Guia Gastronômico e Turístico

UBERABA

Minas Gerais

2025





















06	O RICO TURISMO DE UBERABA
80	UBERABA CULTURAL
10	UBERABA GASTRONÔMICA
14	ONDE COMER
16	Abdalla's Esfiharia
18	Açaí da Praça
20	Associação das Doceiras de Peirópolis
22	Bento Choperia
24	Bulldog's Sanduíches Artesanais
26	Cerejeira Empório de Alimentos Saudáveis
28	Choperia do Mário
30	Costela no Bafo
32	D'Gust Refeições e Massas
34	D'Moreira Peixes Petiscos e Coqueteis
36	Esquina do Pato
38	Fisgada Cervejaria
40	Fornace Pizzaria
42	Fritis
44	Hamburgueria Parrilla 173
46	Jorge's Taverna Hamburgueria

48	Lanchonete Nossa Senhora das Graças
50	Lu's Burguer
52	Macarrão e Cia
54	Mascavo Canela
56	Mister Lee
58	Paladare Salgados
60	Pastelaria do Edmur
62	Pertin D'oceis Espetos
64	Piña Pizzeria
66	Pizzaria do Padrinho
68	Pousada Lago dos Dinossauros
70	Rafa Restaurante
72	Restaurante Caçarola do Dino
74	Sabor Expresso Restaurante
76	Santa Brasa
78	Sorvetes Sorriso
80	Supremo Gelados
82	Toca dos Dinossauros
84	Uailoha Poke
86	Vermelhinho Restaurante e Petiscaria

DESTAQUES TURÍSTICOS

102 ONDE FICAR

88

O rico turismo de Uberaba



Experiências autênticas para quem busca descanso, sabor e conhecimento. Uberaba se diferencia de qualquer outro destino brasileiro, atraindo um público expressivo e reafirmando seu lugar como polo turístico completo, que integra ciência, cultura, história e fé.

Reconhecida internacionalmente como a terra dos dinossauros no Brasil, com destaque para o Geossítio de Peirópolis e o Museu dos dinossauros, e como a cidade de Chico Xavier, símbolo ímpar de fé e espiritualidade. Uberaba também é considerada a capital mundial do gado Zebu, por sua expressiva atuação na agropecuária e no melhoramento genético da raça. É sede da ABCZ – palco da tradicional ExpoZebu, maior feira da pecuária zebuína no planeta.

A soma desses fatores garantiu à cidade o título de Geoparque, concedido pela Unesco — atribuído apenas a territórios que reúnem um rico patrimônio natural, cultural e imaterial. Tudo isso se associa a uma estratégia de geoconservação, educação ambiental e promoção do desenvolvimento econômico sustentável.

Essa chancela internacional fortaleceu a estrutura e a vocação turística do município. Assim, o Geossítio de Peirópolis, dentro do Geoparque Uberaba — Terra de Gigantes, tornou-se o equipamento turístico que mais atrai visitantes à cidade, segundo dados estatísticos

E para explorar tudo isso, os turistas podem contar com o aplicativo Conecta Uberaba: uma plataforma digital gratuita, disponível em três idiomas, integrada ao Google Maps. Por ela, o visitante pode criar roteiros personalizados de acordo com os seus interesses.

Uberaba Cultural: terra de gigantes



Encravada no Triângulo Mineiro e conhecida como "Princesinha do Sertão", Uberaba combina tradição e modernidade. O passado e o futuro se encontram em suas ruas, onde casarões coloniais dividem espaço com edifícios imponentes.

A identidade local foi moldada pelos primeiros criadores de gado e pela Igreja Católica, que marcaram a vida social e espiritual da cidade. Ao longo de dois séculos de história, novas influências culturais se somaram, formando um cenário plural. Hoje, Uberaba mantém características de cidade do interior, sem abrir mão da infraestrutura de grandes centros urbanos.

Na rotina da população, a cordialidade mineira se destaca: cumprimentos entre desconhecidos ainda fazem parte do cotidiano. A cultura ultrapassa os espaços formais e se espalha por praças, feiras, ruas e bares. Tradições centenárias permanecem vivas em festas como o Congado, a Folia de Reis, o carnaval de rua e a Festa do Rosário.

As manifestações artísticas também são variadas: da catira às orquestras de viola, do teatro experimental aos grupos de capoeira. Eventos consagrados reforçam essa riqueza, entre eles o Uberaba em Cena, o Festival de Inverno de Peirópolis e o Festival Gastronômico e Cultural, que transforma a cidade em um grande palco de sabores e encontros.

Em Uberaba, arte, fé, gastronomia e hospitalidade caminham juntas. Este guia é um convite para conhecer de perto essa experiência.

Uberaba Gastronômica: tradição e criatividade à mesa



A gastronomia é um dos maiores patrimônios culturais de Uberaba. Com mais de dois séculos de história, a cidade construiu uma identidade culinária plural. Não há um prato único que a represente: o destaque está justamente na variedade de sabores, tradições e formas de preparo.

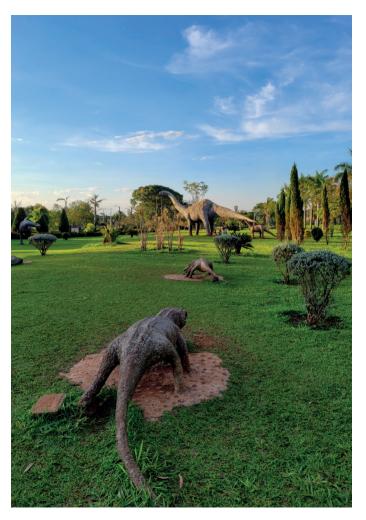
Uberaba reúne restaurantes que vão da cozinha mineira tradicional à alta gastronomia internacional. Estabelecimentos familiares convivem com bistrôs autorais e casas modernas. O churrasco ocupa lugar central na mesa, enquanto quitandas, queijos, requeijões, doces de leite, pamonhas e broas mantêm vivo o vínculo com o campo e os saberes

populares. Esses produtos estão presentes em feiras, mercados e padarias, preservando receitas transmitidas por gerações.

Nos últimos anos, o município também se destacou na produção de bebidas artesanais. Vinícolas do cerrado mineiro criaram rótulos reconhecidos a partir de uvas adaptadas ao clima local e oferecem visitas com degustação. As cervejarias artesanais investem em experiências como os beer tour, em que o público acompanha o processo de fabricação e conhece mestres cervejeiros.

O calendário anual da cidade inclui eventos que movimentam a cena gastronômica. A Expozebu Gourmet e o Festival Gastronômico e Cultural reúnem chefs, produtores e consumidores em torno de pratos autorais e ingredientes regionais. Feiras de produtos artesanais também têm crescido, fortalecendo pequenos negócios e valorizando a cultura local.

De restaurantes tradicionais a empreendimentos inovadores, Uberaba oferece mais do que boa comida: entrega experiências que unem hospitalidade, criatividade e diversidade. Assim, consolida-se como um polo gastronômico de Minas Gerais.

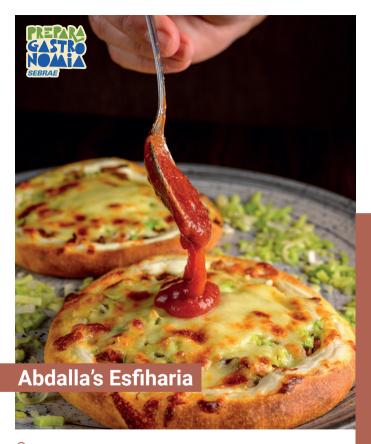


"Permita-se desfrutar da 'Terra de Gigantes' e percorra um território que revela uma história de fé e cultura em cada passo. Saboreie as tradições e viva momentos que ficarão para sempre na sua memória."

