



## ENTRADAS

### **Bruschetta com espuma de burrata e gorgonzola**

Pão italiano com espuma de burrata e gorgonzola, presunto de parma e redução de balsâmico.

**R\$ 58,00**

### **Burrata**

Com tomate cereja, azeitonas pretas, alcaparras e pesto de manjeriço com torradas de pão italiano.

**R\$ 120,00**

### **Carpaccio de mignon**

Com alcaparras, rúcula e parmesão, servido com torradas

**R\$ 62,00**

### **Bacalhau amanteigado**

No leite, com farofa de alho e creme de parmesão

**R\$ 48,00**

### **Creme de Legumes**

**R\$ 35,00**

### **Canja ao Atlântico**

**R\$ 35,00**

### **Bruschetta tradicional**

Pão italiano com tomate cereja, rúcula e parmesão

**R\$ 42,00**

### **Steak Tartare**

Filet mignon, mostarda dijon, cebola roxa, cebolinha, sal, azeite de oliva e pickles de pepino servido com pão italiano.

**R\$ 68,00**

### **Camarão a provençal**

Filet de camarão com ervas finas e manteiga, servido com pão italiano

**R\$ 135,00**

### **Ceviche de peixe branco**

temperado com leite de tigre, coentro, gengibre, cebola, pimenta biquinho, pimenta sriracha e milho torrado.

**R\$ 55,00**

### **Crudo de atum**

Atum em cubos marinado no azeite, pimenta sriracha, raspa de limão, salsa e sal, sobe creme de limão siciliano e crótons, com saladinha de rúcula e creme balsâmico

**R\$ 68,00**

## SALADAS

### **Salada de camarão**

Mix de folhas verdes, cebola roxa, camarão grelhado, manga, búfala muçarela, gergelim torrado e molho siciliano

**R\$ 59,00**

### **Salada Ilhéus**

Alface americana, rúcula, muçarela de búfala, tomate e lascas de salmão ao pesto

**R\$ 51,00**

### **Salada Jardins**

Alface americana, rúcula, tomate, queijo gorgonzola, uva passas, nozes e molho de iogurte natural com mel

**R\$ 45,00**

### **Salada Caesar de frango**

Alface americana, tiras de frango grelhado, croutons de pão, molho caesar e parmesão

**R\$ 45,00**



## RISOTTOS

**Risotto de queijo brie**  
Com cogumelos shiitake e  
paris  
**R\$ 78,00**

**Risotto de frutos do mar**  
(lula, camarão, mexilhões,  
peixes em cubos e  
tentáculos de lula) e  
bisquet de camarão  
**R\$ 104,00**

**Risotto de camarão**  
Filet de camarão, tomate  
cereja, bisquet de camarão  
e manjeriço  
**R\$ 92,00**

**Risotto com lascas de  
filet mignon e gorgonzola**  
**R\$ 79,00**

## MASSAS

**Rondelli de ricota**  
Com espinafres e nozes ao  
creme de parmesão ,  
tomate cereja, tomilho e  
farofa de ervas  
**R\$ 76,00**

**Spaghetti ao frutos do  
mar**  
Com bisquet de camarão e  
tomate cereja, manjeriço  
(lula, camarão, mexilhões ,  
peixe em cubos e tentáculos  
de lula)  
**R\$ 104,00**

**Camarão mediterrâneo**  
fettuccine com camarões,  
Molho pesto de manjeriço  
e tomatinhos cereja  
**R\$ 104,00**

**Nhoque de batatas**  
com ragú de cupim, molho  
de tomate, tomate cereja e  
manjeriço  
**R\$ 94,00**

**Fettuccine á bolonhesa e  
manjeriço**  
**R\$ 75,00**

**Spaghetti Nero de seppia**  
Espaguete com camarão ao  
molho de tomate, pimentão e  
bisquet de camarão  
**R\$ 110,00**



## PEIXES E FRUTOS DO MAR

**Salmão em crostas de farofa de ervas finas**  
sob fonduta de parmesão e risotto de limão siciliano.  
**R\$ 114,00**

**Filet de peixe com banana**  
filet de pescada amarela com banana da terra ao molho cítrico e arroz com brócolis.  
**R\$ 119,00**

