



O I T I

by Barracuda



ITACARÉ

BAHIA

BRASIL

# OITI by Barracuda

No encontro entre o Rio de Contas e o mar Atlântico, o projeto do grupo Barracuda reafirma suas origens ao mesmo tempo em que projeta a marca a um novo patamar na hotelaria de luxo.

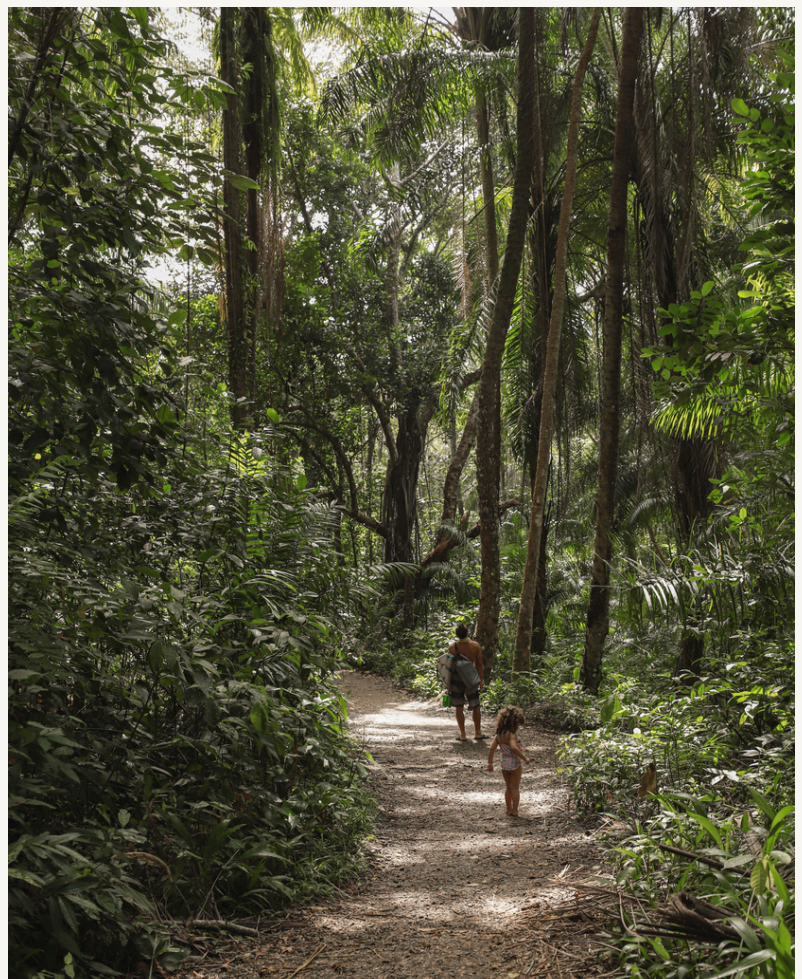




# Itacaré | Bahia

## abril de 2026

Itacaré não é um destino que se organiza a partir de uma lógica única. A cidade se constrói na sobreposição entre rio e mar, entre fluxo e permanência, entre visitante e morador. Há uma dimensão cotidiana que não se dissolve diante do turismo. Ela permeia e conduz a experiência. É nesse contexto que o OITI by Barracuda se revela, afirmando que a qualidade mais relevante da sua hotelaria é a sensibilidade e a escuta do território.





OITI by Barracuda ocupa o endereço onde, em 2013, Juliana Ghiotto, CEO e cofundadora do Grupo Barracuda, ao lado de Daniel Lima, surfista profissional e voz ativa da comunidade de Itacaré, e um grupo de empresários e artistas suecos, fundaram o Barracuda como projeto de vida. A expressão de uma nova visão de hospitalidade, com padrão internacional, construída a partir da vida local.

Localizado no centro histórico de Itacaré, em frente à Orla dos Pescadores, OITI by Barracuda ocupa uma posição simbólica. É onde a cidade acontece: embarcações de pesca chegam e partem, onde há circulação constante, travessias, encontros. A poucos minutos a pé das praias da Concha, Resende e Tiririca, o OITI combina o modo de vida local, a Mata Atlântica preservada, e uma forte herança cultural.



