

tragaluz TIRADENTES MG



NOSSOS COZINHEIROS

com o chef **FELIPE RAMEH**

@felipeep



NOSSA MINEIRIDADE

Patrícia e Pedro Navarro

Antônio Eduardo – Maître / Sommelier
Claudinei Ramos – Maître / Sommelier
Felipe Rameh – Chef Executivo
Flávia Rizzotti – Gerente
Jésica Mota – Chef Operacional

Foto da capa: André Frade
Design Gráfico: Pat Kamei & Thiago Rezende

Tomara que todos
sintam-se bem
nesta casa!



tragaluztiradentes.com.br

Rua Direita, 52 . Centro Histórico . Tiradentes/MG
+55 (32) 3355-1424 . (32) 99968-4837





Pertinho de chegar, nosso olhar vai ficando mais verde, mais azul, mais montanhas e rochas, caminhos vez por outra salpicados de amarelos, vermelhos, fúcias, rosas.

Um cheiro de mato no ar, café torrado, flor perfumosa e se cair uma chuvinha, de "terra molhada". Que delícia! A vontade é descer ali mesmo e continuar andando, caminhando bem devagar, sentindo a calma, a paz que emana das grandes pedras encravadas nas ruas e passeios, das casas lado a lado com seu colorido alegre, janelas decoradas de rendinhas e grandes portas. Parar um pouco e ouvir o trotar alegre e ritmado das charretes, do apito do trem anunciando sua chegada ou partida, o murmurar das águas no Chafariz ou do rio correndo preguiçoso lá pros lados da pracinha.

Tudo convidando a "aquietar a alma", "acalmar o coração", "sossegar".

Sorva bem devagar e profundamente tudo a sua volta, abra um grande sorriso mesmo que seja só para você... aqui é Tiradentes!

Aproveite!!!



A CIDADE E NÓS

TIRADENTES, pequeno município de 83km², com mais ou menos oito mil habitantes, fundado em 1702, guardou entre sua história a tradição de sua comida, herdada de índios e escravos com muito milho cana e mandioca. Com o tempo, mesmo permanecendo a receita básica, os moradores locais foram trocando alguns ingredientes, acrescentando outros, mudando a maneira de preparar, inovando os sabores, enriquecendo-os com outras influências, muitas delas de seus colonizadores portugueses, entrando aí os temperos que chegavam de lugares ainda mais distantes.

Sempre gostamos de lembrar à todos que a cidade entrou no circuito histórico há poucas décadas, e que há cinquenta e poucos anos, em plena decadência econômica, Tiradentes enfrentava carência de investimentos e abandono. O renascimento da cidade coincide com a chegada de alguns visionários. Havia uma população rica em conhecimentos, orgulhosa do lugar, que resguardava este pequeno presépio, mantendo atrás desta Serra de São José tradições seculares de sua culinária. Formou-se então um elo com a gastronomia de nossas minas – as Minas Gerais.



TRAGALUZ

O Tragaluz tem sua própria comida, quer manter uma cozinha artesanal, quer usar mão de obra local, quer fazer uma comida QUE CONFORTA elaborada com carinho como numa CASA, quer buscar sabores que estão guardados em nossas lembranças. Tudo é feito na hora, não somos um fast-food. E queremos manter isso. Estamos envolvidos com a cozinha e com a harmoniosa vida interiorana desta cidade.



Ao restaurar esta CASA, respeitando a orientação do IPHAN, refazendo-a por inteiro para transformá-la em restaurante, loja ou café, iniciamos um exercício familiar: FAZER TUDO COM ENORME RESPEITO, fosse pela história, pelo conjunto arquitetônico, pela natureza, acima de tudo pelas pessoas que aqui vivem e que aqui entram de tudo pelas pessoas que aqui vivem e que aqui entram.

Alimente-se – mas acima deste ato rotineiro que necessitamos, alimente-se desta outra história: VOCÊ ESTÁ EM TIRADENTES.

Sejam bem-vindos
a esta casa!

