

café da manhã


buffet 89

| para começar o dia com calma |


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 11

CAFÉ EXPRESSO 11

EXPRESSO DUPLO 19

MACCHIATO 14

MACCHIATO DUPLO 20

CAPUCCINO 17

CAFÉ LATTE quente ou frio 17

DOCE LATTE com doce de leite 19

ICED COFFEE 17

CHOCOLATE orgânico | quente ou frio 21

bebidas

shot de limão +2

ÁGUA MINERAL com ou sem gás 9

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

GAZARRO BRUT

chardonnay | flores da cunha | RS | brasil
35 taça | 172 garrafa

BOSSA N°3 ROSÉ

pinot noir | serra do sudeste | RS | brasil 172

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

focaccia de lenta fermentação, feita na casa, manteiga artesanal 25 🌱 🍷

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 🌱 🍷

CRUDO DE PEIXE

peixe do dia, ajo blanco de castanhas, pimenta de cheiro, óleo de urucum picante 61

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

PERA COM QUEIJO AZUL

pera, gorgonzola, castanha caramelizada, alface, vinagrete 62 🍷

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 +21 | camarão +26 🌱 🍷

principais

FRALDINHA ANGUS

180g fraldinha, chimichurri de pimentas brasileiras, purê de cará, cebola tostada, alho poró, tomate 99 🍷

ROSBIFE DE FILÉ MIGNON

fatias de filé mignon em crosta de ervas, salada morna de batata 95

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 🌱 🍷

BALLOTINE DE FRANGO

sobrecoxa de frango orgânico, recheada de cogumelos, glacê de frango, cuscuz marroquino com caponata, saladinha cítrica de brotos 78

RAVIOLI DE ABÓBORA

E QUEIJO DE CABRA

ravioli feito na casa, recheado com abóbora e queijo de cabra artesanal, manteiga de sálvia, castanha caramelizada 81 🌱 🍷

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

sobremesas

BOLO DE CHOCOLATE

nossa versão de floresta negra

bolo de chocolate, ganache de jabuticaba, chantilly de baunilha do cerrado, terra de cacau, geleia de jabuticaba 41 🌿 🍷 🍷

| a fruta poderá ser substituída por mirtilo ou uva roxa, de acordo com a disponibilidade da estação |

TARTELETE DE GOIABA

crumble, sorvete de nata 38 🌿 🍷 🍷

MOUSSE DE PÃO DE MEL

chocolate artesanal brasileiro, 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 35 🍷

