

# Tradutor de Gastronomia

## Nossos Sabores em Diferentes Idiomas

### Como usar esta ferramenta:

Você está prestes a acessar uma ferramenta de auxílio à construção de cardápios para os mais diversos empreendimentos de bares e restaurantes. O tradutor de gastronomia tem por função apresentar a tradução dos diversos ingredientes, pratos mais encontrados, além de claro, apresentar um olhar especial aos produtos típicos mineiros.

O tradutor está dividido em ordem alfabética e em cinco diferentes índices: Métodos de Cocção; Pratos e Petiscos Tradicionais, Culinária Típica Mineira; Outras informações importantes para a elaboração do Cardápio; Ingredientes e porções em geral. Este documento é um apoio para que as traduções possam ser realizadas com tranquilidade do idioma Português para os idiomas Espanhol e Inglês.

Ressalta-se que não são apresentadas receitas e sim, a indicação dos principais elementos que compõem algumas das principais receitas e a descrição de ingredientes menos comuns à culinária em geral, especialmente fora do Brasil.

Destaca-se que este é um instrumento de apoio para os *Chef's* e demais profissionais da gastronomia e que não substitui a criatividade e inovação de cada um.

**Aproveite! Enjoy! Disfrute!**



## Métodos de Cocção

### Métodos de Cocção

Assado, Braseado, Cozido, Empanado, Flambado, Frito, Grelhado, Marinado, À Milanesa, Recheado, Refogado, Temperado na Véspera.

### Los métodos de cocción

Asado, Braseado, Cocido, Empañado, Flameado, Freído , A La Parrilla, Marinado, A La Milanesa, Rellenado, Estofado, Sazonado en víspera.

### Cook Methods

Roasted, Grilled, Cooked, Battered, Flambé, Fried, Barbecue, Marinated, Scammed, Filled, Cooked, Eve Seasoned.

## Pratos e Petiscos Tradicionais

Bacalhau à Gomes de Sá - Bacalhau desfiado ao forno servido com batatas em rodelas, pimentões coloridos, cebola, alho, azeitonas pretas e ovos cozidos em rodelas. Acompanha arroz branco.
Bacalhoda - Postas de bacalhau levadas ao forno, servidas com batatas, pimentões coloridos, cebola e temperos diversos. Acompanha arroz branco.
Batatas Assadas e Recheadas - Batatas assadas recheadas com temperos diversos tais como queijo gorgonzola, queijo cheddar, bacon e outros.
Bobó de Camarão - Camarões cozidos em molho à base de mandioca, tomates, pimentões coloridos, cebolas e temperos diversos. Acompanha arroz branco e batata palha.
Bolinho de Bacalhau - Bolinhos fritos feitos com bacalhau, batata, farinha de trigo, temperos diversos.
Bolinho de Mandioca - Bolinhos fritos feitos de mandioca, farinha de trigo e recheados com carne ou frango ou queijo.
Bruschetta Tradicional - Fatias de Pão italiano cobertas por tomate, alho, lascas de parmesão e manjerição fresco
Calabresa Acebolada com Mandioca e/ou Batatas fritas - Linguíça tipo calabresa frita com cebola e acompanhada de mandioca em pedaços e/ou batatas fritas.
Canja de Galinha - Sopa à base de pedaços de frango desfiados, temperados e mesclados com arroz ou massa própria para sopas.
Carpaccio Bovino - Finíssimas fatias de carne bovina servidas ao molho de alcarras e lascas de queijo parmesão. Acompanha pão
Churrasco - Diversos cortes de carnes variadas assados em churrasqueira. Acompanha farofa e vinagrete.
Coxinha de Frango com Catupiry - Massa frita recheada de frango desfiado, temperos diversos e queijo catupiry.
Espagete à Bolonhesa - Massa tipo espagete servida ao molho bolonhesa. Acompanha queijo parmesão ralado.
Espagete ao Alho e Óleo - Massa tipo espagete temperada com alho, azeite e ervas. Acompanha queijo parmesão ralado.
Espagete ao Sugo - Massa tipo espagete servida ao molho ao sugo. Acompanha queijo parmesão ralado.
Espagete aos Quatro Queijos - Massa tipo espagete servido ao molho à base de queijos diversos como gorgonzola, catupiry, parmesão e provolone. Acompanha queijo parmesão ralado.
Estrogonofe de Camarão - Camarão com molho à base de creme de leite e tomate. Acompanha arroz branco e batata palha.
Estrogonofe de Filet - Filet bovino aos cubos com molho à base de creme de leite e tomate. Acompanha arroz branco e batata palha.
Estrogonofe de Frango - Frango aos cubos com molho à base de creme de leite e tomate. Acompanha arroz branco e batata palha.
Feijoada - Feijão, temperos, pedaços do porco como pé, rabo, orelha, costelinha, paio, carne seca acompanha couve refogada, arroz branco, farinha de trigo ou milho, torresmo e laranja.
Filet à Parmegiana - Filét bovino, Molho de Tomate, Queijo, Presunto. Acompanha purê de batatas.
Filet à Poivre com Arroz à Piamontese
Filet ao Molho Gorgonzola - Bife de filet bovino frito ou grelhado servido com molho à base de queijo gorgonzola acompanhado por batatas fritas e arroz branco.
Filet com Fritas - Bife de filet bovino frito ou grelhado servido com batatas fritas, acompanha arroz branco.
Filet Osvaldo Aranha - Bife de filet ao alho servido com batatas fritas e arroz branco
Frango à Passarinho - Pedaços de frango fritos servidos com molhos diversos como tártaro, gorgonzola e outros.
Isclas de Frango à Milanese com Molho Tártaro - Pequenos pedaços de frango fritos e empanados acompanhados de molho à base de maionese, cenoura, pimentão e cebola.
Isclas de Frango ao Molho Catupiry - Pequenos pedaços de frango grelhados envolvidos em molho consistente de queijo catupiry.
Lazanha - massa, molho ao sugo, presunto e queijo

