



## PETISCOS

**Batata frita (400g)**  
**R\$ 31,00**

**Porção mini quibe**  
**3 unidades**  
**R\$ 31,00**

**Bolinho de bacalhau**  
**4 unidades**  
**R\$ 39,00**

**Bolinho de cupim**  
**4 unidades**  
**R\$ 39,00**

**Queijo coalho á milanesa**  
**Com geleia de cacau**  
**R\$ 38,00**

**Tiras de carne do sol**  
**Acebolada com batata**  
**fritas (350g)**  
**R\$ 88,00**

**Catado com farofa de**  
**manteiga(200g)**  
**R\$ 36,00**

**Camarão com casca**  
**Ao alho e óleo (350g)**  
**R\$ 130,00**

**Camarão a provençal**  
**Filet de camarão com**  
**ervas finas e manteiga,**  
**servido com pão italiano**  
**(300g)**  
**R\$ 135,00**

**Lascas de filé mignon**  
**(300g)**  
**Ao molho madeira ou**  
**gorgonzola e pão francês**  
**R\$ 78,00**

**Camarão á milanesa**  
**(300g)**  
**R\$ 135,00**

**Isca de pescada amarela**  
**á milanesa (350g)**  
**R\$ 98,00**

**Dadinho de tapioca com**  
**queijo coalho (200g)**  
**acompanha geleia de**  
**pimenta creme cheese**  
**R\$ 41,00**

**Ceviche de peixe branco**  
**Temperado com leite de**  
**tigre, cebola, pimenta**  
**biquinho e milho torrado.**  
**(200g)**  
**R\$ 55 ,00**

**Tábua de frios**  
**Gorgonzola, muçarela de**  
**búfala, parmesão,**  
**salaminho, azeitona,**  
**tomate seco, geleia e**  
**torradas**  
**R\$ 160,00**

**Peixe frito inteiro**  
**Servido com salada de**  
**folhas, farofa e vinagrete**  
**R\$ 165,00**

**Robata de salmão**  
**R\$ 57,00**



## SALADAS

### Salada ilhéus

Alface americana, rúcula, muçarela de búfala,  
lascas de salmão e molho pesto

**R\$ 51,00**

### Salada de camarão

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

**R\$ 59,00**

### Salada jardins

alface americana, rúcula, tomate, queijo gorgonzola,  
uva passas, nozes, molho de iogurte com mel

**R\$ 45,00**

## PRATOS INDIVIDUAIS

### Salmão em crostas de farofa de ervas finas

e risotto de limão siciliano.

**R\$ 114,00**

**Camarão mediterrâneo**  
Tagliatelle com camarões  
Molho pesto de manjeriço e  
tomatinhos cereja

**R\$ 104,00**

**Filet mignon à parmegiana**  
Com tagliatelle na manteiga e  
fonduta de parmesão

**R\$ 93,00**

**Carne do sol acebolada**  
Carne do sol grelhada  
acebolada servida com purê de  
aipim e feijão tropeiro

**R\$ 74,00**

### Spaghetti ao frutos do mar

Com bisque de camarão e  
tomatinhos cerejas ( lula,  
camarão, mexilhões , peixe  
em cubos e tentáculos de  
lula)

**R\$ 104,00**

**Robalo terra e mar**  
com camarão ao molho de  
azeitonas, alcaparras, tomate  
cereja, cebola e purê de  
batatas.

**R\$ 132,00**

**Bife de Ancho**  
servido com manteiga de  
ervas finas, arroz á provençal  
e batatas rustica

**R\$ 148,00**

**Filet maravilha**  
Ao molho de  
Vinho tinto  
Com risotto de cogumelos  
shitake e paris

**R\$ 115,00**



## **COMER A DOIS**

PARA 2 PESSOAS

### **Moqueca de peixe**

Servida com arroz e  
pirão de peixe, banana  
da terra e farofa

**R\$ 210,00**

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

Servida com arroz, pirão  
de peixe e farofa de dendê

**R\$ 237,00**

### **Peixe á portuguesa**

Cozido com legumes e  
ovos servido, com  
arroz e pirão

**R\$ 192,00**

### **Bobo de camarão**

Servido com arroz branco

**R\$ 231,00**

### **Moqueca de camarão**

Servida com arroz,  
pirão e farofa de dendê

**R\$ 252,00**

### **Mariscada**

Com peixe, lula, camarão e  
mexilhões em azeite de  
dendê servido com arroz e  
pirão

