

O Villa Mogi lhe dá as boas-vindas!

O Restaurante Villa Mogi, com mais de 12 anos de história, tem forte ligação com a cidade de Mogi Mirim, onde está situada a famosa Cachoeira de Cima. A Cachoeira de Cima foi o local que deu início ao povoado que se tornou a cidade de Mogi Guaçu, e até virou uma música, de autoria do ilustre Carlos Gomes, intitulada como “Caxoeira” (sic).

Em um clima agradável, o restaurante Villa Mogi oferece uma deliciosa culinária de peixes e frutos do mar, além de porções, carnes e aves, sobremesas e refrescantes drinks.

Desejamos que você tenha uma ótima experiência gastronômica!

Horário de funcionamento

Almoço: Terça a Sexta das 11h às 15h
Almoço: Sábado, Domingo e Feriado das 11h às 16h
Jantar: Sexta e Sábado das 19h às 23h

Informações úteis

Não aceitamos cheques. Prato individual e ½ porção, será cobrado 75% do preço. A casa cobrará 10% de taxa de serviço, conforme a Lei nº 13.419, de 13 de março de 2017. A taxa é repassada aos garçons.





Torresmo de Peixe



Salada Completa

/ Porções Servem 2 pessoas

Torresminho de Pintado (isca)	61
Torresminho de Tilápia (isca)	61
Costela de Dourado Frita	75
Costela de Tucunaré	75
Costela de Pacu	69
Piramutaba	75
Abadejo Frito	65
Costelinha de Pintado	48
Camarão Sete Barbas (alho e óleo)	79
Camarão Sete Barbas (empanado)	79
Lula à Dorê	62
Casquinha de Siri (unidade)	24
Filé Acebolado	98
Batata Frita	27
Bolinho de Bacalhau	62
Couvert da Casa	12

*Pão, molho tártaro, vinagrete e berinjela.
1 por conta da casa (acompanha prato).
O primeiro couvert servido é cortesia,
os demais serão cobrados.*

/ Saladas Servem 2 pessoas

Salada Completa	52
<i>Alface, legumes, ovos, palmito e tomate</i>	
Salada com Camarão	59
<i>Salada de folhas com camarão</i>	
Salada Simples	30
<i>Alface, tomate, pepino e cebola</i>	
Salada Verde	35
<i>Rúcula e bacon</i>	
Salada de Palmito	40
Maionese	35
Maionese de Atum	39

/ Massas Pratos Individuais

Talharim ao Sugo	55
<i>Massa ao molho sugo</i>	
Talharim com Brócolis	59
<i>Massa ao molho branco com brócolis</i>	
Talharim ao Alho e Óleo	59
<i>Massa ao alho e óleo</i>	



Moqueca de Pintado



Espeto de Pintado à Moda

/ Peixes Tradicionais

Servem
2 pessoas

Espeto de Pintado à Moda <i>Pintado gratinado com muçarela, legumes na manteiga, fritas, arroz à grega e pirão.</i>	172	Peixada Tradicional <i>Pintado em posta ensopado, frito, arroz e pirão.</i>	162
Pintado à Parmegiana <i>Filé de pintado ao molho vermelho, muçarela, fritas, farofa e arroz.</i>	159	Peixada de Dourado Ensopado <i>Dourado em posta ensopado, arroz e pirão.</i>	162
Pintado Cachoeira <i>Filé de pintado ao molho de camarão, fritas, purê e arroz.</i>	175	Piramutaba Frito (Prato) <i>Piramutaba frito, arroz, pirão e farofa.</i>	152
Pintado à Moda Villa <i>Filé de pintado recheado com catupiry, molho branco, alcaparras, legumes, arroz e frutas.</i>	175	Dourado Frito (Prato) <i>Dourado frito, arroz e pirão.</i>	152
Moqueca de Pintado <i>Pintado em posta ao molho de camarão, arroz e pirão.</i>	185	Pintado à Dorê <i>Filé de pintado à dorê, legumes, fritas, arroz e pirão.</i>	152
Pintado ao Molho Rosé <i>Filé de pintado ao molho rosé com camarão, arroz e batata palha.</i>	178	Pintado à Milanesa <i>Filé de pintado à milanesa, legumes, fritas, arroz e pirão.</i>	152
Pintado à Portuguesa <i>Filé de pintado grelhado com cebola, batata, ovos, palmito, azeitona preta, ervilha, orégano, cheiro verde, pimentão verde e vermelho, cenoura e arroz.</i>	175	Pintado Grelhado <i>Filé de pintado grelhado, fritas, arroz e pirão.</i>	162
		Pintado Grelhado com Alcaparras <i>Filé de pintado grelhado com alcaparras, legumes, fritas, arroz e pirão.</i>	165

CONTINUA >



Pintado à Moda Villa



Espeto de Pintado na Brasa

/ Peixes Tradicionais

Servem
2 pessoas

Pintado à Belle Meunière

165

Filé de pintado grelhado com molho de alcaparras, batata sauté e arroz.

