



**A melhor comida regional no
local mais bonito da Chapada.**

**Na culinária, como em todas as artes,
simplicidade é o sinal da perfeição.**

+ de 3.500.000 visitantes



**Assim como ocorre com a sexualidade
a boa comida é inseparável da imaginação.**

ENTRADA - PETISCO

215 - Torresminho - aperitivo
212 - Ventrecha de Pacú lascada
200 - Salame Italiano
214 - Linguíça apimentada
201 - Azeitona com Queijo Mineiro
203 - Costelinha de Leitoa frita
204 - Picanha a palito
205 - Pintado a palito
207 - Mandioca frita
208 - Batata frita
210 - Ovos de Codorna
211 - Caldo de Feijão
299 - Caldo de Peixe
528 - Carne de Sol acebolada

**Não existe na terra visão mais atraente do que a de
uma mulher cozinhando para quem ela ama.**

ENTRADA - PETISCO

23 - Salada Especial do Morro

Alface Americana, couve-flor, brócolis, agrião, rabanete, cenoura, palmito
queijo branco, tomate, cebola crua e ovos de codorna.

**O sucesso na cozinha não resulta apenas do bom conhecimento
técnico de ingredientes e receitas, vem do entusiasmo, do bom paladar,
do coração e principalmente do amor profundo pela comida.**

ESPECIALIDADES DA CASA

01/02 - Galinhada

Frango inteiro cortado em pedaços, frito, refogado em seguida cozido com
arroz em panela especial de ferro, que é servida à mesa acompanhada de
feijão, farofa de banana e salada.

**Panela inteira serve 5 pessoas
meia serve 3 pessoas**

08/09 - Peixe do Morro

Mojica de pintado (cubos de filé de pintado, ensopado com mandioca
300g de filé de pintado frito (empanado).
300g de ventrescas (costelas) de pacú fritas acompanhada de arroz
branco, pirão de peixe, farofa de banana e salada.

**Peixada inteira serve 3 pessoas
meia serve 2 pessoas**

04/05 - Costelinha de Porco com Arroz

Costelinha de porco cortada em pedaços, frita, refogada, em seguida
cozida com arroz em panela especial de ferro, que é servida à mesa,
acompanhada de feijão, torresmo, farofa de banana e salada.

**Panela inteira serve 5 pessoas
meia serve 3 pessoas**

19 - Picanha do Morro

400g de Picanha (aprox. 4/5 Bifes) fatiada e grelhada na chapa, cebola
crua, acompanha arroz branco, feijão, farofa de alho, mandioca cozida
e salada.

serve 2 pessoas

06/07 - Maria Izabé (Arroz Carreteiro)

Carne seca cortada em fatias, frita, refogada, em seguida cozida com
arroz em panela especial de ferro, que é servida à mesa, acompanhada
de feijão, farofa de banana e salada.

**Panela inteira serve 5 pessoas
meia serve 3 pessoas**

SUGESTÕES DA CASA

Os grandes pratos são verdadeiramente simples.

03/603 - Galinha com Quiabo

Frango inteiro cortado em pedaços, frito, refogado, em seguida cozido com
quiabo, em panela especial de ferro, que é servida à mesa acompanhada de
arroz branco, feijão, farofa de banana e salada.

**Panela inteira serve 5 pessoas
meia serve 3 pessoas**

10/610 - Peixe da Helena Taquara

Mojica de pacú (ventrecha / costelas) ensopada com mandioca +
300g de ventrecha frita de pacú, acompanhado de arroz branco,
pirão de peixe, farofa de banana e salada.

serve 3 pessoas

30/631 - Costelinha da Glória

Costelinha de porco cortada em pedaços, frita, refogada, em seguida cozida
com quiabo, cubos de cenoura, em panela especial de ferro, que é servida
à mesa acompanhada de arroz branco, feijão, farofa de pimenta e salada.

**Panela inteira serve 5 pessoas
meia serve 3 pessoas**

14/614 - Costela da Graça

Costela bovina de 3 ripas, cortada em pedaços, frita, em seguida refogada e
cozida com repolho e arroz bem molhada em panela especial de ferro, que é
servida à mesa acompanhada de feijão, farofa de pimenta e salada.

**Panela inteira serve 5 pessoas
meia serve 3 pessoas**

15/615 - Metidinho da Rosa

Arroz cremoso com cubos de carne seca, lingüicinha apimentada e pedaços
de abóbora, acompanha feijão e salada.

**Panela inteira serve 5 pessoas
meia serve 3 pessoas**

26/626 - Canjiquinha com Costelinha

Costelinha de porco cortada em pedaços, frita, refogada, em seguida
cozida com canjiquinha de milho, em panela especial de ferro, que é servida
à mesa, acompanhada de angu e salada.