Maria Aparecida Basílio, diretora de Turismo da Secretaria de Desenvolvimento Econômico, Turismo e Inovação de Uberaba.







- 🛇 Av. Frei Paulino, 439, Lj 01 Nossa Senhora da Abadia
- U Terça a domingo: 17h às 23h
- @abdallasesfiharia
- **(**34) 3522-2398

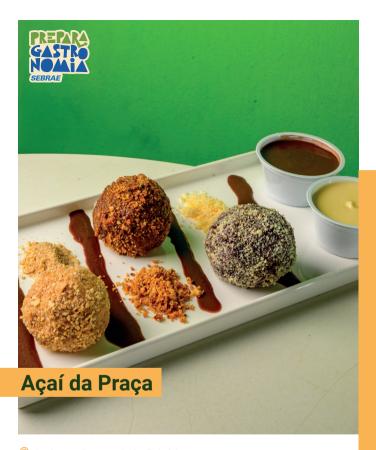
A Abdalla's Esfiharia conquistou o paladar dos uberabenses com qualidade, tradição e muito carinho em cada receita. A casa oferece mais de 50 sabores irresistíveis de esfihas doces e salgadas. As esfihas são preparadas com massa leve e recheios generosos e fresquinhos, que traduzem o verdadeiro sabor árabe. Há mais de 4 anos no mercado, a loja se tornou ponto de encontro para quem busca uma refeição saborosa e diferenciada, ideal para um lanche rápido ou um banquete entre amigos.

Dueto Mineiro

Esfiha com massa artesanal, com base cremosa de cream cheese, alho-poró refogado e pernil suíno desfiado. Uma camada de mussarela derretida sela a mistura e, para finalizar, chutney de goiabada artesanal com doçura apimentada, acidez e um perfume inconfundível.

- Acessibilidade
- Delivery
- Pet friendly
- Bike friendly

- Wi-Fi
- Tomada para carregar celular
- Climatizado



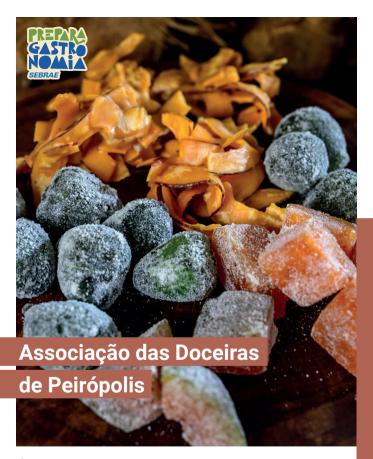
- O Av. Lucas Borges, 849 Fabrício
- U Terça a domingo: 14h30 às 20h30
- @acaidapracauberaba
- (34) 3338-5676

Há mais de 10 anos no mercado, em um ambiente com decoração intimista e acolhedora, a proposta é oferecer uma experiência personalizada, onde cada cliente pode montar seus produtos do jeito que preferir. Com raízes familiares e atendimento próximo, o sabor vem acompanhado de cuidado e liberdade de escolha.

Trilogia Crocante

Três tipos de sorvete e açaí empanados com farinha crocante de leite ninho, de churros e de castanha de caju, acompanhados de calda de chocolate quente branca e preta.

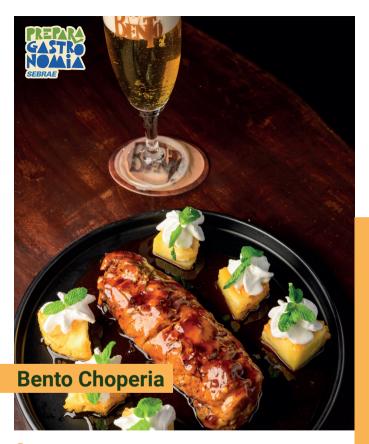
- Acessibilidade
- Delivery
- Pet friendly
- Bike friendly
- Wi-Fi
- Tomada para carregar celular
- Climatizado
- Estacionamento
- Inclusivas (sem glúten/lactose)



- Rua Estanislau Collengui, 195 Peirópolis
- U Terça a domingo: 9h às 17h
- **(**34) 99978-1759

Criado por um grupo de mulheres determinadas, o projeto visa gerar renda e oportunidades para quem enfrentava a falta de trabalho. Com o apoio e a capacitação oferecidos pela Emater, muitas mulheres da comunidade de Peirópolis puderam desenvolver novas habilidades e conquistar autonomia. Desde então, o trabalho floresceu – e segue até hoje transformando vidas, trazendo dignidade e orgulho para tantas mulheres que encontraram aqui uma fonte de sustento, reconhecimento e valorização.

Doces Mineiros Artesanais



- Av. Bento Ferreira, 600 Mercês
- U Terça a sexta: 17h à 00h | Sábado: 11h à 00h | Domingo: 11h às 18h
- (i) @bentochoperiaegastronomia
- (34) 99639-2424 | (34) 3333-2222

Inaugurado em 2022, o estabelecimento nasceu da paixão de seu proprietário Gustavo Cecílio por gastronomia de qualidade, entretenimento e chope gelado! A choperia conta com um espaço acolhedor, uma culinária afetiva e atendimento focado na satisfação do cliente. Estrategicamente situado em um bairro bem estruturado e com bastante arborização – parte essencial da identidade da casa: uma choperia urbana, vibrante e conectada com o ritmo da cidade.

Puerco do Bento

Prato Campeão do Festival Gastronômico de Uberaba 2022 (3º lugar). Filé suíno com o toque defumado do queijo provolone e realçado por um molho de rapadura artesanal, que traz dulçor na medida certa. Acompanhado por cubos de abacaxi e espuma de gengibre, decorado com folhas frescas de hortelã.

- Delivery
- Wi-Fi
- Tomada para carregar celular



- Atendimento em condomínios e residências com agendamento prévio e eventos de happy hour
- O Quarta a sábado: 19h às 23h59
- (iii) (iii)
- (34) 99654-4336

A empresa opera desde 2018 levando seu buffet até o cliente, seja em seu ambiente de trabalho ou domicílio. A área de atuação da empresa atende 16 condomínios, com um cardápio de lanches variados, como filé mignon, hambúrguer artesanal, deliciosas porções diferentes e bebidas geladas de alta qualidade.

Dog Alemão

Pão francês grande, com bife de filé mignon (120g.), milho verde, mussarela, bacon, ovo, tomate e rúcula fresca.



- O Av. Santos Dumont, 257 Santos Dumont
- 🕓 Segunda a sexta: 9h às 19h | Sábado: 10h às 16h
- @cerejeira_gastronomia_saudavel
- (34) 3317-6069

Foi a realização de um sonho de trazer mais saúde, leveza, bem estar e qualidade de vida para as pessoas, por meio de pratos leves e extremamente saborosos. Com um ambiente descontraído, leve, aconchegante, delicado e acolhedor, arborizado com flores de cerejeira no teto, deck com vista para rua, e uma área verde exclusiva. O empório é ideal para fazer compras, já o restaurante oferece pratos sem glúten, sem lactose, sem açúcar, opções *lowcarb*, vegetariana e veganas

Saint Petter

Saint Petter (tilápia), purê de banana da terra com leite de coco e manteiga ghee, farofa com amêndoas laminadas e figo turco caramelizados no néctar de coco e manteiga ghee.

