



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 manjerição 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, raspas de limão, salsa e sal, sobe creme de limão siciliano e crôtons, 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 polvo) e
bisquet de camarão
R\$ 104,00

Risotto de camarão
Filet de camarão, tomate
cereja, bisquet de camarão
e manjerição
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, manjerição
(lula, camarão, mexilhões ,
peixe em cubos e tentáculos
de polvo)
R\$ 104,00

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

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

**Fettuccine á bolonhesa e
manjerição**
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\$ 185,00

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-glacé
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 manjerição,
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



PRATOS VEGANOS

Espaguete de pupunha
com brócolis, tomate
cereja, azeitonas pretas,
alcaparras, alho, cebola e
manjerição
R\$ 72,00

Penne sem glúten
ao molho de tomate e
manjerição
R\$ 55,00

Risotto primavera
com abobrinhas, ervilha,
cenoura, cebola, castanha
de caju, ervas finas e
palmito grelhado
R\$ 71,00

**Moqueca vegana para
duas pessoas**
Palmito e banana da
terra cozidos no azeite
de dendê, servida com
arroz e farofa de dendê
R\$ 90,00

SOBREMESAS

Pudim de leite
R\$ 26,00

Petit gateau de chocolate
Servido com sorvete de
coco e calda de chocolate
R\$ 34,00

Creme de papaia
Mamão papaia batido
com sorvete de creme,
servido com licor de
Cassis
R\$ 27,00

Cocada de forno
com sorvete de creme,
chutney de abacaxi e
canela em pó
R\$ 33,00

**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

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

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



APERITIVOS DOSE

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

BEBIDAS

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

Portuguesa

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

Italiana

Molho de tomate, muçarela, salaminho italiano, parmesão, pimenta calabresa, manjeriço, 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, manjeriço, 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