

★ PETISCOS ★

Torresmo R\$ 8,50 unid. ***Mandioca** *Cozida* ou *Chips* R\$ 12,90

Carne de Panela R\$ 11,90 unid. ***Carne Seca** R\$ 11,90 unid.

Bisteca de Porco R\$ 12,90 unid. ***Coxa e Sobre-coxa de Frango** R\$ 12,90 unid.

***Pimenta de Bico** R\$ 6,50 ***Molho Agri-doce** R\$ 6,50

Alho Assado R\$ 6,50 unid. ***Ovo Caipira** *Frito* R\$ 6,50 unid.

★ PORÇÕES ★

Torresminhos

Nossos torresmos ainda mais crocantes e sequinhos, petiscos perfeitos
R\$ 15,90

Dadinhos de Tapioca

Cubinhos de tapioca com queijo-de-coalho dourados, servidos com molho de pimenta agri-doce
6 unid. R\$ 15,90 / 12 unid. R\$ 24,90

Queijo-de-Coalho com Melado

Deliciosa porção de queijo dourado na manteiga-de-garrafa, acompanhada de melado de cana
unid. R\$ 9,90 porção 5 unid. R\$ 39,90

Linguiça com Cebola-Roxa e Cachaça

Linguiça de pernil artesanal flambada na cachaça com azeite e cebola-roxa
unid. R\$ 10,90 5 unid. R\$ 45,90 acompanha cesta de pães artesanais e abóbora em conserva

Iscas de Pintado

Filés de pintado empanados, com maionese de limão-cravo e pimenta-de-cheiro
R\$ 39,90

★ ESPECIAIS DO DIA ★

Todo dia um petisco diferente, experimente antes que acabe!

Bolinho de Arroz – Segundas – 6 unid. R\$ 17,90 / 12 unid. R\$ 27,90

Bolinho de Mandioquinha e Linguiça – Terças – 6 unid. R\$ 17,90 / 12 unid. R\$ 27,90

Bolinho de Abóbora com Carne-seca – Quartas – unid. R\$ 8,90 / 6 unid. R\$ 48,90

Torradinha de Linguiça – Quintas – unid. R\$ 8,90 / 5 unid. R\$ 39,90

Pasteizinhos de Carne-de-Sol – Sextas – 02 unid. R\$ 9,90 / 6 unid. R\$ 28,90

Torradinha de Carne-de-Sol – Sábados e Domingos – unid. R\$ 8,90 / 5 unid. R\$ 39,90

Mini Escondidinho de Carne de Panela – Sábados e Domingos – R\$ 12,90

Caldinho de Feijão de corda – Sábados e Domingos – R\$ 10,90

★ **ESPECIALIDADES** ★

Carne-de-Sol Assada

Carne-de-sol artesanal na brasa, servida com manteiga-de-garrafa, alho assado, pimenta biquinho e chips de mandioca. R\$ 54,90

Carne-Seca Desfiada com Cebola-Roxa

Carne-seca puxada na manteiga-de-garrafa, com pimenta de bico, mandioca cozida, batata doce e jerimum assado com melado e especiarias. R\$ 54,90

Dobradinha

Tirinhas de bucho cozidas com linguiça defumada e servidas com cesta de pães artesanais. R\$ 34,90

Joelho de Porco

Joelho de porco braseado, servido com cuscuz de milho e jerimum assado. R\$ 54,90

Atolados

Carnes de primeira, cozidas lentamente com mandioca, tomatinho, cebolinha, abóbora em conserva e azeitona verde. Servidas fumegando na panelinha.

Vaca R\$ 42,90 / Frango R\$ 42,90 / Bode R\$ 54,90

Peixadinha do São Francisco

Pintado no molho de coco com tomatinho, cebola pérola e pimenta cambuci, servida com mix de arroz e farofa crocante de castanha e coco queimado. R\$ 54,90

Pirarucu Assado

Banda de Pirarucu assada com crocante de castanha-do-Pará e torresmo, servida com vinagrete de feijão fradinho e mandioca cozida. R\$ 99,90

★ **ESCONDIDINHOS** ★

Carne-Seca – *Purê de mandioca cremoso com recheio de carne-seca e requeijão, gratinado com queijo-de-coalho. R\$ 36,90*

