

## FRIOS

### TIRADITO DE PEIXE CURADO

Coalhada, leche de tigre, azeite de pimenta-de-cheiro, vinagrete de maçã verde. Para acompanhar brioche de milho

R\$48<sup>.00</sup>

### MIX DE CHIPS DE TUBÉRCULOS COM GUACAMOLE DE PAPAYA [VEGANO]

R\$32<sup>.00</sup>

### OSTRAS DE MANGUE FRESCAS – 6 UND.

Vinagrete de maracujá da caatinga, raspadinha de cachaça

R\$69<sup>.00</sup>

### TARTAR DE CARNE DE SOL COM TAPIOCA SUFLADA

Maionese de coentro, picles de maxixe

R\$52<sup>.00</sup>

### TABUA DE QUEIJOS E EMBUTIDOS, MEL E FATIAS DE PÃO DE FERMENTAÇÃO NATURAL

R\$56<sup>.00</sup>

## PETISCOS

### CAPITÃO DE FEIJÃO-VERDE COM CARNE DE SOL – 4 UND.

Recheado com carne de sol na nata e vinagrete de pimentões

R\$34<sup>.00</sup>

### PASTEL DE QUEIJO CANASTRA – 4 UND. [VEGETARIANO]

Geleia de cebola caramelizada na rapadura

R\$35<sup>.00</sup>

### CROQUETE DE CABRITO – 5 UND.

Vinagrete de pimenta e ervas

R\$42<sup>.00</sup>

### BAO DE TRIPA – 2 UND.

Maionese de limão, gengibre e pimenta-de-cheiro

R\$32<sup>.00</sup>

### BAO DE CAMARÃO – 2 UND.

Nosso kimchi de caju, salada de camarão com maçã verde, maionese de alho assado e nori

R\$58<sup>.00</sup>

### TORTILLA DE PORCO PICANTE – 4 UND.

Tortilhas de macaxeira com barriga de porco

R\$39<sup>.00</sup>

### FALAFEL DE FEIJÃO DE CORDA – 6 UND. [VEGANO]

Pita de macaxeira, salada de maxixe fresco, babaganouch e creme de castanha

R\$45<sup>.00</sup>

## SALADAS

### SALADA DE TOMATES CEREJA ORGÂNICOS

Pesto de hortelã, castanha de caju  
tostadas e folhas frescas

R\$36<sup>00</sup>

### SERTÃO SALAD

Alface romana, carne de sereno  
desidratada crocante, maionese de  
pimenta-de-cheiro e parmesão

R\$38<sup>00</sup>

## PRATOS

### RUBACÃO COM CARNE DE SOL [VERSÃO VEG COM JERIMUM E OVO]

Arroz vermelho, fava verde, queijo  
coalho, nata do sertão e coentro

R\$62<sup>00</sup>

### BARRIGA DE PORCO

Munguzá de milho amarelo, salada  
de couve e farofa de cítricos

R\$68<sup>00</sup>

### PEIXE DO DIA

Crosta, purê de castanha de caju,  
vinagrete de caju, Bokchoi

R\$85<sup>00</sup>

### RIGATONI COM FRANGO ORGÂNICO ENSOPADO

Quiabo, echalotes, tomates confitados

R\$59<sup>00</sup>

## SOBREMESAS

### BOLO DE MACAXEIRA COM TOFFE DE RAPADURA E SORVETE DE QUEIJO DE CABRA

R\$28<sup>00</sup>

### FRUTAS AMARELAS EM INFUSÃO DE CAPIM-SANTO, ESPUMA DE LEITE DE COCO E SORVETE DE GENGIBRE

R\$28<sup>00</sup>

### CHOCOLATE, CHOCOLATE, CACAU Duo cremoso de chocolate 70% e 40%, curd, gel de cacau e esponja de cacau

R\$28<sup>00</sup>

### *Chef Onildo Rocha*

Paraibano com destaque nacional e internacional, à frente do Grupo Roccia, apontado como um dos principais restaurantes brasileiros do mundo pelo guia italiano da gastronomia mundial Identità Golose. Além de ser considerado o melhor restaurante do Nordeste pela Grandes Prazeres da Mesa e entre os 10 melhores do Brasil pela revista VIP, Onildo também faz parte do comitê do concurso Bocuse d'Or no Brasil. Agora, o Chef traz toda a sua bagagem à capital paulistana para liderar o Priceless, seu primeiro empreendimento na cidade.

