


café da manhã


tapiocas

| com manteiga de garrafa artesanal do Quitéria |



CARNE SECA DESFIADA

queijo coalho 35 



MISTA

queijo, presunto 32 

BANANA COM CANELA



queijo coalho 32  

COCO

leite condensado 32  

tosta

ABACATE COM OVO MEXIDO

no pão sourdough 38  



omeletes

QUEIJO E PRESUNTO 33 



QUEIJO MINAS E TOMATE 33  

clássicos

MISTO QUENTE

brioche feito na casa, presunto, queijos brasileiros, ervas 37  

WAFFLE DE QUEIJO COALHO

calda de doce de leite 28  

BOLO DE COCO GELADO 24  

cafés

CAFÉ coado 9

CAFÉ EXPRESSO 9 | ou duplo 17

MACCHIATO pequeno 9 | grande 17

CAPUCCINO 16

CAFÉ LATTE quente ou frio 17

DOCE LATTE com doce de leite 19

ICED COFFEE 17

CHOCOLATE orgânico | quente ou frio 19

bebidas

ÁGUA MINERAL com ou sem gás 9

shot de limão +2

ACQUA PANNA 505ml 44

SAN PELLEGRINO 750ml 44

ÁGUA TÔNICA 9

ÁGUA DE COCO 16

SUCO DE LARANJA 16

SUCO DO DIA 13

LIMONADA 13

COCA COLA 9

GUARANÁ 9

CHÁ GELADO

infusão de hibisco, xarope, suco cítrico 19

MATE DA CASA

com limão 15

com maracujá 18

KOMBUCHA

capim limão ou hibisco 29

CHÁ

capim limão, camomila, hibisco, chá preto, mate chai ou chá verde 9

cervejas

PRAYA

lager 19
golden ale 21

HEINEKEN

longneck 19

CORONA

longneck 19

HOCUS POCUS

orange sunshine 500 ml 33

HEINEKEN ZERO

longneck 19

espumantes

CASA MARQUES PEREIRA BRUT CHARMAT

BRA | 35 taça | 149 garrafa

VIAPIANA BRUT CHAMPENOISE

BRA | garrafa 172

VICTORIA GEISSE EXTRA BRUT

BRA | garrafa 221

HERMANN BOSSA BRUT ROSÉ N3

BRA | garrafa 168

coquetéis

alcoólicos

BLOODY QUITÉRIA

vodka, suco de tomate temperado 35

APEROL SPRITZ

aperol, espumante, água com gás 39

GIN TÔNICA

gin, água tônica, limão siciliano, alecrim 37

MIMOSA

espumante, suco de laranja 33

sem álcool

SUCO DE TOMATE

suco de tomate temperado 21

SODA QUITÉRIA

coulis de morango, suco cítrico, açúcar, água com gás, laranja, alecrim 19

entradas

COUVERT

pães feitos na casa, creme de queijo canastra, pickles de maxixe 35 🌿 🍷 🥄

ESPETO DE POLVO E CAMARÃO

polvo, camarão, azeite de ervas frescas 72

CEVICHE DO MAR

duo de pescados, polvo, camarão, leite de tigre, banana da terra 65

OVO PERFEITO

cozido em baixa temperatura, espuma de parmesão, pó de cogumelos, torrada de fermentação natural 38 🌿 🍷 🥄

PASTEL DE QUEIJO

com cebola caramelizada
unidade 16 | porção com três 45 🌿 🍷 🥄

CROQUETE DE CARNE

aioli, pickles de maxixe
porção com dois 24 | porção com quatro 44 🌿 🍷 🥄

BOLINHO DE CAMARÃO COM LINGUIÇA

gel de manga
porção com três 27 | porção com seis 49 🌿 🍷 🥄

BATATAS FRITAS ARTESANAIS

maionese de pimenta de cheiro 29 🌿

saladas

QUEIJO BOURSIN

mix de folhas, castanhas, tomate seco artesanal, lâminas de abobrinha 44 🌿 🍷 🥄

BURRATA

alface romana, ervas, uva assada, castanha de caju, mel e limão 72 🍷 🥄

CAESAR

alface romana, queijo canastra ralado, croutons, molho da casa 75
frango orgânico +14 | camarão +26 🌿 🍷 🥄

principais

FILÉ MIGNON

medalhão de filé mignon curado, demi glace de rapadura, canjiquinha cremosa, pickles de abóbora, quiabo tostado 99 🍷

