



MENU ALMOÇO
lunch menu

//

12h às 17h
12pm to 5pm

APERITIVOS

appetizers

Acarajés da Casa | 5 un | R\$ 95

acompanham vatapá, moquequinha de camarão e vinagrete
Bahian most traditional street food made with black-eyed pea fritters, deep-fried in palm oil, served with vatapá, shrimp and spicy lambão vinaigrette

Dadinho de Tapioca | 6 un | R\$ 65

com queijo coalho, servido com melaço de cana
tapioca crispy cubes with Brazilian curd cheese, served with sugarcane molasses

Bolinhos de Peixe | 5 un | R\$ 80

servidos com molho Lambão (vinagrete apimentado)
fish croquettes served with spicy lambão vinaigrette

Catado de Siri de Mangue com Farofinha Crocante | R\$ 86

refogadinho de siri catado, com temperos Baiano e farofa de limão e coentro
sautéed shredded mangrove crab with Bahian Spices, lemon and crunchy toasted cassava flour

CRUDOS & SALADAS

raw dishes & salads

Barracuda Ceviche | R\$ 110

servido com chips de tubérculos
served with root-vegetable chips

Carpaccio de Peixe do Dia | R\$ 95

salsa verde e torradinhas crocantes
green salsa and crispy toast

Tartar de Atum com Abacate | R\$ 110

cubos de atum frescos e abacate marinados
fresh local tuna and avocado tartare, lightly marinated

Summer Roll | R\$ 65

camarão no vapor, vegetais crocantes, manga verde e molho de gergelim torrado com pasta de amendoim
steamed shrimp, crispy vegetables and green mango wrapped in rice paper, served with toasted-sesame dressing

Garden Salad | R\$ 72

folhas frescas com vegetais crocantes, abacate, castanhas e vinagrete de shoyo, limão e mel
fresh mixed greens with crunchy vegetables, avocado, nuts, and soy-lemon-honey vinaigrette

Garden Salad com Camarão | R\$ 125

folhas frescas com vegetais crocantes e camarão, abacate, castanhas e vinagrete de shoyo, limão e mel
fresh mixed greens with crunchy vegetables and shrimp, avocado, nuts, and soy-lemon-honey vinaigrette

CLASSICOS DA BAHIA

pratos para compartilhar | sharing plates

Moqueca de Pescado do dia

R\$ 295 para 2 | R\$ 177 para 1

pescado fresco no caldo de moqueca, dendê, leite de coco e pimentões finalizados no forno a lenha, servido com arroz de coco, farofa de banana da terra e molho lambão (vinagrete apimentado)
fresh Fish in Moqueca broth with palm oil, coconut milk and roasted peppers finished in a wood-fired oven and served with coconut rice, plantain farofa, and spicy lambão vinaigrette

Bobó de Camarão

R\$ 345 para 2 | R\$ 207 para 1

refogado de camarões e pimentões, com creme leve de mandioquinha e água de coco, servido com mandioquinha palha e arroz de coco
sautéed shrimp with peppers, light parsnip cream and coconut water, served with crunchy toasted cassava flour and coconut rice

Moqueca Vegetariana de Pupunha e Banana da Terra | R\$ 295 para 2 | R\$ 177 para 1

caldo de moqueca feito com dendê, leite de coco e temperos da Bahia, servida com farofinha crocante, arroz de coco e molho lambão
palm heart and plantain cooked in palm oil and coconut milk, bahian spices, served with crunchy toasted cassava flour, coconut rice and lambão sauce (Bahian-style spice vinaigrette)

Arroz de Lagosta

R\$ 455 para 2 | R\$ 273 para 1

cozido em caldo aromático, finalizado com lagosta na brasa, tomatinhos e manjeriço fresco
simmered rice in an aromatic broth and finished with firegrilled lobster, cherry tomatoes, and fresh basil

FROM THE GRILL

Todos servidos com seleção de vegetais e farofinha crocante
All served with selection of vegetables and crunchy toasted cassava flour

Espeto de Frango | R\$ 110

desossado com limão siciliano,
saladinha de pupunha e ervas frescas
*boneless chicken with sicilian lemon,
heart of palm salad & fresh herbs*

Espeto de Mil Folhas de Cupim | R\$ 125

suculento e com cebolas assadas
juicy beef hump skewer served with roasted onion

Espeto de Camarão Rosa e Pancetta | R\$ 142

com chimichurri de ervas frescas
pink shrimp & pancetta skewer with fresh herb chimichurri

