



ENJOY.
RESPONSIBLY.
e



Comida e Cultura

Da Ancestralidade ao Afrofuturismo

"Pra quem sonha mais
alto que os drones"

Emicida

Nessa casa se cultua os Orixás, essas forças divinas da natureza que nascem dos elementos água, terra, ar e fogo. Essas forças em equilíbrio produzem uma enorme energia chamada de axé, ela que nos auxilia no nosso dia a dia, ajudando para que o nosso destino se torne cada vez mais próspero.

Bem-vindos ao Altar cozinha ancestral destino melhor não há pra se começar a conhecer os orixás através das comidas que alimentam nosso corpo e alma.



Toda menina pernambucana também tem um santo que Deus deu!

Abre caminhos...

O abraço que antecede o amor

- ☛ **Apetebi de Orumilá - Ikofa Fu** - A resposta da minha existência.
Um ceviche com peixe branco, milho branco, leite de tigre a base de leite de coco, cebola branca, pimenta de cheiro, azeite de macassá, chips de inhame. R\$ 47,00
- ☛ **Êpa babá** - Caldinho de inhame com gengibre e limão.* R\$ 16,00
- ☛ **Caldinho de feijão do Vevé** - com uma cachacinha uma mordida em uma frutada estação.* R\$ 22,00
- ☛ **Caldinho de Sururu da Maria** * - Delicioso caldo de sururu, ao molho de leite de coco e especiarias. R\$ 26,00
- ☛ **Ogunhê** - Quarteto de deliciosos bolinhos de feijoada com aioli de bacon, vinagrete de laranja com couve. R\$ 45,00
- ☛ **Dueto de Lazineho e Tais** - Empadas abertas de vatapá com camarão e queijo do reino. R\$ 35,00
- ☛ **Delícia de Mainha** - Farta porção de pastéis de vento com dueto de vinagrete de polvo e banana. R\$ 65,00
- ☛ **É D'Osun** - Quarteto de bolinho de vatapá de bacalhau e molho lambão. R\$ 42,00
- ☛ **Coisas de Tio Alcindo** - Salada de carne de caju, castanhas, tomates, cebolas roxas, coentro, cebolinho, azeite e aquele limãozinho pra tu encher a boca d'agua. R\$ 35,00

*Acompanhamentos dos caldinhos - Pancetta, ovo de codorna, azeitonas, cheiro verde, limão, vinagrete e camarão seco.

Alguém me avisou pra pisar nesse chão devagarinho.

Pra beliscar e Saravá!

- Amostrada - Cumbuca de charque que adormece sob cama de vatapá com molho crioulo e camarões R\$ 65,00
- Lambe - Lambe da Dona Lia de Itamaracá - Lambreta e Sururu no capote, molho bem saboroso de ervas de quintal com um pãozinho pra chuchar! R\$ 72,00
- Capitão de Dona Edna (Bolinho de feijão e farinha) - Chuchado num molho de guisado de carne que de tão bem cozida se come de colher, molho lambão e vinagrete de banana. R\$ 47,00
- Oferenda de Iemanjá à Janaína (Peixe Agulhinha, camarões, lula empanados bem fritinhos) Tentáculos de polvo, sururu defumado e pãozinho da casa pra chuchar. R\$ 245,00
- Cascona de Aratu da Lulu - "Que de tão deliciosa, melhor sozinha!" R\$ 48,00
- Groove do Zé - Arrumadinho de feijão verde, carne de fumeiro, bacon, linguiça, queijo coalho empanado, farofa e vinagrete R\$ 52,00
- Groove do Zé do Mar - Arrumadinho de feijão verde, polvo, camarões, lula, bacon, queijo, farofa de dendê e vinagrete. R\$ 87,00
- Pra lembrar de Ivete - Uma senhora linguiça de bode esparramada num pirão de queijo, acompanhada de pedaços generosos de carne de fumeiro, tomates, cebolas, cheiro verde e um ovinho estalado por cima, vem com nossa farofa de cuscuz toda molhadinha de manteiga de garrafa pro desmantelo ser grande. R\$ 75,00

Por ser base da vida, nessa terra, tudo que se planta dá.

