



tragaluz TIRADENTES MG

DESENHO DE LUCAS - 12 ANOS (BRASILIA) 2002 - ADAPTAÇÃO



NOSSOS COZINHEIROS
com o chef **FELIPE RAMEH**

@felipeep



Foto da capa: Victor Schwaner

Design Gráfico: Pat Kamei & Thiago Rezende

NOSSA MINEIRIDADE

Patrícia e Pedro Navarro

Ailla Laís – Chef Operacional
Claudinei Ramos – Maître/Sommelier
Felipe Rameh – Chef Executivo
Flávia Rizzotti – Gerente
Thales Lemos – Maître

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



25 ANOS

Há 25 anos, abrimos nossas portas e janelas em Tiradentes movidos pelo desejo de reunir pessoas ao redor de uma boa mesa. Desde então, construímos uma trajetória marcada por encontros e histórias — muitas histórias —, sempre cultivando uma identidade que se renova sem perder suas raízes. Somos, antes de tudo, uma Casa — no sentido mais profundo e acolhedor da palavra —, onde cada detalhe convida a chegar sem pressa e a permanecer.

Crescemos ao lado de colaboradores, clientes e amigos que nos ajudaram a transformar o Tragaluz em um lugar de pertencimento e celebração. Temos orgulho de sermos reconhecidos como protagonistas da gastronomia mineira contemporânea. Ao longo desse caminho, buscamos valorizar ingredientes, saberes e modos de fazer de Minas Gerais, revelando novas possibilidades para sabores que carregam a memória e a riqueza do nosso território. Entre tradição e inovação, convivendo com naturalidade, construímos uma cozinha que respeita suas origens e dialoga com o presente.

Ao celebrarmos este marco, reconhecemos que nossa trajetória vai além da mesa. Tornamo-nos um destino desejado, uma marca que ultrapassou a Serra de São José e segue a alcançar novos e belos horizontes. Compreendemos, também, a importância da cidadania e da responsabilidade social, ampliando nosso apoio aos projetos do Instituto Tragaluz. Seguimos, no nosso próprio ritmo, movidos pelo propósito de compartilhar bons momentos e experiências genuínas com todos que nos visitam.

*Sejam bem-vindos
a esta Casa!*

Patricia e Pedro Navarro





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

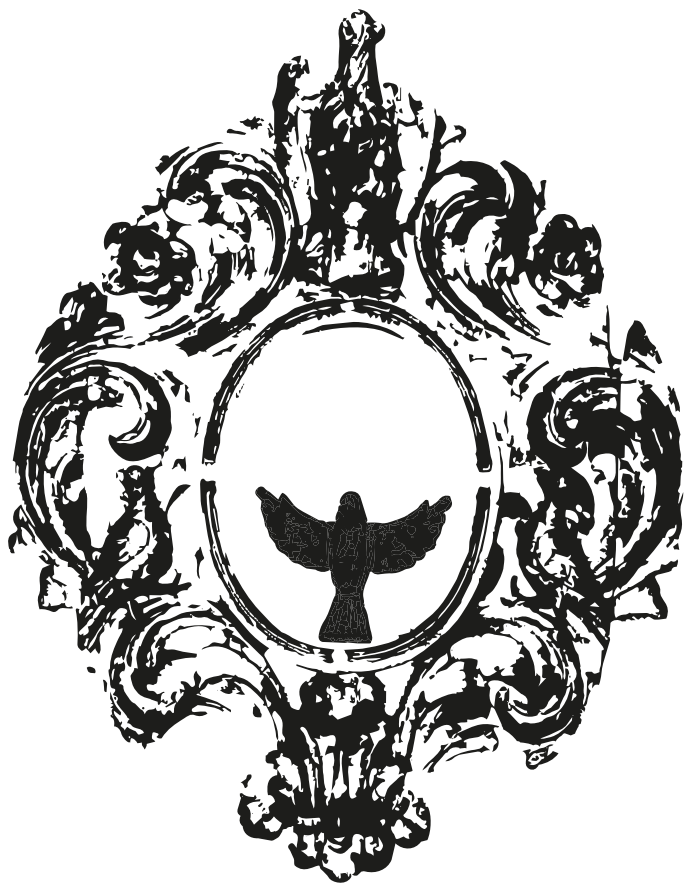
Aproveite!!!