Patrícia e Pedro Navarro



COMO É BOM REBEGER
BILHETINHO DOS AMIGOS!

AQUI TUDO É ÓTIMO
PEDRO, ZENILCA,
ATE' A MUSICA, A GOIABADA,
DOCE DE LEITE E TODO O
JANTAR



FUI FELIZ DA ENTRADA
A SAÍDA

LUIS FERNANDO
VERÍSSIMO

44

Équipe querida
Aqui se aplaca a
fome de pão, e se agu-
sa a da beleza
Muito Paz

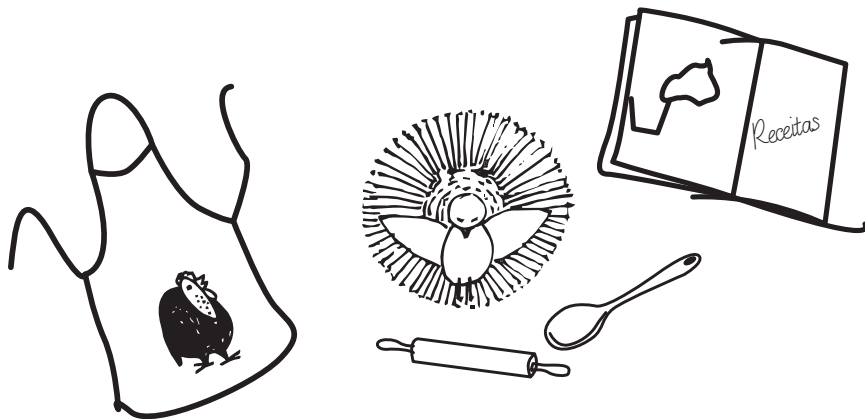
FREI BETO



Ah, como
é chato
ser famosa!

RESGATANDO MEMÓRIAS FELIZES!

Nossa Lojinha



Abrimos o Tragaluz em 2000/2001 (em experiência) como LOJA e CAFÉ, dentro da casa ainda sob cuidadosa reforma. Durante um Festival de Cultura e Gastronomia – a pedido de clientes e amigos – passamos a restaurante e logo neste primeiro ano ganhamos a estrelinha do “Guia 4 Rodas”... e vieram todas a outras nos anos consecutivos. Somos agradecidos!

Resgatando essas boas memórias, nossa LOJINHA/EMPÓRIO oferece produtos de Minas, selecionados com carinho para presentear com bom gosto. Presentes singelos, lembranças que remetem aos bons momentos nesta cidade que tanto apreciamos.

Converse com a equipe de salão a respeito. Alguns estão expostos logo na entrada da Casa e poderão ser visualizados também em nosso site tragaluz.com.br.

Presentear é
uma delícia!





MARTIR

O significativo nome MARTIR – Mostra de Arte de Tiradentes – é um espaço de exposição, em caráter permanente, de uma especial coleção de arte mineira contemporânea (após anos 1970) que integra o acervo do Instituto Tragaluz.

A grande novidade a despertar interesse é uma nova geração de artistas talentosos, em contraponto ao rico e exuberante barroco.

O MARTIR é um dos braços culturais do Instituto Tragaluz! A cidade já possui magníficas instituições culturais nesse aspecto, como o Museu Padre Toledo, o Museu de Sant'Ana e o Museu da Liturgia. É importante destacar que se trata de um projeto desenvolvido a várias mãos, com destaque para Alexandre/Renata Lanna, Joel/Jane Padula, Pedro/Patrícia Navarro e Tadeu Bandeira, principal doador do acervo.

Visite este espaço tão único e se delicie com um café ou espumante no D'ANGOLA NO MUSEU, aconchegante espaço de boa convivência gastronômica no belo jardim, projetado por nossos queridos amigos Fábio e Tetê Laudares, localizado no MARTIR.

Para mais informações, converse com nossa atenciosa equipe de salão.