Saudação aos senhores da terra!

- Paixão de Logun - Milho verde cozido no leite de coco, massala de mainha, pimenta de cheiro, coentro e manteiga de garrafa. R\$ 36,00

Fogo é um Fenômeno privilegiado que gera a energia da vida.

- Oyá Messan - Acarajé, vatapá, camarões secos e molho lambão. R\$ 40,00
- Eparrei - Quinteto de Acarajés, vatapá, camarões secos e molho lambão. R\$ 45,00

Meus segredos e mandingas

Pra essa gente que é feliz, porque sabe que a África não é um país!

Nossos Arroz - Individual

- Arroz Haussá de Mãe Stella de Oxóssi - Arroz de coco com charque e camarões e molho africano. R\$ 65,00
- Arroz de puxada de rede a moda Caymmi - arroz com tudo o que o mar tem. R\$ 69,00
- Arroz Joloff a moda de Gil - (a base de tomates, pimentão vermelho, linguiças, camarão, masala de mainha, levemente apimentado) R\$ 65,00
- Arroz Malunguinho - arroz, com legumes, cogumelos e ervas orgânicos da agricultura familiar. R\$ 57,00

Presente à Janáina
"A água impulsiona toda a vida,
dela vem as emoções mais profundas."

Peixes e crustáceos - Individual

- Peixe a Inajá – Peixe em espelhado de moqueca de camarões, capitão, arroz de coco, com queijo coalho e banana da terra. R\$ 87,00

"Eu como devota, trago um cesto
de alegrias de quintal"

Como Vovó me ensinou,
a receita da vida, herança mais linda!

Carnes e Aves - Individual

- Minha versão da galinha de cabidela de Vovó - Herança de família
"Não te deixarei nada além da educação e a lembrança de nossos domingos"
Galinha de cabidela da minha Vó Edna: Molho pardo, com fava que de tão gostosa se come pura, farofa bolão acarinhada nas mãos e batata doce salteada na manteiga de alecrim. R\$ 75,00

"O lar é um abraço, a nossa casa é onde plantamos a paz.
Se tem metade divide, se tem o dobro convida.
E assim que Deus vive nos mortais."

- Moqueca de Peixe de Tia Ciata R\$ 175,00
Moqueca Mista de Mãe Cacau e Bui da Xambá (Peixe e Camarão) R\$ 210,00
Moqueca de frutos do mar de Dona Lô (Camarão, Polvo, Lula, Mexilhões, marisco e sururu) R\$ 250,00
Moqueca de Frutas e frutos da terra de Mãe Badia - Frutas e legumes orgânicos da agricultura familiar R\$ 120,00

Todas as moquecas acompanham vatapá de farinha de mandioca, arroz branco e farofa de dendê.

Lindo como o alvorecer, o florescer
de quem partilha e brilha!

Quitandinha de Erê

Sobremesas

- Bolo de noiva Pernambucano com glacê real – O melhor do casamento! R\$ 35,00
Sorriso de Canô - Arroz doce com coco queimado, gengibre e raspas de limão e mel de engenho. R\$ 27,00
De Mainha pra painho 4 Punhetinhas - bolinhos fritos de tapioca e coco, com chavinha de açúcar e canela, lambuzado no doce de leite R\$ 42,00
Amor de Yayá – Doce de Banana, creme inglês, terra de biscoito, chantilly R\$ 42,00
Sambada de Coco de Guitinho do Xambá – Cocada Mole dessas de comer de colher pra ser feliz e sorrir por besteiras (cocada branca com leite condensado, crocante de amendoim, cravo e canela) R\$ 36,00

O primeiro ato de todos nós ao nascer.
Podemos sentir, nunca pegar,
por isso o ar é o elemento da liberdade.

Pra você não me esquecer...

