

Cardápio



Clássicos para beliscar (100g)

Jabá	18,50	Carne Bovina ao Molho	17,50
Carne de Sol	17,50	Linguiça Bêbada	16,50
Torresmo	16,50	Fumeirinho	16,50
Pernil	16,50	Bucho Bovino	14,00
Tripa de Porco	16,50	Linguiça Defumada	14,00
		Queijo Coalho (unidade)	14,00

Especialidades (Pequeno 300g / Grande 650g)

	Pequeno	Grande	Tamanho único
Caldo de Mocotó <i>Caldo feito com pata de boi cozida e desossada</i>	23,00	45,00	Arroz da casa <i>Arroz branco feito no bacon</i> 13,50
Favada <i>Feijão típico do nordeste (Fava) preparado com linguiça e carne seca</i>	27,50	55,00	Joelho de Porco <i>Cozido e desossado, acompanha farofa e refogado de repolho</i> 56,00
Mocofava <i>Mistura de Caldo de Mocotó com Favada. O mais pedido!</i>	27,50	55,00	Escondidinho <i>Carne seca desfiada com mandioca cremosa ao forno. (20 minutos)</i> 56,00
Baião de Dois <i>Mistura de arroz, feijão, carne seca, linguiça, bacon e queijo coalho</i>	37,50	72,00	
Moela <i>Cozida á moda da casa</i>	25,00	50,00	
Sarapatel <i>Miúdos de porco cozidos</i>	25,00	50,00	
Feijão de Corda <i>Feijão típico nordestino com carne seca, linguiça e bacon</i>	25,00	50,00	
			Pratos individuais
			PF da Casa <i>Baião de dois, carne de sol, mandioca e farofa</i> 49,50
			PF do Sertão <i>Feijão de corda, farofa, arroz, jabá e mandioca</i> 45,00
			PF Misto <i>Baião de dois com Mocofava e mandioca</i> 45,00
			PF Comercial <i>Arroz da casa, favada, bistequinha de pernil e mandioca</i> 45,00
			PF Veg <i>Baião de legumes + queijo coalho + purê de mandioquinha + cuscuz</i> 45,00





Para Compartilhar

(*Meia porção 60% do valor)

Carne de Sol 106,00

Com mandioca cozida, pimenta de bico e alho assado

Carne Seca 106,00

Em cubos, acebolada com mandioca cozida

Jabá de Ouro 106,00

*mandioquinha
Carne seca desfiada com purê de*

Fumeiro Arretado 96,00

*de rapadura e crocs de mandioca
Lombo defumado finalizado no molho*

Linguiça Bêbada 86,00

*Linguiça artesanal acebolada, flam-
bada na cachaça, mandioca e vinagrete*

Vaquejada 86,00

Cozido de carne de Vaca com mandioca

Mandioca Cozida 28,00

Combão do Baião 250,00

*1 kg de baião de dois + 500 gramas de
carne de sol + mandioca + farofa +
capricho da casa.*

Sobremesas

Tapiçoca 28,00

Sorvete de tapioca com paçoca e mel

Chocochaça 16,50

*Mousse de chocolate com cachaça,
calda de cupuaçu e castanhas*

Manjar 16,50

Para pegar com a mão

(*NÃO fazemos meia porção)

Torresminho 45,00

*Nossos torresmos ainda mais cro-
cantes*

Tapiocado de Linguiça 38,00

*Á base de farinha de tapioca com
queijo e linguiça*

Canapé Sertanejo 38,00

*Base de mandioca frita, creme de
queijo com caju e jabá desfiado*

Crocs de Mandioca 34,00

Cubinhos de mandioca fritos.

Pastelzinho (unidade) 12,50

*Pernil, queijo coalho e carne seca -
mínimo de 2 unidades*

Bolinhos do Cangaço 12,50/un.
(mínimo de duas unidades)

Lampião: *Bolinho de carne de sol*

Maria Bonita: *Massa de abóbora
com recheio de carne seca*

Cabeleira: *Croqueta de Carne de Sol*

Corisco: *Bolinho de abóbora
recheado com queijo coalho*

Cangaceiros 46,00
1un. de cada bolinho.

Cocada Cremosa com Queijo 16,50

Doce de Leite com Queijo 16,50

Lampião e Maria Bonita 16,50

Mousse de Requeijão com Goiabada

Café 8,00



Cervejas

Amstel	16,00
Spaten	18,00
Original	18,00
Serra Malte	18,00
Heineken	20,00
Patagônia	20,00
Heineken Long Neck/ Zero	14,00
Malzbier Long Neck	12,50
Cerveja Lata / Meia Original	10,00

Gaipirinhas

Cachaça	28,00
Cachaça especial	33,50
Vodka	33,50
Saquê	33,50

Doses Diversas

Jurubeba - Catuaba - Dreher - Alcatrão	10,00
Menta - Contini - Cynar - Cinzano	
Groselha - Jurupinga - Fernet	
Xiboquinha - Rabo de Galo	
Vinho comum (taça)	12,00
Domeq - Vodka - Rum - Steinhaeger	12,00
Campari - Underberg	15,00
Whisky 8 anos /Tequila	20,00
Whisky 12 anos/ Fundador	25,00

Sem álcool

Água mineral 510ml	5,00
Refrigerante - Lata	8,50
H2OH	9,50
Cajuína com gás (1L)	16,50
Limonada	10,00
Suco de Laranja	12,50
Suco de Polpa	12,50
Maracujá ♦ Manga ♦ Goiaba ♦ Graviola	
Acerola ♦ Abacaxi ♦ Abacaxi com Hortelã	
Caju ♦ Cajá	

Sugestão do Bigode

Catubeba 10,00

Aperiti o feito da mistura do vinho de Catuaba (afrodisíaco) com macerado de Jurubeba – planta benéfica ao fígado



Cachaças

Ypioca	8,00
São Francisco	8,00
Kariri	8,00
Kariri com mel	8,00
Maribondo	10,00
Seleta	10,00
Salinas	10,00
João Mendes Ouro	10,00
João Mendes Prata	10,00
Januária	10,00
Claudionor	10,00
Caribé	10,00
Matuta	10,00
Mato Dentro	15,00
Serra Limpa	15,00
Serra das Almas	15,00
Vale Verde	15,00
Weber Haus Amburana	15,00
Weber Haus Carvalho	15,00
Espírito de Minas	16,00

Recomendação da Casa Cachaça Caboclinha

Branca	8,00
Jequitibá	10,00
Amburana	10,00
Amendoim	10,00
Bálsamo	10,00
Carvalho	10,00



Horário de funcionamento

Terça a Sábado: 12:00 às 22:00

Domingo e Feriado: 12:00 às 16:30

Siga-nos nas redes sociais!

Instagram @o_mocofava

Facebook /mocofava