BIFE DE CHORIZO

200g chorizo, batatas fritas, emulsão de alho assado 98 🍷

PICADINHO DE MIGNON

arroz, farofa, tartar de banana, ovo perfeito, couve 92 🌿 🍷

ARROZ DE POLVO

arroz carnaroli, tomate, limão siciliano 89

LINGUINE DO MAR

polvo, camarão, molho bisque, caviar de limão cravo 91 🌿 🍷

PEIXE DO DIA COM MOLHO DE MOQUECA

mousseline de banana da terra, farofa de biju acastanhada 95 🌿 🍷

FILÉ DE PEIXE ASSADO

batatas ao murro, brócolis, tomate confit, ervas frescas 98

RIGATONI DA TERRA

iscas de filé mignon e cogumelos envoltos em molho aveludado e alho poró 69 🌿 🍷

PEITO DE FRANGO ORGÂNICO

purê de batata, legumes e banana da terra assada 72 🍷

NHOQUE DE BANANA DA TERRA

fonduta de queijo canastra, couve 65 🌿 🍷 🥄
ou ragu de cogumelos 76 🌿 🍷
camarão +26

HAMBÚRGUER

pão brioche, blend especial de carne bovina grelhado, queijos brasileiros, cebola caramelizada na rapadura 69 🌿 🍷

acompanha salada ou fritas

bacon +9 | alface, tomate, cebola +7

acompanhamentos

FAROFA 8

COGUMELOS 26

LEGUMES 18

FRITAS 29

sobremesas

TARTELETE DE GOIABA

crumble, sorvete de nata 38



MOUSSE DE PÃO DE MEL

chocolate, toffee de doce de leite,
tuile de cacau com nibs 36



PUDIM DE DOCE DE LEITE

doce de leite, cumaru, espuma de café 33



FRUTAS DA ESTAÇÃO 32



AÇAI

com pérolas de tapioca 35

granola +14 | banana +6 | morango +8

coquetéis

por Waguinho

autorais

GINGA DE IPANEMA

whisky jim beam bourbon, maracujá, mix
de pimenta, tabasco, xarope de gengibre,
espuma cítrica 39

CHEIRO DE AMOR

cachaça jambuzada, pepino, suco de limão, pimenta
de cheiro, manjeriço, melão de cana 37

FEAT. GERALDO

gin bombay sapphire, suco de limão, xarope de
pimenta de cheiro, cynar, angostura, açúcar 38

CAJU, CAJU E MAIS CAJU

vodka ou cachaça, suco de caju, suco de limão,
compota de caju, farofa de castanha de
caju torrado 39

AKAYÁ

cachaça de jambu, xarope de cajá com cúrcuma,
suco de limão, água tônica 38

VEREDA TROPICAL

whisky jim beam bourbon, mate da casa, maracujá,
xarope de tamarindo, suco de limão 40

JABUTICABA, TEU OLHAR NOTURNO

cachaça cobra coral, jabuticaba, licor jim beam
black cherry, chá preto com hibiscos e cordial
paragon vetiver 35

BATIDINHA DE CAFÉ DELÍCIA

cachaça cobra coral, café espresso,
leite de coco, cumaru 22

clássicos

NEGRONI

gin bombay sapphire, campari, vermute rosso 39

MOSCOW MULE

vodka yvy, suco cítrico, xarope, espuma de gengibre 36

BLOODY QUITÉRIA

vodka yvy, suco de tomate temperado 35

APEROL SPRITZ

aperol, água com gás, espumante 39

GIN TÔNICA

gin yvy, água tônica, limão siciliano, alecrim 37

FITZGERALD

gin bombay sapphire, limão siciliano, açúcar, bitters 39

MOJITO

rum bacardí carta blanca, hortelã, limão tahiti, água
com gás, açúcar 35

MIMOSA

espumante, suco de laranja 33

PENICILLIN

whisky dewar's 12 anos, mel, gengibre, limão siciliano,
whisky turfado 39

ESPRESSO MARTINI

vodka, espresso, licor de café brasileiro cabra lab 37

CAIPIROSKA

vodka grey goose, limão tahiti, açúcar 39

CLOVER CLUB

gin bombay sapphire, purê de framboesa,
suco de limão siciliano 36

cervejas

PRAYA

lager 19
golden ale 21

HEINEKEN

longneck 19

CORONA

longneck 19

HOCUS POCUS

orange sunshine 500 ml 33

HEINEKEN ZERO

longneck 19

caipirinhas

URCA

cachaça cobra coral, morango,
hortelã, xarope 35

PINAFLORA

cachaça cobra coral infusionada com camomila,
capim santo, abacaxi 35

CATARINA

cachaça cobra coral, manjeriço,
maracujá, angostura 35

FRUTAS DA ESTAÇÃO

consulte com o garçom as frutas do dia 35

pindorama prata +5
pindorama ouro +16

vinhos

espumante

CASA MARQUES PEREIRA BRUT CHARMAT

elegante, fresco, notas cítricas e de maçã verde
BRA | 35 taça | 149 garrafa

VIAPIANA BRUT CHAMPENOISE

versátil, com aromas de pão torrado, maçã verde e pera
BRA | garrafa 172

VICTORIA GEISSE EXTRA BRUT

sofisticado, cremoso, notas de maçã verde e brioche
BRA | garrafa 221

HERMANN BOSSA BRUT ROSÉ N3

elegante, refrescante, notas de morango e framboesa
BRA | garrafa 172

branco

MORANDÉ SÉLECTION DE PARCELAS CHARDONNAY

frutado, fresco, notas de frutas tropicais, toques cítricos
CHI | 35 taça | 149 garrafa

