



RESERVA

JACUMÃ

BOUTIQUE HOTEL

PETISCOS

Pastel de Queijo Parmesão e Muçarela \$66

Uma deliciosa combinação de queijos parmesão e muçarela. A massa contrasta com o recheio cremoso que derrete na boca. Acompanha Vinagrete e Molho de Pimenta.

Pastel de Costela desfiada e Requeijão \$65

Recheado com costela desfiada e requeijão cremoso, cada mordida é uma explosão de sabor. Acompanha um molho de pimenta para dar um toque picante e delicioso.

Pastel de Bobo de Camarão \$59

Uma versão crocante da iguaria brasileira, recheada com bobo de camarão e acompanhada de molho de pimenta e vinagrete fresco. Uma explosão de sabor em cada mordida.

Arancine de Frutos do Mar com Queijo Coalho \$63

Croquetes de arroz recheados com frutos do mar e queijo coalho, fritos até ficarem crocantes. Acompanham um aioli de tinta de lula e são finalizados com pó de algas, trazendo frescor do mar.

Camarão Crocante \$110

Empanado na farinha panko, que proporciona uma textura irresistivelmente crocante. Acompanha um molho tártaro de maxixe que traz frescor e sabor, e uma geleia de pimenta, adicionando um toque picante.

Casquinha de Siri \$47

Feito com carne de siri refogada nos tradicionais temperos baianos e azeite de dendê. Coberta com uma crosta crocante de amendoim e farinha de pão, esta iguaria oferece uma combinação perfeita de sabores e texturas. Uma verdadeira explosão de sabor que remete à rica culinária da Bahia!

Fish & Chips \$107

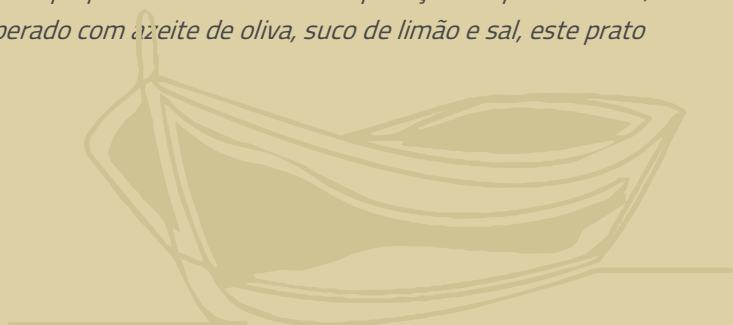
Filés de peixe empanados e fritos até ficarem dourados e crocantes. Acompanhado de batatas fritas crocantes, este prato é um verdadeiro Comfort food. Completo com o nosso molho tártaro da casa.

Crudo de atum \$64

Cubos de atum fresco Com Cebolas roxas, alcaparras, óleo de gergelim e molho de romã, acompanhada de torradas.

Vinagrete de Polvo \$134

Uma combinação fresca e marítima, nosso Vinagrete de Polvo é preparado com suculentos pedaços de polvo cozido, cebola roxa, pimenta de cheiro, tomate e coentro fresco. Temperado com azeite de oliva, suco de limão e sal, este prato acompanha uma barquinha de tapioca crocante.



Ceviche de Peixe Branco com Leite de Tigre de Caju e Vinagrete de Manga \$95

Uma explosão de sabores tropicais, nosso Ceviche é preparado com filés frescos e delicados, marinados em um refrescante leite de tigre de caju. Para realçar ainda mais a experiência, é servido com uma vibrante vinagrete de manga, que traz um toque adocicado e frutado, combinado com a picância da pimenta dedo de moça. Acompanha barquinha de tapioca crocante.

Tartar de Banana da Terra com Cítricos e Castanha de Caju \$49

Uma refrescante e inovadora combinação, nosso Tartar de Banana da Terra é realçado por notas cítricas e crocantes de castanha de caju. Servido em uma charmosa barquinha de tapioca, esta entrada oferece uma explosão de sabores tropicais, perfeita para iniciar sua refeição com criatividade e frescor. Uma deliciosa opção vegana e vegetariana

Carpaccio Tradicional \$74

Fatias finíssimas de carne bovina, temperadas com azeite de oliva, limão e sal, finalizadas com lascas de queijo parmesão, mostarda Ancienne, alcaparras e rúcula fresca. Uma entrada que combina sabores e texturas, perfeita para iniciar sua refeição.