Café o amor que se bebe

☛ **Xêro de Mainha** - Café com axé e muitas bobagens
(nego bom, bala baiana de coco com dendê)

R\$ 22,00

☛ **Espresso Três Corações**

R\$ 8,00

Mercearia

Leve-me pra casa sem culpa

"Porque ser feliz é uma obrigação Ancestral"

Rodney William
(Um capítulo à parte)

- ☛ Pimentas artesanais
- ☛ Massala de mainha
- ☛ Axé do Vevé
- ☛ Queijo manteiga raspa de tacho
- ☛ Manteiga de garrafa
- ☛ Doces
(baba de moça, passa de caju, jaca, caju, mamão com coco)
- ☛ Banhos de ervas, patuás, camisas, turbantes, aventais e outros saravás.
- ☛ Bolo de rolo
- ☛ Azeite de dendê
- ☛ Mel de Engenho
- ☛ Cachaças
- ☛ Farinha de mandioca



Todo o nosso cardápio é um pouco mais, personalizado e assinado pela chef Carmem Virgínia, em pequenas ou grandes porções para seu evento. Dispomos de uma estrutura especial para todos os gostos.

Celebre conosco.

Quer casar no Altar? Venha!!

@restaurantealtarsp

Coca-Cola®



Heineken®



Seleção Especial Chandon

Chandon é sinônimo de novos e surpreendentes terroirs, métodos inovadores e uma natureza curiosa e desbravadora. Pensando nisso dedicamos uma página de possibilidades de harmonização para tornar seu momento mais especial e único aqui na ancestral.

Chandon Réserve Brut (Brasil)

Uvas: Riesling itálico, Pinot Noir e Chardonnay.

Aromas elegantes e nítidos, com notas de frutas cítricas, frutas secas, flores brancas e toques de pão fresco.



130

Chandon Riche Demi-Sec (Brasil)

Uvas: Riesling itálico, Pinot Noir e Chardonnay.

Aromas de manga, figo seco, baunilha e notas de mel.



130

Chandon Excellence Brut (Brasil)

Uvas: Pinot Noir e Chardonnay.

Seu aroma lembra cítricos cristalizados, ameixa preta, amêndoas frescas e torradas, especiarias doces como canela, cravo e caramelo, e pão tostado.



210

Chandon Blanc de Noir (Brasil)

Uvas: 100% Pinot Noir.

“Do coração de nosso vinhedo na Serra das Encantadas nasce o Chandon Blanc de Noir, realização do sonho que une toda nossa expertise da uva Pinot Noir à nossa filosofia de elaboração de espumantes excepcionais” – Philippe Mével



190

Veve Clicquot Brut (Champagne - França)

Uvas: Pinot Noir, Chardonnay e Pinot Meunier.

Complexidade e sedosidade, e mantê-los em perfeito equilíbrio com um aroma intenso e grande frescor. Aromas de pêssego, pêra, baunilha e toque de tostado (brioche).



530

Brancos

O vinho branco quando harmonizado com comida se torna ainda mais especial. Uma seleção de frescor, harmonia e acidez na medida foi feita para acompanhar os pratos tão cheios de vida e sabor do Altar.

Eleja o seu e saúde !



28



110

(Argentina) *Chandon Blanc de Noir*

(vinho orgânico)

Uvas: Chenin Blanc e Moscatel.

O Picum é um vinho branco que leva um blend de Chenin Blanc e Moscatel. A Chenin aporta acidez e longevidade, e a Moscatel o perfil aromático, o sabor frutado e a maciez aveludada.



136

(Argentina) *Vive Classic 2021*

Uvas: 100% Torrontés.

Este surpreendente vinho branco oferece uma explosão de aromas, combinando notas de rosas brancas e frutas cítricas no nariz. Na boca, exhibe toques florais e uma acidez sedutora.



198

(Argentina) *Catena Chardonnay 2020*

Uvas: 100% Chardonnay

Um excelente branco com um bouquet cativante de frutas brancas e nota mineral. Na boca é macio e pleno, com frutas maduras, mel, baunilha e um agradável e sutil toque tostado.



220

(Argentina) *Alma Negra 2021*

Uvas: Blend Secreto

O Alma Negra Blanco é um surpreendente corte secreto de Ernesto Catena. Rico, complexo e cheio no palato, é um branco potente e gastronômico.