granola +14 | banana +6 | morango +8

coquetéis

por Waquinho

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 37

BATIDINHA DE CAFÉ DELÍCIA

cachaça cobra coral, café espresso, leite de coco, cumaru 24

clássicos

NEGRONI

gin bombay sapphire, campari, vermute rosso 39

BLOODY QUITÉRIA

vodka voa, suco de tomate temperado 35

APEROL SPRITZ

aperol, água com gás, espumante 39

FITZGERALD

gin bombay sapphire, limão siciliano, açúcar, bitters 39

MOJITO

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

ESPRESSO MARTINI

grey goose, espresso, licor de café brasileiro cabra lab 37

CLOVER CLUB

gin bombay sapphire, purê de framboesa, suco de limão siciliano e martini dry 36

BITTER GIUSEPPE

cynar, vermute tinto, suco de limão e angostura de laranja 35

BASIL SMASH

gin bombay sapphire, manjeriço, suco de limão e açúcar 36

GOLD RUSH

bourbon jim beam black, suco de limão e mel 37

VODKA MARTINI

vodka grey goose, martini dry e azeitona 40

PORNSTAR MARTINI

vodka voa, maracujá, baunilha, suco de limão e espumante 39

vinhos

TAÇAS

GAZZARO BRUT

chardonnay | flores da cunha | RS | brasil 35

CUMBRES DE TAGUA SAUVIGNON BLANC

sauvignon blanc | vale do rapel | chile 35

CUMBRES DE TAGUA SYRAH

syrah | vale do rapel | chile 35

TAÇA PREMIUM

rótulo sazonal escolhido pelo sommelier 42

BORBULHAS

LÍRICA CRUA NATURE

chardonnay e pinot noir | serra do sudeste | RS | brasil 190

GAZZARO BRUT

chardonnay | flores da cunha | RS | brasil 172

BOSSA Nº3 ROSÉ

pinot noir | serra do sudeste | RS | brasil 172

DISSEGNA PROSECCO MILLESIMATO EXTRA DRY

glera | vêneto | itália 202

NATURAIS

| sem sulfito adicionado |

NO ES PITUKO ORANGE

sauvignon blanc | valle de curicó | chile 149

NO ES PITUKO CHARDONNAY

chardonnay | valle de curicó | chile 149

LAZY WINEMAKER LARANJA NATURAL

sauvignon blanc | valle de curicó | chile 202

ROSÉ

SAVOIR GIALLO

merlot | serra gaúcha | RS | brasil 168

CLAUDE VAL ROSÉ

grenache, cinsault e syrah | languedoc-roussillon | França 154

BRANCO

LEVE E FRUTADO

CUMBRES DE TAGUA SAUVIGNON BLANC

sauvignon blanc | vale do rapel | chile 160

CLAUDE VAL BLANC

grenache blanc, vermentino, sauvignon blanc, mauzac e chasan languedoc-roussillon | França 170

AROMÁTICO

SAVOIR GIALLO

moscato giallo | serra gaúcha | RS | brasil 168

DUO CHARDONNAY ARNEIS

chardonnay e arneis | rio grande do sul | brasil 185

MUROS ANTIGOS ESCOLHA

loureiro, alvarinho e avesso | vinho verde DOC | minho | Portugal 192

MINERAL & ELEGANTE

CHARISMA

riesling | pfalz | Alemanha 222

TINTO

LEVE

PINOT NOIR CUVÉE DE SAFRAS

sauvignon blanc | vale do rapel | chile 160

ELEGANTE

L80 CABERNET FRANC

cabernet franc | pinheiro machado | RS | brasil 198

CHIANTI

sangiovese e canaiolo | toscana | itália 202

CUMBRES DE TAGUA SYRAH

syrah | vale do rapel | chile 160

ESTRUTURADO

UNUS CABERNET SAUVIGNON

cabernet sauvignon | serra gaúcha | brasil 175

SAURUS

malbec | patagônia | argentina 192

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, manjeriçã,
maracujá, angostura 35

FRUTAS DA ESTAÇÃO

consulte com o garçom as frutas do dia 35

pindorama prata +5
pindorama ouro +16

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

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

shot de limão +2

café

CAFÉ COADO 11

CAFÉ ESPRESSO 11

ESPRESSO DUPLO 19

MACCHIATO 14

MACCHIATO DUPLO 20

CAPUCCINO 17

CAFÉ LATTE

quente ou frio 17

DOCE LATTE

com doce de leite 19

ICED COFFEE 17

CHOCOLATE

orgânico | quente ou frio 21

doses

VODCA

GREY GOOSE 42
ABSOLUT 29
HAKU 44

THE MACALLAN

MACALLAN DOUBLE CASK 12 ANOS 82
MACALLAN SHERRY OAK 12 ANOS 82
MACALLAN DOUBLE CASK 15 ANOS 164

RUM

HAVANA CLUB 3 ANOS 32
HAVANA CLUB 3 ANOS 29
BARCADI 4 ANOS 35
BARCADI 8 NORS 45

THE HOUSE OF SUNTORY

THE CHITA 72
HIBIKI 89
YAMAZAKI 12 ANOS 115

TEQUILA

SPOLON 33
JOSÉ CUERVO 26

CACHAÇA

PINDORAMA 28
COQUEIRO 26
TELLURA OURO 26
JAMBUZADA 26
SOLEDADE PAU BRASIL 33
SOLEDADE IPÊ 33

GIM

BOMBAY SAPPHIRE 35
ROKU 45
BULLDOG 39

APERITIVOS

APEROL 28
CAMPARI 28
CARPANO 32
FERNET-BRANCA 32
SOLEDADE PAU BRASIL 33
NOILLY PRAT 28

LICOR

LICOR 43 42
BAILEYS IRISH CREAM 37
COINTREAU 28
LICOR DE CAFÉ CABRA LAB 32

WHISKY

DEWAR'S 12 ANOS 36
DEWAR'S 15 ANOS 55
CHIVAS REGAL 12 ANOS 37
JW BLACK LABEL 12 ANOS 37
JAMESON IRISH WHISKEY 27
JIM BEAM WHITE 27
JIM BEAM BLACK 31
HOWLER HEAD 33
JACK DANIEL'S 35
WILD TURKEY 38
MAKER'S MARK 46
GENTLEMAN JACK 51
LAPHROAIG 75

breakfast


buffet ⁸⁹

| to start the day slowly |


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 11

ESPRESSO COFFEE 11

DOUBLE ESPRESSO 19

MACCHIATO 14

DOUBLE MACCHIATO 20

CAPUCCINO 17

LATTE

hot or cold 17 | with dulce de leche 19

ICED COFFEE 17

CHOCOLATE

organic | hot or cold 21

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

GAZARRO BRUT

chardonnay | flores da cunha | RS | brazil
35 glass | 172 bottle

BOSSA N°3 ROSÉ

pinot noir | serra do sudeste | RS | brazil 172

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 focaccia, artisanal butter 25 🌿 🍷 🥄