Espeto de Polvo | R\$ 142

temperado com páprica e servido
com batatinhas rústicas
*octopus skewer seasoned with paprika
and served with rustic potatoes*

Peixe Inteiro | R\$ 295 para 2

peixe inteiro temperado com ervas
frescas e limão siciliano
*whole fish roasted with fresh herbs
and sicilian lemon*

FLATBREADS ASSADOS NA LENHA

wood-fired flatbreads

Rosbife da Casa | R\$ 85

queijo meia cura, tomate assado,
folhas de rúcula e neve de parmesão
*roast beef, semi-cured cheese, roasted
tomatoes, arugula and parmesan*

Saborosa Caponata | R\$ 72

com berinjela e abobrinha
flavorful eggplant & zucchini caponata

Presunto Cru | R\$ 95

com queijo meia cura, tomate assado
e folhas de rúcula
*cured prosciutto with semi-cured cheese,
roasted tomatoes and fresh arugula*

Caprese | R\$ 78

queijo meia cura com tomates, manjeriço
e pesto de azeitonas *semi-cured cheese
with tomatoes, basil, and olive pesto*

MENU KIDS

Frango, Mignon ou Peixe Grelhado | R\$ 72

Grilled Chicken, Beef Tenderloin or Fish

Escolha dois acompanhamentos:

massa (na manteiga, molho branco ou vermelho),
vegetais, purê de batata, arroz e feijão

Choose two side dishes:

*pasta (with butter, white or tomato sauce),
vegetables, mashed potatoes, rice and beans*



MENU JANTAR
dinner menu

//

19h à 23h
7pm to 11pm

APERITIVOS & ENTRADAS

appetizers & starters

Pão da Casa | R\$ 20

Pão tostado com manteiga queimada e melado, manteiga aerada e flor de sal
Toasted house bread with burnt-butter and molasses glaze, aerated butter and flaky sea salt

PARA COMER COM AS MÃOS

Croc Croc | 2 un | R\$ 48

crocante de arroz negro suflado com tartar de pescado, cítricos e botarga
crispy puffed black rice topped with fish tartare, citrus notes and bottarga

Tortilla de Mandioca Puba | 2 un | R\$ 57

espetinho de camarão e vinagrete de milho tostado
cassava Tortilla, grilled shrimp skewer and toasted-corn vinaigrette

Couve Manteiga | 2 un | R\$ 48

crudo de carne de sol, geleia de pimenta, queijo curado
Brazilian sun-cured beef crudo wrapped in collard greens with chili jam and aged cheese

Veggie Taquitos | 2 un | R\$ 38

tartar de tomates, manjeriço, abobrinha marinada
crispy fried pasta served with tomatoes tartare, basil and marinated zucchini

CRUDOS & SALADAS

raw dishes & salads

Barracuda Gravlax | R\$ 110

pescado fresco da nossa costa, curado na casa, tzatzik, torradinhas crocantes
house-cured fresh local fish, served with tzatzik and crispy toast points

Crudo de Atum Fresco | R\$ 125

servido com abacate grelhado, tuile de gergelim, "ponzu" de pimentas fermentadas
local fresh tuna, served with grilled avocado, sesame tuile and fermented chili ponzu

Beterrabas: Cruas, Assadas e Cremosas | R\$ 72

ravioli de beterrabas cruas com iogurte de casa, beterrabas assadas no carvão, hummus de beterraba, mix folhas frescas
raw beet ravioli filled with house-made yogurt, charcoal-roasted beets, beet hummus and fresh mixed greens

PRINCIPAIS

main courses

Pescado do Dia | R\$ 175

pescado branco muito fresco, pupunha em texturas,
creme de coco com capim santo, gengibre e açafrão
*fresh white fish served with palm heart in textures and a
coconut cream infused with lemongrass, ginger and turmeric*

Camarão VG & Baunilha da Bahia | R\$ 207

com manteiga de baunilha da Bahia,
farofinha de couve-flor e castanha de caju
*jumbo shrimp (VG) with bahian vanilla butter
cauliflower crumble and cashew nuts*

Arroz Vermelho com Vegetais | R\$ 95

com cogumelos frescos, vegetais e creme de castanhas
*red rice & veggies cooked with fresh mushrooms,
vegetables and creamy nut sauce*