- Acessibilidade
- Delivery
- Pet friendly
- Wi-Fi
- Opções veganas

- Tomada para carregar celular
- Climatizado
- Estacionamento
- Inclusivas (sem glúten/lactose)



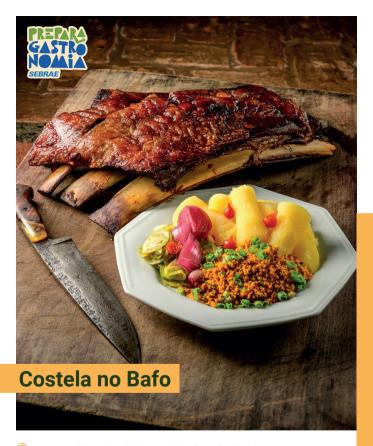
- Para Artur Machado, 851 Centro
- (S) Terça a sexta: 18h à 00h | Sábado: 11h à 00h | Domingo: 11h às 17h
- @choperiadomario
- **(**34) 3332-7671

Fundada em 1996 por Mario Vasques Molinar Jr, descendente de uma família com forte tradição em Uberaba. O chope da casa já foi reconhecido por especialistas como um dos mais bem "tirados" do país. Essa excelência reflete a tradição e o compromisso com o bom atendimento, que estão no coração do negócio.

Filé à Parmegiana

Filé mignon com queijo mussarela, arroz branco, molho de tomate, ervilhas e batata palito. Acompanhamento: bolinho de arroz.

- Acessibilidade
- Delivery
- Wi-Fi
- Tomada para carregar celular
- Climatizado



- O Av. Leopoldino de Oliveira, 1.435 Estados Unidos
- (Sazonal
- (i) @costelanobafouberaba
- (34) 99191-4173

Em 1993 um caminhoneiro devoto de Santos Reis e da boa comida assou sua primeira costela entre amigos e familiares. Com o tempo, a receita foi sendo aperfeiçoada até se tornar um verdadeiro espetáculo de sabor. Em 2017, a casa Costela no Bafo tornou-se o fruto dessa paixão, e se destaca pela tradicional costela assada lentamente no bafo. O restaurante virou referência em churrasco regional e ponto de encontro ideal para famílias, grupos de amigos e amantes da boa carne.

Costela no Bafo

A costela bovina é assada lentamente sobre brasa forte e envolta em uma defumação plena. O prato é servido com mandioca cozida, vinagrete fresco, farofa artesanal e creme de alho. Mais que uma refeição, é uma celebração da cozinha rústica, elevada à arte do bom gosto. Acompanhamento: arroz na manteiga e carpaccio de jiló.

- Acessibilidade
- Wi-Fi
- Tomada para carregar celular
- Estacionamento



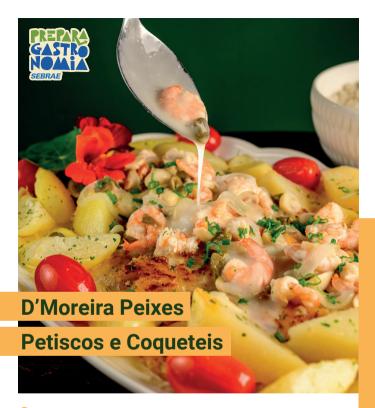
- Rua Vital de Negreiros, 1046 Bairro Fabrício
- Segunda a sábado: 10h às 15h
- (i) @dgustrefeicoesemassas
- (34) 3315-2127 | (34) 3313-5093

Fundado em 2005, em uma localização de fácil acesso, o espaço conquistou reconhecimento pela comida saborosa e pelo atendimento acolhedor. Frequentado por militares do 4º BPM e estudantes do Colégio Tiradentes, tornou-se referência na região. O cardápio valoriza a culinária brasileira, com destaque para os sabores autênticos da cozinha mineira. O ambiente é familiar, climatizado, com decoração simples, tradicional, com aquele jeitinho caseiro que faz toda a diferença.

Macarronada

Espaguete com tradicional molho de tomate artesanal.

- Acessibilidade
- Delivery
- Wi-Fi
- Tomada para carregar celular
- Climatizado



- Rua Delfim Moreira, 128 Fabrício
- Terça: 10h30 às 14h30 | Quarta a quinta: 10h30 às 14h30 e 17h30 às 23h | Sexta: 10h30 às 14h30 e 17h30 às 23h30 | Sábado e feriados: 11h às 23h59 | Domingo: 11h às 15h30
- (a) @d.moreirabar
- (34) 3333-3128

Criado em 2022 por Célio Santos e família, o D'Moreira Peixes Petiscos e Coqueteis é especializado em peixes, surf and turf, frutos do mar e Drinks. Com um cardápio diversificado, foi o campeão do festival gastronômico Gostosura em 2024, se destacando por sua qualidade, variedade e atendimento. O nome do estabelecimento é inspirado no nome da rua onde se localiza, associado ao sobrenome da família. O cardápio é preparado com produtos orgânicos produzidos em horta própria.

Filé de Peixe a Bellemeunière

Filé de linguado, camarão, champions, alcaparras, limão, leite de coco, batatas salteadas, tomate cereja, flores de capuchinhos. Acompanha arroz branco.

- Acessibilidade
- Delivery
- Pet friendly
- Wi-Fi
- Tomada para carregar celular
- Opções veganas
- Inclusivas (sem glúten/lactose)



- Praça Dom Eduardo, 556 Mercês
- Segunda a sexta: 17h à 00h | Sábado: 11h à 00h | Domingo: 11h às 15h
- @ @esquinadopato @patobbq
- (34) 3334-1206

Inaugurado em 2012, o espaço combina praticidade e conforto, oferecendo mesas tanto no salão quanto ao ar livre. Em um ambiente simples e acolhedor, recebe uma clientela diversa, onde todos se sentem bem-vindos – o tipo de lugar que conquista pelo clima descontraído e pela receptividade.

Risoto de Brisket com Mexerica

240g de risoto de mexerica com ervas e 140g de proteína (brisket defumado extremamente macio e suculento, com mais de 14 horas de defumação).

- Acessibilidade
- Delivery
- Pet friendly
- Wi-Fi
- Tomada para carregar celular
- Inclusivas (sem glúten/lactose)



- Unidade 1 e 2: Praça Por do Sol, Av. Nenê Sabino, 1800 Olinda Unidade 3: Rua Coronel Sampaio, 111 - Estados Unidos
- Unidade 1 e 2: Terça e quarta-feira: 9h às 22h | Quinta: 9h às 23h | Sexta e sábado: 9h à 00h | Domingo: 14h à 00h Unidade 3: Segunda: 9h às 17h | Terça e quarta: 9h às 22h | Quinta: 9h às 23h | Sexta e sábado: 9h à 00h | Domingo: 14h às 23h
- (in the control of th
- Unidade 1 (34) 98428-4033 | Unidade 2 (34) 99107-2387
 Unidade 3 (34) 98444-3101

Inaugurada em 2015, após o Sr. Mozart vencer o prêmio de melhor IPA do Triângulo Mineiro; a partir daí, ele e sua esposa levaram suas cervejas artesanais para as ruas com um trailer de sucesso. Em 2020, abriram um container na Praça Pôr do Sol, dando vida ao Casal Fisgada, que iniciou a Fisgada Cervejaria. Com o tempo, o estabelecimento se expandiu, criando as unidade 2 e 3, oferecendo salgados e porções, chope e cervejas importadas.

Porção Mini Maia

Bolinhos fritos de carne temperada e empanados à mão. O recheio de queijo cremoso derrete por dentro, formando uma camada irresistível com a carne. Servidos quentinhos, acompanham molho barbecue defumado, criando um contraste levemente adocicado e marcante.

- Acessibilidade
- Delivery
- Pet friendly
- Bike friendly
- Tomada para carregar celular
- Estacionamento
- Wi-Fi



- O Av. Doutor Odilon Fernandes, 870 Estados Unidos
- U Terça a sexta: 18h à 00h | Sábado e domingo: 11h30 às 15h e 18h à 00h
- (iii) @pizzasfornace
- **(**34) 3312-3033

Inaugurada em 1991, foi a primeira pizzaria de entrega em domicílio da cidade. Famosa por sua massa, secreta e exclusiva, a Fornace é sinônimo de qualidade e tradição, simbolizando a família, celebração e felicidade, como toda boa casa italiana. O restaurante tem um cardápio variado, que atende a toda família, com massas, risotos, carnes, peixes, frutos do mar, entradas e sobremesas.

