

PETISCOS

torresmo *os clássicos* R\$ 8,90 unid.

✓ **da terra** *mandioca, batata doce e abóbora* R\$ 12,90

carne de panela R\$ 12,90 unid.

queijo-de-coalho com melado R\$ 9,90 unid.

linguiça de pernil artesanal R\$ 10,90 unid.

bisteca de porco R\$ 12,90 unid.

coxa e sobre-coxa de frango R\$ 12,90 unid.

ovo caipira frito R\$ 6,50 unid.

EXTRAS

✓ **mandioca cozida** R\$9,90

pimenta de bico R\$6,50

molho agridoce R\$6,50

alho assado R\$6,50 unid.

ESPECIAIS DO DIA

todo dia um petisco diferente, experimente antes que acabe!

bolinho de arroz

6 unid. R\$ 17,90 | 12 unid. R\$ 27,90 – segundas

bolinho de mandioquinha e linguiça

6 unid. R\$ 17,90 | 12 unid. R\$ 27,90 – terças

bolinho de abóbora com carne-seca

unid. R\$ 8,90 | 2 unid R\$ 16,90 – quartas

torradinha de linguiça

unid. R\$ 8,90 | 2 unid R\$ 16,90 – quintas

pasteizinhos de carne-de-sol

unid. R\$ 6,90 | 2 unid R\$ 12,90 – sextas

AOS FINAIS DE SEMANA

torradinha de carne de sol

unid. R\$ 8,90 | 2 unid R\$ 16,90

escondidinho de carne de panela R\$ 12,90

caldinho de feijão-de-corda R\$ 10,90

caldinho verde sertanejo R\$ 10,90

PORÇÕES

torresminhos

nossos torresmos ainda mais crocantes e sequinhos R\$ 15,90

✓ **chips de mandioca**

finas fatias de mandioca crocante R\$ 12,90

dadinhos de tapioca

cubinhos de tapioca com queijo-de-coalho, servidos com molho de pimenta agridoce
6 unid. R\$ 15,90 | 12 unid. R\$ 24,90

queijo-de-coalho na chapa

queijo dourado na manteiga-de-garrafa, acompanhado de melado de cana R\$39,90

carpacho de carne de sol

carne curada e laminada, pesto de coentro, pimenta-de-bico e queijo-de-coalho R\$ 35,90

linguiça artesanal

linguiça de pernil artesanal flambada na cachaça com azeite e cebola-roxa R\$ 45,90

iscas de pintado

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



TAPIOCAS

✓ **da horta** - *massa de beterraba, homus de vegetais e castanhas, folhas da horta* R\$ 19,90

queijos brasileiros – *queijos Canastra, coalho e minas padrão, com folhas da horta e vinagrete de abóbora* R\$ 19,90

carne seca – *massa clássica recheada com carne seca desfada e cozida na nata. servida com molho agridoce* R\$ 19,90

ESPECIALIDADES

moqueca sertaneja

cozido de caju, banana da terra, maxixe, abóbora e folhas da horta. servida com mix de arroz e farofa crocante de castanha e coco queimado R\$54,90

carne de sol assada

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

carne seca com cebola-roxa

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

dobradinha

tirinhas de bucho cozidas com linguiça defumada e feijão branco, servida com o pão de fermentação natural R\$ 44,90

joelho de porco

joelho de porco braseado, cuscuz de milho com folhas refogadas e jerimum assado R\$ 54,90

atolados

carnes de primeira, cozidas lentamente com mandioca, tomatinhos e nossas conservinhas, servidas fumegando na panelinha
vaca R\$ 44,90 | frango R\$ 44,90 | bode R\$ 54,90

peixadinha do São Francisco

pintado no molho de coco, 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 com requeijão

