


# COQUETÉIS

por Rafael Welbert e equipe

## Exclusivos {R\$ 28,90}


**Raizes** - Campari, Cachaça Santa Terezinha, Cynar, especiarias, cordial de jabuticaba, flor de sal 


**Rabo de Galo** - Cachaça Bento Albino, Cachaça Mazzaropi, vermute, amargos 


**Santa Sour** - Cachaça Santa Terezinha, café, clara de ovo, baunilha, amargos, limão siciliano 

**Bode Mary** - Cachaça Harmonie Schnaps, essência de carne, suco de tomate artesanal, torresmo 

**El Grito de Yara** - Rum Havana Club, especiarias, Cointreau, mel, limão cravo, abacaxi 

**Maraca Tea** - Cachaça Leblon, abacaxi, limão tahiti, cordial de cacau, baunilha, soda de frutas vermelhas 


**Caju Atômico** - Cachaça Leblon Signature, shrub de caju com especiarias, limão tahiti, perfume de caju 

**Moquém** - Cachaça Gouveia Brasil, mix de cítricos, mezcal, vermute, xarope de amarela 

**EM Sour** - Blend de cachaças, limão tahiti, calda de especiarias, vinho da casa 

**Gin Tônica "do Sertão"** - Gin Amazzoni, caju, limão siciliano 


**Gin Tônica "Tropical"** - Gin Amazzoni, abacaxi, limão cravo, verbena 

**Canto do Mar** - Gin Virga, limão tahiti, camomila, abacaxi, folha de louro, água tônica 

## Coquetéis engarrafados {R\$ 30,90}


Leve o Bar do Esquina para a sua casa - Consulte o garçom

## Caipirinhas {R\$ 24,90}

Limão tahiti, limão cravo, limão siciliano, açúcar de especiarias 

Maracujá, tangerina, mel 

## Liberados {R\$ 19,90}

**Organic** - umbu, pepino, suco de limão tahiti, hortelã, club soda 

**Cosmopolitan Fizz** - maracujá, morango, soda de frutas vermelhas 

ESQUINA  
mocotó

- ★ Melhor Restaurante Brasileiro - Veja Comer & Beber 2014
- ★ Chef do ano (Rodrigo Oliveira) - Veja Comer & Beber 2014
- ★ 1 estrela Guia 4 Rodas
- ★ Guia Michelin 2015 - Bib Gourmand
- ★ Melhor Menu Executivo do Ano - Paladar
- ★ Melhor Restaurante Novo 2013 - Revista Época e Guia da Folha
- ★ Um dos 5 lugares que melhor tratam o café - Paladar
- ★ Personalidade Gastronômica do Ano (Chef Rodrigo Oliveira)

# ☐ BEBIDAS

## Águas e Refrigerantes

- Jarra de água com ou sem gás (500 ml) {4,90}
- Água com ou sem gás Mocotó (500 ml) {5,90}
- Refrigerantes (350 ml) {8,50}
- Schwepps Tônica e Citrus (350 ml) {8,50}
- Suco de uva tinto integral (300 ml) {9,90}
- Sucos do dia (400 ml) {9,90}
- Chá Mate Natural com limão ou maracujá (400 ml) {9,90}

## Cervejas

- Mocobreja Bamberg - Helles (600 ml) {22,90}
- Mocobreja Bamberg - Helles (355 ml) {12,90}
- Heineken - Premium lager (355 ml) {11,90}
- Coruja Extra Viva - Premium American Lager (1000 ml) {44,90}
- Blondine Horny Pig – Session Ipa (310ml) {18,90}
- Jupiter Tânger – Witbier (310 ml) {18,90}
- Jupiter – American pale ale (310 ml) {18,90}
- Brahma 0% - sem álcool (355 ml) {8,90}