O D'ANGOLA NO MUSEU à noite abre as portas, sendo um lugar incrível para aguardar uma mesa para jantar no TRAGALUZ, com um menu especial! "Tô fraco" não...





A Primeira Infância é o fantástico período compreendido da gestação aos seis anos de vida. Nessa fase ocorre o desenvolvimento da arquitetura cerebral e a aprendizagem de habilidades fundamentais para o sucesso de uma criança e de um cidadão responsável. Essa “janela de oportunidades” é muito sensível aos cuidados, como o afeto, e aos estímulos ambientais.

A Casa Nutri é um centro de recuperação e educação nutricional de base comunitária criado com o objetivo de proteger as crianças da desnutrição na Primeira Infância. Esse distúrbio nutricional pode ocasionar consequências irreversíveis, impossibilitando que crianças desempenhem em sua totalidade as suas capacidades físicas e intelectuais.

Atuamos em 5 países e, a partir de 2022, também em Tiradentes – MG com o Instituto Tragaluz que financia projetos e ações estratégicas na cidade, em articulação com a sociedade civil e governo, para “não deixar ninguém para trás”!

O Instituto Tragaluz é uma associação civil de direito privado, apartidária, sem fins lucrativos e de natureza cultural, educacional e de desenvolvimento social. Atua em Tiradentes em projetos de combate à fome (desnutrição infantil), proteção à primeira infância e na estruturação de um espaço para difusão de arte e cultura, com um lindo acervo, o MARTIR.





NOSSO CARDÁPIO



TUDO É FEITO NA HORA. NÃO SOMOS UM
FAST-FOOD. E QUEREMOS MANTER ISSO.
ESTAMOS PERDENDO O HÁBITO DE "CONVERSAR"
APROVEITE E RESGATE ISSO, SE FOR COM UM
BOM VINHO, FICA MELHOR AINDA!



NÃO É SOMENTE UMA INFORMAÇÃO
SOBRE O QUE TEMOS E O PREÇO.
É UM LIVRINHO. QUASE DO TAMANHO
DE UMA APOSTILA DO ENEM.

NOSSO CHEF

Brisa soprando constante e suavemente, trazendo frescor, deliciosos e marcantes aromas advindos da nossa rica e generosa cozinha. Exalando pura tradição com seus ingredientes simples e diversificados... herança dos índios, negros e portugueses encontrada em deliciosas iguarias.

No TRAGALUZ é servida comida brasileira feita em Minas, com intromissões internacionais e de nosso Chef, que com expertise aplica conhecimento, bom gosto e suas raízes na cozinha; uma perfeita união entre talento, legado e criatividade.

Felipe Rameh, nosso Chef Executivo, alia a memória afetiva da culinária local com experiência em prestigiados restaurantes. Foi um dos responsáveis pela cozinha do D.O.M. de Alex Atala (SP), além de trabalhar no Mugaritz (Espanha), no Le Chalet de La Forêt (Bélgica) e no Canteen (Londres).

Participou de um dos primeiros programas de culinária da televisão brasileira e atualmente apresenta a série “Coisas Daqui” – Globo Minas / Globo Play. Realizou jantares especiais em diversos países e nas principais feiras mundiais de gastronomia. Representou a cozinha de Minas Gerais em diversos eventos nacionais e internacionais, sendo embaixador de prestigiadas marcas.

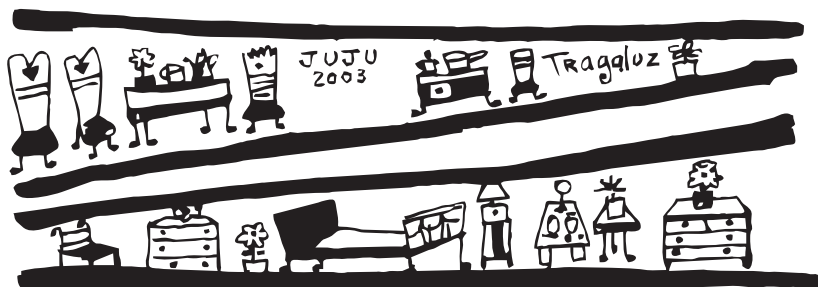
Escreveu o livro “Inventário particular - Uma coleção de histórias, sabores e amores”, disponível em nosso Empório.

