

MANGO

CAFÉ

Fritas - 29,00

300g de batatas fritas na hora. Acompanha molho à base de maionese e shoyu.

Fish & Chips - 58,00

Conhecida da Europa à Oceania por ser a combinação perfeita de iscas de peixe e fritas. Acompanha molho especial do chef.

Pork & Chips - 58,00

Barriga de porco marinada na cachaça. Acompanha fritas e molho barbecue chinês.

Long Tail - 79,00

Porção de lula, camarão empanado e iscas de peixe. Finalização especial à moda da casa.

Tuk-Tuk - 60,00

Uma porção de barriga de porco, beef satay e karaage de frango - chega quentinho da nossa cozinha até sua mesa, rápido como um tuk-tuk!

Karaage - 29,00

200g de iscas de frango empanado. Finalizado com molho tarê e gergelim.

Lula do Laos - 36,00

200g de lula refogada na manteiga e molho de ostra.

Peixe da Barraquinha - 31,00

200g de iscas de pescada branca. Acompanha molho tártaro pra dar aquele sabor de fim de semana na praia.

Camarão de Phi-Phi - 73,00

300g de camarão empanado ao tempero de lemon pepper. Acompanha molho de abóbora cabotiá com requeijão.

Pastel La Carioca

4un. - 30,00 / 3un. - 25,00

Pastéis à moda carioca. Escolha entre siri, costela com queijo, caponata de berinjela ou queijo, ou um de cada! Acompanha molho de tomate feito na brasa.

Samosas - 30,00

3 unidades de samosas - pastéis típicos da Índia com tempero potente, textura inusitada e massa super crocante. Nossas opções de recheio são salmão, frango e ragu de carne.

Okashi - 22,00

3 unidades de bolinhos de costela minga, servidos com a nossa deliciosa geleia de maçã com pimenta.

Satay - 19,00

Espetos temperados e grelhados no autêntico estilo de comida de rua tailandesa. Escolha entre carne bovina, suína, frango ou vegetariano, se preferir. Nossa equipe pode te dar uma sugestão de molho.

Yakissoba - 25,00

Macarrão tipo soba, grelhado ao molho yaki com a técnica passada pelo mestre Kosaka. Temos opção de carne, frango ou vegetais.

Pad Thai - 25,00

O prato nacional da Tailândia, com ingredientes importados de Bangkok direto pra sua mesa. Se preferir, peça sem pimenta.

Sukón - 18,00

O Mango traz pra você esse prato que faz sucesso em botecos pelo mundo afora. 3 bolinhos de carne, queijo ou salmão, servidos na tábua de degustação com todo o carinho e capricho do chef.

DE INVERNO

Curry de Frango - 30,00

Receita indiana adaptada ao nosso paladar brasileiro. Uma mistura de temperos exóticos pra dar aquela esquentada, na medida certa. Acompanha bolinho de arroz mochi pra ajudar a segurar o calor.

Gyudon - 25,00

Um reconfortante prato japonês interpretado pelo nosso chef. Arroz no estilo risoto com costela desfiada e especiarias, tudo bem quentinho.

MANGO

SUSHI BAR

COMBINADOS

Peças variadas de harumaki, joe, nigiri, hossomaki, sashimi e hot roll. Tudo isso naquele jeitinho brasileiro que deixa tudo mais gostoso.

JUU - 55⁰⁰

15 peças

NI-JUU - 126⁰⁰

25 peças

SAN-JUU - 180⁰⁰

50 peças



Ceviche - 32⁰⁰

Pescada branca, lula, camarão e polvo, cozidos na acidez do suco de limão. Esse tesouro das ilhas do Pacífico é servido com um molho à base de limão chamado leite de tigre. Acompanha chips de batata doce.



Salmão tartare - 39⁰⁰

O prato mais pedido aqui no Mango - e com razão. Nosso salmão tartare é feito com cubos de salmão fresco sobre uma cama de avocado temperado, cobertos de tobiko, um caviar japonês.



Carpaccio - 49⁰⁰

Lâminas de salmão ao molho ponzu - um molho japonês levemente picante à base de shoyu, sakê, mirim e suco de limão. Servido com ovas e gergelim.



Joe Sushi - 25⁰⁰

6 peças de joe sushi - gohan enrolado em uma lasca de sashimi. Você escolhe seu recheio favorito:

- Salmão
- Camarão
- Salmão Philadelphia



Hossomaki - 23⁰⁰

6 peças de hossomaki - o sushi mais icônico do mundo. Escolha seu recheio preferido:

- Atum
- Salmão com ovas
- Camarão Philadelphia



Uramaki - 23⁰⁰

5 peças de uramaki - um estilo ocidental de sushi "às avessas", enrolado com gohan e recheado com ingredientes à escolha do chef.



Nigiri - 28⁰⁰

6 peças de nigiri - porções de gohan cuidadosamente moldadas à mão, cobertas com lascas de sashimi de atum, tilápia e salmão.



Hot Roll - 25⁰⁰

5 peças de hot roll - sushi empanado e frito que costuma agradar quem não curte sushi. O recheio fica a sua escolha:

- Atum
- Salmão
- Camarão



Temaki - 58⁰⁰

Um cone de gohan enrolado em nori crocante. Nossas opções de recheio:

- Atum
- Salmão (grelhado opcional)
- Salmão Philadelphia



Tuna Tataki - 34⁹⁰

5 lâminas de atum marinado, grelhado e empanado com furikake. Servido com molho à base de ostras, pimenta, gergelim e limão.



Pedra de Sal - 34⁹⁰

Carpaccio de salmão ou tilápia, regado com azeite trufado, raspas de limão siciliano e servido em uma pedra de sal maciço.

