



*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**

<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***

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

84,00

***Xinxim da Xica***

*frango com quiabo, acompanhado de arroz, angu e feijão*

75,00

***Frango ao Molho Pardo***

*acompanha arroz e couve*

75,00

***Lombo com Feijão Tropeiro***

*acompanha arroz e couve*

93,00

***Lombo com Tutu à mineira***

*acompanha arroz e couve*

93,00

***Ora-pro-nobis***

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

75,00





restaurante  
**O Garimpeiro**

**O u t r a s   O p ç õ e s**

**Outros Pratos**

*Filet com Fritas ou Legumes* 92,00

*Frango Grelhado com fritas ou Legumes* 75,00

*Espaguete à Bolonhesa* 39,00

**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**

<b>Água Mineral</b>	4,00
<b>Refrigerante Lata</b>	5,50
<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>	8,00
<b>Uisque 8 anos</b> <i>White Horse, Johnnie Walker</i>	19,00
<b>Uisque 8 anos</b> <i>Ballantines, Jack Daniels, Johnnie Walker, Logan</i>	24,00
<b>Cachaças</b>	8,00