

MENU



ECO ATLÂNTICO

HOTEL

COMIDAS | ENTRADAS FOOD | STARTERS



Bolinhos com 06 unidades. Dumplings with six units (bolinhos).

Bacalhau _____ Cod.	R\$ 45,00
Camarão _____ Shrimp.	R\$ 45,00
Peixe _____ Fish.	R\$ 38,00

Camarão | Shrimp.



Ao alho e óleo. _____ Oil and Garlic.	R\$ 110,00
Milanesa _____ Breaded Shrimp.	R\$ 110,00

Camarão à moda do Sady/Camarão as pimentas no abacaxi R\$ 99,00
Sady Shrimp / Shrimp with pepper and pineapple.

Carne de Sol.

Carne de Sol Acebolada. _____ Sun dried beef with onions.	R\$ 99,00
--	-----------

Casquinha de Siri.

Casquinha de Siri (Unidade) _____ Crab served in its shell (unit).	R\$ 29,00
---	-----------

Pastéis com 06 unidades Dumplings with 06 units (pastels and empadinhas).



Pastel de Bacalhau. _____ Cod dumpling	R\$ 43,00
Pastel de Camarão. _____ Shrimp dumpling.	R\$ 43,00
Pastel de Queijo. _____ Cheese dumpling.	R\$ 36,00
Pastel de Carne. _____ Meat dumpling.	R\$ 36,00

Tábua de Frios | Cold Cuts.

Mussarela, presunto, salame, azeitona e queijo branco. R\$ 98,00
Mozzarella, ham, salami, olives and white cheese.

Saladas | Salad.

Salada Verde. _____ Alface, tomate, pepino e azeitona Green salad, lettuce, tomatoes, pickles and olives.	R\$ 69,00
Salada Tropical. _____ Melancia, melão, abacaxi, banana, queijo e presunto. Tropical salad, watermelon, melon, pineapple, banana, cheese and ham.	R\$ 79,00
Salada de palmito com tomate _____ Palm heart salad with tomato.	R\$ 69,00
Salada Russa. _____ Maionese, batata, ervilha, cenoura, ovos e tempero verde. Russian salad, mayonnaise, potato, peas, carrots, eggs and parsley.	R\$ 59,00
Sopa de carne (ou frango com legumes) _____	R\$ 58,00

Moquecas | Acompanha arroz e pirão | Porção para duas pessoas.
Moquecas | With rice and farofa | sized for two.



Siri. _____ **R\$ 145,00**

Siri catado, leite de coco, azeite de dendê e molho vermelho
Crab, coconut milk, dendê oil and red sauce.

Peixe. _____ **R\$ 130,00**

Peixe, leite de coco, azeite de dendê e molho vermelho.
Fish, coconut milk, dendê oil and red sauce.

Camarão _____ **R\$ 155,00**

Camarão, leite de coco, azeite de dendê e molho vermelho.
Shrimp, coconut milk, dendê oil and red sauce.

Moqueca Mista _____ **R\$ 135,00**

Escondidinho | acompanha arroz e farofa | Porção para duas pessoas.
Escondidinho | with rice and farofa | sized for two.

Camarão _____ **R\$ 110,00**

Camarão e pirão de mandioca.
Shrimp and pirão (boiled cassava flour).

Carne do Sol _____ **R\$ 99,00**

Carne de sol e pirão de mandioca.
Sun dried beef and pirão (boiled cassava flour).

Filé Mignon _____ **R\$ 130,00**

Filé mignon e pirão de mandioca.
Filet mignon and pirão (boiled cassava flour).

Carne e Frango | porção para duas pessoas.
Steak and chicken | sized for two.



Filé grelhado de rês com queijo provolone _____ **R\$ 130,00**

Acompanha arroz e batata frita
Grilled steak with provolone cheese. Comes with rice and fries.

Filé Mignon ao molho Madeira / acompanha arroz _____ **R\$ 140,00**

Filé Mignon ao molho Madeira com batata corada.
Filet Mignon with madeira sauce, potatoes and rice.

Filé à Parmegiana. _____ **R\$ 149,00**

Filé de rês, queijo, presunto ao molho de tomate / acompanha arroz e fritas
Parmigiana steak: steak with cheese and ham with tomato sauce
Comes with rice and fries

Frango à Parmegiana. _____ **R\$ 110,00**

Frango, queijo, presunto ao molho de tomate / acompanha arroz e batata fritas
Parmigiana chicken: chicken with cheese, ham and tomato sauce.
Comes with rice and fries

Frango Grelhado. _____ **R\$ 95,00**

Acompanha purê de aipim e arroz.
Grilled Chicken / with mashed cassava and rice.

Carne de fumeiro. _____ **R\$ 105,00**

Carne de fumeiro e pirão de mandioca.
Smoked meat and mashed yucca.

MASSA | Porção para duas pessoas.
PASTA | Sized for two.



Molho pomodoro. _____ **R\$ 69,00**

Com tomate, alho e azeite de oliva.
Pastas with pomodoro sauce made tomatoes garlic and olive oil.

