

ATLÂNTICO ≈ BAR

SOB O SOL

UNDER THE SUN

DE SEGUNDA A SEXTA, DAS 12H ÀS 17H
*EXCETO TERÇA-FEIRA.
MONDAY TO FRIDAY, 12:00 PM TO 5:00 PM
*EXCEPT TUESDAY.

UM DOS 100 MELHORES BARES DO BRASIL*
ONE OF THE 100 BEST BARS IN BRAZIL*
*EXAME, 2025.

ENTRADAS

STARTERS

- PUPUNHA DA FAZENDA BANANAL

R\$ 45

manteiga de ervas, flor de sal
e brotos da fazenda
PUPUNHA FROM BANANAL FARM
Herb butter, fleur de sel and farm sprouts
- CRUDO DE PESCADO DO DIA

R\$ 45

relish de beterraba, aioli de tabasco,
gremolata de PANCs e tortilha de milho
FISH OF THE DAY CRUDO
Beetroot relish, tabasco aioli, PANCs
gremolata, and corn tortilla
- MALFUF DE CARNE E TAOBA

R\$ 41

molho tahine e coentro, coalhada
seca e chapati
BEEF AND TAOBA MALFUF
tahini and coriander sauce, dry curd
and chapati
- CROQUETA DE PEIXE

R\$ 38

e tartar de banana
FISH CROQUETTE and banana tartare

- TERRINE DE PORCO

R\$ 88

glace de juçara, pickles de legumes,
fritas de mandioca e salada de folhas
PORK TERRINE
juçara glaze, vegetable pickles, cassava
fries and green salad
- CARNE ASSADA COM BATATAS

R\$ 95

farofa de cebola queimada e vinagrete
ROAST BEEF WITH POTATOES
burnt onion farofa and vinaigrette

MENU SAZONAL

SEASONAL MENU

R\$ 79

SEG-SEX DAS 12H ÀS 15H
MON TO FRI FROM 12PM TO 3PM

ENTRADA, PRATO PRINCIPAL
E SOBREMESA + INFUSÃO DO DIA
Starter, main course and dessert
+ Infusion of the day

PRINCIPAIS

MAIN DISHES

- ARROZ CALDOSO DE COGUMELOS

R\$ 78

DEFUMADOS purê de cebola caramelizada
e farofa de castanhas
SMOKED MUSHROOM RICE SOUP
Caramelized onion purée and chestnut farofa
- PEIXE DO DIA NA JOSPER E LEGUMES
DA ESTAÇÃO com manteiga de Cunha

R\$ 92

e ervas.
*Opção vegana – couve-flor braseada
FISH OF THE DAY ON THE JOSPER
AND SEASONAL VEGETABLES
with butter from Cunha and herbs
*Vegan option – braised cauliflower
- MEIO GALETO ASSADO

R\$ 85

polenta de milho, pickles de jiló
e mix de PANCs
HALF ROASTED CHICKEN
corn polenta, jiló pickles and mixed PANCs

SOBREMESAS

DESSERTS

- TRES LECHEs

R\$ 36

bolo quente de doce de leite, calda toffee
com flor de sal e creme gelado
HOT DULCE DE LECHE CAKE, toffee
sauce with flower of salt and ice cream
- FRUTAS FLAMBADAS E COALHADA

R\$ 28

frutas flambadas na cachaça, redução
de laranja e especiarias
FLAMBÉED FRUIT AND CURD
flambéed fruit in cachaca, orange
reduction and spices
- TORTA DE CHOCOLATE AMMA

R\$ 36

crumble de nibs de cacau
AMMA CHOCOLATE CAKE
cocoa nibs crumble