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 🌿 🍷 🥄

FISH CRUDO

catch of the day, cashew ajo blanco,
brazilian sweet pepper, spicy annatto oil 61

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

PEAR & BLUE CHEESE

pear, blue cheese, caramelized nuts,
vinaigrette, lettuce 62 🌿 🍷 🥄

BURRATA

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

CAESAR SALAD

romaine lettuce, canastra cheese,
croutons, house dressing 75
organic chicken +21 | shrimp +26 🌿 🍷

main courses

ANGUS FLANK STEAK

180g angus flank steak, brazilian pepper chimichurri,
yam purée, roasted onion, leek, tomato 99 🍷

BEEF TENDERLOIN ROAST BEEF

herb-crusted beef tenderloin, warm potato salad 95

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 🌿 🍷

CHICKEN BALLOTINE

organic chicken thigh filled with mushrooms,
chicken glaze, moroccan couscous with caponata,
citrus sprout salad 78

PUMPKIN & GOAT CHEESE RAVIOLI

homemade ravioli filled with pumpkin
and artisanal goat cheese, sage butter,
caramelized nuts 81 🌿 🍷 🥄

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

desserts

CHOCOLATE CAKE

inspired by the black forest cake

chocolate sponge cake, jabuticaba ganache, brazilian vanilla whipped cream, cocoa crumble, jabuticaba jam 41 🌿 🥄 🍷

| the fruit may be substituted with blueberries or red grapes, depending on seasonal availability |

GUAVA TART

crumble, custard ice cream 38 🌿 🥄 🍷

HONEYBUN MOUSSE

brazilian artisanal 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 35 🍷

granola +14 | banana +6 | strawberry +8

cocktails

by Waguiho

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 37

BATIDINHA DE CAFÉ DELÍCIA

cachaça, espresso, coconut milk, brazilian tonka bean 24

classics

NEGRONI

bombay sapphire gin, campari, vermouth rosso 39

BLOODY QUITÉRIA

yvy vodka, spiced tomato juice 35

APEROL SPRITZ

aperol, sparkling water, sparkling wine 39

FITZGERALD

bombay sapphire gin, lemon, sugar, bitters 39

MOJITO

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

ESPRESSO MARTINI

grey goose, espresso, brazilian coffee liqueur cabra lab 37

CLOVER CLUB

bombay sapphire gin, raspberry purée, lemon juice, martini dry 36

BITTER GIUSEPPE

cynar, sweet vermouth, lime juice, orange bitters 35

BASIL SMASH

bombay sapphire gin, fresh basil, lime juice, sugar 36

GOLD RUSH

jim beam black bourbon, lime juice, honey 37

VODKA MARTINI

grey goose vodka, dry vermouth, olive 40

PORNSTAR MARTINI

voa vodka, passion fruit, vanilla, lime juice, sparkling wine 39

wines

BY THE GLASS

GAZZARO BRUT

chardonnay | flores da cunha | RS | brazil 35

CUMBRES DE TAGUA SAUVIGNON BLANC

sauvignon blanc | vale do rapel | chile 35

CUMBRES DE TAGUA SYRAH

syrah | vale do rapel | chile 35

TAÇA PREMIUM

seasonal label selected by our sommelier 42

SPARKLING

LÍRICA CRUA NATURE

chardonnay e pinot noir | serra do sudeste | RS | brazil 190

GAZZARO BRUT

chardonnay | flores da cunha | RS | brazil 172

BOSSA Nº3 ROSÉ

pinot noir | serra do sudeste | RS | brazil 172

DISSEGNA PROSECCO MILLESIMATO EXTRA DRY

glera | vêneto | italy 202

NATURAL

| sulfite free |

NO ES PITUKO ORANGE

sauvignon blanc | valle de curicó | chile 149

NO ES PITUKO CHARDONNAY

chardonnay | valle de curicó | chile 149

LAZY WINEMAKER LARANJA NATURAL

sauvignon blanc | valle de curicó | chile 202

ROSÉ

SAVOIR GIALLO

merlot | serra gaúcha | RS | brazil 168

CLAUDE VAL ROSÉ

grenache, cinsault e syrah | languedoc-roussillon | france 154

WHITE

LIGHT & FRUITY

CUMBRES DE TAGUA SAUVIGNON BLANC

sauvignon blanc | vale do rapel | chile 160

CLAUDE VAL BLANC

grenache blanc, vermentino, sauvignon blanc, mauzac e chasan
languedoc-roussillon | france 170