34



136

(Brasil) *Vallontano Chardonnay 2020*

Uvas: 100% Chardonnay

Este jovial Chardonnay traduz, com fidelidade e com alta tipicidade, esta nobre casta. É a expressão viva e intensa de nossa natureza em um vinho elegante e fresco, para ser saboreado com alma brasileira.



28



110

(Brasil) *Talise Sauvignon Blanc 2020*

Uvas: 100% Sauvignon Blanc.

As uvas que deram origem a este belo Sauvignon Blanc vieram de uma pequena encosta que traduz o que há de melhor no terroir do Vale dos Vinhedos. Seu caráter leve, aromático e refrescante acompanha bem alimentos igualmente leves e delicados.



126

(Espanha) *Vina Esmeralda*

Uvas: Moscato e Gewürztraminer.

Apresenta aroma florais (rosa e jasmim), frutado (maracujá e banana), destaca sobre uma base fina de especiarias (lavanda e baunilha) Na boca é aveludado, e boa acidez.

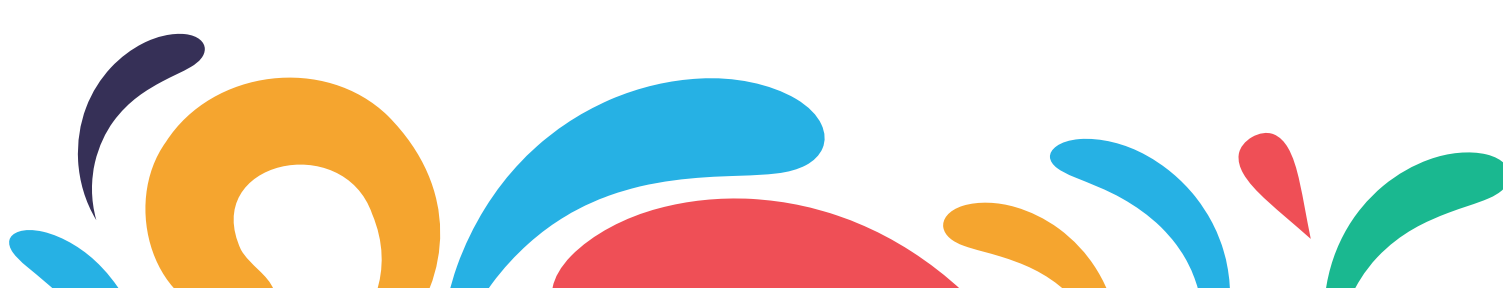


136

(Itália) *Giancondi Pinot Grigio 2020*

Uvas: 100% Pinot Grigio.

Frutas exóticas marcam o nariz deste delicioso vinho branco da Sicília, elaborado com a uva Pinot Grigio. Na boca, é um vinho fresco e equilibrado.





Vinho Laranja

Era dos Ventos Trebbiano on the rocks 2021 (Brasil)

Uvas: 100% Trebbiano

De coloração levemente turva, devido ao seu processo de vinificação (característica dos vinhos naturebas), expressa lindos aromas de frutas amarelas, casca de laranja e notas minerais. Em boca instiga os sentidos com delicioso frescor, equilíbrio e baixo teor alcoólico.



210

Rosés

Leve, refrescante e versátil são palavras certas para definir o vinho rosé, meio-termo entre tinto e branco ideal pra petiscar ou pra acompanhar seu prato, abaixo nossa seleção com algumas sugestões de harmonização para os maravilhosos pratos da casa.



28



110

(Argentina) *Familia Cecchin Picum Rosé*

(vinho orgânico)

Uvas: Malbec, Bonarda, Syrah.

Vinho muito frutado, lembrando amora, cereja e toque floral. Em é delicado, com boa acidez e fresco.



269

(Argentina) *Saint Felicien Rose Malbec 2020*

Uvas: Grenache, Syrah e Malbec.

Cor rosa claro. Aromas de ervas mediterrâneas, com notas de tomilho, flor de laranjeira e pimenta rosa junto com morango e toranja. Na boca é fresco, elegante e leve.