Mandioca Frita com Carne de Sol - pedaços de mandioca fritos acompanhados de tiras ou cubos de carne de sol frita, tudo bem temperado.
Medalhão à Piamontese - Medalhão de filét ao molho madeira servido com arroz à piamontese e champignos.
Mexido - Mistura de arroz e feijão com outros ingredientes como linguiça, couve, verduras. Varia de acordo com a criatividade do Chef.
Moqueca de Camarão - Camarões, pimentão, cebola, tomate, leite de coco, azeite de dendê, acompanha pirão e arroz branco
Moqueca de Peixe - Postas de peixe (cação, robalo ou surubim), pimentão, cebola, tomate, leite de coco, azeite de dendê, acompanha pirão e arroz branco
Pão com Linguiça - Linguiça de porco ou vitelo servida em pão francês acrescido de folhas de alface e tomate e maionese ou requeijão.
Pastel de Angu - Massa à base de angu frita recheada por carne, queijo, frango ou outros ingredientes.
Pastel Frito - Massa de pastel frita recheada por carne, frango, queijo ou outros ingredientes.
Pizza À moda - Molho de tomate, mussarela, calabresa, presunto, azeitona preta, cebola, pimentão
Pizza Calabresa – Molho de tomate, mussarela e calabresa
Pizza de Atum - Molho de tomate, mussarela e atum
Pizza de Champignon – Molho de tomate, mussarela, champignon e orégano
Pizza de Lombo canadense - Molho de tomate, mussarela e lombo canadense
Pizza de Palmito – Molho de tomate, mussarela e palmito
Pizza de Presunto - Molho de tomate, mussarela e presunto
Pizza de Rúcula com Tomate seco– Molho de tomate, mussarela de búfala, tomate seco, rúcula e orégano
Pizza Frango com catupiry - Molho de tomate, mussarela, peito de frango desfiado, catupiry
Pizza Havaiana – Molho de tomate, mussarela, presunto e abacaxi
Pizza Margherita – Molho de tomate, mussarela, tomate e manjerição fresco
Pizza Milho e bacon - Molho de tomate, mussarela, milho verde e bacon
Pizza Milho verde – Molho de tomate, mussarela e milho verde
Pizza Mussarela – Molho de tomate e especial + mussarela
Pizza Pepperoni – Molho de tomate, mussarela e peperoni
Pizza Portuguesa - Molho de tomate, mussarela, calabresa, azeitona preta, ovo e cebola
Pizza Presunto com cheddar – Molho de tomate, mussarela, presunto e cheddar
Pizza Quatro queijos - Molho de tomate, mussarela, provolone, parmesão, catupiry
Pizza Vegetariana - Molho de tomate, mussarela, champignon, palmito, azeitona preta, milho verde, cebola, pimentão e orégano
Salada Caesar - Alface americana, iscas de peito de frango, lascas de queijo parmesão, molho caesar, croutons
Salmão ao Molho de Mostarda ou Molho de Maracujá - Posta de salmão grelhado ao molho de mostarda e mel ou molho de maracujá. Acompanha arroz branco ou Purê de batatas.
Tábua de Frios - Mistura de frios como presunto, queijos variados, azeitonas, palmito.



## Platos y Pinchos Tradicionales

**Bacalhau à Gomes de Sá** - Bacalao desmenuzado, patatas en rodajas, pimientos de colores, cebolla, ajo, aceitunas negras y huevos duros en rodajas, asado en horno. Servido con arroz blanco.

**Bacalhoadá** – Trozos de bacalao con patatas, pimientos de colores, cebolla y condimentos varios. Servido con arroz blanco

**Batatas Assadas e Recheadas** – Patatas sazonadas y asadas rellenas con queso gorgonzola, queso cheddar, panceta y otros.

**Bobó de Camarão** – Gambas cocidos en salsa de mandioca, tomate, pimientos de colores, cebolla y condimentos varios. Servido con arroz blanco y patatas

**Bolinho de Bacalhau** – Croquetas o buñuelos freídos de bacalao con patatas freídas hecho con bacalao, harina, patata y condimentos varios.

**Bolinho de Mandioca** – Croquetas o buñuelos freídos de mandioca, rellenas con queso, carne o pollo hecho con mandioca y harina.

**Bruschetta Tradicional** – Trozos de pan cubiertos con tomate, ajo, trozos de queso parmesano y hojas de albahaca frescas.

**Calabresa Acebolada com Mandioca e/ou Batatas freídas** - Butifarra o morcilla tipo calabresa mezcladas con trozos de cebollas. Servida con trozos de mandioca freída o patatas freídas.

**Canja de Galinha** - Sopa de pollo desmenuzado y sazonado servido mezclado con arroz blanco o pasta.

**Carpaccio Bovino** – Carpaccio de ganado con salsa de alcaparrarón y trozos de queso parmesano. Acompaña pan.

**Churrasco** – Trozos variados de carnes (cerdo, pollo, ganado) asados. Servidos con farofa (mezcla de harina, mantequilla, huevos y carne) y vinagreta (mezcla de cebolla, tomate y pimientos en aceite).

**Coxinha de Frango com Catupiry** – Tipo de croqueta freída rellena con pollo y queso tipo catupiry.

**Espaguete à Bolonhesa** – Pasta tipo espaguete con salsa boloñesa servida con queso parmesano.

**Espaguete ao Alho e Óleo** - Pasta tipo espaguete hecha con ajo, aceite y condimentos. Servida con queso parmesano.

**Espaguete ao Sugo** - Pasta tipo espaguete con salsa de tomate. Servida con queso parmesano.

**Espaguete aos Quatro Queijos** - Pasta tipo espaguete con salsa de cuatro quesos (gorgonzola, catupiry, parmesano y provolone). Servida con queso parmesano.

**Estrogonofe de Camarão** – Gambas en salsa de nata con tomate. Servido con arroz blanco y patatas freídas.

**Estrogonofe de Filet** - Filete de ganado en salsa de nata con tomate. Servido con arroz blanco y patatas freídas.

**Estrogonofe de Frango** – Filete de pollo en salsa de nata con tomate. Servido con arroz blanco y patatas freídas.

**Feijoada** – Frijoles, trozos de cerdo (costilla, panceta, orejas, rabo) sazonados. Servido con harina, naranja, verdura, panceta y arroz blanco.

**Filet à Parmegiana** – Filete de ganado, Salsa de tomate, Queso, Jamón. Servido con puré de patatas.

**Filet à Poivre com Arroz à Piamontese**: Filete de ganado parrillado en salsa de nata y pimientos con arroz blanco en salsa de nata, queso y setas.

