

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, 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 com Camarão

/ Porções Servem 2 pessoas

Torresminho de Pintado (isca)	65
Torresminho de Tilápia (isca)	65
Costela de Dourado Frita	89
Costela de Tucunaré	82
Costela de Pacu	79
Piramutaba	79
Abadejo Frito	69
Costelinha de Pintado	48
Camarão Sete Barbas (alho e óleo)	89
Camarão Sete Barbas (empanado)	89
Lula à Dorê	62
Casquinha de Siri (unidade)	29
Filé Acebolado	115
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



Pintado à Moda Villa

/ 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>	179	Peixada Tradicional <i>Pintado em posta ensopado, frito, arroz e pirão.</i>	169
Pintado à Parmegiana <i>Filé de pintado ao molho vermelho, muçarela, fritas, farofa e arroz.</i>	165	Peixada de Dourado Ensopado <i>Dourado em posta ensopado, arroz e pirão.</i>	162
Pintado à Cachoeira <i>Filé de pintado ao molho de camarão, fritas, purê e arroz.</i>	179	Piramutaba Frito (Prato) <i>Piramutaba frito, arroz, pirão e farofa.</i>	159
Pintado à Moda Villa <i>Filé de pintado recheado com catupiry, molho branco, alcaparras, legumes, arroz e frutas.</i>	179	Dourado Frito (Prato) <i>Dourado frito, arroz e pirão.</i>	169
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>	159
Pintado ao Molho Rosé <i>Filé de pintado ao molho rosé com camarão, arroz e batata palha.</i>	182	Pintado à Milanese <i>Filé de pintado à milanese, legumes, fritas, arroz e pirão.</i>	159
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>	185	Pintado Grelhado <i>Filé de pintado grelhado, fritas, arroz e pirão.</i>	165
		Pintado Grelhado com Alcaparras <i>Filé de pintado grelhado com alcaparras, legumes, fritas, arroz e pirão.</i>	169

CONTINUA >



Traíra Aberta



Espeto de Pintado na Brasa

/ Peixes Tradicionais

Servem
2 pessoas

Pintado à Belle Meunière 175

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

Espeto de Pintado na Brasa 175

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

Espeto de Pintado com Catupiry 179

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

Pacu Frito (Prato) 159

Pacu frito, arroz e pirão.

Traíra Aberta 159

Traíra aberta, arroz, pirão, farofa e fritas.

Tilápia Grelhada 165

Filé de tilápia grelhada, fritas, arroz e pirão.

Tilápia à Milanesa 159

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

Tilápia à Parmegiana 165

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

Tilápia a Belle Meunière 169

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

Tilápia à Portuguesa 179

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 139 **Crianças (5 a 9 anos)** 67

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



/ Peixes do Mar e Camarões

Servem
2 pessoas

Moqueca de Camarão	205	Abadejo Grelhado	179
<i>Camarão ensopado, farofa e arroz.</i>		<i>Filé de abadejo grelhado com legumes, arroz e pirão.</i>	
Camarão à Grega	205	Abadejo ao Molho de Maracujá	179
<i>Brochete de camarão com queijo prato frito, arroz e fritas.</i>		<i>Filé de abadejo grelhado com molho de maracujá e arroz.</i>	
Camarão à Paulista	205	Abadejo a Belle Meunière	182
<i>Camarão pistola ao alho e óleo, arroz à grega e fritas.</i>		<i>Fil grelhado com molho de alcaparras, batata sauté e arroz.</i>	
Moqueca de Salmão	189	Abadejo à Parmegiana	175
<i>Salmão em posta ao molho de camarão, arroz e pirão.</i>		<i>Filé com molho vermelho, muçarela, fritas, farofa e arroz.</i>	
Salmão Grelhado	189	Abadejo ao Molho Rosé	185
<i>Filé grelhado com legumes, arroz e pirão.</i>		<i>Filé ao molho rosé com camarão, arroz e batata palha.</i>	
Salmão à Moda Villa	185	Abadejo ao Molho Cachoeira	189
<i>Filé de salmão grelhado, molho branco com alcaparras, purê de batata e arroz.</i>		<i>Filé de abadejo ao molho de camarão, purê e arroz.</i>	
Salmão ao Molho de Maracujá	189	Robalo à Portuguesa	195
<i>Filé ao molho de maracujá e arroz.</i>		<i>Filé grelhado com cebola, batata, ovos, palmito, azeitona preta, ervilha, orégano, cheiro verde, pimentão verde e vermelho, cenoura e arroz.</i>	
Salmão à Portuguesa	195	ESPECIAIS	
<i>Filé de salmão grelhado com cebolas, batata, ovos, palmito, azeitonas pretas, ervilhas, orégano, cheiro verde, pimentão verde e vermelho, cenoura e arroz.</i>		Camarão na Moranga	230
Abadejo à Portuguesa	195	<i>Acompanha arroz e farofa.</i>	
<i>Filé de abadejo grelhado com cebola, batata, ovos, palmito, azeitona preta, ervilha, orégano, cheiro verde, pimentão verde e vermelho, cenoura e arroz.</i>		Camarão Gratinado no Abacaxi	179
		<i>Acompanha arroz, farofa e batata palha.</i>	



