

**COQUETÉIS SIGNATURE
COCKTAIL SIGNATURE**

R\$45,00



COENTRO SMASH

Cachaça envelhecida · Coentro fresco
Xarope simples · Limão
Aged cachaça · Fresh coriander · Simple syrup · Lime

BRIZA DO RIO

Gin · Pepino · Mel de cacau · Hortelã · Raspas de limão
Gin · Cucumber · Cocoa honey · Mint · Lime zest

MACULELÊ

Tequila · Abacaxi · Aperol · Limão-siciliano ·
Xarope simples · Club soda
*Tequila · Pineapple · Aperol · Sicilian lemon
Simple syrup · Soda water*

CORRENTEZA

Vodka · Compota de maracujá e pimenta dedo de moça
Limão · Aquafaba · Espumante
*Vodka · Passion fruit & chili preserve · Lime
Aquafaba · Sparkling wine*

AMADO

Whisky · Xarope de especiarias com cravo e canela
· Leite de coco · Limão · Raspas de coco
*Whisky · Honey syrup with clove & cinnamon
Coconut milk · Lime · Coconut zest
Simple syrup · Soda water*

ÇOQUETÉIS CLÁSSICOS COCKTAIL CLASSIC

R\$45,00



APEROL SPRITZ

Aperol · Club Soda · Espumante · Laranja

Aperol · Soda · Sparkling wine · Orange

CAIPIRINHA

Cachaça artesanal · Limão · Açúcar

Artisanal cachaça · Lime · Sugar

CAIPIROSKA

Vodka · Limão · Açúcar

Vodka · Lime · Sugar

CAIPIRINHA / CAIPIROSKA FRUTAS

Cachaça ou vodka · Frutas da estação · Açúcar

Cachaça or vodka · Seasonal fruits · Sugar

CAIPIRINHA / CAIPIROSKA CACAU

Cachaça ou vodka · Mel de cacau

Cachaça or vodka · Cocoa Mel

SPICY MARGARITA

Tequila · Cointreau · Limão-siciliano

Pimenta · Borda de sal

Tequila · Cointreau · Lime juice · Chili · Salt rim

MOJITO

Rum · Limão · Açúcar · Hortelã · Soda

Rum · Lime · Sugar · Mint · Soda water

NEGRONI

Gin · Campari · Vermúte tinta · Laranja

Gin · Campari · Red vermouth · Orange

COCONUT NEGRONI

Gin · Vermute infusionado com coco · Campari

Raspas de laranja · Gelo

Gin · Coconut-infused vermouth · Campari

Orange zest · Ice

COCONUT KINGSTON

Fat wash de rum e óleo de coco · Campari ·

Vermute tinto

Coconut fat-washed rum · Campari · Red vermouth

HUGO SPRITZ

Espumante · Licor de flor de sabugueiro
Hortelã fresca · Limão · Água com gás

*Prosecco · Elderflower liqueur · Fresh mint
Lime · Soda water*

BAHIA BASIL SMASH

Gin · Manjerição fresco · Suco de limão ·
mel de cacau · Água de coco

*Gin · Fresh basil · Lime juice ·
Cocoa mel · Coconut water*

MOSCOW MULE

Vodka · ginger ale artesanal

Vodka · Craft Ginger Ale

OLD FASHIONED

Whisky · Açúcar · Angostura bitter · Casca de laranja

Whisky · Sugar · Angostura bitters · Orange peel

MANHATTAN

Whisky · Vermute rosso · Angostura

Whisky · Red vermouth · Angostura bitters

PLANE ON THE ROCKS

Bourbon · Amaro · Aperol · Limão-siciliano

Bourbon · Amaro · Aperol · Sicilian lemon

MACUNAÍMA

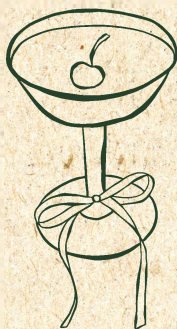
Cachaça · Fernet · Limão · Xarope simples

Cachaça · Fernet · Lime · Simple syrup

ESPRESSO MARTINI

Vodka · Licor de café · Café espresso

Vodka · Coffee liqueur · Espresso coffee



DRINKS SEM ÁLCOOL

MOCKTAILS

R\$35,00



GINGER ALE ARTESANAL

Xarope de gengibre · Melado de cana ·
Suco de limão · Água com gás
Ginger syrup · Cane honey · Lime juice · Sparkling water

