



MANGO

Bem-vindo ao Mangôo

Nossa gastronomia mescla técnicas e receitas internacionais com ingredientes brasileiros e locais, numa roupagem contemporânea que não dispensa os sabores acolhedores da comida mais tradicional.

O nome Mangôo vem da palavra “mangút” (pronunciada com “t” mudo) do dialeto borum, da tribo Kréna, originária do Paraná, que significa comida.

Entradas

Arancini de gorgonzola e compota de tomates	R\$ 48
Steak tartare e brioches	R\$ 89
Crudo de mignon e brioches	R\$ 89
Sanduiche de porco frito, picles de cebola roxa, chutney de bacuri e habanero	R\$ 52
Porção de brioches	R\$ 22

Executivos e Saladas

Terças às Sextas – 12h às 14h50
exceto feriados

Cubos de mignon à provençal e risoto de parmesão	R\$ 69
Parmeggiana de leitão e fettuccine emulsão de ervas e pomodoro	R\$ 62
Strogonoff de mignon, arroz e batata palha da casa	R\$ 69
Fettuccine, cubos de mignon à gorgonzola, compota de tomate e amêndoas tostadas	R\$72
Salada de folhas com cubos de mignon, cogumelos marinados, amêndoas, picles de cebola roxa, tomate cereja, brioche, parmesão, pesto e vinagrete balsâmico	R\$ 69
Salada caprese gratinada	R\$ 52
Polenta mantecada, ragu de cogumelos frescos e trufa negra	R\$ 69

Principais

Mignon demi-glace e salada caprese gratinada	R\$ 108
Mignon demi-glace e ravioli de maçã, gorgonzola e amêndoas	R\$ 129
Mignon demi-glace, risoto de cogumelos frescos e trufa negra	R\$ 139
Mignon demi-glace e agnoloti de burrata ao molho pomodoro italiano	R\$ 124
Mignon demi-glace e fettuccine com gorgonzola, mel de trufa branca e amêndoas	R\$ 144
Barriga de porco crocante e fettuccine à boscaiola	R\$ 115
Frango assado e risoto pomodoro siciliano	R\$ 79
Massa negra e camarões	R\$ 115
Risoto de camarão e bottarga	R\$ 120
Ravioli de maçã, gorgonzola e amêndoas <i>veggie</i>	R\$ 89
Risoto de cogumelos frescos e trufa negra <i>veggie</i>	R\$ 89
Agnoloti de burrata ao molho pomodoro italiano <i>veggie</i>	R\$ 89

Sobremesas

Torta de chocolate 70%, castanha do Pará, doce de leite Rocca com avelã e gelato de pistache	R\$ 42
Chausson aux pommes	R\$ 42
Compota de morango com cassis, stracciatela e castanha de caju	R\$ 45
Bola de sorvete	R\$ 15

Menu kids

Fettuccine ao pomodoro	R\$ 35
Cubos de mignon e fettuccine na manteiga	R\$ 39
Cubos de mignon e risoto parmesão	R\$ 42

O menu kids e servido como meia porção

Bebidas

Refrigerante <i>lata</i> Coca-Cola e Guaraná Antártica	R\$ 7
Schweppes <i>lata</i> Citrus e Tônica	R\$ 7
Água Mineral Com e sem gás	R\$ 5
Suco Organovita <i>300ml</i> Uva Laranja Maçã com laranja	R\$ 16
Café espresso	R\$ 7

Cervejas

Estrela Galícia <i>long neck</i>	R\$ 15
Heineken <i>long neck</i>	R\$ 15

Carta de vinhos

Vinhos em taça | Branco ou Tinto (consulte opções)

R\$ 23

Brasil

ESPUMANTES

Campos de Cima Método Asti

R\$ 99

Uvas: Moscato Giallo e Moscato Bianco | Região: Campanha Gaúcha

Vero Método Tradicional Brut Rosé

R\$ 118

Uvas: Trebbiano, Chardonnay e Pinot Noir | Região: Campanha Gaúcha

Campos de Cima Extra Brut

R\$ 125

Uvas: Chardonnay e Pinot Noir | Região: Campanha Gaúcha

Campos de Cima Nature Reserva

R\$ 139

Uvas: Chardonnay e Pinot Noir | Região: Campanha Gaúcha

BRANCOS

Almejo F. Bebber

R\$ 95

Uvas: Chardonnay e Riesling | Região: Serra Gaúcha

Aprochejo Campos de Cima

R\$ 108

Uvas: Chardonnay e Viognier | Região: Campanha Gaúcha

Cata Terroir Viognier

R\$ 129

Uvas: Viognier | Região: Vacaria - RS

3 Bocas Seleção de Família IP

R\$ 130

Uvas: Alvarinho, Arinto e Viognier | Região: Campanha Gaúcha

Família Bebber Jardim

R\$ 139

Uva: Sauvignon Blanc | Região: Serra Gaúcha

Contos Galegos Audace

R\$ 150

Uva: Alvarinho | Região: Nova Prata

ROSADOS

Peculiare Uvas: Cabernet Sauvignon Região: Bento Gonçalves	R\$ 135
Jardim Bebber Uvas: Marselan e Malbec Região: Altos Montes	R\$ 139
Valmarino Vinhedos Próprio Uvas: Cabernet Franc e Chardonnay Região: Serra Gaúcha	R\$ 160