## Cachaças

- João Mendes, 38%, MG, prata {8,00}
- Perfeição, 43%, MG, branca {20,00}
- Weber Haus, 38%, RS, umburana {11,00}
- Bento Albino, 40%, RS, umburana {11,00}
- Santa Terezinha Serie Artes, 43%, ES, umburana {14,00}
- Serra Limpa, 45%, PB, freijó {11,00}
- Fabulosa, 42%, MG, bálsamo {18,00}
- Weber Haus, 38%, RS, bálsamo {11,00}.
- Havaninha, 48%, MG, balsamo {30,00}
- Santa Terezinha, 38%, ES, sassafrás {20,00}
- Mazzaropi, 40%, SP, carvalho {11,00}
- Caraçupe Ouro, 40%, AL, carvalho {15,00}
- Companheira Extra Premium, 40%, PR, carvalho {20,00}
- Engenho São Luiz, 42%, SP, carvalho {11,00}
- Leblon, 40%, MG, carvalho {24,00}
- Gouveia Brasil Premium, 40%, MG, carvalho, umburana, jequití barrosa {20,00}
- Leandro Batista, 38%, RS, umburana-canela sassafrás e balsamo {10,00}

## **Couvert**

Pão artesanal, manteiga e azeite {11,90}

*Você pode levar para casa os nossos pães de fermentação natural.*

*São feitos à mão, como antigamente, com água, farinha e tempo.*

Consulte o nosso pessoal sobre as fornadas do dia!

**Pão integral** {18,90} / **Pães variados** {21,90}

## **Petiscos**

**Dadinho de tapioca** – não dava pra não ter... {15,90 / 24,90}

**Croqueta de porco** com trio de limões {19,90 / 28,90}

**Croqueta de costela** com ketchup defumado da esquina {19,90 / 28,90}

**Cuscuz de porco** – farinha de milho, barriga, linguiça defumada, vegetais {16,90 / 26,90}

**Panelinha de moela**, mais um clássico do nosso cardápio {29,90}

**Só Love** – coração de pato, beterraba assada, hibisco, molho de suã {29,90}

**Linguiça de frango artesanal**, quiabo grelhado, farofinha de pequi {19,90 / 34,90}

**Porcaria** - linguiça da casa, embutidos da família Cinque, presunto Salamanca, porco confitado, croqueta de porco e nossas conservas {46,90 / 59,90}

