



## ENTRADAS

### **Bruschetta tradicional**

Pão italiano com torradas e tomate cereja, rúcula e

parmesão

**R\$ 37,00**

### **Burrata**

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

**R\$ 110,00**

### **Carpaccio de mignon**

Com alcaparras, rúcula e parmesão, servido com torradas

**R\$ 55,00**

### **Bacalhau amanteigado**

No leite com farofa de alho e creme de parmesão

**R\$ 45,00**

### **Creme de Legumes**

**R\$ 30,00**

### **Canja ao Atlântico**

**R\$ 30,00**

### **Bruschetta com parma**

Pão italiano com queijo brie, presunto de parma,

cogumelo e redução de balsâmico.

**R\$ 52,00**

### **Ceviche de peixe branco**

temperado com leite tigre, cebola, pimenta biquinho e milho torrado.

**R\$ 55,00**

### **Camarão a provençal**

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

**R\$ 135,00**

### **Steak Tartare**

Filet mignon, mostarda dijon, cebola roxa, cebolinha, sal e azeite de oliva e fritas.

**R\$ 62,00**

### **Salmão gravilax**

Com aioli de coentro e citronette de laranja servido com torrada

**R\$ 73,00**

## SALADAS

### **Salada de camarão**

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

**R\$ 56,00**

### **Salada Ilhéus**

Alface americano, rúcula, muçarela de búfala, tomate e lascas de salmão

ao pesto

**R\$ 48,00**

### **Salada Jardins**

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

**R\$ 42,00**

### **Salada Caeser de frango**

Alface americano, tiras de frango grelhado, croutons de pão e molho caesar

**R\$ 40,00**



# RISOTTOS

## **Risotto de queijo brie**

Com cogumelos: shitake e paris

**R\$ 69,00**

## **Risotto de frutos do mar**

(lula, camarão, mexilhoes, peixes em cubos e tentáculos de lula,)

**R\$ 94,00**

## **Risotto de camarão**

Filet de camarão, tomate cereja e manjericão

**R\$ 92,00**

## **Risotto com lascas de filet mignon e gorgonzola**

**R\$ 75,00**

# MASSAS

## **Rodelli de ricota**

Com espinafres e nozes ao creme de parmesão, tomate cereja, tomilho e farofa de ervas

**R\$ 68,00**

## **Spaghetti ao frutos do mar**

Com bisque de camarão e tomate cereja, manjericão (lula, camarão, mexilhões, peixe em cubos e tentáculos de lula)

**R\$ 92,00**

## **Camarão mediterrâneo**

Tagliatelle com camarões Molho pesto de manjericão e tomatinhos cereja

**R\$ 94,00**

## **Nhoque de batatas**

com ragú de cupim, tomate cereja e manjericão

**R\$ 86,00**

## **Tagliatelle á bolonhesa e manjericão**

**R\$ 69,00**



## PEIXES E FRUTOS DO MAR

**Salmão em crostas de farofa de ervas finas**  
e risotto de limão siciliano.

**R\$ 104,00**

**Filet de peixe com banana**

filet de pescada com  
banana da terra ao molho  
cítrico e arroz com  
brócolis.

**R\$ 109,00**

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

**R\$ 125,00**

**Polvo com ervas finas e páprika**  
com risotto de açafrão,  
tomatinho e limão siciliano

**R\$ 130,00**

### **Bacalhau do Ney**

Lombo de bacalhau no azeite e cebola, servido com batata  
ao murro, brócolis, ovo, azeitona e tomate cereja.

**R\$ 150,00**

## CARNE E FRANGO

**Filet de frango grelhado**  
Com gremolata de ervas  
finas e raspas de laranja com  
arroz branco e legumes  
grelhados

**R\$ 58,00**

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

**R\$ 84,00**

**Medalhão á Gorgonzola**  
envolto com bacon ao  
molho gorgonzola servido  
com talharim ao pesto

**R\$ 105,00**

**Filet maravilha**  
ao molho de  
Vinho tinto  
com risotto de cogumelos  
shitake e paris

**R\$ 105,00**

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

**R\$ 68,00**

**Bife de Ancho**  
ao molho de gorgonzola,  
batatas rustica , rúcula e  
tomate cereja

**R\$ 145, 00**

**Medalhão de filé mignon suíno no bacon**  
com arroz de brócolis,  
linguiça Toscana, molho  
demiglace com gremolada  
de ervas