Espeto de Pintado na Brasa

165

Pintado na brasa, farofa, fritas, arroz à grega e pirão.

Espeto de Pintado com Catupiry

172

Pintado na brasa com catupiry, legumes, fritas, arroz à grega, pirão e farofa.

Pacu Frito (Prato)

152

Pacu frito, arroz e pirão.

Traíra Aberta

152

Traíra aberta, arroz, pirão, farofa e fritas.

Tilápia Grelhada

165

Filé de tilápia grelhada, fritas, arroz e pirão.

Tilápia à Milanesa

155

Filé de tilápia à milanesa, legumes, fritas e arroz.

Tilápia à Parmegiana

159

Filé de tilápia ao molho vermelho, muçarela, fritas, farofa e arroz.

Tilápia a Belle Meunière

165

Filé de tilápia grelhado com molho de alcaparras, batata sauté, pirão e arroz.

Tilápia à Portuguesa

175

Filé de tilápia grelhado com cebola, batata, ovos, palmito, azeitona preta, ervilha, orégano, cheiro verde, pimentão verde e vermelho, cenoura e arroz.

ESPECIAL

Cabeça de Dourado

220

Necessário agendamento com antecedência.

/ Rodízio

Por
Pessoa

Sequência de Peixes

Torresmo de tilápia, bolinho de bacalhau, piramutaba frito, pintado ensopado, filé de pintado à parmegiana, pintado à cachoeira e espeto de pintado na brasa. Salada simples, salada de maionese, fritas, farofa, arroz e pirão.

De Terça a Domingo Crianças (5 a 9 anos)

135
67

No Rodízio, o que não for consumido não será permitido o embalo para viagem.



Camarão à Paulista



Camarão Gratinado no Abacaxi

/ Peixes do Mar e Camarões

Servem
2 pessoas

Moqueca de Camarão <i>Camarão ensopado, farofa e arroz.</i>	189	Abadejo Grelhado <i>Filé de abadejo grelhado com legumes, arroz e pirão.</i>	179
Camarão à Grega <i>Brochete de camarão com queijo prato frito, arroz e fritas.</i>	185	Abadejo ao Molho de Maracujá <i>Filé de abadejo grelhado com molho de maracujá e arroz.</i>	175
Camarão à Paulista <i>Camarão pistola ao alho e óleo, arroz à grega e fritas.</i>	189	Abadejo a Belle Meunière <i>Fil grelhado com molho de alcaparras, batata sauté e arroz.</i>	179
Moqueca de Salmão <i>Salmão em posta ao molho de camarão, arroz e pirão.</i>	185	Abadejo à Parmegiana <i>Filé com molho vermelho, muçarela, fritas, farofa e arroz.</i>	175
Salmão Grelhado <i>Filé grelhado com legumes, arroz e pirão.</i>	189	Abadejo ao Molho Rosé <i>Filé ao molho rosé com camarão, arroz e batata palha.</i>	178
Salmão à Moda Villa <i>Filé de salmão grelhado, molho branco com alcaparras, purê de batata e arroz.</i>	185	Abadejo ao Molho Cachoeira <i>Filé de abadejo ao molho de camarão, purê e arroz.</i>	185
Salmão ao Molho de Maracujá <i>Filé ao molho de maracujá e arroz.</i>	185	Robalo à Portuguesa <i>Filé grelhado com cebola, batata, ovos, palmito, azeitona preta, ervilha, orégano, cheiro verde, pimentão verde e vermelho, cenoura e arroz.</i>	192
Salmão à Portuguesa <i>Filé de salmão grelhado com cebolas, batata, ovos, palmito, azeitonas pretas, ervilhas, orégano, cheiro verde, pimentão verde e vermelho, cenoura e arroz.</i>	195	ESPECIAIS	
Abadejo à Portuguesa <i>Filé de abadejo grelhado com cebola, batata, ovos, palmito, azeitona preta, ervilha, orégano, cheiro verde, pimentão verde e vermelho, cenoura e arroz.</i>	189	Camarão na Moranga <i>Acompanha arroz e farofa.</i>	230
		Camarão Gratinado no Abacaxi <i>Acompanha arroz, farofa e batata palha.</i>	179



Frango à Parmegiana



Picanha ao Alho

/ Carnes & Aves

Servem
2 pessoas

Picanha à Moda <i>Picanha grelhada, salada, legumes, fritas, arroz e farofa.</i>	175	Medalhão de Filé Mignon <i>Medalhão com bacon ao molho madeira, farofa, purê e arroz.</i>	185
Picanha ao Alho <i>Picanha grelhada ao alho e óleo, salada de rúcula com bacon, fritas, arroz e farofa.</i>	175	Frango Grelhado <i>Filé de frango grelhado, fritas e arroz.</i>	89
Picanha na Brasa <i>Salada simples, fritas, farofa e arroz.</i>	185	Frango à Parmegiana <i>Frango à milanesa com molho vermelho, muçarela, fritas, farofa e arroz.</i>	105
Filé Caipirãõ <i>Filé à cavalo, fritas, feijão, arroz e farofa.</i>	172		
Filé Mignon à Parmegiana <i>Filé mignon à milanesa com molho vermelho, muçarela, fritas e arroz.</i>	179		
Filé Mignon com Fritas <i>Filé grelhado, fritas, farofa e arroz.</i>	172		
Filé à Chateaubriand <i>Filé mignon ao molho madeira, purê de batata, arroz e farofa.</i>	179		
Filé à Cubana <i>Filé mignon com frutas empanadas, farofa, arroz e fritas.</i>	177		