Croquete de Vaca Atolada Cremosa \$66

Uma deliciosa mistura cremosa de carne desfiada e aipim com textura irresistível. Acompanhada por geleia de cupuaçu, que oferece um toque doce e exótico, e decorada com brotos frescos, proporciona uma incrível explosão de sabores e texturas em uma experiência gastronômica única!

Camarão Alho e óleo (serve duas pessoas) \$223

Suculentas 600 gramas de camarões salteados em azeite de limão siciliano aromático, com alho e finalizados com salsinha fresca. Um prato que promete uma explosão de sabores do mar.

Peixe Agulhinha Empanado \$65

Empanado na crocante farinha de milho e frito até dourar. Acompanha um delicioso molho tártaro de maxixe e um vibrante molho de pimenta, proporcionando uma combinação perfeita de texturas e sabores.

Acarajé Montadinho \$83

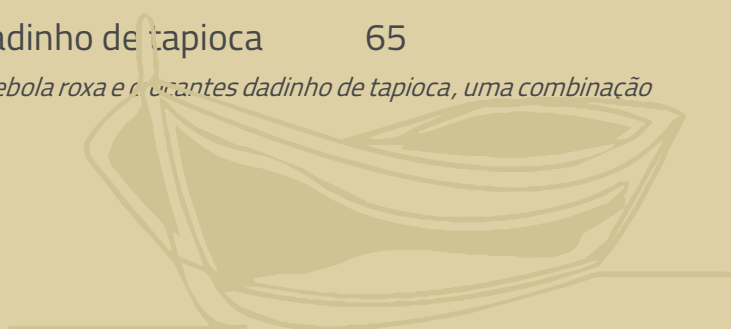
O acarajé é uma especialidade gastronômica das culinárias africana e afro-brasileira. Trata-se de um bolinho feito de massa de feijão-fradinho, cebola e sal e frito em azeite de dendê. Já pronto para ser saboreado, recheado com vatapá, caruru e um vinagrete irresistível.

Palmito Assado no Misso e Gergelim \$42

Palmito Pupunha assado em uma mistura de misso gergelim, finalizado com um pesto fresco e amêndoas crocantes. Uma combinação equilibrada de sabores umami e frescor.

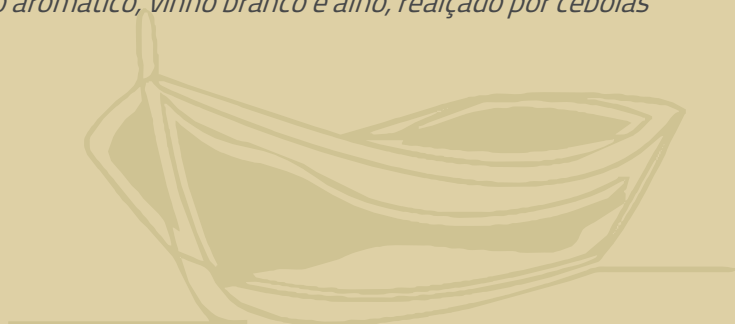
Carne de sol com pétalas de cebola roxa e dadinho de tapioca 65

Suculenta carne de sol grelhada, acompanhada de pétalas de cebola roxa e crocantes dadinho de tapioca, uma combinação que celebra a culinária nordestina.



Panelada de mexilhão com molho de vinho branco, alho e ervas \$122

Uma combinação de mexilhão frescos, cozidos em molho aromático, vinho branco e alho, realçado por cebolas e ervas, servido com torradas crocante.



SALADAS E CALDOS

Salada de Burrata \$106

Composta por queijo burrata de búfala, presunto de Parma crocante, tomate confit e um mix de folhas frescas, regada com molho pesto.

Salada de Quinoa \$65

Uma nutritiva Salada, preparada com uma mistura colorida de frutas secas, como damascos, tâmaras e maçã, combinadas com um mix de folhas verdes crocantes. Para realçar o sabor, a salada é regada com um delicioso molho de iogurte e hortelã, que traz frescor e cremosidade.

