

Para comer

Estalagem do Sabor

Prove o Mané Sem Jaleco, mexidão de feijão, arroz, couve, bacon, ovos, cebola e banana, com lombinho ou costelinha da casa semi-defumada.

Endereço:

Rua Ministro Gabriel Passos, 280 Centro Histórico Tel.: (32) 3355-1144

Padaria e Confeitaria Padre Toledo

Peça o seu lanche na Banete, uma baguetinha especial feita com massa de pão de sal e cerveja e polvilhada com farinha.

Endereço:

Rua Direita, 230 Centro Histórico Tel.: (32) 3355-1474





Tapioca Maria Bonita

Opte pela receita regional, que vem com queijo canastra, molho pesto de manjericão e geleia artesanal de pimenta biquinho.

Endereço:

Rua Direita, 232 Centro Histórico **Tel.:** (32) 98888-9722



Bistrô Mano a Mano

Saboreie a Costela Pequena Tiradentes, suína, defumada e servida com purê de abóbora e açúcar mascavo, creme de ameixa preta, farofa crocante de alho e quiabo confitado.

Endereço:

Rua dos Inconfidentes, 340 A Centro Tel.: (32) 99826-5370



Marcas Mineiras Loja e Café

Combine o chá natural de morango, laranja e hortelã, colhidos no jardim, com o Panini Caprese, de ciabatta, recheado de muçarela de búfala, tomate italiano e manjericão.

Endereço:

Largo das Mercês, 49 Centro Tel.: (32) 3355-1682



De tira-gosto, peça a linguiça de fabricação caseira feita com pernil suíno e temperada com cebolinha verde, salsinha, sal e pimenta.

Endereço:

Estrada Vitoriano Veloso, s/nº Estrada para Bichinho Tel.: (32) 99948-1692

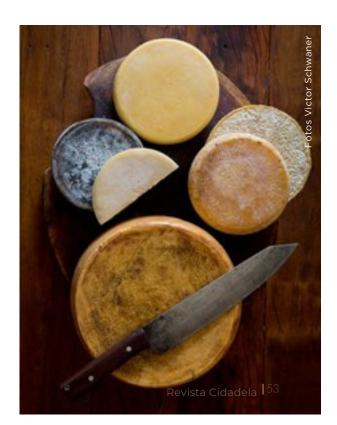


Ouro Canastra

Deguste, sem dó, os queijos artesanais garimpados pela família que comanda o lugar, procurado, também, por oferecer outras iguarias da Serra da Canastra.

Endereço:

Rua Direita, 205 A Centro Histórico Tel.: (32) 98703-9421







Entrepôt Du Vin Escolha um bom vinho, entre os mais de 500 rótulos disponíveis, e beba sentado na calçada, apreciando uma das mais lindas vistas da Serra de São José.

Endereço: Rua Direita, 205 Centro Histórico Tel.: (32) 99992-2050

Angatu

Bem-estar, felicidade, alma pura. E o que quer dizer Angatu em tupi guarani. O Chefe Rodolfo Mayer apropiou-se da palavra indigena e conseguiu transformar os adjetivos em comida contemporânea. Criativo, Rodolfo está sempre mexendo no cardapio, mas alguns classicos, como o arroz de pato mineiro (tomatinhos assados, semente de girasol, ora-pro-nobis, beterraba seca, quiabo e cenourinhas agridoce), não saem do menu

Endereço:

Rua Direita, 38 Centro Histórico Tel.: (32) 99903-5734

MIA Confeitaria

Acerte em cheio na Torta Brownie. feita a base de brownie, mousse de chocolate 50% cacau e amêndoas tostadas.

Endereço:

Rua Direita, 176 Centro Histórico Tel.: (32) 99991-7715





Fábrica de Chocolate Puro Cacau Troque o chocolate pelo inusitado sorvete de bala delícia, criado em parceria com a Alento Sorvetes Artesanais em homenagem a Pequena Tiradentes.

Endereço:

Rua Ministro Gabriel Passos, 225 Centro Histórico Tel.: (32) 3355-2248

Uaithai

A casa mudou de endereço para ocupar um dos pontos mais nobres da cidade. O Chef Ricardo Martins, que teve passagens nas Cozinhas de Alex Atala (Dom e Dalva e Dito) A carta de drinques também e interessante e vale iniciar "is trabalhos" com um deles. Preste Atenção porque eles dão um charme extra ao restaurante.

Endereço:

Rua Custodio Gomes, 150 Centro Historio Tel.: (32) 99938-0229







Gourmerco

O ambiente é descontraído, com uma decoração descolada pontuada por peças como livros, fotos, quadros e frase. Da Cozinha, comandada pela Chef Juliana Ferreira, saem pratos italianos. São possibilidades de fazer salivar, como o risoto de truta defumada com tangerina e o pappardelle com linguiça.

Endereço: Rua Padre Toledo, 346 Centro Histórico Tel.: (32) 3355-1955

Restaurante Padre Toledo

Leve para casa a cachaça Padre Toledo, curtida somente no milho e no fubá, com produção de apenas 3 mil litros por ano.

Endereço: Rua Direita, 202 Centro Histórico Tel.: (32) 3355-2132

Traga luz

As louças inglesas, os castiçais de estanho e as taças de cristais garantem uma sofisticação ao ambiente, sem o tornar impessoal. O nome foi tirado de uma pela fundadora, Zenilca de Navarro, e a poesia se espalha por outros cantos. E impossível sair sem experimentar a goiabada frita, já considerada uma patrimonio local.

Endereço: Rua Direita, 52 Centro Histórico Tel.: (32) 3355-1424



Jane's Apple Factory

Experimente a Jane's Apple, maçã verde mergulhada no caramelo artesanal com confeitos de avelã, chocolate branco, chocolate ao leite e crisp salted caramel.

Endereço: Rua São Francisco de Paula, 48 Centro Tel.: (32) 99938-0229





Teatro de Bonecos

Deixe-se encantar pelo belíssimo espetáculo da Companhia de Inventos, que fabrica suas próprias marionetes em madeira e PVC.

Endereço:

Rua Direita, 288 Centro Histórico Tel.: (32) 3233-5513



Casa Torta

Solte a imaginação e divirta-se a valer num passeio interativo pela casinha, onde o que reina são as brincadeiras à moda antiga.

Endereço:

Rua São Bento, 637 Bichinho Tel.: (32) 3353-7186

Pôr do sol na Igreja de São Francisco de Paula Estenda a toalha e faça um piquenique no gramado ao redor da capela enquanto observa as cores incríveis do céu no entardecer do dia.

Endereço: Alto do São Francisco, s/nº Centro

Expedito Jonas de Jesus

Deleite-se com o trabalho primoroso do escultor tiradentino, em especial, a caixa com tampo de pedra-sabão bordado.

Endereço:

Subida do Bichinho, s/nº **Tel.:** (32) 99984-8102



Robson Matias

Conheça as técnicas de tingimento a gomas naturais que o artesão incorporou ao seu trabalho autoral de mandalas iluminadas.

Endereço:

Subida do Bichinho, s/nº **752**; 99821-5333





Fábio Francino

Descubra as esculturas em papel machê do jovem artista, que abusa do lúdico para criar, com leveza, seus personagens.

Endereço:

Rua Moisés Pinto de Souza, 361 - Bichinho

Tel.: (32) 98432-8816