

DIVULGAÇÃO/MOINHO RESTAURANTE



## Variedade no menu

Próximo da marca de duas décadas no mercado, o Moinho Restaurante foi inaugurado como uma cafeteria de cafés especiais e bolos no fim de 2006. Aos poucos, a clientela aumentou, e

a casa expandiu, passando a servir massas na hora do almoço. A pedido dos clientes, os proprietários decidiram aumentar a variedade de pratos e, hoje, funciona como self-service no quilo (R\$ 99,50).

Voltado para a culinária mineira, alguns destaques do bufê são a galinhada com

tutu e o tradicional frango caipira ao molho com quiabo e angu de milho verde, pequi e guariroba. Os clientes também podem encontrar no restaurante pratos como pururuca, torresmino, carne de lata com calda de rapadura, fígado com jiló, costelinha, pamonha e pastelzinho mineiro.

**Pururuca do Moinho Restaurante**

### ONDE COMER?

#### BITACA DA NORTE

SCLRN 716, bloco F, loja 29  
De terça a sexta, das 12h às 22h  
Sábado, das 12h às 20h  
Domingos e feriados, das 12h às 17h

#### CASA BACO

Casa Park (ST SGCV/SUL, lote 22, loja 105 — Park Sul)  
De segunda a quarta, das 12h às 15h30 e das 18h às 23h30 — Quinta, das 12h às 23h30  
Sexta, das 12h às 16h e das 18h às 23h30  
Sábado, das 12h às 23h  
Domingo, das 12h às 23h30

#### ESQUINA MINEIRA

SCRN 704/705, bloco D, loja 42  
De segunda a sexta, das 11h30 às 15h  
Sábado, das 11h30 às 16h

#### FOGÃO DE PEDRA

Rua da Praça, lote 14, Acampamento Rabelo — Vila Planalto — De segunda a domingo, das 11h30 às 15h

#### MINAS BISTRÔ

CLSW 300 B, bloco 1, loja 20 e 21  
Todos os dias, das 11h45 às 15h e das 18h às 22h

#### MOINHO RESTAURANTE

CLN 114, bloco A, loja 20  
De segunda — a sábado, das 11h30 às 14h30

## Influência de Minas

Expansão da tradicional Baco Pizzaria, a Casa Baco reúne as mais diversas influências gastronômicas do proprietário Gil Guimarães. Apesar de inúmeras experiências internacionais do chef, o destaque do restaurante continua sendo dos sabores brasileiros. No menu, a culinária mineira não poderia ficar de fora e é representada pelo lombo de sol (R\$ 75).

O prato é servido com a versão da casa da canjiquinha mineira, demi glace de pé de porco e crocante de oropronóbis. O tradicional torresmo (R\$ 39) também marca presença no cardápio.

