



O QUE É O ESPAÇO PRICELESS?

Um espaço gastronômico de experiências multissensoriais com assinatura do Chef Onildo Rocha e apoio da Mastercard, localizado no topo do centro da cidade mais diversa e cultural do país. Um lugar único onde você vai se surpreender de um jeito que não tem preço.

O ABARU BAR E RESTAURANTE

O ABARU é um dos ambientes gastronômicos que você encontra no espaço Priceless.

Almoço, café, happy hour ou uma incrível experiência de mixologia à noite.

Escolha um lugar na área interna ou no terraço e experimente a mistura de sabores, sons e cores do Abaru.

No menu, pratos do Chef Onildo Rocha e criações inéditas e releituras de drinks clássicos pelo craque da mixologia Alê D'Agostino.

Mas se você é daqueles que aprecia uma boa cerveja artesanal, o especialista em cervejas Junior Bottura vai te encantar com toda a sua criatividade.

Para o café, Boram Um do Um Coffee Co. apresenta o ápice do seu trabalho com grãos brasileiros e uma equipe de primeira linha.

Descubra mais e reserve aqui:
[@espacopriceless](https://www.instagram.com/espacopriceless)

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.

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.

EXPEDIÇÕES OS SERTÕES

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.**

FRIOS

TIRADITO DE PEIXE CURADO

Coalhada, leite de tigre, azeite de pimenta-de-cheiro e maçã verde. Para acompanhar brioche de milho. *R\$ 52*

MIX DE CHIPS DE TUBÉRCULOS COM GUACAMOLE DE PAPAYA *R\$ 35*

TARTAR DE CARNE DE SOL COM TAPIOCA SUFLADA

Maionese de coentro e pickles de maxixe. *R\$ 57*

TÁBUA DE QUEIJOS E EMBUTIDOS

mel e fatias de pão de fermentação natural *R\$ 59*

PETISCOS

CAPITÃO DE FEIJÃO-VERDE COM CARNE DE SOL [4 unids]

Recheado com carne de sol na nata e vinagrete de pimentões. *R\$ 37*

PASTEL DE QUEIJO DA CANASTRA [4 unids]

Geleia de cebola caramelizada na rapadura. *R\$ 38*

CROQUETE DE CABRITO [5 unids]

Molho de pimenta e ervas. *R\$ 46*

OXENTE DOG

Pão de leite recheado de linguiça caipira, fonduta de queijo coalho, mandioquinha palha e vinagrete. *R\$ 35*

ISCAS DE PEIXE NO FUBÁ CRIOULO

com molho tártaro. *R\$ 49*

TORTILLA DE PORCO PICANTE [4 unids]

Tortillas de macaxeira com barriga de porco. *R\$ 39*

FALAFEL DE FEIJÃO DE CORDA [6 unids]

Pita de macaxeira, salada de maxixe fresco, babaganouch e creme de castanha [Vegano]. *R\$ 45*

BAO DE CAMARÃO [2 unids]

Kimchi de caju, nori e maionese de maçã verde. *R\$ 59*

SALADAS

12h às 15h | 19h às 23h

SALADA DE TOMATES CEREJA ORGÂNICOS

Pesto de hortelã, castanha de caju tostadas e folhas frescas. *R\$ 36*

SERTÃO SALAD

Alface romana, carne seca crocante, maionese de pimenta-de-cheiro e parmesão. *R\$ 38*

PRATOS

12h às 15h | 19h às 23h

PEIXE DO DIA

Com crosta e purê de castanha de caju, vinagrete de caju e bokchoi. *R\$ 85*

RUBACÃO COM CARNE DE SOL

Arroz vermelho, fava verde, queijo coalho, nata do sertão e coentro. *R\$ 68*

RUBACÃO VEGETARIANO

Arroz vermelho, fava verde, jerimum, queijo coalho, nata do sertão, coentro e ovo caipira. *R\$ 56*

BARRIGA DE PORCO

Mugunzá de milho amarelo, salada de couve e farofa de cítricos. *R\$ 69*

NHOQUE DE VATAPÁ

com molho de moqueca de peixe e camarão. *R\$ 78*

ARRUMADINHO VEGETARIANO

Farofa de banana da terra, salada de feijão fradinho, purê de abóbora e espetinho de legumes e queijo coalho. *R\$ 53*

ALMOÇO EXECUTIVO

Segunda à sexta - 12h às 15h
[Exceto feriados]

PANELINHAS FEITAS

CARNE DE SOL ACEBOLADA

com pirão de leite e salada de cuscuz de milho
com feijão fradinho.

R\$ 45

PEIXADA

com banana grelhada, arroz branco e farofa.

R\$ 49

MAXIXADA VEGANA

com arroz branco e farofa de banana

R\$ 44

FAVADA

com arroz, farofa e vinagrete

R\$ 44

TRIO PANELINHA FEITA

Entrada do dia + Panelinha Feita
+ Sobremesa do dia

R\$ 60

CAFÉS ESPECIAIS

por Boram from Um Coffee Co.