95

(Austrália) *Yellow Tail Pink Moscato South Eastern*

Uvas: 100% Moscato

Este Moscato possui uma doçura natural que o torna ideal em qualquer situação. No nariz apresenta aromas de pêssego e maracujá. No paladar possui uma refrescante efervescência que formiga na boca e destaca sabores vibrantes de frutas tropicais, seguido por um final de boca limpo e persistente.



148

(Brasil) *Chandon Passion Rosé*

Uvas: Moscato, Malvasia e Pinot Noir.

No olfato, notas de maracujá, pêssego, lichia, acrescidas de toques de rosas. No paladar é refrescante, frutado, levemente adocicado



210

(Brasil) *Chandon Excellence Brut Rosé*

Uvas: Pinot Noir e Chardonnay.

No olfato, remete a delicadas notas de morango e framboesa, frutas negras e canela. No paladar é refrescante, frutado, cremoso e bem equilibrado.



130

(Brasil) *Vallontano Rosé 2021*

Uvas: 100% Tempranillo 2021

O Tempranillo Rosé da Vallontano é um vinho de bastante personalidade e de estilo único. É deliciosamente fresco e com um final de boca seco.

Tintos

A culinária brasileira é riquíssima, certamente uma das mais ecléticas do mundo, o que abre um leque incrível de possibilidades! Nossa singela seleção criar diversas oportunidades de aproveitar o seu momento.

Porcupine Ridge 2020 (África do sul)

Uvas: 100% Syrah.

Vinho matura por 8 meses em barricas de carvalho francês. Aromas de ameixas preta, violetas e azeitonas pretas. O vinho é encorpado com taninos marcantes e ampla acidez para criar equilíbrio e estrutura excepcionais.



225

Talise Pinot Noir 2022 (Brasil)

Uvas: 100% Pinot Noir.

Leve, fresco e aromático, mostra grande tipicidade e um levíssimo toque de carvalho perfeitamente integrado com as notas de frutas silvestres.



110



28

Lolea N° 1 Sangria Tinto (Espanha)

Uvas: Grenache e Cabernet Sauvignon.

Lolea N°1 é uma deliciosa e tradicional sangria artesanal espanhola feita com vinho tinto, suco natural de laranja e limão e um toque de baunilha.



155

Ramon Bilbao Crianza Rioja (Espanha)

Uvas: 100% Tempranillo.

Cor vermelha rubi brilhante. No nariz apresenta aromas de frutos silvestres maduros (amoras e groselhas), balsâmicos, com um fundo sutil de baunilha, pimenta e louro. Estagiou 14 meses em barricas de carvalho americano.



155

Leonardo da Vinci Chianti 2019 (Itália)

Uvas: Sangiovese e Merlot.

Cor vermelho rubi. Aromas de frutas vermelhas, cereja, especiarias. Na boca é delicado com bastante frescor, e taninos sedosos.



120



30

Fortificados e Sobremesas

Os vinhos fortificados possuem sabor intenso e textura encorpada. Podem apresentar uma série de características muito diferentes das bebidas secas, expandindo ainda mais as percepções de quem degusta.

Pensando nisso criamos uma sugestão para aguçar o paladar e tornar sua experiência com esses quitutes inesquecível!

Fortificados (Doces)

(Espanha) *Sánchez Romate Manzanilla Sanlúcar de Barrameda*



45



180

Uvas: 100% Palomino Fino.

Vinho típico, delicado, de aromas penetrantes, com notas de maçã e camomila, maresia e frutos secos, com uma boca fresca, suave, de longo final e discreto e agradável amargor no fim de boca

(Espanha) *Sánchez Romate Jerez Oloroso Don José*



338

Uvas: 100% Palomino fino.

Com sua coloração castanho escuro é um vinho complexo e instigante, com amêndoas tostadas, café, azeitonas e couro, com bom corpo, seco e gordo, ameixas secas e frutas compotadas em boca, mineral, fresco e longo.

Sobremesas (Doces)

(Espanha) *Floralis Moscatel Oro*



160

Uvas: 100% Moscatel de Alexandria

O Moscatel tem uma perspectiva aromática inconfundível muito característica de sua variedade, com sedutores perfumes florais. Paladar voluptuoso, concentrado mas ligeiro, amplo e de delicada sensualidade.