TINTOS

Almejo F. Bebber Uva: Merlot Região: Altos Montes	R\$ 95
Gheller Reserva Pinot Noir Uva: Pinot Noir Região: Serra Gaúcha	R\$ 110
Gheller Reserva Tannat Uva: Tannat Região: Serra Gaúcha	R\$ 110
Cata Terroir Pinot Noir Uva: Pinot Noir Região: Vacaria - RS	R\$ 129
3 Bocas Seleção De Família IP Uvas: Tannat, Cabernet Franc e Petit Verdot Região: Campanha Gaúcha	R\$ 130
Família Bebber Reserva Cabernet Franc Uva: Cabernet Franc Região: Serra Gaúcha	R\$ 145
Família Bebber Reserva Marselan Uvas: Marselan Região: Serra Gaúcha	R\$ 145
Valmarino Vinhedos Próprios Petit Verdot Uva: Petit Verdot Região: Serra Gaúcha	R\$ 160
Valmarino Vinhedos Próprios Sangiovese Uva: Sangiovese Região: Serra Gaúcha	R\$ 160
Valmarino Vinhedos Próprios Syrah Uva: Syrah Região: Serra Gaúcha	R\$ 160
Família Bebber Bah Tannat Touriga Uvas: Tannat e Touriga Nacional Região: Serra Gaúcha	R\$ 170
Gheller Gran Reserva Uva: Malbec Região: Serra Gaúcha	R\$ 175

Assinatura Blend Edição Limitada Uvas: Tannat, Cabernet Sauvignon e Malbec Região: Campanha Gaúcha	R\$ 190
Cata Terroir Sangiovese/ Cabernet Sauvignon Uvas: Sangiovese e Cabernet Sauvignon Região: Urubici / São Joaquim - SC	R\$ 208
Peculiare Gran Reserva Uva: Ancelota Região: Bento Gonçalves	R\$ 220
Peculiare Vinhos Únicos D.O Uva: Merlot Região: Bento Gonçalves	R\$ 240
Valmarino Ano XXIV Uva: Cabernet Franc Região: Serra Gaúcha	R\$ 300
Lobo Santo Peculiare Uva: Cabernet Sauvignon Região: Serra Gaúcha	R\$ 350

Mundo

BRANCOS

Felitche Chardonnay • Chile Uva: Chardonnay Região: Valle Central	R\$ 89
Felitche Sauvignon Blanc • Chile Uva: Sauvignon Blanc Região: Valle Central	R\$ 89
Miluna San Marzano • Itália Uvas: Malvasia Bianca e Chardonnay Região: Puglia	R\$ 99
Algairén Macabeo • Espanha Uva: Macabeo Região: Aragon	R\$ 110
Pedra Cancela Seleção do Enólogo • Portugal Uvas: Encruzada e Malvasia Fina Região: Dão	R\$ 110
Chocalán Reserva Sauvignon Blanc • Chile Uva: Sauvignon Blanc Região: Valle del Maipo	R\$ 119
Barone Montalto • Itália Uva: Pinot Grigio Região: Sicília	R\$ 159

ROSADOS

Felitche Rosé • Chile Uva: Cabernet Sauvignon Região: Valle Central	R\$ 89
Finca La Anita Luna Malbec Rosé • Argentina Uva: Malbec Região: Mendoza	R\$ 95
Eve Encore IGP Méditerranée • França Uvas: Cinsault, Grenache, Shiraz/Syrah Região: Provence	R\$ 129

TINTOS

Felitche Carmenère • <i>Chile</i> Uva: Carmenère Região: Valle Central	R\$ 89
Felitche Pinot Noir • <i>Chile</i> Uva: Pinot Noir Região: Valle Central	R\$ 89
Finca La Anita Luna Malbec • <i>Argentina</i> Uva: Malbec Região: Mendoza	R\$ 95
Miluna San Marzano • <i>Itália</i> Uvas: Malvasia Nera e Negroamaro Região: Puglia	R\$ 99
Nossas Quintas • <i>Portugal</i> Uva Aragonez, Trincadeira e Afrocheiro Região: Alentejo	R\$ 99
Algairén Tempranillo • <i>Espanha</i> Uva: Tempranillo Região: Cariñena	R\$ 110
Chocalán Reserva Cabernet Sauvignon • <i>Chile</i> Uva: Cabernet Sauvignon Região: Valle del Maipo	R\$ 119
Finca La Anita Luna Reserva Malbec • <i>Argentina</i> Uva: Malbec Região: Mendoza	R\$ 139
Chianti Colli Senesi • <i>Itália</i> Uva: Sangiovese Região: Chianti, Toscana	R\$ 149
Chocalán Origem Gran Reserva Carmenère • <i>Chile</i> Uva: Carmenère Região: Valle del Maipo	R\$ 159
Chocalán Origem Gran Reserva Pinot Noir • <i>Chile</i> Uva: Pinot Noir Região: Valle del Maipo	R\$ 159



MANGÓO

@mangoocwb
mangoocwb.com.br

Reservas:
(41) 99255.1500

Rua Visconde do Rio Branco, 948
Mercês • Curitiba