Salada de Camarão \$117

Preparada com camarões grelhados mix de folhas frescas e pickles. Para realçar os sabores, é acompanhada de um molho de tamarindo, que traz um toque agri-doce.

Salada Caprese com Muçarela de Búfala \$71

Preparada com muçarela de búfala fresca dos Trevos dos Búfalos. Esta salada é composta por mix de folhas, tomate confit, intercalada com generosas porções de muçarela de búfala e folhas de manjerição fresco.

Salada Caesar com Frango \$72

Clássica salada de folhas crocantes, croutons dourados, queijo parmesão e frango grelhado, servida com o molho cremoso à base de azeite, limão, mostarda e anchovas.

Creme de Aspargos e Ervilha Verde \$60

Um leve e cremoso purê de aspargos frescos e ervilhas verdes, temperado com especiarias sutis. Este prato quente acompanha torradinhas crocantes que realçam o sabor delicado do creme.

Sopa de Pato com Linguine \$72

Uma refeição reconfortante que combina caldo de pato, pato desfiado, cogumelos, cenoura e palmito assado; o linguine adiciona uma suavidade. Finalizada com tamarindo e óleo de gergelim, decorada com manjerição fresco e batata bolinha.

SANDUICHES *acompanham batatas fritas*

Club Sandwich Light \$79

Um club sanduíche leve com frango desfiado, alface fresca, tomate e maionese de wasabi, que traz um toque picante. Uma opção saudável e saborosa para uma refeição nutritiva!

Sanduíche de Peixe Empanado com Rúcula e Maionese do Chef \$110

Um sanduíche crocante de peixe empanado, acompanhado de rúcula fresca e maionese do chef. Servido em um brioche macio.

Hambúrguer com Queijo da Roça Regional e Cebola Caramelizada \$85

Um hambúrguer suculento, coberto com queijo da roça e cebolas caramelizadas, que oferecem um sabor autêntico e um toque adocicado. Servido em um pão macio e tostado.

PRINCIPAIS

Mignon com Molho de Carnes \$128

Saboroso medalhão de filé mignon em um rico molho de carnes, servido com aipim frito crocante, arroz e farofa de alho. Uma combinação deliciosa e reconfortante!

Ancho com Risoto de Cogumelos \$192

Suculento ancho servido com um cremoso risoto de cogumelos, que traz profundidade e umami ao prato. Acompanhado de pickles de aspargos, que adicionam um toque refrescante e cítrico, equilibrando os sabores e tornando a refeição ainda mais especial.

Baião de Dois \$112

Um prato tradicional nordestino que combina arroz e feijão verde cozidos juntos, enriquecido com cubos de carne de sol e dadinhos de tapioca.

Badejo na Crosta de Castanhas do Brasil \$126

Badejo crocante envolto em castanhas, acompanhado de risoto de alho poró, finalizado com ovas de peixe.

Polvo Grelhado \$172

Servido com um cremoso creme de sardela, acompanha batata bolinha, mini-milho, aspargos, arroz de coco e brotos, criando uma combinação de sabores e texturas que realçam a delicadeza do prato.



Moqueca de Peixe (serve 2 pessoas) \$245

Um prato que combina postas de peixe fresco cozidas em um molho rico de tomate, cebola, pimentões e coentro. Finalizada com leite de coco e azeite de dendê, a moqueca traz uma explosão de sabores tropicais, acompanhada de arroz branco, pirão e farofa de banana. Uma verdadeira celebração da culinária baiana!

Moqueca de Frutos do Mar (serve 2 pessoas) \$442

Uma combinação de peixe, camarão, mexilhão e polvo, cozidos lentamente em um molho rico de tomate, cebola, pimentões e coentro, finalizados com leite de coco e azeite de dendê. Servida com arroz branco, pirão e farofa de banana, esta moqueca é uma verdadeira explosão de sabores do mar que celebra a riqueza da culinária baiana!

Bobó de Camarão Cremoso (serve duas pessoas) \$275

Um prato irresistível que combina camarões frescos em creme de aipim, leite de coco e dendê, servido com arroz branco, farofa de banana e vinagrete. Ideal para duas pessoas.