Queijo-de-Cabra com Legumes – *Purê de mandioca recheado com queijo-de-cabra e um delicioso mix de legumes com azeite e ervas. R\$ 36,90*

★ **ESPECIAIS DE FIM-DE-SEMANA** ★

Rabada com Xerém de milho (às Sextas)

Rabada cozida na cerveja preta, xerém cremoso com queijo canastra e agrião. R\$ 59,90

Costelinha de Porco à moda do Engenho (aos Sábados e Feriados)

Costelinha de porco recheada com pernil e servida com abacaxi, mandioca cozida e molho de mel de engenho. R\$ 99,90

Paleta de Cordeiro do Velho Chico (aos Domingos)

Paleta de cordeiro assada, cuscuz de milho com legumes caipiras e molho de vinho do Vale do São Francisco. R\$ 149,90

★ SALADAS ★

Em todas elas uma combinação deliciosa de folhas frescas com alfaces americana, crespa e roxa, além de chicória e agrião. Servidas com molho da casa.

Sertaneja *tomate cereja, cebola-roxa e cheiro-verde*
peq R\$ 16,90 / gde R\$ 19,90

Marajoara *mussarela de búfala, castanha-do-Pará, tomate cereja, cenoura e azeitona*
peq R\$ 21,90 / gde R\$ 26,90

Do Seu Zé *palmito pupunha, tomate, cebola-roxa e cheiro-verde*
peq R\$ 24,90 / gde R\$ 29,90

Do Cajueiro *caju, queijo canastra, castanhas torradas e molho de mel e pimenta* R\$ 29,90

Carpacho *carne-de-sol curada e laminada, pesto de coentro, pimenta-de-bico e queijo-de-coalho* R\$ 39,90

★ TRADICIONAIS ★

*As porções são individuais e você escolhe de acordo com o tamanho do seu apetite, combinando os pratos a seu gosto.
Ah, todo dia tem um **purê** e uma **farofa** diferentes, pergunte ao garçom!*

Baião-de-Dois

O famoso "feijão com arroz" incrementado com queijo-de-coalho, linguiça, bacon e carne-seca
Mini R\$ 16,90 - Pequeno R\$ 22,90 - Médio R\$ 34,90 - Grande R\$ 47,90

Caldo de Mocotó

Receita exclusiva preparada do mesmo modo há mais de 40 anos
Mini R\$ 12,90 - Pequeno R\$ 15,90 - Médio R\$ 25,90 - Grande R\$ 34,90

Favada

Fava amarela cozida lentamente com linguiça, bacon e carne-seca
Mini R\$ 16,90 - Pequeno R\$ 22,90 - Médio R\$ 34,90 - Grande R\$ 47,90

Feijão-de-Corda

Feijão novo preparado com linguiça defumada, maxixe, chuchu e quiabo
Mini R\$ 16,90 - Pequeno R\$ 22,90 - Médio R\$ 34,90 - Grande R\$ 47,90

Mocofava

Perfeita combinação de mocotó com favada, criação de Gervino Almeida
Mini R\$ 14,90 - Pequeno R\$ 17,90 - Médio R\$ 29,90 - Grande R\$ 42,90

Sarapatel

Miúdos de porco cuidadosamente preparados, uma rica combinação de texturas e sabores
Mini R\$ 16,90 - Pequeno R\$ 22,90 - Médio R\$ 34,90 - Grande R\$ 47,90

★ TAPIOGAS ★

Tapioca de Carne-Seca *com nata e crocante de mandioquinha* R\$ 21,90

★ CERVEJAS ESPECIAIS ★

Seleção cuidadosamente feita por Paulo Carvalho

LAGERS

“Mocobreja” Bamberg – Exclusiva – Votorantim, SP
Munich Helles não filtrada – 5% – 600ml – R\$ 22,90 / 355ml – R\$ 12,90

