



A história da cozinha mineira, obrigatoriamente, passa por Diamantina. O ouro, os diamantes e dezenas de pedras preciosas fizeram a fama das Minas Gerais, trazendo para cá estrangeiros, cientistas e até mesmo aventureiros.

E Diamantina surgiu pela mão dessa gente, como um dos principais produtores de preciosidades minerais. Os costumes se mesclaram mas a cozinha mineira predominou. Prevaleceu o fundo do quintal como grande fonte de alimentação dos nativos e visitantes: o porco, a galinha, a couve, o quiabo, o milho.

Mas Diamantina foi além: descobriu o ora-pro-nobis e fez dele com a carne de porco um prato delicioso. A sua curiosidade não parou por aí. Foi até a montanha e encontrou o broto de samambaia com toda sua característica selvagem e fez dele uma grande atração. As ruas, o casario, o ar de tradição da velha Diamantina combinam com as coisas da cozinha mineira – a mais característica do Brasil.

Edgard de Melo

Mineiro, publicitário e grand maitre de la cuisine



restaurante
O Garimpeiro

P o r ç õ e s & E n t r a d a s

Porções

<i>Pastel de Angu</i>	30,00
<i>Fritas</i>	17,00
<i>Iscas de Frango com Molho Especial</i>	33,00
<i>Queijo Minas</i>	20,00

Entradas

<i>Salada Mista</i>	32,00
<i>Sopa do Dia</i>	27,00



restaurante
O Garimpeiro

Especialidades

Bambá do Garimpo

92,00

feijão batido, couve rasgada, costelinha de porco, arroz e angu

Xinxim da Xica

80,00

frango com quiabo, acompanhado de arroz, angu e feijão

Frango ao Molho Pardo

80,00

acompanha arroz e couve

Lombo com Feijão Tropeiro

102,00

acompanha arroz e couve

Lombo com Tutu à mineira

102,00

acompanha arroz e couve

Ora-pro-nobis

80,00

com filé ou frango picadinho , acompanha arroz, angu e feijão batido



restaurante
O Garimpeiro

O u t r a s O p ç õ e s

Outros Pratos

Filet com Fritas ou Legumes 114,00

Frango Grelhado com fritas ou Legumes 78,00

Espaguete à Bolonhesa 40,00

Lanches

Misto Quente 12,00

Omelete de Queijo e Presunto 27,50

Sobremesas

Doces Caseiros Regionais 8,00

Frutas da Estação 8,00





restaurante
O Garimpeiro

B e b i d a s

Água Mineral	4,00
Refrigerante Lata	5,50
Cerveja Long Neck	10,00
Cerveja 600 ml	15,00
Caipirinha/Caipivodka	18,00
Aperitivo <i>Campari, conhaque, martini, steinhager, smirnoff</i>	16,00
Aperitivo <i>Absolut, Tequila, Vinho do Porto, Gim Tanqueray</i>	20,00
Licores	8,00
Uisque 8 anos <i>White Horse, Johnnie Walker</i>	19,00
Uisque 8 anos <i>Ballantines, Jack Daniels, Johnnie Walker, Logan</i>	24,00
Cachaças	8,00