Nhoque de Banana da Terra

feito em Casa | R\$ 185

com camarões grelhados, molho rústico de tomate,
tomates assados, cogumelos e vegetais
*house-made plantain gnocchi with grilled shrimp, rustic tomato
sauce, roasted tomatoes, mushrooms and vegetables*

Ancho Black Angus | R\$ 276

servido com cenouras em texturas e iogurte
*black angus Ribeye steak served with carrots
in assorted textures and house yogurt*

Carré de Cordeiro | R\$ 295

servido com molho romesco, abóbora
em texturas e cebolas assadas
*lamb rack served with romesco sauce, pumpkin
in different textures, and roasted onions.*

MENU KIDS

Frango, Mignon ou Peixe Grelhado | R\$ 72

Grilled Chicken, Beef Tenderloin or Fish

Escolha dois acompanhamentos:

massa (na manteiga, molho branco ou vermelho),
vegetais, purê de Batata, arroz e feijão

Choose two side dishes:

*pasta (with butter, white or tomato sauce),
vegetables, mashed potatoes, rice and beans*



MENU VEGGIE
locally inspired

//

ALMOÇO | LUNCH
12h às 17h | 12pm to 5pm

JANTAR | DINNER
19h às 23h | 7pm to 11pm

VEGGIE MENU

APERITIVOS, CRUDOS & SALADAS

appetizers, crudos & salads

Acarajés da Casa | 5 un | R\$ 95

Servido entre 12pm e 5pm | Served between 12pm and 5pm

acompanham vatapá, moquequinha de palmito e vinagrete
*bahian most traditional street food made with black-eyed pea fritters,
deep-fried in palm oil, served with vatapá, shrimp and spicy lambão vinaigrette.*

Dadinho de Tapioca | 6 un | R\$ 65

com queijo coalho servido com melaço de cana
tapioca Crispy Cubes with Brazilian curd cheese, served with sugarcane molasses

Veggie Crispy Taquitos | 2 un | R\$ 38

tartar de tomates, manjeriço, abobrinha marinada
served with tomato tartare, basil and marinated zucchini

Tartar de Beterraba Defumada | R\$ 85

com pupunha e abacate marinados
smoked beetroot tartare with marinated heart of palm and avocado

Veggie Summer Roll | R\$ 65

vegetais crocantes, manga verde e molho de gergelim torrado
crispy vegetables and green mango wrapped in rice paper, served with toasted-sesame dressing

Garden Salad | R\$ 72

folhas frescas com vegetais crocantes, abacate, castanhas e vinagrete de shoyo, limão e mel
fresh mixed greens with crunchy vegetables, avocado, nuts, and soy-lemon-honey vinaigrette

Carpaccio de Pupunha | R\$ 95

com mix de folhas verdes e vinagrete de frutas amarelas
palm heart carpaccio with mixed green leaves with yellow-fruit vinaigrette

Beterrabas: cruas, assadas e cremosas | R\$ 72

ravioli de beterrabas cruas com iogurte de casa, beterrabas
assadas no carvão, hummus de beterraba, mix folhas frescas
*raw beet ravioli filled with house-made yogurt, charcoal-roasted
beets, beet hummus and fresh mixed greens*

VEGGIE MENU

PRINCIPAIS

main courses

Moqueca Vegetariana de Pupunha e Banana da Terra

R\$ 295 para 2 | R\$ 177 para 1

caldo de moqueca feito com dendê, leite de coco e temperos da Bahia,
servida com farofinha crocante, arroz de coco e molho Lambão

*palm heart and plantain cooked in palm oil and coconut milk, bahian spices, served with crunchy
toasted cassava flour, coconut rice and Lambão sauce (Bahian-style spice vinaigrette)*

Bobó de Pupunha | R\$ 128

com creme de aipim e água de coco, aipim palha e arroz de coco

with cassava cream and coconut water, crisp cassava threads and coconut rice

Nhoque de Banana da Terra feito em Casa | R\$ 110

com molho rústico de tomate, tomates assados, cogumelos e vegetais

house-made plantain gnocchi with rustic tomato sauce, roasted tomatoes, mushrooms and vegetables

Arroz Vermelho com Vegetais | R\$ 95

com cogumelos frescos, vegetais e creme de castanhas

red rice & veggies cooked with fresh mushrooms, vegetables and creamy nut sauce

Espeto de Vegetais | R\$ 85

com iogurte, chimichurri de ervas frescas, servido com purê de raízes e farofinha de castanhas

vegetable skewer with yogurt and fresh herb chimichurri, served with root vegetable purée and nut & crumble