Bamberg Rauchbier – Votorantim, SP
Rauchbier – 5,2% – 355 ml – R\$ 14,90

Lake Side – Passo Fundo, RS
Lager (sem glúten) – 4,5% – 300 ml – R\$ 14,90

Therezópolis Gold – Teresópolis, RJ
Premium Lager – 5% – 600 ml – R\$ 22,90

ALES

Bamberg Weizen – Votorantim, SP
Weizen – 5,0% – 355 ml – R\$ 14,90

Blondine – Itupeva, SP
Belgian Blond Ale – 5,7% – 500 ml – R\$ 24,90

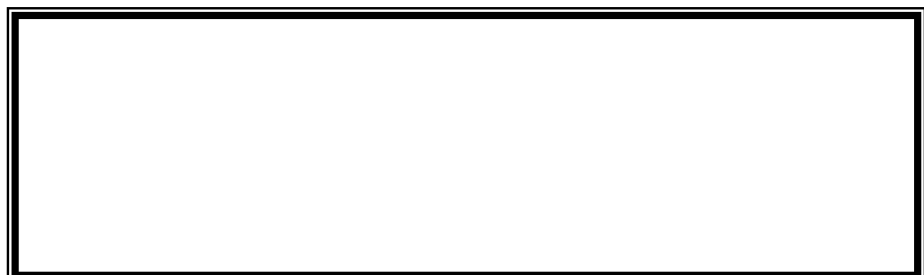
Colorado Índica – Ribeirão Preto, SP
India Pale Ale com rapadura – 7,0% – 600ml – R\$ 24,90

San Diego – Forquilha, SC
American Pale Ale – 5,4% – 600 ml – R\$ 26,90

Session citra – Belo Horizonte, MG
Session IPA – 3,9% – 600 ml – R\$ 24,90

3 Lobos exterminador – Belo Horizonte, MG
American Wheat Beer (capim limão) – 4,0% – 600 ml – R\$ 24,90

★ CERVEJA DO MÊS ★



CERVEJAS ★

Heineken, Original ou **Serra Malte** – *Pilsen* – 600ml – R\$ 14,90

Brahma Escura – *Malzbier* – long neck 350ml – R\$ 8,90

Brahma 0% (sem álcool) – long neck 350ml – R\$ 8,90

Chopp Heineken (aos finais de semana e feriados) – 300ml – R\$ 11,90

★ **VINHOS** ★

Vallontano – Cabernet Sauvignon – Vale dos Vinhedos
Varietal feito especialmente para o Mocotó pelo mestre Luiz Henrique Zanini.
Taça 150ml – R\$ 19,90 Garrafa 750ml – R\$ 79,90

Terra Nova Shiraz – Vinícola Miolo – Vale do São Francisco
Taça 150ml – R\$ 12,90 Jarra 500ml – R\$ 34,90

★ **ÁGUAS E REFRIGERANTES** ★

Água mineral com ou sem gás – 510ml – R\$ 5,90

Água na jarra com ou sem gás – 500ml – R\$ 4,90

Itubaína – 600ml – R\$ 8,50

Refrigerantes – 355ml – R\$ 8,50

★ **SUCOS NATURAIS** ★

Abacaxi, Acerola, Açaí, Banana, Cajá, Caju, Cupuaçu,
Graviola, Laranja, Limão, Manga, Maracujá, Morango e Umbu

Com água ou leite R\$ 9,90

★ **CHÁ GELADO** ★

Nossa receita exclusiva de chá mate com umburana, hortelã, limão e mel.
R\$ 9,90

★ **APERITIVOS** ★

CACHAÇAS, VINHOS E OUTROS DESTILADOS

Consulte nossa carta com opções de todos os estilos e procedências

★ **CAIPIRAS** ★

por Paulo Carvalho e equipe

Caipirinha – *Cachaças João Mendes ou Leblon* – R\$ 24,90

Caipiroska – *Vodka Skyy* – R\$ 24,90

Caipirê – *Saquê Azuma Kirin* – R\$ 24,90

Caipirinha Arretada – *Para os arretados, o dobro da dose* – R\$ 29,90

Caipiroska Gringa – *Vodka Absolut* – R\$ 29,90

Caipirinha Especial – *com a cachaça de sua escolha*
R\$ 18,90 *mais o valor da dose da cachaça escolhida*

Consulte o garçom sobre as frutas do dia!

