

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^{.00}

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

R\$32^{.00}

OSTRAS DE MANGUE FRESCAS – 6 UND.

Vinagrete de maracujá da caatinga, raspadinha de cachaça

R\$69^{.00}

TARTAR DE CARNE DE SOL COM TAPIOCA SUFLADA

Maionese de coentro, pickles de maxixe

R\$52^{.00}

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

R\$56^{.00}

PETISCOS

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

Recheado com carne de sol na nata e vinagrete de pimentões

R\$34^{.00}

PASTEL DE QUEIJO CANASTRA – 4 UND. [VEGETARIANO]

Geleia de cebola caramelizada na rapadura

R\$35^{.00}

CROQUETE DE CABRITO – 5 UND.

Vinagrete de pimenta e ervas

R\$42^{.00}

BAO DE TRIPA – 2 UND.

Maionese de limão, gengibre e pimenta-de-cheiro

R\$32^{.00}

BAO DE CAMARÃO – 2 UND.

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

R\$58^{.00}

TORTILLA DE PORCO PICANTE – 4 UND.

Tortilhas de macaxeira com barriga de porco

R\$39^{.00}

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

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

R\$45^{.00}

SALADAS

SALADA DE TOMATES CEREJA ORGÂNICOS

Pesto de hortelã, castanha de caju
tostadas e folhas frescas

R\$36⁰⁰

SERTÃO SALAD

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

R\$38⁰⁰

PRATOS

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

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

R\$62⁰⁰

BARRIGA DE PORCO

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

R\$68⁰⁰

PEIXE DO DIA

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

R\$85⁰⁰

RIGATONI COM FRANGO ORGÂNICO ENSOPADO

Quiabo, echalotes, tomates confitados

R\$59⁰⁰

SOBREMESAS

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

R\$28⁰⁰

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

R\$28⁰⁰

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

R\$28⁰⁰

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.