PETIS-COS

TORRESMO // *os clássicos* ..... R$9,90 [unid.]

V **DA TERRA //** *mandioca, batata doce e abóbora* .....R$14,90

CARNE DE PANELA..... R$14,90 [unid.]

QUEIJO-DE-COALHO COM MELADO ..... R$10,90 [unid.]

LINGUIÇA DE PERNIL ARTESANAL..... R$12,90 [unid.]

BISTECA DE PORCO ..... R$14,90 [unid.]

COXA E SOBRE-COXA DE FRANGO ..... R$12,90 [unid.]

OVO CAIPIRA FRITO..... R$6,90 [unid.]

POR-ÇÕES

TORRESMINHOS // *nossos torresmos ainda mais crocantes e sequinhos*..... R$16,90 a porção

V **CHIPS DE MANDIOCA //** *finas fatias de mandioca crocante*.....R$14,90

DADINHOS DE TAPIOCA // *cubinhos de tapioca com queijo-de-coalho, servidos com molho de pimenta agridoce*
6 unid. R$16,90 | 12 unid. R$26,90

QUEIJO-DE-COALHO NA CHAPA // *queijo dourado na manteiga-de-garrafa, acompanhado de melado de cana*.....R$44,90

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$48,90

ISCAS DE PINTADO // *filés de pintado empanados, com maionese de limão-cravo e pimenta-de-cheiro*.....R$44,90

TAPIO-CAS

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 desfiada e cozida na nata. servida com molho agridoce* .....R$19,90

ESPE-CIAIS DO DIA

Todo dia um petisco diferente, experiment e antes que acabe!

BOLINHO DE ARROZ // segundas
6 unid. R$18,90 | 12 unid. R$29,90

BOLINHO DE MANDIOQUINHA E LINGUIÇA // terças
6 unid. R$18,90 | 12 unid. R$29,90

BOLINHO DE ABÓBORA COM CARNE-SECA // quartas
unid. R$9,90 | 2 unid. R$18,90

TORRADINHA DE LINGUIÇA // quintas
unid. R$9,90 | 2 unid. R$18,90

PASTEIZINHOS DE CARNE-DE-SOL // sextas
unid. R$7,90 | 2 unid. R$14,90

AOS FINAIS DE SEMANA

TORRADINHA DE CARNE DE SOL
unid. R$9,90 | 2 unid. R$18,90

ESCONDIDINHO DE CARNE DE PANELA...R$14,90

CALDINHO DE FEIJÃO-DE-CORDA.....R$12,90

CALDINHO VERDE SERTANEJO .....R$12,90

V **PRATOS VEGANOS**

ESPECIA-LIDADES

V **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$58,90

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$58,90

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$58,90

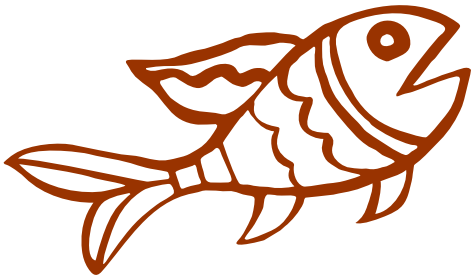
DOBRADINHA // *tirinhas de bucho cozidas com linguiça defumada, feijão branco, couve e servidas com cesta de pães artesanais* ..... R$49,90

JOELHO DE PORCO // *joelho de porco braseado, cuscuz de milho com folhas refogadas e jerimum assado* ..... R$58,90

ATOLADOS // *carnes de primeira, cozidas lentamente com mandioca, tomatinho e nossas conservinhas, servidas fumegando na panelinha*
VACA R$46,90 | FRANGO R$46,90 | BODE R$58,90

PEIXADINHA DO SÃO FRANCISCO // *pintado no molho de coco, mix de arroz e farofa crocante de castanha e coco queimado* ..... R$58,90

