

## ★ PETISCOS ★

**Torresmo** R\$ 8,50 unid. ★ **Mandioca** *Cozida* ou *Chips* R\$ 12,90

**Carne de Panela** R\$ 11,90 unid. ★ **Carne Seca** R\$ 11,90 unid.

**Bisteca de Porco** R\$ 12,90 unid. ★ **Coxa e Sobre-coxa de Frango** R\$ 12,90 unid.

★ **Pimenta de Bico** R\$ 6,50 ★ **Molho Agridoce** R\$ 6,50

**Alho Assado** R\$ 6,50 unid. ★ **Ovo Caipira** *Frito* R\$ 6,50 unid.

## ★ PORÇÕES ★

### **Torresminhos**

*Nossos torresmos ainda mais crocantes e sequinhos, petiscos perfeitos*  
R\$ 15,90

### **Dadinhos de Tapioca**

*Cubinhos de tapioca com queijo-de-coalho dourados, servidos com molho de pimenta agridoce*  
6 unid. R\$ 15,90 / 12 unid. R\$ 24,90

### **Queijo-de-Coalho com Melado**

*Deliciosa porção de queijo dourado na manteiga-de-garrafa, acompanhada de melado de cana*  
unid. R\$ 9,90 porção 5 unid. R\$ 39,90

### **Linguiça com Cebola-Roxa e Cachaça**

*Linguiça de pernil artesanal flambada na cachaça com azeite e cebola-roxa*  
unid. R\$ 10,90 5 unid. R\$ 45,90 acompanha cesta de pães artesanais e abóbora em conserva

### **Isclas de Pintado**

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

## ★ ESPECIAIS DO DIA ★

*Todo dia um petisco diferente, experimente antes que acabe!*

**Bolinho de Arroz** – Segundas – 6 unid. R\$ 17,90 / 12 unid. R\$ 27,90

**Bolinho de Mandioquinha e Linguiça** – Terças – 6 unid. R\$ 17,90 / 12 unid. R\$ 27,90

**Bolinho de Abóbora com Carne-seca** – Quartas – unid. R\$ 8,90 / 6 unid. R\$ 48,90

**Torradinha de Linguiça** – Quintas – unid. R\$ 8,90 / 5 unid. R\$ 39,90

**Pasteizinhos de Carne-de-Sol** – Sextas – 02 unid. R\$ 9,90 / 6 unid. R\$ 28,90

**Torradinha de Carne-de-Sol** – Sábados e Domingos – unid. R\$ 8,90 / 5 unid. R\$ 39,90

**Mini Escondidinho de Carne de Panela** – Sábados e Domingos – R\$ 12,90

**Caldinho de Feijão de corda** – Sábados e Domingos – R\$ 10,90

## ★ **ESPECIALIDADES** ★

### **Carne-de-Sol Assada**

*Carne-de-sol artesanal na brasa, servida com manteiga-de-garrafa, alho assado, pimenta biquinho e chips de mandioca. R\$ 54,90*

### **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\$ 54,90*

### **Dobradinha**

*Tirinhas de bucho cozidas com linguiça defumada e servidas com cesta de pães artesanais. R\$ 34,90*

### **Joelho de Porco**

*Joelho de porco braseado, servido com cuscuz de milho e jerimum assado. R\$ 54,90*

### **Atolados**

*Carnes de primeira, cozidas lentamente com mandioca, tomatinho, cebolinha, abóbora em conserva e azeitona verde. Servidas fumegando na panelinha.*

Vaca R\$ 42,90 / Frango R\$ 42,90 / Bode R\$ 54,90

### **Peixadinha do São Francisco**

*Pintado no molho de coco com tomatinho, cebola pérola e pimenta cambuci, servida com 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** – *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 delicioso 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 canastra e agrião. R\$ 59,90*

### **Costelinha de Porco à moda do Engenho (aos Sábados e Feriados)**

*Costelinha de porco recheada com pernil e servida com abacaxi, mandioca cozida e molho de mel de engenho. R\$ 99,90*

### **Paleta de Cordeiro do Velho Chico (aos Domingos)**

*Paleta de cordeiro 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, cressa 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 / gde R\$ 26,90