Steak de Couve-Flor | R\$ 128

com chimichurri de ervas frescas e hummus de grão de bico

cauliflower steak with fresh-herb chimichurri and chickpea hummus

FLATBREADS ASSADOS NA LENHA

wood-fired flatbreads

servido entre 12h e 17h | *served between 12pm and 5pm*

Saborosa Caponata de Berinjela e Abobrinha | R\$ 72

flavorful eggplant & zucchini caponata

Caprese com Queijo meia cura com Tomates, Manjericão e Pesto de Azeitonas | R\$ 78

caprese with semi-cured cheese, tomatoes, basil, and olive pesto

SOBREMESAS & ACAÍ

dessert & açaí bowl

Canjica Cremosa de Milho Branco | R\$ 48

espuma de coco, sorvete de coco fresco e coquinho queimado
creamy with coconut foam, fresh coconut ice cream and toasted coconut crumble

Chocolate de Origem | R\$ 62

bolo super cremoso de chocolate orgânico com calda de chocolate, sorvete de baunilha da Bahia, tuile de chocolate
single-origin Chocolate, ultra-creamy organic chocolate cake with warm chocolate sauce, Bahian vanilla ice cream and chocolate tuile

Fruto da Paixão | R\$ 48

mousse de chocolate branco com iogurte, tartar de manga, sorvete de cajá e calda de maracujá
white-chocolate and yogurt mousse with mango tartare, cajá sorbet and passion-fruit syrup

Cocada de Forno | R\$ 48

com sorvete artesanal, caramelo de coco e farofinha de tapioca
baked coconut custard with artisanal ice cream, coconut caramel and cassava crumble

Sorvete de Queijo Parmesão com Goiabada | R\$ 48

sorvete de queijo parmesão artesanal com compota de goiaba cremosa
house-made parmesan cheese ice cream with smooth Guava Compote

Sorvetes e Sorbets Artesanais | R\$ 35

sorvetes e sorbets artesanais
artisanal ice creams & sorbets

Açaí Bowl | R\$ 45

açaí orgânico com fruta da estação, granola e mel
organic açaí with seasonal fruit, granola and honey

Brigadeiro com Nibs de Cacau | 4 un | R\$ 35

trufa de chocolate brasileira clássica com nibs de cacau crocantes
classic Brazilian chocolate truffle with crunchy cacao nibs





**DRINKS, MOCKTAILS
& SOFT DRINKS**

MOCKTAILS

drinks sem álcool | non - alcoholic drinks

Ideal para quem busca uma experiência saborosa sem os efeitos do álcool, os mocktails são feitos com ingredientes naturais e terapêuticos, oferecendo benefícios à saúde e bem - estar.

Ideal for those seeking a flavorful experience without the effects of alcohol, mocktails are made with natural & therapeutic ingredients, offering health and well-being benefits.

barracuda ice tea | R\$ 35

chá mate & mel de cacau | *matte tea & cocoa honey*

mel de cacau | R\$ 35

mel de cacau batido gelado, com raspas de limão & nibs de cacau | *iced cocoa honey with lemon zest & cocoa nibs*

virgin bloody mary | R\$ 42

suco de tomate temperado
seasoned tomato juice

terroso | R\$ 38

laranja, beterraba, limão tahiti, espuma de gengibre & cúrcuma | *orange, beet, lime, ginger & turmeric*

floral | R\$ 38

camomila, mel, limão siciliano & água com gás
chamomile tea, honey, lemon & sparkling water

estimulante | R\$ 38

chá verde, especiarias, limão siciliano & capim santo
green tea, spices, lemon & lemongrass

SOFT DRINKS & CERVEJAS

soft drinks & beers

SOFT DRINK

coco verde | R\$15

água tônica | R\$15

refrigerantes | R\$15

água com gás premium 300ml | R\$12

água sem gás premium 300ml | R\$12

CERVEJAS | LONG NECK

Long neck Beers

stella artois, stella artois gold | R\$ 26

corona, corona cero | R\$ 26

heineken | R\$ 26

ARTESANAIS DA BAHIA

Bahian Craft Beers

proa | R\$ 45

**Rótulos a consultar*

BARRACUDA DRINKS

signature drinks

Bloody de beterraba | R\$ 48

Beterrabas, maçã e tomates assados, Jerez, vinho branco | *Roasted beets, apples, and tomatoes, Jerez white wine. Savory, spiced, delicious.*

Ventania | R\$ 45

Cajá, xarope de gengibre, chá de camomila, Campari | Clarificado, levemente amargo, delícia incomparável.
Cajá fruit, ginger syrup, chamomile tea, Campari clarified, slightly bitter, an incomparable delight.