**Filet ao Molho Gorgonzola** – Filete de ganado parrillado en salsa de queso gorgonzola. Servido con arroz blanco y patatas freídas.

**Filet com Freídas** - Filete de ganado parrillado. Servido con arroz blanco y patatas freídas.

**Filet Osvaldo Aranha** - Filete de ganado parrillado en salsa de ajo. Servido con arroz blanco y patatas freídas.

**Frango à Passarinho** – Trozos de pollo freídos con salsas variadas (quesos, mostaza, mayonesa y otros).

**Isclas de Frango à Milanese com Molho Tártaro** – Trozos de pollo empañados y freídos con salsa tártara.

**Isclas de Frango ao Molho Catupiry** - Trozos de pollo empañados y freídos con salsa queso catupiry.

**Lasanha** – Pasta, salsa de tomate, jamón y queso.

**Mandioca Freída com Carne de Sol** – Trozos de mandioca freído s y trozos de carne de sol (carne de ganado sazónada con sal y preparada de manera artesanal, típica de la província de Minas Gerais).

**Medalhão à Piamontese** – Medallón de filete em salsa madera con arroz blanco en salsa de nata, queso y setas.

**Mexido** – Mescla de arroz, frijole, anadidos de otros ingredientes como morcilla, verdura, panceta, huevo, y otros. Creación a partir de la criatividade de los chef's.

**Moqueca de Camarão** – Gambas, pimientos, cebolla, tomate, envueltos en salsa de leche de coco y aceite de dendê (Típico de Brasil). Servido con arroz blanco y salsa de pescado.

**Moqueca de Peixe** – Trozos de pescado (cazón, lubina o otro), pimietnos, cebolla, tomate, envueltos en salsa de leche de coco y aceite de dendê (tipo de aceite típico de Brasil). Servido con arroz blanco y salsa de pescado.

**Pão com Linguiça** – Pan relleno de butifarra o ternera, ensalada y mayonesa o nata de queso.

**Pastel de Angu** – Empañadilla hecha de maiz freído rellena de carne, pollo, queso y otros rellenos.

**Pastel Freído** – Empañadilla rellena de recheada por carne, pollo, queso y otros rellenos.

**Pizza À moda** – Salsa de tomate, queso, butifarra, jamón, aceitunas negras, cebolla, pimientos

**Pizza Calabresa** – Salsa de tomate, queso y butifarra

**Pizza de Atum** - Salsa de tomate, queso y atúm

**Pizza de Champignon** – Salsa de tomate, queso, setas y orégano

**Pizza de Lombo canadense** - Salsa de tomate, queso y embutido de cerdo

**Pizza de Palmito** – Salta de tomate, queso y palmito

**Pizza de Presunto** - Salsa de tomate, queso y jamón

**Pizza de Rúcula com Tomate seco** – Salsa de tomate, queso de búfala, tomate secado al sol, rucola y orégano

**Pizza Frango com catupiry** - Salsa de tomate, queso, pollo desmenuzado, queso tipo catupiry

**Pizza Havaiana** – Salsa de tomate, queso, jamón y ananá

**Pizza Margherita** – Salsa de tomate, queso, tomate y albahaca fresca

**Pizza Milho e bacon** - Salsa de tomate, queso, maiz y panceta

**Pizza Milho verde** – Salsa de tomate, queso y maiz

**Pizza Mussarela** – Salsa de tomate y queso

**Pizza Pepperoni** – Salsa de tomate, queso y pepperoni

**Pizza Portuguesa** - Salsa de tomate, queso, batifurra tipo calabresa, aceitunas negras, huevo y cebolla

**Pizza Presunto com cheddar** – Salsa de tomate, queso, jamón y queso tipo cheddar

**Pizza Quatro queijos** - Salsa de tomate, queso, queso tipo provolone, queso tipo parmesano y queso tipo catupiry

**Pizza Vegetariana** – Salsa de tomate, queso, setas, palmito, aceitunas negras, maiz, cebolla, pimientos y orégano

**Salada Caesar** – Lechuga repollo, trozos de pollo, trozos de queso parmesano, salsa caesar y crouton

**Salmão ao Molho de Mostarda ou Molho de Maracujá** – Trozo de salmón parrillado en salsa de mostaza y miel o salsa de grandilla. Servido con arroz blanco y puré de patatas

**Tábua de Frios** – Mescla de fríos y embutidos (jamón, quesos vários, aceitunas, palmito).

## Traditional Dishes and Bites

**Bacalhau à Gomes de Sá** - Shredded codfish cooked with sliced potatoes, colored peppers, onions, garlic, black olives and sliced boiled eggs. Served with white rice.

**Bacalhoda** – Codfish pieces cooked with potatoes, colored peppers and seasoned onions. Served with white rice

**Batatas Assadas e Recheadas** – Potatoes seasoned and roasted with gorgonzola cheese or cheddar cheese or bacon and others options.

**Bobó de Camarão** – Cooked shrimps with cassava and tomato sauce, colored peppers, onions. Served with white rice and french fries.

**Bolinho de Bacalhau** – Codfish and potatoes fried croquette made with flour, potatoes and seasoned with salt, pepper and others.

**Bolinho de Mandioca** – Croquette fried and filled with meat or cheese or chicken. Made with flour, cassava and seasoned with salt, pepper and others.

**Bruschetta Tradicional** – Slices of italian bread covered with tomato, slices of parmesan cheese, garlic and fresh basil.

**Calabresa Acebolada com Mandioca e/ou Batatas fritas**- Calabresa sausage mixed with sliced onions. Served with french fries or pieces of fried cassava.

**Canja de Galinha** – Chicken soup mixed with rice or pasta.

**Carpaccio Bovino** – Meat Carpaccio with capper sauce and slices of parmesan cheese. Served with slices of bread.

**Churrasco** – Variety of barbecue pieces (meat, pork or chicken). Served with toasted flour (mixed toasted flour, eggs, butter and meat) and vinagrete sauce (chopped tomato, onion, green pepper and vinegar).