BAHIA FRESH

Mel de cacau · Água de coco · Raspas de limão
Cocoa mel · coconut water · Fresh lime zest

CALMANTE

Suco de laranja · Maracujá · Capim-santo
Orange juice · Passion fruit · Lemongrass

DESTILADOS

SPIRITS



VODKA

Absolut — R\$30,00
Grey Goose/Belvedere — R\$37,00

RUM

Havana Club 3 anos — R\$30,00
Zacapa 23 anos — R\$78,00

GIN

Tanajura — R\$30,00
Bombay Sapphire — R\$37,00

CACHAÇA

Matriarca Cristal — R\$25,00
Matriarca 4 Madeiras — R\$49,00
Sanhacu Reserva Soleira — R\$85,00

WHISKY

Jim Beam Bourbon — R\$30,00
Maker's Mark Bourbon — R\$48,00
Chivas Regal 12 anos — R\$35,00
Glenfiddich 12 anos — R\$68,00

TEQUILA

El Jimador Reposado — R\$30,00
Don Julio Reposado — R\$52,00
Clase Azul Reposado — R\$250,00

CERVEJAS • BEERS

Heineken — R\$19,00 / Corona — R\$22,00

TAÇA DE VINHO • GLASS OF WINE

tinto, branco, rosé — R\$38,00

NÃO ALCOÓLICOS NON-ALCOHOLIC DRINKS



Café Espresso — R\$10,00

Espresso Coffee

Café Espresso Duplo — R\$15,00

Double Espresso

Café Americano — R\$16,00

American Coffee

Cappuccino — R\$16,00

Cappuccino

Chá Quente — R\$14,00

Hot Tea

ÁGUA MINERAL *Mineral Water* — R\$8,00

ÁGUA DE COCO *Coconut Water* — R\$16,00

REFRIGERANTES — R\$11,00

(Tônica, Guaraná, Coca-Cola)

RED BUL — R\$20,00

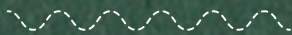
Energy Drink

SUCO DE FRUTAS NATURAIS — R\$19,00

Fresh Fruit Juice



VINHO TINTO RED WINE



MAREMMA TOSCANA DOC · SUPER TUSCAN

Safra 2022 · Região: Toscana / Itália

Fruity, elegant, balanced

Frutado, elegante, equilibrado

R\$ 235,00

UVVA CORDEL

Safra 2020 · Região: Chapada Diamantina / Brasil

Oaky, structured, intense

Amadeirado, estruturado, intenso

R\$ 385,00

ROMULUS RESERVA

cabernet franc vinifera

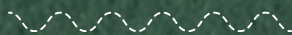
Safra 2021 · Região: Mendoza / Argentina

Elegant, Floral, Smooth

Elegante, Floral, Aveludado

R\$ 190,00

VINHO BRANCO WHITE WINE



BIANCO BENEVENTANO-WHITE LABEL IGP

Safra 2022 · Região: Benevento / Italia

Light, fresh, floral

Leve, fresco, floral

R\$ 154,00

ALVARINHO RESERVA – SANTOS DA CASA

Safra 2021 · Região: Vinho Verde / Portugal

Aromatic, elegant, crisp

Aromático, elegante, vibrante

R\$ 295,00

UVVA SAUVIGNON BLANC

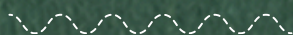
Safra 2023 · Região: Chapada Diamantina / Brasil

Tropical, citrus, vibrant

Tropical, cítrico, vibrante

R\$ 275

VINHO ROSÉ ROSÉ WINE



ROSA DI LAVA

Syrah · lazio igp · volcanic wine
Safra 2022 · Região: Tuscia / Itália
Deep, mineral, structured
Profundo, mineral, estruturado

R\$ 198,00

SECO PUCON RESERVA SYRAH

Safra 2024 · Região: Vale do Rapel/ Chile
Smooth, fruity, light
Macio, frutado, leve

R\$ 147,00

ESPUMANTE SPARKLING WINE



CHAMPAGNE METODO CLASSICO

Dosaggio Zero
(Méthode champenoise)
Região: Lazio – Tuscia / Itália
Elegant, dry, refined
Elegante, seco, refinado

R\$ 358,00

VINIFERA BRUT CHARDONNAY

Região: Alto Feliz – Serra Gaucha / Brasil
Fresh, creamy, balanced
Fresco, cremoso, equilibrado

R\$ 176,00



“ O vinho não resolve... mas ajuda 😊 ”

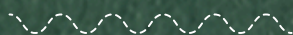
ALMARA
MAR & BRASA

MENU



Nosso chef, Fernando Luz, é filho de Itacaré.
Cresceu ao ritmo do mar, herdando de seu pai pescador a paixão pela pesca e pelos sabores autênticos da costa baiana.
Há mais de dez anos, desenvolve uma cozinha que une elegância, identidade local e criatividade.

