

AMBIENTE DEDICADO À GASTRONOMIA LOCAL PROMETE BOAS EXPERIÊNCIAS EM OURO PRETO



A Olaria Cozinha e Café traz o melhor da culinária de Minas Gerais para ouro-pretanos e turistas.

A Olaria Cozinha e Café é um novo empreendimento gastronômico que possui um cardápio autoral, com pratos feitos com ingredientes locais e releituras de receitas tradicionais. O local conta com um menu completo, com entradas, pratos principais e sobremesas, além de diversas opções para lanche e café. Comandada pela produtora cultural Irene do Carmo e pela Chef de cozinha Karina Moreira, a Olaria está localizada dentro do complexo Saramenha Artes e Ofícios, que conta com a Fábrica de Cerâmica Saramenha, agora também com trabalhos em azulejaria, além de outras novidades, como um espaço destinado a eventos, a Arena Ayres Lage, para shows e espetáculos, e o Pouso de Santo Amaro, uma hospedagem rural onde se pode vivenciar todas as experiências oferecidas pelo local.

A cozinha da Olaria possui a proposta de trazer um menu sazonal, ou seja, que varia de acordo com cada estação do ano. Além disso, todos os ingredientes utilizados são regionais e todos os pratos, feitos em fogão e forno à lenha, possuem um toque de mineiridade em seu preparo. A ideia da Chef Karina é a de preservar as raízes e tradições gastronômicas locais, trazendo aos clientes a sensação de pertencimento e resgate da sua memória afetiva culinária. Ela compreende como um alimento deve ser plantado, colhido, temperado e preparado para proporcionar uma experiência única.

O lugar surge como uma nova alternativa de conhecer vários ingredientes próprios da região, que estão presentes em diversos itens do cardápio além de aproveitar o ambiente aconchegante e inovador da Olaria. O restaurante fica localizado na Rodovia dos Inconfidentes, km 86, no povoado de Santo Amaro do Botafogo, a 10 km da Praça Tiradentes em Ouro Preto.

Horário de funcionamento: de quarta a domingo - das 10h às 17h