**Coxinha de Frango com Catupiry** – Fried Croquette filled with small pieces of chicken and catupiry cheese.

**Espaguete à Bolonhesa** – Spaghetti with bolognese sauce served with parmesan cheese.

**Espaguete ao Alho e Óleo** – Spaghetti mixed with fried garlic, olive oil and seasoned with pepper. Served with parmesan cheese.

**Espaguete ao Sugo** – Spaghetti with tomato sauce served with parmesan cheese.

**Espaguete aos Quatro Queijos** – Spaghetti with four cheeses sauce (gorgonzola, parmesan, provolone and catupiry) Served with parmesan cheese.

**Estrogonofe de Camarão** – Shrimp with cream and tomato sauce. Served with white rice and french fries.

**Estrogonofe de Filet** – Small pieces of meat with cream and tomato sauce. Served with white rice and french fries.

**Estrogonofe de Frango** – Small pieces of chicken with cream and tomato sauce. Served with white rice and french fries.

**Feijoada** – Beans, pieces of seasoned pork (sausage, rib, bacon, ears and tail). Served with Orange, toasted flour, bacon, kale and white rice.

**Filet à Parmegiana** – Grilled steak, tomato sauce, cheese, ham. Served with mashed potatoes.

**Filet à Poivre com Arroz à Piamontese**: Grilled steak with cream and pepper sauce served with rice in cream sauce mixed with cheese and mushrooms.

**Filet ao Molho Gorgonzola** – Grilled steak with gorgonzola cheese sauce. Served with white rice and french fries.

**Filet com Fritas** – Grilled steak served with White rice and french fries.

**Filet Osvaldo Aranha** – Grilled steak with garlic sauce. Served with white rice and french fries.

**Frango à Passarinho** – Chicken fried pieces served with a variety of sauces (cheese, mustard, mayonnaise and others).

**Iscas de Frango à Milanese com Molho Tártaro** – Small chicken fried and scammed pieces with tartar sauce.

**Iscas de Frango ao Molho Catupiry** - Small chicken fried and scammed pieces with catupiry cream sauce.

**Lasanha** – Pasta, tomato sauce, ham and cheese.



TURISMO

Mandioca Frita com Carne de Sol – Cavassa fried pieces and carne de sol (homemade type of salty meat, typical from Minas Gerais).
Medalhão à Piamontese – Medallion with madeira sauce served with rice in cream sauce mixed with cheese and mushrooms.
Mexido – Rice, beans, sausage, kale, bacon, egg, and others, all mixed and served. Variety according to the Chef's creativity.
Moqueca de Camarão – Shrimp, pepper, onion, tomato with cream sauce with coconut milk and dendê oil (typical from Brasil). Served with white rice and fish sauce.
Moqueca de Peixe – Fish pieces (shark, snook and others) pepper, onion, tomato with cream sauce with coconut milk and dendê oil (typical from Brasil). Served with white rice and fish sauce.
Pão com Linguiça – Bread filled with sausage, salad, mayonnaise or cream cheese.
Pastel de Angu – Fried patty done with fried corn filled with meat, chicken, cheese and others.
Pastel Freído – Fried Patty done with flour and filled with meat, chicken, cheese and others.
Pizza À moda – Tomato sauce, cheese, sausage, ham, black olives, onions and pepper.
Pizza Calabresa – Tomato sauce, cheese and sausage
Pizza de Atum - Tomato sauce, cheese and tuna fish
Pizza de Champignon – Tomato sauce, cheese, mushrooms and oregano
Pizza de Lombo canadense - Tomato sauce, cheese and special ham
Pizza de Palmito – Tomato sauce, cheese and heart of palm
Pizza de Presunto - Tomato sauce, cheese and ham
Pizza de Rúcula com Tomate seco – Tomato sauce, cheese, buffalo cheese, dry tomato, rucola and oregano
Pizza Frango com catupiry - Tomato sauce, cheese, small pieces of chicken, catupiry cheese.
Pizza Havaiana – Tomato sauce, cheese, ham and pineapple
Pizza Margherita – Tomato sauce, cheese, tomato and fresh basil
Pizza Milho e bacon - Tomato sauce, cheese, corn and bacon
Pizza Milho verde – Tomato sauce, cheese and corn
Pizza Mussarela – Tomato sauce and cheese
Pizza Pepperoni – Tomato sauce, cheese and pepperoni
Pizza Portuguesa - Tomato sauce, cheese, calabresa sausage, black olives, egg and onion.
Pizza Presunto com cheddar – Tomato sauce, cheese, ham and cheddar cheese.
Pizza Quatro queijos - Tomato sauce, cheese, provolone cheese, parmesan cheese, catupiry cheese.
Pizza Vegetariana – Tomato sauce, cheese, mushrooms, heart of palm, black olives, corn, onion, pepper and orégano.
Salada Caesar – Crispy lettuce, pieces of chicken, slices of parmesan cheese, Caesar sauce and crouton.
Salmão ao Molho de Mostarda ou Molho de Maracujá – Grilled salmon pieces with mustard and honey sauce or passion fruit sauce. Served with white rice and mashed potatoes.
Tábua de Frios – Mix of sausages (ham, variety of cheese, olives and heart of palm).



## Culinária Típica Mineira

**Bambá de Couve** - Mingau de fubá salgado acrescido de couve rasgada e pedacinhos de linguiça ou bacon.

**Costelinha com Canjiquinha** - Costelinha suína servida em caldo de canjiquinha temperado com alho, cebola e pimenta à gosto. Acompanha couve refogada.

**Doces Mineiros** - Sobremesas tradicionais mineiras à base de frutas da estação e açúcar, normalmente servidos com queijo minas fresco ou curado.

**Escondidinho de Carne Seca** - Carne seca desfiada, frita e temperada coberta por purê de mandioca ou de batata e gratinada com queijo parmesão ralado. Acompanha arroz branco.

**Feijão Tropeiro** - Feijão inteiro misturado com couve, farinha de trigo, pedacinhos de linguiça, ovos mexidos e torresmo. Acompanha arroz branco e couve refogada.

**Frango ao Molho Pardo** - Frango temperado e ensopado em molho pardo, molho à base de sangue da própria ave acrescido de temperos diversos. Acompanha arroz branco.

**Frango com Ora-pro-nobis** - Pedacos de frango temperados refogados com cebola e tomate, depois acrescida a ora-pro-nobis, tipo de verdura característica de Minas Gerais. Acompanha angu ].