## **Saladas**

**Figo seco**, folhas, queijo da Canastra, bacon, castanha do Pará torrada {28,90}

**Abóbora assada**, queijo de cabra, rúcula e castanha caramelizada {28,90}

## Principais

**Nhoca** – nhoque de mandioca com tucupi, cogumelos, quiabo, queijo de cabra {48,90}

**Arroz** de linguiças artesanais, couve, quiabo, conservas, crocantes de grão de bico {48,90}

**Tainha**, castanha do Pará, pão amanhecido, tomates marinados, pupunha {58,90}

**Pirarucu**, cozido de feijão fradinho, tucupi, milho verde e paio {62,90}

**Paçoca de pato**, ovo caipira, vinagrete de feijão branco, linguiça defumada {52,90}

**Bife do açougueiro**, chimichurri da esquina, cará japonês {48,90}

**Carne-de-sol artesanal** com baião-de-dois sertanejo, nosso clássico {58,90}

**Costelinha de porco desossada**, batata doce, hibisco, cítricos {48,90}

**Braseado de cordeiro**, cuscuz de milho, feijão de corda, vinagrete da casa {58,90}

**Pirarucu assado** – no Sábado – para duas pessoas {119,90}

*Peixe amazônico assado, cuscuz de farinha d'água, manteiga de abóbora e missô*

**Assado da esquina** – no Domingo – para duas pessoas {119,90}

*Costela de Angus assada por uma noite com cuscuz de milho e feijão de corda*

## Crianças *(tudo bem se você quiser ser criança hoje...)*

**Bife de carne-de-sol**, feijão carioca, arroz, legumes {36,90}

**Penne** com molho de tomate ou creme de queijo, mais queijo ralado por cima {29,90}

## Complementos

Arroz branco {9,90} / Baião-de-dois {19,90}

## SOBREMESAS por Paty Morita, Rodrigo Oliveira e equipe

**Cajá Manga** – purê de manga com baunilha, sorbet de cajá, coco crocante {18,90}

**Goiabada**, sorbet de goiaba branca, confit de goiaba, farofinha de castanha de caju {18,90}

**Abacaxi** – é só abacaxi, mas não é bem o que você está pensando {16,90}

**Doce de abóbora**, sorvete de abóbora, queijo fresco {18,90}

**Cocada preta**, farofa de coco, mousse de coco com cachaça, sorbet de dois limões {18,90}

**Pudim** e crocantes de cenoura, calda de laranja bahia {16,90}

**Verrine da esquina** – mousse de chocolate, caramelo, sorvete de leite queimado {18,90}

**Queijadinha**, sorvete de coco queimado, geleia de uvaia {18,90}

**Tiramissu da esquina** – nossa versão do clássico italiano {18,90}

**Salada de frutas** – as melhores frutas da estação com mel de tiúba, sorbet do dia {16,90}

### **Sorvetes artesanais**

Pipoca, doce de leite ou chocolate ao leite {8,90 a bola}

### **Sorbets de frutas**

Grumixama, uvaia ou cabeludinha {8,90 a bola}

## CAFÉS E CHÁS

**Café Terroá** *Coado*, Chapada Diamantina, BA {6,90}

**Nespresso Origem Brasil** Sul Minas e Cerrado Mineiro, MG {6,90}

**Chá Preto ou Verde** saches de folhas de *Camellia sinensis* {5,90}

**Infusões naturais** Gengibre ou Hortelã {5,90}

**Paçoquinha de castanha do Pará** {1,90}

**Licor de Jabuticaba** {7,00}

# VINHOS

## Espumantes

**Cave Geisse Brut** – *Chardonnay e Pinot Noir* – Pinto Bandeira, Brasil R\$ 114,90

**Vallontano** – *Moscatel* - Vale dos Vinhedos, Brasil R\$ 74,90

## Vinhos Brancos

**Aurora Chardonnay** – *Chardonnay* - Pinto Bandeira, Brasil R\$ 79,90

**Guaspari** - *Sauvignon Blanc* - Esp. Sto. do Pinhal, Brasil R\$ 169,90

**Portillo** – *Sauvignon Blanc* – Mendoza, Argentina R\$ 74,90

**Paço de Teixeira** – *Avesso e Loureiro* - Quinta do Côtto, Portugal R\$ 109,90

**Catena** – *Chardonnay* – Mendoza, Argentina R\$ 144,90

## Vinho Rosé

**Bayanegra Rosé** – *Tempranillo* – La Roda, Espanha R\$ 74,90

**Le Jaja de Jau Rosé** – *Syrah* – Languedoc, França R\$ 79,90

## Vinhos Tintos

**Mocotó Vallontano** – *Cabernet Sauvignon* – Vale dos Vinhedos, Brasil R\$ 79,90

**Routhier & Darricarrère Red** – *Cabernet e Merlot* – Campanha Gaúcha, Brasil R\$ 69,90

**Miolo Reserva** - *Tempranillo* - Campanha Gaúcha, Brasil R\$ 74,90

**Pizzato Fausto** – *Merlot* – Serra Gaúcha, Brasil R\$ 79,90

**Aurora Millésime** – *Cabernet Sauvignon* - Serra Gaúcha, Brasil R\$ 109,90

**Guaspari Vista do chá** - *Syrah* - Esp. Sto. do Pinhal, Brasil R\$ 249,90

**Altano** – *Tinta Roriz, Touriga Franca e Tinta Barroca* – Douro, Portugal R\$ 114,90

**Luis Pato** – *Baga e Touriga Nacional* – Bairrada, Portugal R\$ 134,90

**Conversa** - *Touriga Nacional, Touriga Franca e Tinta Roriz* – Douro, Portugal R\$ 149,90