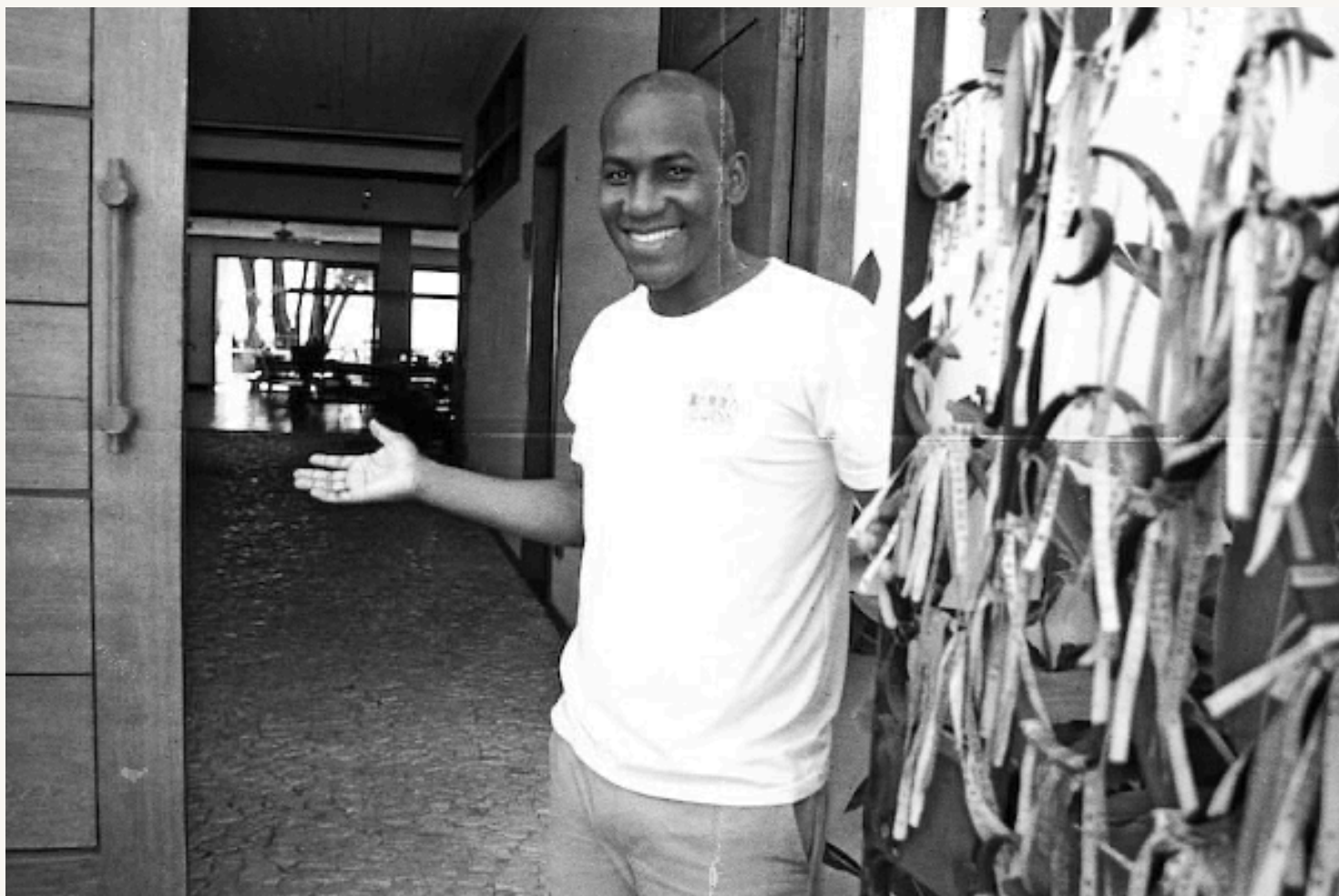
um retorno  
às raízes



## um retorno às raízes

A guest house que deu origem ao Barracuda foi o laboratório onde Ghiotto e uma equipe nativa desenvolveram uma forma única de receber, baseada na proximidade, na convivência com o modo de vida local, na escuta e adaptação ao ritmo de cada hóspede.