Acompanhe nosso Chef
pelo instagram @felipeep
para conhecer mais do seu trabalho,
receitas e outras novidades.



ENTRADAS

PARA COMPARTILHAR



NOSSA BURRATA

Queijo de búfala, flor de sal defumado, azeite mineiro, pão tostado na manteiga com alho e alecrim.

"MINAS SÃO MUITAS"

Coalhada Seca de Ovelha, tomates assados da Dona Alice, quiabo crocante com "lardo mineiro", broinha com queijo das vertentes, "o jiló" e pão artesanal.

NOSSOS QUEIJOS

Seleção de queijos mineiros artesanais de produtores premiados! Geleias da Casa e castanhas.

PÃES ARTESANAIS

Pães do dia servidos com geleia e manteiga caseiras.

Para vegetarianos?
Temos também!





Que tal uma cestinha de
pães para acompanhar?

CARPACCIO DE CARNE DO CERRADO

Finalizado com pickles de maxixe, emulsão do cerrado, castanha de baru, azeite mineiro e lâminas de queijo premiado.

PASTÉIS DE MILHO DA ROÇA

Pequenos pastéis recheados com creme de milho e milho fresco.

COXINHA DE RABADA

Clássica coxinha de festa recheada com rabada e finalizada com queijo cremoso.

COPA "BEIRA MATO"

Copa curada mineira produzida em Formiga com porco caipira, servida com geleia de jabuticaba da casa e pão rústico.

Hummm...
adoro esses
pães artesanais!



ENTRADAS

INDIVIDUAIS

DA ROÇA

Folhas frescas, radicchio, queijo de cabra, crocante de castanhas e vinagrete de mel, limão e gengibre.



CREME DE BAROA DO CHEF

Mousseline de Baroa com creme fresco e cogumelos em diferentes texturas, farofa de especiarias, redução de vinagre, castanhas crocantes e micro brotos.

CREME DE COUVE FLOR

Nossa sopa aveludada com creme fresco e manteiga, finalizada com pão preto crocante.

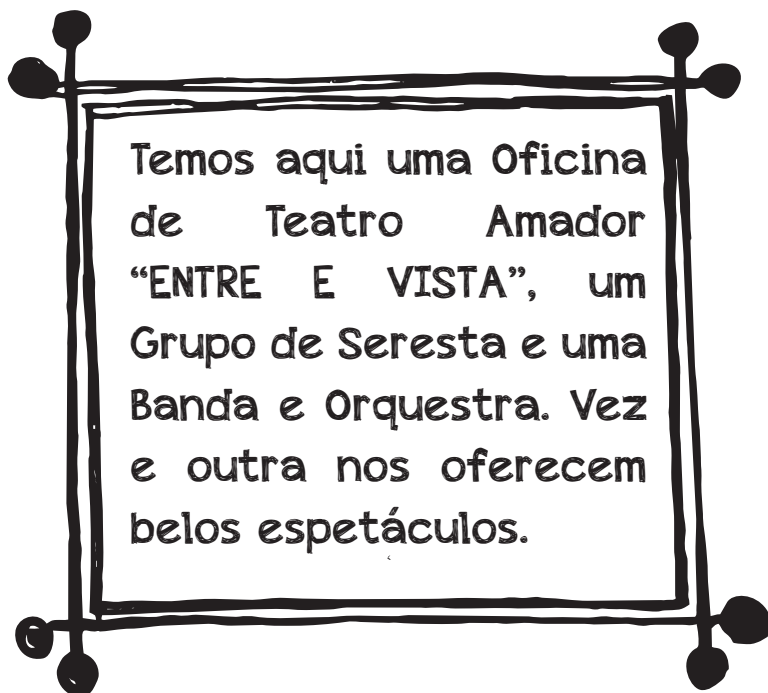
ANGU DE MILHO CRIOLO "PROJETO VISTA ALEGRE"

Fubá de milho Criolo cozido, gorgonzola cremoso, brotos do Giarola e migas de pão crocante.

