



RESTAURANTE

Altíssimo

ONDE A GENTE SE ENCONTRA NO AP

Mais do que um restaurante, o Altíssimo é o espaço do Clube em que todos se encontram para saborear uma refeição, conversar e aproveitar o local e a companhia de familiares. É onde o associado almoça depois do treino, celebra um aniversário, encontra amigos e família. Funcionando de segunda-feira a domingo e contando com um público altamente recorrente, o restaurante construiu ao longo dos anos uma identidade própria, que é a cara do AP: diversa, dinâmica e profundamente conectada com os associados.

Diferentemente de um estabelecimento de rua, que parte de um conceito fechado, o Altíssimo se constrói de dentro para fora: a partir da escuta.

"Num restaurante tradicional, você define uma culinária e quem se identifica vem. Aqui é o contrário, o associado já está dentro do Clube. Então, a gente precisa ouvir o tempo todo", explica Hodenay Félix, que está à frente da gerência do setor de Alimentos e Bebidas há mais de dez anos.

Esse modelo ajuda a entender uma das principais características do restaurante: a diversidade. No mesmo espaço,

são servidos carnes, sushi, opções de forneria, buffet, pratos à la carte e menus temáticos que percorrem diferentes cozinhas do mundo. "Não dá para trabalhar com uma proposta única. A gente precisa oferecer um pouco de tudo", afirma Hodenay. E essa multiplicidade não surgiu por acaso, ela é uma construção contínua, guiada pelo histórico das demandas dos associados.

"Sugestões são sempre avaliadas. Nem tudo é possível implementar, mas a gente estuda, testa e, quando faz sentido, incorpora."

Se por um lado, o cardápio está em constante movimento, por outro, existem pilares que permanecem intocados. Pratos clássicos e serviços tradicionais seguem firmes, como é o caso da feijoada, que é um símbolo afetivo do restaurante. São receitas que atravessam gerações.

Ao mesmo tempo, a frequência de visitas dos associados ao Altíssimo cria a necessidade de inovações regulares no cardápio. Esse equilíbrio entre a tradição e o novo aparece na forma como os pratos são pensados.



Do ponto de vista nutricional, a proposta é integrar saúde, prazer e experiência. "A alimentação vai muito além de nutrientes. Ela faz parte do momento do associado dentro do Clube", afirma Vanessa Marinho, nutricionista do AP.

Segundo ela, o desafio é construir um cardápio que dialogue com diferentes expectativas. "Existe uma busca crescente por refeições mais leves e opções para restrições alimentares. Mas, ao mesmo tempo, os clássicos continuam sendo muito valorizados."

Mais do que restringir, a ideia é ampliar possibilidades. "O nosso objetivo não é limitar, mas oferecer escolhas mais conscientes sem abrir mão do sabor", diz Vanessa.

Isso se traduz em preparações equilibradas, ingredientes de qualidade e um olhar para o contexto de consumo, seja uma refeição rápida após o esporte ou um momento especial e mais prolongado à mesa.

Esse mesmo conceito aparece na cozinha, sob o comando do chef Mário Domingos. "A gente parte da essência do Altíssimo, que é uma cozinha acolhedora e bem executada, e traz isso para uma leitura mais atual." A identidade gastronômica do restaurante hoje segue uma linha de *comfort food*, com pratos que evocam familiaridade e conforto sem abrir mão da técnica e do cuidado.

As novidades do cardápio, idealizadas e apresentadas no mês de março, contam com opções como moqueca de banana-da-terra, canelone de ricota e espinafre, costelinha suína ao barbecue, além de entradas leves e sobremesas clássicas revisitadas, como a panqueca de doce de leite. Todas já estão disponíveis no restaurante.

Antes de chegar à mesa, cada prato passa por um processo rigoroso. Tudo começa com a análise do cardápio e a identificação de oportunidades. Em seguida, vêm os testes em cozinha, ajustes técnicos e degustações internas.

"Depois disso, a gente valida com a gestão e a diretoria, faz ajustes finais e apresenta para as equipes operacionais", relata o chef Mário. Só então o prato entra oficialmente no cardápio, já padronizado e pronto para atender à alta demanda do restaurante.





FOTOS: CLUBE AP

ADRIANO FREITAS,
Sommelier do Altíssimo

A CARTA DE VINHOS DO ALTÍSSIMO: SELEÇÃO E HARMONIZAÇÃO

A experiência à mesa sempre passa pela escolha do vinho. Responsável pela carta de vinhos do AP, Adriano Freitas é sommelier formado pela Associação Brasileira de Sommeliers (ABS) e explica que sua curadoria passa por atualizações periódicas, acompanhando as estações do ano. "No inverno, a gente reforça os tintos. No verão, olhamos mais para os brancos. A ideia é manter a carta sempre interessante e alinhada ao momento."

A seleção busca equilíbrio entre rótulos nacionais e internacionais, incluindo vinhos do Brasil e da América do Sul, como Argentina e Chile, assim como vinhos oriundos da Europa, com rótulos franceses, portugueses, italianos e mais.

