

CARDÁPIO

CASA
MOJUBÁ

Bem-vindx à nossa **roda de sabores**.

Este menu é uma **partilha sagrada**, um encontro de memórias, afetos e ancestralidade. Cada prato carrega a força dos que vieram antes, os saberes afrodiaspórico e a riqueza das tradições que atravessam gerações.

Aqui, aromas, cores e texturas se tornam **linguagem**, celebrando a vida, a resistência e a cultura afro-brasileira.

Degustar é participar de um ritual de partilha, onde **passado e presente se encontram à mesa**, e cada gesto é memória viva que conecta corações e histórias.

CASA
MOJUBÁ



APERITIVOS



Intolerância religiosa: aqui não

Pastel Mojubá - creme de milho com quiaboR\$ 33,00

Massa dourada e crocante, recheada com um creme de milho e toques de quiabo, resgatando a força dos ingredientes que sustentaram gerações. Acompanha ketchup artesanal de pitanga.

Pastel Mojubá - alho poró com palmitoR\$ 33,00

Delicada massa dourada, recheada com palmito macio e alho-poró salteado, união de sabores sutis e ancestrais. Acompanha ketchup artesanal de pitanga.

Pastel Mojubá - frango com ora-pro-nóbisR\$ 33,00

Massa crocante recheada com frango temperado e ora-pro-nóbis, especiaria ancestral de Sabará que traz identidade e memória da região. Acompanha ketchup artesanal de pitanga.

Bolinho de feijoadaR\$ 39,00

Bolinho de feijoada recheado com calabresa e couve, servida com geleia artesanal de pimenta-biquinho. Iguaria que celebra a energia de Ogum.

Coxinha OdaraR\$ 49,00

Feita com massa de feijão-fradinho, recheada com camarões suculentos preparados no dendê e finalizado com coentro fresco. Acompanha maionese de alho assado com tomilho. Um quitute que celebra a tradição do Omolokum, trazendo o sabor das águas e da ancestralidade.

Dadinho de tapioca com melãoR\$ 39,00

Quadrinhos dourados de tapioca, enriquecidos com castanha de caju lambuzados de melão artesanal de limão capeta. Equilibrando a docura, acidez e tradição afro – brasileira.

Casquinha de Pescados à Moda MojubáR\$ 49,00

Feita com pescados, dendê e coentro, servida em canoinha crocante com maionese de alho assado e tomilho. Uma iguaria que celebra a energia da Mãe d'Água, trazendo o frescor dos mares para a mesa.

Moqueca de PeixeR\$ 40,00

Preparada no azeite de dendê, com o frescor dos temperos da tradição afro-brasileira. Servida com torradinha Mojubá, para completar a partilha de sabores.

Mix de Raízes.....R\$ 35,00

Chips de batata, mandioca e inhame — raízes que trazem a força da terra. Acompanha maionese defumada e ketchup artesanal de pitanga.



Racismo não passa

PRA COMPARTILHAR



Respeito é lei

Asinha de Frango.....R\$ 55,00

Cortes de frango servidos com vinagrete de banana-da-terra com coentro e farofa de dendê. Um prato que celebra a vitalidade e os caminhos abertos por Exu, em sabores fortes e marcantes

Batata Rústica com Costelinha Desfiada.....R\$ 40,00

Batatas rústicas, símbolo da força da terra, servidas com costelinha desfiada e maionese defumada. Uma combinação que resgata sabores ancestrais de partilha e aconchego.

Fígado com JilóR\$39,00

Fígado salteado com jiló, fruto de origem africana trazido pelos ancestrais no século XVII, símbolo de resistência e tradição afro-brasileira.

Tilápia no FubáR\$59,00

Porção de tilápia empanada no fubá, como faziam os antigos, servida com chips de batata e maionese cítrica. Um prato que resgata a tradição das cozinhas de raiz.

Cozido de Maçã de Peito finalizado com Quiabos TostadosR\$49,00

Carne macia cozida lentamente e finalizada com quiabos tostados — alimento associado a Xangô, senhor da justiça e do fogo. Acompanha torradinha Mojubá.

Torresmo de Rolo.....R\$49,00

Torresmo crocante e suculento, fatiado em generosas porções, acompanhado de limão e uma dose de cachaça — sabores que celebram a tradição e a alegria da mesa brasileira.

Carne de Lata.....R\$45,00

Cozido de carne de porco guardado na tradição. Acompanha vinagrete refrescante de feijão-fradinho e torradinha Mojubá. Um prato que resgata os sabores dos mais velhos e da ancestralidade.

Carne Seca com Mandioca e Banana-da-Terra.....R\$64,00

Porção de carne seca suculenta com mandioca dourada na manteiga de garrafa, finalizada com banana-da-terra. Um prato que une alimentos fundamentais para a subsistência de povos indígenas e africanos, raízes da culinária brasileira que atravessam gerações.

Padê.....R\$89,00

Angu de moinho acompanhado de farofa de dendê com coraçãozinho, bacon e pernil desfiado. Uma representação do padê de Exu, prato servido no alquidar, trazendo para a mesa os sabores e a força da ancestralidade.



PF ANCESTRAL

Muamba de Galinha.....R\$ 39,00

Releitura de um prato tradicionalmente angolano. Sobrecoxa de frango macia, cozida em molho de amendoim com quiabos tostados, servida com pirão de leite cremoso e farofinha de cebola.

