

## 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