

15^o
edição do
TOUR
GASTRONÔMICO



PASSAPORTE
27 DE JUNHO A 06 DE AGOSTO

15º TOUR GASTRONÔMICO

Sabores das Montanhas

A culinária é uma das expressões mais autênticas da cultura, revelando elementos simbólicos do cotidiano que moldam as tradições de um povo. Mais do que simplesmente alimentar, comer é um ato carregado de memórias, sentimentos e histórias que atravessam gerações.

A experiência gastronômica vai além do paladar: envolve aromas marcantes, a beleza na apresentação dos pratos, a atmosfera dos ambientes, os sons do preparo e, claro, os sabores únicos que despertam todos os sentidos.

É essa vivência completa que o 15º Tour Gastronômico de Inverno – Sabores das Montanhas convida você a explorar.

Objetivo do Evento

O Tour Gastronômico tem como missão divulgar a diversidade e a qualidade dos sabores oferecidos por restaurantes, padarias, cafés, bares, lanchonetes e sorveterias de Bueno Brandão. O evento valoriza a gastronomia local, promovendo os autênticos “Sabores das Montanhas” e fortalecendo os saberes da nossa terra.

Como Funciona

Durante todo o período do evento, os estabelecimentos participantes apresentarão pratos especiais preparados com ingredientes regionais, realçando o que há de melhor na produção local.

As delícias estarão disponíveis nos próprios locais, respeitando os horários de funcionamento de cada estabelecimento – todas as informações estarão reunidas no passaporte do evento.

Venha viver essa experiência única e saborear o melhor da gastronomia de Bueno Brandão!



#EUFUI



R\$46,00

(porção individual)

Jaca Atolada

Este prato foi inspirado na culinária caipira. Só que, dessa vez, a vaca saiu do brejo... e quem atola na panela é a jaca! Preparamos uma combinação especial, pensada exclusivamente para esta edição do Tour Gastronômico, uma novidade que chega pra somar ao nosso cardápio de lanches e petiscos. Apresentamos a Jaca Atolada do Lamparina Botequim & Armazém, receita que mistura tradição com ingredientes que vêm da terra. Tem carne de jaca, mandioca, cogumelo e ainda o queridinho do inverno: o pinhão. Tudo junto, bem misturado e temperado, vai pra panela e vira aquela comida suculenta e cheia de sabor! E para acompanhar, torradinhas que são perfeitas para "chuchar" no molho.

Lamparina Botequim & Armazém

 Quarta, quinta e sexta das 17h às 21h - Sábado e domingo das 12h às 21h

 Rua da Saudade, nº 138

 (35) 9 9719-5821



#EUFUI



R\$35,00

Doce Encontro na Serra

Uma deliciosa sobremesa criada pelo Chocolates Andréia. Uma explosão de sabores para aquecer seu inverno: massa folhada dourada, um leve recheio cremoso de chocolate, chantilly levinho e morangos frescos da terra.

Um abraço doce nas montanhas de Bueno Brandão.

Chocolates Andréia Empório Mineiro



Sexta a domingo das 12h às 16h



Rod. MG 295, km 12, Bairro Furnas – Bueno Brandão



(35) 9 9831-8804



#EUFUI



R\$45,00

Mandioca Enrabadada

Celebrando os 15 anos de Tour Gastronômico, o Rancho Bela Vista traz como protagonista a carne do rabo de boi cozida lentamente com legumes e cachaça. Tornando-se uma rabada suculenta e desfiada, fazendo uma combinação harmoniosa com purê de mandioca com adição de parmesão Serra das Antas em formato quadrangular empanado e frito. Cremoso por dentro e crocante por fora, entremeado de folhas de rúcula trazendo frescor.

Essa versão deliciosa e cheia de personalidade pode e deve ser compartilhada com os amigos mais queridos...

Porque coisa boa é para ser compartilhada!

Rancho Bela Vista

 De quinta a domingo das 12h às 22h30

 Estrada Bueno Brandão/Monte Sião km 1 - Bairro Lava Pés

 (35) 9 9954-1898



#EUFUI



R\$90,00

(serve 2 pessoas)

Porquim no Milharal

Uma verdadeira viagem no tempo, despertando lembranças de infância e mexendo com a memória afetiva.

Este prato é carregado de sabores e tradição!

Mas por que o nome Porquim no Milharal? Porque ele traz uma deliciosa carne de porco na lata, servida com um irresistível curau de milho salgado, queijo Minas e finalização com bacon crocante.

Pensa num trem bão!!!

É a essência da cozinha mineira servida no prato.