Caldo de Mancarra.....R\$ 50,00

Releitura de um prato típico de Guiné-Bissau, este prato traz a força da tradição africana. Preparado com carne bovina macia, creme de amendoim, cebola e pimentão, e finalizado com amêndoas laminadas e um toque de pimenta Jamaica. Acompanha arroz de gengibre.

Arroz de Hauçá.....R\$ 60,00

Releitura do prato ancestral de origem africana. Arroz de coco coberto com molho quente de camarão, envolto de carne seca com tempertos suaves. Acompanha vinagrete de feijão fradinho.

SOBREMESAS

Bolo de Chocolate com Sorvete de Pipoca.....R\$ 24,00

Às vezes, um docinho também cura. Bolo de chocolate meio amargo servido com sorvete artesanal de pipoca e coco tostado.

Mousse de chocolate bêbado na cachaçaR\$ 24,00

Um mousse que saiu da linha: chocolate meio amargo embriagado na cachaça, com a doçura das frutas vermelhas e o crocante do amendoim.

Cocada Cremosa com maracujáR\$ 22,00

A clássica cocada em versão cremosa, com a acidez do maracujá para equilibrar e surpreender.



Diversidade é riqueza



DRINKS DA CASA

Pomba Gira R\$ 35,00

Espumante, gin e suco de limão

Preta Velha..... R\$ 35,00

Conhaque, cacau, infusão de grãos de café hebraico, especiarias e chocolate meio amargo

Salve Bahia..... R\$ 33,00

Rum, Malibu, Suco de abacaxi, xarope de coco e água de coco

Laroye R\$ 33,00

Cachaça infusionada, framboesa, morango e soda

Axé R\$ 33,00

Vodka, uva verde, Licor 43 e suco de limão

Salve a malandragem..... R\$ 29,00

Cachaça, cerveja, suco de limão e sal

Encruzilhadas..... R\$ 29,00

Whisky, limão e suco de caju

Saravá..... R\$ 31,00

Triple sec, tequila e Campari

CLÁSSICOS

Caip 3 Limões R\$ 29,00

Limão capeta, limão siciliano, limão taiti, vodka ou cachaça

Old Fashioned..... R\$ 31,00

Whisky Bourbon, açúcar, suco de limão e angostura

Gin Tônica R\$ 25,00

Gin e água tônica



Xeque Mate Artesanal R\$ 18,00

Mate, rum, guaraná e suco de limão

Campari Tônica..... R\$ 25,00

Campari, água tônica e laranja

Caipirinha..... R\$ 25,00

Cachaça, açúcar e limão taiti

Moscow Mule..... R\$ 31,00

Vodka, refrigerante de gengibre e espuma de gengibre

DRINKS SEM ÁLCOOL

Mariazinha R\$ 22,00

Morango, suco de maçã, água com gás, hortelã e algodão doce

Pedrinho..... R\$ 22,00

Melancia, água de coco e xarope de açúcar

Ibejis..... R\$ 22,00

Suco de maracujá, framboesa, xarope de açúcar e água com gás

DOSES

Cachaça Da Casa R\$ 8,00

Cachaça Salinas..... R\$ 15,00

Campari R\$ 15,00

Gin R\$ 17,00

Vodka R\$ 17,00

Tequila Prata/Ouro R\$ 19,00

Whisky Jameson..... R\$ 22,00

Whisky Jack Daniel's..... R\$ 24,00

Licor 43 R\$ 27,00



CERVEJA

LONG NECK

Stella	R\$ 12,00
Heineken	R\$ 12,00
Heineken Zero	R\$ 12,00
Corona	R\$ 13,00
Stella Pure Gold	R\$ 14,00

600ml

Brahma	R\$ 14,00
Original	R\$ 15,00
Stella	R\$ 16,00
Heineken	R\$ 17,00

Também servimos vinho!
Consulte disponibilidade.

NÃO ALCOÓLICO

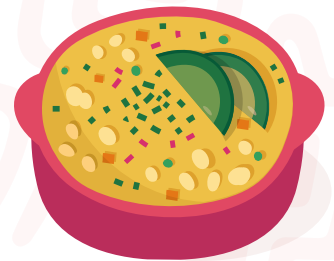
Água sem gás	R\$ 5,00
Água com gás	R\$ 6,00
Água tônica	R\$ 7,00
Coca-Cola Lata	R\$ 7,00
Coca-Cola Zero Lata	R\$ 7,00
Guaraná Antartica Lata	R\$ 7,00
Sprite Lata	R\$ 7,00
Fanta Lata	R\$ 7,00
Suco Del Vale Lata (consulte sabores disponíveis).....	R\$ 7,00
Suco natural (consulte sabores disponíveis)	R\$ 7,00
Energético Red Bull	R\$ 15,00

AQUI TAMBÉM TEM



FEIJOADA TRADICIONAL
TODO DOMINGO

MOQUECA DE BANANA
TODO DOMINGO



DRINKS A R\$20,00
TODA QUINTA-FEIRA

ACARAJÉ
EM QUARTAS-FEIRAS ALTERNADAS




HORÁRIO
DE FUNCIONAMENTO

Quinta e Sexta: 18h às 01h

Sábado: 14h às 01h

Domingo: 12h às 23h

 @casa_mojuba

 (31) 9 9241 2771

 Rua Mármore, 817 - Santa Tereza, BH

Axé e gratidão! Aqui, adicionamos 10% de serviço para valorizar quem faz tudo acontecer.

CASA
MOJUBÁ