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

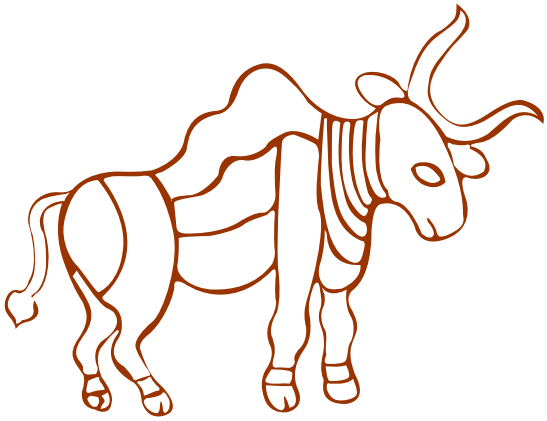


ESPECIAIS DE FIM-DE-SEMANA

RABADA COM XERÉM DE MILHO (ÀS SEXTAS) // *rabada cozida na cerveja preta, xerém cremoso com queijo da canastra e agrião* ..... R$58,90

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



EXTRAS

V **MANDIOCA COZIDA** ..... R$10,90

PIMENTA DE BICO ..... R$6,90

MOLHO AGRIDOCE ..... R$6,90

ALHO ASSADO ..... R$6,90 [unid.]

TRADI-CIONAIS

*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$17,90 | PEQ R$24,90
MÉD R$36,90 | GRD R$49,90

CALDO DE MOCOTÓ // *receita exclusiva preparada do mesmo modo há mais de 40 anos*
MINI R$13,90 | PEQ R$17,90
MÉD R$26,90 | GRD R$36,90

FAVADA // *fava amarela cozida lentamente com linguiça, bacon e carne-seca*
MINI R$17,90 | PEQ R$24,90
MÉD R$36,90 | GRD R$49,90

V **FEIJÃO-DE-CORDA //** *feijão novo preparado com maxixe, chuchu, abóbora e quiabo*
MINI R$17,90 | PEQ R$24,90
MÉD R$36,90 | GRD R$49,90

MOCOFAVA // *perfeita combinação de mocotó com favada, criação de gercino almeida*
MINI R$15,90 | PEQ R$19,90
MÉD R$32,90 | GRD R$45,90

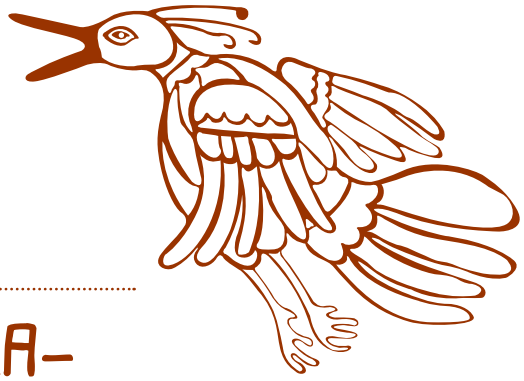
SARAPATEL // *miúdos de porco cuidadosamente preparados, uma rica combinação de texturas e sabores*
MINI R$17,90 | PEQ R$24,90
MÉD R$36,90 | GRD R$49,90

V **MIX DE ARROZ INTEGRAL //** *arroz vermelho, cateto e agulhinha*
MINI R$13,90 | PEQ R$16,90
MÉD R$19,90 | GRD R$26,90

ESCONDIDI-NHOS

CARNE SECA // *purê de mandioca cremoso com recheio de carne seca e requeijão, gratinado com queijo de coalho* ..... **R$38,90**

QUEIJO DE CABRA COM LEGUMES // *purê de mandioca recheado com queijo de cabra e um mix de legumes com azeite e ervas* ..... **R$38,90**



SALA-DAS

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.

V **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$24,90 | GDE R$32,90

V **DO SEU ZÉ //** *palmito pupunha, tomate, cebola-roxa e cheiro-verde*
PEQ R$24,90 | GDE R$32,90

DO CAJUEIRO // *caju, queijo canastra, castanhas torradas e molho de mel e pimenta*..... R$32,90

CARPACHO SALADA // *carne curada e laminada, pesto de coentro, pimenta-de-bico e queijo-de-coalho*..... R$39,90

CERVEJAS

Seleção cuidadosamente feita por Paulo Carvalho

ORIGINAL // *pilsen, 600ml* ..... R$15,90

EISENBAHN // *pilsen, 600ml* ..... R$15,90

HEINEKEN // *pilsen, 600ml* ..... R$16,90

BRAHMA ESCURA // *malzbier, 350ml* ..... R$9,90

BRAHMA ZERO // *(sem álcool) – 350ml*..... R$9,90

LAGERS

MOCOBREJA BAMBERG // *Votorantim, SP.*
Munich Helles não filtrada, 5%
600ML R$24,90 | 355ML R$14,90