Arroz de Polvo \$198

Refogado com temperos aromáticos, servido com brócolis grelhados, pickles de cebola roxa, farofa de bacon crocante e aioli defumado. Uma experiência rica e reconfortante para os amantes de frutos do mar!

Arroz de Pato \$149

Prato reconfortante de arroz caldoso preparado com especiarias aromáticas acompanhado de coxa de pato confitada. O arroz, cozido lentamente, absorve os sucos e temperos, resultando em uma textura cremosa e sabores intensos.

Risoto de Camarão e Aspargos \$179

Cremoso risoto de camarão, enriquecido com aspargos frescos que trazem um crocante delicado ao prato. Finalizado com uma suave manteiga de limão siciliano que adiciona um toque cítrico e refrescante elevando ainda mais os sabores do prato.

Risoto de Ragu de Linguiça \$112

Cremoso risoto com ragu de linguiça da roça, oferecendo um sabor robusto e defumado, complementado por tomates confitados que adicionam doçura e acidez. Uma combinação aconchegante e saborosa.

Linguine Di Mare (serve 2 pessoas) \$290

Um prato de massa longa que combina polvo, mexilhão e camarão, com tomate cereja e vinho branco. Aromatizado com alho e ervas frescas, oferecendo uma refeição rica em sabores do mar.



Linguine ao Molho Branco \$139

Linguine cremoso ao molho branco, com raspas de limão. Acompanha filé de peixe grelhado ou medalhão de filé mignon, proporcionando uma combinação perfeita de texturas e sabores.

Penne Napolitano \$106

Delicioso penne al dente com muçarela de búfala, tomate confit e pesto fresco, finalizado com rúcula crocante. Uma combinação leve e refrescante.

Brasileirinho \$59 🐔 \$79 🐮 \$79 🐟

Uma reconfortante combinação de arroz, feijão, ovo batata frita e escalope de mignon ou peixe grelhado ou peito de frango. Este prato, rico em sabores e texturas, evoca memórias de casa.

Opção kids!



SOBREMESAS

Cocada Cremosa com Praliné de Castanhas do Brasil e Sorvete de Mangaba \$38

Desfrute de uma cocada de coco cremosa e rica, que é harmoniosamente acompanhada por um praliné crocante de castanhas do Brasil e servida com um refrescante sorvete de mangaba. Uma sobremesa que celebra a riqueza de sabores tropicais e texturas, proporcionando uma experiência irresistível!

Cheesecake de Ricota de Búfala com Calda Quente de Goiabada Cascão \$36

Uma sobremesa leve e cremosa de cheesecake de ricota de búfala, acompanhada de calda quente de goiabada cascão. Uma indulgência doce e frutada que une tradição e sabor!

Panacotta de Coco com Frutas da estação e Chips de Coco \$36

Uma sobremesa cremosa de panacotta de coco, acompanhada por um coulis de frutas de verão frescas e finalizada com crocantes chips de coco.

Bolo de duas mousses & Sorvete de Cajá \$38

Uma única fatia deste delicioso dessert é uma verdadeira indulgência de chocolate: mousse de chocolate amargo, mousse de chocolate ao leite e pão de ló de chocolate acompanha sorvete de cajá

Degustação de Sorvetes Regionais \$34

COQUETÉIS

Jacumã

Gin importado, limão siciliano e Mel de Cacao

\$52

Coffee Martini

Vodka Importada, licor Tia Maria, café espresso

\$46

Angatur

Gin Importado, licor 43, coco verde e limão siciliano

\$69

Aperol Spritz

Aperol, Espumante e laranja

\$68

Lillet Spritz

Lillet, Espumante, laranja e alecrim

\$48

Gin Tonic London

Gin importado, água tônica, pepino e limão siciliano

\$52

Clericot

Espumante, Cointreau e frutas da estação

\$189

Caipirinha de Cachaça

\$45

Caipirinha Absolut

\$55

Caipirinha Grey Goose

\$69

Caipirinha Sakê

\$45



DOSES

Bourbon Jack Daniel's	\$71
Whisky Jameson	\$54
Whisky JW Red Label	\$54
Whisky Singleton	\$70
Whisky JW Black Label	\$75
Whisky Talisker	\$90
Whisky Glenlivet	\$110
Whisky The Macallan	\$225
Whisky Hibiki	\$250
Gin Premium	\$58
Gin Super Premium	\$90
Vodka Premium	\$44
Vodka Super Premium	\$64
Tequila Standard	\$44
Tequila Premium	\$65
Tequila Super Premium	\$90
Cachaça	\$39
Licor 43	\$48
Limoncello	\$120