**Panela inteira serve 5 pessoas
meia serve 3 pessoas**

Comer, beber e amar... O resto não vale nada.

27 - Picanha Malcriada

400g de Picanha (aprox. 4/5 bifés) fatiada e grelhada na chapa, coberta com queijo gorgonzola e parmesão, acompanhada de arroz branco e salada.

serve 2 pessoas

12/612 - Vaca atolada do Morro

Costela bovina, cortada em pedaços, frita, refogada em seguida cozida com pedaços de mandioca em panela especial de ferro, que é servida à mesa acompanhada de arroz branco, feijão, farofa de banana e salada.

Panela inteira serve 5 pessoas
meia serve 3 pessoas

**Não existe amor mais sincero do que
o amor pela boa mesa.**

18/618 - Revirado do pé rachado

Carne bovina picadinha (patinho), refogada em seguida cozida com farinha de mandioca e temperos verdes, acompanhado de ovos caipiras estalados, arroz branco e salada.

serve 2 pessoas

34 - PF Baby - (servido somente para menores de 11 anos)

Arroz branco, bife de patinho ou contra-filé, feijão, farofa e batata frita.

Individual

**O caminho para o coração de um homem
passa pelo estômago**

PORÇÕES

- 100 - Arroz
- 101 - Feijão
- 102 - Filé de Pintado
- 103 - Mojica de Pintado
- 104 - Ventrechas (costelas) de Pacú
- 105 - Pirão
- 106 - Farofa de Banana

**Nunca fiz regime. Recuso-me a sacrificar meu
apetite no altar da aparência.**

SOBREMESAS

- 250 - Doces Regionais (misto) doce de leite e furrundu
(mamão verde com rapadura)
- 209 - Banana da terra frita c/ canela e açúcar

A bebida dá coragem e nos torna aptos para a paixão

BEBIDAS

- 305 - Cerveja - lata
- 120 - Cerveja long/neck
- 318 - Cerveja - preta
- 319 - Cerveja sem álcool
- 314 - Água Mineral
- 316 - Água Mineral c/ gás
- 300 - Coca-cola - lata
- 302 - Coca-cola zero
- 304 - Guaraná - lata
- 306 - Guaraná zero - lata
- 313 - Fanta/Sukita - lata
- 308 - Soda/Sprite - lata
- 310 - Água Tônica / Schweppes lata
- 312 - Água Tônica zero - lata

Whisky Importado

- 370 - Johnnie Walker Red

**Podemos viver sem poesia, música e arte.
Podemos viver sem consciência, coração, amigos e livros.
Mas não podemos viver sem bons cozinheiros.**

Licores Digestivos

- 363 - Amarula
- 364 - Cointreau

Sucos (Jarra 700ml)

- 320 - Laranja
- 321 - Limão
- 526 - Abacaxi
- 527 - Maracujá
- 324 - Com creme

Vinhos Tintos Nacionais (Jarra 500ml)

- 325 - Vinho (Jarra 500ml)

Vinhos Importados

- 348 - Vinho Importado
- 356 - Vinho Importado

**Comer é uma necessidade do estômago, beber é
uma necessidade da alma.**

Drinks

- 340 - Caipirosca (vodka + limão)
- 341 - Caipirinha (pinga + limão)
- 342 - Caipiruvá (vodka + uva)
- 343 - Caipira lima da pérsia (vodka + lima)
- 345 - Gim tônica
- 349 - Steinhäeger
- 350 - Campari
- 351 - Martini
- 354 - Conhaque (nacional)
- 356 - Tequila
- 358 - Coquetel de frutas
- 359 - Coquetel com álcool
- 360 - Cuba livre
- 365 - Pinga especial
- 369 - Conhaque / Brandy
- 337 - Orloff / Smirnoff
- 330 - Natu Nobilis

Taças

- 463 - Nacional Tinto/Branco

504 - Embalagens

**Existe mais filosofia dentro de uma garrafa de
whisky do que em todos os livros.**

SINTA-SE EM CASA - SAÚDE - BOM APETITE!

MUITO OBRIGADO. QUE DEUS OS ABENÇOE!!!

Roberto Douglas, Romaninho, Luiz Paulo, Família e Funcionários.

**COBRAMOS TAXA DE SERVIÇO DO GARÇON 10% do valor da conta
(opcional)**



MORRO DOS VENTOS

Desde 1997

Restaurante Mirante

www.morrodosventos.com.br
contato@morrodosventos.com.br

 [restaurantemorrodosventos](https://www.facebook.com/restaurantemorrodosventos)

RESERVAS:

65 3301-1030 / 99971-6464

Estrada do Mirante, km 01 - Cx PI 05 - CEP: 78.195-000
Chapada dos Guimarães - Mato Grosso - Brasil