**Carmen Carménère** – *Carménère* - Viña Carmen, Chile R\$ 89,90

**Alamos** – *Malbec* – Mendoza, Argentina R\$ 99,90

**Alma Negra M Blend** – *Bonarda e Malbec* – Mendoza, Argentina R\$ 169,90

**Rutini** – *Cabernet Sauvignon e Malbec* – Mendoza – Argentina R\$204,90



## VINHOS

### Vinhos de Sobremesa e Fortificado

**Estiba I Sobremadurado** – *Semillon, Sauvignon Blanc* – Mendoza, Argentina R\$ 69,90

**Porto Tawny Graham's** – *Tinta Barroca e Tinto Cão* – Douro, Portugal (*taça*) R\$ 29,90

**Porto Tawny Graham's** – *Tinta Barroca e Tinto Cão* – Douro, Portugal R\$ 154,90

### MEIAS GARRAFAS

#### Vinho Branco

**Paço de Teixeira** – *Avesso e Loureiro* - Quinta do Côtto, Portugal R\$ 69,90

#### Vinho Tinto

**Alamos** – *Malbec* – Mendoza, Argentina R\$ 59,90

**Carmen Carménère** – *Carménère* - Viña Carmen, Chile R\$ 59,90

### Vinhos em Taças

**Salton Prosecco** – *Prosecco* - Serra Gaúcha, Brasil R\$ 16,90

**Mocotó Vallontano** – *Cabernet Sauvignon* – Vale dos Vinhedos, Brasil R\$ 19,90

**Carmen Carménère** – *Carménère* - Viña Carmen, Chile R\$ 19,90

**Aurora Chardonnay** – *Chardonnay* - Pinto Bandeira, Brasil R\$ 19,90

**Aproveite e leve para casa seu vinho favorito.**

## Nossas raízes



*Cozinha de origem, artesanal, de autor e profundamente ligada ao seu entorno. A história da comida que servimos no Esquina Mocotó começa no campo. Os primeiros responsáveis por cada um dos pratos servidos aqui são produtores e artesões que assim como a gente se dedicam para expressar excelência no seu ofício.*

*Começando pelo trivial arroz com feijão, do Vale do Paraíba, dos campos do Chicão Ruzene, vem nossos arrozes bolinha, jasmim, cateto e vermelho. Logo ao lado, Patrick Assumpção, da Fazenda Coruputuba, produz a mandioca ouro e o feijão guandu que é servido com o cabrito criado pela família Perriceli em Brotas.*

*Os vegetais, ervas, legumes e hortaliças vem todos de pequenos produtores que estão nas beiradas da cidade. Ervas finas, Fazenda Maria, Hortaleve, são alguns deles. Cogumelos orgânicos da Fiori de Zuca vem semanalmente de Salto, a poucos quilômetros da capital. As nossas pimentas e molhos orgânicos, são preparados pelo Luciano Gambarini, da Fazenda Jatobá, no sul de Minas.*

*Os vinagres, elemento básico na nossa cozinha, são orgânicos e feitos a partir de manga, caju, mel, laranja, tangerina, maçã, dentre outros, produzidos pela Wilma Spinosa vem diretamente de Assis para nossas panelas.*

*Os queijos de cabra vem da Paulicapri, grupo de produtores de Lindóia. Da região vem também o fubá, a farinha e a canjiquinha, todos feitos a partir de milho natural, não transgênico da família Bragato. Natural também é o frango da Korin, criado em Ipeúna e com o qual fazemos todos os nossos caldos e cozidos. De lá e também da granja Yamaguishi vem nossos ovos orgânicos, sempre frescos.*

*O peixeiro Wayner, fundador da Ribeira Fish, garante que tenhamos sempre o produto mais fresco, isso significa que estamos sempre cozinhando de acordo com a oferta do mar. Das águas doces, vem o pirarucu produzido pelo senhor Ejiri em Miracatu, que de quebra produz exclusivamente para o nosso restaurante o mini maxixe.*

*Nossas carnes, exclusivamente de gado Bonsmara e Angus, são cuidadas por frigoríficos como Swift e Minerva. Da Cerrado Carnes, do Gonzalo Barquero recebemos catetos e queixadas, porcos nativos brasileiros criados de maneira ecológica. Da Cowpig em Boituva, vem cortes suínos feitos com exclusividade para o Esquina.*

*Outros artesões que exaltam o porco são a família Cinque, que produz embutidos artesanais de tradição italiana em Cotia. De origem espanhola, os presunto Salamanca são produzidos em Catanduva já pela segunda geração da família de fundadores.*

*Enfim, essa é uma pequena parte do grande time de parceiros que trabalha tanto quanto a gente para oferecer uma experiência única a quem nos visita. Aos poucos e ao vivo vamos contando um pouco mais dessas histórias.*

*Bom apetite!*

Rodrigo Oliveira

Reservas: (11) 2949-7049 • Horários:  
Terça a sexta: almoço - 12 às 15h • jantar - 19h30 às 23h  
Sábados: almoço - 12 às 17h • jantar - 19h30 às 23h  
Domingos e feriados: almoço - 12 às 17h  
Av. Nossa Sra do Loreto, 1108 - Vila Medeiros  
São Paulo, SP • Brasil • CEP 02219-001

ESQUINA  
mocotó