



GOVERNO  
DIFERENTE.  
ESTADO  
EFICIENTE.

**energisa**

APRESENTAM



15<sup>o</sup>  
FESTIVAL  
DE  
**BOTECO**  
EXTREMA-MG  
2024



Minas  
CRIATIVA

MAIS TURISTAS  
MAIS  
MUNICÍPIOS

# GUIA DE PROGRAMAÇÃO

17 AGO | 14 SET



2024 ANO DA  
**COZINHA  
MINEIRA**  
em parceria com o governo mineiro

DECENTRA  
CULTURA  
LEI Nº 24.462  
26/09/2023  
LEI: CA2018.13608.0445

INTERCÍCIO

GRUPO  
**energisa**  
VIVA A SUA POTÊNCIA.

INSTITUTO  
**energisa**

APOIO

fagoneerlangroup (re)energisa

PRODUÇÃO

noSSA  
Senhora  
das produções

FEH

A LIBERDADE  
TOMA DA  
Minas  
GOVERNOS

CULTURA E  
TURISMO



**MINAS  
GERAIS**  
GOVERNO  
DIFERENTE.  
ESTADO  
EFICIENTE.

REALIZAÇÃO

# Experimente

os melhores sabores de Extrema

Participe do circuito de bares e siga **@festivaldebotecoextrema**.

**Marque aqui os bares que você visitou**

A FAVORITA

BAR DO ABID

BOM DOCE CIA

CORONEL GASTRO BAR

DOM OLIVA - PIZZA FRITA

HAMBURGUERIA ALTAS HORAS

PESQUEIRO PINGO D'ÁGUA DE DEUS

PK DOCES E SALGADOS

RESTAURANTE FOGÃO A LENHA

ROUTE BAR 381

BADINIS BAKERY CAFÉ

BAR LUGAR BÃO

BURGERMIG HAMBURGUERIA

DOÇURINHAS

FRANGO DOURADO

ITÁLIA EXPRESS

PIZZARIA BONERJO'S

RANCHO PINGO D'ÁGUA

RESTAURANTE NOSSA COZINHA

WILLIAM'S AREPAS

# Sejam bem-vindos a nossa comemoração de 15 anos!

## ***Um estado de muitos sabores***

Minas Gerais, um estado situado no coração do Brasil, é uma terra de contrastes e belezas naturais, onde a rica cultura e a história se entrelaçam com uma gastronomia única e saborosa. Conhecido por suas montanhas, cachoeiras e cidades históricas, Minas Gerais também é um verdadeiro paraíso culinário, oferecendo uma diversidade de pratos que encantam os paladares mais exigentes.

A cozinha mineira é marcada pela simplicidade e pelo uso de ingredientes frescos e regionais, refletindo a hospitalidade e o calor humano do povo mineiro. Os sabores de Minas Gerais são um convite a uma viagem gastronômica inesquecível, onde cada prato conta uma história de tradição e afeto.

Entre os dias 17 de agosto e 14 de setembro os melhores tira-gostos e sobremesas de Extrema estarão à prova para você aproveitar e ajudar a eleger qual merece o título de melhor da cidade. Visite os estabelecimentos, experimente todos e vote no melhor petisco e sobremesa do festival.

## ***15 anos de muita história***

Ao longo dos últimos 15 anos, muitas transformações e momentos marcantes moldaram a nossa trajetória. O que começou como uma ideia, com poucos recursos e muita determinação, floresceu e hoje é um dos grandes expoentes do circuito gastronômico do sul de Minas.

O crescimento não foi apenas em números, mas em qualidade e impacto, pois são 15 anos valorizando e buscando desenvolver o que de melhor existe na cozinha extremense. Cada conquista foi fruto de um esforço coletivo, da colaboração de uma equipe comprometida e da confiança depositada por aqueles que nos apoiaram.

15 anos são apenas o começo dessa história, seguiremos com o mesmo empenho, determinação e espírito de inovação, confiantes de que o melhor está sempre por vir. Juntos, continuaremos a escrever capítulos ainda mais brilhantes e inspiradores nessa jornada.



fagorederlangroup



[www.fagorederlan.com](http://www.fagorederlan.com)



 @fagorederlan2006





AMANDA LOPEZ LEMOS

## PASTELZIN, UAI!

A FAVORITA

R\$ **20**,00

Serve 2 pessoas

Porção de pastel de massa tradicional recheado com linguíça temperada, tomate, cheiro verde, pimenta dedo de moça, couve, queijo meia cura e alho poró. Acompanha vinagrete.

CHEF

Adriana Lopes Lemos.

### INSPIRAÇÃO DO PRATO

Essa receita surgiu de uma memória de infância, do sítio do meu avô. Me lembro de fazerem linguíça e prepararem o queijo, além de ter de tudo um pouco na horta. Da lembrança daquelas paneladas de comida farta surgiu a ideia de reviver essa memória em forma de pastel para o festival.