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.



Relicário e Divino Espírito Santo

Há símbolos que nos recordam daquilo que é eterno.



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.

As premiações recebidas ao longo dos anos, os reconhecimentos em festivais e concursos de voto popular e a presença, pelo quinto ano consecutivo, entre os 100 melhores restaurantes do Brasil em 2026, em seleção conduzida por renomados críticos e especialistas em gastronomia, atestam nossa maior vocação: proporcionar momentos agradáveis e memoráveis ao redor de uma boa mesa.

Entre os apenas nove restaurantes mineiros presentes na seleção, somos o único representante de Tiradentes e também o único localizado fora da capital, reconhecimento que nos honra e reafirma a singularidade de nossa trajetória!

COMO É BOM REBEGER
BILHETINHO DOS AMIGOS!

AQUI TODO É ÓTIMO
PEDRO, ZENILCA,
ATÉ A MÚSICA, A GOIABADA,
DOCE DE LEITE E TODO O
JANTAR



FUI FELIZ DA ENTRADA
A SAÍDA

LUIS FERNANDO
VERÍSSIMO

41

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

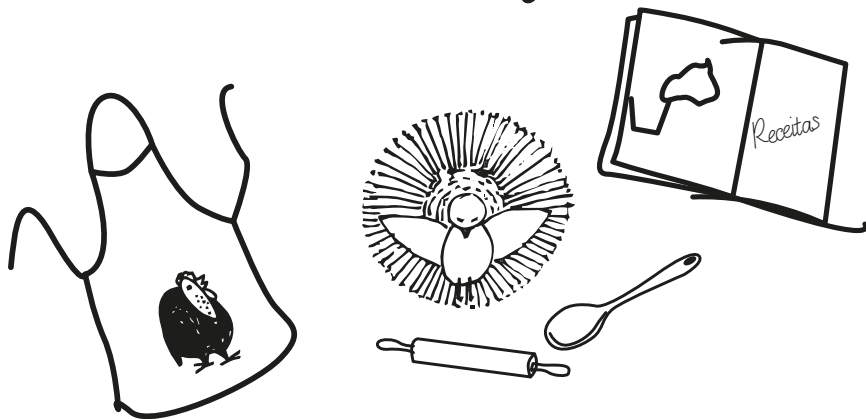
FREI BETO



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 as 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.

Para conhecer nossos produtos, converse com a nossa equipe de salão. Nosso Empório está exposto logo na entrada da Casa.

Presentear é
uma delícia!





MARTIR

O significativo nome MARTIR – Museu 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 Laudaes, 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 entradinhas especiais! "Tô fraco" não...





TIRADENTES/MG

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.



Quer saber mais?
Acesse o QRCode





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

No TRAGALUZ é servida comida brasileira feita em Minas, com intromissões internacionais e de nosso Chef, que com expertise e sensibilidade 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.

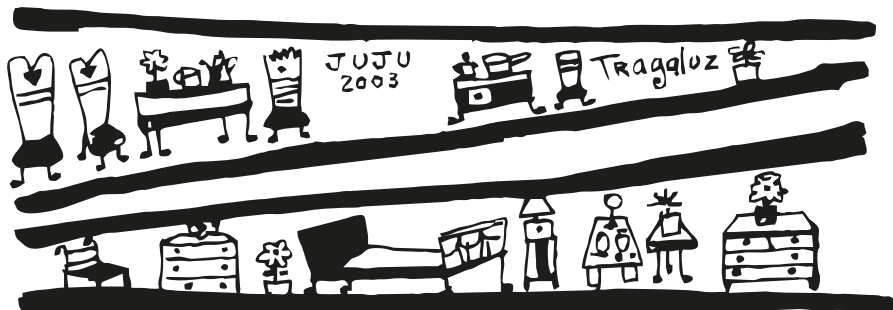
Escreveu o livro “Inventário particular - Uma coleção de histórias, sabores e amores”, disponível em nosso Empório.

