

restaurante
& bar



ABERTO DIARIAMENTE

OPEN DAILY

13H - 23H

**BARRACUDA
HOTEL & VILLAS**





A MAIORIA DOS INGREDIENTES UTILIZADOS EM
NOSSA GASTRONOMIA SÃO FRESCOS E
FORNECIDOS POR PEQUENOS PRODUTORES
LOCAIS. FRUTOS DO MAR SÃO PESCADOS EM
NOSSA COSTA E PREPARADOS POR NATIVOS
ATRAVÉS DO CONHECIMENTO ADQUIRIDO AO
LONGO DE VÁRIAS GERAÇÕES.

*MOST OF THE INGREDIENTS USED IN OUR
GASTRONOMY ARE FRESH AND SUPPLIED BY SMALL
LOCAL PRODUCERS. SEAFOOD IS CAUGHT AROUND
OUR COAST AND PREPARED BY NATIVES THROUGH
KNOWLEDGE ACQUIRED OVER SEVERAL
GENERATIONS.*

BARRACUDA
HOTEL & VILLAS

APERITIVOS, VEGGIES & ENTRADAS



aperitivos veggies & entradas

ACARAJÉ DA CASA

ACOMPANHAM VATAPÁ, MOQUEQUINHA DE CAMARÃO TANHA E VINAGRETE
*TRADITIONAL DUMPLINGS MADE WITH BEANS FRIED IN PALM OIL. SERVED WITH
VATAPÁ, SHRIMPS AND VINAIGRETTE*

MINI HAMBURGUER DE LAGOSTA

2 CROCANTE DE LAGOSTA, PÃO CASEIRO, CREME AZEDO E FOLHAS DO DIA
2 LOBSTER CRISPS, HOMEDADE BREAD, SOUR CREAM AND LEAVES OF THE DAY

BOLINHO DE PEIXE DO CHEF

FRIED FISH CAKES

DADINHOS DE TAPIOCA

DADINHOS DE TAPIOCA SERVIDOS COM GELEIA DE GOIABA LEVEMENTE PICANTE
TAPIOCA APPETIZER SERVED WITH SPICY GUAVA JAM

SUMMER ROLL

FOLHA DE ARROZ, CAMARÃO, VEGETAIS, FRUTAS E MOLHO DE AMENDOIM
RICE LEAF, SHRIMP, VEGGIES, FRUITS AND PEANUT SAUCE
CHECK OUT OUR VEGGIE OPTION

PICANHA & COALHO

PICANHA E COALHO, ACOMPANHADOS DE BANANA ASSADA E MOLHO CHIMICHURRI
PICANHA AND CURD ACCOMPANIED BY ROASTED BANANA AND CHIMICHURRI SAUCE

MARKET GARDEN SALAD

MIX DE FOLHAS VERDES, GRÃOS, CASTANHAS, COM TEMPERO A BASE DE MOSTARDA
MIX OF GREEN LEAVES, GRAINS, CHESTNUTS, WITH MUSTARD THE BASED SEASONING

aperitivos
veggies
& entradas

NIÇOISE

ATUM SELADO, MIX DE FOLHAS VERDES, CEBOLA ROXA, AZEITONA, BATATA E OVOS COZIDOS

SEARED TUNA, MIXED GREENS, RED ONION, OLIVES, POTATO AND BOILED EGGS

HAMBURGUER DE BERINGELA

NO PRATO COM SALADA DO DIA

EGGPLANT BURGER SERVED ON PLATE WITH SALAD OF THE DAY

CATADO SIRI DE MANGUE

SALADINHA REFRESCANTE DE SIRI DE MANGUE, PICLES DE ABÓBORA E BISQUE DE CAMARÃO

REFRESHING MANGROVE CRAB SALAD, PUMPKIN PICKLES AND SHRIMP SPICY SAUCE

CAMARÃO NO ALHO

CAMARÃO, SPAGHETTI DE ABOBRINHA, ALHOS DOURADOS E ERVAS

SHRIMP, ZUCCHINI SPAGHETTI, GOLDEN GARLIC AND HERBS

BARRACUDA
HOTEL & VILLAS

PRINCIPAIS



CRUDOS

TIRADITO

FATIAS DE PEIXE FRESCO CRU LEVEMENTE PICANTE & PÃES DA CASA
SLICES OF FRESH RAW FISH, SPICY SAUCE & HOMEMADE BREAD

CEVICHE

PEIXE BRANCO, LEITE DE COCO, GENGIBRE, CEBOLA ROXA E COENTRO
WHITE FISH, COCONUT MILK, GINGER, RED ONION, AND CORIANDER
CHECK OUT OUR VEGGIE OPTION

