



## Guia de Restaurantes Regionais de BH

*Baiana do Acarajé*

Rua Antônio de Albuquerque, 440, Savassi

@baianadoacarajebh



Uma das casas mais tradicionais de Belo Horizonte quando o assunto é comida baiana. Destaque para a moqueca, o bobó e o vatapá, além dos acarajés que dão nome ao lugar. De entrada, o carro-chefe são as casquinhas de siri recheadas.



*Alguidares*

*Rua Pium-í, 1037, Sion.*

*Alguidares*



Há 27 anos servindo o melhor da gastronomia baiana em terras mineiras. Seus pratos levam o nome de personalidades da Bahia, seja da vida real, como Caetano Veloso e Cláudia Leite, como da literatura – Tieta do Agreste (moqueca de peixe), Tereza Batista (peixe e banana da terra) e Dona Flor (moqueca de camarão).



### Dumanga Comidaria Baiana

Rua Fernandes Tourinho, 1047, Savassi.

📍dumangacomidaria

Comida baiana com toque de alta gastronomia. Destaque para os pratos que remetem também ao sertão da Bahia, como o Arroz de Huaçá, a Quiabada e a Moqueca do Sertão, que mistura carne de sol e camarão fresco.

### Maturi

Rua Mármore, 169, Santa Tereza.

📍maturibh



Comandado pela chef Regilene Coelho, natural de Imperatriz (MA), o Maturi traz em seus pratos o sabor da comida do Norte do país. De entrada, peça o bolinho de piracuí (farinha de peixe). Em seguida, o Arroz Maria Izabel, que mistura arroz, carne de sol, abóbora, maxixe, ovo estrelado e banana da terra frita na manteiga.



**Dona Fulô**

Rua Santa Catarina, 778, Lourdes.

@donafulobh



Fundado inicialmente em Betim, o Dona Fulô cresceu e abriu suas portas em Belo Horizonte há alguns anos. Da decoração às delícias que saem da cozinha comandada pela chef Cleide Duarte, tudo remete a um passeio por todo o Nordeste do Brasil. Do Sergipe, por exemplo, vem a macaxeira ao forno, montado com carne embaixo, purê e queijo. Para acompanhar, peça a caipirinha de coentro, feito com tangerina, limão, coentro e cachaça.



**Guarapari**  
Mercado Novo  
@guaraparimn

Inaugurada no final de 2019, a casa homenageia um dos principais destinos dos mineiros nas férias. Quem cuida da cozinha é Eduardo Penha Rabelo, que cresceu acostumado com as comidas típicas das praias capixabas, já que sua família comanda uma barraca na Praia do Morro há mais de 30 anos. No Guarapari, você precisa comer o peroá frito, servido com farofa e vinagrete. Para abrir o apetite, os tradicionais bolinhos de aipim (como a mandioca é chamada no Espírito Santo) com camarão.

**Badejo**  
Rua Ceará, 1685.  
@restaurantebadejo



Perto de completar 30 anos, o Badejo é o lugar certo para quem quer comer a verdadeira moqueca capixaba – que, ao contrário da peixada baiana, não leva nem leite de coco, tampouco azeite de dendê. Você também não pode perder o arroz de camarão e a paella do Badejo, preparada na panela de barro.



### Restaurante Camburi

Rua Minas Novas, 13, Cruzeiro.

Rua Castelo de Alenquer, 40, Castelo.

@camburibh

O Camburi – batizado em homenagem a uma das praias mais conhecidas de Vitória (ES) – é uma espécie de filho mais novo do Badejo. Quem comanda a casa são os irmãos Marcelo e Cristiano Dalcin, filhos do fundador do Badejo, Glenio. Além da típica moqueca capixaba, peça uma criação do chef, o parmegiana de camarões. Também é certeza de sucesso o bacalhau à moda capixaba.

### Flor de Jambu

Avenida dos Andradas, 367, Centro.

@florde\_jambu

Criado pela chef Fernanda Souza, o Flor de Jambu não é só um restaurante: é o primeiro espaço cultural nortista de BH. As comidas remetem à gastronomia paraense (Fernanda é de Ananindeua, cidade do interior do Pará), como o tacacá (combinação de jambu, tucupi e camarão) e o açaí com peixe frito. As iguarias chegam diretamente do norte do país duas vezes por mês para abastecer a cozinha da casa, que só funciona por meio de reserva.



Cozinha Santo Antônio

Rua São Domingos do Prata, 453, Santo Antônio.

@cozinha\_santoantonio



A variedade gastronômica em Belo Horizonte é tão grande que se alguém buscar um lugar para comer o barreado, prato típico da culinária paranaense, já encontrou: o Cozinha de Santo Antônio, charmosa casa comandada pela chef Juliana Duarte. A iguaria, feita à base de carne de boi, demanda cozimento lento, que chega a oito horas, em uma panela lacrada com farinha, até que carne se desmanche.