**Frango com Quiabo** - Frango ensopado acrescido de quiabo refogado e temperos diversos. Acompanhar arroz branco.

**Galinhada** - Pedacos de frango refogados e bem temperados acrescidos de arroz açafraão.

**Tutu à Mineira** - Feijão cozido e batido, misturado à farinha de trigo, pequenos pedacos de linguiça e bacon fritos. Acompanha arroz branco, couve refogada e ovo ou cozido.

**Vaca Atolada** - ensopado de costela bovina bem temperadas servidas em caldo salgado com pedacos generosos de mandioca.

## Gastronomía Típica de Minas Gerais

**Bambá de Couve** – Papilla de maíz y sal mezclada con couve (un tipo de verdura) trozos de butifarra y panceta.

**Canjiquinha com costelinha** – Tiras de cerdo freídas y cocidas con maíz machacado. Servido con couve estofada (un tipo de verdura).

**Doces Mineiros** – Postres tradicionales hechos de frutas (ananá, plátano, higo, guayaba, naranja, limón, papaya, durazno y otros) con azúcar. Servido con queso fresco o queso duro.

**Escondidinho de Carne Seca** – Carne seca (tipo de carne hecha artesanal hecha tradicional en Minas Gerais) desmenuzada, cubierta con puré de mandioca o de patata y asada con queso tipo parmesano. Servida con arroz blanco.

**Feijão Tropeiro** – Frijoles cocidas y freídas con harina de mandioca, trozos de butifarra, ajos, huevos revueltos y panceta. Servido con arroz blanco y couve estofada (un tipo de verdura)

**Frango ao Molho Pardo** – Pollo sazonado cocido en salsa de sangre (sangre del pollo sazonada con varios condimentos, típico de Minas Gerais). Servido con arroz blanco.

**Frango com Ora-pro-nobis** – Trozos de pollo estofados con ora-pro-nobis (un tipo de verdura), tomate, cebolla. Servido con polenta.

**Frango com Quiabo** – Pollo cocido mezclado con quimbongó y condimentos. Servido con arroz blanco.

**Galinhada** – Trozos de pollo estofados y mezclados con arroz de azafrán.

**Tutu à Mineira** – Frijole cocido y amasado mezclado con harina, trozos de butifarra y trozos de panceta freídos. Servido con arroz blanco, huevos freídos y verdura estofada.

**Vaca Atolada** – Costillas de ganado com salsa espesa de mandioca.

## Typical Minas Gerais Gastronomy

**Bambá de Couve** – Salty corn mush mixed with kale, pieces of sausage and bacon.

**Canjiquinha com costelinha** – Pork's ribs cooked with ground corn. Served with cooked kale.

**Doces Mineiros** – Traditional desserts made with season fruits (pineapple, banana, fig, guava, orange, lemon, papaya, peach and others) with sugar con açúcar. Served with fresh cheese or “Curado” cheese.

**Escondidinho de Carne Seca** – Carne seca (tipo de carne hecha artesanal hecha tradicional en Minas Gerais) desmenuzada, cubierta con puré de mandioca o de patata y asada con queso tipo parmesano. Servida con arroz blanco.

**Feijão Tropeiro** – Cooked beans fried with tostaed flour, cavassa pieces, sausage pieces, garlic, mixed eggs and bacon. Served with white rice and cooked kale.

**Frango ao Molho Pardo** – Chicken seasoned with chicken's blood sauce (typical from Minas Gerais) seasoned with pepper, garlic and others. Served with white rice.


**Frango com Ora-pro-nobis** – Chicken pieces cooked with ora-pro-nobis (typical type of green) and tomato. Served with polenta.

**Frango com Quiabo** – Chicken seasoned pieces cooked with okra and tomato. Served with white rice.

**Galinhada** –Chicken slices cooked with rice and saffron.

**Tutu à Mineira** – Cooked and mashed beans mixed with toasted flour and pieces of sausage. Served with white rice, fried eggs, bacon and cooked kale.

**Vaca Atolada** – Cooked ribs with thick cavassa sauce.



## Outras informações importantes para a elaboração do Cardápio

### **Dias da semana:**

Segunda-feira, Terça-feira, Quarta-feira, Quinta-feira, Sexta-feira, Sábado e Domingo.

Feriados

Final de semana

### **Formas de Pagamento:**

Dinheiro, Cartão de Crédito (indicar as bandeiras), Cartão de Débito, Cheque.

### **Dias de la semana:**

Lunes, Martes, Miercoles, Jueves, Viernes, Sabado, Domingo

Festivos

Fin de semana

### **Maneras de Pago:**

Efectivo, tarjeta de credito, cheque.

### **Week days:**

Monday, Tuesday Wednesday, Thursday, Friday, Saturday, Sunday

Holiday

Weekend

### **Payment options:**

Cash, Credit card, Debit card, Check.