**Robalo terra e mar**  
com camarão, ao molho de alcaparras, tomate cereja, shiitake e paris, cebola e purê de batatas.  
**R\$ 132,00**

**Bacalhau do Ney**  
Lombo de bacalhau no azeite e cebola, servido com batata ao murro, brócolis, ovo cozido, azeitona e tomate cereja.  
**R\$ 150,00**

**Filet de atum**  
Selado em crostas de mix de gergelim e gengibre, servido com purê de batata baroa e molho tarê  
**R\$ 105,00**

## CARNE E FRANGO

**Filet de frango grelhado**  
Com gremolata de ervas finas e raspa de laranja, com arroz branco e legumes grelhados  
**R\$ 65,00**

**Filet mignon à parmegiana**  
Com fettuccine na manteiga e fonduta de parmesão  
**R\$ 93,00**

**Medalhão á Gorgonzola**  
envolto com bacon ao molho gorgonzola servido com fettuccine ao pesto  
**R\$ 113,00**

**Filet maravilha**  
ao molho de vinho tinto com risotto de cogumelos shiitake e paris  
**R\$ 115,00**

**Carne do sol acebolada**  
Carne do sol grelhada acebolada, servida com purê de aipim e feijão tropeiro  
**R\$ 74,00**

**Bife de Ancho**  
servido com manteiga de ervas finas, arroz á provençal e batatas rústica  
**R\$ 148, 00**

**Carré de cordeiro**  
Em crostas de finas ervas, servidos com purê de batata baroa e demi-glace com frutas vermelhas  
**R\$ 152,00**

**Filet mignon com manteiga de alho**  
Servido com nhoque de batata, fonduta de gorgonzola e pesto  
**R\$ 120,00**



## **COMER A DOIS**

PARA 2 PESSOAS

### **Filet mignon á parmegiana gratinado com muçarela e molho de tomate,**

servido com arroz e batatas fritas

**R\$ 158,00**

### **Peixe a Belle Meuniere**

Filet de robalo na manteiga, camarão alcaparras,  
shiitake e paris, servido com arroz e purê de batatas

**R\$ 185,00**

### **Lasanha à bolonhesa**

Com molho de tomate e parmesão

**R\$ 122,00**

### **Nhoque alla Sorrentina**

Nhoque de batatas ao molho de tomate e manjeriçãõ,  
gratinados ao forno com muçarela, parmesão e farofa  
de ervas finas

**R\$ 116,00**

### **Penne aos 4 queijos**

(gorgonzola, queijo brie, muçarela e parmesão)  
gratinados e com farofa de ervas finas

**R\$ 118,00**

### **Spaghetti alla carbonara**

Com gema de ovo, bacon, queijo parmesão e pimenta  
do reino

**R\$ 124,00**

### **Arroz cremoso de camarão flambado**

com seleta de legumes picados( abobrinha, cenoura,  
ervilha e palmito) e creme de parmesão

**R\$ 137,00**

### **Lascas de filet ao molho rústico**

Com bacon, shiitake paris, ervilha e cenoura picadas,  
Servido com arroz e purê de batatas

**R\$ 158,00**



## **DELÍCIAS REGIONAIS**

PARA 2 PESSOAS

### **Moqueca de peixe**

Posta de pescada amarela, servida com arroz, pirão de peixe, banana da terra e farofa de dendê

**R\$ 210,00**

### **Moqueca mista de peixe e camarão**

Posta de pescada amarela e camarão, servida com arroz, pirão de peixe e farofa de dendê

**R\$ 237,00**

### **Moqueca de camarão**

servida com arroz, pirão e farofa de dendê

**R\$ 252,00**

### **Bobo de camarão**

Camarão cozido no creme de aipim e azeite de dendê,

servido com arroz branco

**R\$ 231,00**

### **Peixe á portuguesa**

Posta de pescada amarela cozido no azeite com legumes, azeitona e ovo, servido com arroz e pirão

**R\$ 192,00**

### **Mariscada**

Cubos de filet de peixe, lula, camarão e mexilhões cozidos em azeite de dendê, servido com arroz, pirão e farofa de dendê