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 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 da canastra e agrião R\$59,90

costelinha de porco à moda do engenho

(aos sábados e feriados)
costelinha de porco recheada de pernil, servida com abacaxi, mandioca e molho de mel de engenho R\$99,90

paleta de cordeiro do velho chico (domingos)

paleta 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 | grd R\$26,90

✔ do seu zé

palmito pupunha, tomate, cebola-roxa e cheiro-verde

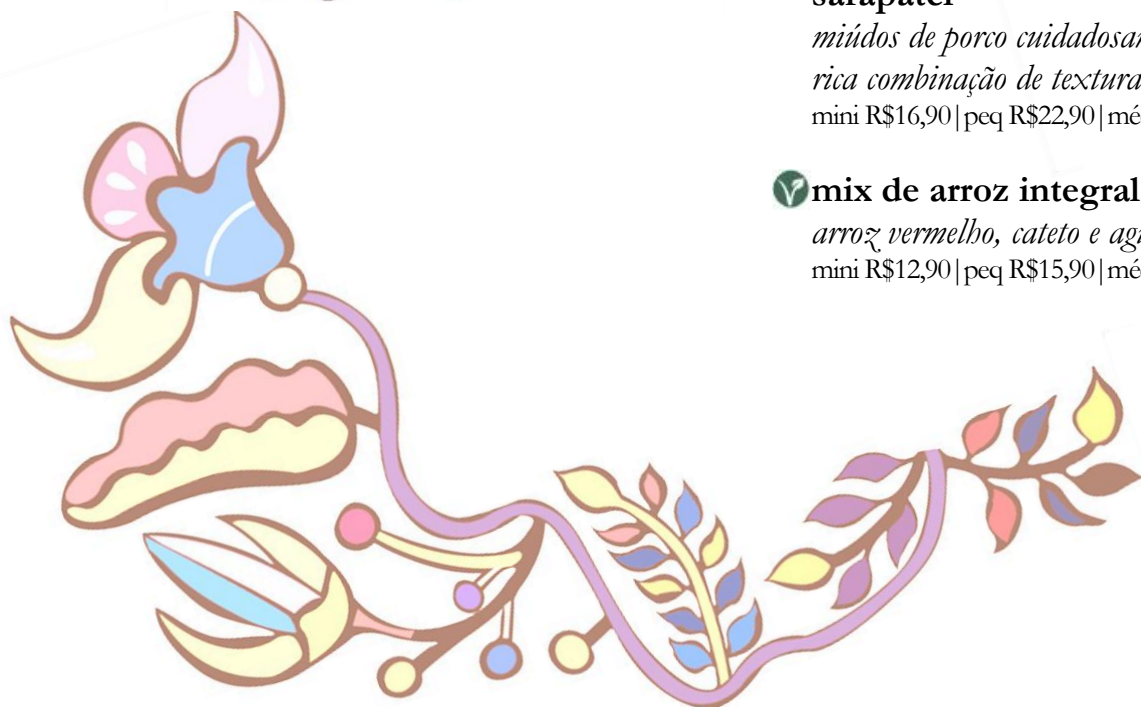
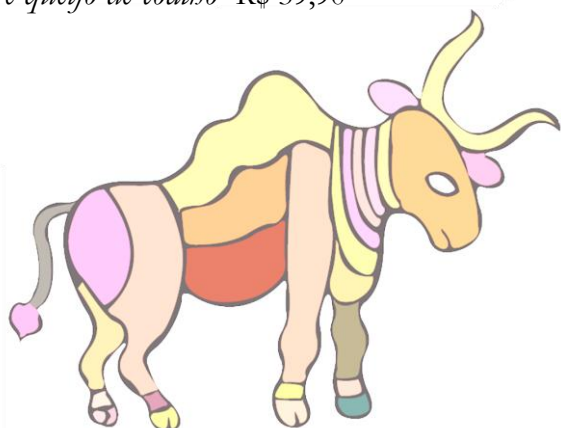
peq R\$24,90 | grd R\$29,90

do cajueiro

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

carpacho salada

carne 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

nosso feijão com arroz incrementado com queijo-de-coalho, linguiça, bacon e carne-seca