TARTAR DE ATUM & AVOCADO

ATUM DA NOSSA COSTA E ABACATE TEMPERADO
TUNA FROM OUR COAST AND SEASONED AVOCADO

MAR

GNOCCHI & CAMARÕES

GNOCCHI DO DIA COM VEGETAIS E CAMARÕES GRELHADOS
GNOCCHI OF THE DAY WITH GRILLED VEGETABLES AND PRAWNS
CHECK OUT OUR VEGGIE OPTION

PEIXE DO DIA

PEIXE DO DIA E VEGETAIS GRELHADOS, ARROZ DE COCO E FAROFINHA
FISH OF THE DAY AND GRILLED VEGETABLES, COCONUT RICE AND FAROFA

LAGOSTA GRELHADA & PUPUNHA

LAGOSTA NATIVA GRELHADA, LASCAS DE PUPUNHA E MIX DE FOLHAS
GRILLED NATIVE LOBSTER, PALM HEART, GREEN LEAVES

TERRA

HAMBURGUER BARRACUDA

HAMBURGUER DE CARNE E BATATAS RÚSTICAS
BEEF BURGER AND RUSTIC POTATO

BIFE ANCHO

FILÉ DE COSTELA NOBRE, PURÊ DE RAÍZES E ALHO ASSADO
PRIME RIB FILLET, ROOT PUREE AND ROASTED GARLIC

ARROZ VERMELHO & VEGETAIS

ARROZ VERMELHO COM MIX DE VEGETAIS DA HORTA
DO VOVÔ E COGUMELOS GRELHADOS
RED RICE WITH LOCAL VEGETABLE MIX AND GRILLED MUSHROOMS

ESPECIALIDADES BAIANAS

MOQUECA MISTA 2 PESSOAS | INDIVIDUAL

MOQUECA DE PEIXE E CAMARÃO, ARROZ DE COCO, FAROFA DE BANANA E
MOLHO LAMBÃO
*TRADITIONAL FISH AND SHRIMP STEW WITH PALM OIL, COCONUT RICE,
BANANA FAROFA AND SPICY SAUCE*

MOQUECA VEGGIE 2 PESSOAS | INDIVIDUAL

MOQUECA DE BANANA E PUPUNHA, ARROZ DE COCO, FAROFA DO DIA E
MOLHO LAMBÃO
*TRADITIONAL PALM HEART AND BANANA STEW WITH PALM OIL, COCONUT RICE, BANANA
FAROFA AND SPICY SAUCE*

XINXIM DE FRANGO

FRANGO DESOSSADO, COM ARROZ CALDOSOS, MAMÃO VERDE E QUIABO, AZEITE DE
DENDÊ E EMULSÃO DE COCO DE DENDÊ
*BONELESS CHICKEN, WITH CREAMY RICE, GREEN PAPAYA AND OKRA, PALM OIL AND
COCONUT EMULSION*

BARRACUDA
HOTEL & VILLAS

SANDUICHES & SOPAS

Sandwiches & Sopas

SANDUICHES E SOPAS SANDWICH & SOUP

MISTO QUENTE

HAM & CHEESE

🌿 SOPA DE LEGUMES

VEGETABLES SOUP

🌿 VEGAN WRAP

PÃO SÍRIO, HOMUS, VEGGIES COM MOLHO DE ÁGUA DE COCO E MOSTARDA
FLAT BREAD, HUMMUS, VEGGIES SEASONED WITH COCONUT & MUSTARD SAUCE