CASAS DEL BOSQUE SAUVIGNON BLANC

fresco, notas de maracujá e cítricos
CHI | garrafa 186

SEGREDOS DA ADEGA GRAN RESERVA ALVARINHO

elegante, notas cítricas e florais
BRA | garrafa 209

BARONE MONTALTO DUE MONDI PINOT GRIGIO TERRE SICILIANE IGT

leve, notas de frutas cítricas e brancas
ARG | garrafa 185

CITIZEN WINE SUMO CAT RIESLING

fresco, mineral, notas cítricas, levemente adocicado
ALE | garrafa 190

tinto

S DE SIEGEL RESERVA MERLOT

sedoso, envolvente, notas de ameixa madura, cereja, especiarias
CHI | 35 taça | 163 garrafa

MORANDÉ CABERNET SAUVIGNON

potente, elegante, notas de cereja e especiarias
CHI | garrafa 147

LA FLOR DE PULENTA MALBEC

intenso, frutado, notas de ameixa, violeta, toque de baunilha
ARG | garrafa 200

LEYDA RESERVA SYRAH

aromático, notas de frutas negras, leve toque defumado
CHI | garrafa 172

TERRANOBLE RESERVA PINOT NOIR

elegante, leve, toque floral, taninos suaves
CHI | garrafa 186

naturais | sem sulfito adicionado |

NO ES PITUKO CHARDONNAY

aroma de frutas tropicais, notas cítricas, leve toque mineral
CHI | NATURAL | garrafa 186

