



MANGO

# Bem-vindo ao Mangão

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 Mangão 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

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

## TINTOS

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

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

Mundo

## BRANCOS

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

## ROSADOS

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

## TINTOS

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

