

ATLÂNTICO ≈ BAR

DO MAR PARA A MESA, AQUI O RITMO É OUTRO.

Ingredientes locais e nativos que chegam frescos da Fazenda Bananal, de pescadores/as e pequenos agricultores/as da região que conhecem como ninguém os segredos da terra e das águas.

PISTA FRIA COLD STATION

TÁBUA DO PROJETO A.MAR* - CHARCUTARIA DE PESCA ARTESANAL	R\$ 95
Artisanal fishing charcuterie from A.mar project*	
BRIOCHE E FRUTOS DO MAR	R\$ 49
Brioche and seafood	
CEVICHE DE PEIXE DO DIA COM MILHO TOSTADO	R\$ 58
Ceviche (catch of the day) with braised corn	
ESCABECHE DE PEIXE, PATÊ DE OVOS, BOTTARGA E PÃO SOURDOUGH	R\$ 69
Fish escabeche, egg pâté, bottarga, and sourdough bread	
HOMUS DE BETERRABA, CARTA DE MÚSICA (MASSA SEQUINHA E FINA COM *PANC'S) E LEGUMES CROCANTES	R\$ 58
Beet hummus, carta di musica (delicate dough with *PANC's) and crispy vegetables	
COLESLAW DE PUPUNHA E OUTRAS JULIANAS DA MATA ATLÂNTICA	R\$ 55
Pupunha coleslaw and other julienne vegetables from the Atlantic Forest	

FOGO & BRASA FIRE & BRAISE

POLVO GRELHADO, AZEITE DE CHOURIÇO E SALADA MORNA DE BATATA	R\$ 85
Grilled octopus, chorizo olive oil and warm potato salad	
CAMARÃO VG À PROVENÇAL COM MOLHO BISQUE E PÃO DE CAMPANHA TOSTADO	R\$ 115
Provençal prawns with bisque sauce and toasted country bread	
HAMBURGUER ATLÂNTICO - BRIOCHE, QUEIJO DA FAZENDA, CEBOLA E PICLES	R\$ 49
ATLANTIC BURGER - Brioche, farm cheese, onion and pickles	
LULINHAS A DORÊ COM MOLHO TÁRTARO	R\$ 62
Fried baby squid with tartar sauce	
COSTELINHAS DE PORCO BRASEADAS EM MOLE BRASILEIRO	R\$ 95
Braised pork ribs in Brazilian mole sauce	
PUPUNHA ASSADO, AZEITE DEFUMADO E ALGAS MARINHAS	R\$ 66
Roasted pupunha (heart of palm), smoked olive oil and seaweed	
BATATAS RÚSTICAS COM MAIONESE DE PÁPRICA E PIMENTA EM PÓ	R\$ 45
Rustic potatoes with paprika mayonnaise and powdered pepper	
VEGETAIS NA BRASA COM MOLHO DE TAHINE E IOGURTE TEMPERADO	R\$ 56
Grilled vegetables with tahini sauce and seasoned yogurt	

ATLÂNTICO ≈ BAR

FROM THE SEA TO THE TABLE, HERE THE RHYTHM IS DIFFERENT.

Fresh, local, and native ingredients come straight from Fazenda Bananal, and from the hands of local fishers and small-scale farmers who know the secrets of the land and waters like no one else.

DESSALGAR DESALTING

GALETTE DE TAPIOCA, FRUTAS AMARELAS E SORBET DE MANGA DEFUMADA ⑤	RS\$ 42
Tapioca galette, yellow fruits and smoked mango sorbet	
BOLINHO QUENTE DE CHOCOLATE AMAZÔNICO E SORVETE DE NATA DEFUMADA ⑤	RS\$ 48
Amazonian chocolate hotcakes and smoked cream ice cream	
SORBET DE JABUTICABA, ESPUMA DE COCO, JUÇARA E FAROFA DE BARU ⑤	RS\$ 44
Jabuticaba sorbet, coconut foam, juçara and baru farofa	

GLOSSÁRIO

GLOSSARY

\PROJETO A.MAR

uma iniciativa que valoriza a pesca artesanal

an initiative that values artisanal fishing

@PROJETO.A.MAR

\PANC

sigla de plantas alimentícias não convencionais

Non-Conventional Food Plants

\PROJETO CULTIVAR

iniciativa da Fazenda Bananal que facilita a troca de conhecimento entre agricultores, fomentando a geração de renda, sustentabilidade e a conservação da floresta.

an initiative by Fazenda Bananal that facilitates knowledge exchange among farmers, promoting income generation, sustainability, and forest conservation.

@FAZENDABANANAL

ATLÂNTICO ≈ BAR

DO MAR PARA A MESA, AQUI O RITMO É OUTRO.

Ingredientes locais e nativos que chegam frescos da Fazenda Bananal, de pescadores/as e pequenos agricultores/as da região que conhecem como ninguém os segredos da terra e das águas.

