

Onde a História tem sabor...



Point da Praça Sargento Getúlio

Delicioso Peruá
Empanado com Fubá
e Salada.



O Tropeiro Ouro Negro de Minas José Lúcio

Risoto de Canjiquinha com Parmesão,
Costelinha Caramelizada na
Geleia de Jabuticaba com Pimenta,
Torresmo de Quiabo, Crispe de Couve e
Bacon Crocante.



Malagueta Boi da Cara Preta

Maçã de Peito preparada na
Cerveja Preta e Creme de Cebola.
Acompanha Polenta com Queijo.



La Torre - Marcelo Kará

Pastel de Angu preparado com Ervas Finas,
recheado com Carne e Especiarias,
Alho Poró e Costelinha Defumada.
Acompanha um Crispe de Couve e
Molho Especial da Casa.



La Parrilla Real Teixerinha

Coxa e Sobrecoxa de Frango Defumadas,
Farofa de ovos, Farinha de Milho
com Cebola e Vinagrete com Frutas.



Espaço Família Família Mendes

Filé Mignon Suíno ao Molho Poivre Vert,
Mousseline de Mandioca na Manteiga
de Garrafa, Crispe de Alho Poró.

Xeque Matte Torresmo de Rolo do Seu Jorge

Torresmo de Rolo com BBQ de Goiabada,
acompanhado de Batatas Rústicas,
Farofa e Vinagrete Verde.



Savanas - Kennedy

Asinhas Picantes ao Molho de Mel,
Mostarda, Ketchup e Especiarias.
Acompanha Deliciosa Batata Frita.



Beira Rio Senador da República

Costela de Boi, Bolinho de Xuxu,
Batata Caipira, Torresmo e
Angu da Casa.



Kimtal Escondido da Dona Maria

Carne Bovina cozida, com Molho Vermelho
ao Vinho seco, acompanhado de
Purê de Batata com Requeijão e
Torrada caseira com Orégano.



Caetanos Bar Almôndega da D. Maria

Almôndega Acebolada, acompanhada de
Mandioca cozida na Manteiga de Garrafa,
acompanha Molho Especial da Casa e
Molho Barbecue.



Jacubar Prosas da Madrugada

Delicioso Mexido feito de Arroz e Feijão Roxo,
porção de Farofa Temperada, Cebola,
Pimentões Verde e Vermelho Refogados,
Cheiro Verde Fresco para um toque Herbáceo,
Bacon Crocante, Fatias de Calabresa,
Costelinha de Porco Defumada, cozida na
Cerveja Preta. Torresmos, Ovos Cozidos,
couve, Banana frita Empanada,
Linguiça Caseira e Pimenta.





Em abril, nossa cidade estará em festa! Comemoramos 10 anos do Circuito Gastronômico Congonhas Sabores! Um evento que já nasceu com o gosto da boa comida de bares! Que nasceu na mesa rodeada de amigos e de cerveja gelada!

Que levou a música, os temperos, as memórias e os sabores para vários pontos da cidade. Em 2023, tivemos 42 shows em 4 dias de evento, um recorde! Com isso movimentamos toda uma cadeia produtiva de contratação de garçons, cantores, supermercados e hortifrútis. Os melhores e

mais conhecidos bares e restaurantes da cidade, servem pratos preparados com muito carinho e o bom tempero das cozinhas mineiras.

Tenho a alegria de ter idealizado todos os eventos Gastronômicos da cidade,

começando pelo Festival da Quitanda em 2001, além do Circuito Gastronômico, o Sabor Rural, Doce Sabores, Tem na Padaria e agora o Festival de Cachaça "Congonhas do Campo".

E foi assim que o Circuito nasceu, com uma impressora caseira, uma pasta debaixo do braço e muita vontade de fazer acontecer.

Agradeço ao Afrânio, aos proprietários de bares, aos parceiros e patrocinadores, aos amigos e hoje também, à minha equipe do gabinete.

Trabalhar por Congonhas sempre foi meu objetivo, levando o nome de nossa cidade a toda região do Paraopeba e cidades amigas do Circuito do Ouro.

Um grande abraço!
Patrícia Monteiro



1º FESTIVAL DE Cachaça

Congonhas Do Campo 2024



O 1º Festival de Cachaça “Congonhas do Campo” é um evento que vem abrir os 10 anos do nosso Circuito Gastronômico de Bares e celebra uma das bebidas mais tradicionais de Minas Gerais: a Cachaça.

A edição de abertura será no dia 13 de abril, de 14h às 19h, na Pracinha em frente ao Restaurante Beira Rio.

Com uma programação de shows, o festival oferece aos participantes a oportunidade de conhecer diferentes tipos de cachaças, licores, suas origens, sabores e aromas. Os produtores locais têm a chance de apresentar seus produtos artesanais valorizando a tradição e a qualidade da cachaça mineira e da boa comida de boteco.

DIA **13**
ABRIL
PRAÇA DO BEIRA RIO
14h às 19h

Produtores:

Bendito Licor, Cachaça Monttero, Cachaça Romaria, Cachaça Barroca/Perseguida, Cachaça Jeceaba, Cachaça Liberdade, Cachaça Trem de Minas, Cachaça Zé dos Reis, Cachaça LaCana.

Shows:

Banda Junto e Misturado - 14h30
Jean Lucas e Banda - 17:00h

Patrocinadores:



Apoio:



Agradecimentos:

À equipe de apoio do Circuito Gastronômico: Afrânio, Fernanda, José Isaías, Rodolfo, Tati, Cris, Lourdes, Mauro Barros, Raquel, Jaqueline, Cris Araújo e Patrícia Cruz.