mini R\$16,90 | peq R\$22,90 | méd R\$34,90 | grd R\$47,90

caldo de mocotó

receita exclusiva preparada do mesmo modo há mais de 40 anos

mini R\$12,90 | peq R\$15,90 | méd R\$25,90 | grd R\$34,90

favada

fava amarela cozida lentamente com linguiça, bacon e carne-seca

mini R\$16,90 | peq R\$22,90 | méd R\$34,90 | grd R\$47,90

✔ feijão-de-corda

feijão de corda cozido com maxixe, chuchu, abóbora, quiabo e folhas da horta

mini R\$16,90 | peq R\$22,90 | méd R\$34,90 | grd R\$47,90

mocofava

perfeita combinação de mocotó com favada, criação de Gercino Almeida

mini R\$14,90 | peq R\$17,90 | méd R\$29,90 | grd R\$42,90

sarapatel

miúdos de porco cuidadosamente preparados, uma rica combinação de texturas e sabores

mini R\$16,90 | peq R\$22,90 | méd R\$34,90 | grd R\$47,90

✔ mix de arroz integral

arroz vermelho, cateto e agulhinha

mini R\$12,90 | peq R\$15,90 | méd R\$18,90 | grd R\$25,90

CERVEJAS

seleção cuidadosamente feita por Paulo Carvalho

heineken, original ou **eisenbahn**

pilsen 600ml R\$14,90

brahma escura

malzbier – 350ml R\$8,90

brahma zero (sem álcool) – 350ml R\$8,90

chopp bamberg aos finais de semana e feriados – 300ml R\$11,90

LAGERS

mocobreja bamberg – votorantim, sp

munich belles não filtrada 5% Medalha de ouro
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 – belo horizonte, mg

american wheat beer (capim limão) 4,0% |
600 ml R\$24,90



VINHOS

vallontano – cabernet sauvignon

vale dos vinhedos, rs - *varietal feito especialmente para o Mocotó pelo mestre Luiz Henrique Zanini.*

taça 150ml R\$19,90 | garrafa 750ml R\$79,90

terra nova - shiraz - vale do são francisco, pe

varietal da vinícola Miolo que traz o sol e o frescor desse oásis pernambucano para nossa casa.

taça 150ml R\$12,90 | jarra 500ml R\$34,90

ÁGUAS E REFRIGERANTES

água mineral com ou sem gás

510ml R\$5,90

água purificada com ou sem gás

750ml R\$5,90

itubaína – 600ml R\$8,50

refrigerantes – 355ml R\$8,50

SUCOS

abacaxi, acerola, açaí, banana, cajá, caju, cupuaçu, graviola, laranja, limão, manga, maracujá, morango e umbu

com água ou leite R\$9,90

CHÁS GELADOS

chá mate com umburana, hortelã, limão e mel silvestre R\$9,90

chá de abacaxi com capim santo, gengibre e limão siciliano R\$9,90

CACHAÇAS

consulte nossa carta com opções de todos os estilos e procedências



CAIPIRAS

caipirinha – *cachaça artesanal* R\$24,90

caipiroska – *vodka* R\$24,90

caipirê – *saquê* R\$24,90

caipirinha arretada – *o dobro da dose* R\$29,90

caipiroska gringa – *vodka importada* R\$29,90

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

caipirinha do dia – *no almoço de segunda a sexta uma sugestão especial por apenas* R\$20,90

consulte o garçom sobre as frutas do dia!

ESPECIALIDADES

minha nêga – *cachaça artesanal, limão taiti e rapadura* R\$24,90

minha loira – *cachaça artesanal, limão siciliano e rapadura temperada* R\$24,90

verão *cachaça artesanal, geleia de cajá, manjeriço e mexerica* – R\$24,90

três limões – *cachaça artesanal, limões cravo, taiti e siciliano, com açúcar de baunilha* R\$24,90

amor do sertão – *cachaça artesanal, amora, geleia de cajá, uva, maracujá* R\$24,90

caipirinha com sorbet de frutas nativas *somente aos finais de semana, consulte o garçom* R\$29,90