★ **COQUETÉIS** ★

PARA COMEÇAR

Cangibrina – *Cachaça composta com zimbros e gengibre, limão e açúcar* – R\$ 24,90

Energético Sertanejo *catuaba, jurubeba, pó de guaraná e marapuãma* – R\$ 9,00 – *dose*

Mandacaru *cachaça, suco de limão e cointreau em taça crustada com sal* – R\$ 24,90

Maria bonita *cachaça, caju, cajá, maracujá e hortelã* R\$ 24,90

Verão *cachaça, cajá, manjerição e mexerica* – R\$ 24,90

PARA ACOMPANHAR A REFEIÇÃO

Caju Amigo *cachaça, caju em calda e suco de caju fresco* – R\$ 24,90

Garapa Doida *cachaça, melado de cana, suco de abacaxi e limão* – R\$ 24,90

Lampião *cachaça envelhecida, brandy, tangerina e açúcar de baunilha* – R\$ 24,90

PARA FINALIZAR

Luiz Gonzaga *cachaça em umburana, doce de leite, coco queimado e castanha do Pará* – R\$ 24,90

Mamulengo *cachaça, licor de cacau, chocolate, leite condensado e chantilly de cachaça* – R\$ 24,90

Pinga Colada *cachaça, suco de abacaxi, leite de coco e leite condensado* – R\$ 24,90

★ **ESPECIALIDADES DO BAR** ★

por Paulo Carvalho e equipe

Minha Nêga

Cachaça Umás e Outras, suco de limão taiti, siciliano e rapadura R\$ 24,90

Caruaru

Cachaça, carambola, uva niágara e manjerição R\$ 24,90

Três Limões

Cachaça, limões cravo, taiti e siciliano, com açúcar de baunilha R\$ 24,90

Três Uvas

Cachaça, uvas itália, rubi e niágara R\$ 24,90

Amor do Sertão

Cachaça Leblon, amora, cajá, uva e maracujá R\$ 24,90

Caipirinha do Dia

No almoço de segunda a sexta uma sugestão especial por R\$ 20,90

Caipirinha com Sorbet

Somente aos finais de semana, consulte o garçom R\$ 29,90

★ **LIBERADOS** ★

Coquetel de Frutas

Mix de frutas da estação, água com gás ou refrigerante e açúcar de baunilha e especiarias – R\$ 19,90

Coquetel com Energético

Mix de frutas da estação, energético e açúcar de baunilha e especiarias – R\$ 24,90

★ **SUGESTÃO DO BARMAN** ★



★ CAFÉ E CHÁ ★

por Marcelo Marinbo

Café Filtrado

Café gourmet Fazenda Pessegueiro R\$ 5,90

Expresso

Café gourmet Fazenda Pessegueiro R\$ 5,90

Café Gelado

Café coado gourmet com limão cravo, hortelã e açúcar de baunilha R\$ 7,90

Cappuccino Amburana

Café expresso, leite, chocolate artesanal e amburana em raspas R\$ 8,90

Cappuccino Canela

Café expresso, leite vaporizado, chocolate artesanal e canela R\$ 8,90

Cappuccino Italiano

Café expresso, leite vaporizado e espuma do leite R\$ 8,90

Mococcino

Café expresso, leite, chocolate artesanal e chantilly de cachaça R\$ 8,90

Chás

Erva-doce, camomila, boldo, capim-santo, preto e hortelã R\$ 5,90

★ **DOCES ARTESANAIS** ★

por Antônio Passos e equipe

Abóbora com coco e laranja - Ambrosia

Bananada com rapadura - Caju em calda - Cocada com castanha-do-Pará

Goiabada com vinho - Doce de leite especial - Mamão do seu Zé

Tradicional R\$ 14,90 - Degustação de 4 doces R\$ 22,90

*Todos Servidos com Queijo-de-Coalho.

★ **ESPECIALIDADES** ★

Sorvete de Rapadura

Sorvete artesanal cremoso com melado de cana e pedaços de rapadura, exclusividade R\$ 15,90

Pudim de Tapioca

Pudim de tapioca com leite de coco e leite condensado, servido com calda de coco queimado R\$ 15,90

Musse de Chocolate com Cachaça

Musse de chocolate meio-amargo com um toque de cachaça artesanal envelhecida em bálsamo R\$ 15,90

Crème Brûlée de Doce de Leite e Umburana

O famoso doce francês com um toque autoral, inspirado pelo amigo e chef Julien Mercier R\$ 17,90

Cartola de Engenho

O clássico pernambucano que combina banana, queijo-manteiga e farofinha de açúcar e canela R\$ 17,90

