

## ESQUINA MOCOTÓ

O novo restaurante do chefe Rodrigo Oliveira não pretende fazer releituras das consagradas receitas do restaurante de origem, mas apresentar uma visão ainda mais pessoal e autoral da culinária brasileira em diálogo com o que se faz de mais relevante na cozinha contemporânea. (Guimarães Rosa: “o sertão é o mundo”).

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. No bar, a coquetelaria segue os mesmos preceitos da cozinha 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, no cruzamento da avenidas Nossa Senhora do Loreto com Gustavo Adolfo, a Esquina Mocotó nasce com uma estrutura ideal, que vai desde os equipamentos de cozinha última geração e equipe treinada no próprio Mocotó, até o ambiente moderno e confortável com vista para o bairro.