NO ES PITUKO LARANJA

aroma de frutas cítricas, damasco seco, especiarias
CHI | NATURAL | garrafa 186

rosé

MORANDÉ SÉLLECION DE PARCELAS ROSÉ

elegante, fresco, notas de frutas vermelhas e flores
CHI | 35 taça | 149 garrafa

BOSSA VINHO ROSÉ

leve, refrescante, notas de frutas vermelhas, toque floral
BRA | garrafa 180

VINTAGE BLUSH ROSÉ

fresco, delicado, notas de frutas vermelhas, leve mineralidade
BRA | garrafa 136

bebidas

ÁGUA MINERAL

com ou sem gás 9

ACQUA PANNA

505ml 44

SAN PELLEGRINO

505ml 44

ÁGUA TÔNICA

água tônica zero açúcar 9

ÁGUA DE COCO 16

LIMONADA 13

SUCO DE LARANJA 16

SUCO DO DIA 16

SUCO DE TOMATE

temperado 21

shot de limão +2

COCA-COLA

coca-cola zero açúcar 9

GUARANÁ

guaraná zero açúcar 9

CHÁ GELADO

infusão de hibisco, xarope,

suco cítrico 19

MATE DA CASA

com limão 15

com maracujá 18

SODA QUITÉRIA

coulis de morango, suco cítrico, açúcar,

água com gás, laranja, alecrim 19

KOMBUCHA

capim limão ou hibisco 29

CHÁ

capim limão, camomila, hibisco,

chá preto, maté chai ou chá verde 9

café

CAFÉ

coado 9

CAFÉ ESPRESSO 9

ou duplo 17

MACCHIATO

pequeno 9 | grande 17

CAPUCCINO 16

CAFÉ LATTE

quente ou frio 17

DOCE LATTE

com doce de leite 19

ICED COFFEE 17

CHOCOLATE


orgânico | quente ou frio 19

breakfast


tapiocas

| pancakes with Quitéria's homemade clarified butter |



SHREDDED DRIED BEEF

grilled curd cheese 35 



HAM AND CHEESE

the classic match 32 

BANANA WITH CINNAMON



grilled curd cheese 32  

COCONUT

condensed milk 32  

toast

AVOCADO AND SCRAMBLED EGGS

sourdough bread 38  



omelettes

HAM AND CHEESE 33 



CHEESE AND TOMATO 33  

classics

GRILLED HAM AND CHEESE SANDWICH

homemade brioche, herbs 37  

CURD CHEESE WAFFLE

with dulce de leche 28  

CHILLED COCONUT CAKE 24   

coffee

BRAZILIAN COFFEE filtered 9

ESPRESSO COFFEE 9 | or double 17

MACCHIATO small 9 | large 17

CAPUCCINO 16

LATTE hot or cold 17
with dulce de leche 19

ICED COFFEE 17

CHOCOLATE organic | hot or cold 19

beverages

MINERAL WATER still or sparkling 9

lemon shot +2

COCONUT WATER 16

ACQUA PANNA 505ml 44

SAN PELLEGRINO 750ml 44

TONIC WATER 9

ORANGE JUICE 16

JUICE OF THE DAY 13

LEMONADE 13

COCA COLA 9

GUARANÁ 9

ICED TEA

hibiscus, syrup, citrus juice 19

HOMEMADE MATE

with lemon 15

with passionfruit 18

KOMBUCHA

lemongrass or hibiscus 29

TEA

lemongrass, chamomile, hibiscus, black tea,
mate chai or green tea 9

beers

PRAYA

lager 19
golden ale 21

HEINEKEN

longneck 19

CORONA

longneck 19

HOCUS POCUS

orange sunshine 500 ml 33

HEINEKEN ZERO

longneck 19

sparkling wines

CASA MARQUES PEREIRA BRUT CHARMAT

BRA | 35 glass | 149 bottle

VIAPIANA BRUT CHAMPENOISE

BRA | bottle 172

VICTORIA GEISSE EXTRA BRUT

BRA | bottle 221

HERMANN BOSSA BRUT ROSÉ N3

BRA | bottle 168

cocktails

alcoholic

BLOODY QUITÉRIA

vodka, spiced tomato juice 35

APEROL SPRITZ

aperol, sparkling wine, sparkling water 39

GIN TONIC

yvy gin, tonic water, lemon, rosemary 37

MIMOSA

sparkling wine, orange juice 33

non-alcoholic

TOMATO JUICE

spiced tomato juice 21

QUITÉRIA SODA

strawberry coulis, citrus juice, sugar, sparkling water, orange, rosemary 19

starters

COUVERT

homemade bread, canastra cheese cream, gherkin pickles 35 🌿 🍷 🍷

OCTOPUS AND PRAWN SKEWER

octopus, prawns, tomatoes, fresh herb oil 72

SEA CEVICHE

fish duo, octopus, shrimp, tiger's milk, plantain 65

PERFECT EGG

slow-cooked egg, parmesan foam, mushroom powder, toast 38 🌿 🍷 🍷

FRIED PASTRY

brazilian cheese and caramelized onion unit 16 | portion with three 45 🌿 🍷 🍷

MEAT CROQUETTE

aioli, gherkin pickle portion with two 24 | portion with four 44 🌿 🍷

SHRIMP AND SAUSAGE FRITTER

mango gel portion with three 27 | portion with six 49 🌿 🍷

HOMEMADE FRIES

chili mayonnaise 29 🌿

salads

BOURSIN CHEESE

mixed greens, nuts, homemade dried tomatoes, zucchini 44 🌿 🍷 🍷

BURRATA

romaine lettuce, herbs, roasted grapes, cashew nuts, honey and lemon 72 🍷 🍷

CAESAR SALAD

romaine lettuce, canastra cheese, croutons, house dressing 75 organic chicken +14 | shrimp +26 🌿 🍷

main courses

BEEF TENDERLOIN

cured beef tenderloin, sugar cane demi glace, creamy hominy, pumpkin pickle, toasted okra 99 🌿 🍷

CHORIZO STEAK

200g chorizo steak, fries, roasted garlic emulsion 98 🍷

MINCED MEAT

rice, farofa, plantain tartare, perfect egg, kale 92 🌿 🍷

OCTOPUS RICE

carnaroli rice, tomato, lemon 89

LINGUINE OF THE SEA

octopus, shrimp, bisque sauce, rangpur lime caviar 91 🌿 🍷

CATCH OF THE DAY WITH MOQUECA SAUCE

plantain mousseline, crunchy chestnut crumble 95 🌿 🍷

BAKED FISH FILLET

baked potatoes, broccoli, tomato confit, fresh herbs 98

EARTH RIGATONI

tenderloin steaks and mushrooms wrapped in a velvety sauce and leeks 69 🌿 🍷

ORGANIC CHICKEN BREAST

mashed potatoes, vegetables and roasted plantains 72 🍷

PLANTAIN GNOCCHI

cheese fonduta, kale 69 🌿 🍷 🍷 🍷 or mushroom ragù 76 🌿 🍷 shrimp +26

HAMBURGUER

brioche bread, special grilled beef blend, Brazilian artisanal cheese, caramelized onion with raw cane sugar, served with salad or fries 69 🌿 🍷 served with salad or fries bacon +9 | lettuce, tomato, onion +7

side dishes

FAROFA 8




MUSHROOMS 26

VEGETABLES 18




FRENCH FRIES 29

desserts



GUAVA TART

crumble, custard ice cream 38   

HONEYBUN MOUSSE

chocolate, dulce de leche toffee,
cocoa tuile with nibs 36   

DULCE DE LECHE PUDDING

dulce de leche, cumaru, coffee foam 33  

SEASONAL FRUIT 32



AÇAÍ

with tapioca flakes 35
granola +14 | banana +6  | strawberry +8

cocktails

by *Waguinho*

signature

GINGA DE IPANEMA

bourbon jim beam whiskey, passion fruit, pepper mix, tabasco, lemon, ginger syrup, citrus foam 39

CHEIRO DE AMOR

jambuzada, cucumber, lemon juice, brazilian pepper, basil, sugar cane molasses 37

