

mocotó

por Rodrigo Oliveira e equipe



PETISCOS a unidade

TORRESMO <i>o nosso clássico</i>	R\$34,90
CHIPS DE MANDIOCA V	R\$26,90
QUEIJO DE COALHO COM MELADO.....	R\$24,90
CARNE DE PANELA.....	R\$34,90
ESPETINHO DE CORAÇÃO.....	R\$32,90
<i>coração de boi na brasa</i>	

PORTÕES

DADINHOS DE TAPIOCA <i>os originais</i>	6 unid. R\$28,90 12 unid. R\$39,90
BOLINHO DE ALHEIRA <i>maionese de azeitona preta</i>	2 unid. R\$19,90 4 unid. R\$34,90
CROQUETA DE CARNE DE SOL <i>maionese de pimenta biquinho</i> ...	2 unid. R\$ 19,90 4 unid. R\$34,90
TORRESMINHOS <i>crocantes e sequinhos</i>	R\$49,90
ISCAS DE PEIXE <i>tempurá de peixe amazônico</i>	R\$59,90
MOELA DE FRANGO <i>no caldo de galinha, conservinhas, pão de cuscuz</i>	R\$49,90
BOCHECHA DE PORCO <i>pirão de tucupi, farinha d'água</i>	R\$59,90

ESCONDIDINHOS

CARNE-SECA COM REQUEIJÃO.....	R\$74,90
COGUMELOS COM QUEIJO DE CABRA.....	R\$74,90
CAMARÃO COM CREME DE MOQUECA.....	R\$74,90

SALADAS

SERTANEJA <i>folhas frescas, tomate cereja, cebola-roxa, cheiro-verde</i> V	R\$39,90
MARAJOARA <i>mussarela de búfala Almeida Prado, castanha-do-Pará, tomate cereja, azeitona preta, folhas frescas, molho de ervas com iogurte</i>	R\$64,90
PORQUINHA <i>alface romana, filé de porco grelhado, croutons, queijo Tulha, molho Caesar</i>	R\$64,90

CRIANÇAS

CARNE DE PANELA, ARROZ E PURÊ	R\$44,90
CARNE DE SOL, ARROZ E MANDIOCA FRITA.....	R\$44,90
<i>Acompanha saladinha e feijão de corda</i>	

IMPORTANTE: Nossos pratos podem conter traços de leite, glúten, ovos, soja, peixes e frutos do mar, pimentas, castanhas diversas ou látex.

V PRATOS VEGANOS

TRADICIONAIS

BAIÃO DE DOIS *o nosso "feijão com arroz" incrementado com queijo de coalho, linguiça, bacon e carne-seca*
MINI R\$39,90 | PEQ R\$64,90 | MÉD R\$109,90 | GRD R\$129,90

FAVADA *fava amarela cozida lentamente com linguiça, bacon, carne-seca*
MINI R\$35,90 | PEQ R\$49,90 | MÉD R\$86,90 | GRD R\$109,90

FEIJÃO-DE-CORDA **V** *feijão novo preparado com maxixe, chuchu, abóbora e quiabo*
MINI R\$29,90 | PEQ R\$38,90 | MÉD R\$65,90 | GRD R\$86,90

SARAPATEL *miúdos de porco cuidadosamente preparados, à moda do seu Zé Almeida*
MINI R\$32,90 | PEQ R\$42,90 | MÉD R\$69,90 | GRD R\$99,90

CALDO DE MOCOTÓ *receita exclusiva preparada da mesma maneira há mais de 50 anos*
MINI R\$29,90 | PEQ R\$38,90 | MÉD R\$65,90 | GRD R\$86,90

MOCOFAVA *perfeita combinação de mocotó com favada, criação de Gercino Almeida*
MINI R\$32,90 | PEQ R\$42,90 | MÉD R\$69,90 | GRD R\$99,90

ESPECIALIDADES

CARNE DE SOL NA BRASA *manteiga de garrafa, alho assado, pimenta biquinho, chips de mandioca*..... R\$119,90

CARNE-SECA COM CEBOLA-ROXA *desfiada e puxada na manteiga de garrafa, pimenta biquinho, mandioca cozida, jerimum assado*..... R\$119,90

MOQUECA SERTANEJA **V** *cozido de caju, banana da terra, maxixe e abóbora. mix de arroz vermelho, farofa de castanha e coco queimado*..... R\$129,90

ATOLADO DE VACA *carne de panela cozida lentamente com mandioca cremosa, tomatinhos, conservinhas da casa*.... R\$109,90

DOBRADINHA *tirinhas de bucho cozidas com linguiça defumada, costelinha, feijão branco, couve manteiga, pão da casa*..... R\$109,90

RABADA *cozida na cerveja preta, xerém de milho cremoso com queijo Mantiqueira, agrião*..... R\$109,90

