

Rodrigo Oliveira, do Mocotó, vai criar cardápio do Bar Numero



Rodrigo é chef do Mocotó, na zona norte

Tem novos sabores em uma das cozinhas mais gostosas da noite paulistana! O chef Victor Vasconcellos, responsável pelo cardápio do bar Numero, convidou o estrelado chef Rodrigo Oliveira, do Mocotó, para uma criação conjunta: um menu especial, inspirado nas estrelas do cardápio do restaurante de acento nordestino da Vila Medeiros.

O projeto “Numero Convida” foi criado por Vasconcellos para oferecer aos clientes uma experiência contemporânea e brasileira, por meio do diálogo entre chefs. “A ideia é juntar amigos que estão apontando os novos caminhos da gastronomia brasileira”, explicou o chef.

Para esta edição, que acontece entre os dias 1 e 17 de agosto, o menu apresenta sanduíche de pastrami com pão de milho, cabrito com risoto de baião, os clássicos dadinhos de tapioca com queijo coalho, a “Porcaria” - entrada feita de linguiça da casa, embutidos da família Cinque, presunto Salamanca, porco na lata, dadinhos de porco e conservas artesanais. E para sobremesa, o Trio Mocotó, com creme bruleè de doce de leite com umburana, pudim de tapioca e a mousse de chocolate com cachaça Leblon.



Pratos que vão integrar o menu especial do Bar Número

O bar Numero fica na Rua da Consolação, entre a Oscar Freire e Estados Unidos.