FEAT. GERALDO

bombay sapphire gin, lemon juice, brazilian pepper syrup, cynar, angostura bitters, sugar 38

CAJU, CAJU E MAIS CAJU

vodka or cachaça, cashew juice, lemon juice, cashew compote, toasted cashew nut crumble 39

AKAYÁ

jambuzada, cajá with turmeric syrup, lemon juice, tonic water 38

VEREDA TROPICAL

bourbon jim beam whiskey, homemade mate, passion fruit, tamarind syrup, lemon juice 40

JABUTICABA, TEU OLHAR NOTURNO

cobra coral cachaça, jabuticaba, jim beam black cherry liqueur, black tea with hibiscus, paragon vetiver cordial 35

BATIDINHA DE CAFÉ DELÍCIA

cachaça, espresso, coconut milk, brazilian tonka bean 22

classics

NEGRONI

bombay sapphire gin, campari, vermouth rosso 39

MOSCOW MULE

yvy vodka, citrus juice, ginger syrup and foam 36

BLOODY QUITÉRIA

yvy vodka, spiced tomato juice 35

APEROL SPRITZ

aperol, sparkling water, sparkling wine 39

GIN TÔNIC

yvy gin, tonic water, lemon, rosemary 37

FITZGERALD

bombay sapphire gin, lemon, sugar, bitters 39

MOJITO

bacardí carta blanca rum, mint, lemon, sparkling water, sugar 35

MIMOSA

sparkling wine, orange juice 33

PENICILLIN

dewar's 12-year whisky, lemon juice, ginger, honey, smoked whisky 39

ESPRESSO MARTINI

vodka, espresso, brazilian coffee liqueur
cabra lab 37

CAIPIROSKA

grey goose vodka, lemon, sugar 39

CLOVER CLUB

bombay sapphire gin, raspberry purée, lemon juice 36

beers

PRAYA

lager 19
golden ale 21

HEINEKEN

longneck 19

CORONA

longneck 19

HOCUS POCUS

orange sunshine 500 ml 33

HEINEKEN ZERO

longneck 19

caipirinhas

URCA

cachaça cobra coral, strawberry, dill, sugar 35

PINAFLORA

cachaça cobra coral infused with chamomile,
lemongrass, pineapple, sugar 35

CATARINA

cachaça cobra coral, sugar, basil, passion
fruit, angostura 35

SEASONAL FRUITS

check with the waiter for the fruit
of the day 35

pindorama prata +5
pindorama ouro +16

wines

sparkling

CASA MARQUES PEREIRA BRUT CHARMAT

elefant, fresh, citrus and green apple notes
BRA | 35 glass | 149 bottle

VIAPIANA BRUT CHAMPENOISE

versatile, with aromas of toasted bread, green apple, and pear
BRA | bottle 172

VICTORIA GEISSE EXTRA BRUT

sophisticated, creamy, with green apple and brioche notes
BRA | bottle 221

HERMANN BOSSA BRUT ROSÉ N3

elegant, refreshing, with strawberry and raspberry notes
BRA | bottle 172

white

MORANDÉ SÉLECTION DE PARCELAS CHARDONNAY

fruity, fresh, tropical fruit notes, citrus hints
CHI | 35 glass | 149 bottle

CASAS DEL BOSQUE SAUVIGNON BLANC

fresh, aromatic, passion fruit and citrus notes
CHI | bottle 186

SEGREDOS DA ADEGA GRAN RESERVA ALVARINHO

mineral, elegant, citrus and floral notes
BRA | bottle 209

BARONE MONTALTO DUE MONDI PINOT GRIGIO TERRE SICILIANE IGT

light, refreshing, notes of citrus and white fruits
ARG | bottle 185

CITIZEN WINE SUMO CAT RIESLING

fresh, mineral, citrus notes and a subtle touch of sweetness
ALE | bottle 190

red

S DE SIEGEL RESERVA MERLOT

smooth, velvety, with ripe plum, cherry and subtle smoky touch
CHI | 35 glass | 163 bottle

MORANDÉ CABERNET SAUVIGNON

powerful, elegant, with ripe dark fruit, spice and oak notes
CHI | bottle 147

LA FLOR DE PULENTA MALBEC

intense, fruity, with plum, violet and a hint of vanilla
ARG | bottle 200

LEYDA RESERVA SYRAH

aromatic, notes of dark fruits, spices, and a subtle smoky touch
CHI | bottle 172

TERRANOBLE RESERVA PINOT NOIR

elegant, light, notes of fresh red fruits, floral hints
CHI | bottle 186

natural wines | sulfite free |

NO ES PITUKO CHARDONNAY

tropical fruits aromas, citrus notes and a hint of minerality
CHI | NATURAL | bottle 186