COSTELINHA DE PORCO *recheada com pernil, molho de mel de engenho, acompanha abacaxi e mandioca cozida*... R\$109,90

JOELHO DE PORCO *braseado, cuscuz de milho amanteigado, jerimum assado*..... R\$129,90

PEIXADINHA DO SÃO FRANCISCO *surubim cozido no molho de coco, mix de arroz vermelho, farofa de castanha e coco queimado*..... R\$129,90

PIRARUCU ASSADO *com farofa de castanha-do-Pará e torresmo, servido com mandioca cozida e vinagrete de feijão fradinho*..... R\$189,90

EXTRAS

PÃO DA CASA NA CHAPA V	R\$14,90
ARROZ BRANCO V	R\$9,90
CUSCUZ DE MILHO.....	R\$9,90
OVO CAIPIRA ORGÂNICO.....	R\$8,90
MANDIOCA COZIDA	R\$16,90
ABÓBORA ASSADA V	R\$16,90

O BAR por Thiago Oliveira e equipe

CERVEJAS

ESTRELLA GALICIA lager, 600ml.....	R\$19,90
ORIGINAL pilsen, 600ml.....	R\$19,90
HEINEKEN lager, 600ml.....	R\$19,90
ESTRELLA GALICIA lager, sem álcool 330ml.....	R\$13,90
ESTRELLA GALICIA 1906 330ml	R\$13,90
AMSTEL ULTRA lager, sem glúten 275ml.....	R\$13,90
MOCOBREJA BAMBERG Munich Helles não filtrada, 5% 355ml	R\$19,90 600ml R\$29,90
JATAÍ BEER Specialty Beer com mel e cascas de limão cravo, 5,2%	500ml R\$29,90
MAGIC TRAP Hocus Pcus Strong Ale, 8,5%	500ml R\$29,90
TARANTINO IPA, 6,2%	350ml R\$24,90

CAIPIRAS

TRADICIONAL cachaça, limão-taiti e açúcar	R\$29,90
DE FRUTAS escolha até duas frutas.....	R\$39,90
CAIPIRINHA DA SEMANA de segunda a sexta (exceto feriados), uma sugestão com frutas sazonais	R\$32,90
peça sua caipirinha com vodka ou saque se preferir	

CAIPIRINHAS ESPECIAIS - R\$ 39,90 CADA

CAJU, LIMÃO-CRAVO E MEL cachaça, caju, limão-cravo e mel	
DOCE PAIXÃO cachaça em umburana, morango, amora, uva negra e açúcar de especiarias	
MARIA BONITA cachaça, caju, maracujá e calda de cajá	
MINHA LOIRA cachaça em umburana, limão-siciliano, xarope de rapadura e erva-doce	
MINHA NÊGA cachaça em umburana, limão-taiti e calda de rapadura	
TRÊS LIMÕES cachaça, limões-taiti, siciliano e cravo e xarope de especiarias	

VINHOS somente em garrafas

BELLA QUINTA RESERVA tannat, São Roque, SP	R\$109,90
ESPUMANTE REGENERAÇÃO brut, Caxias do Sul, RS	R\$119,90
LUAR DO PAMPA chardonnay, Dom Pedrito, RS	R\$119,90
RASTROS DO PAMPA cabernet sauvignon Dom Pedrito, RS.....	R\$119,90

COQUETÉIS

SUGESTÃO DO BAR sempre uma sugestão especial..... R\$39,90

PARA COMEÇAR - R\$ 44,90 CADA

PAINHO blend de cachaças exclusivo da casa, cordial de
compota de caju, campari, brasilberg

GUANABARA cachaça em umburana, bálsamo e canela
sassafráz, bonina, cordial de limão-cravo, fernet e chocolate

GALO DO ZÉ cachaça em carvalho, licor de alcachofra, triple sec

PARA ACOMPANHAR A REFEIÇÃO - R\$ 44,90 CADA

GIN TÔNICA DO SERTÃO Gin infundado com caju e pimenta rosa e água tônica

MOCO MULE cachaça branca, refrigerante de gengibre, suco de
limão e espuma de gengibre com melado de cana

SEVERINA XIQUE XIQUE cachaça em bálsamo, maracujá,
limão-siciliano, purê de acerola, mel de uruçú e perfume de cumaru

CAJU AMIGO cachaça, limão, compota de caju e suco de caju

BATIDA DE FRUTAS AMARELAS cachaça, creme de pequi,
abacaxi e maracujá R\$29,90

CLÁSSICOS consulte nossa carta de coquetéis clássicos

ÁGUAS E REFRIGERANTES

ÁGUA MINERAL COM OU SEM GÁS 350ml.....	R\$8,90
ÁGUA PURIFICADA COM OU SEM GÁS 750ml	R\$7,90
CAJUÍNA 310 ml	R\$14,90
TUBAÍNA 600 ml	R\$11,90
REFRIGERANTES 355 ml	R\$11,90

