

KAYO MAGALHÃES/CB/D.A. PRESS



**Galinha caipira do Esquina Mineira**

## Representação mineira

De portas abertas na cidade desde 1984, o Esquina Mineira surgiu da vontade do proprietário Clayton Machado de ver um estabelecimento que

representasse Minas Gerais no Planalto Central. No restaurante, as tradições do estado chegam ao cliente antes mesmo dos pratos — o “jeitinho mineiro” está

presente desde a recepção do público, com carinho, atenção e prazer em servir.

No Esquina Mineira, pode-se optar pelo consumo do bufê à vontade ou por

quilo, com preços que variam entre R\$ 78,90, por pessoa, R\$ 94,90/kg, de segunda a sexta, e R\$ 82,90 e R\$ 99,90, aos sábados e feriados. São mais de 40 opções de pratos: os preferidos da clientela são a galinha caipira, a rabada com agrião e a costela suína.

CARLOS VIEIRA



**O torresmo é destaque no mexido mineiro do Minas Bistrô**

## Tradição enraizada

Inaugurado em 2017, o Minas Bistrô conecta diretamente os sabores da comida mineira ao conceito de culinária afetiva. Comandado por Daniel Souto, o restaurante vem de origem familiar — as receitas que compõem o menu da casa são da avó do dono, nascida em Sabinópolis, Minas Gerais.

Fiel aos temperos utilizados no estado mineiro, o restaurante tem como pilar a comida raiz — os destaques já começam pelas

entradas, com o torresmo de rolo (R\$ 48). Servido com goiabada cascão, o prato é um dos carros-chefe da casa.

Entre os pratos principais, a estrela é o mexido mineiro (R\$ 69), feito com arroz, feijão, linguiça artesanal, torresmo, ovo frito, couve e banana frita. O conceito “raiz” se estende até a carta de bebidas, encabeçada pela caipirinha (R\$ 18) que leva o adjetivo no nome. No sabor limão, ela é uma das opções que harmonizam bem com as delícias do menu.