(Brasil) *Era dos Ventos Licoroso*



47



141

Uvas: 100% Peverella.

As uvas são desidratadas, e por consequência, concentram um altíssimo teor de açúcar. Resultado um vinho equilibrado entre o grau alcoólico e o açúcar residual.

Garrafa de 500ml – Taça 100ml *

Garrafa de 375ml – Taça 125 ml *





Drinks

Agua Com Gás	R\$ 6,00	Schweppes Citrus	R\$ 8,00
Agua Sem Gás	R\$ 6,00	Sprite	R\$ 8,00
Coca Cola Original	R\$ 8,00	Sprite Sem Açucar	R\$ 8,00
Coca Cola Sem Açucar	R\$ 8,00	Sprite Fresh	R\$ 8,00
Fanta Laranja	R\$ 8,00	Monster Energy	R\$ 15,00
Fanta Guaraná	R\$ 8,00	Monster Mango Loco	R\$ 15,00
		Monster Paradise	R\$ 15,00

Suco de Laranja	R\$ 18,00
Suco da Casa	R\$ 18,00
Suco de Uva Org Int S/G	R\$ 18,00
Suco de Uva Org Int C/G	R\$ 15,00

Heineken Long Neck	R\$ 12,00
Heineken 0.0 Long Neck	R\$ 12,00
Sol Long Neck	R\$ 15,00
Eisenbahn Pilsen LN	R\$ 12,00
Baden Baden Golden Ale	R\$ 28,00
Blue Moon	R\$ 16,00
Baden Baden Witbier	R\$ 28,00
Baden Baden Pilsen	R\$ 28,00
Baden Baden American IPA	R\$ 28,00



Drinks



Queen's Park Swizzle

Run Carta branca, Mix de limão, Xarope de açúcar, Angostura Bitter e Hortelã R\$ 39,00

Bloody Mary

Vodka, Suco de tomate, Molho blood, Guarnição: Talo de salsa, azeítonas no palito, ramo de manjeriço e crusta de sal. R\$ 40,00

Moscow Mule

Vodka, Mix de limão, Xarope de açúcar, espuma de gengibre. R\$ 39,00

Penicilin

Black label, Xarope de açúcar, Mix de limão e fatias de gengibre. R\$ 40,00

Mark Twain

Whisky bourbon, Mix de limão, Xarope de Açucar, Angostura bitter. R\$ 39,00

Guava Cascão

Gin, Purê de goiabada, Aperol, Mix de limão, Hortelã e uma guarnição de cubos de Queijo Coalho Flambado. R\$ 42,00

Giulia

Cachaça Tucan, Xarope de Mel, Mix de limão, Caju fresco, Caju em paças e uma guarnição Cubos de caju em pacas e flor comestível. R\$ 45,00

Conceição Evaristo

Bourbon, Jurema, Xarope Rapadura, Mix de limão, Folhas de hortelã e uma guarnição de Hortelã e raspas de rapadura com borrifadas de bitter Jurema R\$ 42,00

Zezé

Gin Hendrick's, Xarope framboesa, Mix de limão, Ginger, folhas de Hortelã e 3 framboesas. R\$ 40,00

Solar Sour

Aperol, Vodka, Mix de limão, Xarope de açúcar, Clara de Ovo, Flor comestível e aromas de limão siciliano. R\$ 40,00

Aperol Spritz

Aperol, Vodka, Mix de limão, Xarope açúcar, Clara de Ovo, Flor comestível e aromas de limão siciliano. R\$ 38,00

Campari Tonic

Campari, Tônica e meia lua de laranja. R\$ 32,00

Lillet Spritz

Lillet, Tônica, Espumante brut, laminas de morango e ramo de hortelã. R\$ 32,00

La Pissarra

Um clássico que leva gin, laranja, limão, mel e uma espuminha de claras. R\$ 45,00

G&T Tangerina R\$ 39,00

G&T Jabuticaba R\$ 39,00

G&T Espuma Ginger R\$ 39,00

G&T Pirulito R\$ 39,00

G&T Caju R\$ 39,00

Negroni R\$ 42,00