**R\$ 258,00**

### **Arroz de polvo**

Arroz cozido no caldo de polvo com soffrito de pimentões e polvos em pedaços

**R\$ 220,00**



## **SOBREMESAS**

### **Pudim de leite**

**R\$ 26,00**

### **Creme de papaia**

Mamão papaia batido  
com sorvete de creme,  
servido com licor de  
Cassis

**R\$ 27,00**

### **Coronel Horácio da Silveira**

Camadas de pão de ló  
com dois mousses:  
cacau e chocolate e  
geleia de cacau, servido  
com calda quente de  
chocolate

**R\$ 34,00**

### **Petit gateau de chocolate**

Servido com sorvete de  
coco e calda de chocolate

**R\$ 34,00**

### **Cocada de forno**

com sorvete de creme,  
chutney de abacaxi e  
canela em pó

**R\$ 33,00**

### **Brownie de chocolate**

com calda de doce de  
leite, flor de sal e sorvete  
de creme

**R\$ 34,00**



## **PRATOS INFANTIS**

**Todos com 100gr de proteína  
Porção de feijão opcional**

### **Garfield**

Filet de pescada  
amarela, servido  
com arroz e purê de  
batata

**R\$ 48,00**

### **Scooby-Doo**

Filet mignon  
grelhado, servido  
com arroz e  
batata frita

**R\$ 48,00**

### **Shrek**

Frango grelhado servido com arroz  
e purê de batata

**R\$ 44,00**

## **PORÇÕES ADICIONAIS**

**Arroz branco  
R\$ 20,00**

**Feijão Tropeiro  
R\$ 25,00**

**Feijão de Caldo  
R\$ 20,00**

**Espaguete na  
manteiga  
R\$ 25,00**

**Molho  
(branco ou  
vermelho)  
R\$ 15,00**

**Mix de Legumes  
R\$ 20,00**

**Purê de batatas  
R\$ 20,00**



## **SANDUÍCHES**

### **Misto quente**

Pão de forma na chapa com manteiga, queijo e presunto

**R\$ 25,00**

### **X-Salada**

Pão de hambúrguer, hambúrguer de carne, queijo, alface e tomate servido com batata

**R\$ 38,00**

### **Big Atlântico**

#### **Mignon**

Pão baguete, filet mignon, presunto, queijo, alface e tomate servido com batata

**R\$ 45,00**

### **Big Atlântico**

#### **Frango**

Pão baguete, frango, presunto, queijo, alface e tomate servido batata

**R\$ 39,00**

### **Sanduíche Light**

Pão integral, alface, frango desfiado ou atum, cenoura, ricota e requeijão

**R\$ 34,00**

## **CAFÉ EXECUTIVO PARA 1 PESSOA**

**Servido das 16 às 18h**

Composto por: queijo prato ou queijo minas, presunto, pão na chapa, manteiga, geleia, requeijão cremoso, duas fatias de bolo, bule de café, bule de leite, ou chocolate, ou bule de chá.