Pizza Toscana

Molho, mussarela, calabresa fatiada, bacon e catupiry.

- Acessibilidade
- Delivery
- Estacionamento
- Wi-Fi
- Espaço kids
- Climatizado
- Tomada para carregar celular
- Opções veganas



- O Av. Santa Beatriz da Silva, 1501, Shopping Uberaba São Benedito
- U Todos os dias: 11h às 22h
- o @fritisuberaba
- **(**34) 98401-1340

A Fritis nasceu do desejo de compartilhar um sabor único e uma crocância inesquecível. Fundada por entusiastas da boa culinária, a primeira loja em Uberaba se tornou um ponto de encontro para os amantes de frango frito. Com o sucesso de sua receita original, a Fritis começou a expandir, levando sua crocância para mais pessoas. Cada nova unidade carrega o mesmo padrão de qualidade e o mesmo carinho no preparo. A Frits busca oferecer qualidade suprema, sabor incomparável e a crocância perfeita.

Coxas Frango Coreano

Coxas de Frango temperadas com o exclusivo tempero Fritis, empanadas, fritas e envolvidas no molho secreto Coreano – levemente picante e agridoce. Acompanhamento: molho cheddar da casa.

- Acessibilidade
- Delivery
- Estacionamento
- Wi-Fi

- Espaço kids
- Climatizado
- Tomada para carregar celular
- Opções veganas



- O Av. Guilherme Ferreira, 256 Centro
- Segunda, quarta, quinta e domingo: 18h às 23h | Sexta e sábado: 18h à 00h
- @173parrilla
- (34) 99720-5841

Criado em 2021 a partir de uma verdadeira paixão pelo sabor, o espaço nasceu com a proposta de oferecer uma experiência intimista e acolhedora. Com poucas mesas e um ambiente cuidadosamente pensado, o local recebe um público seleto que valoriza o charme da exclusividade e o prazer de degustar algo feito com dedicação.

Parrilla Berry

Pão brioche, geleia de pimenta, cebola roxa, bacon, hambúrguer Angus (160g.), cheddar cremoso e Doritos. Acompanhamento: batata.

- Acessibilidade
- Delivery
- Estacionamento
- Wi-Fi
- Tomada para carregar celular
- Pet friendly
- Climatizado



- AVERY PRO
- Rua Artur Machado, 602 Centro
- U Quarta a segunda. Delivery: 11h às 00h29. Salão: 18h30 às 23h59
- o @jorges_ura
- (34) 3479-8306

Inaugurada em 2017 dentro de uma residência, a marca começou de forma despretensiosa, servindo lanches apenas para amigos. No mesmo ano, ganhou seu primeiro ponto fixo e passou a atender também pelo iFood. Em 2018, veio a mudança para o endereço atual, com um salão pensado para receber os clientes com conforto e personalidade. A decoração chama atenção pelo estilo exótico, com peças antigas e iluminação especial. A proposta é oferecer lanches autênticos, cheios de identidade e sabor único.

Acapulco

Pão selado na manteiga, hambúrguer de carne bovina (blend do Jorge), cream cheese (skala), couve crispy, guacamole da casa e nachos (Doritos). Acompanhamento: batata frita e/ou bolinhas de queijo.

- Delivery
- Estacionamento
- Wi-Fi

- Tomada para carregar celular
- Opções veganas
- Inclusivas (sem glúten/lactose)



- O Av. Elias Cruvinel, 820 Boa Vista
- 🕓 Segunda a sexta: 8h às 19h | Sábado: 8h às 17h
- # lanch.nossasenhoradasgracad@gmail.com
- (34) 3312-2591

Fundada por Adelina Batista em 2007, a lanchonete nasceu com o propósito de fortalecer a renda familiar e oferecer um ponto acolhedor à comunidade. Localizada em frente à igreja de mesmo nome, o estabelecimento carrega em seu nome uma homenagem à fé e às raízes do bairro. Desde o início, o negócio teve um espírito colaborativo: mesmo jovens, os filhos de Adelina participaram ativamente da lanchonete, contribuindo para conquistar uma freguesia fiel. O espaço se consolidou como um ponto de encontro.

Torta de Salsicha

Torta feita com salsicha, milho, azeitona, mussarela e catupiry.

- Acessibilidade
- Delivery
- Wi-Fi
- Climatizado



- 💡 Rua Ismael Machado, 67 Nossa Sra. da Abadia
- U Todos os dias: 18h30 às 23h30
- @lusburguer_
- (34) 99779-0376

Há mais de 13 anos, a Lu's Burguer nasceu do esforço e da criatividade de Luciano e sua família, a partir de um simples carrinho de hot dog. O que começou como uma alternativa de sustento, logo se transformou em um sonho: oferecer comida de qualidade, preparada com amor, e um atendimento acolhedor. A Lu's Burguer consolidou seu espaço ao longo dos anos, conquistando a confiança e o apreço de seus clientes, que sempre estiveram no centro de cada conquista.

Itália

Este hambúrguer é uma releitura moderna da clássica parmegiana. Traz pão de brioche macio, um suculento blend bovino de 160g grelhado no fogo da broiler, que intensifica o sabor com notas defumadas, queijo provolone empanado, tomate cereja assado, rúcula fresca e bacon crocante, finalizado com molho especial à base de maionese. Acompanhamento: batata frita crocante.

- Acessibilidade
- Delivery
- Wi-Fi

- Tomada para carregar celular
- Espaço kids
- Climatizado



- Rua Jonas de Carvalho, 69 Olinda
- O Todos os dias: 11h às 14h e 18h às 23h30
- @macarraoecia
- **(**34) 99869-6669

O que começou em 2005 com um simples carrinho de cachorro-quente, comandado por Dona Queila, transformou-se em um verdadeiro ponto de encontro. A paixão pelo que faz e a dedicação diária fizeram o negócio crescer, conquistar clientes e, com o tempo, ganhar um espaço fixo. Hoje, em um ambiente acolhedor e com uma decoração charmosa, o que era sonho se tornou realidade: um lugar onde sabor e hospitalidade andam lado a lado, preservando a essência do início, mas com muito conforto.

Macarrão à Bolonhesa

Espaguete com molho artesanal de tomate, queijo minas ralado, bacon e carne moída.

- Acessibilidade
- Delivery
- Wi-Fi
- Climatizado



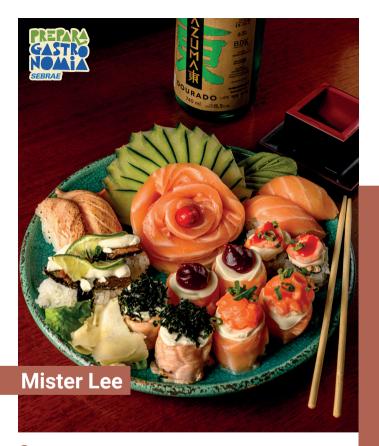
- 🧧 Rua Novo Horizonte, 83 Vila Maria Helena
- 🕓 Segunda: 13h às 18h | Terça a sexta: 8h30 às 18h | Sábado: 9h às 14h
- @mascavocanela
- (34) 99908-9994

Nasceu em meio à pandemia para levar conforto para as pessoas por meio do sabor de um bolo artesanal, feito à mão. Dos bolos tradicionais aos recheados, das marmitinhas aos itens para café, tudo é preparado e selecionado com ingredientes frescos. Preparo caseiro e criativo.

Bolo Mascavo Canela

Bolo de maçã, canela e castanhas, leva o nome da casa, sendo uma verdadeira harmonia de sabores. A maçã combina perfeitamente com o sabor da canela, enquanto as castanhas adicionam uma textura irresistível.