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



ENTRADAS

PARA COMPARTILHAR



"MINAS É MUITAS"

Sabores que contam o território - coalhada seca de ovelha, tomates assados da Dona Alice, quiabo crocante com "lardo mineiro", broinha de milho fresco e queijo azul mineiro, "o jiló" e pão artesanal

BURRATA DA CASA

Burrata de búfala, geleia artesanal de mexerica, broto de repolho roxo, raspas de laranja bahia, azeite Empório Tragaluz, flor de sal, pimenta do reino e pão tostado

VERTICAL DE QUEIJOS E DOCES DA FAZENDA

Seleção de queijos mineiros artesanais de produtores premiados, harmonizados com doces tradicionais de quitanda, disponíveis em nosso Empório

PÃES ARTESANAIS

Pães do dia servido com espuma de manteiga queimada de mate, mel e limão



Que tal uma cestinha de
pães para acompanhar?

CARPACCIO E MOSTARDAS

Carpaccio bovino, mostarda dijon, mostarda da casa, mostarda cremosa, brotos de mostarda, amêndoas tostadas, azeite Empório Tragalu3, queijo curado e telha de pão artesanal com grãos

STEAK TARTARE COM SOTAQUE MINEIRO

Tartare de baby beef, azeite Empório Tragalu3, pickles, alcaparras, pimenta macaco, nuvem de queijo mineiro, ciboulette e chips de raízes brasileiras

COXINHA DE RABADA

Clássica coxinha de festa recheada com rabada e finalizada com queijo cremoso, receita original do Chef

PASTÉIS DE MILHO DA ROÇA

Pequenos pastéis recheados com creme de milho e milho fresco. Catchup de goiabada

COPA CURADA MINEIRA

Charcutaria de porco caipira, servida com geleia de jabuticaba da casa, raspas de limão siciliano, pão artesanal aromatizado com alho fresco e brotos de agrião



ENTRADAS

INDIVIDUAIS

DA ROÇA

Folhas frescas, radicchio, queijo azul mineiro, noz pecan caramelada e vinagrete de mel, limão e gengibre.



CREME DE ABÓBORA ASSADA

Creme de abóbora assada com gengibre, cubos de abóbora tostados, praliné de semente de abóbora, mel de abelha nativa e queijo curado das Vertentes.

CREME DE BAROA DO CHEF

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

No Tragaluz tem louças inglesas, guardanapos de tecido, taças de cristal, peças de estanho...



Adoro peças de estanho!

Eu também!



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.

designbysomers.com.br

"MINAS É MUITAS"

Presentear é
uma delícia!



Brisa soprando constante e suavemente, trazendo frescor e deliciosos aromas vindos de nossa rica e generosa cozinha. Exalando pura tradição com seus mais diversos ingredientes, simples e diversificados. Herança dos índios, negros e portugueses encontrada em iguarias, abraçada pela bela Serra de São José.

Em um tempo de muitas e tão rápidas mudanças, estamos sempre buscando retornar às boas experiências e preciosas lembranças, àquilo que “nunca sai de cena” ou “cai de moda”, porque é bom, muito bom! “MINAS É MUITAS”, inspirado em Guimarães Rosa, é um convite à riqueza e ao mesmo tempo à singeleza de nossa cozinha. Cozinha simples, saborosa, temperada com amor e tradição, com mineiridade e acolhimento. Comida elaborada por mãos habilidosas, cozinheiras e cozinheiros que com esmero se dedicam ao fogão, à restauração. O trivial, o habitual rebatizado por mãos talentosas de Chefs mineiros, ganham originalidade, sabor, bom gosto, sem perder o que é mais precioso: a alma e o conforto da boa cozinha destas Minas!

