

★ 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, crespa e roxa, além de chicória e agrião. Servidas com molho da casa.

Sertaneja *tomate cereja, cebola-roxa e cheiro-verde*
R\$ 16,90 / R\$ 19,90

Marajoara *mussarela de búfala, castanha-do-Pará, tomate cereja, cenoura e azeitona*
R\$ 21,90 / R\$ 26,90

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

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

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

Favada

Fava amarela cozida lentamente com linguiça, bacon e carne-seca

Sarapatel

Miúdos de porco cuidadosamente preparados, uma rica combinação de texturas e sabores

Feijão-de-Corda

Feijão novo preparado com linguiça defumada, maxixe, chuchu e quiabo

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

★ TAPIOGAS ★

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

Bad Moose – Itupeva, SP
Dortmunder Export – 5,5% – 300 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

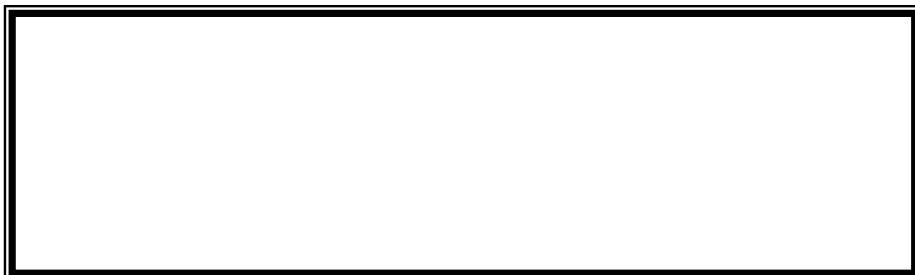
Blondine – Itupeva, SP
Belgian Blond Ale – 5,7% – 500 ml – R\$ 24,90

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

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) – 355ml – 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

★ **ESPECIALIDADES DO BAR** ★

por Rodrigo Ferreira e equipe

Minha Nêga

Cachaça envelhecida, suco de limão taiti, siciliano e rapadura R\$ 24,90

Caruaru

Cachaça, carambola, uva niágara e manjeriço 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, 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 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** ★



★ CAIPIRAS ★

Caipirinha – *Cachaça João Mendes* – R\$ 24,90

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

Caipiríssima – *Rum Havana Club* – R\$ 24,90

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

Cangibrina – *Cachaça composta com zimbros e gengibre* – 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

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, manjeriço 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

★ CAFÉ E CHÁ ★

por Marcelo Marinbo

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 - Jaca 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

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

DA NOSSA DESPENSA

- 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\$ 15,90
- 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 Seu Zé e pelo Rodrigo* R\$ 19,90
- Sacola Mocobag** R\$ 22,90