CHICKEN SANDWICH

PÃO AUSTRALIANO, PASTA DE AVOCADO, FRANGO E TOMATE GRELHADO E
PICLES DE PEPINO

AUSTRALIAN BREAD, AVOCADO SPREAD, GRILLED CHICKEN & TOMATOE WITH
PICLED CUCUMBER

ACOMPANHAMENTOS SIDES

🌿 MIX DE FOLHAS VERDES

GREEN SALAD

🌿 PORÇÃO DE ARROZ

WHITE RICE

🌿 PORÇÃO DE PÃES

HOMEMADE BREAD

🌿 PORÇÃO DE FAROFA

BRAZILIAN FAROFA

🌿 BATATAS RÚSTICAS

RUSTIC POTATOES

🌿 LEGUMES ORGÂNICOS

ORGANIC VEGETABLES



BARRACUDA
HOTEL & VILLAS

SOBREMESAS



Sobremesas

DESSERTS

SELEÇÃO DE FRUTAS DA ESTAÇÃO

SEASONAL FRUIT SELECTION

BRIGADEIRO DE COLHER

BRAZILIAN ORGANIC CHOCOLATE CANDY

SORVETES ARTESANAIS

HOMEMADE ICE CREAM

COCADA DE FORNO MORNA

SERVIDA COM SORVETE ARTESANAL, CARAMELO DE COCO E FAROFINHA DE TAPIOCA
SERVED WITH ARTISANAL ICE CREAM, COCONUT CARAMEL AND TAPIOCA FAROFA