ACESSE PELO QR CODE

VOTE



[www.FestivalDeBotecoExtrema.com](http://www.FestivalDeBotecoExtrema.com)

🕒 Seg. a sáb de 10h às 20h

📞 (35) 99740-2072

📱 @afavoritaextrema

📍 Avenida Vereador José Ferreira, 49

🍷 Presencial e delivery





AMANDA BORGHEZINI

## EMPANADA DE CARNE NA LATA

BADINIS BAKERY CAFÉ

R\$ **34**,90

Serve 2 pessoas

Porção com seis empanadas de massa artesanal recheadas com carne de porco na lata e abacaxi. Acompanha salada de acelga e cebola roxa picante com um toque de limão.

CHEF

Pedro Rosa.

### INSPIRAÇÃO DO PRATO

Buscando novos sabores me deparei com a iguaria da carne na lata, como é algo que aqui na região não se encontra e eu nunca tinha provado busquei os métodos tradicionais de feitura e resolvi reviver essa tradição que a muito foi deixada de lado na região.

ACESSE PELO QR CODE

**VOTE**



[www.FestivalDeBotecoExtrema.com](http://www.FestivalDeBotecoExtrema.com)

- Seg. a sex. 13h às 19h; sáb. 9h às 16h
- (35) 99945-0032**
- @badinis.cafe
- Rua Padre Carbone, 530B
- Presencial e delivery



AMANDA BORTOLETO



## ESQUENTA PEITO

BAR LUGAR BÃO

R\$

18

,00

Individual

CHEF

Margarida

Um angu com queijo recheado com carne moída bovina, tomate, cheiro verde, alho frito, cebolinha e pimenta biquinho. Acompanha uma porção de torresminho e uma dose de cachaça mineira.

### INSPIRAÇÃO DO PRATO

Minas é conhecida por ser um lugar hospitaleiro e aconchegante, e somos assim só enquanto pessoas, mas também na comida. E essa foi a ideia do "Esquenta Peito", uma comida tipicamente mineira, forte e ao mesmo tempo calorosa e aconchegante.

ACESSE PELO QR CODE

VOTE



www.FestivalDeBotecoExtrema.com

- Ter. a sex. 16h às 22h; sáb. e dom. 10h às 22h
- (19) 98324-5712
- @lugarbao\_bar
- Rua Clementino de Oliveira Paula, 22, Centro
- Não possui delivery (somente presencial)





## ROÇA CHEIA

### BURGERMIG HAMBURGUERIA

R\$ **30**,00

Individual

Bolinho de massa de linguiça com requeijão e recheio de queijo meia cura, empanado e frito. Acompanha um molho de goiabada com vinho tinto, vinagre de vinho branco suave e pimenta dedo de moça.

CHEF

Edson Kito.

### INSPIRAÇÃO DO PRATO

A ideia foi referenciar a culinária mineira, que teve muito da sua base construída na época da exploração e mineração de metais preciosos, e que teve na charcutaria a sua principal fonte de proteína.

ACESSE PELO QR CODE

**VOTE**



[www.FestivalDeBotecoExtrema.com](http://www.FestivalDeBotecoExtrema.com)

- Ter. a dom. 18h30 às 23h
- (35) 99764-2681**
- @burgermig
- Rua Presidente Kennedy, 166
- Somente delivery





AMANDA BORTOLETTO

## PÃO DE PORCO

CORONEL GASTRO BAR

R\$ **40**,00

Serve 2 pessoas

Pão de queijo frito super crocante recheado com carne de porco desfiada servido com um barbecue de goiabada artesanal.

CHEFS

Wagner Bastos/Karila Aline

### INSPIRAÇÃO DO PRATO

Falar de Minas Gerais sem falar de pão de queijo e porco é praticamente impossível, então porque não homenagear o que temos de mais conhecido em nossa cozinha com uma releitura que una dois dos nossos maiores símbolos.

10

ACESSE PELO QR CODE

VOTE



www.FestivalDeBotecoExtrema.com



Ter. a dom. 10h às 01h



(35) 98419-9570



@coronelgastrobar



Praça presidente Vargas, 41, Centro



Presencial e delivery





AMANDA BURTOLETO

## LUA DE MINAS

DOM OLIVA - PIZZA FRITA

R\$ **45**,00

Serve 2  
pessoas

Uma massa de pizza feita artesanalmente e específica para fritura recheada com: molho de tomate, costela bovina, queijo muçarela, azeitona preta, cebola roxa e queijojão; acompanha um delicioso molho caipira.

CHEF

Lucilene Aparecida de Souza

### INSPIRAÇÃO DO PRATO

Nossa inspiração foram a presença italiana e também dos tropeiros na história de Extrema e de Minas Gerais, sendo representados aqui nos seus ingredientes.