## Ingredientes e porções em geral

<b>A</b>	Abacaxi – Ananá - Pineapple
	Abóbora – Calabaza - Pumpkin
	Abobrinha – Calabacín - Zucchini
	Absinto – Absinto – Absint
	Açafrão – Azafrán - Saffron
	Açúcar - Azúcar - Sugar
	Açúcar mascavo - Azúcar Morena – Brown sugar
	Adoçante - Edulcorante - Sweetner
	Água – Agua - Water
	Água de coco - Agua de coco – Coconut water
	Água Mineral - Agua Mineral – Mineral water
	Água mineral com gás - Agua Mineral con Gas – Sparkling water
	Água tônica - Agua Tónica - Tonic
	Alcachofra – Alcachofa - Artichoke
	Alcaparras – Alcaparra - Capper
	Alcatra – Cuarto trasero de buey – Rump
	Alecrim – Romero - Rosemary
	Alface – Lechuga – Lettuce
	Alface Americana – Lechuga repollo – Iceberg lettuce
	Alho – Ajo – Garlic
	Alho Poró – Puerro – Leek
	Almôndegas de Carne Bovina - Albóndigas de carne – Meat balls
	Almôndegas de carne suína - Albóndigas de cerdo – Pork meat balls
	Almôndegas de Frango - Albóndigas de pollo – Chicken meat balls
	Ambrosia – Doce típico mineiro à base de ovos e açúcar. Ambrosia – Postre típico de Minas Gerais hecho de leche, huevos y azúcar. Ambrosia - Traditional dessert from Minas Gerais elaborated by eggs and sugar.
	Ameixa – Ciruela – Plum
	Amêndoa – Almendra – Almond
	Amendoim – Cacahuete – Peanut
	Amora – Zarzamora – Blackberry
	Angu – Polenta – Polenta
	Angu – Polenta (muy típico en la gastronomía mineira) – Polenta (very tradicional item from mineira gastronomy)
	Arroz – Arroz – Rice
	Arroz à Grega – Arroz à Grega (arroz mesclado con trozos de zanahoria, maíz y guisante) – À Grega Rice (Rice mixed with chopped carrot, corn and green peas).
	Arroz de Pequi – Arroz de Pequi – Pequi Rice
	Arroz Doce - Arroz Doce – Postre típico de Minas Gerais hecho con arroz, leche y azúcar. Arroz Doce – Typical dessert from Minas Gerais prepared with rice, milk and sugar.
	Arroz Selvagem – Arroz Silvestre – Wild Rice
	Asa de Frango – Chicken wings
	Aspargos – Espárrago – Asparagus
	Atum – Atúm – Tuna
	Avelã – Avelanna - Hazelnut
	Avestruz – Avestruz - Ostrich
	Azeite – Aceite – Olive oil
	Azeite de Dendê - Aceite de dendê – Dendê Oil
	Azeitona Preta – Aceituna negra – Black Olive
	Azeitona Verde – Aceituna verde – Green Olive

**B**

Bacalhau – Bacalao - Codfish

Bacon – Panceta - Bacon

Banana - Plátano - Banana

Banana Caturra - Plátano tipo “Caturra” – Caturra Banana

Banana da Terra - Plátano tipo “Da Terra” – Da Terra Banana

Banana Flambada – Tiras de banana assadas e flambadas com cachaça ou rum, servidas com sorvete de creme. Plátano Flameadas – Trozos de plátano asados y flameados con cachaça o run servido con helado de crema. Flambé Banana – Bananas pieces cooked and flambé with cachaça or rum served with vanilla icecream.

Banana Prata - Plátano tipo “Prata” – Prata Banana

Batata – Patata - Potatoe

Batata “noisette” - Patata tipo “Noisette” – Noisette Potatoe

Batata Baroa - Patata tipo “Baroa” – Baroa Potatoe

Batata Bolinha - Patata tipo “Bolinha” – Bolinha potatoe

Batata cozida - Patata Cocida – Cooked potatoes

Batata doce - Patata camote – Sweet potatoe

Batata frita - Patata Fritas – French fries

Berinjela – Berenjena – Aubergine

Beterraba – Remolacha – Beet

Bife Bovino – Filete de vaca - Steak

Bife de Frango – Filete de Pollo – Chicken Steak

Bife Suíno – Filete de cerdo – Pork Steak

Bisteca suína – Bistec – Beef Steak

Bolo – Pastel - Cake

Brigadeiro - Doce típico brasileiro à base de chocolate e leite condensado

Brócolis – Brécol - Broccoli

Broto de Feijão – Brotes de frijol – Bean sprouts

# C

Cachaça – Destilado de caña de açúcar típico de Brasil

Café – Café - Coffee

Café Espresso - Café Espresso – Express Coffee

Caipirinha – Coquetel típico feito com cachaça, limão, açúcar e gelo – Coctél típico hecho con cachaça, limón, azúcar y hielo - Typical cocktail made with cachaça, lemon, sugar and ice

Caipirinha de Frutas – coquetel feito com cachaça, fruta da estação, açúcar e gelo Caipirinha de frutos - Cóqtel hecho de cachaça, frutas de la estación, azúcar y hielo. Fruit Caipirinha – Typical caipirinha done with cachaça, season fruits, sugar and ice

Caldo de cana-de-açúcar -Zumo de Caña de açúcar – Sugar cane juice

Caldo de Feijão - Sopa de Frijoles - Beans Soup

Caldo de Mandioca - Sopa de Mandioca – Manioc Soup

Caldo de Peixe - Sopa de Pescado – Fish soup

Caldo Verde – sopa de batatas misturada com hortaliças e pedaços de linguiça – Sopa Verde – Sopa de patatas mezclada con verdura y trozos de butifarras. - Green Soup – Potatoes soup mixed with green and small pieces of sausage.

Camarão - Gamba – Shrimp

Campari – Campari – Campari

Canela – Canela – Cinnamoun

Canja de galinha - Sopa de Pollo – Chicken soup

Canjica - Mingau doce feito à partir de milho, com leite, açúcar, canela e amendoim. Canjica – Gacha de maíz blanco, leche, azúcar y mani - Canjica – corn gruel mixed with milk, sugar and peanuts

Canjiquinha - Milho triturado cozido que serve de base para muitos pratos da cozinha mineira. Canjiquinha – Maiz triturado que acompaña muchos de los mas tradicionales platos de la gastronomia mineira - Canjiquinha – Ground corn used to combine most traditional dishes of mineira cousine.

Capuccino – Capuccino - Capuccino

Carne de Jacaré – Carne de Yacaré – Alligator meat

Carne de Javali – Carne de Jabalí – Wild Boar Meat

Carne de Lata - Modo de conservação de carne muito característico do Brasil consiste em preservar a carne em lata em gordura e temperos. Carne de Lata – Carne artesana conservada en grasa y sazoadores. Carne de Lata – Homemade type of meat conserved and prepared with fat and seasonings.

Carne de Panela - Pedaços de carne cozidos Carne de Panela – trozos de carne cocidos Carne de Panela – Cooked meat pieces.