**Do Seu Zé** *palmito pupunha, tomate, cebola-roxa e cheiro-verde*  
peq R\$ 24,90 / gde R\$ 29,90

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

**Carpacho** *carne-de-sol 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

*O famoso "feijão com arroz" incrementado com queijo-de-coalho, linguiça, bacon e carne-seca*  
Mini R\$ 16,90 - Pequeno R\$ 22,90 - Médio R\$ 34,90 - Grande R\$ 47,90

### Caldo de Mocotó

*Receita exclusiva preparada do mesmo modo há mais de 40 anos*  
Mini R\$ 12,90 - Pequeno R\$ 15,90 - Médio R\$ 25,90 - Grande R\$ 34,90

### Favada

*Fava amarela cozida lentamente com linguiça, bacon e carne-seca*  
Mini R\$ 16,90 - Pequeno R\$ 22,90 - Médio R\$ 34,90 - Grande R\$ 47,90

### Feijão-de-Corda

*Feijão novo preparado com linguiça defumada, maxixe, chuchu e quiabo*  
Mini R\$ 16,90 - Pequeno R\$ 22,90 - Médio R\$ 34,90 - Grande R\$ 47,90

### Mocofava

*Perfeita combinação de mocotó com favada, criação de Gercino Almeida*  
Mini R\$ 14,90 - Pequeno R\$ 17,90 - Médio R\$ 29,90 - Grande R\$ 42,90

### Sarapatel

*Miúdos de porco cuidadosamente preparados, uma rica combinação de texturas e sabores*  
Mini R\$ 16,90 - Pequeno R\$ 22,90 - Médio R\$ 34,90 - Grande R\$ 47,90

## ★ TAPIOCAS ★

**Tapioca de Carne-Seca** *com nata e crocante de mandioquinha* R\$ 21,90

# ★ CERVEJAS ESPECIAIS ★

*Seleção cuidadosamente feita por Paulo Carvalho*

## LAGERS

**“Mocobreja” Bamberg – Exclusiva – Votorantim, SP**

*Munich Helles não filtrada* – 5% – 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

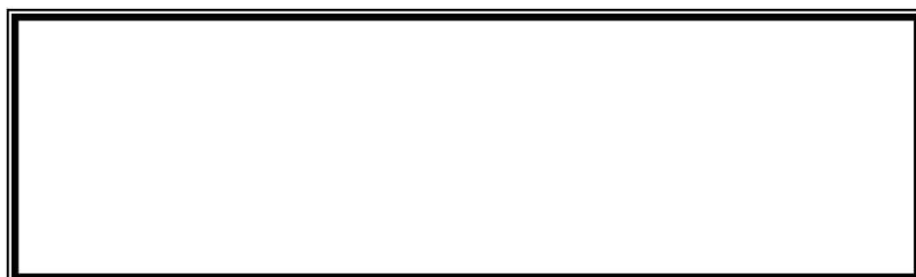
**Session citra – Belo Horizonte, MG**

*Session IPA* – 3,9% – 600 ml – R\$ 24,90

**3 Lobos exterminador – Belo Horizonte, MG**

*American Wheat Beer (capim limão)* – 4,0% – 600 ml – R\$ 24,90

## ★ CERVEJA DO MÊS ★



## **CERVEJAS** ★

**Heineken, Original** ou **Serra Malte** – *Pilsen* – 600ml – R\$ 14,90

**Brahma Escura** – *Malzbier* – long neck 350ml – R\$ 8,90

**Brahma 0%** (sem álcool) – long neck 350ml – R\$ 8,90

**Chopp Heineken** (aos finais de semana e feriados) – 300ml – R\$ 11,90

## ★ **VINHOS** ★

**Vallontano** – Cabernet Sauvignon – Vale dos Vinhedos  
*Varietal feito especialmente para o Mocotó pelo mestre Luiz Henrique Zanini.*  
Taça 150ml – R\$ 19,90 Garrafa 750ml – R\$ 79,90