*O Tragaluz, reconhecido como **protagonista da cozinha contemporânea de Minas Gerais**, carrega uma alma jovem, curiosa e inquieta. Há vinte e cinco anos, ingredientes como o jiló, o quiabo, a carne de porco, a goiabada e o doce de leite habitavam quase exclusivamente os generosos e deliciosos almoços da tradicional comida mineira. Tivemos o cuidado — e também a ousadia, ainda que intuitiva naquele momento — de levá-los a um novo lugar: um cardápio à la carte noturno, onde a simplicidade se veste de elegância. Servimos a comida de Minas — para além da tão apreciada comida mineira —, permeada por delicadas influências internacionais e pela sensibilidade de nosso Chef. Valorizamos a mão de obra local, os produtores da região e a cultura de nosso terroir.*

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 a ins 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, baixoteor 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.

ENTRE RIOS E SABORES

Surubim selado no azeite Empório Tragaluz, farofa de maracujá, creme de leite fresco, verdura da época e estragão. Acompanha arroz negro cremoso com castanhas e frutos secos, finalizado com raspas de limão siciliano.

UM SONHO!

Porco assado, molho roti, purê de banana caramelada, mini cenoura orgânica e pães da região.

DO QUINTAL

Risoto de ora-pró-nobis, requeijão de raspa e castanhas brasileiras.

FILE TRAGALUZ

Tornedor de filé mignon, molho roti e cogumelos frescos da região, brócolis tostado e batatas coradas na manteiga.

PICADIM

Cubos de filé na manteiga glaceados com molho roti, bananinha dourada no melado de cana, couve, farofa crocante e ovo confit. Homenagem ao saudoso garçom Dani.



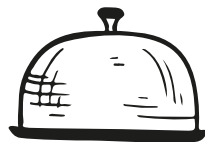
VOCÊ PODE
PEDIR ARROZ
QUANDO QUISER..

Onde compro
passagem
para Angola?



🌀 SUGESTÃO DO CHEF 🌀

Em alguns dias, temos pratos especiais elaborados de acordo com a sazonalidade e disponibilidades de produtos. Mais informações com a nossa equipe de salão.



PASTA AU RAGU DE RABADA

Massa com ragu de rabada, molho pomodoro, muçarela de búfala, pesto de manjerição, raspas de limão siciliano, azeite Empório Tragalu3, pimenta do reino e manjerição.

CAIPIRA APAIXONADO

Papardelle com linguça caipira mineira, guanciale, cogumelo seco, creme fresco, espinafre, sálvia e parmesão d'Alagoa.

CAPPELLETTI IN BRODO

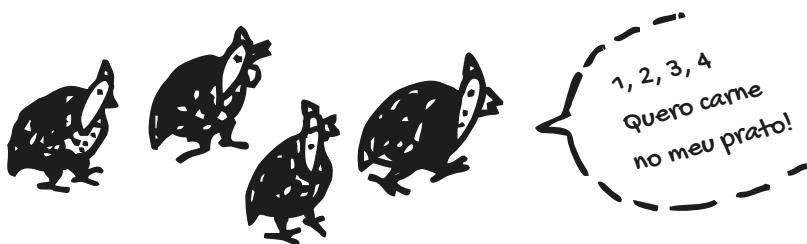
Clássico cappelletti artesanal, recheado com blend de carnes bovina e suína, servido com delicado brodo caseiro de galinha d'Angola, azeite de carvão e cubos de abóbora tostada.

COSTELA AU POIVRE

Costela Angus glaceada em seu próprio molho au poivre e rosti de baroa.