ACESSE PELO QR CODE

**VOTE**



[www.FestivalDeBotecoExtrema.com](http://www.FestivalDeBotecoExtrema.com)

- Ter. a dom. 18h30 às 22h30
- (35) 99906-4455**
- @dom\_oliva\_pizza\_frita
- Somente delivery



ALGANDA BORTOLETO

## CAIPIRA CROCANTE

### FRANGO DOURADO

R\$ **30**,99

Individual

Pipoca de frango (peito cortado em cubos, empanados e fritos) acompanhada de chips de batata doce e quiabo empanado no fubá grelhado. Servido juntamente com um molho de amendoim crítico.

CHEF

Ioane Campelo

### INSPIRAÇÃO DO PRATO

A inspiração foi fazer uma releitura do clássico mineiro frango com quiabo, que é sem dúvidas uma das marcas maiores da cozinha do nosso estado.

12

ACESSE PELO QR CODE



[www.FestivalDeBotecoExtrema.com](http://www.FestivalDeBotecoExtrema.com)

- Seg. a sáb. 11h às 14h e 18h às 23h
- (35) 99745-9548
- @frangodourados
- Av. Ângelo Juvenal de Oliveira, 387
- Presencial e delivery



AMANDA PORTOLETTO



# CHARRETE

## HAMBURGUERIA ALTAS HORAS

R\$ **31**,00

Individual

CHEF

José Renaldo

Pão de hambúrguer com molho da casa, bife de filé mignon coberto com queijo, adicionado de bacon em cubos e ovo com gema mole por cima.

### INSPIRAÇÃO DO PRATO

O projeto original não poderia ser utilizado por já ser um item do cardápio fixo da casa. Com isso mergulhamos na cozinha mineira e criamos um prato totalmente novo para o festival utilizando os ingredientes que tínhamos à mão.

ACESSE PELO QR CODE

**VOTE**



[www.FestivalDeBotecoExtrema.com](http://www.FestivalDeBotecoExtrema.com)

- 18h30 às 4h ter. a sáb., dom. 18h30 a 00h
- (35) 99735-0089**
- @hamburgueria.altas.horas
- Rua Clementino de Oliveira Paula, 131
- Somente delivery





AMANDA GORTOLETO

## COSTELINHA COM BAMBÁ DO SÉC. XXI

ITÁLIA EXPRESS

R\$ **32**,00

Individual

Polenta cremosa feita com fubá de moinho e queijo meia cura, servida com uma farofa de torresmo, couve picada fininha, costelinha suína marinada e defumada na lenha de laranjeira e cozida lentamente por 30 horas. Para dar mais sabor a costela é armazenada na própria gordura e adicionamos o caldo do cozimento da carne na polenta.

CHEFS

Fábio e Otacilio

### INSPIRAÇÃO DO PRATO

Estamos fazendo uma releitura do Bambá de Couve um prato típico das Senzalas de Ouro Preto.

14

ACESSE PELO QR CODE

VOTE



www.FestivalDeBotecoExtrema.com

🕒 11h às 23h; Seg. a sex. das 11h às 15h30 e 19h às 22h | Sáb e dom das 11h às 16h

📞 (35) 99992-6985

📷 @italiaexpressextrema

📍 Benjamin Constant, 166

🚚 Somente delivery





## TILÁPIA DA DONA ROSI

PESQUEIRO PINGO D'ÁGUA DE DEUS

R\$ **50**,00

Serve 3 pessoas

CHEF

Rose

Tilápia selvagem servida a parmegiana; acompanha batatas fritas e um molho rosera.

### INSPIRAÇÃO DO PRATO

Buscando a receita para a edição desse ano me voltei para os pratos tradicionais feitos pela minha família, aqueles pratos que nos acompanham nas memórias afetivas. Desse lugar me recordei do peixe que a Dona Rosi (minhã mãe) sempre fazia.

ACESSE PELO QR CODE

**VOTE**



[www.FestivalDeBotecoExtrema.com](http://www.FestivalDeBotecoExtrema.com)



Ter. a dom. 8h às 18h



**(35) 99229-3052**



@pesqueiropingodagua-oficial



Rua Itália Cardoso Lippi, 493, Roseira



Não possui delivery (somente presencial)





## GAMELA MINEIRA

PIZZARIA BONERJO'S

R\$ **24**,99

Individual

Uma pizza em formato alongado com uma deliciosa mistura de sabores da mussarela e do requeijão cremoso, cobertas com calabresa moída temperada com alho poró e pimenta dedo de moça, tomate, cebola picada e ervas frescas.