SUCOS, CHÁS GELADOS E REFRIGERANTES NATURAIS

SUCO NATURAL laranja, limão ou maracujá.....	R\$15,90
SUCO DO DIA sempre uma sugestão de frutas típicas	R\$15,90
CHÁ DE HIBISCO com menta e melado de cana.....	R\$18,90
CHÁ MATE com umburana, suco de limão e mel.....	R\$18,90
REFRIGERANTES NATURAIS gaseificados artesanalmente nos sabores de coentro, maracujá ou gengibre	R\$18,90

LIBERADOS (SEM ÁLCOOL)

KUYA refrigerante de gengibre da casa, maracujá e hortelã....	R\$21,90
REFRESCO SANTO suco de abacaxi com capim santo, suco de limão e água com gás.....	R\$24,90
FRUTAS AMARELAS abacaxi, tangerina, maracujá, xarope de especiarias, água com gás.....	R\$21,90 citrus R\$24,90
FRUTAS VERMELHAS purê de morango, amora, uva, xarope de especiarias, água com gás.....	R\$21,90 citrus R\$24,90
LIMONADA DA QUEBRADA amora, calda de amora, limão- siciliano e água com gás.....	R\$24,90

SOBREMESAS

por Natália Nunes e equipe

CAJÁ MANGA purê de manga, sorbet de cajú e coco caramelizado..... R\$34,90

PUDIM DE TAPIOCA com leite de coco artesanal, calda de coco queimado, coco crocante R\$32,90

MUSSE DE CHOCOLATE COM CACHAÇA
chocolate premium com um toque de cachaça envelhecida em umburana e chantilly de cachaça R\$32,90

CRÈME BRÛLÉE DE DOCE DE LEITE E UMBURANA
o famoso doce francês com um toque autoral, inspirado pelo amigo e chef Julien Mercier R\$32,90

CARTOLA DE ENGENHO o clássico pernambucano que combina banana, queijo manteiga e farofinha de açúcar e canela R\$34,90

BOLO DE CHOCOLATE COM CUPUAÇU E CASTANHA-DO-PARÁ bolo cremoso de chocolate intenso, servido quentinho com sorvete artesanal de cumaru R\$38,90

SORVETES R\$29,90 (cada)

RAPADURA com calda de catuaba

DOCE DE LEITE com biscoito de malte

LEITE COM CUMARU e crocante de leite

COCO FRESCO com coco caramelizado 

DOCES ARTESANAIS

ABÓBORA com coco e laranja

BANANADA com rapadura

CAJU em calda

COCADA com castanha-do-Pará

GOIABADA com vinho tinto

DOCE DE LEITE com fava de aridan

tradicional R\$28,90

degustação de 4 doces R\$38,90

acompanha queijo-de-coalho tostado

TAPIOCAS DOCES R\$34,90 (cada)

CAFÉ COM LEITE massa feita com café e recheada com doce de leite artesanal e chocolate 70%

TRADICIONAL massa branca recheada com cocada cremosa e castanha-do-Pará. acompanha abacaxi fresco

mocotó

CAFÉS



CAFÉ COADO FAZENDA PESSEGUEIRO

Mococa, SP R\$9,90

EXPRESSO ORIGEM BRASIL

Sul de Minas, MG R\$9,90

EXPRESSO DESCAFEINADO

Sul de Minas, MG R\$9,90

FEITOS NA MESA no coador 250 ml

YAGUARA Taguatinga do Norte, PE R\$29,90

BIO GIORI Cachoeiro de Itapemirim, ES R\$29,90

CAFÉ POR ELAS Santana da Vargem, MG.... R\$29,90

ESPECIALIDADES

CAPPUCCINOS

Clássico, Canela ou Umburana R\$18,90

MOCOCCINO café expresso, leite, chocolate

artesanal e chantilly de cachaça R\$18,90

CAFÉ GELADO CREMOSO

café, leite, xarope de especiarias R\$18,90

preparados com leite vegetal ou leite tipo a

CHÁS DIGESTIVOS 300ml

DA HORTA infusão de capim-limão, hortelã, boldo, poejo, menta e verbena. Direto da nossa horta.... R\$18,90

NORDESTE erva-mate, coco, nibs de cacau, anis estrelado, Ilópolis, RS R\$18,90

SERTÃO chá preto, casca de cacau, camomila, canela e caju. Infusiva, São Paulo, SP R\$18,90

MELADINHAS R\$19,90 [dose]

BONINA cachaça envelhecida, baunilha, casca de laranja e semente de amburana

ROBUSTA cachaça envelhecida, café bio giori e um toque de cacau e cumaru

MELVA cachaça envelhecida, mel e malva



mocotó