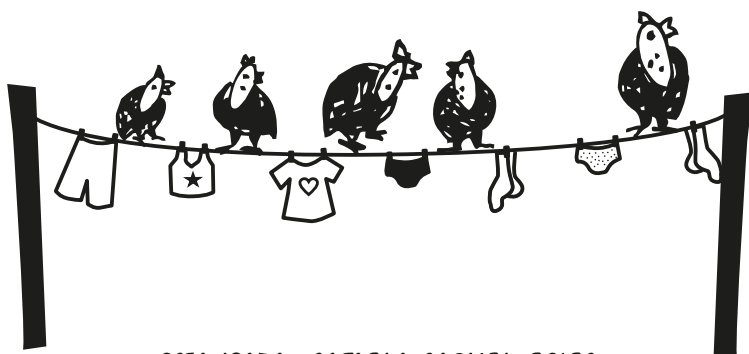
O PORCO E O MILHO

Bochecha suína braseada, molho roti, risoni (pequena massa em formato de arroz), milho fresco, guanciale, creme fresco, queijo parmesão e texturas de milho.



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...





NOSSA
ESPECIAL
EQUIPE!

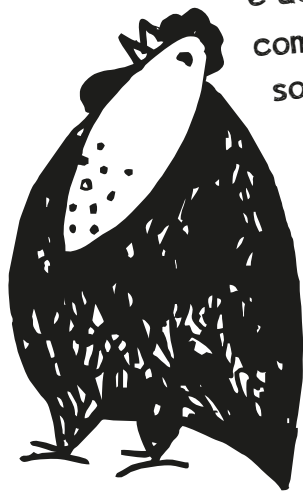
RICARDO - 10 ANOS

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-
brunho 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 casção 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.

BANANA DO ALAMBIQUE

Banana flambada na cachaça, açúcar, canela, crocante de nozes, doce de leite e sorvete artesanal de banana.

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

Acqua Panna

San Pellegrino

Refrigerantes

Tradicionais e zero

consulte opções com a nossa equipe de salão

Suco de frutas

Tradicionais

Integral

consulte opções com a nossa equipe de salão

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



Cervejas

 **HEINEKEN**

Uma história
de sucesso
desde 1864!

Heineken

Baden Baden

Cervejaria Artesanal

consulte opções com a nossa
equipe de salão



BADEN BADEN
CERVEJARIA ARTESANAL

Cachaças (dose)

Tragaluz 3 madeiras

Blend de cachaças regionais mineiras,
exclusivo da Casa

Jacuba

Salinas

Tabaroa

Velho Ferreira

essas eu
não bebo!



Drinks clássicos

Gaipirinha

Gaipvodka

c/ Absolut

Soda Italiana — sem álcool

Gin Tônica

Vodkas

Smirnoff
Absolut
Belvedere

Brandy de Jerez

Fundador – Espanha

Vermouth / Amaro Bitter /

Aperitivo

Campari – Brasil
Martini – Brasil
Fernet Branca – Itália
Lillet Blanc – França

Scotch Single Malt

The Macallan Cherry 12y.O

Blended Whisky

Chivas Regal 12 y.O
Chivas Regal 18y.O
Johnnie Walker Red Label
Johnnie Walker Black Label

Bourbon Whiskey

Jack Daniel
Buffalo Trace

Hoje vou sair
daqui bicuda!