/ Guarnições

Arroz Branco	25
Arroz à Grega	25
Farofa	25
Feijão	15
Pirão	25
Purê	25
Legumes na Manteiga	35



Petit Gateau



Creme de Papaia

/ Sobremesas

Petit Gateau

Pequeno bolo de chocolate com sorvete de creme.

25

Flambada à Francesa

Frutas da época flambada com sorvete de creme.

25

Creme de Papaia

Mamão papaia com licor e cassis.

25

Sorvete de Creme

18

Creme de Abacaxi

Sorvete de creme com abacaxi.

Sorvete Romeu e Julieta

Sorvete com Goiabada.

25

Espumone da Casa

24

Pudim da Casa Mamão - Fruta

18

10

Abacaxi - Fruta

10

Pêssego em Calda com Creme de Leite

10

Figo em Calda

10

Café Expresso

8

Embalagens

4



Soda Italiana



Heineken + Camarão Sete Barbos

/ Sucos Naturais / Cervejas

Suco 300ml	11
Suco natural com leite	11
Suco misto	11
Limonada suíça	11
Jarra de Suco	25
Jarra de suco misto	25
<i>Laranja, acerola, mamão, abacaxi, limão, maracujá e morango.</i>	

Brahma, Skol (garrafa)	16
Original, Serra Malte (garrafa)	18
Eisenbahn, Heineken, Malzbier, Corona (longneck)	12
Cerveja Sem Álcool	12
Heineken (garrafa)	19
Eisenbahn (garrafa)	17
Baden Baden	27
Erdinger	32

/ Refrigerantes

H2O	9
Refrigerante (lata) / Schweppes	9
Água natural	7
Água natural com gás	7

/ Soda Italiana

Sabores	15
<i>Maçã verde, limão siciliano e morango</i>	



Caipirinha



Gin Tônica

/ Drinks

Coquetel de Frutas Sem Álcool 25

Suco de frutas, leite condensado, leite de coco e groselha.

Caipirinha 25

Aguardente, limão e açúcar.

Caipiroska 29

Smirnoff ou Absolut, limão e açúcar.

Stick de Frutas 29

Aguardente, vodka ou saquê, abacaxi, kiwi, maracujá ou morango e açúcar.

Gin Tônica (gin e tônica) 33

Aperol 33

Caipirinha de Vinho 29

Vinho, limão e açúcar.

Cachaça Artesanal 10

João Mendes, Seleta e Boazinha

Bitter Campari 20

Martini 20

Vodka Absolut 29

Run Bacardi 18

/ Licores

Cointreau 25

Amarula 25

Frangelico 25

43 25

/ Whiskies

Johnnie Walker Red Label 30

Johnnie Walker Black Label 30

Jack Daniel's 30

/ Vinhos

Solicite ao garçon os vinhos da época.

Faça aqui o seu evento!

A satisfação plena de clientes e convidados é nosso ingrediente principal.

Aqui você tem a certeza de que seus convidados ficarão encantados com nossa excelência em serviços, e sempre ansiosos pela oportunidade de retornar num próximo evento. Cada acontecimento – seja casamento, formatura, festa de 15 anos ou outros eventos, ganham um preparo todo especial. Afinal, o Villa Mogi sabe que cada paladar exige seu tempero único e exclusivo com um acompanhamento completo, sempre seguindo os mais altos padrões de qualidade.

Esperamos você de portas abertas. Tenha certeza de encontrar aqui dedicação e empenho de toda nossa equipe para atender às suas expectativas e realizar todos os seus sonhos com classe, requinte e muito bom gosto.

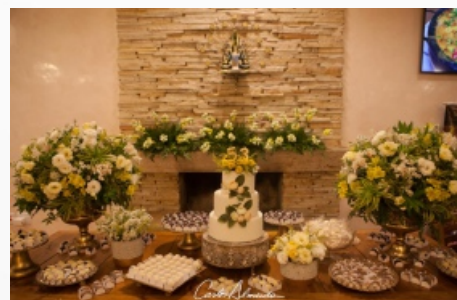
- **Especializado em festas de casamento;**
- **Serviço de Buffet completo e equipe treinada;**
- **Capacidade para até 300 convidados;**
- **Pacote fechado com pagamento facilitado;**
- **Excelente custo-benefício**

Solicite um orçamento!

(19) 3500-6280

(19) 99838-6225

 www.villamogi.com.br



  [RestauranteVillaMogi](https://www.instagram.com/RestauranteVillaMogi)