## *a.ba.ru*

[substantivo nada comum]

Nome inspirado na mistura do Abaporu, um dos clássicos da nossa arte, a conexão do homem com a terra e a leveza do Juruviara, uma pequena ave de canto doce que dita o ritmo na cidade de São Paulo. Junto de tudo isso, uma mistura de sabores, sons e cores em todos os sentidos.

## *e.qui.lí.bri.o*

[s.m]

por Alê D'Agostino

A mixologia é a arte de estudar e combinar ingredientes para criar drinks únicos. E, mais do que isso, é a sabedoria em encontrar o equilíbrio perfeito entre a criatividade, os clássicos e os elementos inusitados. Não espere o coquetel mais colorido, nem o copo mais exótico. Espere o cuidado de Alê D'Agostino nos detalhes, nas misturas, no equilíbrio perfeito. Uma verdadeira arte que você aprecia no sabor e nas lembranças dos momentos que acompanham cada criação.

### *Alê D'Agostino*

Premiado como um dos melhores mixologistas do Brasil pelas revistas Veja São Paulo e Prazeres da Mesa, Alê D'Agostino acumulou quase 20 anos de história atrás do badalado balcão do restaurante Spot. Comandou o concorrido bar Apothek de 2017 a 2020 e, atualmente, está à frente da marca APTK SPIRITS, que inclui uma recém-inaugurada fábrica de bebidas, em São Paulo.

## *Expedições*

### *O sertão vai virar bar*

A sua imersão nas mais diversas regiões do país começa pelos sertões. Um dos lugares mais complexos e fascinantes dos nossos diferentes Brasis, onde os ingredientes extrapolam a culinária e fazem parte do jeito de ser das pessoas.

No Priceless™, a rapadura deixa de ser apenas um doce e passa a ser a protagonista do seu drink. O arroz orgânico, plantado no sertão, ganha uma nova leitura dentro da taça e com combinações que você nunca imaginou.

"Utilizar ingredientes típicos brasileiros, como ervas, especiarias e frutas, usando técnicas de extrações inovadoras traz personalidades únicas aos clássicos mundiais."

Alê D'Agostino

Viver os sertões brasileiros em todos os sentidos não tem preço.

## SERTÕES

R\$42,00

### AGRESTE

Single malt, vermuth branco, amaro Lucano e destilado de pimenta rabo-de-macaco

### DELEITE DE CACHAÇA

Sur l'orange, bourbon, cachaça Alzira, vermuth rosso e destilado de doce de leite