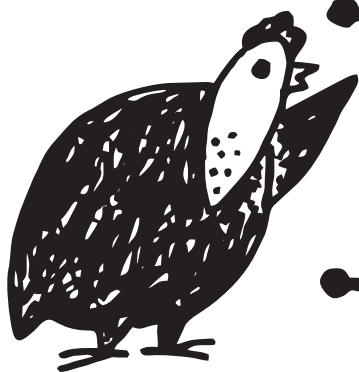


DESIGN BY SOMERS

Trabalho com estanho feito manualmente por artesãos nos mesmos moldes de produção do século XVII e XVIII. Produtos de muito bom gosto e design atemporal.



Temos aqui uma Oficina de Teatro Amador “ENTRE E VISTA”, um Grupo de Seresta e uma Banda e Orquestra. Vez e outra nos oferecem belos espetáculos.



Vários artistas plásticos abrem seus “ateliers” no Projeto ROTA.

COM VOCÊS, NOSSA ESTRELA: “A PINTADA TRAGALUZ”

Lá de longe em tempos idos, vinda de terras d’além mar, chega ao Brasil bem faceira a famosa: Pintada, Capote, Galinha da Índia, Angolinha, Cocá, Picota, Sacuê, Galinha da Guiné, D’Angola... ufa! quase nos perdemos com tantos nomes.

Será que chegou de Angola ou foi mesmo da Guiné? Como nunca vamos saber, sobra o sotaque português. Para lá e para cá com seu passinho apressado e agitado, ciscando e gritando bem alto: “tô fraco!... tô fraco!... tô fraco!...”



não acho um
bichinho...
só calços já fizemos
mais de mil...)

Vaidosa como é não podia ser de uma só cor, se apresenta às vezes branca, cinza, azul e/ou preta, MAS sua grife, preferida e inconfundível, estampada em paninhos, cerâmicas, quadrinhos e afins é mesmo o cinza de bolinhas brancas no poá. UM CHARME!

Adora andar em bando porque é medrosa. Dizem que, se escuta um barulho de supetão, se esconde logo assustada. Algumas voam até as árvores para dormir ou se esconder. Deposita seus ovos em grandes ninhos, sempre escondidos entre camadas mais diversas. Mas, esperar sentada não é o seu forte e sem muita paciência de chocá-los, é comum sair ciscando sem esperar nascer todos os pintinhos.

Gosta de catar bichinhos e insetos para comer, mas também não dispensa deliciosos grãozinhos. Para uma ave relativamente pequena, até que se alimenta direitinho. Sendo mais rústica e até um pouco selvagem, sua carne possui sabor e características de ave de caça, consistência firme, baixo teor de gordura, muito saborosa lembrando a carne do primo faisão.

É muito apreciada, integrando pratos sofisticados da culinária francesa, italiana e da nossa famosa “Pintada Tragaluz”. Para o nosso restaurante, compramos galinhas d’angola criadas em cativeiro.



PRATOS PRINCIPAIS



PINTADA TRAGALUZ

Receita à moda da casa. Arroz caldoso com paio e especiarias, finalizado com galinha d'Angola confit, telha de angu e micro brotos.

BACALHAU AO CABO DA ROCA

Lombo de Bacalhau Gadus morhua assado no azeite, louro fresco, broinha de milho, cebolinhas douradas, azeitonas portuguesas e angu de milho branco de Barbacena.

PATO COM FALSO OVO

Confit de pato clássico com purê de cará, gema aquecida e molho roti com jabuticaba e pimenta verde.

UM SONHO!

Porco Assado, purê de banana caramelada, pães e mini vegetais.

NOSSA TERRA

Risoto de cogumelos secos e frescos das Vertentes.