NO ES PITUKO ORANGE

aromas of ripe citrus, dried apricot, black tea and subtle spices
CHI | NATURAL | bottle 186

rosé

MORANDÉ SÉLECTION DE PARCELAS ROSÉ

elegant, fresh, red fruit and floral notes
CHI | 35 glass | 149 bottle

BOSSA VINHO ROSÉ

light, refreshing, red fruit, floral notes
BRA | bottle 180

VINTAGE BLUSH ROSÉ

fresh, delicate, with red fruit notes and light minerality
BRA | bottle 136

ESTANDON BRISE MARINE ROSÉ

delicate, aromatic, with citrus fruit and herb notes
FRA | bottle 191

beverages

MINERAL WATER

still or sparkling 9

ACQUA PANNA

505ml 44

SAN PELLEGRINO

505ml 44

TONIC WATER

tonic water zero sugar 9

LEMONADE 13

COCONUT WATER 16

ORANGE JUICE 16

JUICE OF THE DAY 16

TOMATO JUICE

spiced tomato juice 21

lemon shot +2

COCA-COLA

coca-cola zero sugar 9

GUARANÁ

guaraná zero sugar 9

ICED TEA

hibiscus, syrup, citrus juice 19

HOMEMADE MATE

with lemon 15

with passionfruit 18

QUITÉRIA SODA

strawberry coulis, citrus juice,
sugar, sparkling water, orange,
rosemary 19

KOMBUCHA

lemongrass or hibiscus 29

TEA

lemongrass, chamomile, hibiscus,
black tea, mate chai or green tea 9

coffee

BRAZILIAN COFFEE

filtered 9

ESPRESSO COFFEE 9

double 17

MACCHIATO

small 9 | large 17

CAPUCCINO 16

LATTE

hot or cold 17

with dulce de leche 19

ICED COFFEE 17

CHOCOLATE


organic | hot or cold 19

desayuno


tapiocas

| con mantequilla de garrafa artesanal del Quitéria |



CARNE SECA DESMENUZADA

queso coalho 35 



MIXTA

queso, jamón 32 

BANANA CON CANELA



queso coalho 32  

COCO

leche condensada 32  

tostada

AGUACATE Y HUEVO POCHADO

dukkah con especias brasileñas 38  



omelettes

QUESO Y JAMÓN 33 


QUESO Y TOMATE 33  

clásicos

SÁNDWICH MIXTO CALIENTE

brioche casero, jamón, quesos
brasileños, hierbas 37  

WAFFLE DE QUESO COALHO

con sirope de dulce de leche 28  

BIZCOCHO DE COCONUT 24   

café

CAFÉ negro filtrado 9

CAFÉ ESPRESSO 9 | o doble 17

MACCHIATO pequeño 9 | grande 17

CAPUCCINO 16

LATTE caliente o frío 17

DULCE LATTE con dulce de leche 17

CAFÉ HELADO 17

CHOCOLATE ORGÁNICO caliente o frío 19

bebidas

AGUA MINERAL sin o con gas 9

shot de limón +2

AGUA DE COCO 16

ACQUA PANNA 505ml 44

SAN PELLEGRINO 750ml 44

AGUA TÓNICA 9

JUGO DE NARANJA 16

JUGO DEL DÍA 16

LIMONADA 13

COCA-COLA 9

GUARANÁ 9

KOMBUCHA

hierba limón o hibisco 29

TÉ HELADO

infusión de hibisco, jarabe, jugo cítrico 19

MATE CASERO

con limón 15

con maracuyá 18

TÉ

limoncillo, manzanilla, hibisco, té negro,
mate chai o té verde 9

cervezas

PRAYA

lager 19
golden ale 21

HEINEKEN

longneck 19

CORONA

longneck 19

HOCUS POCUS

orange sunshine 500 ml 33

HEINEKEN ZERO

longneck 19

vinos espumosos

CASA MARQUES PEREIRA

BRUT CHARMAT
BRA | 35 taza | 149 botella

VIAPIANA BRUT CHAMPENOISE

BRA | botella 172

VICTORIA GEISSE EXTRA BRUT

BRA | botella 221

HERMANN BOSSA BRUT ROSÉ N3

BRA | botella 168

cócteles

alcohólicas

BLOODY QUITÉRIA

vodka, jugo de tomate,
mezcla de especias 35

APEROL SPRITZ

aperol, vino espumoso,
agua con gas, naranja 39

GIN TONIC

gin, agua tónica, limón, romero 37

MIMOSA

vino espumoso, jugo de naranja 33

sin alcohol

JUGO DE TOMATE




jugo de tomate sazonado 21

SODA QUITÉRIA

coulis de fresa, zumo cítrico, azúcar,
agua con gas, naranja, romero 19

entradas

COUVERT