### ELIXIR DO SERTÃO

Vodca, rum, Jerez, angostura e destilado de rapadura

### CÉU DE FRUTAS

Rum, vermuth bianco, espumante e destilado de baunilha e pera

### TRIO DE ARROZ

Vodca haku, saquê, vermuth bianco e destilado de arroz

## AUTORAIS

R\$42,00

### PASSION COOLER

Single malt, redução de espumante e destilado de maracujá

### LEONARD

Amaro Scarlatti 25 ml, vermuth bianco APTK e tônica

### NEGRONI JEREZ – ENGARRAFADO

Amaro scarlatti, gin e vermuth rosso

### LIME MARTINI

Vodca, vermuth bianco e destilado de limão taiti

### SPARKLING MARTINI

Gin APTK n1, sur l'orange, vermuth bianco e espumante

### PATATIVA

Cachaça, Jerez, redução de espumante e destilado de caju

## CLÁSSICOS

R\$38,00

### DRY MARTINI

### OLD FASHIONED

### MANHATTAN

### DAIQUIRI

### WHISKY CRUSTA

### NY SOUR

## CERVEJAS

### DONA CARLINDA – 300ML DOS SERTÕES PARA PRICELESS

Arroz com manga  
R\$22,00

### VÓ MARIA ZEN 300ML

Hoppy lager  
R\$14,00

### IN CONCERT – 300ML

Indian Pale Lager  
R\$22,00

### VOINHA MIRIAM – 300ML

Saur  
R\$29,00

## NÃO ALCOÓLICOS

### ÁGUA COM E SEM GÁS

R\$7,00

### COCA, COCA ZERO, GUARANÁ, GUARANÁ ZERO

R\$9,00

### SUCO DE LARANJA

R\$13,00

## CAFÉS

### ESPRESSO UM COFFEE CO

R\$10,00

### COADO UM COFFEE CO

R\$17,00

## FRIOS

### TIRADITO DE PEIXE CURADO

Coalhada, leite de tigre, azeite de pimenta-de-cheiro, vinagrete de maçã verde. Para acompanhar brioche de milho

R\$48<sup>.00</sup>

### MIX DE CHIPS DE TUBÉRCULOS COM GUACAMOLE DE PAPAYA VEGANO

R\$32<sup>.00</sup>

### OSTRAS DE MANGUE FRESCAS – 6 PEÇAS

Vinagrete de maracujá da caatinga, raspadinha de cachaça

R\$69<sup>.00</sup>

### TARTAR DE CARNE DE SOL COM TAPIOCA SUFLADA

Maionese de coentro, pickles de maxixe

R\$52<sup>.00</sup>

### TABUA DE QUEIJOS E EMBUTIDOS, MEL E FATIAS DE PÃO DE FERMENTAÇÃO NATURAL

R\$56<sup>.00</sup>

## PETISCOS

### CAPITÃO DE FEIJÃO-VERDE COM CARNE DE SOL – 4 UND.

Recheado com carne de sol na nata e vinagrete de pimentões

R\$34<sup>.00</sup>

### PASTEL DE QUEIJO CANASTRA – 4 UND. VEGETARIANO

Geleia de cebola caramelizada na rapadura

R\$35<sup>.00</sup>

### CROQUETE DE CABRITO – 4 UND.

Vinagrete de hortelã

R\$42<sup>.00</sup>

### BAO DE TRIPA – 2 UND.

Maionese de limão, gengibre, ciboulette, pimenta-de-cheiro

R\$32<sup>.00</sup>

### BAO DE CAMARÃO – 2 UND.

Nosso kimchi de caju, salada de camarão com maçã verde, maionese de alho assado e nori

R\$58<sup>.00</sup>

### TORTILLA DE PORCO PICANTE – 4 UND.

Tortilhas de macaxeira com porco picante

R\$39<sup>.00</sup>

### FALAFEL DE FEIJÃO DE CORDA VEGANO – 4 UND.

Pita de mandioca, salada de maxixe fresco, babaganouch e creme de castanha

R\$45<sup>.00</sup>

## Temporada Sertões

pelo chef Onildo Rocha

O sertão que está impresso em nosso imaginário é aquele onde as árvores se retorcem em busca de água, onde o sertanejo se enche de coragem para enfrentar mais um ano sem chuva.

Mas ao conhecê-lo de perto, meu olhar foi fisgado por um sertão verde, banhado por um verdadeiro "mar" de água doce. Um rio de se perder de vista, batizado com nome santo: São Francisco.

Foi às suas margens que atravessei do oceano à montanha. Foi o Velho Chico, que me pegou pelas mãos e me conduziu, mostrando-me suas riquezas.

Muito mais do que mostrar o que brota por ali, ele fez questão de me apresentar à sua gente. Gente que faz aquela terra ser sagrada. Dona Ozete, catadora de saburica, me presenteou com suas gargalhadas. Dona Carlinda me encheu de fé por ter começado depois dos 70 anos de vida a plantar arroz orgânico. Eu me vi diante da força das mulheres pescadoras de Sobradinho, na Bahia. Cozinhei com Juci à beira d'água protegendo o fogo contra uma ventania em Petrolina.