**Terra Nova Shiraz** – Vinícola Miolo – Vale do São Francisco  
Taça 150ml – R\$ 12,90 Jarra 500ml – R\$ 34,90

## ★ **ÁGUAS E REFRIGERANTES** ★

**Água mineral com ou sem gás** – 510ml – R\$ 5,90

**Água na jarra com ou sem gás** – 500ml – R\$ 4,90

**Itubaína** – 600ml – R\$ 8,50

**Refrigerantes** – 355ml – R\$ 8,50

## ★ **SUCOS NATURAIS** ★

Abacaxi, Acerola, Açaí, Banana, Cajá, Caju, Cupuaçu,  
Graviola, Laranja, Limão, Manga, Maracujá, Morango e Umbu

Com água ou leite R\$ 9,90

## ★ **CHÁ GELADO** ★

Nossa receita exclusiva de chá mate com umburana, hortelã, limão e mel.  
R\$ 9,90

## ★ **APERITIVOS** ★

**CACHAÇAS, VINHOS E OUTROS DESTILADOS**

Consulte nossa carta com opções de todos os estilos e procedências

## ★ **CAIPIRAS** ★

*por Paulo Carvalho e equipe*

**Caipirinha** – *Cachaças João Mendes ou Leblon* – R\$ 24,90

**Caipiroska** – *Vodka Skyy* – R\$ 24,90

**Caipirê** – *Saquê Azuma Kirin* – R\$ 24,90

**Caipirinha Arretada** – *Para os arretados, o dobro da dose* – R\$ 29,90

**Caipiroska Gringa** – *Vodka Absolut* – R\$ 29,90

**Caipirinha Especial** – *com a cachaça de sua escolha*

*R\$ 18,90 mais o valor da dose da cachaça escolhida*

*Consulte o garçom sobre as frutas do dia!*

## ★ **COQUETÉIS** ★

### **PARA COMEÇAR**

**Cangibrina** – *Cachaça composta com zimbardo e gengibre, limão e açúcar* – R\$ 24,90

**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

**Maria bonita** *cachaça, caju, cajá, maracujá e hortelã* – R\$ 24,90

**Verão** *cachaça, cajá, manjerição e mexerica* – R\$ 24,90

### **PARA ACOMPANHAR A REFEIÇÃO**

**Caju Amigo** *cachaça, caju em calda e suco de caju fresco* – R\$ 24,90

**Garapa Doida** *cachaça, melado de cana, suco de abacaxi e limão* – R\$ 24,90

**Lampião** *cachaça envelhecida, brandy, tangerina e açúcar de baunilha* – R\$ 24,90

### **PARA FINALIZAR**

**Luiz Gonzaga** *cachaça em umburana, doce de leite, coco queimado e castanha do Pará* – R\$ 24,90

**Mamulengo** *cachaça, licor de cacau, chocolate, leite condensado e chantilly de cachaça* – R\$ 24,90

**Pinga Colada** *cachaça, suco de abacaxi, leite de coco e leite condensado* – R\$ 24,90

## ★ **ESPECIALIDADES DO BAR** ★

*por Paulo Carvalho e equipe*

### **Minha Nêga**

*Cachaça Umas e Outras, suco de limão taiti, siciliano e rapadura* R\$ 24,90

### **Caruaru**

*Cachaça, carambola, uva niágara e manjerição* R\$ 24,90

### **Três Limões**

*Cachaça, limões cravo, taiti e siciliano, com açúcar de baunilha* R\$ 24,90

### **Três Uvas**

*Cachaça, uvas Itália, rubi e niágara* R\$ 24,90

### **Amor do Sertão**

*Cachaça Leblon, amora, cajá, uva e maracujá* R\$ 24,90

### **Caipirinha do Dia**

*No almoço de segunda a sexta uma sugestão especial por* R\$ 20,90

### **Caipirinha com Sorbet**

*Somente aos finais de semana, consulte o garçom* R\$ 29,90

## ★ **LIBERADOS** ★

### **Coquetel de Frutas**

*Mix de frutas da estação, água com gás ou refrigerante e açúcar de baunilha e especiarias* – R\$ 19,90

### **Coquetel com Energético**

*Mix de frutas da estação, energético e açúcar de baunilha e especiarias* – R\$ 24,90