Licores e Digestivos

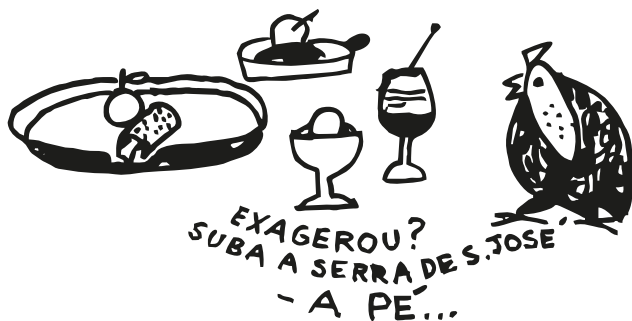
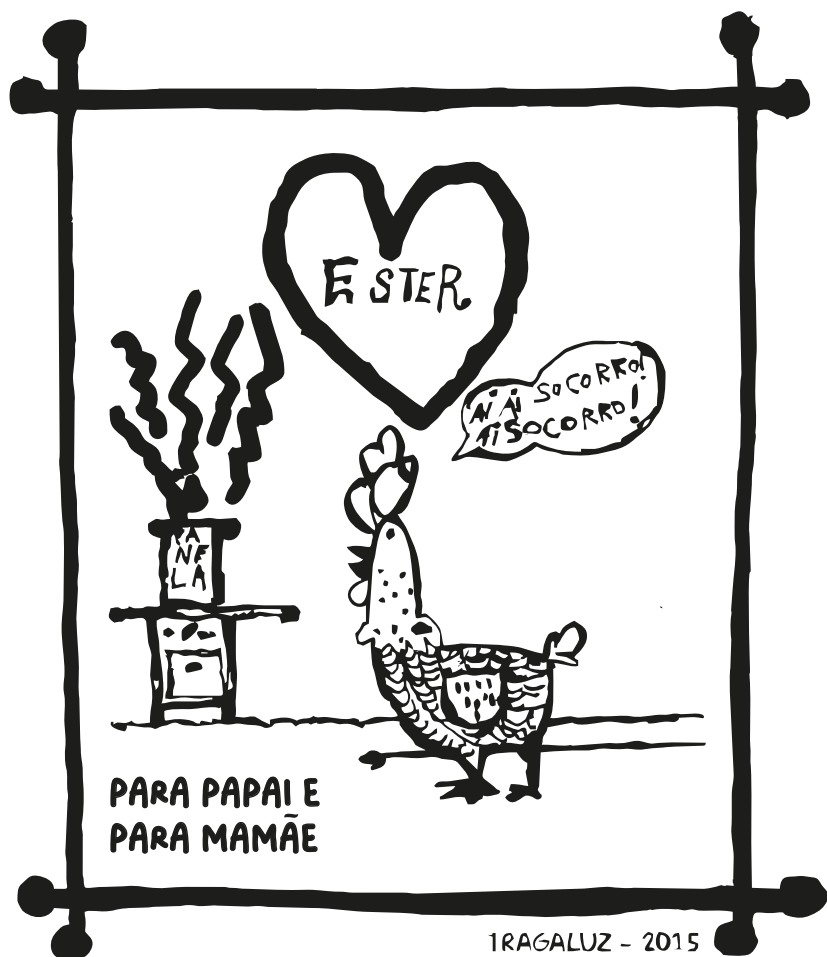
Drambui
Baileys
Amarula
St. Germain
Frangelico
Cointreau
Licor 43



tres

CAFÉ E CHÁS

Expresso
Descafeinado
Cappuccino
Expresso 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 PANO QUE LEONARDO DA VINCI USOU NUM
JANTAR EM 1541.

Mestre Leonardo da Vinci apre-
sentou ontem à noite um novo in-
venção (colocado à frente de todos
comensal). Ninguém soube utilizar
ou o que fazer com esse.

• Alguns sentaram em cima.

• Outros ainda sentaram sobre pa-
na limpar suas botas, ou embu-
fharos em uma peça de carne para
levá-la, jogando o pano um dos
lados para o outro brincando.

Tenhamos do o papel, a folha em-
comprida-se tão suja como sempre,
e Leonardo comprou-me sua am-
gustia por pensar que seu inven-
ção chega a ter aceitação.

Pietro
Florença
Itália
1541

No Tragaluz
a Mona Lisa
sou eu!





tragaluztiradentes.com.br



@tragaluztiradentes



/tragaluztiradentes

O Tragaluz é um ambiente 100% livre do tabaco. Seguimos a legislação nacional que proíbe o uso de produtos derivados do tabaco em ambientes públicos ou privados, fechados ou semiabertos. Vale ressaltar que dispositivos eletrônicos são considerados produtos fumígenos e, portanto, abarcados na Lei Nacional Antifumo. Sua saúde, a de nossos colaboradores e clientes é uma prioridade!



Lei 9.294/1996 - Decreto 2.018/1996
Lei 12.546/2011 - Decreto 8.262/2014
Portaria Interministerial MTE/MS 2.647/2014
RDC ANVISA 855/2024
(e suas atualizações)