Restaurante Assados de Minas

 Sábado, domingo e feriados das 11h30 as 15h30

 Rodovia Bueno Brandão X Socorro, Km 3 - Bairro Ponte Alta

 (35) 9 9949-7463



#EUFUI



R\$118,00

(serve 2 pessoas)

Lasanha no Tacho

Nesse ano mais um vez pensamos em um prato que todo mundo goste e principalmente com a nossa marca registrada! Escolhemos uma massa, a nossa lasanha, feita no próprio tacho! Uma deliciosa lasanha à bolonhesa com dois molhos, mussarela mineira e o mais especial, o nosso tempero único e saboroso!

Recanto do Pescador

 Todos os dias das 12h as 22h - (exceto quarta-feira)

 Bairro Boa Vista dos Vicentes - 4,5 km

 (35) 9 9892-2549 / (35) 9 9715-3977



#EUFUI



R\$75,00

(por pessoa)

Nhoque Raízes

Experimente o sabor autêntico do Nhoque Raízes - Valorizando a tradição e os ingredientes da terra! Que tal uma experiência gastronômica inesquecível? O Cozinha de Estar convida você a saborear o exclusivo Nhoque Raízes, feito artesanalmente com batata-doce diretamente da horta!

Prato especial: Nhoque com molho de tomate ao sugo, acompanhado de mini almôndegas ou bracciola. Entrada: Caponata de Abobrinha ou Berinjela, servida com pão italiano da casa.

Finalização perfeita: Café expresso "Nossa Roça", de produção própria.

Cozinha de Estar



Sábado, domingo e feriados das 11h às 15h - 19h às 22h
Quinta-feira das 19h às 22h. Somente com reservas!



Rua do Cristo, 125 A - Estância Hidromineral



(11) 9 8244-5030



#EUFUI



R\$48,00

Bocadinhos da Roça

Dadinhos de Tapioca com Bacon e Molho Barbecue de Goiabada crocantes por fora e macios por dentro, nossos dadinhos de tapioca combinam o sabor marcante do bacon com a suavidade do queijo coalho. O toque especial fica por conta do molho barbecue de goiabada, que une o doce e o defumado em uma releitura criativa da tradicional combinação de queijo com goiabada. Como bons mineiros amamos receber as pessoas na nossa casa, e os vegetarianos não poderiam ficar de fora, o saboroso dadinho também está disponível na versão vegetariana.

Uma explosão de sabores brasileiros em versão moderna!

Parque Eco-Trilhas

 Quinta a domingo e feriados, das 09h às 17h

 Bairro Ponte Alta

 (35) 9 9880-8485



#EUFUI



R\$90,00

(serve 2 pessoas)

Muqueca de Panga

Filé de panga, pimentões coloridos, cebola, leite de coco tradicional, azeite, batata, cenoura, tomate, cheiro verde e temperos da casa.
Acompanhamento: Arroz, batata fritas e torradas a moda casa.

Para intolerantes a lactose teremos a opção de leite de coco em pó hidratado na casa (valor R\$110,00).

Kuka Fresca

 Domingo das 11h às 20h - segunda e terça das 10h às 20h
Quinta, sexta e sábado das 10h às 23h

 Av. Benjamin Rossi, nº20 - Saída para Munhoz

 (35) 9 2000-8313



#EUFUI



R\$35,00

Trem de Broa

Um sanduíche que é puro sabor e tradição mineira. O destaque começa pelo pão: uma broa de milho artesanal, direto da Padaria Central, com casca dourada e interior macio, trazendo aquele toque rústico e levemente adocicado característico da receita caseira. No recheio, um hambúrguer suculento feito com linguiça artesanal, grelhado no ponto certo para realçar todo o sabor defumado e temperado da carne. A crocância da alface fresca contrasta com a suavidade da cebola roxa caramelizada, que adiciona um toque adocicado e elegante. Finalizando, o queijo minas meia cura "Vô Bastião", do tradicional laticínio Serra das Antas, derretido na medida certa, entrega cremosidade e aquele sabor mineiro inconfundível, fechando com chave de ouro essa verdadeira experiência gastronômica. Uma combinação perfeita entre ingredientes simples e sabores autênticos.

É mais do que um sanduíche – é um trem bão demais da conta!

Nelu Lanches



Todos os dias à partir das 19h



Praça Virgílio de Melo Franco, nº 148



(35) 9 9908-0229



#EUFUI



R\$35,00

Sabores da Roça

O prato apresentado é mais do que uma receita: é a tradução de memórias e tradições da vida simples no campo. O Medalhão de Frango com Bacon e Farofa de Pinhão une técnica e afeto, conectando o sabor da infância à cozinha contemporânea. Na época da colheita do pinhão, o sítio da nossa família se transforma num verdadeiro tesouro da natureza. Foi ali, na cozinha aquecida pelo fogão a lenha, que minha mãe e a vó Francisca preparavam a tradicional farofa com toucinho e farinha de mandioca – simples, mas cheia de alma. Hoje, honro essa memória adaptando a receita com bacon, que também envolve o medalhão de frango, trazendo crocância e um toque defumado. O frango é preparado no ponto certo, contrastando com a textura da farofa e o sabor único do pinhão. Esse prato carrega as raízes da minha família, celebra os ingredientes da terra e homenageia a riqueza cultural do nosso interior.