COQUETÉIS

PARA COMEÇAR

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

rabo de galo *cachaça, cynar, cointreau e twist de laranja* R\$24,90

PARA ACOMPANHAR A REFEIÇÃO

caju amigo *cachaça, caju em calda e suco de caju fresco* R\$24,90

cangibrina – *cachaça composta com zimbros, gengibre, limão e açúcar* R\$24,90

garapa doida *cachaça, melado de cana, suco de abacaxi e limão* R\$24,90

maria bonita *cachaça, caju, geleia de cajá, maracujá e hortelã* R\$24,90

PARA FINALIZAR

francesinha *cachaça envelhecida, baunilha, casca de laranja e semente de amburana* R\$9,90 dose

caximbinha *cachaça e mel de urucu* R\$9,90 dose

vinagrinha *cachaça envelhecida, vinagre orgânico de maçã e mel silvestre* R\$9,90 dose

mamulengo *cachaça, licor de cacau, chocolate, leite condensado e chantilly de cachaça* R\$9,90 dose

pinga colada *cachaça, suco de abacaxi, leite de coco e leite condensado* R\$9,90 dose

LIBERADOS

coquetel de frutas – *mix de frutas da estação, água de coco e açúcar de baunilha e especiarias* R\$19,90

SOBREMESAS

por Antônio Passos e equipe

sorvete de rapadura

sorvete artesanal cremoso com melado de cana e pedaços de rapadura, servido com calda de catuaba R\$15,90

pudim de tapioca

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

musse de chocolate com cachaça

chocolate premium 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 intenso, servido quentinho com sorvete artesanal de baunilha R\$17,90

DOCES ARTESANAIS

abóbora com coco e laranja | ambrosia
bananada com rapadura | caju em calda
cocada com castanha | doce de leite
goiabada com vinho | jaca em calda
mamão com coco e rapadura do seu zé

tradicional R\$14,90 - degustação de 4 doces R\$22,00

todos servidos com queijo-de-coalho chamuscado!

TAPIOCAS DOCES

V tropical - recheada com manteiga de castanha de caju, compota de caju, banana e abacaxi liofilizado R\$18,90

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

consulte o garçom para outras sugestões R\$17,90

V GELADO DE FRUTAS

refrescante e levíssimo frozen de frutas regionais como cajá com manga, cupuaçu, graviola, umbu ou goiaba R\$19,90 cada

CAFÉS E CHÁS

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 e amburana em raspas R\$8,90

cappuccino canela

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

cappuccino italiano

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

mococcino

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

chás e infusões

preto | verde | mate | boldo | camomila |
capim-santo | erva-doce | hortelã e poejo
R\$5,90

experimente também a sua bebida preferida preparada com leite de aveia!

DIGESTIVOS

por Paulo Carvalho e equipe

francesinha cachaça envelhecida, baunilha, casca de laranja e semente de amburana R\$9,90 dose

caximbinha cachaça e mel de uruçú R\$9,90 dose

vinagrinha cachaça envelhecida, vinagre orgânico de maçã e mel silvestre R\$9,90 dose

EMPÓRIO MOCOTÓ

DO NOSSO FORNO

pães de fermentação natural

consulte o garçom sobre as fornadas do dia

DO NOSSO BAR

energético sertanejo *vinho de catuaba, marapuãma e guaraná* 700ml R\$ 59,00

francesinha *cachaça joão mendes ouro, baunilha natural e umburana* 750ml R\$ 69,90

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 *belles não filtrada votorantim, sp* 600ml R\$ 22,90

DO NOSSO TACHO

abóbora com coco e laranja | ambrosia
bananada com rapadura | caju em calda
cocada com castanha | goiabada com
vinho | jaca em calda | mamão com
rapadura e coco do seu zé

pote 200ml R\$ 16,90

doce de leite pote 200ml R\$ 19,90



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\$16,90

farinha de mandioca – *lajedo, pe* 500g R\$9,90

farinha de milho – *lindóia, sp* 250g R\$15,90

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\$19,90

molhos de pimenta **orgânicos** – *inconfidentes, mg* 45ml
amarelo | verde | tradicional | extra forte

R\$16,90 cada | kit com 4 R\$59,90

pimenta biquinho orgânica – *inconfidentes, mg* 180g R\$16,90

polvilho doce para tapioca 500g R\$9,90

tapioca granulada 500g R\$9,90

rapadura mineira – *maria da fé, mg* 600g R\$6,90

rapadura paraibana – *campina grande, pb* 240g R\$4,90

vinagre de caju – *assis, sp* 250ml R\$18,90

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 chef* R\$19,90

mocotó: o pai, o filho e o restaurante R\$89,00

sacola mocobag R\$22,90