AROMATIC

SAVOIR GIALLO

moscato giallo | serra gaúcha | RS | brazil 168

DUO CHARDONNAY ARNEIS

chardonnay e arneis | rio grande do sul | brazil 185

MUROS ANTIGOS ESCOLHA

loureiro, alvarinho e avesso | vinho verde DOC | minho |
portugal 192

MINERAL & ELEGANTE

CHARISMA

riesling | pfalz | germany 222

RED

LIGHT-BODIED

PINOT NOIR CUVÉE DE SAFRAS

sauvignon blanc | vale do rapel | chile 160

ELEGANT

L80 CABERNET FRANC

cabernet franc | pinheiro machado | RS | brazil 198

CHIANTI

sangiovese e canaiolo | toscana | italy 202

CUMBRES DE TAGUA SYRAH

syrah | vale do rapel | chile 160

FULL-BODIED

UNUS CABERNET SAUVIGNON

cabernet sauvignon | serra gaúcha | brazil 175

SAURUS

malbec | patagônia | argentina 192

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

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

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

lemon shot +2

coffee

BRAZILIAN COFFEE 11

ESPRESSO COFFEE 11

DOUBLE ESPRESSO 19

MACCHIATO 14

DOUBLE MACCHIATO 20

CAPUCCINO 17

LATTE

hot or cold 17
with dulce de leche 19

ICED COFFEE 17

CHOCOLATE

organic | hot or cold 21

doses

VODKA

GREY GOOSE 42
ABSOLUT 29
HAKU 44

THE MACALLAN

MACALLAN DOUBLE CASK 12 ANOS 82
MACALLAN SHERRY OAK 12 ANOS 82
MACALLAN DOUBLE CASK 15 ANOS 164

RUM

HAVANA CLUB 3 ANOS 32
HAVANA CLUB 3 ANOS 29
BARCADI 4 ANOS 35
BARCADI 8 NORS 45

THE HOUSE OF SUNTORY

THE CHITA 72
HIBIKI 89
YAMAZAKI 12 ANOS 115

TEQUILA

SPOLON 33
JOSÉ CUERVO 26

CACHAÇA

PINDORAMA 28
COQUEIRO 26
TELLURA OURO 26
JAMBUZADA 26
SOLEDADE PAU BRASIL 33
SOLEDADE IPÊ 33

GIN

BOMBAY SAPPHIRE 35
ROKU 45
BULLDOG 39

APERITIFS

APEROL 28
CAMPARI 28
CARPANO 32
FERNET-BRANCA 32
SOLEDADE PAU BRASIL 33
NOILLY PRAT 28

LIQUEURS

LICOR 43 42
BAILEYS IRISH CREAM 37
COINTREAU 28
LICOR DE CAFÉ CABRA LAB 32

WHISKY

DEWAR'S 12 ANOS 36
DEWAR'S 15 ANOS 55
CHIVAS REGAL 12 ANOS 37
JW BLACK LABEL 12 ANOS 37
JAMESON IRISH WHISKEY 27
JIM BEAM WHITE 27
JIM BEAM BLACK 31
HOWLER HEAD 33
JACK DANIEL'S 35
WILD TURKEY 38
MAKER'S MARK 46
GENTLEMAN JACK 51
LAPHROAIG 75

desayuno


buffet ⁸⁹

| para empezar el día con calma |


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 COLADO ¹¹

ESPRESSO ¹¹

ESPRESSO DOBLE ¹⁹

MACCHIATO ¹⁴

MACCHIATO DOBLE ²⁰

CAPUCCINO ¹⁷

CAFÉ LATTE

caliente o frío ¹⁷

con dulce de leche ¹⁹

CAFÉ HELADO ¹⁷

CHOCOLATE

orgánico | caliente o frío ²¹

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

GAZARRO BRUT

chardonnay | flores da cunha | RS | brasil
35 taza | 172 botella

BOSSA Nº3 ROSÉ

pinot noir | serra do sudeste | RS | brasil 172

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

focaccia de fermentación lenta elaborada en casa, mantequilla artesanal 25 🌿 🍷 🥄

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 🌿 🍷 🥄

CRUDO DE PESCADO

pescado del día, ajo blanco de castañas, ají dulce, aceite picante de urucum 61

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

PERA Y QUESO AZUL

pera, queso azul, lechuga, frutos secos caramelizados, vinagreta 62 🍷 🥄

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 +21 | camarones +26 🌿 🍷 🥄

platos principales

ANGUS

angus, chimichurri de pimientas brasileñas, puré de cará, cebolla tostada, puerro, tomate 99 🍷 🥄