*“Foi nesta casa que amadurecemos nossas ideias e a nossa visão de futuro, e onde criamos nosso DNA em hospitalidade” - afirma Ghiotto.*



Rogério, 2016

*“Em pouco tempo, ficou claro que estávamos criando uma assinatura hoteleira, guiada por propósito, que poderia ser forte o bastante para carregar o nome Barracuda ao redor do mundo”.*



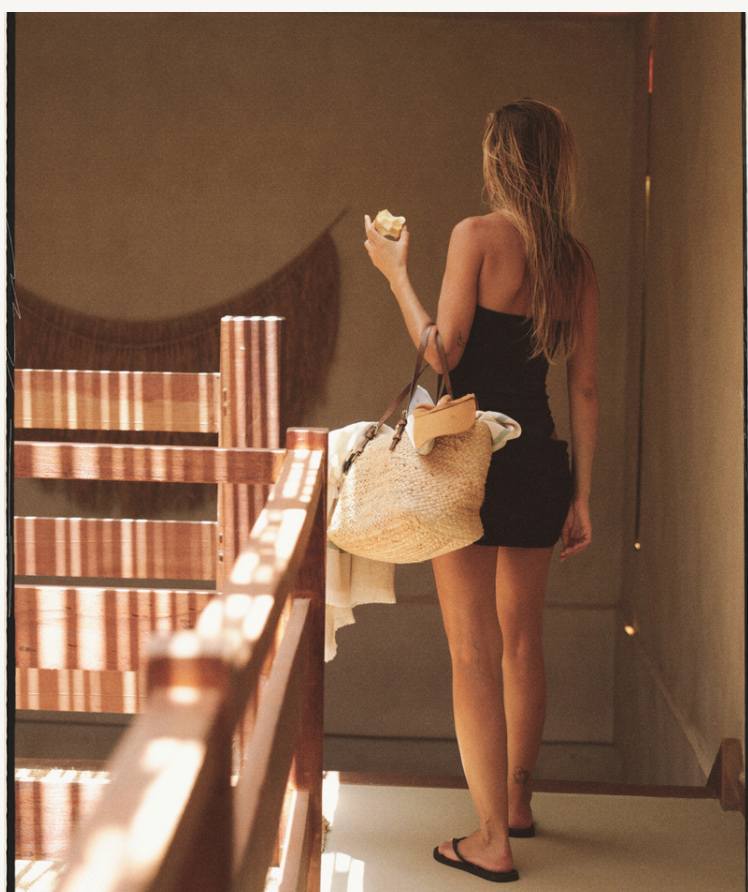
OITI by Barracuda distribui-se em 4 pavimentos. Na calçada, em frente a Orla, um bar vibrante é a porta de entrada para a cidade. No piso superior, o restaurante homônimo é o coração da experiência: espaço de convívio e boas conversas. Ao fundo e em dois pavimentos acima, distribuem-se 11 amplas suítes que variam entre 45 m<sup>2</sup> e 80 m<sup>2</sup>, incluindo categorias voltadas para o rio e para o mar, com ocupação de até quatro hóspedes por unidade.



O projeto de interiores carrega os códigos do Barracuda: o encontro do surf-chic com o minimalismo escandinavo e a energia da Bahia. Mobiliário brasileiro de autor, com destaque para peças de Carlos Motta, se funde a obras de artistas como Chico Flores, ao artesanato local e até a pranchas de surf desenhadas com exclusividade por Gregorio Motta que ficam à disposição dos hóspedes. A energia leve e descontraída do OITI é palpável, expressa na liberdade de se sentir plenamente em casa, com conforto, cuidado e serviços feitos sob medida.



Inaugurado em março de 2026, o OITI by Barracuda representa uma reafirmação do valor imaterial dessa primeira casa - do primeiro gesto - dentro do portfólio do grupo. OITI é uma guest house vibrante, orientada pelo design e integração com a cultura local, pensada para uma nova geração de viajantes, oferecendo hospitalidade atenciosa, descomplicada e intimista, gastronomia deliciosa e experiências autênticas em Itacaré.



o anfitrião  
barracuda



## o anfitrião Barracuda

A operação é conduzida por uma equipe local, responsável por receber, orientar e mediar a relação entre hóspede e território. Esse modelo busca consistência na forma de receber, preservando a proximidade como elemento central da experiência. A relação com Itacaré se estende também às iniciativas do Instituto Yandê Itacaré, criado pelo grupo em 2021, que atua no desenvolvimento social, cultural e ambiental da região, conectando a operação a um contexto mais amplo de impacto.

