

## *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, 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 – 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>