Além da diversidade, há também uma preocupação com a harmonização. "Quando a gente mexe na carta, olha sempre para o cardápio. Um prato mais intenso pede um vinho mais estruturado", aponta Adriano.

Quando perguntado sobre sugestões de harmonização de vinhos com os pratos novos do restaurante, o sommelier indicou dois vinhos que também são novidade na carta:

- **J. Meyer Riesling 2023**, da Alemanha, acompanhando fettuccine ao pesto e camarões (foto ao lado).
- **Chianti Leonardo da Vinci 2023**, da Itália, acompanhando bife ancho na manteiga de ervas (foto ao lado).

Para o associado que tiver dúvida na escolha do rótulo, a equipe de atendimento faz a orientação e, quando necessário, o sommelier participa da recomendação.



PARA ALÉM DOS PRATOS TRADICIONAIS

A **FORNERIA DO ALTÍSSIMO** é resultado de um processo de evolução dentro do próprio restaurante. A pizza, que sempre esteve presente no cardápio, ganhou um espaço próprio há cerca de duas décadas, com a construção de um forno a lenha projetado nos mínimos detalhes. Trata-se de uma estrutura idealizada para garantir desempenho e qualidade, com materiais específicos que favorecem a retenção de calor e o controle de umidade. Com o tempo, o trabalho foi sendo aprimorado, com a incorporação de técnicas mais artesanais. Hoje, a massa passa por um processo de fermentação longa, de 72 horas, e é aberta manualmente, no momento do pedido. A escolha dos ingredientes acompanha esse cuidado, com insumos de alta qualidade em toda a produção. Além das pizzas, o espaço também é utilizado ao longo do dia para a produção de pães e outros itens que abastecem diferentes áreas do restaurante. A Forneria funciona de terça-feira a domingo, das 19h às 23h.

Você sabia?

Em média, são produzidas
600 PIZZAS POR MÊS
em nossa forneria.

A mais pedida é a tradicional
MARGUERITA.





Mais recente na história do Altíssimo, a operação de **SUSHI** nasceu a partir de uma demanda clara dos associados e da reformulação de um espaço antes subutilizado. A proposta foi incorporar a culinária japonesa ao restaurante, com estrutura adequada e nível técnico alinhado ao restante da operação. Para isso, o AP apostou na formação da equipe a partir de um profissional experiente, responsável pelo desenvolvimento do cardápio e pela definição dos padrões de preparo. Em abril de 2022, foi contratado o sushiman Julio Naoto, com passagens por casas tradicionais de culinária asiática. Por trabalhar com pescado cru, o processo exige atenção rigorosa em todas as etapas, desde a escolha e o transporte dos fornecedores até o armazenamento e a manipulação dos ingredientes. O resultado é um cardápio enxuto, que vai de entradas mais leves, como sashimis, a opções mais elaboradas, como combinados e pratos clássicos da culinária japonesa. O sushi do Altíssimo funciona de quarta-feira a sábado, das 19h às 23h.

DE ONTEM, DE HOJE E DE SEMPRE

O funcionamento do Altíssimo passa, principalmente, pelas pessoas. E ninguém representa melhor sua história do que José Pereira, o Zezinho.

Um dos maîtres do restaurante, ele acaba de completar 40 anos de Clube. Ou quase cinquenta, considerando sua primeira passagem, iniciada ainda jovem, aos 17 anos. “Cheguei de surpresa e comecei no mesmo dia, lavando copos”, relembra.

Desde então, viu o AP crescer, o restaurante se transformar e gerações inteiras de associados passaram por suas mesas. “Tem uma associada que eu conheci quando ela era bebê, trabalhei como garçom em seu batizado e depois eu servi no seu casamento. Hoje em dia, ela vem comer no restaurante com a filha, e construímos uma relação muito próxima ao longo dos anos”, conta o maître.

Zezinho conhece preferências, antecipa pedidos e entende o ritmo do restaurante como poucos. “É um trabalho que vai do macro ao detalhe. Ele organiza tudo antes mesmo de o serviço começar”, comenta Hodenay.

Mais do que isso, Zezinho se tornou parte da experiência. “Muita gente chega e pergunta por ele. Quer cumprimentar, conversar. Ele é muito querido”, finaliza o gerente de Alimentos e Bebidas.

O Altíssimo é um restaurante de rotina robusta, com muita gente envolvida e decisões acontecendo o tempo todo. Nada ali é por acaso, mas também nada é totalmente fixo: tudo vai sendo ajustado a partir do associado, que frequenta, opina e volta. É essa dinâmica, mais do que qualquer conceito fechado, que define o restaurante como ele é hoje: o coração do AP.



CURIOSIDADES

do

RESTAURANTE

Altíssimo

+ DE 10.000
REFEIÇÕES POR MÊS

340
Garrafas
de VINHO



**POKE
DE SALMÃO**

é o prato mais
pedido do cardápio

2.700
cafezinhos



730 kg
de QUEIJO

Cerca de

**8 TONE
LADAS**

de

Hortifruti



4.700 kg
de Proteína