pan artesanal de la casa, crema de queso canastra, encurtido de maxixe 35   




BROCHETA DE PULPO Y GAMBAS

pulpo, gambas, tomates, aceite de hierbas frescas 72




CEVICHE DEL MAR

dúo de pescados, pulpo, camarón, leche de tigre, plátano 65



HUEVO PERFECTO

cocido a baja temperatura, espuma de parmesano, polvo de setas, tostada 38   



EMPANADA FRITA

queso brasileño con cebolla caramelizada
unidad 16 | porción de tres 45   


CROQUETA DE CARNE

alioli, encurtido de maxixe
porción de dos 24 | porción de cuatro 44  

CROQUETA DE CAMARONES CON SALCHICHAS




gel de mango
porción de tres 27 | porción de seis 49  

PAPAS FRITAS ARTESANALES



mayonesa con chile 29 

ensaladas



QUESO BOURSIN

mix de hojas verdes, castañas, tomate seco artesanal, láminas de calabacín 44   

BURRATA


lechuga romana, hierbas, uvas asadas, anacardos, miel y limón 72  

ENSALADA CESAR


lechuga romana, queso canastra, crutones, salsa de la casa 75
pollo orgánico +14 | camarones +26  

platos principales



FILET MIGNON

medallón de filet mignon curado, demi-glace de rapadura, crema de maíz triturado, encurtido de calabaza, okra tostado 99 

BIFE DE CHORIZO

200g chorizo, papas fritas, emulsión de ajo asado 98 



PICADINHO DE CARNE

arroz, farofa, tartar de plátano, huevo perfecto, col 92  



ARROZ DE PULPO

arroz carnaroli, tomate, limón 89

LINGUINI DEL MAR

pulpo, camarones, salsa bisque, caviar de lima rangpur 91  



PESCADO DEL DÍA CON SALSA DE MOQUECA

mousseline de plátano, farofa de anacardos 95  


FILETE DE PESCADO ASADO

papas al horno, brócoli, tomate confitado, hierbas frescas 98






RIGATONI DE LA TIERRA

tiras de filet mignon y champiñones en una salsa aterciopelada con puerro 69  



PECHUGA DE POLLO ORGÁNICO

puré de patata, verduras y plátano asado 67 

ÑOQUIS DE PLÁTANO

queso canastra fonduta, col 65   
o ragú de champiñones 76  
camarones +26

HAMBURGUESA

pan brioche, mezcla especial de carne a la parrilla, quesos brasileños, cebolla caramelizada en rapadura 69  
con ensalada o papas fritas
tocino +9 | lechuga, tomate, cebolla +7

guarniciones

FAROFA 8




CHAMPIÑONES 26

VERDURAS 18




PAPAS FRITAS 29

postres



TARTELETA DE GUAYABA

crumble, helado de nata 38   

MOUSSE DE PAN DE ESPECIAS


chocolate, toffee de dulce de leche, tuille de cacao con nibs 36   

FLAN DE DULCE DE LECHE

dulce de leche, cumarú y espuma de café 33  

FRUTA DE LA TEMPORADA 32

AÇAÍ

con perlas de tapioca 35 

granola +14 | plátano +6 | fresa +8

cócteles

por *Waguinho*

de autor

GINGA DE IPANEMA

whiskey jim beam bourbon, maracuyá, mezcla de pimienta, tabasco, jarabe de jengibre, espuma cítrica 39

CHEIRO DE AMOR

jambuzada, pepino, jugo de limón, pimenta de cheiro, albahaca, melaza de caña 37

FEAT. GERALDO

ginebra bombay sapphire, jugo de limón, jarabe de pimenta de cheiro, cynar, angostura, azúcar 38

CAJU, CAJU E MAIS CAJU

vodka o cachaça, jugo de cajú, jugo de limón, compota de cajú, farofa de nuez de cajú tostada 39

AKAYÁ

jambuzada, cajá con cúrcuma, jugo de limón, agua tónica 38

VEREDA TROPICAL

whiskey jim beam bourbon, mate casero, maracuyá, jarabe de tamarindo, jugo de limón 40

JABUTICABA, TEU OLHAR NOTURNO

cachaça cobra coral, jabuticaba, licor jim beam black cherry, té negro con hibisco y cordial paragon vetiver 35