- Acessibilidade
- Delivery
- Estacionamento
- Wi-Fi
- Pet friendly
- Bike friendly
- Tomada para carregar celular
- Inclusivas (sem glúten/lactose/sem açúcar)



- O Av. Quinze de novembro, 663 Estados Unidos
- Segunda a sábado: 8h às 23h
- @misterlee.uberaba
- **(**34) 3311-0096

Fundado há 13 anos, o restaurante tem foco na culinária oriental, mantendo a tradição e qualidade que tornaram o local referência. O ambiente é acolhedor e moderno, com uma decoração temática japonesa que valoriza elementos culturais, luminárias e paineis com ideogramas. O restaurante se tornou ponto de encontro para famílias e apreciadores de comida japonesa na região.

Combinado Sakura Salmão

Prato que une tradição e criatividade da culinária japonesa, com combinações delicadas de salmão fresco, cortes precisos, recheios cremosos e finalizações com algas crocantes, geleias e ervas aromáticas. Ao fundo, uma rosa esculpida em sashimi evidencia o cuidado artesanal e estético que transforma cada peça em uma verdadeira obra de arte.

- Acessibilidade
- Delivery
- Wi-Fi
- Opções veganas



- Av. Capitão Manoel Prata, 571 São Benedito
- 🕓 Segunda a sexta: 8h às 18h30 | Sábado: 9h às 18h30
- (34) 98832-8169 | (34) 3316-3550

A Paladare nasceu do carinho de uma mãe que transformou amor em receita. Há mais de 12 anos, a marca vem conquistando espaço nas comemorações especiais, levando sabor e afeto a festas, encontros e celebrações. Especializada em salgados para eventos, o foco da empresa é servir *in loco*, presente onde as histórias acontecem, nas mesas que conectam pessoas, histórias e gerações.

Bolinho de Feijoada

Bolinho de feijoada com crispy de couve e redução de laranja.

Acessibilidade

Delivery

Wi-Fi



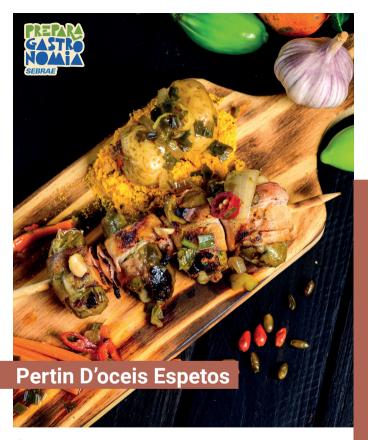
- Matriz: Praça Manoel Terra, 255 Mercado Municipal box 12 Centro Filial: Av. Ramid Mauad, 573 - Morumbi
- (V) Matriz: Segunda a sábado: 7h às 18h | Domingo: 7h às 12h Filial: todos os dias: 8h às 23h | Delivery Ifood: 8h às 23h
- (i) @pastelariadoedmur
- (34) 99960-0482

Com mais de quatro décadas de tradição, a marca nasceu do talento e dedicação de um apaixonado pelo sabor. Ao longo dos anos, conquistou o paladar de gerações e se firmou como uma das pastelarias mais reconhecidas de Uberaba e região – sinônimo de qualidade, sabor e história que atravessa o tempo.

Pastel de costela com mostarda fresca na manteiga e alho

Servido com vinagre e molho verde refrescante.

- Delivery
- Wi-Fi
- Tomada para carregar celular



- Proposition Propos
- O Quarta a sábado: 18h às 23h30
- @pertindoceis_espetos
- **(34)** 98412-0560

Criado em julho de 2021 por Claudia Moema Gonçalves, na garagem de sua casa. Com o passar do tempo, a empresa cresceu e se estabeleceu em um novo endereço, oferecendo uma melhor comodidade para seus clientes. Sempre recebidos com alegria, eles deixam de ser clientes para se tornarem amigos da casa. De acordo com a proprietária, a casa possui o melhor espeto de jiló de Uberaba.

Jilónossaro

Jiló, mussarela, bacon e temperos. A preparação começa com a escolha dos jilós, lavagem, refogado e montagem. Maneira inovadora de fazer espetinho de jiló. Acompanhamento: farofa de bacon na manteiga e batatas em conserva.

- Acessibilidade
- Wi-Fi
- Tomada para carregar celular
- Climatizado



- Rua Tristão de Castro, 897 São Benedito
- U Terça a domingo: 18h às 23h
- @pinapizzeria
- **(**34) 99122-5043

Os irmãos Rafael e Bruno Pinheiro são apaixonados por pizzas napolitanas, e depois que viajaram muito e moraram em outras cidades, perceberam que em Uberaba não havia pizza com massa napolitana tradicional. Começaram a fazer pizza em casa, e todos os amigos que experimentavam gostavam muito; então há quatro anos transformaram o lazer em um negócio. Foram três anos de muito estudo para desenvolver a massa. A pizzaria ostenta cinco premiações em concursos de pizzas e de design da marca.

Pizza premiada de Cupim com Escarola

Massa de longa fermentação, molho de tomate san marzano, mussarela, cupim desfiado, requeijão, tomatinhos sweet grape, cebola roxa, finalizada com escarola e alho frito.

- Delivery
- Estacionamento
- Wi-Fi
- Climatizado
- Tomada para carregar celular



- O Av. Juca Pato, 201 Beija-Flor
- 🕓 Todos os dias, exceto o último domingo do mês: 17h30 às 23h30
- (i) @pizzariadopadrinho
- (34) 3317-4717 | (34) 3336-2332

A Pizzaria surgiu em 2013 como realização de um sonho. Estabeleceu-se inicialmente na Praça Nossa Senhora Da Abadia, e a partir de 2020, em plena pandemia, inaugurou um segundo restaurante, no Bairro Beija-flor, com delivery e salão completo. Devido à alta demanda em toda cidade, em 2025 inaugurou outra unidade, no Amoroso Costa. A unidade da Praça da Abadia foi desativada.

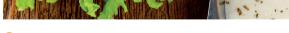
Pizza Costela Especial

Molho de tomate, mussarela, carne de costela desfiada, catupiry, molho barbecue, rodelas de tomate, cebola, orégano e azeitonas.

- Acessibilidade
- Wi-Fi
- Delivery
- Estacionamento
- Espaço kids
- Opções veganas
- Climatizado



Pousada Lago dos Dinossauros



- Rua Durvalina Quintino da Cruz, 206 Peirópolis
- 🕓 Sábado, domingo e feriados: 00h às 20h (opção de reserva)
- O @pousada_lago_dos_dinossauros
- (34) 99111-9681

Quem visita o Geossítio de Peirópolis, em Uberaba, encontra um espaço completo para aproveitar o dia, com lanches saborosos e ambiente acolhedor. O local conta com parque de réplicas, lagoa para pesca e quiosques ideais para churrasco.

Tilápia da casa

Alface, tomate e filé de tilápia, sequinha, saborosa e crocante, acompanhada de molhos especiais.

- Acessibilidade
- Estacionamento
- Wi-Fi
- Tomada para carregar celular



- O Av. Doutor Fidelis Reis, 212 Centro
- 🕓 Segunda a sábado: 10h às 14h30
- @rafarestaurante2
- **(34)** 9840-19560

Fundado em 1991 no distrito industrial de Uberaba, o negócio cresceu com sabor, carinho e tradição. O sucesso conquistado ao longo dos anos resultou na abertura de três unidades, todas com ambientes acolhedores e um cardápio que resgata a memória afetiva – com tempero caseiro que remete à infância.

Prato Feito do Rafa

Arroz branco, feijão caldeado, batata frita, ovo frito, bife de contra filé acebolado.