## ★ **SUGESTÃO DO BARMAN** ★



# ★ **CAFÉ E CHÁ** ★

*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**

Erva-doce, camomila, boldo, capim-santo, preto e hortelã R\$ 5,90



## ★ **DOCES ARTESANAIS** ★

*por Antônio Passos e equipe*

**Abóbora com coco e laranja - Ambrosia**

**Bananada com rapadura - Caju em calda - Cocada com castanha-do-Pará**

**Goiabada com vinho - Doce de leite especial - Mamão do seu Zé**

Tradicional R\$ 14,90 - Degustação de 4 doces R\$ 22,90

*\*Todos Servidos com Queijo-de-Coalho.*

## ★ **ESPECIALIDADES** ★

**Sorvete de Rapadura**

*Sorvete artesanal cremoso com melado de cana e pedaços de rapadura, exclusividade R\$ 15,90*

**Pudim de Tapioca**

*Pudim de tapioca com leite de coco e leite condensado, servido com calda de coco queimado R\$ 15,90*

**Musse de Chocolate com Cachaça**

*Musse de chocolate meio-amargo 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 meio-amargo, servido quentinho com sorvete artesanal de creme R\$ 17,90*

**Tapioca de Café**

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

**Tapiocas Doces**

*Clássico nordestino em deliciosas combinações de doces e fruta, consulte o garçom para sugestões  
R\$ 17,90 cada*

**Gelado de Frutas**

*Refrescante e levíssimo frozen de frutas regionais como cajá com manga, cupuaçu, graviola, umbu e goiaba  
R\$ 18,90 cada*

## ★ **FRUTAS DA ESTAÇÃO** ★

**Fruta do Dia in natura R\$ 12,90**

# ★ **EMPÓRIO MOCOTÓ** ★

## DO NOSSO BAR

**Energético Sertanejo** *vinho de catuaba, marapuãma e guaraná 700ml* R\$ 59,00

**Francesinha** *cachaça Jacuba Ouro, baunilha natural e umburana 750ml* R\$ 85,90

**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\$ 22,90

## DO NOSSO TACHO

**Ambrosia** *com rapadura, laranja e especiarias 200ml* R\$ 16,90

**Bananada** *com rapadura batida e laranja 200ml* R\$ 16,90

**Caju em Calda** *fruta fresca em calda leve de açúcar 200ml* R\$ 16,90

**Cocada Cremosa** *com coco queimado e castanha-do-Pará 200ml* R\$ 16,90

**Doce de Abóbora** *com um toque de caramelo 200ml* R\$ 16,90

**Doce de Leite** *com baunilha natural, umburana e laranja 200ml* R\$ 18,90

**Doce de Mamão** *com rapadura, cravo e coco fresco ralado 200ml* R\$ 16,90

**Goiabada** *com vinho tinto artesanal 200ml* R\$ 16,90

## DA NOSSA DESPESA

**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\$ 10,90

**Farinha de Mandioca** – Lajedo, PE 500g R\$ 10,90

**Farinha de Milho** – Lindóia, SP 250g R\$ 13,90

## ★ **EMPÓRIO MOCOTÓ** ★

### **DA NOSSA DESPESA**

- 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\$ 18,90
- Molhos de Pimenta Orgânicos** – *Inconfidentes, MG* 45ml  
Amarelo, verde, tradicional e extra-forte R\$ 16,90 cada / Kit com 4 R\$ 59,90
- Pimenta Biquinho Orgânica** – *Inconfidentes, MG* 180g R\$ 16,90
- Pimenta Rosa** – *Piaçabucu, AL* 30g R\$ 11,90
- Polvilho Doce para Tapioca** 500g R\$ 9,90
- Tapioca granulada** 500g R\$ 10,90
- Rapadura Mineira** – *Maria da Fé, MG* 600g R\$ 6,90
- Rapadura Paraibana** *natural ou batida* – *Campina Grande, PB* 240g R\$ 4,90
- Vinagre de Caju** 250ml R\$ 17,90

## ★ **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 Rodrigo* R\$ 19,90
- Livro “Mocotó: o pai, o filho e o restaurante”** R\$ 89,90
- Sacola Mocobag** R\$ 22,90