CHEF

Leandro Bispo

### INSPIRAÇÃO DO PRATO

A origem da comida mineira remonta ao século 18, quando a descoberta de ouro em Minas Gerais provocou uma corrida frenética, fazendo com que muitos deixassem de plantar e criar animais para seu consumo. Isso levou à falta de alimentos por todo o estado, obrigando o mineiro a ter que se virar com aquilo que chamamos de cozinha do quintal, utilizando porco, galinha, queijo e couve. Pensando em tudo isso criamos a "Gamela Mineira", onde trazemos a calabresa e o queijo como nossos ingredientes principais.

ACESSE PELO QR CODE

VOTE



[www.FestivalDeBotecoExtrema.com](http://www.FestivalDeBotecoExtrema.com)

- 🕒 Qua a dom. 18h30 às 23h30
- 📞 (35) 99871-0363
- 📱 @pizzariabonerjos
- 📍 Rua Alaor Mendes da Silveira, 14
- 🚚 Somente delivery



AMANDA RODRIGUES



## PASTEL BOA ESPERANÇA

PK DOCES E SALGADOS

R\$

16

,00

Pastel de massa tradicional recheado com purê de mandioca e vaca atolada.

Individual

CHEF

Agatha Cristine Alves Lima

### INSPIRAÇÃO DO PRATO

A inspiração do prato vem da vontade de homenagear os tropeiros que vinham do Vale do Paraíba e usavam a Serra da Mantiqueira como entrada para Minas Gerais. O nome do prato vaca atolada vem do fato de que os animais principalmente nas épocas de chuva, por causa do solo alagado o gado encalhava e não prosseguia, criando o momento para os viajantes pararem para descansar e se alimentar.

ACESSE PELO QR CODE

VOTE



www.FestivalDeBotecoExtrema.com

- Sex. sáb. dom. 18h às 22h
- (11) 95194-0493
- @pk\_doces\_e\_salgados
- Estrada Juncal s/nº
- Somente delivery





AMANDA BORTOLETTO

## COSTELINHA DO RANCHO

RANCHO PINGO D'ÁGUA

R\$ **40**,00

Serve 2 pessoas

Uma porção de costelinha suína caipira servida juntamente com creme de batata doce e molho de tomate com pimenta dedo de moça.

CHEF

Alex Silva

### INSPIRAÇÃO DO PRATO

Seguindo a temática da edição deste ano, que homenageia a cozinha mineira e suas bases, resolvi fazer uma homenagem a cidade de Extrema fazendo um prato com produtos 100% locais.

18

ACESSE PELO QR CODE

VOTE



[www.FestivalDeBotecoExtrema.com](http://www.FestivalDeBotecoExtrema.com)



Qua. a dom, 16h às 2h



(35) 99229-3052



@ranchopingodaguaoficial



Av. Vereador José Ferreira, 47, Morro Grande



Presencial e delivery





AMANDA BORTOLETO



## BAIÃO MINEIRO

RESTAURANTE FOGÃO A LENHA

R\$ **35**,00

Individual

O ingrediente principal dele é a linguiça artesanal, torresmo, calabresa, bacon, frango desfiado e especiarias. Arroz cozido no caldo da galinha caipira, finalizado com um creme de queijo, banana e com uma coxa assada caramelizada.

CHEF

Fran Carvalho

### INSPIRAÇÃO DO PRATO

Pensando em homenagear a cozinha mineira, a qual eu pertença, e a nordestina que é a do meu marido, fiz uma releitura e recriei o baião de dois numa versão mais regional, utilizando ingredientes comuns da culinária mineira.

ACESSE PELO QR CODE

**VOTE**



[www.FestivalDeBotecoExtrema.com](http://www.FestivalDeBotecoExtrema.com)

- Seg. a sex. 11h às 14h
- (35) 99847-4106
- @fogao.a.lenha\_restaurante
- Estrada Martinho Gonçalves de Souza s/nº
- Presencial e delivery



# LUZI

## A primeira lâmpada blogueira do Brasil!

Quer uma receita de economia?  
Acompanhe a Luzi. Ela tem um cardápio  
completo de dicas sobre energia para você.



SIGA  
NOSSAS  
REDES:



**energisa**  
VIVA A SUA POTÊNCIA.



AMANDA BORTOLETTO

## TREMBÃO

RESTAURANTE NOSSA COZINHA

R\$

25,00

Individual

Hamburguer de pão de queijo, bife artesanal de blend bovino com bacon, queijo minas meia cura artesanal de Extrema, requeijão cremoso, picles de pepino, cebola roxa, tomate e alface.

CHEF

Dona Conceição

### INSPIRAÇÃO DO PRATO

Que trem é esse? Cada vagão é uma surpresa, queijo, pão de queijo e outras delícias. Por que não juntar o maior símbolo do nosso estado com um dos pratos mais consumidos do mundo. Aqui tudo é trem e esse prato não foge da regra. Vem embarcar nessa viagem de sabores com a gente e descubra tudo de bão que temos procês.