- Wi-Fi
- Delivery
- Estacionamento
- Opções veganas
- Climatizado
- Tomada para carregar celular



- Rua Antônio José Luiz, 40 Peirópolis
- U Sábado, domingo e feriados. Restaurante: 11h às 16h Choperia: 10h às 22h
- (iii) @cacaroladodino
- (34) 9885-72224

Em 2009, o casal José Eduardo da Silva Santos e Cynthia Soares Santos decidiu transformar um legado de família em um sonho concreto. Localizado em um charmoso ambiente rústico e acolhedor, ao lado do famoso Museu dos Dinossauros, o restaurante celebra a autêntica culinária de Minas Gerais, com pratos preparados com ingredientes frescos e tempero caseiro que remete à memória afetiva. Cada detalhe convida os visitantes a desacelerar e aproveitar o melhor da tradição mineira em um cenário único.

Tilápia frita inteira

Tilápia empanada na farinha de peixe, frita em tiras finas e temperada com alho, sal e pimenta. Acompanhamento: molho tártaro.

- Acessibilidade
- Estacionamento
- Pet friendly
- Espaço kids
- Opções veganas



- Rua General Osório, 598 Estados Unidos
- U Terça a sexta: 10h30 às 14h | Sábado, domingo e feriados: 10h às 14h30
- (iii) @saborexpressorestaurante
- (34) 3338-3894

Fundada por Moacir e Deusinha em 1994, o estabelecimento possui duas unidades que encantam os clientes nos bairros Abadia e Estados Unidos, com um cardápio variado, sabor caseiro e opções para todos os paladares. Cada detalhe foi pensado para oferecer uma experiência completa, em um ambiente acolhedor, com decoração única e clima familiar — ideal para quem valoriza boa comida e bons momentos.

Risoto de Costela Desfiada

Preparado com arroz arbóreo selecionado, cozido lentamente em um caldo de legumes artesanal que realça cada camada de sabor. A costela, cozida por horas até atingir maciez perfeita, é desfiada e incorporada ao risoto, trazendo suculência e intensidade. Finalizado com crocante de costela, que adiciona textura e contraste, e um toque de molho especial da casa, que equilibra e harmoniza os sabores. Uma experiência gastronômica rica em detalhes.

- Acessibilidade
- Wi-Fi
- Delivery
- Opções veganas
- Tomada para carregar celular



- Avenida Santa Beatriz da Silva, 1501- Lj 211 São Benedito
- U Segunda a domingo: 11h30 à 00h
- (iii) @santabrasaoficial
- (Sec.) (34) 3311-4050 | (16) 99963-3507

Criado em 2010 com a proposta de oferecer uma experiência gastronômica diferenciada, focada na valorização da culinária brasileira. O restaurante combina conveniência com um ambiente aconchegante e sofisticado. A decoração mistura elementos rústicos e contemporâneos, com iluminação aconchegante e toques que remetem às raízes do Brasil, pensado para agradar famílias, casais e grupos de amigos. O estabelecimento já foi reconhecido como um dos maiores vendedores de chope do Triângulo Mineiro.

Porquinho no travesseiro

Crocante de mandioca com requeijão de corte, panceta laqueada com demi-glace suína e picles de cebola roxa.

- Acessibilidade
- Delivery
- Estacionamento
- Pet friendly

- Wi-Fi
- Espaço kids
- Tomada para carregar celular
- Climatizado



- Praça Dr. Jorge Frange, 264 São Benedito
- U Todos os dias: 10h às 22h
- @sorvetesorriso
- **(**34) 3311-4555

A Sorvetes Sorriso nasceu em uma cozinha familiar, com sorvetes artesanais feitos com ingredientes naturais escolhidos com muito carinho. Com o tempo, tornou-se referência em qualidade e tradição. O ambiente é acolhedor, com decoração leve e familiar. As receitas são originais e cuidadosamente preparadas, desde a escolha dos ingredientes, até a finalização da sobremesa. Há também opções sem açúcar, ideais para quem busca equilíbrio. Cada visita convida a momentos de pausa, afeto e doçura.

Sorriso Mineiro

Sorvete de queijadinha, com calda artesanal de goiabada cremosa, e o cuidado que só o preparo caseiro oferece, finalizado com uma farofa crocante de casquinha de sorvete e queijo, adicionando textura e um toque surpreendente à experiência.

- Acessibilidade
- Wi-Fi
- Delivery
- Estacionamento
- Pet friendly

- Espaço kids
- Tomada para carregar celular
- Climatizado
- Inclusivas (sem glúten/lactose)



- 💡 Rua Felipe Achê, 450 Boa Vista
- 🕓 Terça a sábado: 10h30 às 19h | Domingo e feriados: 14h às 18h
- @supremogelados
- **(**34) 99978-3058

Inaugurada em 2018, a marca pretendia atender o setor de atacados de produtos gelados, principalmente picolés. Porém, os clientes começaram a comprar no estabelecimento quantidades menores, então a empresa se adaptou para o formato de varejo. O espaço foi reformado e conta com área para o cliente. A casa oferece carrinhos de picolés e sorvetes para eventos.

Picolés tradicionais

Milho verde, chocolate, morango, coalhada, tamarindo, limão, etc. Produtos com leite, sem gordura hidrogenada, fabricados a partir da polpa da fruta (quando são feitos de frutas).

- Acessibilidade
- Delivery
- Wi-Fi
- Opções veganas
- Tomada para carregar celular
- Inclusivas (sem glúten/lactose)



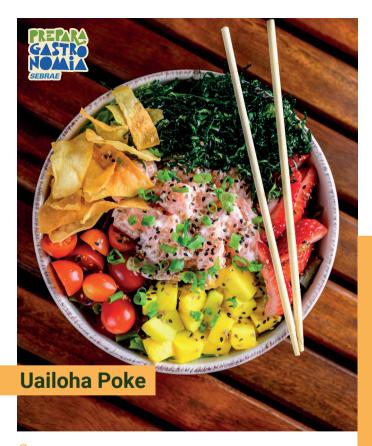
- Rua Maximiano Alonso,198 Peirópolis
- 🕓 Sábado, domingo e feriados: 11h às 15h30
- (34) 3338-1521 | (34) 99956-8253

Criado em 2000, o Projeto Toca Escola começou com o objetivo de oferecer atividades educativas a crianças e jovens, unindo aprendizado e sabor. Um ano depois, surgiu o restaurante, voltado para o público geral. Ao longo de 24 anos, o local evoluiu para um ponto de encontro que combina cultura e gastronomia: réplicas e esculturas da pré-história encantam os visitantes, enquanto a culinária típica mineira oferece uma experiência rica em diversão, memória e tradição.

Galinhada à Moda Mineira

Galinhada feita à moda mineira, com arroz, cenoura, milho verde e frango desfiado, temperada com cebola branca, alho e caldo de legumes naturais.

- Acessibilidade
- Wi-Fi
- Estacionamento
- Pet friendly
- Bike friendly
- Espaço kids
- Tomada para carregar celular



- 🥺 Rua Afonso Rato, 146 Mercês
- U Segunda a sábado: 11h às 22h
- @uailohapoke
- (34) 9930-58466

Fundado em 2021 por Luiz Felipe Oliva e Bárbara Assunção, o projeto inicial seria um delivery de comida Havaiana, produzida em casa. O sucesso foi tanto que em seis meses alugaram um cômodo, onde mantiveram o delivery por três anos. Em 2024, abriram o restaurante para atendimento ao público, com uma decoração acolhedora adornada por elementos que remetem à praia! O restaurante é pioneiro na cozinha havaiana em Uberaba, com pratos rápidos, com sabores que causam uma explosão no paladar.