A La Carbonara. **R\$ 85,00**
Molho carbonara com bacon, cebola, creme de leite molho branco.
Carbonara sauce: bacon, onions, milk cream and white sauce.

Bolonhesa. **R\$ 78,00**
Carne moída com molho de tomate.
Ground meat with tomato sauce.

Alho e Óleo. **R\$ 69,00**
Molho de alho e óleo.
Garlic and oil sauce.

Acompanhamentos | Accompaniments.

Farofa

Mandioca Frita **R\$ 35,00**
Fried yucca.

Arroz Branco **R\$ 20,00**
White rice.

Feijão Tropeiro **R\$ 35,00**
Tropeiro beans.

Batata Frita **R\$ 35,00**
French fries.

Feijão **R\$ 25,00**
Beans.

Porção Legumes

FESTIVAL DA PICANHA ECO ATLÂNTICO



À BATUTA - grelhada com fatias de bacon frita e gorgonzola.

À GAÚCHA - grelhada com cebolas.

À CAVALO - grelhada com ovo e batata frita.

ACOMPANHAMENTOS

(cada prato tem direito a dois acompanhamentos).

ARROZ BRANCO
ARROZ COM BRÓCOLIS
FAROFA DE MANTEIGA
FEIJÃO TROPEIRO
VINAGRETE

AIPIM FRITO
BATATA FRITA
FAROFA COM BACON
LEGUMES

Prato para 01 Pessoa **R\$ 90,00**

Prato para 02 Pessoas **R\$ 150,00**

Pratos infantis.



Menu infantil **R\$ 59,00**
Kids Menu

Carne Grelhada (Filé Frango, Rês ou Peixe).
Grilled (Chicken, beef or fish).

Arroz branco.
Rice.

Batata Frita / French Fries.
Purê de Batata / Mashed Potatoes
Purê de Mandioca / Cassava.

Sobremesas | Desserts.



Salada de Frutas com sorvete **R\$ 35,00**
Fruit salad with ice cream.

Taça de sorvete com calda l 02 bolas. _____ R\$ 30,00
Ice cream

Salada de Frutas. _____ R\$ 25,00
Fruit salad.

Torta de limão. _____ R\$ 25,00
Lemon pie

Musse de chocolate _____ R\$ 25,00
Chocolate mousse.

Musse de Maracujá. _____ R\$ 25,00
Passion Fruit Mousse.

Musse de Limão _____ R\$ 25,00
Lemon Mousse.

Sanduíches l Sandwich



Misto quente. _____ R\$ 29,00
Pão de forma, queijo, presunto, tomate e batata palha.
Grilled cheese with ham.

Queijo quente. _____ R\$ 29,00

Americano. _____ R\$ 29,00
Pão de forma, queijo, presunto, tomate e batata palha, ovo e alface.
Toasted ham and cheese sandwich with eggs, lettuce and tomatoes.

Cachorro Quente Portenho. _____ R\$ 29,00
Pão, 02 salsichas, queijo mussarela, presunto, maionese
e batata palha.
Bread, 02 hot dog sausages, mozzarella cheese, ham, mayonnaise
and potato sticks

Bebidas l Beverage.



Refrigerante. _____ R\$ 10,00
Lata l 350ml
Soft drinks l Can l 350 ml.

Água l Water

Água Tônica l Lata 350 ml. _____ R\$ 10,00
Tonic Water l 350 ml

Mineral com gás 500 ml. _____ R\$ 6,00
Sparkling mineral water

Mineral sem gás 500 ml. _____ R\$ 6,00
Still mineral water

H2O - Aquários 500ml. _____ R\$ 10,00

Água de coco. _____ R\$ 9,00
Coconut water

Sucos de Frutas natural l Natural Fruit Juice



Abacaxi. _____ R\$ 16,00
Piña

Laranja. _____ R\$ 16,00
Orange.

Limão.	R\$ 16,00
Lemon.	
Manga.	R\$ 16,00
Mango.	
Maracujá.	R\$ 16,00
Passion Fruit.	



Bebidas | Beverage.

Drinks.	R\$ 30,00
Bacardi.	
Caipirinha.	R\$ 30,00
Caipirinha with cachaça	
Caipiroska.	R\$ 40,00
Caipirinha with vodka.	
Mojito	R\$ 40,00
Piña Colada	R\$ 40,00
Alexander.	R\$ 40,00
Daiquiri	R\$ 40,00
Campari.	R\$ 40,00
Coco Loko.	R\$ 40,00
Cuba Libre.	R\$ 40,00
Martini.	R\$ 40,00
Marguerita.	R\$ 40,00
Gin Tônica.	R\$ 40,00
Tequila.	R\$ 40,00
Coquetel de frutas c/álcool	R\$ 40,00
Coquetel de frutas s/álcool	R\$ 40,00

Whisky e Licores | Dose - Whisky and Liqueurs | Shot.