Produtor, torrador, barista e Q-grader, é sócio-fundador da Um Coffee Co., cafeteria premiada em São Paulo. Formado na Boston University em 2013, atua há mais de seis anos no mercado de cafés especiais e foi campeão brasileiro de barismo em 2020. Agora, Boram Um é a mente responsável pelas criações e os sabores da pausa da tarde no Centro Histórico de São Paulo.

"O Café no centro de São Paulo está renascendo através do café especial, com cafés de altíssima complexidade, raridade e rastreabilidade."

ESPRESSO UM COFFEE CO. R\$ 9

COADO R\$ 17

Escolha o método:

Koar | Aeropress | Hario V60 | Kalita Wave

PARA CASA

CAFÉ BLEND DOS SERTÕES
(em grãos ou moído na hora)
UM COFFEE CO. [250 g] R\$ 45

SOBREMESAS

**BOLO DE MACAXEIRA COM TOFFEE DE
RAPADURA E SORVETE DE
CABRA**

R\$ 30

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

R\$ 35

CHOCOLATE, CHOCOLATE, CACAU

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

R\$ 30

PARA ACOMPANHAR O CAFÉ

12h às 20h

NOSSO PÃO DE QUEIJO

R\$ 9

SANDUÍCHE DO DIA

R\$ 26

FINANCIER DE BANANA-PASSA

R\$ 12

BOLO DE LIMÃO-CRAVO

R\$ 12

MACARON COM FRUTAS DO SERTÃO

R\$ 7

SORDA [3 unid.]

com doce de leite

R\$ 12

DRINQUES DO ABARU

por 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 famoso 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.

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

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.

OS CLÁSSICOS

NEW YORK SOUR

R\$ 50

MANHATTAN

R\$ 44

OLD FASHIONED

R\$ 44

GIN TÔNICA

R\$ 33

NEGRONI

R\$ 44

JEREZ TÔNICA

R\$ 37

NEGRONI JEREZ

R\$ 47

VOGLIO SPRITZ

R\$ 42

DRY MARTINI

R\$ 40

OS SERTÕES

CÉU DE FRUTAS

Rum, Vermute Bianco, Licor de ervas, Maçã verde, Espuma de Hoppy Lager e Espumante. *R\$ 47*

PATATIVA

Cachaça, Jerez Manzanilla, Redução de Espumante, Água com gás e Caju. *R\$ 44*

DELEITE DE CACHAÇA

Cachaça, Vermute Rosso, Bourbon e Sur L'Orange. *R\$ 44*

ESPRESSO MARTINI

Vodka, Licor de café, Coldbrew e Suco de laranja. *R\$44*

OS AUTORAIS

PASSION COOLER

Whisky Single Malt, Vermute Bianco, Xarope Demerara, Espumante, Manga e Maracujá. *R\$ 47*

NOSSO FITZGERALD

Gin, Suco de limão, Xarope Demerara, Vinho Branco Licoroso e Amaro Scarlatti. *R\$ 42*

DELLA MIMOSA

Cachaça, Vermute Dry, Vermute Rosso, Suco de laranja e Espumante. *R\$ 33*

SPARKLING MARTINI

Gin, Sur L'Orange, Vermute Bianco e Espumante. *R\$ 40*

LEONARD

Amaro Scarlatti, Vermute Bianco e Tônica. *R\$ 44*

SANÃ

Saque, Vermute Bianco, Tequila Xarope Demerara, Angostura e Amaro Lucano. *R\$ 40*

ALAMOA

Rum Envelhecido, Licor de Cereja Maraschino, Xarope Demerara, Suco de limão, Hortelã, Espumante e Tônica. *R\$ 44*

CERVEJAS ARTESANAIS

por Junior Bottura
[Cerveja Avós]

Junior descobriu sua paixão pelas cervejas artesanais aos 31 anos, depois de deixar uma carreira em publicidade. A descoberta de novos aromas, sabores, harmonizações e ingredientes o guiou nos estudos da produção e o levou a fundar a Cervejaria Avós. Junior também tem um podcast, participa de festivais e viaja pelo mundo produzindo cervejas artesanais colaborativas.

"O que mais me encanta no mundo das cervejas artesanais é a possibilidade infinita de descobrir novos sabores, ingredientes e novos processos.

VÓ MARIA ZEN

Hoppy lager [300 ml] *R\$ 14*

IN CONCERT

Indian Pale Lager [300 ml] *R\$ 18*

DONA CARLINDA

Arroz com manga [300 ml] *R\$ 20*

BALTIC BASE

Porter [300 ml] *R\$ 29*

NÃO ALCOÓLICOS

ÁGUA COM E SEM GÁS *R\$ 7*

SODA ITALIANA ARTESANAL *R\$ 16*

**COCA, COCA ZERO, GUARANÁ,
GUARANÁ ZERO** *R\$ 9*

SUCO DE LARANJA *R\$ 13*