ACESSE PELO QR CODE

VOTE



[www.FestivalDeBotecoExtrema.com](http://www.FestivalDeBotecoExtrema.com)

- 🕒 11h às 14h; seg. a sex. o funcionamento
- 📞 (35) 3435-5684
- 📷 @nossacozinharestaurante
- 📍 Rua Benjamin Constant, 245 - Centro
- 🍷 Presencial e delivery





AMANDA TOLETTI

## CARROSSEL MINEIRO

ROUTE BAR 381

R\$ **35**,00

Uma combinação bem mineira de linguíça, picanha suína e mandioca, servida em forma de poção na chapa.

Serve 3 pessoas

CHEF

Maria Aparecida de Carvalho

### INSPIRAÇÃO DO PRATO

A inspiração do prato veio de uma viagem que fiz para conhecer a culinária mineira, nas minhas viagens comi um prato em Belo Horizonte chamado "Trio Mineiro" e daí veio a minha ideia de criar a minha versão com linguíça, picanha suína e mandioca.

ACESSE PELO QR CODE

**VOTE**



[www.FestivalDeBotecoExtrema.com](http://www.FestivalDeBotecoExtrema.com)

- 🕒 Ter. a sex. 16h às 03h; sáb. e dom. 10h às 03h
- 📞 **(35) 98461-9999**
- 📍 @routebar381
- 📍 Av. Delegado Waldemar Gomes Pinto, 697, Ponte Alta
- 🚚 Não possui delivery (somente presencial)



AMANDA PASTORETTO



## EMPANADAS MINEIRAS / JOAQUIM

WILLIAM'S AREPAS

R\$

30

,00

Pastel de massa de milho com recheios variados, com os sabores: feijoada com queijo; frango, milho e requeijão; linguíça com queijo. Acompanha dois molhos, sendo um apimentado suave e um molho mineiro.

Serve 3  
pessoas

CHEF

Jennifer Sarmiento

### INSPIRAÇÃO DO PRATO

A concepção do prato se deu buscando referenciar a culinária de raiz mineira, ao mesmo tempo que também conversa com a culinária venezuelana. Uma mistura entre o pastel de milho mineiro e as empanadas venezuelanas.

ACESSE PELO QR CODE

VOTE



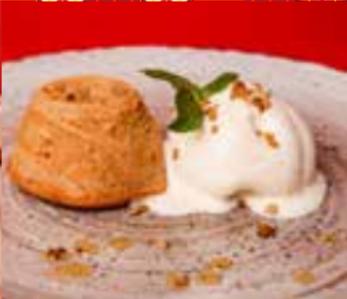
[www.FestivalDeBotecoExtrema.com](http://www.FestivalDeBotecoExtrema.com)

- 🕒 Ter. a sex. 10h às 22h; sáb. 18h às 22h; dom. 10h às 22h
- 📞 (35) 99122-4372
- 📷 @williams\_arepas
- 📍 Rua Felicia Morbidelli, 72
- 🛵 Presencial e delivery





# Sobremesas





AMANDA BORTOLETTO

## ABÓBORA DA ZINHA

BADINIS BAKERY CAFÉ

R\$

19

,90

Doce de abóbora com côco e cravo preparado no tacho, servido como petisco à palito juntamente com uma fatia de queijo meia cura.

Serve 2 pessoas

CHEF

Pedro Rosa

### INSPIRAÇÃO DO PRATO

A inspiração para essa sobremesa foi a receita tradicional de doce de abóbora feita pela minha avó Nadir (Zinha), a qual eu quis homenagear no festival.

ACESSE PELO QR CODE

VOTE



[www.FestivalDeBotecoExtrema.com](http://www.FestivalDeBotecoExtrema.com)

- 🕒 Seg a sex 13h às 19h; sáb 9h às 16h
- 📞 (35) 99945-0032
- 📷 @badinis.bakery
- 📍 Rua Padre Carbone, 530 B
- 🚚 Possui serviço de delivery





AMANDA BORTOLETO

## BRIGADEIROS DE MINAS

BAR DO ABID

R\$ **15**,00

Individual

Uma porção de quatro brigadeiros nos sabores: bacon, cafezín, pamonha e Romeu e Julieta.

CHEF

Talita Andressa

### INSPIRAÇÃO DO PRATO

Nos inspiramos em sabores e ingredientes tradicionais mineiros para recriar o doce mais conhecido do Brasil.

ACESSE PELO QR CODE

**VOTE**



[www.FestivalDeBotecoExtrema.com](http://www.FestivalDeBotecoExtrema.com)



Qua. a sex. das 20h às 00h



**(35) 98408-6656**



@bardoabid



Av. Ângelo Juvenal de Oliveira, 710



Não possui delivery (somente presencial)



AMANDA BORTOLETTO

## DOCE QUEIJIN

BOM DOCE CIA

R\$

8

,00

Coxinha de brigadeiro de doce de leite e recheio de queijo meia cura.