Castanha de Baru - Baru é um fruto típico do Cerrado brasileiro. Castaña de Baru – Baru es un típico fruto del Cerrado brasileno Baru nuts – Baru is a typical fruit from brazilian savannah

**D**

Damasco – Albaricoque - Apricot  
Doce de Laranja – Naranja Dulce – Orange Sweet  
Doce de Abóbora – Calabaza Dulce – Sweet pumpkin  
Doce de Abóbora com coco – Calabaza y coco Dulce – Sweet coconut pumpkin  
Doce de Banana – Dulce de Platano – Banana sweet  
Doce de Figo – Dulce de Figo – Fig Sweet  
Doce de Goiabada – Dulce de guayaba – Guava sweet  
Doce de Leite – Dulce de leche – Milk sweet  
Doce de Limão – Dulce de limon – Lemon sweet  
Doce de Mamão - Dulce de papaya – Papaya sweet  
Doce –Dulce - Sweet

**E**

Energético – Bebida energética – Energetic drink  
Erva-doce – Anis - Anise  
Ervas – Condimentos - Condiments  
Ervilha – Guisante – Green Pea  
Escalope de Filet – Escalope de Fiete – Escalope of Filet  
Espaguete – Pasta - Pastry  
Espeto de Carne – Brocheta de Carne Roja – Skewer of Red Meat  
Espeto de Frango – Brocheta de Pollo – Skewer of Chicken  
Espeto de Queijo – Brocheta de Queso – Skewer of Cheese  
Espinafre – Espinaca - Spinach

**F**

Farinha – Harina - Flour  
Farinha de Milho – Harina de Maíz – Corn Flour  
Farinha de Pão – Pan Rallado – Crumbs Flour  
Farinha de Trigo - Harina de Trigo – Wheat Flour  
Feijão – Frijol - Bean  
Filet de Frango – Filete de Pollo – Chicken Fillet  
Filet de Pato – Filete de Pato – Duck Fillet  
Filet Mignon – Filete - Fillet  
Flor de Hibisco  
Folha de Louro – Hoja de Laurel - Laurel  
Framboesa – Frambuesa - Raspberry  
Frango – Pollo - Chicken  
Frutas Vermelhas – Frutas Silvestres - Berries  
Frutos do Mar – Mariscos - Shellfish  
Fubá - Fubá Harina de maiz - Fubá Corn flour  
Funcho – Hinojo - Fennel



## G

Galeto – Gallito – Spring Chicken  
Galinha Caipira – Pollo Rural – Free-range Chicken  
Geléia – Mermelada - Jam  
Gengibre – Jenjibre - Ginger  
Goiaba – Guayaba - Guava  
Grão de Bico – Garbanzo - Chickpea  
Groselha – Grosella - Currant  
Guizado de Carne – Guisado - Ragout

## H

Hortelã – Menta - Peppermint

## I

Inhame – Ñame - Yam  
Iogurte – Yogur - Yogurt

## J

Jiló – Jiló (legumbre amargo muy característico de la gastronomía mineira) – Jiló (very traditional bitter vegetable used in mineira cuisine)  
Joelho de Porco – Jarrete de Cerdo – Knuckle of Pork  
Joelho de Porco Defumado – Jarrete de Cerdo Ahumado – Knuckle of Pork Smoked

## K

**Kiwi – Kiwi – Kiwi Fruit**

## L

Lagarto – Peceto - Eyeround  
Lagosta – Langosta - Crawfish  
Lagostim – Langostino – Norway Lobster  
Laranja – Naranja - Orange  
Lasanha – Lasagna - Lasagna  
Leitão – Cochinillo - Piglet  
Leite – Leche - Milk  
Leite Condensado – Leche Condensada – Condensed Milk  
Leite de coco – Leche deCoco – Coconut Milk  
Licor – Licor - Liqueur  
Limão – Limón - Lemon  
Limão SicilianoLimón - Lemon  
Linguiça – Carne Salada - Sausage  
Lombo – Lomo - Saddle  
Lula – Calamar - Calamari

# M

Maçã – Manzana - Apple
Macarrão – Fideos - Macaroni
Maionese – Mayonesa - Mayonnaise
Mamão – Papaya - Papaya
Mandioca – Yuca - Manioc
Manga – Mango - Mango
Manjeriço – Albahaca - Basil
Manteiga – Mantequilla - Butter
Maracujá – Fruta de la Pasión – Passion Fruit
Margarina – Margarina - Margarine
Massa – Pasta - Pastry
Massa de Tomate – Salsa de Tomate – Tomato Sauce
Medalhão de Filet – Medallón de Filete – Medallion of Filet
Medalhão de Frango -Medallón de Pollo – Medallion of Chicken
Medalhão de Lombo Suíno - Medallón de Lombo de Cerdo – Medallion of Pork Loin
Mel - Miel - Honey
Melancia – Sandía - Watermelon
Meião – Melón - Melon
Mexerica – Mandarina - Mandarin
Mexilhão – Mejillón - Mussel
Milho – Maíz - Corn
Mingau de Milho – Gacha de Maiz – Corn Gruel
Moela – Molleja - Gizzard
Molho Agridoce – Salsa Agridulce – Sweet and Sauer Sauce
Molho Ao Sugo – Salsa de tomate – Tomato sauce
Molho Barbecue – Salce de barbacoa – Barbecue sauce
Molho Bechamel – Salsa Bechamel – Béchamel Sauce
Molho Branco – Salsa Blanca – White Sauce
Molho de Alho – Salsa de Ajo – Garlic sauce
Molho de Gengibre - Salsa de Jengibre - Ginger Sauce
Molho de Hortelã – Salsa de menta – Mint sauce
Molho de Maracujá – Salsa de fruta de la passion – Passion fruit Sauce
Molho de Pimenta – Salsa de pimenta – Pepper sauce
Molho de Queijo – Salsa de queso – Cheese sauce
Molho de Tomate – Salsa de Tomate – Tomato Sauce
Molho de Vinho – Salsa de vino – Wine sauce
Molho Gorgonzola - Salsa de Gorgonzola - Gorgonzola Sauce
Molho Inglês – Salsa Inglesa – Worcestreshire Sauce
Molho Madeira – Salsa maderã – Madeira Sauce
Molho Pardo – Salsa Parda (típica de la gastronomía de Minas Gerais - salsa hecha con la sangre del pollo y sazónadores) - Pardo Sauce (typical kind of sauce done with chicken blood and seasonings)
Molho Pesto – Pesto – Pesto Sauce
Molho Tártaro – Salsa Tártara – Tartar Sauce
Morango – Fresa - Strawberry
Mortadela – Mortadela - Mortadella
Mostarda – Mostaza - Mustard
Músculo – Tortugueta - Heel