FONDANT DE CHOCOLATE

SERVIDO COM SORVETE ARTESANAL E CARAMELO DE CAFÉ
SERVED WITH ARTISANAL ICE CREAM AND COFFEE CARAMEL

SOBREMESA DO DIA

A CONSULTAR

CAFÉS & CHÁS

NESPRESSO

DESCAFEINADO
ORIGIN BRAZIL
RISTRETTO
RISTRETTO INTENSO

CAFÉ COADO

ICED COFFEE

CAPUCCINO

CHÁS

NATURAIS E TWINNINGS
NATURAL AND TWINNINGS TEAS

OS CAFÉS PODEM
ACOMPANHAR LEITE
INTEGRAL, VEGETAL OU
ZERO LACTOSE

*COFFEES CAN ACCOMPANY
WHOLE MILK, VEGETABLE
OR ZERO LACTOSE*

BARRACUDA
HOTEL & VILLAS

DRINKS



drinks

WELLNESS DRINKS

BARRACUDA ICE TEA

CHÁ MATE, MEL DE CACAU

ICE TEA SILVESTRE

CHÁ DE FRUTAS SILVESTRES, SUCO DE LIMÃO, ÁGUA COM GÁS

MEL DE CACAU

MEL DE CACAU BATIDO GELADO, COM RASPAS DE LIMÃO, NIBS DE CACAU

VIRGIN BLOODY MARY

SUCO DE TOMATE TEMPERADO

TERROSO

LARANJA, BETERRABA, LIMÃO TAHITI, GENGIBRE, CÚRCUMA

VEGETAL

PEPINO, RÚCULA, MANJERICÃO, LIMÃO SICILIANO, AZEITE E ACETO BALSÂMICO

FLORAL

CAMOMILA, MEL, LIMÃO ROSA, SODA DE ÁGUA DE COCO

ESTIMULANTE

CHÁ VERDE, ESPECIARIAS, LIMÃO SICILIANO, CAPIM SANTO

SOFT DRINKS

COCO VERDE

**ÁGUA DA CASA
CORTESIA**

**ÁGUA DA CASA
COM GÁS**

**ACQUA PANNA
SEM GÁS 500ML**

**SAN PELLEGRINO
COM GÁS 500ML**

ÁGUA TÔNICA

REFRIGERANTES

CERVEJA

HEINEKEN

CORONA

ARTESANAIS

PROA IRIS APA

PROA CARRIE NATION

drinks

DO BRASIL

CAIPIRINHA

CACHAÇA RIO DO ENGENHO,
FRUTA, AÇÚCAR, GELO

RABO DE GALO

CACHAÇA MATRIARCA 4
MADEIRAS & BLEND DE
VERMUTES

CAJU AMIGO

CACHAÇA SERRA DAS ALMAS,
SUÇO DE CAJU, COMPOTA DE
CAJU, LIMÃO

BANZEIRO

CACHAÇA MATRIARCA
AMBURANA, LIMÃO, AÇÚCAR,
VINHO TINTO, ESPUMA DE
GENGIBRE

MACUNAIMA

CACHAÇA RIO DO ENGENHO, LIMÃO
TAHITI, AÇÚCAR, FERNET BRANCA

CACHAÇA TÔNICA

CACHAÇA MATRIARCA JAQUEIRA,
ÁGUA TÔNICA

CACHAÇA NEGRONI

CACHAÇA MATRIARCA 4 MADEIRAS,
CAMPARI, VERMUTE

BATIDA DE COCO

RUM INFUSIONADO EM ÓLEO DE
COCO, COCO, LEITE DE COCO &
LEITE CONDENSADO

BARRACUDA

CACAUURINHA

CACHAÇA SERRA DAS ALMAS,
CACAU, MEL DE CACAU

BARRACUDA FROZEN

GIN YVY MAR, MEL DE CACAU,
RASPAS DE LIMÃO

PINA COLADA BARRACUDA

RUM INFUSIONADO EM ÓLEO DE
COCO, XAROPE DE COCO
QUEIMADO, PURÊ DE ABACAXI

CHOPP DE TANGERINA

VODKA YVY, TANGERINA, LIMÃO,
AÇÚCAR, ORANGE BITTER,
ESPUMA DE GENGIBRE

SUSSUARANA

GIN YVY AR, PITANGA, AROEIRA,
PIMENTA ROSA

SPICY JULEP

JACK DANIEL'S INFUSIONADO
EM INDIAN CHAI, HORTELÃ,
LIMÃO, AÇÚCAR, ANGOSTURA
BITTER

ENZONI

GIN YVY MAR, CAMPARI, LIMÃO,
AÇÚCAR, UVA

CAIÇUMA

GIN YVY TERRA, CUPUAÇU,
GENGIBRE, CARDAMOMO

drinks

G&T'S

AMÁZZONI

GIN BRASILEIRO, PEPINO,
LOURO, TANGERINA

YVY MAR

GIN BRASILEIRO, CHÁ DE
FRUTAS VERMELHAS, LIMÃO

BEEFEATER

GIN, LIMÃO SICILIANO, LIMAÃO
TAHITI

TANQUERAY

GIN, CAPIM SANTO, LIMÃO
DESIDRATADO

HENDRICK'S

GIN, PEPINO & PIMENTA ROSA

ARAPURU

GIN, CAJU & FOLHA DE
AROEIRA

BOMBAY

GIN, INDIAN CHAI, CASCA DE
LARANJA & ESPECIARIAS

CLÁSSICOS

MOSCOW MULE

FITZGERALD

APEROL SPRITZ

MARGARITA

BLOODY MARY

DRY MARTINI

NEGRONI

WHISKEY SOUR

BOULEVARDIER

TOM COLLINS

MANHATTAN

DAIQUIRI

FRENCH 75

doses

VODKA 50ML

YVY
BRASIL

BELVEDERE
POLÔNIA

KETEL ONE
HOLANDA

ABSOLUT
SUÉCIA

CACHAÇA 50ML

RIO DO ENGENHO
PRATA I BRASIL

RIO DO ENGENHO
RESERVA I BRASIL

MATRIARCA AMBURANA
BRASIL

MATRIARCA JAQUEIRA
BRASIL

MATRIARCA BÁLSAMO
BRASIL

MATRIARCA
4 MADEIRAS I BRASIL

COGNAC 50ML

HENNESSY

TEQUILA 50ML

JOSÉ CUERVO PLATA

GIN 50ML

YVY MAR
BRASIL

AMÁZZONI
BRASIL

ARAPURU
BRASIL

TANQUERAY
INGLATERRA

BEEFEATER
INGLATERRA

HENDRICK'S
ESCÓCIA

THE BOTANIST
ESCÓCIA