Individual

### CHEFS

Luciane Sabion/Erivelto Ramos

### INSPIRAÇÃO DO PRATO

Marca registrada da culinária de Minas Gerais, a mistura do doce de leite com queijo é uma tradição mineira há séculos e, inspirados nisso, os chefs recriaram a ideia de um clássico petisco de boteco em uma versão doce. A homenagem não somente à Minas, mas à comida de boteco, veio no formato de coxinha, onde os ingredientes principais são o doce de leite e o queijo meia cura. Não tem nada mais mineiro que isso.

ACESSE PELO QR CODE

VOTE



[www.FestivalDeBotecoExtrema.com](http://www.FestivalDeBotecoExtrema.com)

- Seg. a sex. 11h às 18h30; sab 11h às 18h
- (35)98806-1400
- @bomdocecia
- Rua Sete de Setembro, 146, Centro
- Presencial e delivery





## DONA BEIJA E SEUS AMADOS

BURGERMIG HAMBURGUERIA

R\$ **13**,00

Individual

Uma adaptação do Romeu e Julieta em forma de pudim. Leite condensado, creme de leite, parmesão e requeijão, com uma cobertura de creme de goiabada cremosa.

CHEF

Edson Kito

### INSPIRAÇÃO DO PRATO

A receita tem em seu nome uma homenagem a Dona Beija, uma figura folclórica e ilustre da região de Araxá dos anos 1800, reconhecida por sua beleza exuberante, influência política e poder na região.

ACESSE PELO QR CODE

**VOTE**



[www.FestivalDeBotecoExtrema.com](http://www.FestivalDeBotecoExtrema.com)

-  Ter. a dom. 18h30 às 23h
-  **(35) 99764-2681**
-  @burgermig
-  Somente delivery



AMANDA BARBOLLETO

## PUDIM DA BARONESA

CORONEL GASTRO BAR

R\$ **18**,00

Individual

Delicioso pudim artesanal com um maravilhoso sabor do café com calda de caramelo.

CHEFS

Wagner Bastos/Karila Aline

### INSPIRAÇÃO DO PRATO

A ideia foi trazer uma síntese de tudo o que Minas produz e apresentar em formato de doce. E dessa ideia nós criamos o "Pudim da Baronesa" trazendo o leite, o café e a cana de açúcar como representação de tudo aquilo que temos de abundante em nosso estado.

ACESSE PELO QR CODE

VOTE



[www.FestivalDeBotecoExtrema.com](http://www.FestivalDeBotecoExtrema.com)

🕒 Ter. a dom. 10h às 01h

📞 (35) 98419-9570

📱 @coronलगastrobar

📍 Praça Presidente Vargas, 41, Centro

🍷 Presencial e delivery





## VERRINE LAGOINHA

DOÇURINHAS

R\$ **18**,00

Individual

Camadas de creme de queijo minas frescal levemente adoçado e com um toque de baunilha, goiabada artesanal cremosa e broinha de fubá com erva doce.

CHEF

Aline Milani Chinazzo

### INSPIRAÇÃO DO PRATO

Inspirada na mais famosa e tradicional sobremesa mineira "Romeu e Julieta", é uma releitura do queijo com goiabada acompanhado da broa de fubá com um toque de erva doce, que sem dúvidas é um dos quitutes da culinária afetiva de Minas Gerais.

ACESSE PELO QR CODE

**VOTE**



[www.FestivalDeBotecoExtrema.com](http://www.FestivalDeBotecoExtrema.com)

- Seg. a sex. 10h às 19h
- (35) 99765-7273**
- @docurinhas\_extremamg
- Rua Benjamin Constant, 354, loja 1, Centro
- Presencial e delivery



MAÍSA BORTOLETTO

## PETIT UAI SÔ

### ITÁLIA EXPRESS

R\$ **28**,00

Individual

Sorvete de queijo salpicado com crumble de pinhão e de acompanhamento um bolo de goiabada.

CHEFS

Otacílio e Carla

### INSPIRAÇÃO DO PRATO

A culinária francesa é uma das mais influentes do mundo e tem grande importância na culinária brasileira e na cozinha mineira, por isso, neste ano estamos desconstruindo e reconstruindo a receita do petit gâteau.

32

ACESSE PELO QR CODE

VOTE



www.FestivalDeBotecoExtrema.com



11h às 23h



(35) 99992-6985



@italiaexpressextrema



Rua Benjamin Constant, 166



Somente delivery





## PASTEL SÃO BARTOLOMEU

PK DOCES E SALGADOS

R\$ **14**,00

Individual

Pastel de massa sabor milho com recheio de brigadeiro de milho e goiabada cascão cremosa.