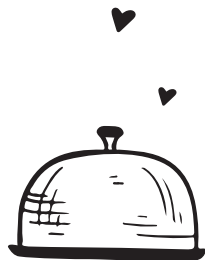
VOCE PODE
PEDIR ARROZ
QUANDO QUISER..

Onde compro
passagem
para Angola?



🌀 SUGESTÃO DO CHEF 🌀

Temos pratos especiais elaborados de acordo com a sazonalidade e disponibilidades de produtos. Mais informações com a nossa equipe de salão.



DO RANCHO

Medalhão de filé mignon, cogumelos frescos da região, batatas a "Grand Mère" com salsinha fresca e telha de batata.

PICADIM

Cubos de filé na manteiga glaciados com molho roti, bananinha dourada, couve, farofa crocante e ovo frito.

MEZZE RIGATONI DAS GERAIS

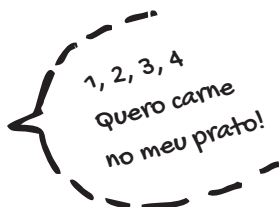
Servido com creme fresco, parmesão, pimenta do reino, lascas de parmesão, lardo mineiro e farinha de pão crocante.

PAPPARDELLE AU RAGU

Massa longa com delicioso ragu de "costela premium", finalizada com gremolata mineira.

CAPPELLETTI IN BRODO

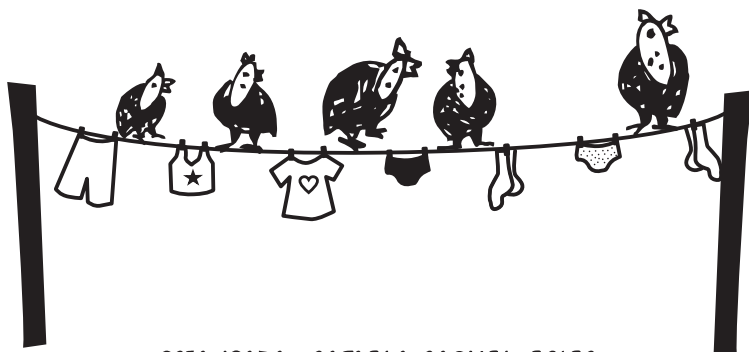
Clássico cappelletti fechado artesanalmente, recheado com blend de carnes bovina e suína, servido com delicado brodo caseiro de galinha d'Angola.



PRATO INFANTIL



Alô criançada até 09
anos... Converse com
nossa equipe de salão
para conhecer a
comidinha do dia!



CRIANÇA... RAFAELA, RAQUEL, ESTER,
LIZ E OLÍVIA... DESÇAM JÁ!
VOCÊS NÃO SÃO PASSARINHOS...
VENHAM ESCOLHER UMA COMIDINHA...





RICARDO - 10 ANOS

Eu adorei a comida!
Eu adorei os garçons!
Eu adorei ter salada!
Eu adorei a música!
Eu adorei a enlouque-
cida Ana que trouxe
a mãe para Ira-
dentes, e adorei a
mãe que trouxe o so-
brinho para o
Tragaluz!

"Fui mais feliz
aqui, que na
Disneyworld"

A SOBREMESA QUE RODOU O MUNDO

Já entro aqui pensando na Goiabada Frita TRAGALUZ,
no Doce de Leite queimado e nas outras guloseimas...
Tudo da casa... Não sairei sem me deliciar... É uma, outra
e depois outra! Harmonizado
com um delicioso vinho de
sobremesa! Viva!!!



★★★★★

Nossa sobremesa virou celebridade. Esteve no The New York Times, Paris Match, na Ucrânia, em Praga, Berlim, Lisboa... Ana Maria Braga ensinou ao vivo a receita na Praça. Padre Fábio de Melo apresentou para Eliana em seu programa. Somos agradecidos!

SOBREMESAS



GOIABADA TRAGALUZ

Goiabada cascão prensada na castanha de caju granulada, frita na manteiga, deitada em queijo cremoso. Acompanha delicioso sorvete artesanal de goiaba.