**R\$ 75,00**



## DRINKS & COQUETÉIS

<b>Aperol Spritz</b> .....	R\$ 38,00
<i>Aperol, espumante, água com gás e laranja</i>	
<b>Caipirinha</b> .....	R\$ 28,00
<i>Cachaça, açúcar, limão, ou abacaxi, ou maracujá e gelo</i>	
<b>Caipirosca</b> .....	R\$ 31,00
<i>Vodka Orloff, açúcar, limão, ou abacaxi, ou maracujá e gelo</i>	
<b>Caipirosca Absolut</b> .....	R\$ 35,00
<i>Vodka Absolut, açúcar, limão ou abacaxi, ou maracujá e gelo</i>	
<b>Caipiríssima</b> .....	R\$ 29,00
<i>Run, açúcar, limão, ou abacaxi, ou maracujá e gelo</i>	
<b>Caipirosca especiais com vodka Orloff</b> .....	R\$ 38,00
<i>1. Amora, abacaxi e gengibre</i>	
<i>2. Morango, kiwi, manjeriçã e Pimenta de cheiro.</i>	
<b>Batida de frutas</b> .....	R\$ 25,00
<i>Cachaça, polpa de fruta e leite condensado</i>	
<b>Coquetel de frutas sem álcool</b> .....	R\$ 25,00
<i>Suco de frutas, leite condensado e gelo</i>	
<b>Coquetel de frutas com álcool</b> .....	R\$ 29,00
<i>Suco de frutas batido, leite condensado, gelo e vodka Orloff</i>	
<b>Gabriela</b> .....	R\$ 39,00
<i>Mel de cacau, licor de coco, cachaça, tônica e espuma de gengibre com canela</i>	
<b>Coco Espumante sem álcool</b> .....	R\$ 27,00
<i>Água de coco, leite de coco, leite condensado batido com gelo</i>	
<b>Jorge Amado</b> .....	R\$ 41,00
<i>Melancia, suco de limão, gin Orloff, energético de melancia e espuma de gengibre</i>	
<b>Lillet tônica</b> .....	R\$ 39,00
<i>Lillet rosê, laranja, gelo e água tônica</i>	
<b>Olivença</b> .....	R\$ 30,00
<i>Gin Orloff, malibu, infusão de hibisco, tônica e espuma de gengibre.</i>	
<b>Margarita</b> .....	R\$ 35,00
<i>Tequila, sumo de limão e cointreau</i>	
<b>Negroni</b> .....	R\$ 37,00
<i>Campari, gin Orloff e vermut</i>	
<b>Pina Colada</b> .....	R\$ 31,00
<i>Rum, leite de coco, leite condensado e abacaxi</i>	
<b>Frozen de mel de cacau</b> .....	R\$ 32,00
<i>Vodka Orloff, mel de cacau, açúcar e gelo.</i>	
<b>Coquetel Jardim Atlantico sem álcool</b> .....	R\$ 27,00
<i>Frutas vermelhas, gengibre, manjeriçã e água com gás</i>	
<b>Cozumel drinks</b> .....	R\$ 40,00
<i>Vodka Orloff, cerveja corona, suco de limão e sal</i>	



## APERITIVOS DOSE

<b>Cachaça artesanal</b> .....	R\$ 15,00
<b>Vinho de cacau</b> .....	R\$ 15,00
<b>Bitter Campari</b> .....	R\$ 16,00
<b>Vermuth Martini</b> .....	R\$ 16,00
<b>Rum Motila</b> .....	R\$ 16,00
<b>Vodka Orloff</b> .....	R\$ 20,00
<b>Vodka Absolut</b> .....	R\$ 30,00
<b>Vodka Ciroc</b> .....	R\$ 39,00
<b>Gin Beefeater</b> .....	R\$ 35,00
<b>Gin Orloff</b> .....	R\$ 25,00
<b>Tequila Ouro ou Prata</b> .....	R\$ 30,00
<b>Conhaque Domeq</b> .....	R\$ 16,00
<b>Fundador 8 anos</b> .....	R\$ 31,00

## BEBIDAS

<b>Água mineral (com e sem gás)</b> .....	R\$ 8,00
<b>Refrigerante diversos</b> .....	R\$ 10,00
<b>Suco polpa</b> .....	R\$ 12,00
<b>Sucos especiais( fruta)</b> .....	R\$ 15,00
<b>Bivolt energético 1 litro(sabores diversos).</b>	R\$ 15,00
<b>Cacau turbinado(copo)</b> .....	R\$ 17,00
<i>Polpa de cacau, bivolt energético e leite condensado</i>	
<b>Cacau turbinado(1litros)</b> .....	R\$ 45,00
<i>Polpa de cacau, bivolt energético e leite condensado</i>	
<b>Suco detox</b> .....	R\$ 17,00
<i>1. Cenoura, maçã, pepino, água de coco e couve.</i>	
<i>2. Laranja, abacaxi, gengibre, chia e canela.</i>	
<b>Coco copo</b> .....	R\$ 10,00
<b>Café expresso</b> .....	R\$ 8,50
<b>Chás diversos</b> .....	R\$ 6,00
<b>Chocolate quente ou frio(xicara)</b> .....	R\$ 8,50



## CERVEJAS

Heineken Long Neck.....	R\$ 18,00
Heineken 600 ml.....	R\$ 27,00
Eisenbahn Long Neck .....	R\$ 16,00
Eisenbahn 600 ml .....	R\$ 23,00
Corona Long Neck.....	R\$ 19,00
Stella Artois 330 ml .....	R\$ 16,00
Stella Artois 600 ml.....	R\$ 25,00
Baden Baden ( <i>sob consulta</i> ).....	R\$ 35,00
Amstel 600 ml.....	R\$ 21,00
Original 600ml.....	R\$ 21,00