CHEF

Agatha Cristine Alves Lima

### INSPIRAÇÃO DO PRATO

Que o milho é super versátil todo mundo já sabe, mas e se pensarmos ele em forma de doce? Daí surgiu a inspiração para o recheio deste pastel, apresentando uma versão de brigadeiro onde o milho é a estrela e vem acompanhado de uma deliciosa goiabada cascão.

ACESSE PELO QR CODE

**VOTE**



[www.FestivalDeBotecoExtrema.com](http://www.FestivalDeBotecoExtrema.com)

- 🕒 Sex. sáb. dom. 18h às 22h
- 📞 (11) 95194-0493
- 📱 @pk\_doces\_e\_salgados
- 📍 Estrada Juncal s/nº
- 🚚 Somente delivery



AMANDA BORTOLETTO

## GELATO ROMEU E JULIETA

RESTAURANTE FOGÃO A LENHA

R\$ **15**,00

Gelato Artesanal, a base de 4 tipos de queijos, feita de forma caseira, nada tradicional, com a junção de goiabada cascão feito em nosso fogão a lenha, finalizado com nossa calda de goiabada e crumble de provolone.

CHEF

Fran Carvalho

### INSPIRAÇÃO DO PRATO

Não tem nada mais mineiro do que o queijo e a goiabada, e essa sobremesa foi criada para homenagear os mineiros e agradar aos turistas que vêm a Minas procurar nossas delícias.

ACESSE PELO QR CODE

VOTE



[www.FestivalDeBotecoExtrema.com](http://www.FestivalDeBotecoExtrema.com)

-  Seg. a sex. 11h às 14h | Dom. 11h às 14h
-  (35) 99847-4106
-  @fogao.a.lenha\_restaurante
-  Estrada Martinho Gonçalves de Souza s/n<sup>o</sup>
-  Presencial e delivery





## MINI BOLO MALUQUINHO

WILLIAM'S AREPAS

R\$ **10**,00

Um mini bolo três leites, sendo eles: leite condensado, leite ninho e creme de leite saborizados com baunilha e um polvilhado de canela por cima.

CHEF

Jennifer Sarmiento

### INSPIRAÇÃO DO PRATO

A ideia foi brincar com o nome do personagem "Menino Maluquinho" e trazer um bolo que remeta a infância.

ACESSE PELO QR CODE

**VOTE**



[www.FestivalDeBotecoExtrema.com](http://www.FestivalDeBotecoExtrema.com)

- Ter. a sex. 10h às 22h | sáb. 18h às 22h | dom. 10h às 22h
- (35) 99122-4372
- @williams\_arepas
- Rua Felicia Morbidelli, 72
- Presencial e delivery



# CIRCUITO DE BARES

**17 A 12**  
AGO SET



**17**  
AGO  
13h

SHOW

**JOHN  
MINEIRO**

PESQUEIRO PINGO D'ÁGUA DE DEUS  
RUA ITALIA CARDOSO LIPPI, 493



**22**  
AGO  
20h

SHOW

**VICTOR  
MATISSE**

FRANGO DOURADO  
Av. Ângelo Juvenal de Oliveira, 387



**23**  
AGO  
21h

SHOW

**LUCIANO  
FREITAS**

ROUTE BAR 381  
Av. Delegado Waldemar Gomes Pinto, 687



**25**  
AGO  
11h

SHOW

**PEDRO  
GAIA**

BAR LUGAR BÃO  
RUA CLEMENTINO DE OLIVEIRA PAULA, 22



**29**  
AGO  
19h

SHOW

**TIAGÃO**

CORONEL GASTRO BAR  
PRAÇA PRESIDENTE VARGAS, 41



**30**  
AGO  
19h

SHOW

**FABÃO  
& DÊ**

RANCHO PINGO D'ÁGUA  
AV. VEREADOR JOSÉ FERREIRA, 47



**31**  
AGO  
19h

SHOW

**KAREN ARAÚJO  
E JAQUE SOUSA**

RESTAURANTE  
FOGÃO A LENHA  
ESTRADA MARTINHO GONÇALVES  
DE SOUZA S/Nº



**05**  
SET  
12h

SHOW

**JÉSSICA  
NERI**

RESTAURANTE NOSSA COZINHA  
RUA BENJAMIM CONSTANT, 245



**06**  
SET  
20h30

SHOW

**DJ SAMUKA**

WILLIAM'S AREPAS  
RUA FELÍCIA MORBIDELLI, 72



**07**  
SET  
15h

SHOW

**MAZZA**

A FAVORITA  
AVENIDA VEREADOR JOSÉ  
FERREIRA, 49



**07**  
SET  
22h

SHOW

**BANDA  
HARMONIZE**

BAR DO ABID  
AV. ÂNGELO JUVENAL DE OLIVEIRA, 710



**12**  
SET  
19h

SHOW

**TOM  
WOODY**

BADINIS BAKERY CAFÉ  
RUA PADRE CARBONE, 530B



# GRANDE FINAL



**14** SET  
SÁBADO

A PARTIR DAS **13h**  
PARQUE DE EVENTOS DE EXTREMA  
AVENIDA ANTÔNIO SAES PERES, S/Nº.