DOCE DE LEITE TRAGALUZ

Doce de leite ligeiramente queimado com farofinha de nozes, queijo canastra meia cura e sorvete de queijo.

CHOCOLATE, CHOCOLATE E CHOCOLATE

Chocolate em cinco texturas finalizado com flor de sal, páprica picante e rúcula.

O MELHOR "PUDINHO" DO MUNDO

Pudim de leite com gemas caipiras e finalizado com compota de doce mineiro.

FRUTA DA ESTAÇÃO

Será que temos hoje alguma fruta da estação?

SORVETES ARTESANAIS

Consulte sabores com nossa equipe de salão.



Uni duni tê.
A escolhida foi
TODAS!



Nossos sorvetes foram desenvolvidos com o querido Sr. Edson, da Monte Bianco, em São João Del Rei.

BEBIDAS

Água

Mineral com e sem gás
San Pellegrino

Refrigerantes

Coca tradicional e zero, Sprite,
Tônica, Fanta, Schweppes Citrus,
Guaraná tradicional e zero

Suco de frutas

Suco Orgânico e/ou Integral R\$ 28

Que tal visitar o MARTIR?
Garçom, me explique!?



essas eu
não bebo!

Cervejas

Stella Artois

Wäls

cervejaria mineira inspirada nas tradicionais
escolas belga, americana e tcheca. Super premiada!

Cachaças (dose)

Tragaluz 3 madeiras

Blend de cachaças regionais mineiras,
exclusivo da Casa

Jacuba

Salinas

Tabaroa

Velho Ferreira

Caipirinha

Caipvodka

C/Absolut



Wäls

eleita a melhor
cervejaria
artesanal da
América do Sul!



Destilados
Red Label
Black Label
Bourbon Buffalo Trace
Chivas Regal 18 anos
Macallan 12 anos

Licores e Digestivos

Vermute Rosso Italiano
Drambuie
Baileys
Amarula
St. Germain
Frangelico
Absinto 54%
Jägermeister
Fernet
Cointreau

Hoje vou sair
daqui bicuda!



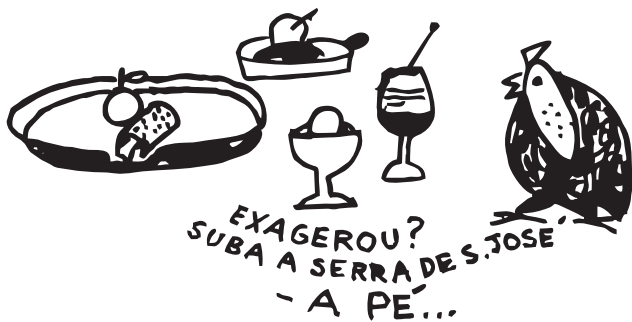
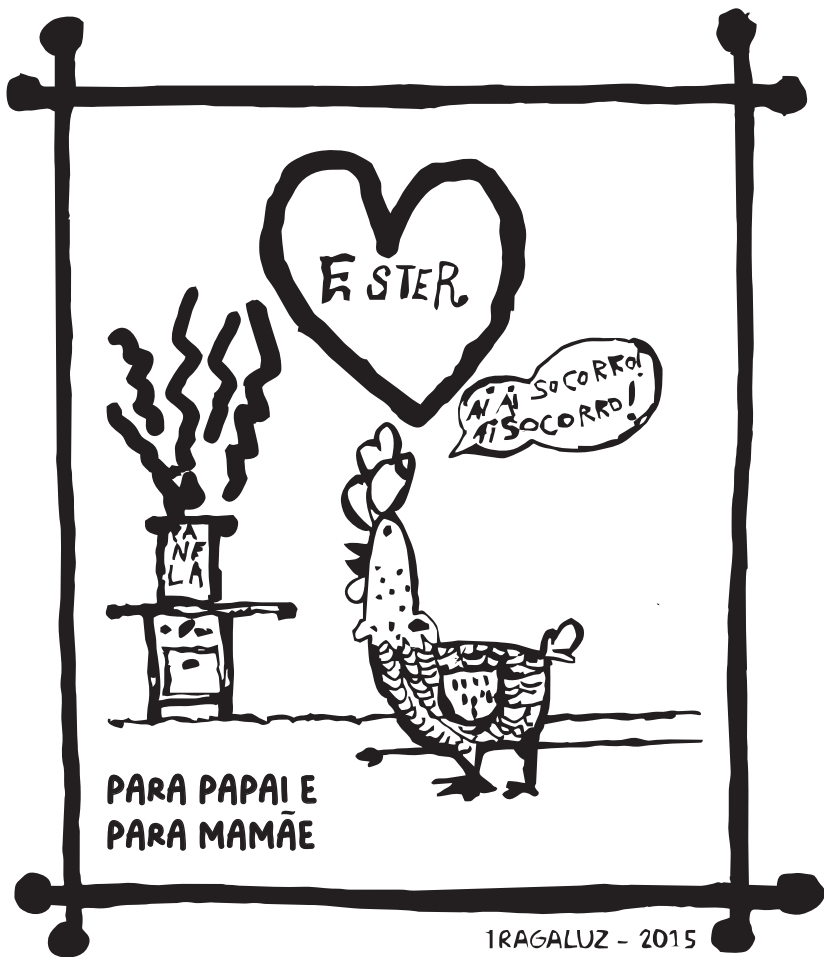
tres