Bolo de Chocolate com Cupuaçu e Castanha-do-Pará

Bolo cremoso de chocolate meio-amargo, servido quentinho com sorvete artesanal de creme R\$ 17,90

Tapioca de Café

Massa feita com café e recheada com doce de leite artesanal e chocolate 70% R\$ 18,90

Tapiocas Doces

Clássico nordestino em deliciosas combinações de doces e fruta, consulte o garçom para sugestões

R\$ 17,90 cada

Gelado de Frutas

Refrescante e levíssimo frozen de frutas regionais como cajá com manga, cupuaçu, graviola, umbu e goiaba

R\$ 18,90 cada

★ **FRUTAS DA ESTAÇÃO** ★

Fruta do Dia in natura R\$ 12,90

★ **EMPÓRIO MOCOTÓ** ★

DO NOSSO BAR

Energético Sertanejo *vinho de catuaba, marapuãma e guaraná 700ml* R\$ 59,00

Francesinha *cachaça Jacuba Ouro, baunilha natural e umburana 750ml* R\$ 85,90

Jota Mel *cachaça João Mendes e mel de abelhas 700ml* R\$ 59,00

Vinho Vallontano *cabernet sauvignon – Vale dos Vinhedos, RS 750ml* R\$ 79,90

“Mocobreja” Bamberg *Helles não filtrada – Votorantim, SP 600ml* R\$ 22,90

DO NOSSO TACHO

Ambrosia *com rapadura, laranja e especiarias 200ml* R\$ 16,90

Bananada *com rapadura batida e laranja 200ml* R\$ 16,90

Caju em Calda *fruta fresca em calda leve de açúcar 200ml* R\$ 16,90

Cocada Cremosa *com coco queimado e castanha-do-Pará 200ml* R\$ 16,90

Doce de Abóbora *com um toque de caramelo 200ml* R\$ 16,90

Doce de Leite *com baunilha natural, umburana e laranja 200ml* R\$ 18,90

Doce de Mamão *com rapadura, cravo e coco fresco ralado 200ml* R\$ 16,90

Goiabada *com vinho tinto artesanal 200ml* R\$ 16,90

DA NOSSA DESPENSA

Açúcar de Baunilha *com especiarias 190g* R\$ 18,90

Azeite Andorinha Criações – *Portugal 500ml* R\$ 29,90

Calda de Rapadura *750ml* R\$ 29,90

Farinha Biju – *Trindade, GO 500g* R\$ 10,90

Farinha de Mandioca – *Lajedo, PE 500g* R\$ 10,90

Farinha de Milho – *Lindóia, SP 250g* R\$ 13,90

★ **EMPÓRIO MOCOTÓ** ★

DA NOSSA DESPESA

Fubá – *Lindóia, SP* 500g R\$ 14,90

Manteiga-de-garrafa – *Piçarra, PA* 200ml R\$ 14,90

Melado de Cana – *Quissamã, RJ* 900g R\$ 18,90

Molho de Pimenta Agridoce 220ml R\$ 18,90

Molhos de Pimenta Orgânicos – *Inconfidentes, MG* 45ml
Amarelo, verde, tradicional e extra-forte R\$ 16,90 cada / Kit com 4 R\$ 59,90

Pimenta Biquinho Orgânica – *Inconfidentes, MG* 180g R\$ 16,90

Pimenta Rosa – *Piaçabucu, AL* 30g R\$ 11,90

Polvilho Doce para Tapioca 500g R\$ 9,90

Tapioca granulada 500g R\$ 10,90

Rapadura Mineira – *Maria da Fé, MG* 600g R\$ 6,90

Rapadura Paraíbana *natural ou batida* – *Campina Grande, PB* 240g R\$ 4,90

Vinagre de Caju 250ml R\$ 17,90

★ **SUVENIRS** ★

Avental Amarelo Mocotó *tamanho único* R\$ 45,90

Camiseta Cabra-macho *P – M – G – GG* R\$ 29,90

Camiseta Menina Moça *P – M – G – GG* R\$ 29,90

Cardápio Mocotó *assinado pelo Rodrigo* R\$ 19,90

Livro “Mocotó: o pai, o filho e o restaurante” R\$ 89,90

Sacola Mocobag R\$ 22,90