+ CERVEJAS  
ARTESANAIS

+ DRINKS  
ESPECIAIS

+ ESPAÇO  
KIDS

+ ANÚNCIO  
DO CAMPEÃO

+ EMPÓRIO  
EXTREMA



SHOW  
**ALMA  
BOÊMIA**  
**13h30**



SHOW  
**LÉO  
CASSALHO**  
**14h30**



SHOW  
**COBRAS E  
LAGARTOS**  
**15h30**



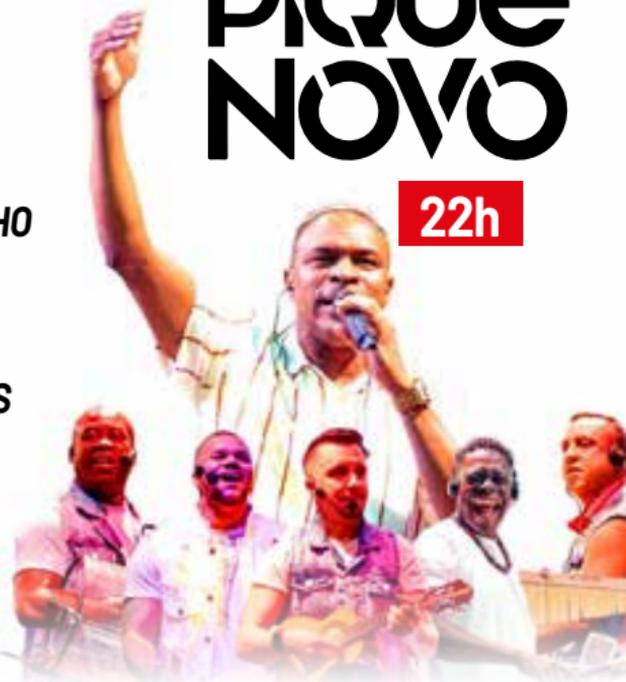
SHOW  
**PAGODE  
DO BH**  
**16h30**



SHOW  
**O JUH**  
**20h**

# PIQUE NOVO

**22h**



**PREMIAÇÃO**  
O MELHOR BOTECO  
DE EXTREMA **18h**

**ENTRADA  
GRATUITA**



# EMPÓRIO EXTREMA

O Empório Extrema em parceria com a Produção Associada ao Turismo e Create buscam fortalecer a economia criativa por meio do turismo na cidade de Extrema para profissionais e empresas que atuam nesta área com artesanato, gastronomia, produtos locais e muito mais.

## Produção Associada ao Turismo

EXTREMA | UVAZ DEZAS | BRASÍL



Telefone: (35)3435-4914

## LATICÍNIOS VOVOZINHA



Telefone: (35)99848-0114.

## CLAUE



Telefone: (35)3435-3931

## CREATE



Telefone: (35)3435-5787



Telefone: (11)91972-3325



Telefone: (11)94572-7082



# FICHA TÉCNICA

**.Patrocínio:**

Energisa

**.Apoio:**

Fagor Ederlan Group,

Reenergisa

**.Produção:**

Nossa Senhora das Produções

FEH

**Equipe técnica:**

**Elke Rezende:** Coordenadora Geral

**Vivian Kevorkian:** Coordenadora de Produção

**Franklin Gonçalves:** Assistente de Coordenação de Produção

**TF Promoções e Eventos:** Produção Local

**Carlos Mackson:** Produtor

**Izabela Oliveira:** Produtora Logística

**Duda Medeiros:** Assistente de Produção

**Karine Souza:** Assistente de Produção

**Amanda Bortoletto:** Fotografia

**MPRO Comunicação e Eventos:** Criação e Design

**Mário Fabiano:** Diagramação

**Ana Kelly e Taal Gestão e Cultura:** Gestores Financeiros





PATROCÍNIO

**DESCENTRA** >>>>>  
>>>>> **CULTURA** Lei nº 24.462  
26/09/2023

LEIC: CA:2018.13608.0445

GRUPO **energisa**

INSTITUTO **energisa**

VIVA A SUA POTÊNCIA.

APOIO

fagoredertlangroup (re)energisa

PRODUÇÃO

noSSa  
Senhora  
das produções



REALIZAÇÃO

A LIBERDADE  
MORA EM  
*Minas*  
#VEMPRA-MINAS

CULTURA E  
TURISMO



**MINAS  
GERAIS**

GOVERNO  
DIFERENTE.  
ESTADO  
EFICIENTE.



[www.festivaldebotecoextrema.com](http://www.festivaldebotecoextrema.com)

@festivaldebotecoextrema

@FestivaldeBotecoExtremaMG

/festivaldebotecoextrema

