

Boa mesa

Cidadela cumpriu a difícil tarefa de selecionar alguns dos excelentes restaurantes de Tiradentes. Para que você possa saborear todos (ou quase todos), damos os nossos pitacos de onde almoçar e jantar.

Foto Alexandre Disaro e Lufe Gomes/Cidadela



Restaurante Ora pro nobis

Para almoçar

Ora pro nóbis

O restaurante fica atrás de uma importante construção histórica da cidade: o Chafariz de São José de Botas. O espaço é agradável e tem mesas que comportam grupos grandes. O cardápio, assinado pelo chef João Lombardi, tem foco na comida mineira, mas também aposta em massas, risotos e grelhados para atender a todos os gostos. Os carros-chefes são o lombinho, o frango com ora-pro-nóbis e o leitão a pururuca. Entre as sugestões mais sofisticadas, costela de cordeiro, marinada com vinho e hortelã com salada de folhas frescas. Acompanha arroz de pinhão.

Endereço:

Rua do Chafariz, 37
Centro Histórico

Tel.: (32) 99112-7192**Horário de funcionamento:**

De domingo a quarta-feira,
das 12h às 17h; de quinta a
sábado, das 12 às 23h
Aceita cartão

Estalagem do sabor

Primeiro vem o nome. Só depois é que o chef Vicente Teixeira inventa a receita. Assim, nasceu mané sem jaleco, o prato mais queridinho dos frequentadores. A receita é um mexido de arroz, feijão, couve, bacon, ovos, cebola, lombo e banana. Conhecida por ser “gorda”, a comida mineira preparada por Vicente procura ser mais leve, sem perder o sabor original. Em 70% das receitas, a banha de porco é substituída pelo azeite. O chef também faz questão de preparar o seu próprio bacon com menos gordura. Na foto, um prato tradicional: feijão tropeiro. Localizado no centro histórico, o restaurante fica em um jardim nos fundos da casa onde Vicente nasceu.

Endereço:

Rua Ministro Gabriel Passos, 280 - Centro Histórico

Tels.: (32) 3355-1144 e 99981-1780**Horário de funcionamento:**

De segunda a quinta-feira, das 11h às 17h; sexta e
sábado, das 11h às 19h; domingo, das 11h às 16h
Não aceita cartão



Padre Toledo

O restaurante mais tradicional da cidade, inaugurado em 1970, não poderia servir outra comida senão a mineira. Localizado em uma casa datada de 1722, oferece porções generosas, sendo ideal para ir em família ou em grupo. Além de pratos típicos, como tutu à mineira e frango com ora-pro-nóbis, o Padre Toledo também prepara massas saborosas, como espaguete ao sugo ou a bolonhuesa, que fazem a alegria do paladar infantil.

Endereço:

Rua Direita, 202
Centro Histórico

Tel.: (32) 3355-2132**Horário de funcionamento:**

Todos os dias, das 11h30
às 22h
Aceita cartão



Pau de Angu

Não só a comida, mas o ambiente é tipicamente de roça, perfeito para quem procura uma comida mineira de raiz, preparada no fogão a lenha. Ideal para quem quer fugir do agito do Centro Histórico de Tiradentes. A porção de frango caipira com quiabo acompanha arroz e feijão, angu, abobrinha e couve (foto), serve cinco pessoas. É possível pedir meia porção.

Endereço:

Estrada Real (Tiradentes-Bichinho),
a 3 km de Tiradentes

Tel.: (32) 99948-1692

Horário de funcionamento:

Todos os dias, das 12h às 17h
Não aceita cartão

Restaurante das Mercês

Bem pertinho do Centro Histórico, já se encontra um ambiente tranquilo para saborear uma boa comida mineira e o melhor: sem gastar muito. Mas o cardápio é variado e não se restringe somente às iguarias locais. Há desde opções de PF a estrogonofe. Para dar água na boca, tutu à mineira, que vem com costelinha, lombo de porco e linguiça de porco caseira, arroz, tutu com ovo cozido e couve. A porção para duas pessoas é bem servida!

Endereço:

Travessa José Ferreira Barbosa,
307. Cuiabá

Tel.: (32) 3355-1911

Horário de funcionamento:

Terça a quinta-feira, das 11h30 às 17h;
sexta e sábado, das 11h30 às 18h
Não aceita cartão



Para jantar

Angatu

Bem-estar, felicidade, alma pura. É o que quer dizer Angatu em tupi guarani. O chef Rodolfo Mayer apropriou-se da palavra indígena e conseguiu transformar os adjetivos em comida contemporânea. Cada prato do menu é uma verdadeira felicidade para quem ama comer bem. Abusando da licença poética, é um bistrô mineiro. Tendo como base os ingredientes locais, o chef cria uma comida brasileira com jeito de *la haute gastronomie*. Criativo, Rodolfo está sempre mexendo no cardápio, mas alguns clássicos, como o arroz de pato mineiro (tomatinhos assados, semente de girasol, ora-pro-nóbis, beterraba seca, quiabo e cenourinhas agridoce), não saem do menu.