SOFT DRINKS

Água com e sem gás	\$12
Refrigerante	\$14
Água de Côco	\$16
Sucos	\$18
Red Bull	\$26
Heineken	\$24
Corona	\$24
Stella Artois	\$24



CHAMPAGNES E ESPUMANTES

Chandon Brut, <i>Brasil</i>	\$198
Chandon Brut Rose, <i>Brasil</i>	\$220
Jacumã Brut, <i>Brasil</i>	\$185
Jacumã Brut Rose, <i>Brasil</i>	\$215
Moet & Chandon Brut, <i>França</i>	\$920
Moet & Chandon Rose, <i>França</i>	\$960
Veuve Clicquot Brut, <i>França</i>	\$940

VINHOS BRANCOS

Alamos Chardonnay, <i>Argentina</i>	\$217
Catena Chardonnay, <i>Argentina</i>	\$258
Angove Long Row Riesling, <i>Australia</i>	\$136
Amayna Sauvignon Blanc, <i>Chile</i>	\$342
Joseph Drohin Chablis, <i>França</i>	\$500
Muscadet de Sevre et Maine, <i>França</i>	\$248
La Vieille Fermeblanc, <i>França</i>	\$209
Chateau Marjosse Bordeaux Blanc, <i>França</i>	\$311
Studio By Miraval IGP Mediterranee, <i>França</i>	\$338
Rocim Mariana, <i>Portugal</i>	\$173
Garzon reserva Albarino, <i>Uruguai</i>	\$227

VINHOS ROSES

Catena Malbec Rose, <i>Argentina</i>	\$250
Studio By Miraval IGP Mediterranee Rose, <i>França</i>	\$338
Hampton Water Rose, <i>França</i>	\$272
Garzon Estate Pinot Rose, <i>Uruguai</i>	\$170



VINHOS TINTOS

Alamo Malbec, <i>Argentina</i>	\$217
Alma Negra, <i>Argentina</i>	\$339
Amancaya, <i>Argentina</i>	\$304
Catena Cabernet Sauvignon Malbec, <i>Argentina</i>	\$301
El Enemigo Bonarda, <i>Argentina</i>	\$338
Angelica Zapata Malbec, <i>Argentina</i>	\$507
Seña, <i>Chile</i>	\$2039
Almaviva Epu, <i>Chile</i>	\$734
Marques de Murrieta Reserva, <i>Espanha</i>	\$424
Valderiz, <i>Espanha</i>	\$385
Caymus Conundrum, <i>EUA</i>	\$555
La Vieille Ferme Rouge, <i>França</i>	\$209
Joseph Faiveley Bourgogne Pinot, <i>França</i>	\$570
Chateau Marjosse Bordeaux Rouge, <i>França</i>	\$354
Amarone Della Valpolicella, <i>Itália</i>	\$634
Epicuro Primitivo Di Manduria, <i>Itália</i>	\$250
Jacopo Biondi Santi Sassoarollo Toscana, <i>Italia</i>	\$494
G. Gagliardo Barolo Docg, <i>Itália</i>	\$536
Zenato Amarone Della Valpolicella Classico, <i>Itália</i>	\$862
Terra Rossa Trulli Primitivo di Manduria, <i>Itália</i>	\$187
Coelheiros, <i>Portugal</i>	\$334
Rocim, <i>Portugal</i>	\$206

VINHOS FORTIFICADOS

Fonseca Porto Tawny, <i>Portugal</i>	\$ 35/taça
Fonseca Porto Aged Tawny 10 anos, <i>Portugal</i>	\$ 50/taça