**R\$ 72,00**

**Filet mignon ao molho de pimenta verde**  
Com gateau de batata,  
presunto e muçarela

**R\$ 105,00**



## **COMER A DOIS**

**PARA 2 PESSOAS**

**Filet mignon á parmegiana gratinado com  
muçarela e molho de tomate,**  
servido com arroz e batatas fritas  
**R\$ 150,00**

**Peixe a Belle Meuniere**  
Filet de robalo na manteiga, camarão alcaparras,  
champignon, limão, servido com arroz e purê de  
batatas  
**R\$ 176,00**

**Lasanha à bolonhesa**  
**R\$ 116,00**

**Nhoque alla Sorrentina**  
Nhoque de batatas ao molho de tomate e manjericão,  
gratinados ao forno com muçarela, parmesão e  
farofa de ervas finas  
**R\$ 110,00**

**Penne aos 4 queijos**  
( gorgonzola, queijo brie, mozzarella e parmesão )  
gratinados com farofa de ervas finas  
**R\$ 112,00**

**Spaghetti alla carbonara**  
Com gema de ovo caipira, bacon, queijo parmesão e  
pimenta do reino  
**R\$ 118,00**

**Arroz cremoso de camarão flambado**  
com berinjela e creme de parmesão  
**R\$ 130,00**

**Lascas de filét ao molho rústico**  
Servido com arroz e purê de batatas  
**R\$ 150,00**



# **DELÍCIAS REGIONAIS**

## **PARA 2 PESSOAS**

### **Moqueca de peixe**

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

**R\$ 198,00**

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

servida com arroz, pirão de peixe e farofa de dendê

**R\$ 225,00**

### **Moqueca de camarão**

servida com arroz, pirão e farofa de dendê

**R\$ 240,00**

### **Bobo de camarão**

servido com arroz branco

**R\$ 220,00**

### **Peixe a portuguesa**

cozido com legumes e ovos servido com arroz e pirão

**R\$ 180,00**

### **Mariscada**

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

**R\$ 245,00**



## **PRATOS VEGANOS**

**Espaguete de pupunha**  
com tomate cereja ,  
azeitonas pretas,  
alcaparras, alho, cebola e  
manjeriço  
**R\$ 68,00**

**Penne sem glúten**  
ao molho de tomate e  
manjeriço  
**R\$ 52,00**

**Risotto primavera**  
com abobrinhas,  
berinjela, cenoura,  
cebola, castanha de caju,  
ervas finas e palmito  
grelhado  
**R\$ 67,00**

**Moqueca vegana para  
duas pessoas**  
Palmito e banana da  
terra servida com arroz  
e farofa de dendê  
**R\$ 85,00**

## **SOBREMESAS**

**Pudim de leite**  
**R\$ 25,00**

**Petit gateau com  
sorvete de coco**  
**R\$ 32,00**

**Creme de papaya com  
licor de cassis**  
**R\$ 25,00**

**Cocada de forno com  
sorvete de creme**  
**R\$ 31,00**

**Panna cotta de  
maracujá com calda de  
frutas tropicais**  
**R\$ 30,00**

**Brownie com calda de  
doce de leite, flor de sal  
e sorvete de creme**  
**R\$ 32,00**



## **PRATOS INFANTIS**

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

### **Garfield**

Filé de peixe servido  
com arroz e purê de  
batata

**R\$ 48,00**

### **Scooby-Doo**

Filé mignon grelhado  
servido com arroz e  
batata frita

**R\$ 48,00**

### **Shrek**

Frango grelhado servido com arroz  
e purê de batata

**R\$ 40,00**

## **PORÇÕES ADICIONAIS**

### **Arroz branco**

**R\$ 20,00**

### **Feijão Tropeiro**

**R\$ 25,00**

### **Feijão de Caldo**

**R\$ 20,00**

### **Espagete 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 , 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, filé  
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, 2  
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 melância 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

## 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



# PIZZAS

**Grande**  
8 pedaços

**R\$ 95,00**

**Média**  
6 pedaços

**R\$ 84,00**

## **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

## **Peperoni**

Molho de tomate, muçarela, peperoni 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\$ 110,00**

**Média**  
6 pedaços

**R\$ 91,00**

### **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\$ 140,00**

## PIZZAS DOCES

**Grande**  
8 pedaços

**R\$ 95,00**

**Média**  
6 pedaços

**R\$ 84,00**

### **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**