Em ALMARA, propomos uma cozinha refinada, inspirada pelo mar e pelo essencial, com cocção na brasa. Trabalhamos exclusivamente com pescadores locais. Peixes, lagostas, camarões, polvos e lulas são selecionados diariamente, diretamente com eles. Todos os nossos peixes são provenientes exclusivamente da pesca à linha. Nossa carta é intencionalmente reduzida, valorizando produtos de extrema frescura e sugestões do chef que revelam sabores únicos.



Our chef, Fernando Luz, is a true son of Itacaré.
He grew up by the sea, inheriting from his fisherman father a passion for fishing and authentic coastal flavors. For over ten years, he has developed a cuisine that blends elegance, local identity, and creativity.

At ALMARA, we offer a refined cuisine inspired by the sea and a return to essentials through open-fire cooking. We work exclusively with local fishermen. Fish, lobster, shrimp, octopus, and squid are sourced daily, directly from them. All our fish come exclusively from line-caught fishing. Our menu is intentionally concise, highlighting exceptional freshness and the chef's daily inspirations.



ENTRADAS
STARTERS



Salada de camarão, manga e palmito, com
molho de fusão asiática, finalizada com
gergelim torrado.

*Shrimp, mango, and heart of palm salad,
served with an Asian fusion dressing and
finished with toasted sesame.*

85 R\$

Carpaccio de peixe branco de linha
White fish Line-caught carpaccio

68 R\$



Burrata cremosa com tomates, azeite de oliva extra virgem,
vinagrete de ervas e redução de balsâmico.
*Burrata with fresh tomatoes, extra virgin olive oil, herb vinaigrette,
and balsamic reduction.*

80 R\$



Lula grelhada ao azeite de oliva, alho e salsa.
Grilled squid in olive oil with garlic and parsley

80 R\$



Lobster Roll Lagosta no pão brioche com maionese de
especiarias, ervas frescas e caviar.

*Lobster in brioche bread
with homemade mayonnaise, fresh herb and caviar*

125 R\$

PRATOS PRINCIPAIS MAIN COURSES

Massa de lagosta ao molho de tomate
com bisque

Lobster pasta with bisque sauce

155 R\$



Lagosta inteira na brasa com
manteiga e ervas (700 g)

Grilled lobster with parsley butter

220 R\$

Arroz caldoso de camarão com sofrito
de açafrão

Shrimp Risotto with saffron soffrito

138 R\$

Polvo grelhado com palmito, brócolis e
batatas rústicas

*Grilled octopus with heart of palm,
broccolis and rustic potatoes*

143 R\$



Moqueca mista de camarão
e peixe

*Traditional Brazilian fish and
shrimp stew*

148 R\$



Tataki de picanha defumado na brasa
Charcoal-Smoked Beef Picanha Tataki
137 R\$

Filé de peixe grelhado com batatas
rústicas e legumes crocantes
*Grilled fish fillet with rustic
potatoes and crispy vegetables*
124 R\$

Linguini com lambreta 'alle
vongole'
Linguine alle Vongole
115 R\$

Peixe inteiro na brasa para duas
pessoas (pescado do dia)
*Whole fish on the grill for two people
(catch of the day)*
215 R\$

Hambúrguer de picanha
Beef picanha burger
87 R\$

Nossos peixes, lagostas e camarões são
selecionados exclusivamente da pesca local em Itacaré.
*Our fish, lobster, and shrimp are carefully selected
from local fishermen in Itacaré.*

ACOMPANHAMENTOS SIDE DISHES

Salada verde
Green salad
15 R\$

Pão pita artesanal
Homemade pita bread
18 R\$

Salada exótica
Exotic salad
28 R\$

Batatas rústicas
Rustic potatoes
25 R\$

Arroz branco
White rice
15 R\$

Legumes crocantes
Crunchy vegetables
28 R\$

SOBREMESAS DESSERTS

Cocada
Brazilian coconut sweet
37 R\$

Banana flambada
na cachaça envelhecida
Flambéed banana with aged cachaça
30 R\$