

ESQUINA MOCOTÓ

Cozinha brasileira artesanal, com produtos locais de alta qualidade, de caráter urbano, com a assinatura do chefe Rodrigo Oliveira. A partir destas bases, o novo restaurante vai apresentar um cardápio sucinto, variado e sazonal, que poderá, por exemplo, incluir sanduíches, carnes silvestres e charcutaria. A coquetelaria segue os mesmos preceitos e conta com uma seleção de cachaças, cervejas e vinhos de produtores de qualidade controlada. Um brunch dominical baseado nas delícias nordestinas é outra das novidades.

Localizado ao lado do restaurante original, (Nossa Senhora do Loreto com Gustavo Adolfo), a Esquina Mocotó nasce com uma estrutura ideal, equipamentos de última geração e equipe treinada no próprio Mocotó, até o ambiente moderno e confortável.