

restaurante
& bar



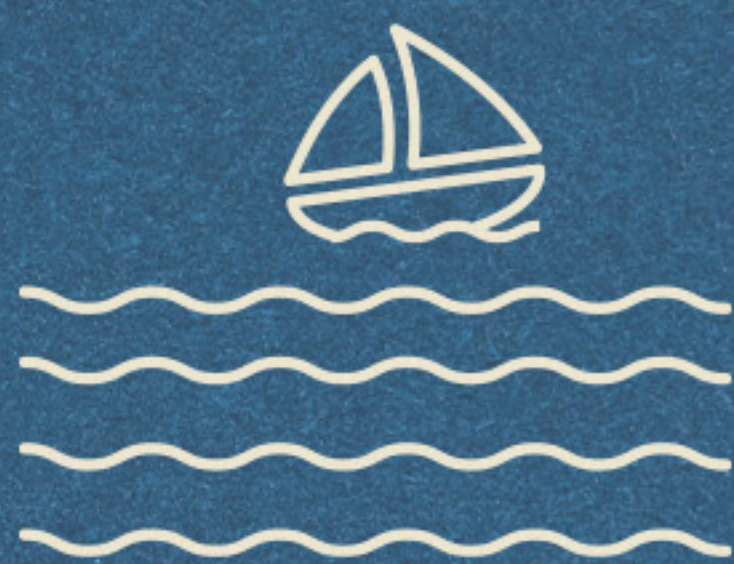
ABERTO DIARIAMENTE

OPEN DAILY

15H - 22H

**BARRACUDA
BOUTIQUE**





O MENU DO BARRACUDA BOUTIQUE FOI DESENHADO PARA COMPARTILHAR E OFERECER LEMBRANÇAS INESQUECÍVEIS COM SABOR DE BAHIA. NOSSOS PRATOS SÃO PREPARADOS POR COZINHEIROS NATIVOS ATRAVÉS DO CONHECIMENTO ADQUIRIDO AO LONGO DE GERAÇÕES. UTILIZAMOS INGREDIENTES FRESCOS E A MAIORIA DELES É FORNECIDO POR PEQUENOS PRODUTORES. NO THE BARRACUDA, COMER BEM SIGNIFICA CRIAR CONEXÕES CULTURAIS E FORTALECER A IDENTIDADE LOCAL.

THE BARRACUDA BOUTIQUE MENU WAS DESIGNED TO SHARE AND OFFER UNFORGETTABLE MEMOIRS OF BAHIA'S BEST FLAVORS.

OUR DISHES ARE PREPARED BY LOCAL COOKS INSPIRED BY GENERATIONS OF AUTHENTIC KNOWLEDGE. WE USE ONLY THE FRESHEST INGREDIENTS AND MOST ARE PROVIDED BY SMALL PRODUCERS. AT THE BARRACUDA, GREAT FOOD COMES FROM CREATING CONECTIONS AND EMPOWERING LOCAL IDENTITY.

BARRACUDA
BOUTIQUE

APERITIVOS



Aperitivos

CROQUETE DE BERINGELA & SEMENTES

CROQUETE DE BERINGELA E SEMENTES, COALHADA SECA E PICLES

AUBERGINE & SUNFLOWER SEED CROCQUETES, GREEK YOGURT & PICKLED RED ONIONS

BOLINHO DE PEIXE DO CHEF

BOLINHO DE PEIXE, AIOLI DE ALCAPARRAS E LIMÃO ROSA

CHEFS SPECIAL FISH CAKES WITH CAPER & PINK LEMON AIOLI

MARAVILHA DE CAMARÃO (2 UN.)

CAMARÃO EM MASSA DE AIPIM COM CROCANTE DE TAPIOCA E MOLHO LAMBÃO DE MANGA

CRUNCHY SHRIMPS IN MANIOC BATTER WITH MANGO-PEPPER SALSA

PINTXO DE MANDIOCA (2 UN.)

MANDIOCA FRITA, FONDUTA DE QUEIJOS E CARNE SECA LASQUEADA

MANIOC DUMPLING WITH CASHEW & CHEESE CREAM AND SUNDRIED MEAT

BRUSCHETTA DE TOMATE

BRUSCHETTA DE TOMATE, QUEIJO DE CABRA E PESTO

TOMATO, PESTO & BURRATA BRUSCHETTE

TACOS CROCANTES

MINI TACOS, TARTAR DE ATUM E GUACAMOLE

MINI TACOS, TUNA TARTAR & GUACAMOLE

MINI ABARÁS

BOLINHO DE FEIJÃO COZIDO E EMBRULHADO EM FOLHA DE BANANEIRA, VATAPÁ, CAMARÃO E VINAGRETE

BRAZILIAN WHITE BEAN DUMPLINGS COOKED IN BANANA LEAVES WITH SHRIMP SAUCE, TOMATO VINNAIGRETTE & LOCAL DRIED SHRIMP AND NUT CREAM

