

RISOTOS

706 - Bacalhau <i>Pimentão vermelho, brócolis e azeitonas.</i> <i>Red pepper, broccoli and olives.</i>	R\$ 74,00
709 - Camarão <i>Marinado no azeite e alho-poró.</i> <i>Marinated in olive oil and leeks.</i>	R\$ 78,00
711 - Frango <i>Saborizado no alho, ervilhas e alho-poró.</i> <i>Flavored with garlic, peas and leeks.</i>	R\$ 62,00
707 - Funghi / Shimeji <i>Salteado na manteiga com alho e cebola; finalizado com shimeji.</i> <i>Sautéed in butter with garlic and onion; finished with shimeji.</i>	R\$ 62,00
710 - Parmesão <i>Salteado na manteiga com alho e cebola; finalizado com parmesão.</i> <i>Sautéed in butter with garlic and onion; finished with parmesan.</i>	R\$ 63,00
708 - Tomate Fresco e Mussarela de Búfala <i>Salteado na manteiga com alho, cebola e finalizado com molho ao sugo.</i> <i>Sautéed in butter with garlic, onion and finished with sugo sauce.</i>	R\$ 61,00

GUARNIÇÕES

595 - Arroz branco	R\$ 18,00
596 - Arroz com rúcula	R\$ 20,00
725 - Arroz Biro-Biro	R\$ 24,00
597 - Feijão	R\$ 18,00
599 - Farofa	R\$ 18,00
600 - Purê de batata	R\$ 23,00
601 - Salada (alface, tomate e cebola)	R\$ 23,00
598 - Legumes salteados na manteiga	R\$ 24,00

SOBREMESAS

592 - Brownie	R\$ 27,00
593 - Creme de papaia	R\$ 28,00
594 - Banana flambada (sorvete de creme e chantilly)	R\$ 35,00


VINHOS

Sob consulta

Proibida venda de bebidas alcoólicas para menores de 18 anos.



www.mortadelabrasil.com.br
contato@mortadelabrasil.com.br

 /barmortadelabrasil
 @barmortadelabrasil



De Segunda a Sexta, das 11h às 15h.
Sábado, das 11h às 16h. Domingo, das 11h às 15h.

ENTRADAS

Bruschettas

- 699 - Berinjela** R\$ 42,00
À milanesa, coberta com molho de tomates e mussarela gratinada.
The Milanese, covered with tomato sauce and gratin mozzarella.
- 700 - Caprese** R\$ 42,00
Tomate fresco, mussarela de búfala e manjeriço.
Fresh tomato, buffalo mozzarella and basil.
- 701 - Linguiça Defumada** R\$ 50,00
Linguíça com molho funghi e mussarela gratinada.
Sausage with funghi sauce and mozzarella gratin.
- 702 - Pizzaiola** R\$ 42,00
Tomates pelados, azeite de oliva, orégano e mussarela.
Peeled tomatoes, olive oil, oregano and mozzarella.
- 703 - Tomates Frescos** R\$ 36,00
Tomates em cubos, manjeriço, azeite, pimenta-do-reino e sal.
Diced tomatoes, basil, olive oil, black pepper and salt.
- 704 - Frango** R\$ 50,00
Frango puxado no azeite, cebola e aceto balsâmico; coberta com mussarela gratinada.
Chicken pulled in olive oil, onion and balsamic vinegar; covered with gratin mozzarella.

Saladas

- 472 - Salada Caesar** R\$ 48,00
Alface americana, frango filetado e grelhado, croutons, queijo parmesão e molho caesar.
American lettuce, filleted and grilled chicken, croutons, cheese parmesan and caesar sauce.
- 473 - Salada Tropical** R\$ 46,00
Alface crespa, agrião, pepino laminado, tomate seco, palmito, azeitonas verdes e manga.
Crispy lettuce, watercress, sliced cucumber, dried tomato, heart of palm, green olives and mango.
- 714 - Salada Caprese** R\$ 44,00
Alface americana, alface roxa, tomate especial, mussarela de búfala, manjeriço e cenoura ralada.
American lettuce, purple lettuce, special tomato, mozzarella buffalo, basil and grated carrot.

PORÇÕES

- 475 - Bolinhos de bacalhau (6 unidades)** R\$ 58,00
- 476 - Bolinhos de carne-seca (6 unidades)** R\$ 41,00
- 477 - Croquetes de mortadela (6 unidades)** R\$ 30,00
- 478 - Batatas fritas** R\$ 32,00
- 479 - Calabresa acebolada** R\$ 65,00

PRATOS KIDS

Sob consulta

MASSAS FRESCAS

Espaguete, Fettuccine, Penne
 Ravioli de mussarela de búfala (+ R\$ 10,00)

Nhoque de batata
 Nhoque de mandioquinha (+ R\$ 8,00)

MOLHOS

- Sugo** R\$ 45,00
Molho de tomates frescos.
Fresh tomato sauce.
- Bolognesa** R\$ 52,00
Molho de tomates frescos e carne moída.
Fresh tomato sauce and ground beef.
- Bacalhau** R\$ 64,00
Molho branco com bacalhau e gratinado com parmesão.
White sauce with cod and gratin with parmesan.
- Calabresa** R\$ 56,00
Defumada e molho de tomates frescos.
Smoked and fresh tomato sauce.
- Camarão** R\$ 66,00
Molho de tomates frescos com camarões.
Fresh tomato sauce with prawns.
- MB** R\$ 64,00
Molho branco, rúcula, tomate seco e tiras de filé mignon.
White sauce, arugula, sun-dried tomatoes and filet mignon strips.
- Caprese** R\$ 56,00
Tomates frescos, mussarela de búfala e manjeriço.
Fresh tomatoes, buffalo mozzarella and basil.
- Funghi** R\$ 58,00
Molho branco com funghi seco.
White sauce with dried mushrooms.
- Mediterrâneo** R\$ 63,00
Molho pesto, tomate seco e tiras de filé mignon.
Pesto sauce, sun-dried tomatoes and filet mignon strips.
- Quatro Queijos** R\$ 58,00
Parmesão, mussarela, gorgonzola, catupiry e molho branco.
Parmesan, mozzarella, gorgonzola, catupiry and white sauce.
- Carbonara** R\$ 76,00
Um clássico italiano.
An Italian classic.
- Lasanha** R\$ 62,00
À bolonhesa ou Quatro Queijos.
Bolognese or Four Cheeses.

PRATOS

- 461 - Filé mignon à parmegiana (um clássico)** R\$ 97,50
Filé mignon empanado, molho de tomate, mussarela premium e queijo parmesão gratinado; acompanha arroz e fritas.
Breaded filet mignon, tomato sauce, premium mozzarella and parmesan cheese gratin; served with rice and fries.
- 460 - Filé mignon ao molho madeira** R\$ 95,30
Grelhado em churrasqueira e servido com arroz, feijão, purê de batata e salada.
Grilled on a barbecue and served with rice, beans, mashed potatoes and salad.
- 726 - Medalhão de filé mignon com risoto** R\$ 98,00
- 465 - Picanha à moda da casa (serve 2 pessoas) - 400 g** R\$ 215,00
Carne nobre, macia e suculenta; acompanha cebola assada, alho, arroz branco, farofa, molho chimichurri e queijo coalho.
Noble, soft and juicy meat; served with roasted onion, garlic, white rice, farofa, chimichurri sauce and coalho cheese.
- 466 - Combo de Picanha (serve de 3 a 4 pessoas)** R\$ 299,00
Essa carne se destaca pela maciez e suculência (4 filés de picanha); acompanha arroz branco, feijão, batata rústica, farofa e molho chimichurri.
This meat stands out for its tenderness and juiciness (4 picanha fillets); served with white rice, beans, rustic potatoes, farofa and chimichurri sauce.
- 715 - Picanha MB Itália** R\$ 96,50
Grelhada e servida com arroz Biro-Biro e fritas
Grilled and served with Biro Biro rice and fries
- 467 - Contrafilé** R\$ 64,00
Carne magra, macia e suculenta, com uma leve camada de gordura; acompanha arroz, feijão, fritas e salada.
Lean, tender and juicy meat, with a light layer of fat; served with rice beans, fries and salad.
- 462 - Filé de frango à parmegiana** R\$ 78,00
Filé espalmado e empanado, molho ao sugo, mussarela premium e queijo parmesão gratinado; acompanha arroz e fritas.
Flattened and breaded fillet, sugo sauce, premium mozzarella and parmesan cheese au gratin; Served with rice and fries.
- 468 - Frango executivo** R\$ 56,00
Filé grelhado; acompanha arroz, feijão, fritas e salada.
Grilled fillet; served with rice, beans, fries and salad.
- 464 - Salmão com panaché de legumes** R\$ 85,00
Grelhado e servido com arroz e legumes salteados na manteiga.
Grilled and served with rice and vegetables sautéed in butter.
- 463 - Salmão ao molho de maracujá** R\$ 85,00
Grelhado e servido com arroz e legumes salteados na manteiga.
Grilled and served with rice and vegetables sautéed in butter.
- 469 - Escondidinho de carne-seca (suculento)** R\$ 71,50
Purê de mandioca, carne-seca dessalgada e desfiada com salsinha picadinha; gratinado com queijo parmesão.
Cassava puree, desalted and shredded dried meat with chopped parsley; gratin with parmesan cheese.
- 470 - Escondidinho de bacalhau (o queridinho)** R\$ 79,50
Purê de batata monalisa, bacalhau desfiado com salsinha picadinha; gratinado com queijo parmesão.
Monalisa mashed potatoes, shredded cod with parsley minced meat; gratin with parmesan cheese.
- 471 - Escondidinho de camarão (o irresistível)** R\$ 89,50
Purê de batata monalisa, camarões salteados e flambados, salsinha picadinha; gratinado com queijo parmesão.
Monalisa mashed potatoes, sautéed and flambéed prawns, chopped parsley; gratin with parmesan cheese.

Novembro 2024