**R\$ 258,00**

### **Peixe a Belle Meuniere**

Filet de robalo na  
manteiga, camarão  
alcaparras,  
champignon, limão,  
servido com arroz e  
purê de batatas

**R\$ 185,00**

### **Filet mignon á parmegiana gratinado com muçarela**

Com molho de tomate,  
servido com arroz e batatas  
fritas

**R\$ 158,00**

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

com berinjela,  
abobrinha, cenoura ,  
palmito, queijo coalho  
e creme de parmesão

**R\$ 137,00**

### **Penne aos 4 queijos**

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

**R\$ 118,00**

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

Servido com arroz e  
purê de batatas

**R\$ 158,00**

### **Nhoque alla Sorrentina**

Nhoque de batatas ao  
molho de tomate e  
manjericão, gratinados ao  
forno com moçarala,  
parmesão e farofa de ervas  
finas

**R\$ 116,00**



## **PRATOS INFANTIS**

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

### **Garfield**

Filet de peixe 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**

**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 Legumes**

**R\$ 20,00**

### **Purê de batata**

**R\$ 20,00**

## **SOBREMESAS**

### **Pudim de leite**

**R\$ 26,00**

### **Petit gateau com sorvete**

de coco  
**R\$ 34,00**

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

**R\$ 34,00**

**Cocada de forno com  
sorvete de creme**

**R\$ 33,00**

**Creme de papaya com  
licor de cassis**

**R\$ 27,00**



# SANDUÍCHES

## **Misto quente**

Pão de forma , queijo  
e presunto  
**R\$ 25,00**

## **X-Salada**

Pão de hambúrguer,  
hambúrguer de carne,  
queijo, alface e  
tomate servido com  
batata chips  
**R\$ 38,00**

## **Big Atlântico Mignon**

Pão baguete, filé  
mignon, presunto,  
queijo, alface e  
tomate servido com  
batata chips  
**R\$ 45,00**

## **Big Atlântico Frango**

Pão baguete, frango,  
presunto, queijo,  
alface e tomate  
servido batata chips  
**R\$ 39,00**

## **Sanduíche Light**

Pão integral, alface, frango desfiado  
ou atum, cenoura, ricota e requeijão  
**R\$ 34,00**



## 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
1. Amora, abacaxi e gengibre	
2. Morango, kiwi, manjeriço e Pimenta de cheiro.	
<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 batido, leite condensado e gelo</i>	
<b>Coquetel de frutas com álcool</b> .....	R\$ 29,00
<i>Vodka Orloff, suco de frutas e leite condensado</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 e 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</i>	
<b>Margarita</b> .....	R\$ 35,00
<i>Tequila, sumo de limão e cointreau</i>	
<b>Negroni</b> .....	R\$ 37,00
<i>Campari, gin e vermut</i>	
<b>Pina Colada</b> .....	R\$ 31,00
<i>Rum, leite de coco, leite condensado e suco de abacaxi</i>	
<b>Frozen de mel de cacau</b> .....	R\$ 32,00
<i>Vodka, mel de cacau, açúcar e gelo.</i>	
<b>Coquetel Jardim Atlantico sem álcool</b> .....	R\$ 27,00
<i>Frutas vermelhas, gengibre, manjeriço e bivolto</i>	
<b>Cozumel drinks</b> .....	R\$ 40,00
<i>Vodka Orloff, cerveja, 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 Montila .....</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 Orloff .....</b>	R\$ 25,00
<b>Gin Beefeater .....</b>	R\$ 35,00
<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>Refrigerantes (diversos).....</b>	R\$ 10,00
<b>Suco especial (fruta).....</b>	R\$ 15,00
<b>Suco polpa .....</b>	R\$ 12,00
<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 (jarra 1 litros).....</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



## 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

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

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