Frango à Parmegiana



Picanha ao Alho

/ Carnes & Aves

Servem
2 pessoas

Picanha à Moda	195	Medalhão de Filé Mignon	189
<i>Picanha grelhada, salada, legumes, fritas, arroz e farofa.</i>		<i>Medalhão com bacon ao molho madeira, farofa, purê e arroz.</i>	
Picanha ao Alho	195	Frango Grelhado	89
<i>Picanha grelhada ao alho e óleo, salada de rúcula com bacon, fritas, arroz e farofa.</i>		<i>Filé de frango grelhado, fritas e arroz.</i>	
Picanha na Brasa	195	Frango à Parmegiana	105
<i>Salada simples, fritas, farofa e arroz.</i>		<i>Frango à milanesa com molho vermelho, muçarela, fritas, farofa e arroz.</i>	
Filé Caipirão	185		
<i>Filé à cavalo, fritas, feijão, arroz e farofa.</i>			
Filé Mignon à Parmegiana	185		
<i>Filé mignon à milanesa com molho vermelho, muçarela, fritas e arroz.</i>			
Filé Mignon com Fritas	185		
<i>Filé grelhado, fritas, farofa e arroz.</i>			
Filé à Chateaubriand	189		
<i>Filé mignon ao molho madeira, purê de batata, arroz e farofa.</i>			
Filé à Cubana	185		
<i>Filé mignon com frutas empanadas, farofa, arroz e fritas.</i>			

/ Guarnições

Arroz Branco	29
Arroz à Grega	32
Farofa	35
Feijão	15
Pirão	35
Purê	32
Legumes na Manteiga	39



Pudim da Casa



Espumone da Casa

/ Sobremesas

Petit Gateau <i>Pequeno bolo de chocolate com sorvete de creme.</i>	32	Pudim da Casa	18
Flambada à Francesa <i>Frutas da época flambada com sorvete de creme.</i>	25	Mamão - Fruta	10
Creme de Papaia <i>Mamão papaia com licor e cassis.</i>	25	Abacaxi - Fruta	10
Sorvete de Creme	18	Pêssego em Calda com Creme de Leite	10
Creme de Abacaxi <i>Sorvete de creme com abacaxi.</i>		Figo em Calda	10
Sorvete Romeu e Julieta <i>Sorvete com Goiabada.</i>	25		
Espumone da Casa	24	Café Expresso	8
		Embalagens	4



Soda Italiana



Heineken + Camarão Sete Barbos

/ Sucos Naturais / Cervejas

Suco 300ml	12
Suco natural com leite	13
Suco misto	13
Limonada suíça	13
Jarra de Suco	25
Jarra de suco misto	27
<i>Laranja, acerola, mamão, abacaxi, limão, maracujá e morango.</i>	

Malzbier / Heineken (longneck)	12
Heineken Sem Álcool (longneck)	12
Brahma / Skol (garrafa)	17
Original / Serra Malte (garrafa)	19
Heineken (garrafa)	20
Eisenbahn (garrafa)	19
Baden Baden (garrafa)	27
Erdinger (garrafa)	32

/ Refrigerantes

H2O	10
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 + Porção de Piramutaba



Aperol

/ Drinks

Coquetel de Frutas Sem Álcool 25

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

Caipirinha 25

Aguardente, limão e açúcar.

Caipiroska 32

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 25

Martini 25

Run Bacardi 20

/ Licores

Cointreau 25

Amarula 25

Frangelico 25

43 25

/ Whiskies

Johnnie Walker Red Label 35

Johnnie Walker Black Label 35

Jack Daniel's 35

/ 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