# N

Nozes – Nueces - Nuts

Noz-moscada – Nuez Moscada - Nutmeg

# O

Óleo – Aceite - oil

Omelete – Tortilla Francesa - Omelet

Ora-pro-nobis - Ora-pro-nobis (típica legumbre usada en la gastronomía mineira) – Ora-pro-nobis (typical kind of green used on mineira cuisine)

Orégano – Orégano - Oregano

Orelha de Porco – Orejas de Cerdo – Pig's ears

Ovo – Huevo - Egg

Ovo Cozido – Huevo Duro – Hard Boiled Egg

Ovo Frito – Huevo Freído - Fried eggs

Ovo Mexido – Huevos Revueltos – Scrambled Eggs

# P

Paleta de Cordeiro – Paleta de Cordero – Lamb's Shoulder

Palmito – Palmito – Heart of Palm

Pão Árabe – Pan Griego – Pitta Bread

Pão Caseiro – Pan Casero – Homemade bread

Pão Ciabatta – Pan ciabatta – Ciabatta bread

Pão de Alho – Pan de ajo – Garlic bread

Pão de forma – Pan de Miga – Sliced Bread

Pão de Queijo – Pão de queijo - típico pincho de Minas Gerais - Pão de queijo – typical bite from Minas Gerais -

Páprica – Páprika - Paprika

Pastel frito de Banana - Empanadilla Freída de Platano – Fried Banana Patty

Pastel frito de Carne - Empanadilla Freída de Carne – Fried Meat Patty

Pastel frito de Frango - Empanadilla Freída de Pollo – Fried chicken Patty

Pastel frito de Queijo- Empanadilla Freída de Queso – Fried Cheese Patty

Pato – Pato - Duck

Pé de porco – Pies de Cerdo – Pig's Trotters

Pepino - Pepino - Cucumber

Pequi - Fruto típico do cerrado brasileiro. Pequi – Fruta rara del cerrado Pequi – Savannah exotic fruit

Pera – Pera -Pear

Pêssego – Durazno - Peach

Picanha – Tapa de Cuadril – Rump Cover

Pimenta Branca – Pimienta Blanca – White Pepper

Pimenta Rosa – Pimienta Rosa – Pink Peppercorns

Pimenta-do-reino – Pimienta – Black Pepper

Pimentão Amarelo – Pimiento Amarillo – Yellow Pepper

Pimentão Verde – Pimiento Verde – Green Pepper

Pimentão Vermelho – Pimiento Rojo – Red Pepper

Pizza – Pizza – Pizza

Polvo – Pulpo - Octopus

Presunto – Jamón - Ham

Pudim de Leite – Pudín de Leche - Pudding

Purê de Abóbora – Puré de calabaza – Mashed pumpkins

Purê de Batata - Puré de patatas – Mashed potatoes

Purê de Mandioca – Puré de Mandioca – Mashed Manioc

## Q

Queijo Brie – Queso Brie – Brie cheese  
Queijo Canastra – Queso Canastra – Canastra Cheese  
Queijo Catupiry – Queso catupiry – Catupiry Cheese  
Queijo Cheddar – Queso cheddar – Cheddar cheese  
Queijo de Cabra – Queso de cabra – Goat cheese  
Queijo Emental – Queso Emental – Emental Cheese  
Queijo Gorgonzola – Queso gorgonzola – Gorgonzola cheese  
Queijo Gouda – Queso Gouda – Gouda Cheese  
Queijo Grana Padano – Queso Grana Padano – Grana Padano chesse  
Queijo Minas – Queso “Minas” – “Minas” cheese  
Queijo Minas Curado - Queso “Minas Curado” - “Minas curado” cheese  
Queijo Minas Frescal - Queso “Minas Curado” - “Minas Frescal” Chesse  
Queijo Mussarela - Queso Musarela - Musarela Cheese  
Queijo Parmesão – Parmesano – Parmesan Cheese

## R

Refrigerante – Bebidas Gaseosas – Soft Drink  
Repolho Roxo – Lombarda – Red Cabagge  
Repolho Verde – Repollo - Cabagge  
Romã – Granada - Pomegranate  
Rosbife – Rosbif – Roast Beef  
Rúcula – Rucola - Rucola  
Rum – Rum - Rum

## S

Sal – Sal - Salt  
Sal Marinho – Sal de la mare – Marin Salt  
Salada – Ensalada - Salad  
Salada Caesar – Ensalada Caesar – Caesar Salad  
Salada de Frutas – Macedonia de Frutas – Fruit Salad  
Salada Mista – Ensalada Mesclada – Mixed Salad  
Salada Verde – Ensalada Verde – Green Salad  
Salmão – Salmón - Salmon  
Salmão Defumado – Salmon ahumado – Smoked Salmon  
Salsinha – Perejil - Parsley  
Saquê – Saki - Sake  
Sardinha – Sardina - Sardine  
Sobrecoxa de Frango – Baqueta - Drumsticks  
Sopa de Baroa - Sopa de Baroa – Baroa Soup  
Sopa de Carne - Sopa de Carne – Meat soup  
Sopa de Legumes - Sopa de Verduras – Vegetables Soup  
Sorvete – Helado – Ice Cream  
Suco - Jugo/ Zumo - Juice  
Suco de Laranja – Zumo de Naranja – Orange Juice  
Suco de Limão – Limonada - Lemonade  
Suco de Tomate –Jugo de Toamate – Tomato Juice



**T** Taioba – Taioba (tipo de verdura de Minas Gerais) – Taioba (green type of Minas Gerais)

Tequila – Tequila - Tequila

Tomate – Tomate - Tomato

Tomate Seco – Tomate secado al sol – Sun -dried tomato

Tomilho – Tomillo - Thyme

Torresmo – Panceta – Bacon

**U** Uva – Uva – Grape

Uva-passa – Pasa - Raisin

**V** Vinagre – Vinagre - Vinegar

Vinagre Balsâmico – Vinagre Balsâmico – Balsamic Vinegar

Vinagrete – Vinagreta – Vinaigrette Sauce

Vinho Branco – Vino Blanco – White Wine

Vinho do Porto – Vino de Oporto - Port

Vinho Rosé – Rosado – Rosé Wine

Vinho Tinto - Vino Tinto – Red Wine

Vodka – Vodka – Vodka

**W** Whisky – Whisky - Whisky