Latina Sour | R\$ 45

Suco de pitanga, xarope de pitanga e pimentas, pisco, aquafaba | Frutado levemente apimentada.
Pitanga juice, pitanga and chili syrup, pisco, aquafaba. Fruity with a gentle hint of spice.

Porn Star Martini | R\$ 45

Maracujá fresco, xarope de cumaru, laranja, aquafaba, vodka | A baunilha brasileira e o amor pelo maracujá.
Fresh passion fruit, cumaru syrup, orange, aquafaba, vodka. Brazilian vanilla and a love letter to passion fruit.

Chopp de Tangerina | R\$ 48

Vodka, tangerina, limão, xarope simples e angostura
Vodka, tangerine, lime, simple syrup, and Angostura bitters

Não é uma pina colada | R\$ 58

Abacaxi fresco, xarope de coco queimado, rum envelhecido, toque de angostura. Se você gosta de Piña Colada, essa é menos doce que a sua memória | *Fresh pineapple, toasted coconut syrup, aged rum, a dash of Angostura. If you like Piña Coladas, this one is less sweet than you remember.*

Barracuda frozen | R\$ 52

Mel de cacau & gin | Frozen, nossa assinatura
Cacao honey & gin | Frozen – our signature.

Quase um cravinho | R\$ 45

Capim santo, cravo, gengibre e canela | O sabor do Pelourinho | *Lemongrass, clove, ginger and cinnamon. The taste of Pelourinho.*

Manhattan da terra | R\$ 52

Banana da terra caramelizada, Bourbon, vermute tinto, angostura | Clássicos são clássicos.
Caramelized plantain, bourbon, sweet vermouth, Angostura | A classic with a tropical soul.

Mimosa de Cupuaçu | R\$ 58

Cupuaçu, mel de cacau, espumante | Passaporte baiano.
Cupuaçu, cacao honey, sparkling wine | A Bahian passport in a glass

Sussuarana | R\$ 48

Gin, pitanga, limão e xarope simples
Gin, pitanga, lime, and simple syrup

DRINKS CLÁSSICOS

classic drinks

moscow mule | R\$ 50

daiquiri | R\$ 48

macunaíma | R\$ 48

bloody mary | R\$ 48

dry martini | R\$ 48

cajú amigo | R\$ 48

manhattan | R\$ 52

fitzgerald | R\$ 55

aperol spritz | R\$ 55

negroni | R\$ 55

whiskey sour | R\$ 65

DOSES

shots

cachaça 50ml

rio do engenho prata | brasil | R\$28
rio do engenho reserva | brasil | R\$30
matriarca amburana | brasil | R\$33
matriarca jaqueira | brasil | R\$33
matriarca bálsamo | brasil | R\$33
matriarca 4 madeiras | brasil | R\$53

gin 50ml

amázzoni | brasil | R\$45
arapuru | brasil | R\$45
beefeater | inglaterra | R\$45
tanqueray | inglaterra | R\$50
hendrick's | escócia | R\$60
the botanist | escócia | R\$65

cognac 50ml

hennessy | R\$65

tequila | 50ml

josé cuervo plata | R\$45
josé cuervo ouro | R\$55
herradura plata | R\$65
herradura ouro | R\$75

vodka 50ml

yvy | brasil | R\$45
absolut | suécia | R\$55
grey goose | França | R\$60
belvedere | polônia | R\$60

licores | aperitivos 50ml

licor baileys | R\$40
licor amarula | R\$40
licor 43 | R\$40
licor contreau | R\$45
licor limoncello | R\$40
fernet branca | R\$45
jagermeister | R\$40

whiskey | 50ml

jack daniel's old | R\$40
jack daniel's single barrel | R\$65
jack daniel's gentleman | R\$70
chivas regal | R\$60
bulleit bourbon | R\$65
red label j.w. | R\$50
black label j.w. | R\$60
blue label j.w. | R\$95
glenfiddich | R\$80