Aloha Poke

Uma base de mix de folhas e gohan, com cream cheese, morango, manga e tomate cereja. A proteína é um salmão cru, com crocância do chips de batata doce e a couve crispy, finalizado com gergelim torrado e cebolinha. O toque final são os molhos feitos pela casa.

- Acessibilidade
- Delivery
- Estacionamento
- Wi-Fi

- Climatizado
- Opções veganas
- Tomada para carregar celular
- Inclusivas (sem glúten/lactose)



- Rua General Osório, 15 Estados Unidos
- Segunda a quinta: 8h à 00h | Sexta e sábado: 8h à 1h | Domingo: 10h às 23h
- (iii) @vermelhinhobarerestaurante
- (34) 4333-42580

Criado em maio de 2014, por Jones Jr. e Kelen Santos, o estabelecimento valoriza a gastronomia regional, oferecendo o melhor da comida caseira e petiscos de qualidade em um ambiente acolhedor. Da cerveja gelada às porções caprichadas, tornou-se o ponto certo de encontro entre a boa conversa e a boa comida.

Torresmo com mandioca

Toucinho selecionado pré-frito, preparado para virar aquela pururuca deliciosa e crocante. Acompanhado de uma mandioca bem cozida, com a tradição da criação do porco caipira, do fogão a lenha.

- Delivery
- Wi-Fi
- Tomada para carregar celular





ABCZ (Associação Brasileira dos Criadores de Zebu)

Única instituição credenciada no Brasil para o registro genealógico das raças zebuínas. Oferece serviços de registro, orientação técnica, apoio em crédito e fomento. Abriga o museu do Zebu e é palco da ExpoZebu.

Praça Vicentino Rodrigues da Cunha, 110 - Bloco 1 - São Benedito Segunda a sexta-feira: 7h30 às 17h30

Academia de Letras do Triângulo Mineiro

Instituição com finalidade promover a cultura da língua e da literatura, com ênfase regional, além de estimular estudos sociais e científicos e integrar intelectuais do Brasil Central. Composta por 40 membros efetivos e até 40 sócios correspondentes.

Rua Lauro Borges, 347 - Estados Unidos Segunda a sexta: 8h às 18h

Casa de Lembranças e Memórias de Chico Xavier

Localizada na antiga residência do médium em Uberaba, preserva objetos, anotações e fotografias pessoais, transformando-se em espaço turístico dedicado à memória e ao legado de Chico Xavier.

Rua Dom Pedro I, 165 - Parque das Américas Segunda a sexta: 8h às 11h / 13h às 16h. Sábado: 8h às 12h

Catedral Metropolitana do Sagrado Coração de Jesus

A Catedral Metropolitana de Uberaba é um templo católico localizado no centro da cidade. É sede da Arquidiocese de Uberaba, cuja jurisdição abrange 20 municípios do Triângulo Mineiro e Alto Paranaíba.

Rua Tristão de Castro, 17 - Centro Segunda a sexta: 8h às 11h / 13h às 17h

Centro de Artesanato

Espaço destinado à exposição e comercialização de produtos artesanais, proporcionando oportunidades de trabalho e geração de renda, com a valorização do ser humano, da arte, da cultura, das tradições locais e respeito ao patrimônio histórico.

Rua Senador Pena, 352 - Centro Todos os dias: 9h às 17h

Centro de Atendimento ao Turista

Posicionado em local estratégico dentro da malha urbana de Uberaba, é um espaço direcionado para esclarecimento de informações sobre a cidade aos turistas. No local é possível adquirir mapas.

R. Alaor Prata, 287 - Estados Unidos Segunda a sexta: 7h às 14h / Finais de semana mediante agendamento

Centro de Atendimento ao Turista de Peirópolis

O local oferece suporte ao turista que visita o Complexo Cultural e Científico de Peirópolis. O espaço dispõe de lanchonete, e abriga a Associação das Doceiras, que comercializa produtos típicos.

Rua Estanislau Collenghi, 205 - Peirópolis Segunda a sexta: 7h às 17h

Centro Cultural SESIMINAS Uberaba - SESI Cultura

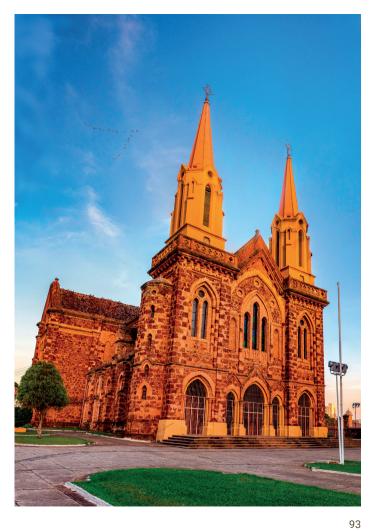
O Teatro SESIMINAS Uberaba, com capacidade para 534 pessoas, recebe eventos variados (espetáculos, convenções e palestras), oferecendo infraestrutura técnica completa voltadas a projetos culturais, educacionais e de turismo de negócios.

Praça Frei Eugênio, 231- Bairro Centro Segunda a sexta: 7h às 18h

Fundação Cultural de Uberaba

A Fundação Cultural de Uberaba está localizada no centro histórico do município, cercado por monumentos históricos, como a Catedral Sagrado Coração de Jesus, Museu de Arte Sacra, dentre outros, além de promover exposições culturais.

Praça Rui Barbosa, 356 - Centro Segunda a sexta: 8h às 18h



Geossítio de Santa Rita

Preserva um afloramento rochoso com fósseis de titanossauro de 80 milhões de anos e formações que revelam o ambiente da região na era dos dinossauros. Hospeda o Centro de atendimento ao turista, anexo à Biblioteca Pública Bernardo Guimarães.

Rua Alaor Prata, 273 - Estados Unidos Segunda a sexta: 7h às 14h / Finais de semana mediante agendamento

Igreja de São Domingos

Inspirada nas grandes catedrais europeias e revestida em tapiocanga. Em seu interior destaca-se a imagem de São Domingos, datada da década de 1920, e, ao fundo, o convento que abrigou a primeira Casa dos dominicanos no Brasil.

Rua Lauro Borges, 272 - Centro Todos os dias: 9h às 20h

Memorial Chico Xavier

Inaugurado em 2016, é um espaço cultural dedicado à memória do médium Francisco Cândido Xavier. Administrado pela Fundação Cultural de Uberaba, reúne exposições de caráter museológico em galerias interativas.

Avenida João XXIII, 2011- Parque das Américas Terça a domingo: 10h30 às 16h

Mercado Municipal

Tombado em 1999 e rodeado por prédios históricos, o Mercado Municipal é reconhecido pela ampla variedade de produtos gastronômicos, e atrai consumidores de toda a região em busca de sabores tradicionais e diferenciados.

Praça Manoel Terra, 255 - Centro Segunda a sábado: 7h às 18h / Domingo: 8h às 12h

Museu de Arte Decorativa

Instalado em uma fazenda de 1916, conta com acervo de mais de 100 peças, dentre móveis, porcelanas inglesas, pinturas, biblioteca e objetos de decoração. O espaço promove ainda uma programação anual de eventos e exposições voltada às artes visuais.

Rua Maria de Lourdes Melo Colli, s/n - Estados Unidos Terça a sexta: 12h às 17h

Museu de Arte Sacra

O museu é integrado à Igreja de Santa Rita, construída em 1854, tombado pelo Patrimônio Histórico e Artístico Nacional em 1939. Seu acervo possui itens característicos do período barroco, e remete a trajetória da Igreja Católica na região.

(Igreja de Santa Rita) Praça Manoel Terra, s/n - Estados Unidos Terca a sexta: 12h às 17h

Museu do Comércio Fúlvio Ferreira

Um espaço dedicado a preservar a memória do varejo uberabense por meio da exposição de fotografias, peças, ferramentas, utensílios e equipamentos que marcaram a trajetória das empresas locais ao longo dos últimos 100 anos.

