

**MINIIGUIA**

**NÃO**

**OFICIAL DE**

**BEAGA**

AS REGIÕES DO BRASIL SE ENCONTRAM EM BEAGA

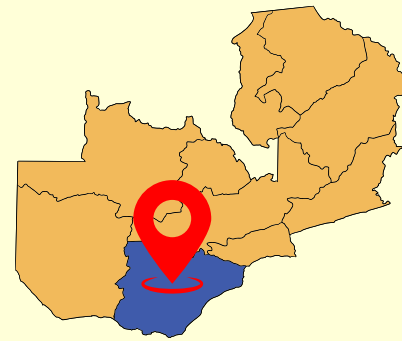
*Desfrute este guia  
assim como os  
integrantes deste  
grupo desfrutaram  
dos pratos dos  
restaurantes a  
seguir.*



AS REGIÕES DO BRASIL SE ENCONTRAM EM BEAGA

# DO PEIXE

@dopeixerestaurante



*Um pacato e sofisticado ambiente na região da Pampulha.*

**Funciona de terça a sexta e possui rodízio  
Sábados, domingos e feriados, trabalha com  
comanda individual**



**Ambiente interno e externo**

**Playground**

**Aceita reservas**

**Indicação do Guia:**

**Ceviche de Peixe Branco - Camarão Praia do Peixe**



# COZINHA TUPIIS

@cozinhatupis

*Se denominam como uma cozinha de mercado, no centro de Beaga.*



**Aceita reservas**

**Você escolhe: mesa ou balcão**

**Funciona de terça a domingo**



**A maioria dos ingredientes usados  
pode ser encontrado no mercado  
central**



**Indicação do Guia:**

**Milho frito com manteiga e queijo - Nhoque de baroa**

# BAEA UAI

@baeauai

*Clima de Bahia em Minas!*



**Funciona de terça a domingo  
Possui lounges temáticos e é  
o lugar perfeito para receber aniversários :)**



**Aceita reservas  
Rodízio na quarta e sambinha  
aos domingos**

**Indicação do Guia:  
Moqueca da casa**



# DONA LUCINHA

@donalucinharestaurante

*Cozinha mineira como se fosse de mãe.*

Funciona de segunda a domingo

Trabalha com Ifood

Aceita reservas



Eleito o melhor restaurante de Cozinha Mineira pelo

**Prêmio Cumbucca 2025**

O cardápio é fruto de uma pesquisa aprofundada da  
culinária de Minas dos tempos coloniais

**Indicação do Guia:**

**Costelinha com molho de rapadura e agrião**



# FLOR DE JAMBU

@florde\_jambu



*Comida familiar paraense no centro de beaga.*

Funciona de quinta a sábado

Aceita reservas

Utiliza ingredientes típicos da região paraense nos pratos



No instagram disponibiliza um guia turístico do Pará e uma playlist de Carimbó

**Indicação do Guia:  
Vatapá Paraense**



# ANDU DE DOIS

@andudedois



*Dois amigos começaram um negócio de comida  
Geraizeira (e deu certo!).*

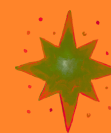
Funciona de quinta a domingo, no Santê



Eles transformam raízes em pratos típicos  
do Norte de Minas

O ambiente é aconchegante e acolhedor,  
ideal para dates (com amores ou amigos :)

**Indicação do guia:  
Caldim de moranga**



# DICA DE QUEM ENTENDE

Mafê Lages



Mafê Lages é uma influenciadora mineira, dona do perfil @vivergourmet, com mais de 40k de seguidores

- A Porca voadora ;
- Pacato;
- Trintaetum;
- Bar do Cabral;
- Cozinha Santo Antônio.

Joana El Khouri



Joana El Khouri é formada em jornalismo pela PUC Minas e trabalha no jornal Estado de Minas. Lá, ela escreve para a coluna 'Degusta', que foca nas descobertas gastronômicas da cidade

- Maturi (comida nortista/ nordestina);
- Carimbó (sucos do norte);
- Flor de Jambu, comida nortista;
- Alguidares (o favorito de comida nordestina);
- Xapuri, Dona Lucinha & Maria das Tranças (comida tradicional mineira);
- Pacato e Trintaetum (comida mineira com técnica internacional);
- Biroasca (comida criativa mineira!).

*Aproveite a cidade  
tanto quanto nós  
(mineiros)*