

café da manhã e da tarde

pão de queijo - nossa receita exclusiva com queijo da canastra, ovos caipiras e tapioca **R\$6**

pão na chapa - mandioca, integral ou grãos
manteiga **R\$7** | manteiga e requeijão **R\$8**
carne-seca com nata **R\$14**

cuscuz de milho

cuscuz sertanejo amanteigado, com ovo mole e crocante de milho - **peq R\$13** | **med R\$15**
carne de panela **R\$+8** | carne seca com nata **+R\$8**
ovo extra **+R\$4**

a toda hora

dadinhos de tapioca - os originais **R\$19** | **R\$29**
torresminhos - sequinhos e crocantes **R\$26**
chips de mandioca - irresistíveis **R\$18**
caldo de mocotó - o começo de tudo **R\$17** | **R\$20**
mocofava - nosso grande clássico **R\$19** | **R\$23**
linguiça artesanal com cebola-roxa - **R\$15**

almoço e jantar

Salada do seu zé - *mix de folhas, palmito artesanal, tomatinhos, cenoura e coentro* **R\$21**

menu executivo no almoço de seg. a sex.

na escolha de qualquer prato principal **+R\$12**
você leva a saladinha e a sobremesa do dia!

baião de dois

simples arroz, feijão-fradinho, carne-seca, linguiça e queijo de coalho **R\$36**

completo servido com vinagrete de abóbora, farofinha, carne de panela ou carne-seca na nata ou carne de sol **R\$42**

peixadinha

pirarucu no molho de coco, tomate, cebola e cambuci, mix de arroz, farofa crocante de castanha e coco queimado **R\$42**

escondidinho

de carne-seca com vinagrete **R\$45**

de queijo de cabra com vinagrete **R\$42**

atolado de vaca, cozido num molho delicioso, servido com mandioca cozida, arroz e vinagrete **R\$39**

rabada na cerveja preta

cozida bem devagarinho, servida com xerém cremoso e agrião **R\$44**

bochecha de boi

Com purê de mandioca e conservas das casa **R\$39**

Bebidas

água mineral, com ou sem gás 500ml **R\$6**

suco de caju, graviola, umbu ou cajá **R\$12**

suco de uva integral **R\$12**

cajuína **R\$12**

refrigerantes 350ml **R\$8**

itubaína 355ml **R\$8**

chá mate gelado - *com mel, limão e umburana* **R\$12**

cervejas, vinhos e cachaças

exclusivamente para maiores de 18 anos

cerveja bamberg helles mocotó

355ml **R\$17** | 600ml **R\$27**

cerveja heineken 330ml **R\$12** | 600ml **R\$17**

cerveja original 600ml **R\$17**

cachaça joão mendes - jequitibá **R\$9**

cachaça weber haus - umburana **R\$10**

cachaça seleta - umburana **R\$9**

cachaça boazinha - bálsamo **R\$9**

cachaça insinuante - umburana **R\$9**

cachaça leandro batista - blend **R\$12**

licor de baunilha e laranja francesinha **R\$12**

caipirinhas

exclusivamente para maiores de 18 anos

tradicional - limão-tahiti e cachaça artesanal **R\$19**

três limões - mix de limões com açúcar de especiarias **R\$24**

frutas da estação - veja as opções do dia **R\$22**

minha nega - rapadura, melado, limão **R\$24**

Sobremesas

pudding de tapioca com coco queimado **R\$16**

sorvete de rapadura com calda de catuaba **R\$18**

mousse de chocolate com cachaça **R\$16**

creme brúllé de doce de leite e umburana **R\$20**

café origem brasil espresso

blend de cafés do cerrado mineiro e sul de minas
leve acidez, notas doces e tostadas de cereais, caramelo
e frutas amarelas.

puro **R\$6** | **com leite** **R\$7**

café orfeu filtrado **R\$7** | **com leite** **R\$9**

Cappuccinos

clássico **R\$12** | chocolate e canela **R\$12**

doce de leite com umburana **R\$12**

afogado de rapadura

nespresso origem brasil, sorvete de rapadura, doce de leite, chantilly de cachaça e canela **R\$16**