



*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**

**Porções & Entradas**

**Porções**

*Pastel de Angu (10 Unidades)* 30,00

*Fritas* 17,00

*Torresmo* 17,00

*Iscas de Frango com Molho de Alcaparras* 33,00

*Queijo Minas* 20,00

*Linguiça Caseira com Geléia de Pimenta* 42,00

**Entradas**

*Salada Mista* 32,00

*Sopa do Dia* 27,00



restaurante  
**O Garimpeiro**

**Especialidades**

*Todos os pratos servem duas pessoas.*

**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 carne 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** *(todos os pratos servem duas pessoas)*

***Contra Filé Grelhado com Fritas ou Legumes*** 102,00

***Alcatra à Parmegiana com Purê de Batatas*** 114,00

***Frango Grelhado com Fritas ou Legumes*** 78,00

***Espaguete à Bolonhesa*** 45,00

**Lanches**

***Misto Quente*** 12,00

***Omelete de Queijo e Presunto*** 24,00

**Sobremesas**

***Doces Caseiros Regionais*** 8,00

***Frutas da Estação*** 8,00



restaurante  
**O Garimpeiro**

**B e b i d a s**

<b>Água Mineral</b>	4,00
<b>Refrigerante Lata</b>	5,50
<b>Suco Natural</b>	8,50
<b>Cerveja Long Neck</b>	10,00
<b>Cerveja 600 ml</b>	15,00
<b>Caipirinha/Caipivodka</b>	18,00
<b>Aperitivo</b> <i>Campari, Conhaque, Martini, Steinhager, Smirnoff</i>	16,00
<b>Aperitivo</b> <i>Absolut, Tequila, Vinho do Porto, Gim Tanqueray</i>	20,00
<b>Licores</b>	18,00
<b>Uisque 8 anos</b> <i>White Horse, Johnnie Walker</i>	19,00
<b>Uisque 12 anos</b> <i>Ballantines, Jack Daniels, Johnnie Walker, Logan</i>	24,00
<b>Cachaças</b>	8,00