BAMBERG RAUCHBIER // *Votorantim, SP.*
Rauchbier 5,2% | 355 ml ..... R$16,90

LAKE SID // *Passo Fundo, RS.*
Lager (sem glúten) 4,5% | 300 ml ..... R$16,90

THEREZÓPOLIS GOLD // *Teresópolis, RJ.*
Premium Lager 5% | 600 ml..... R$24,90

ALES

BAMBERG WEIZEN // *Votorantim, SP.*
weizen 5,0%, 355 ml ..... R$16,90

BLONDINE // *Itupeva, SP.*
Belgian Blond ale 5,7%, 500 ml..... R$26,90

COLORADO ÍNDICA // *Ribeirão Preto, SP. India Pale Ale com rapadura 7,0%, 600ml* ..... R$26,90

SAN DIEGO // *Forquilha, SC.American Pale Ale 5,4% , 600 ml* ..... R$28,90

SESSION CITRA //
Session Ipa 3,9%, 600 ml..... R$26,90

3 LOBOS // *Belo Horizonte, MG. American Wheat Beer (capim limão) 4,0%, 600 ml*..... R$26,90

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 rraz o sol e o frescor desse oásis pernambucano para nossa casa.*
TAÇA 150ML R$11,90 | JARRA 250ML R$18,90

ÁGUAS E REFRIGERANTES

ÁGUA MINERAL COM OU SEM GÁS
510ml..... R$6,50

ÁGUA PURIFICADA COM OU SEM GÁS
750ml..... R$6,50

ÁGUA DE COCO, *350 ml*..... R$8,90

CAJUÍNA, *310 ml*..... R$9,90

ITUBAÍNA, *600 ml*..... R$8,90

KOMBUCHA, *290 ml*..... R$11,90

REFRIGERANTES, *355 ml* ..... R$8,90

SUCOS NATURAIS

ABACAXI, ACEROLA, CAJÁ, CAJU, CUPUAÇU, GRAVIOLA, LARANJA, LIMÃO, MANGA, MARACUJÁ, MORANGO E UMBU
com água ou leite ..... R$11,90

CHÁ GELADO

CHÁ MATE *com umburana, hortelã, limão e mel silvestre*..... R$11,90

CHÁ DE ABACAXI *com capim santo, gengibre e limão siciliano* ..... R$11,90

O BAR

Por Paulo Carvalho e equipe

CAIPIRAS

CAIPIRINHA // *cachaça artesanal* ..... R$26,90

CAIPIROSKA // *Vodka* ..... R$26,90

CAIPIRÊ // *Saquê* ..... R$26,90

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$19,90
mais o valor da dose da cachaça escolhida

CAIPIRINHA DO DIA // *no almoço de segunda a*
sexta uma sugestão especial por apenas R$22,90

// CONSULTE O GARÇOM SOBRE AS FRUTAS DO DIA!///

ESPECIALIDADES

MINHA NÊGA // *cachaça umas e outras, suco*
de limão taiti, siciliano e rapadura ..... R$26,90

MINHA LOIRA // *cachaça artesanal, limão siciliano*
e rapadura temperada ..... R$26,90

VERÃO // *cachaça artesanal, geleia de cajá,*
manjericão e mexerica ..... R$26,90

TRÊS LIMÕES // *cachaça, limões cravo, taiti e*
siciliano, com açúcar de baunilha ..... R$26,90

AMOR DO SERTÃO // *cachaça leblon, amora,*
cajá, uva e maracujá ..... R$26,90

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$9,90 *[dose]*

MANDACARU // *cachaça, suco de limão*
e cointreau em taça crustada com sal ..... R$26,90

RABO DE GALO // *cachaça, cynar, cointreau*
e twist de laranja ..... R$26,90

PARA ACOMPANHAR A REFEIÇÃO

CAJU AMIGO // *cachaça, caju em calda*
e suco de caju fresco ..... R$26,90

CANGIBRINA // *cachaça composta com zimbro e*
gengibre, limão e açúcar ..... R$26,90