BATIDINHA DE CAFÉ DELÍCIA

cachaça, café espresso, leche de coco y haba tonka brasileña 22

clásicos

NEGRONI

ginebra bombay sapphire, campari, vermut rosso 39

MOSCOW MULE

vodka yvy, jugo cítrico, jarabe, espuma de jengibre 36

BLOODY QUITÉRIA

vodka yvy, jugo de tomate sazonado 35

APEROL SPRITZ

aperol, agua con gas, espumante 39

GIN TÓNICA

ginebra yvy, agua tónica, limón, romero 37

FITZGERALD

ginebra bombay sapphire, limón, azúcar, bitters 39

MOJITO

ron bacardí carta blanca, menta, lima, agua con gas, azúcar 35

MIMOSA

vino espumoso, jugo de naranja 33

PENICILLIN

whisky dewar's 12 años, miel, jengibre, jugo de limón, whisky ahumado 39

ESPRESSO MARTINI

vodka, espresso, licor de café brasileño cabra lab 37

CAIPIROSKA

vodka grey goose, lima, azúcar 39

CLOVER CLUB

gin bombay sapphire, puré de frambuesa, jugo de limón 36

cervezas

PRAYA

lager 19
golden ale 21

HEINEKEN

longneck 19

CORONA

longneck 19

HOCUS POCUS

orange sunshine 500 ml 33

HEINEKEN ZERO

longneck 19

caipirinhas

URCA

cachaça cobra coral, fresa, eneldo, azúcar 35

PINAFLOA

cachaça cobra coral infusionada con manzanilla,
hierba de limón, piña, azúcar 35

CATARINA

cachaça cobra coral, azúcar, albahaca,
maracuyá, angostura 35

FRUTAS DA ESTAÇÃO

consulte con el camarero la fruta del día 35

pindorama prata +5
pindorama ouro +16

vinos

espumoso

CASA MARQUES PEREIRA BRUT CHARMAT

elegante, fresco, notas cítricas y de manzana verde
BRA | 35 taza | 149 botella

VIAPIANA BRUT CHAMPENOISE

versátil, con aromas de pan tostado, manzana verde y pera
BRA | botella 172

VICTORIA GEISSE EXTRA BRUT

sofisticado, cremoso, notas de manzana verde y brioche
BRA | botella 221

HERMANN BOSSA BRUT ROSÉ N3

elegante, refrescante, notas de fresa y frambuesa
BRA | botella 172

blanco

MORANDÉ SÉLECTION DE PARCELAS CHARDONNAY

afrutado, fresco, notas de frutas tropical, toques cítricos
CHI | 35 taza | 149 garrafa

CASAS DEL BOSQUE SAUVIGNON BLANC

fresco, aromático, con notas de maracuyá y cítricos
CHI | botella 186

SEGREDOS DA ADEGA GRAN RESERVA ALVARINHO

mineral, elegante, notas cítricas y florales
BRA | garrafa 209

BARONE MONTALTO DUE MONDI PINOT GRIGIO TERRE SICILIANE IGT

refrescante, con notas de lichi, rosas y especias suaves
ARG | botella 185

CITIZEN WINE SUMO CAT RIESLING

fresco, mineral, con notas cítricas y un leve toque dulce
ALE | botella 190

rojo

S DE SIEGEL RESERVA MERLOT

sedoso, envolvente, con notas de cereza y especias sutiles
CHI | 35 taza | 163 botella

MORANDÉ CABERNET SAUVIGNON

potente, elegante, notas de frutas negras maduras y especias
CHI | botella 147

LA FLOR DE PULENTA MALBEC

intenso, frutal, con notas de frutas rojas frescas, toques florales
ARG | botella 200

LEYDA RESERVA SYRAH

intenso, aromático, con notas de frutas negras y especias
CHI | botella 172

TERRANOBLE RESERVA PINOT NOIR

elegante, ligero, con notas de frutas rojas frescas
CHI | botella 186

vinos naturales | sin sulfitos añadidos |

NO ES PITUKO CHARDONNAY

aromas de frutas tropicales, notas cítricas y un sutil toque mineral
CHI | NATURAL | botella 186

NO ES PITUKO NARANJA

aromas de cítricos maduros, damasco seco, té negro y especias
CHI | NATURAL | botella 186

rosé

MORANDÉ SÉLECTION DE PARCELAS ROSÉ

elegante, fresco, con notas de frutas rojas y flores
CHI | 35 taza | 149 botella

BOSSA VINHO ROSÉ

refrescante, con notas de frutas rojas y toques florales
BRA | botella 180

VINTAGE BLUSH ROSÉ

fresco, delicado, con notas de frutas rojas y ligera mineralidad
BRA | botella 136

ESTANDON BRISE MARINE ROSÉ

delicado, aromático, con notas cítricas y hierbas mediterráneas
FRA | botella 191

bebidas

AGUA MINERAL

con o sin gas 8

ACQUA PANNA

505ml 44

SAN PELLEGRINO

505ml 44

AGUA TÓNICA 9

AGUA DE COCO 16

LIMONADA 13

JUGO DE NARANJA 16

JUGO DEL DÍA 16

JUGO DE TOMATE

jugo de tomate sazonado 21

shot de limón +2

COCA COLA 9

GUARANÁ 9

TÉ HELADO

infusión de hibisco, jarabe,
jugo cítrico 19

MATE CASERO

con limón 15
con maracuyá 18

SODA QUITÉRIA

coulis de fresa, zumo cítrico, azúcar,
agua con gas, naranja y romero 19

KOMBUCHA

hierba limón o hibisco 29

TÉ

limoncillo, manzanilla, hibisco,
té negro, mate chai o té verde 9

café

CAFÉ

negro filtrado 9

CAFÉ ESPRESSO 9

o doble 17

MACCHIATO

pequeño 9 | grande 17

CAPUCCINO 16

CAFÉ LATTE

caliente o frío 17

DOCE LATTE

con dulce de leche 19

CAFÉ HELADO 17

CHOCOLATE

orgánico | caliente o frío 19