



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 da casa
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, coentro, gengibre,
cebola, pimenta biquinho,
pimenta sriracha 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,
tomate e lascas de salmão ao pesto

R\$ 51,00

Salada de camarão

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

R\$ 59,00

Salada jardins

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

R\$ 45,00

PRATOS INDIVIDUAIS

Salmão em crostas de farofa de ervas finas

sob fonduta de parmesão e
risotto de limão siciliano.

R\$ 114,00

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

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

R\$ 132,00

Filet mignon à parmegiana
Com fettuccine na manteiga e
fonduta de parmesão

R\$ 93,00

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

R\$ 148,00

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

R\$ 74,00

Filet maravilha
ao molho de vinho tinto
com risotto de cogumelos
shiitake e paris

R\$ 115,00



COMER A DOIS

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

Peixe á portuguesa

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

R\$ 192,00

Moqueca de camarão

servida com arroz, pirão e farofa de dendê

R\$ 252,00

Peixe a Belle Meuniere

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

R\$ 185,00

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

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

Bobo de camarão

Camarão cozido no creme de aipim e azeite de dendê, servido com arroz branco

R\$ 231,00

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

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

servido com arroz e batatas fritas

R\$ 158,00

Penne aos 4 queijos

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

R\$ 118,00

Nhoque alla Sorrentina

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

R\$ 116,00



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

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 de chocolate

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

Brownie de chocolate

com calda de doce de leite,
flor de sal e sorvete de
creme
R\$ 34,00

Cocada de forno

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

Creme de papaia

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



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

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



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, manjeriçã 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 batido, leite condensado e gelo</i>	
Coquetel de frutas com álcool.....	R\$ 29,00
<i>Vodka Orloff, suco de frutas e leite condensado</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 e 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</i>	
Margarita.....	R\$ 35,00
<i>Tequila, sumo de limão e cointreau</i>	
Negroni	R\$ 37,00
<i>Campari, gin e vermut</i>	
Pina Colada.....	R\$ 31,00
<i>Rum, leite de coco, leite condensado e suco de abacaxi</i>	
Frozen de mel de cacau.....	R\$ 32,00
<i>Vodka, mel de cacau, açúcar e gelo.</i>	
Coquetel Jardim Atlântico sem álcool.....	R\$ 27,00
<i>Frutas vermelhas, gengibre, manjeriçã e bivol</i>	
Cozumel drinks.....	R\$ 40,00
<i>Vodka Orloff, cerveja, 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 Montila	R\$ 16,00
Vodka Orloff	R\$ 20,00
Vodka Absolut	R\$ 30,00
Vodka Ciroc	R\$ 39,00
Gin Orloff	R\$ 25,00
Gin Beefeater	R\$ 35,00
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
Refrigerantes (<i>diversos</i>).....	R\$ 10,00
Suco especial (<i>fruta</i>).....	R\$ 15,00
Suco polpa	R\$ 12,00
Bivolt energético 1 litro(<i>sabores diversos</i>)..	R\$ 15,00
Cacau turbinado (copo).....	R\$ 17,00
<i>Polpa de cacau, Bivolt energético e leite condensado</i>	
Cacau turbinado (jarra 1 litros).....	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



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