## WHISKY DOSE

Red Label.....	R\$ 28,00
Black label (12 anos).....	R\$ 31,00
Chivas (12 anos) .....	R\$ 33,00
Ballantines 12 anos.....	R\$ 28,00
Buchanan´s 18 anos.....	RS105,00

## LICORES DOSE

Amaretto.....	R\$ 24,00
Frangelico.....	R\$ 25,00
Cointreau.....	R\$ 25,00
Licor 43.....	R\$ 27,00
Vinho do Porto.....	R\$ 27,00

## COMBOS

**Garrafa + Energéticos Bivolt 1 litro  
sabor a escolha.**

Beefeater.....	R\$ 310,00
Absolut.....	R\$ 300,00
Ballantines 12 Anos.....	R\$ 310,00
Chivas 12 Anos.....	R\$ 340,00
Buchanan´s 18 anos.....	R\$1500,00



## PIZZAS

**Grande**  
8 pedaços

**R\$ 105,00**

**Média**  
6 pedaços

**R\$ 95,00**

### **Pizza de atum**

Molho de tomate, muçarela, atum, pimenta calabresa, cebola, orégano e azeitona

### **Margarita**

Molho de tomate, muçarela, tomate, orégano, manjericão e azeitona

### **Calabresa**

Molho de tomate, muçarela, calabresa, orégano e azeitona

### **Frango com catupiry**

Molho de tomate, frango, muçarela, orégano, milho, catupiry e azeitona

### **Pizza du chef**

Molho de tomate, muçarela, calabresa, alho, pimenta calabresa, manjericão, orégano e parmesão

### **Portuguesa**

Molho de tomate, muçarela, ovo, palmito, presunto, cebola, manjericão, orégano, rúcula e azeitona

### **Italiana**

Molho de tomate, muçarela, salaminho italiano, parmesão, pimenta calabresa, manjericão, orégano

### **Rúcula**

Molho de tomate, muçarela, tomate seco, rúcula e azeitona

### **Quatro queijos**

Queijo muçarela, queijo catupiry, queijo gorgonzola, queijo parmesão, molho de tomate, azeitona e orégano

### **Pepperoni**

Molho de tomate, muçarela, pepperoni e azeitona

### **Vegetariana**

Molho de tomate, muçarela, berinjela, abobrinha, palmito, brócolis, rúcula, cebola, orégano e azeitona

### **Premiatta Vegana**

Muçarela vegana, manjericão, rúcula, tomate seco e azeitona

### **Lombinho com geleia de frutas vermelhas**

Queijo muçarela, lombinho, catupiry e geleia de frutas vermelhas



## PIZZAS ESPECIAIS

**Grande**  
8 pedaços

**R\$ 120,00**

**Média**  
6 pedaços

**R\$ 101,00**

### **Camarão com gorgonzola**

Molho de tomate, muçarela, champignon, tomate cassê, camarão, queijo gorgonzola, rúcula e azeitona

### **Paris**

Molho de tomate, cogumelo paris assado, búfala, gorgonzola alho, raspa de limão siciliano e pimenta do reino

### **Alho Poró**

Molho de tomate, queijo, tomatinho confitado, alho poró e bacon crocante

### **Presunto de Parma**

Molho de tomate, muçarela de búfala, tomate cereja, rúcula e presunto de Parma

## PIZZA DE BURRATA

Massa fina assada com molho de tomate, rúcula, burrata, Presunto de parma e pesto

**R\$ 150,00**

## PIZZAS DOCES

**Grande**  
8 pedaços

**R\$ 105,00**

**Média**  
6 pedaços

**R\$ 95,00**

### **Gabriela**

Creme de leite, muçarela, banana, leite condensado e canela

### **Chocolate**

Creme de leite, muçarela e chocolate

### **Romeu e Julieta**

Creme de leite, muçarela e goiabada

## FOCCACIA

**Foccacia**  
Massa de pizza temperada  
e assada  
**R\$ 36,00**

**Foccacia com  
tomate concassé**  
Massa de pizza temperada  
e assada  
**R\$ 44,00**