Endereço:

Rua da Cadeia, 38 - Centro Histórico

Tel.: (32) 99903-5734

Horário de funcionamento:

De quarta-feira a domingo, das 19h30 às 23h

Aceita cartão

Uaithai

A casa mudou de endereço para ocupar um dos pontos mais nobres da cidade, onde se tem uma vista deslumbrante da Serra de São José e da igreja de São Francisco de Paula. O chef Ricardo Martins, que já teve passagens nas cozinhas de Alex Atala (Dom e Dalva e Dito), faz uma mescla criativa entre as cozinhas tailandesa e mineira. A carta de drinques também é interessante e vale iniciar "os trabalhos" com um deles, sempre servidos em copos garimpados pessoalmente pelo sócio e irmão do chef, Lufe Gomes, em feiras de antiguidades na capital paulista. Preste atenção porque eles dão um charme extra ao restaurante. As entradas também são imperdíveis, como estes bolinhos com gergelim e recheio de frango (ou de peixe) com molho de especiarias.

Endereço:

Rua Padre Toledo, 157 - Centro Histórico

Tel.: (32) 99927-9903

Horário de funcionamento:

Segunda e terça-feira e de quinta-feira a sábado, das 13h às 23h; domingo, das 13h às 16h.

Aceita cartão



CasAzul Bistrô

O colorido restaurante é uma homenagem à artista plástica mexicana Frida Kahlo. Tudo é inspirado nela, da decoração ao cardápio. Engana-se quem pensa que as opções se restringem aos famosos tacos, burritos e quesadillas. O CasAzul, de Rejane Cunha e Penha Lima, vai além e apresenta releituras com um toquezinho mineiro de receitas da própria Frida, descobertas em pesquisas e muita leitura. As saladas são ótimas para quem quer pegar leve. Para beber algo típico e saboroso, a dica é experimentar a michelada.

Endereço:

Rua da Cadeia s/nº
Centro Histórico

Tel.: (32) 3355-1162

Horário de funcionamento:

De quarta a sábado, a partir das 20h até o último cliente
Aceita cartão

Pacco & Bacco

A decoração sofisticada e o ambiente intimista proporcionado pela iluminação pra lá de especial, assinada pelo mestre no assunto Maneco Quinderé, já valem a visita ao restaurante Pacco & Bacco, de Francisco Rodriguez. Mas a casa oferece mais. Faz jus ao nome do deus Baco ao apresentar uma carta de vinhos respeitável, com rótulos do mundo todo, inclusive os mineiros. A cozinha é comandada pelo chef Rafael Pires.

Endereço:

Rua Direita, 166 - Centro Histórico

Tel.: (32) 3355-1136

Horário de funcionamento:

De terça a quinta, das 19h às 23h; sexta, das 19h à meia-noite; sábado, das 13h às 16h e das 19h à meia-noite; domingo, das 13h às 16h e das 19h às 23h.

Aceita cartão



Atrás da Matriz

Assim que entrar pela simpática casinha, localizada, obviamente, atrás da Matriz de Santo Antônio, não deixe de olhar para o teto. São mais de 20 mil rolhas, criando desenhos originais em todo o forro. A cozinha é comandada pelo casal Arlete Santos e Gustavo Dias e tem, como carro-chefe, o bacalhau, que aparece em 11 pratos diferentes, inclusive como recheio de pizza. Aliás, as redondas também deram fama a casa, oferecidas em 17 opções de sabores.

Endereço:

Rua Santíssima Trindade, 20
Santíssima

Tel.: (32) 3355-2150

Horário de funcionamento:

Segunda, terça, quinta e sexta-feira, das 19h às 23h; sábado e domingo das 12h às 23h
Aceita cartão

Gourmeco

O ambiente é descontraído, com uma decoração descolada pontuada por peças como livros, fotos, quadros e frases. Logo na entrada, um pôster anuncia “Não servimos comida rápida. Servimos comida boa o mais rápido possível”. Da cozinha, comandada pela chef Juliana Ferreira, saem pratos italianos, alguns clássicos, outros com um toque autoral da cozinheira, que morou seis anos na Itália. São possibilidades de fazer salivar, como o risoto de truta defumada com tangerina e o pappardelle com linguíça.