Barraca do Gordinho

 Sexta-feira das 16h as 22h

 Feirinha do Produtor Rural – Rua Pará de Minas

 (35) 9 9845-4096



#EUFUI



R\$16,00

Esfiha Banoffee

Desfrute de uma explosão de sabores com essa esfiha de banoffee!

Para os amantes de sobremesas incríveis e marcantes, esta é a receita perfeita! Um verdadeiro deleite para os sentidos, ela combina camadas irresistíveis de banana, doce de leite, chantilly e uma base crocante da massa com chocolate branco caramelizado.

O contraste entre o doce e a suavidade da banana, a cremosidade do doce de leite e a leveza do chantilly proporcionam uma experiência inigualável a cada pedaço.

Point da Esfiha

 Terça a sexta das 18h30 às 23h - Sábado das 18h30 às 00h
Domingo das 18h às 23h

 Praça Virgílio Melo Franco, Nº 290

 (35) 9 9141-3324 ou pelo site de pedidos: site.anota.ai/Pointdaesfiha



#EUFUI



R\$82,00

Coração Mineiro

O Coração Mineiro é um calzone exclusivo, criado especialmente para o Tour Gastronômico. Recheado com carne de panela cozida, envolta em um molho generoso e muito queijo, sendo além de tudo, intenso e aromático, o prato revela sua alma ao ser cortado ao vivo na mesa com um cutelo, libertando uma nuvem de vapor que antecipa o espetáculo de sabor. O recheio traz a cremosidade e o contraste dos quatro queijos: provolone, mussarela, catupiry e parmesão Serra das Antas, criando uma fusão irresistível entre o rústico e o sofisticado. Mais do que um prato, é uma experiência sensorial: o calor do forno, o cheiro e a cena do corte, que emociona antes mesmo da primeira mordida.

Coração Mineiro representa o calor afetivo da cozinha do sul de Minas, aliado à força do preparo artesanal em forno da lenha. É um tributo às nossas raízes, onde a comida tem história, alma e presença.

Bela Forneria

 Quinta a terça das 18h às 22h30

 Estrada Bueno Brandão/Monte Sião km 1 - Bairro Lava Pés

 (35) 9 9829-0707



#EUFUI



R\$42,00

Panceta Burguer

Servido em pão de brioche tostado na manteiga, o hambúrguer de 200g é preparado com carne bovina de alta qualidade, coberto com queijo prato derretido e finalizado com panceta suína caramelizada, que adiciona crocância e um toque agridoce inconfundível. A alface americana traz frescor, enquanto a cebola roxa oferece um leve equilíbrio ao conjunto. Acompanhamento: Batatas fritas servidas com queijo meia cura gratinado no maçarico, formando uma crosta dourada irresistível, acompanhadas de molho artesanal de mostarda com mel.

John Burguer

 Sexta a domingo das 19h às 23h

 Praça Virgílio de Melo Franco, nº 130

 (35) 9 9827-2311



#EUFUI



R\$22,00

Croissant Mineiro

Apresentamos um encontro inusitado e irresistível entre a França e Minas: o Croissant de Pé de Moleque. Massa folhada, leve e amanteigada, assada no ponto perfeito, abraça o sabor marcante e crocante do nosso tradicional pé de moleque. Para harmonizar essa combinação surpreendente, adicionamos uma mousse de caramelo salgado, trazendo equilíbrio e contraste. O resultado? Uma experiência única, onde a crocância do recheio encontra a delicadeza da massa, celebrando as raízes mineiras com um toque de sofisticação francesa. Convidamos nossos clientes a descobrir essa fusão de sabores, criada com cuidado e paixão para valorizar a união entre culturas e tradições. Nosso agradecimento à talentosa chef @deborasartori_-, Melhor Croissant do Brasil em 2018 e 2024, essencial para tornar este prato uma verdadeira obra-prima.

NC Confeitaria

 Sábado e domingo das 13h às 19h

 Rua Prefeito Domingues de Franco, 236

 (35) 9 9702-7892



#EUFUI



R\$65,00

Sabores do Sol

Uma celebração de sabores que une a delicadeza do queijo camembert à intensidade do lombo defumado artesanal da Toca do Lobo Guará. Cada fatia de lombo envolve suavemente o camembert cremoso e folhas frescas de rúcula, resultando em um equilíbrio perfeito entre o salgado, o picante e o amargo. O toque final é proporcionado por um fio de melaço de cana, levemente apimentado com pimenta dedo-de-moça, conferindo dulçor e um leve ardor que realçam os sabores do prato. Servido frio, este tira-gosto é ideal para abrir o apetite e proporcionar uma experiência gastronômica ao pôr do sol que será memorável.

