

**Receita:** Tiras de Joelho de porco defumado (Eisbein), empanado em molho com especiarias, depois em flocos de milho, pimenta do reino e parmesão. Chucrute feito com especiarias, bacon, repolho refogado, mostarda, salada de batatas especial, molho curry, uma receita tradicional da Taberna Alemã.

**Endereço:** Rua Irmão Menrado, 245 - Borboleta

TEL: (32) 99198-4589 (WhatsApp)

**Horário:** Terça-feira a sábado: de 18h às 23h - Domingos de 11h30 às 16h

**Delivery:** iFood

**Espaço Kids:** Não

**Música ao vivo:** Não

**Valor:** R\$ 38,00

**Instagram:** @tabernaalema



## 50 - UAI GASTRONOMIA MINEIRA

### *Caipira Milhonário*

**Categoria:** Prato Principal

**Autoria:** FRANZ SCHUBERTH CARVALHO

**Serve:** 6 pessoas

**Receita:** Frango caipira ao molho pardo, acompanhado de arroz branco e angu de milho verde com queijo minas derretido, couve temperada no azeite e alho frito.

**Endereço:** Rodovia BR-040, km 793 - São Pedro

TEL: (32) 3233-1384

**Horário:** Diariamente: de 8h às 18h

**Delivery:** Entrega própria de segunda-feira a sábado: de 11h às 14h pelo WhatsApp (32) 3233-1384

**Espaço Kids:** Sim

**Música ao vivo:** Domingos e Feriados: 12h Às 16h

**Valor:** R\$ 130,00: serve 6 pessoas

R\$ 75,00: Serve 3 pessoas

**Instagram:** @uaigastrojf