Percorri uma vida inteira de Brejo Grande, onde o Velho Chico deságua no mar de Sergipe e segui (no sentido inverso de suas águas) até o seu nascimento, em território mineiro. Todas essas pessoas vieram comigo, com suas histórias e seus saberes e este menu é exatamente isso: uma viagem pela terra de tantas Jucis, Ozetes e Carlindas. Um retrato de um sertão que dá gosto de ver e provar.

**SEJAM BEM-VINDOS,  
COM AS BÊNÇÃOS DE CHICO.**

## EXPERIÊNCIA 10 TEMPOS

OSTRA – PITOMBA –  
TOMATES VERDES

PINTADO DEFUMADO – BURITI  
– BATATA DOCE LARANJA

QUEIJO DE CABRA – PÓLEN  
– MEL URUÇU AMARELO

CASTANHA DE CAJU – FÍGADO  
DE GALINHA – UMBU

JERIMUM

PAPAYA E SABURICA

PINTADO – BANANA PASSA –  
COCO VERDE – BABAÇU –  
OVAS DE TRUTA

CABRITO – RAPADURA –  
CENOURAS – CUSCUZ

MARACUJÁ – COALHADA

CAJÚ

**R\$390,00**

**HARMONIZAÇÕES**  
CONSULTE O VALOR

HARMONIZAÇÃO VINHOS

HARMONIZAÇÃO DRINKS  
Alcoólicos ou não alcoólicos

HARMONIZAÇÃO  
EXPERIÊNCIA COMPLETA  
Vinhos e drinks com ou sem álcool

## Sobre o Rio São Francisco

Ele começa tímido, umedecendo a terra, serpenteando as montanhas.

No caminho, vai ganhando corpo.

Fôlego.

Logo, o Velho Chico torna-se

amigo dos pescadores,

confidente das

lavadeiras e pai presente dos

ribeirinhos. Não deixa que nada

lhes falte, doa seus peixes e suas

margens para a plantação.

Mais do que água, pelo São

Francisco passa a esperança do

sertanejo. É quando, finalmente,

o sertão vira mar doce.

Irradia vida para o interior, mata

a sede e a fome por onde passa.

É gigante. Com 2.700 quilômetros, banhando mais de 500 municípios,

atravessa cinco Estados: Minas

Gerais, Bahia, Pernambuco,

Alagoas e Sergipe. Une culturas.

Percorrer o São Francisco

faz qualquer um descobrir os

tantos Brasis que existem

neste país tão nosso.

É uma viagem direta para o verdadeiro sentido de ser brasileiro.

## EXPERIÊNCIA 14 TEMPOS

OSTRA – PITOMBA –  
TOMATES VERDES

PINTADO DEFUMADO – BURITI  
– BATATA DOCE LARANJA

ARROZ AGROECOLÓGICO – POLVO  
– ALHO NEGRO – COENTRO

QUEIJO DE CABRA – PÓLEN  
– MEL URUÇU AMARELO

CASTANHA DE CAJU – FÍGADO  
DE GALINHA – UMBU

JERIMUM

PAPAYA E SABURICA

FAVAS VIVAS – GEMA – AGRIÃO

INHAME – PÉ DE PORCO

PINTADO – BANANA PASSA – COCO  
VERDE – BABAÇU – OVAS DE TRUTA

PITU – MACAXEIRA – ALHO  
PORÓ – BISQUE

CABRITO – RAPADURA – CENOURAS  
– CUSCUZ SERTANEJO

MARACUJÁ – COALHADA

CAJU – BARÚ

**R\$475,00**

**HARMONIZAÇÕES**  
CONSULTE O VALOR

HARMONIZAÇÃO VINHOS

HARMONIZAÇÃO DRINKS  
Alcoólicos ou não alcoólicos

HARMONIZAÇÃO  
EXPERIÊNCIA COMPLETA  
Vinhos e drinks com ou sem álcool