GARAPA DOIDA // *cachaça, melado de cana,*
suco de abacaxi e limão ..... R$26,90

MARIA BONITA // *cachaça, caju, cajá,*
maracujá e hortelã ..... R$26,90

LIBERADOS

COQUETEL DE FRUTAS // *mix de frutas*
da estação, água com gás ou refrigerante
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$16,90

PUDIM DE TAPIOCA *com leite de coco e leite condensado, servido com calda de coco queimado e coco crocante* ..... R$16,90

MUSSE DE CHOCOLATE COM CACHAÇA *chocolate premium com um toque de cachaça artesanal envelhecida em bálsamo* ..... R$16,90

CRÈME BRÛLÉE DE DOCE DE LEITE E UMBURANA *o famoso doce francês com um toque autoral, inspirado pelo amigo e chef Julien Mercier* ..... R$18,90

CARTOLA DE ENGENHO *o clássico pernambucano que combina banana, queijo-manteiga e farofinha de açúcar e canela* ..... R$18,90

BOLO DE CHOCOLATE COM CUPUAÇU E CASTANHA-DO-PARÁ *bolo cremoso de chocolate intenso, servido quentinho com sorvete artesanal de creme* ..... R$18,90

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$15,90

degustação de 4 doces ..... R$24,90

TODOS SERVIDOS COM QUEIJO-DE-COALHO

TAPIOCAS DOCES

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 Marinho

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 E INFUSÕES

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

DIGESTIVOS

FRANCESINHA // *cachaça envelhecida, baunilha, casca de laranja e semente de amburana* ..... R$10,90 [dose]

CAXIMBINHA // *cachaça e mel de uruçu* ..... R$10,90 [dose]

VINAGRINHA // *cachaça envelhecida, vinagre orgânico de maçã e mel silvestre* ..... R$10,90 [dose]

EMPÓRIO MOCOTÓ

DO NOSSO FORNO

PÃES DE FERMENTAÇÃO NATURAL.....R$21,90
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 *Helles não filtrada Votorantim, SP 600ml* R$24,90 | 355ML R$14,90

DO NOSSO TACHO

ABÓBORA COM COCO E LARANJA | BANANADA COM RAPADURA | CAJU EM CALDA | COCADA COM CASTANHA | DOCE DE LEITE | GOIABADA COM VINHO | JACA EM CALDA | MAMÃO COM RAPADURA E COCO DO SEU ZÉ *pote 200ml* 18,90

DOCE DE LEITE *pote 200ml* 19,90

DA NOSSA DESPENSA

AÇÚCAR DE BAUNILHA *com especiarias 190g* ..... R$18,90

CAFÉ PESSEGUEIRO, *Mococa, SP 250g*..... R$23,90

CALDA DE RAPADURA *750ml*..... R$29,90

FARINHA BIJU *Trindade, GO 500g* ..... R$10,90

FARINHA DE MANDIOCA *Lajedo, PE 500g* ..... R$9,90

FARINHA DE MILHO *Lindóia, SP 250g* ..... R$15,90

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$18,90 CADA | KIT COM 4 R$69,90

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 PARAÍBANA *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

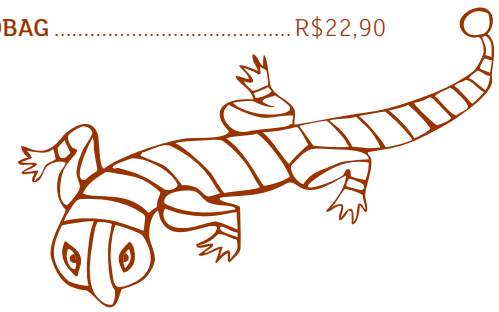
CAMISETA CABRA-MACHO *P | M | G | GG*... R$29,90

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$89,90

SACOLA MOCOBAG ..... R$22,90



COZINHA DO SERTÃO DESDE 1973

AV. NOSSA SRA DO LORETO, 1100 • VILA MEDEIROS • SÃO PAULO, SP • BRASIL
TEL +55 11 2951.3056 • CONTATO@MOCOTO.COM.BR • MOCOTO.COM.BR
SEGUNDA A SEXTA, DAS 12H-23H
SÁBADOS, DAS 11H30-23H
DOMINGOS E FERIADOS, DAS 11H30-17H