

ESQUINA MOCOTÓ

Um filho que respeita as bases e os valores de sua origem, mas com estilo e personalidade próprios, num diálogo aberto e permanente com os sabores e saberes da contemporaneidade.

Nasce o novo restaurante da família.

A concepção 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, permeada por seu diálogo com o que se faz de mais relevante na cozinha contemporânea ao redor do globo.

O trabalho aprendido no Mocotó já “correu trecho” por isso pode voltar-se para seu universo com a contribuição milionária de outros saberes. O sertão continua sendo o “chão” do novo restaurante, mas no sentido aprendido de Guimarães Rosa, para quem “o sertão é o mundo”.

Cozinha brasileira artesanal, priorizando 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 delicias nordestinas é outra das novidades.

“A ideia é continuar olhando para o nosso quintal, mas sem dar as costas para o mundo” resume o chefe, que promete para o novo restaurante “simplesmente comida boa, natural, artesanal”.

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. Um painel do artista plástico Speto reinventa o universo nordestino e a xilogravura nas paredes da casa.