JW Red Label.	R\$ 30,00
Ballatines 12.	R\$ 30,00
Chivas 12.	R\$ 35,00
Licor.	R\$ 25,00
Amarula.	R\$ 25,00
Contreau.	R\$ 25,00
Licor de cacau.	R\$ 25,00
Creme de menta.	R\$ 25,00

Cerveja | Beer.



Skol 600 ml.	R\$ 20,00
Brahma 600 ml.	R\$ 20,00
Heineken 600ml.	R\$ 25,00
Bohemia 600 ml.	R\$ 25,00
Original 600 ml.	R\$ 25,00
Long Neck Brahma, Skol, Bohemia.	R\$ 15,00
Long Neck Heinecken.	R\$ 15,00

Café | Coffee.



Café coffee.	R\$ 5,00
Café com leite. Coffee with milk.	R\$ 8,00
Chá. Tea.	R\$ 5,00

Espumante e Vinhos | Sparkling and Wine. Please consult our wine list.



Santa Helena Sauvignon Branco.	R\$ 99,00
Santa Helena Caberneut Tinto.	R\$ 99,00
Carta Vieja Tinto.	R\$ 99,00
Espumante Salton.	R\$ 120,00
M. Chandon.	R\$ 200,00

Sob consulta, servimos meia porção dos pratos apresentados no cardápio e será cobrado 60% do valor total do prato.

Salada de Bacalhau. _____ **R\$ 95,00**
Bacalhau em lascas com batata, ovos, pimentão, cebola, azeitona e alho.
Cod Salad / cod with potato chips, eggs, green pepper, onion, olives and garlic.

Peixes | Porção para duas pessoas **Fish | For two**



Bacalhau à Gomes de Sá. _____ **R\$ 170,00**
Bacalhau em lascas cozido com azeite, cebola, ovos, azeitonas e batata
Cod fingers cooked in olive oil with onions, eggs, olives and potatoes.

Bacalhau com Nata _____ **R\$ 170,00**
Bacalhau desfiado em lascas com molho branco, batatas, nata e queijo
Cod and milk cream / Cod fingers with white sauce and cheese.

Bacalhau à Narcisa. _____ **R\$ 170,00**
Lombo de bacalhau em posta, frito em azeite com cebola e batata em rodela
Cod loin fried in olive oil with onions and potato slices.

Bacalhau à Portuguesa _____ **R\$ 199,00**
Lombo de bacalhau em posta cozido com legumes e batata em azeite com ovos, cebola e alho.
Cooked cod loin with vegetables and potatoes in olive oil, eggs, onions and garlic

Bacalhau ao Atlântico _____ **R\$ 199,00**
Lombo de bacalhau em posta, assada na chapa, com cebola, alho, azeitona e batata em rodela
Cod loin grilled in pieces with onions, garlic, olives and potato slices.

Salmão grelhado com legumes. _____ **R\$ 145,00**
Acompanha Arroz.
Salmón a la parrilla con verduras / acompaña arroz
Grilled salmon with vegetables / comes with rice.

Bacalhau a Lisboa. _____ **R\$ 170,00**
Filé de bacalhau assado no azeite com batatas, alho, cebola e ovo cozido
Oil-baked cod with potatoes in olive oil, garlic, onion and boiled egg.

Filé de Pescada Amarela à milanesa ao molho de camarão **R\$ 145,00**
Acompanha arroz e batata frita
Breaded sole with shrimp sauce / comes with rice and fries.

Filé de Pescada Amarela. _____ **R\$ 125,00**
Acompanha arroz e batata frita
Breaded sole | comes with rice and french fries.

Pescada Amarela à Gorgonzola. _____ **R\$ 135,00**
Acompanha arroz e batata frita
Fillet of gorgonzola sole | comes with rice and french fries.

Culinária Tipica Regional | Porção para duas pessoas. **Typical Regional cuisine | Portion for two.**



Chiclete de Camarão. _____ **R\$ 149,00**
Leite de coco, molho de tomate, queijo muzzarella, tempero verde, camarão. Acompanha arroz e farofa.
Shrimp gum, coconut milk, tomato sauce, mozzarella, parsley and shrimp. Comes with rice and farofa.

Rizoto de Camarão. _____ **R\$ 135,00**
Shrimp Risoto

Bobó de Camarão. _____ **R\$ 155,00**
Preparado com leite de coco, cebola, alho, purê de mandioca e tomate. Acompanha arroz e farofa
Shrimp bobó, coconut milk, onion. garlic, cassava and tomato. Comes with rice and farofa.

Nossos apartamentos possuem:

- Cama box
- Split
- Frigobar
- Telefone
- TV LCD
- Cofre digital
- Wi-fi free
- Secador de cabelos
- Quartos com e sem varanda

Temos restaurante aberto todos os dias ao meio dia, com serviço de bar na piscina. Possuímos piscina adulta e infantil. Disponibilizamos em nosso site www.ecoatlantico.com.br sistema fácil de reservas on-line com pagamento através de cartão de crédito e confirmação instantânea.



www.ecoatlantico.com.br

www.facebook.com/ecoatlantico

+55 (71) 3676-1366

Rua Praça dos Artistas, s/n - Praia do Forte
Mata de São João - BA