Toca do Lobo Guará



Sexta, sábado e domingo das 15h às 19h



Bairro dos Fidêncios



(35) 9 1002-0106



#EUFUI



R\$48,00

Sarga Beirão

No prato, é servida uma salada feita com produtos locais – folhas, brócolis, repolho, cenoura e tomate-cereja – acompanhada de pesto de rúcula com pinhão e medalhão de ovo de codorna. Ao centro, um mini tacho traz uma cama de polenta recheada com queijo, finalizada com carne de lata (costelinha e pernil), molho de gengibre e caviar de salsinha.

Empório Cio da Terra Restaurante Casa da Vó



Quinta e sexta das 11h às 14h

Sábado, domingo e feriados das 11h às 16h

Demais dias sob encomenda



Praça da Matriz, 46 - Centro



(35) 9 9716-3615



DESCUBRA AS 07 ROTAS DE BUENO BRANDÃO CORES QUE CONDUZEM À NATUREZA E TRADIÇÃO

ROTA VERDE

ESTRADA MUNICIPAL CAMPO MÍSTICO BUENO BRANDÃO X SOCORRO

Um convite para se conectar com a essência da natureza. Descubra cachoeiras cristalinas, rios serenos e nascentes puras que encham a alma de paz.

Deixe-se encantar pelas paisagens e encontre pousadas acolhedoras ao longo do caminho.

ROTA AZUL

RODOVIA PREF. ÉLZIO BARBOSA DE ALENCAR - MG 295 BUENO BRANDÃO X INCONFIDENTES

Um convite irresistível para os amantes da natureza. Cercada por montanhas majestosas e vales encantadores, esta rota proporciona uma experiência única de imersão em paisagens exuberantes, tingidas pelos mais belos tons de verde. Ideal para quem busca tranquilidade, ar puro e vistas de tirar o fôlego.

Encontre serenidade, beleza natural e pousadas aconchegantes que tornam cada momento ainda mais especial.

ROTA AMARELA

ESTRADA MUNICIPAL LUIZ LODI BUENO BRANDÃO X MUNHOZ

Natureza, cultura e tradição

Explore a Rota Amarela e admire cachoeiras deslumbrantes, picos majestosos e a força da produção agrícola local. Envolver-se na cultura dos bairros de Bueno Brandão e sinta a conexão entre a natureza, história e trabalho da terra.

ROTA LARANJA

ESTRADA MUNICIPAL BENEDITO BARRETO BUENO BRANDÃO X MONTE SIÃO

A Rota Laranja encanta com suas paisagens mágicas, onde estradas de terra serpenteiam suavemente entre vales e montanhas. O grande destaque deste trajeto é o pôr do sol deslumbrante, que pinta o céu em tons de dourado e laranja, transformando cada instante em um espetáculo inesquecível.

Um convite para contemplar a natureza em sua forma mais sublime.

ROTA BRANCA

ESTRADA PARA O CRISTO

Uma jornada que combina aventura e tranquilidade. Descubra o imponente Mirante do Cristo, trilhas encantadoras e pousadas com vistas deslumbrantes para relaxar. Pelo caminho, saboreie vinhos artesanais de excelência em nossa vinícola. Viva a conexão entre a natureza, as tradições locais e as montanhas de Bueno Brandão.

A Rota Branca é o destino perfeito para quem deseja explorar a natureza, a cultura e a hospitalidade local.

ROTA MARROM

ESTRADA BAIROS GUABIROBA X TORRE

Um tributo às raízes da vida no campo, destacando a força da agricultura familiar e os encantos das estradas de terra. Essa rota convida os visitantes que adoram o off road a vivenciarem o cotidiano rural, explorarem as paisagens agrícolas e se conectarem com a simplicidade e a autenticidade da vida no interior.

ZONA URBANA

Um refúgio onde a mineiridade se faz presente em cada canto. Suas rotas levam a cafés charmosos, padarias tradicionais, bares acolhedores e pracinhas tranquilas, convidando à convivência e ao prazer das pequenas coisas, como uma boa prosa ou um café fresquinho. Explore a simplicidade e hospitalidade que fazem dessa cidade um lugar encantador.

A Rota Branca é o destino perfeito para quem deseja explorar a natureza, a cultura e a hospitalidade local.



**Bueno
Brandão**

Muito além das cachoeiras
Sul de Minas Gerais



COMTUR

BUENO BRANDÃO-MG



IGR
Serras Verdes
SUL DE MINAS

Minas

MAIS INFORMAÇÕES:



TELEFONE:
(35) 99725-3663

INSTAGRAM:
@TURISMOBUENOBRANDAOMG

FACEBOOK:
TURISMO BUENO BRANDÃO