Endereço:

R. Direita, 10B - Centro Histórico

Tel.: (32) 3355-1955

Horário de funcionamento:

Segunda, terça, quinta, sexta e sábado, das 12h30 às 15h30 e das 20h às 22h30; domingo, das 12h30 às 16h
Aceita cartão



Tragaluz

As louças inglesas, os castiçais de estanho e as taças de cristais garantem uma sofisticação ao ambiente, sem torná-lo impessoal. O nome foi tirado de um poema pela fundadora, Zenilca de Navarro, e a poesia se espalha por outros cantos, como na decoração marcada por objetos resgatados durante a reforma do imóvel. É impossível sair sem experimentar a goiabada frita, já considerada um patrimônio local. Prepare-se para a descrição: goiabada cascão prensada na castanha de caju, frita na manteiga, deitada em cama de catupiry servida com sorvete de goiaba. 🍷

Endereço:

Rua Direita, 52
Centro Histórico

Tels.: (32) 3355-1424 e 99968-4837

Horário de funcionamento:

De quarta a segunda-feira,
das às 19h às 0h30

Aceita cartão



Para beliscar

Pit stop

Sabe aquela fominha que bate entre uma refeição e outra ou apenas uma vontade de adoçar o bico? Claro que Tiradentes também tem a solução. Aliás, sempre tem...

Maria Tapioca

Quer fazer uma parada sem culpa? Então, vá de tapioca! O endereço tem várias opções de recheio e até entradinhas suaves, como o dadinho de tapioca. Mas, cuidado porque o perigo mora ao lado: a Maria Tapioca também oferece um chopp delicioso. A dica é tomá-lo sentado em uma das mesas que ficam na calçada da rua Direita, admirando a serra e o vai e vem dos turistas. O carro-chefe é a tapioca de escarola com tomate seco artesanal e ricota (foto). Fica a dica!

Endereço:

Rua Direita, 232,

Tel.: (32) 98888-3895



Foto: Lufe Gomes/Cidadela



Foto: Alexandre Disaro/Cidadela

Fábrica de Chocolate Puro Cacau

Endereço do tipo perigoso e irresistível, pois reúne várias delícias. A começar pela variada gama de cafés. Como o nome sugere, também oferece chocolates vendidos a granel. Mas os sorvetes são um capítulo à parte. Peça para experimentar antes de tomar a sua decisão. Você pode se surpreender e optar por sabores inusitados, como o de manjerição, o de queijo do cerrado, o de tapioca, o de sat chai... Feitos sem glúten e aromatizantes, também não levam gordura hidrogenada, o que garante uma textura bem cremosa. Na foto, sabor Bala Delícia, feito à base da bala de coco servida (e vendida) na pousada **Pequena Tiradentes** e que derrete na boca...

Endereço:

Rua Ministro Gabriel Passos, 225

Tel.: (32) 3355-2248

Confeitaria Tiradentes

Há poucos meses, a cidade ganhou a delicada confeitaria decorada em tons pastel, comandada por Nara de Oliveira e pelo chef Rafael Pires. Há desde docinhos tradicionais, como palha italiana, pudim de leite e brigadeiro – que também ganhou uma versão minhocirinha, de caipirinha – a criações mais sofisticadas. Destaque para o cheesecake de jabuticaba (foto). Nas prateleiras da doceria, também há objetos para a casa. É preciso muita força de vontade para resistir a tantas tentações.

Endereço:

Rua Direita, 205A

Tel.: (32) 3355-1155 e 99991-7715



Foto Helena Leão/Cidadela



Foto Alexandre Disaro/Cidadela

Marcas Mineiras

Trata-se de uma loja que reúne, como o nome sugere, várias marcas mineiras de artigos para casa em um só endereço. No “quintal” um surpreendente jardim e café, onde os bolos valem especialmente a pena de serem provados. O mais inesperado, e igualmente saboroso, é o de abobrinha (foto). Prove-o acompanhado de um cappuccino ou chá.

Endereço:

Largo das Mercês, 49

Tel.: (32) 3355-1682

Padaria Padre Toledo

Café coado, broa, pão de queijo, pudim de queijo... A padaria oferece muitas possibilidades, inclusive de pães. A fornada da baguete (foto) sai somente pela manhã, mas é possível encomendá-la, inclusive, com gergelim ou parmesão. Para acompanhar o seu pãozinho, um café com leite sempre cai bem e conforta o coração. ☺

Endereço:

Rua Direita, 230

Tel.: (32) 3355-1474



Foto Alexandre Disaro/Cidadela