MEZZÉS BARRACUDA

HOMUS, TZATZIKI E CAPONATA DA CASA COM CRUDITÉS E TORRADA ARTESANAL

HOMUS, TZATZIKI & CAPONATA WITH CARROT AND CUCUMBER CRUDITÉS & HOUSE TOASTS

BARRACUDA
BOUTIQUE

ENTRADAS



entradas

TARTAR DE PEIXE

PEIXE BRANCO FRESCO CRU, BROTOS E CHIPS DA CASA

WHITE FISH TARTAR WITH SPROUTS & CHIPS

CEVICHE DE ATUM

ATUM FRESCO CRU COM PIMENTA DOCE E SHOYU

TUNA, SOY SAUCE, FRESH SWEET PEPPER & TOAST

CARPACCIO DE FILÉ MIGNON CURADO ARTESANALMENTE

FATIAS DE FILÉ MIGNON CURADO ARTESANALMENTE, LASCAS DE PARMESÃO, RÚCULA, PESTO DE ALCAPARRAS E TORRADA ARTESANAL

CURED TENDERLOIN CARPACCIO, ARUGULA, PARMESAN & CAPER POPCORN

TIRADITO TROPICAL

INSPIRAÇÃO DO CHEF COM OS INGREDIENTES FRESCOS DO DIA

TROPICAL TIRADITO, CHEF'S INSPIRATION WITH THE FRESHEST FISH & FRUITS

POLVO TOSTADO COM PÁPRICA

POLVO TOSTADO, BATATAS E TOMATINHOS ASSADOS

GRILLED OCTOPUS, ROASTED POTATOS & CHERRY TOMATOS

BARRACUDA
BOUTIQUE

ESPECIALIDADES



especialidades

BERINGELA TOSTADA

BERINGELA TOSTADA, MOLHO TAHINI, SALADA DE FOLHAS E ERVAS,
TOMATES CONFIT E HOMUS DA CASA

ROASTED EGGPLANT IN TAHINI-ORANGE SAUCE, CONFIT TOMATOS, SALAD & HOMUS

SALADA ANTIOXIDANTE DE FOLHAS E PANCS ORGÂNICOS

SALADA DE FOLHAS, FRUTAS FRESCAS E DESIDRATADAS E GRANOLA

FRESH SALAD WITH FRESH & DRIED AND FRESH FRUIT AND SAVORY GRANOLA

TAGLIARINI DE PUPUNHA

MASSA DE PUPUNHA, CREME DE CASTANHAS E CAMARÕES GRELHADOS
CONSULTE OPÇÃO VEGGIE

PALM HEART SPAGHETTI BOWL WITH NUT MILK & HERBS

GRILLED SHRIMP & VEGGIE OPTION

PEIXE & VEGETAIS GRELHADOS

PEIXE DO DIA SERVIDO COM VEGETAIS GRELHADOS E ARROZ DE COCO

FRESH GRILLED FISH & VEGGIES WITH COCONUT RICE

BARRACUDA
BOUTIQUE

FAMILY STYLE MEALS



family style meals

MEDALHÃO DE FILÉ MIGNON 2 PESSOAS | INDIVIDUAL

FILÉ MIGNON COM MOLHO RÔTI, PIRÃO DE LEITE E VEGGIES VERDES SAUTÉE

TENDERLOIN ROAST BEEF IN RÔTI SAUCE WITH SAUTÉED GREEN VEGGIES & BRAZILIAN MILK PORRIDGE

MASSA COM MOLHO RÚSTICO 2 PESSOAS | INDIVIDUAL

MASSA COM MOLHO RÚSTICO DE TOMATES, CROCANTES DE BACON E BURRATA MAÇARICADA

PASTA WITH RUSTIC TOMATO SAUCE, BACON CRISPS & BURRATA

LAGOSTA GRELHADA 2 PESSOAS | INDIVIDUAL

LAGOSTA GRELHADA, PUPUNHA NA MANTEIGA COM LIMÃO E SALADA

GRILLES LOBSTER WITH LEMON-BUTTER SAUTÉED PALM HEARTS

BOBÓ DE CAMARÃO & ARROZ DE COCO 2 PESSOAS | INDIVIDUAL

BOBÓ DE CAMARÃO, ARROZ DE COCO E BATATA PALHA

CONSULTE OPÇÃO VEGGIE

SHRIMP STEW WITH CREAMY CASSAVA, COCONUT RICE & SHOESTRING POTATOES

MOQUECA DE PEIXE COM BANANA 2 PESSOAS | INDIVIDUAL

MOQUECA DE PEIXE COM BANANA, ARROZ DE COCO E FAROFA CROCANTE

CONSULTE OPÇÃO VEGGIE

BRAZILIAN FISH & BANANA "MOQUECA" STEW WITH COCONUT RICE & CRUNCHY MANIOC FLOUR

BARRACUDA
BOUTIQUE

SOBREMESAS



Sobremesas

BOLINHO QUENTE DE CHOCOLATE ORGÂNICO

BOLINHO DE CHOCOLATE 70% & SORVETE ARTESANAL DO DIA

HOT ORGANIC 70% COCOA CHOCOLATE CAKE WITH ARTISAN ICE CREAM OF THE DAY

ORGANIC CHOCO MOUSSE

ORGANIC CHOCOLATE MOUSSE

TORTA DE LIMÃO

TORTA DE LIMÃO, CARAMELO DE CAFÉ E COMPOTA DE LARANJA

LIME PIE WITH COFFEE CARAMEL, ORANGE MARMALADE

FRUTAS DA ÉPOCA

FRESH FRUIT

SORVETES ARTESANAIS

ARTISAN ICE CREAM

BARRACUDA
BOUTIQUE

DRINKS



DRINQUES BARRACUDA

BAHIA GIN

GIN AMAZZONI, MEL DE CACAU ARTESANAL E RASPAS DE LIMÃO

BANZEIRO

CACHAÇA AMBURANA, SUCO DE LIMÃO, AÇÚCAR, VINHO TINTO E ESPUMA DE GENGIBRE

BARRACUDA MOSCATE

BOURBON, MARACUJÁ, MEL E NOZ MOSCADA

CHOPP DE TANGERINA

VODKA IVY, TANGERINA, SUCO DE LIMÃO SICILIANO, ANGUSTURA ORANGE BITTERS E ESPUMA DE GENGIBRE

SPICY JULEP

JACK DANIELS, SUCO LIMÃO SICILIANO, AÇÚCAR, HORTELÃ E ANGUSTURA AROMATIC BITTERS

CACAU COLADA

CACHAÇA BRANCA, MEL DE CACAU, LEITE CONDENSADO, LEITE DE COCO E ABACAXI

PORTÔNICA

VINHO DO PORTO WHITE DRY, ÁGUA TÔNICA E HORTELÃ

MARGARITA ROSADA

TEQUILA PRATA, COINTREAU, HIBISCO, LIMÃO TAHITI E FLOR DE SAL

MOJITO

RUM BRANCO, HORTELÃ E LIMÃO TAHITI

GUAVA DAIQUIRI

RUM BRANCO, CALDA DE GOIABA E LIMÃO TAHITI

CAJU AMIGO

CACHAÇA SERRA DAS ALMAS, SUCO DE CAJU, COMPOTA DE CAJU E LIMÃO

ENZONI

GIN YVY MAR, CAMPARI, LIMÃO , AÇÚCAR E UVA

WHISKY SOUR

BOURBON, LIMÃO SICILIANO, AÇÚCAR E CLARA DE OVO

EXPRESSO MARTINI

VODKA, BAILEYS, NESPRESSO E XAROPE DE CANELA

DRINQUES CLÁSSICOS

APEROL SPRITZ

NEGRONI

DRY MARTINI

BLOODY MARY

MOSCOW MULE

MARGARITA

DRINQUES BRASIL

CAIPIRINHA

(CACHAÇA SERRA DAS ALMAS ORGÂNICA)

CAIPIROSKA

(VODKA TIIV ORGÂNICA)

CACAUURINHA

(CACHAÇA SERRA DAS ALMAS ORGÂNICA)

CACAUROSKA

(VODKA TIIV ORGÂNICA)

GIN & TONICS

TANQUERAY

TÔNICA, LIMÃO E CAPIM SANTO

YVY

TÔNICA, LIMÃO E CHÁ DE FRUTAS VERMELHAS

ARAPURU

TÔNICA, LARANJA E ZIMBRO

BOMBAY

TÔNICA E ESPECIARIAS

HENDRICK'S

TÔNICA, LIMÃO SICILIANO, PEPINO E ALECRIM

drinks

CERVEJAS

HEINEKEN / CORONA

PARA COMPARTILHAR

SANGRIA

VINHO TINTO E FRUTAS NA JARRA

CLERICOT

CHAMPAGNE E FRUTAS NA JARRA

CLERICOT TAÇA

CHAMPAGNE E FRUTAS NA TAÇA

SEM ALCOOL

BARRACUDA ICE TEA

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

MATE ICE COM MEL DE CACAU

MEL DE CACAU FROZEN

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

SUCO DE TOMATE TEMPERADO

AGUÁ E REFRIGERANTE

TÔNICA

SUCOS DE FRUTA

LICORES

LIQUORS

AMARULA

BAILEY'S

LICOR 43

LIMONCELLO

PEACH TREE

DRAMBUIE

COINTREAU

CACHAÇAS DA BAHIA

SERRA DAS ALMAS
PRATA ORGÂNICA

SERRA DAS ALMAS
OURO ORGÂNICA

MATRIARCA
QUATRO MADEIRAS

MATRIARCA
AMBURANA

RIO DO ENGENHO

DOSES

WHISKY RED LABEL

WHISKY BLACK LABEL

WHISKY CHIVAS REGAL

WHISKEY JACK DANIEL'S

WHISKEY BULLEIT BOURBON

VODKA ABSOLUT OU
STOLICHNAYA

VODKA GREY GOOSE OU CÍROC

GINYVYMAR|25

GIN ARAPURU | 25

GIN AMAZZONI | 25

TEQUILA JOSE CUERVO OU
HERRADURA SILVER

COGNAC HENNESSY V.S.O P.

RUM ZACAPA 23 AÑOS

CAMPARI