BEBIDAS DRINKS R\$ 42

NEGRONI

\ AMARGO | HERBAL

\ BITTER | HERBAL

Gin Tanqueray Dry • Campari • Vermute tinto

Gin Tanqueray Dry • Campari • Red vermouth

DRY MARTINI

\ SECO | HERBAL

\ DRY | HERBAL

Gin Tanqueray Dry • Vermute branco seco

Gin Tanqueray Dry • Dry white vermouth

DAIQUIRI

\ CÍTRICO | FRUTADO

\ CITRUS | FRUITY

Rum branco • Limões

White rum • Lemons

MANHATTAN

\ DOCE | AMARGO

\ SWEET | BITTER

Bulleit Bourbon • Vermute tinto doce

• Bitter Angostura

Bulleit Bourbon • Sweet red vermouth

• Angostura bitters

GIN COLLINS

\ CÍTRICO | REFRESCANTE

\ CITRUS | REFRESHING

Gin Tanqueray Dry • Limões • Soda

Gin Tanqueray Dry • Lemons • Soda

OLD FASHIONED

\ DOCE | POTENTE

\ SWEET | POTENT

Bulleit Bourbon • Bitters aromáticos • Açúcar

Bulleit Bourbon • Aromatic bitters • Sugar

AUTORAIS SIGNATURE DRINKS R\$ 48

RUMO RETO

\ AMARGO | DOCE

\ BITTER | SWEET

Bourbon Whiskey • Vermute tinto • Cold brew

• Bitter Angostura • Especiarias

Bourbon Whiskey • Red Vermute • Cold brew

• Angostura bitters • Spices

POPA RASA

\ ADOCICADO | FRUTADO

\ SWEET | FRUITY

Gin • Rum envelhecido • Cambuci • Taiti

• Bitter Angostura • Mate

Gin • Aged rum • Cambuci Brazilian fruit

• Tahiti lime • Angostura bitters • Mate

VOLTA DO FIEL

\ CÍTRICO | ESPECIARIAS

\ CITRUS | SPICED

Cachaça • Especiarias • Maracujá • Taiti

Cachaça • Spices • Passion fruit • Tahiti lime

BUJA

\ CÍTRICO | AMARGO

\ CITRUS | BITTER

Blended Scotch Whiskey • Vermute branco

seco • Uvaia • Abacaxi • Cravo • Taiti

Blended Scotch Whiskey • Dry white vermouth

• Uvaia (Brazilian fruit) • Pineapple • Clove

• Tahiti lime

ASA DE POMBO

\ CÍTRICO | HERBAL

\ CITRUS | HERBAL

Cachaça • Goiaba • Manjerição • Taiti

Cachaça • Guava • Basil • Tahiti lime

NÃO ALCOÓLICOS NON-ALCOHOLIC

CONTRA VENTO

\ DOCE | ESPECIARIAS

\ SWEET | SPICY

Cupuaçu • Mel de cacau

• Especiarias • Limões

Cupuaçu • Cacao honey

• Spices • Lemons

ILHA RASA

\ CÍTRICO | AMARGO

\ CITRUS | BITTER

Juçara • Cold Brew

• Taiti • Mel • Tônica

Juçara • Cold Brew

• Tahiti lime • Honey

• Tonic

ATLÂNTICO ≈ BAR

FROM THE SEA TO THE TABLE, HERE THE RHYTHM IS DIFFERENT.

Fresh, local, and native ingredients come straight from Fazenda Bananal, and from the hands of local fishers and small-scale farmers who know the secrets of the land and waters like no one else.

OUTRAS BEBIDAS OTHER DRINKS

VINHO DO DIA, EM TAÇA	R\$ 48
Wine of the day, by the glass	
CERVEJA (LONG NECK)	R\$ 17
Beer	
CERVEJA ARTESANAL	R\$ 28
Craft beer	
ÁGUA COM E SEM GÁS	R\$ 10
Water - sparkling or natural	
BAER MATE	R\$ 15

VINHOS WINES

PET NAT GLERA, VIVENTE – BRASIL/RS	R\$ 189
Seco, leve, refrescante, com agradável acidez e destaque para as notas frutadas como pêra, maçã verde, abacaxi e um toque mineral que complementa o sabor. <i>Dry, light, refreshing, with pleasant acidity and prominent fruity notes such as pear, green apple, pineapple and a mineral touch that complements the flavor.</i>	
CHARDONNAY, VIVENTE – BRASIL/RS	R\$ 270
Delicado, fluido e puro. Complexo e ao mesmo tempo fácil de beber. Destaque para as notas de caju complementadas por frutas cítricas, flores, agradável acidez e mineralidade. <i>Delicate, fluid and pure. Complex yet easy to drink. Highlighting caju notes complemented by citrus fruits, flowers, pleasant acidity and minerality.</i>	
ROSE, VIVENTE – BRASIL/RS	R\$ 198
70% pinot noir, 15% cabernet franc e 15% Chardonnay tem alma de um tinto leve, incluindo a cor que lembra mais um clarete do que um rosado. Na boca é leve, fresco, seco, com agradável acidez e destaque para as notas de frutas vermelhas, principalmente morango. <i>70% pinot noir, 15% cabernet franc and 15% chardonnay has the soul of a light red wine, including the color that resembles more of a claret than a rosé. In the mouth it is light, fresh, dry, with pleasant acidity and highlighting notes of red fruits, especially strawberry.</i>	