CAFÉ E CHÁS

Espresso
Descafeinado
Cappuccino
Espresso Corretto

Chá inglês e variados
Chai Latte







SUGESTÕES

CAVALOS - Passeios Especiais Adriano - 32. 99966 5864

PASSEIOS NA SERRA - Roteiros Uaitrip Dalton -
32.99990 0127 ou 32.98848 3283

CHARRETES - Sob Consulta

SOM E LUZ NA MATRIZ - 32. 33551238

MARIA FUMAÇA - 32. 33718485

CHARMOSA - Passeio em uma jardineira antiga pelas ruas
de Tiradentes - 32. 9984 5508

IGREJAS - Horários diferentes - 32. 3355 1238

MARTIR - MUSEU DE ARTE DE TIRADENTES - Arte
Contemporânea Mineira a partir de 1970, logo ao lado do
Tragaluz!

MUSEU DA LITURGIA - 32. 99812 8552

MUSEU DE SANT'ANA - 32. 3355 2798

MUSEU PE. TOLEDO - 32. 3355 1549

WALKING TOUR - BECOS DE TIRADENTES - 32.98810-6628



O EVENTO DOS SEUS SONHOS PODE SER



PRÉ-WEDDING

CASAMENTO

NOIVADO

ANIVERSÁRIO

COMEMORAÇÕES

REUNIÕES CORPORATIVAS

EVENTOS EM DOMICÍLIOS E/OU
POUSADAS PARA GRUPOS MENORES

AQUI!





CARTA DE PIETRO ALEMANI CONTANDO SOBRE UM FANO QUE LEONARDO DA VINCI USOU NUM JANTAR EM 1541.

Mestre Leonardo da Vinci apresentou ontem à noite um novo invento (colocado à frente de cada comensal). Ninguém soube utilizar ou o que fazer com esse.

- Alguns sentaram em cima.
- Outros ainda sentaram sobre apanha para guardar suas botas, ou embucharam com uma peça de carne para levar, jogando o pão um pouco ou outros muitos brincadeiras.
- Também o rapaz, o filho em confiança, ficou tão sujo como sempre, e Leonardo ficou-me sua amargura por pensar que seu invento nunca chegaria a ter aceitação.

Pietro
Florença
Itália
1541

No Tragaluz
a Mona Lisa
sou eu!





tragaluztiradentes.com.br



[@tragaluztiradentes](https://www.instagram.com/tragaluztiradentes)



[/tragaluztiradentes](https://www.facebook.com/tragaluztiradentes)