Rua Luiz Soares, 520 - Fabrício Segunda a sexta: 8h às 18h

Museu da Memória do Judiciário

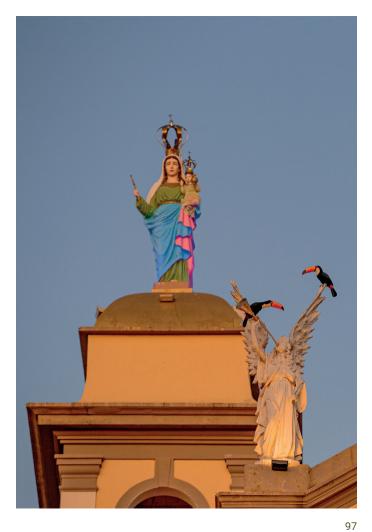
Uberaba oferece uma imersão na história da justiça mineira. O museu mantém exposição permanente de processos marcantes e reúne documentos, imagens e peças que revelam transformações do fazer jurídico ao longo dos anos.

Avenida Maranhão, 1580 - Santa Maria Segunda a sexta, mediante agendamento

Museu do Zebu

Único museu do gênero no mundo, possui acervo constituído por peças, fotos, livros e documentos que contam a saga do gado Zebu no Brasil e no mundo a partir do fim do séc. XIX, promovendo exposições permanentes e mostras anuais temporárias.

Praça Vicentino Rodrigues da Cunha, 110 - São Benedito Terca a sexta: 8h às 11h30 / 13h30 às 17h30



Museu dos Dinossauros de Peirópolis

O Museu guarda um dos mais importantes acervos paleontológicos do Brasil, com fósseis de dinossauros e outros animais pré-históricos, sendo um espaço de referência científica e turística, que une preservação, pesquisa e educação.

BR 262, Rua Estanislau Collenghi, 194 - Peirópolis Terca a sexta: 8h às 17h

Sítio Histórico e Cultural Memorial Irmãs Dominicanas de Monteils da Capela

Fundada pelas Irmãs Dominicanas de Monteils, a capela tem mais de 91 anos de existência, sendo considerada uma das maravilhas de Uberaba. Abriga o Museu da Capela.

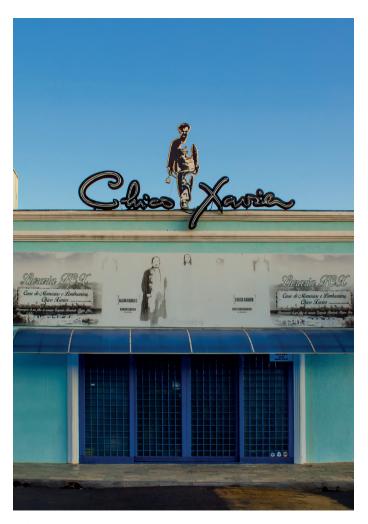
Praça Dr. Thomaz Ulhôa, 360 - Nossa Sra. da Abadia Segunda a sexta: 7h às 17h30

Teatro Experimental de Uberaba

Fundado em 1965, o Teatro consolidou-se como importante espaço cultural, seu prédio histórico foi totalmente reformado, tem capacidade para 140 espectadores, conta com infraestrutura renovada para receber eventos promovidos pela Fundação Cultural.

Rua Padre Zeferino, 988, Bairro Fabrício Mediante agendamento ou programação de eventos











Bombonato Palace Hotel

(34) 3311-8284

Avenida Fernando Costa, 807

Casa do Folclore Hotel

(34) 3313-6020

Rodovia BR-050, km 176

Dan Inn Hotel

(34) 3331-6300

Avenida Filomena Cartafina, 152

Extra Palace I

(34) 3325-2100

Rua Olímpio Casemiro Mendonça, 760

Extra Palace II

(34) 3331-1010

Rua José Gomes da Silva Campos, 1310

Havana Express

(34) 3336-6500

Avenida das Toldas, 141

Havana Inn Uberaba

(34) 3319-9700

Rua Veríssimo, 751

Havana Palace Hotel I

(34) 3316-9900

Rua Juiz de Fora, 12

Havana Palace Hotel II

(34) 3331-9600

Avenida Barão do Rio Branco, 338

Hotel Albatroz

(34) 3336-1849 / (34) 99978-1697 Rua Donato Cicci, 33

Hotel Antares

(34) 3326-9800 Rodovia BR-050. km 173

Hotel Carolina Plaza I

(34) 3336-3535

Avenida João XXIII, 1333

Hotel Carolina Plaza II

(34) 3311-2002

Rua Paraiba, 1373

Hotel Executive

(34) 3480-2020 / (34) 99684-1040

Avenida Orlando Rodrigues da Cunha, 187

Hotel Flor de Minas

(34) 3316-4500

Avenida Deputado José Marcus Cherem, 1555

Hotel Golden Park

(34) 3334-4400

Avenida Edilson Lamartine Mendes, 125

Hotel IBIS (HIU)

(34) 3521-9900

Rua Dona Leonor Borges de Carvalho, 333

Hotel Jaguar

(34) 3316-7075

Rua Arlindo Melo, 1963

Hotel Laranjeiras

(34) 3322-4529 / (34) 99158-9938

Rua Agnaldo de Sene Oliveira, 177

Hotel Monte Carlo

(34) 3317-5700

Praça Rui Barbosa, 218

Hotel Nacional

(34) 3311-1439

Rua Donato Cicci, 109

Hotel Ox Inn

(34) 99250-5580 Rua Ituiutaba, 766

Paineiras Hotel Fazenda

(34) 3338-8989 / (34) 99872-8989 Rodovia BR-050, km 184

Hotel Porto Bello

(34) 3336-7530 Avenida Barão do Rio Branco, 1000

Hotel Triângulo

(34) 99687-3260 / (34) 99684-1040 Rua Antônio Campos Sobrinho, 46-52

Hotel Villa Romana

(34) 3314-6666 Rua Varginha, 700

Hotel Vitória

(34) 3338-0192 Avenida Fernando Costa, 187

Karajá Hotel

(34) 3319-3700 / (34) 99968-3137 Avenida Fernando Costa, 146

Peirópolis - Pousada Dona Ilza

(34) 98857-2224

Rua Antônio José Luís, 60

Peirópolis - Pousada Lago dos Dinossauros

(34) 99111-9681

Rua Durvalina Quintino da Cruz, 211

Prato Feito Restaurante e Hotel

(34) 3336-1288

Avenida Coronel Joaquim de Oliveira Prata, 1078

Quéfren Residence Hotel

(34) 3331-5900

Rua Adelardo Nascimento, 849

Shalon Hotel

(34) 3338-2244

Rua da Constituição, 70

Tamareiras Park Hotel

(34) 3318-8500

Rua Olegário Maciel, 187

Hotel Nacional

(34) 3311-1439

Rua Donato Cicci, 109

Uberaba Apart Hotel (Avante)

(34) 3319-3333

Avenida Guilherme Ferreira, 2400

Village Hotel

(34) 3311-3000

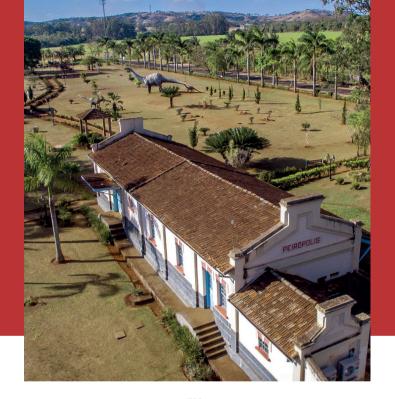
Rua Hamleto Dalmaso, 1420

Villa Nomad Hotel

(34) 3325-6000

Rua Espir Nicolau Bichuetti, 136











REALIZAÇÃO:









