

CARDÁPIO



MATTOSO
GASTRONOMIA
PRIVATIVA

Abertas as reservas
para a nossa inauguração!

Todo o nosso cardápio
em valor promocional
para os **50 primeiros
clientes**

Reservas: 11 97449 6636

Jantar para casal:

2 Entradas,
2 Pratos Principais
e 2 Sobremesas
por apenas **R\$ 199,00**

*Atendimento somente mediante reserva
realizada com 24h de antecedência.

ENTRADAS

Carpaccio de mignon

ao molho de mostarda, mel e páprica, parmesão ralado, acompanhado de croutons no azeite e ervas.

Salada ao Mattoso

Mix de rúcula, agrião, repolho roxo, cenouras, tomate cereja, alho e cogumelo portobello salteados, regados no azeite, especiarias e molho da casa.

Tomates cereja confitados

com alho, burrata e torradas regadas no azeite e ervas.

Sticks de mussarela

empanados, super crocantes, acompanhados de molho de tomate artesanal e de tomates confitados.



PRINCIPAIS

Filé Madrid
na geleia de pimenta
com maracujá, arroz
com castanhas de caju
e legumes vaporizados
ao shoyu.

Nhoque de mandioquinha
frito, molho bechamel,
parmesão e bife
ancho uruguaio.

**Risoto de
cogumelos Portobello**
ao vinho tinto,acompanhado
de medalhões de filé mignon
na manteiga e ervas.

Polpetone recheado
de queijo Gruyère, gratinado
com mussarela acompanhado
de macarrão artesanal
de espinafre ao molho sugo.



PRINCIPAIS

Abobrinha recheada com pasta de gorgonzola, tomates, gratinada no parmesão, acompanhada de batatas assadas e arroz ao vinho branco e castanha.

Medalhão de filé mignon ao molho de vinho e cogumelos, risoto de queijo gruyère maçaricado com parmesão e mandioca frita.

Mattoso à l'orange Sobrecoxa de frango ao molho de laranja (releitura do clássico francês canard à l'orange), acompanhado de purê de mandioquinha com leve toque de gorgonzola.

Posta de pintado grelhada ao molho de limão com hortelã, farofa de banana da terra e legumes salteados.



SOBREMESAS

Bolo de côco e cachaça de cumarú

Delicioso bolo de côco regado na cachaça de cumarú. Memórias da infância com um requinte adulto. Leve sabor da nossa Amazônia, cumarú é considerado nossa baunilha brasileira.

Creme brûlée

Sobremesa clássica da culinária francesa, creme de baunilha maçaricado com açúcar cristal.

Petit gateau de doce de leite

Outro clássico francês, adaptado com o sabor do nosso Brasil. A perfeição de maciez e cremosidade. Acompanha sorvete de creme.

Mamão com mel e granola

Para quem busca algo simples e light, adocique sua noite mantendo tudo leve.

Mousse de chocolate

Acompanhado de morangos frescos e chantilly. Impossível de resistir à essa combinação.



BEBIDAS

Cervejas 350ml

Pilsen	17,00
IPA	23,00
Weiss	23,00

Soft drinks

Coca cola 350ml	8,00
Guaraná antártica 350ml	8,00
Sprite 350ml	8,00
Fanta 350ml	8,00
Sucos naturais (Laranja, limão, limão siciliano, melão, melancia, abacaxi, abacaxi com hortelã)	12,00
Água cristal	5,00



CARTA DE VINHOS

Taça 250ml vinho da casa

DV Catena 80,00
(Malbec, Chardonnay
ou cabernet Sauvignon)

Nicasia blend malbec
55,00

Taxa de rolha 80,00

Garrafas

Nicasia Blend Malbec	170,00	Angélica Zapata Chardonnay	300,00
Nicasia Blend Cabernet Franc	170,00	Alma Negra	270,00
El Enemigo Malbec	270,00	Mosquita Muerta	230,00
El Enemigo Cabernet Franc	270,00	Sapo Otro Pozo	210,00
D.V. Malbec Malbec	300,00	Pispi	190,00
Angélica Zapata Cabernet Sauvignon	300,00	Gran Enemigo	430,00
Angélica Zapata Malbec	340,00	Hermandad Malbec	300,00
Angélica Zapata Cabernet Franc	300,00	San Simon	90,00





Mais informações em nosso site:
gastronomiaprivativa.com.br

Estamos localizados no
coração da Mooca em São Paulo:
Rua França Carvalho, 167
<https://maps.app.goo.gl/3MQFUqwz2gyBXY5eA>

Reservas e dúvidas:

11 97449 6636

Siga a Mattoso Gastronomia
www.instagram.com/mattoso_gastronomia

*Atendimento somente mediante reserva realizada com 24h de antecedência.

OBRIGADO