Nesse contexto, o OITI by Barracuda se afasta da linguagem comum de hotelaria, e se aproxima de uma ideia mais fluida de permanência. Não se trata apenas de onde se está, mas de como se está. De que forma se ocupa o espaço, de como se atravessa a cidade, de como se estabelece relação com o ambiente e com as pessoas. É nessa construção silenciosa, entre guest house, restaurante, e território, que o projeto encontra sua forma: um lugar que permite viver em Itacaré a partir de dentro.





gastronomia como  
protagonista



## gastronomia como protagonista

No OITI, a cozinha organiza o ritmo da casa: “Queríamos que fosse um lugar onde as pessoas chegassem primeiro pela gastronomia, pelo ambiente e pela energia da casa, e só depois descobrissem que ali também existem quartos” explica Guiotto.

O café da manhã, servido à la carte, é preparado integralmente ali, com pães e preparos feitos na própria cozinha, refletindo um cuidado mais próximo do ambiente familiar do que da hotelaria tradicional.





## gastronomia como protagonista

No restaurante, o menu se constrói a partir do encontro criativo entre técnica, tradições brasileiras e ingredientes locais, com uso recorrente da brasa. Os insumos são provenientes de pequenos agricultores, pescadores e profissionais cuja equipe Barracuda conhece pelo nome.

Pratos como o ceviche de pescado com sorbet de manga, creme de coco, gengibre e capim santo, ou o cruudo de atum com castanhas brasileiras e cítricos, articulam acidez e textura sem afastamento do produto. Preparos como o bolinho de siri com pickles de biquinho e o tempurá de quiabo recheado com camarão indicam um interesse em trabalhar o ingrediente dentro de novas composições, mantendo sua identidade.

Nos principais, a brasa define a cozinha. O arroz de lagosta, preparado em caldo aromático e finalizado com a própria lagosta na chama, convive com o polvo assado inteiro, servido com batatas defumadas e iogurte seco, e com o peixe do dia aberto na grelha, acompanhado de vegetais e ervas.





## gastronomia como protagonista

A coquetelaria acompanha essa construção. A carta, assinada pela argentina Chula Barmaid, parte de bases clássicas, mas incorpora insumos locais e técnicas de cozinha, como o uso de mel de cacau, frutas tostadas, infusões e reduções próprias, criando uma continuidade entre bar e cozinha. Com vista direta para o mar, o bar e restaurante se estabelece como ponto de encontro entre hóspedes e público local, contribuindo para a circulação e para a construção de uma atmosfera autêntica e um espírito itacareense.



experiências de  
imersão no território





## experiências de imersão no território

A estada no OITI se desdobra para além da casa por meio do Barracuda Journeys, uma curadoria de experiências nativas que convida a uma imersão no território a partir da sensibilidade e do conhecimento local. A equipe Barracuda cria atividades sob medida, que vão de trilhas e banhos de floresta na Mata Atlântica a passeios de barco pelo mangue, sessões de surfe, pesca oceânica e visitas a fazendas de cacau.

As experiências são muito além da atividade em si. O que se constrói com elas é mais raro: aprendizados sobre outras formas de viver, outros estados de presença... outras sabedorias: leitura de mar, escolha de percurso, interação com comunidades, adaptação ao tempo e ao interesse do hóspede. O programa inclui ainda experiências de bem-estar, como massagens realizadas na própria suíte, integrando descanso e permanência ao espaço.



## experiências de imersão no território



O OITI by Barracuda é um manifesto sobre o que a hospitalidade pode ser quando construída com raízes. Em um momento em que o luxo se redefine pela autenticidade, pela conexão genuína e pela escuta do lugar, o OITI oferece algo que não se replica: a experiência de pertencer, ainda que por alguns dias, ao ritmo singular de Itacaré. Entre o rio e o mar, entre a mesa e a suíte, entre o hóspede e a cidade, o projeto propõe uma forma de estar que transcende a estada e que carrega, em cada detalhe, o propósito que deu origem a tudo.

# sobre o OITI by Barracuda

O OITI by Barracuda é um bar, restaurante e casa com 11 suítes, localizado no centro de Itacaré, Bahia. Integrando hospitalidade, gastronomia e território, o projeto representa a origem e a evolução do grupo Barracuda, consolidando um modelo de operação que articula escala reduzida, inserção local e curadoria de experiências



# Informações para Imprensa

**Email:** [pr@thebarracuda.com.br](mailto:pr@thebarracuda.com.br)

**Bronson Soares (Brasil)** | +1 808 469 1889

**Charles Piriou (Global)** | +55 11 985588858