ROAST BEEF DE SOLOMILLO

láminas de solomillo en costra de hierbas, ensalada tibia de patatas 95

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 🌿 🍷 🥄

BALLOTINE DE POLLO

muslo de pollo orgánico relleno de setas, glaseado de pollo, cuscús marroquí con caponata, ensalada cítrica de brotes 78

RAVIOLI DE CALABAZA

Y QUESO DE CABRA

ravioli artesanal relleno de calabaza y queso de cabra artesanal, mantequilla de salvia, frutos secos caramelizados 81 🌿 🍷 🥄

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

postres

TARTA DE CHOCOLATE

inspirada en la selva negra

bizcocho de chocolate, ganache de jabuticaba, nata montada de vainilla brasileña, crumble de cacao, mermelada de jabuticaba 41 🍷 🍷 🍷

| la fruta podrá sustituirse por arándanos o uvas moradas, según la disponibilidad de la temporada |

TARTELETA DE GUAYABA

crumble, helado de nata 38 🍷 🍷 🍷

MOUSSE DE PAN DE ESPECIAS

chocolate artesanal brasileño, 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 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, pimienta de cheiro, albahaca, melaza de caña 37

FEAT. GERALDO

ginebra bombay sapphire, jugo de limón, jarabe de pimienta 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 37

BATIDINHA DE CAFÉ DELÍCIA

cachaça, café espresso, leche de coco y haba tonka brasileña 24

clásicos

NEGRONI

ginebra bombay sapphire, campari, vermut rosso 39

BLOODY QUITÉRIA

vodka vyv, jugo de tomate sazonado 35

APEROL SPRITZ

aperol, agua con gas, espumante 39

FITZGERALD

ginebra bombay sapphire, limón, azúcar, bitters 39

MOJITO

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

ESPRESSO MARTINI

grey goose, espresso, licor de café brasileño cabra lab 37

CLOVER CLUB

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

BITTER GIUSEPPE

cynar, vermut rojo, zumo de limón y bitters de naranja 35

BASIL SMASH

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

GOLD RUSH

bourbon jim beam black, zumo de limón y miel 37

VODKA MARTINI

vodka grey goose, martini dry y aceituna 40

PORNSTAR MARTINI

vodka voa, maracuyá, vainilla, zumo de limón y vino espumoso 39

vinos

TAZAS

GAZZARO BRUT

chardonnay | flores da cunha | RS | brasil 35

CUMBRES DE TAGUA SAUVIGNON BLANC

sauvignon blanc | vale do rapel | chile 35

CUMBRES DE TAGUA SYRAH

syrah | vale do rapel | chile 35

TAZA PREMIUM

selección de temporada curada por nuestro sommelier 42

ESPUMOSO

LÍRICA CRUA NATURE

chardonnay e pinot noir | serra do sudeste | RS | brasil 190

GAZZARO BRUT

chardonnay | flores da cunha | RS | brasil 172

BOSSA Nº3 ROSÉ

pinot noir | serra do sudeste | RS | brasil 172

DISSEGNA PROSECCO MILLESIMATO EXTRA DRY

glera | vêneto | italia 202

NATURALES

| sin sulfitos añadidos |

NO ES PITUKO ORANGE

sauvignon blanc | valle de curicó | chile 149

NO ES PITUKO CHARDONNAY

chardonnay | valle de curicó | chile 149

LAZY WINEMAKER LARANJA NATURAL

sauvignon blanc | valle de curicó | chile 202

ROSÉ

SAVOIR GIALLO

merlot | serra gaúcha | RS | brasil 168

CLAUDE VAL ROSÉ

grenache, cinsault e syrah | languedoc-roussillon | francia 154

BLANCO

LIGERO & AFRUTADO

CUMBRES DE TAGUA SAUVIGNON BLANC

sauvignon blanc | vale do rapel | chile 160

CLAUDE VAL BLANC

grenache blanc, vermentino, sauvignon blanc, mauzac e chasan languedoc-roussillon | francia 170

AROMÁTICO

SAVOIR GIALLO

moscato giallo | serra gaúcha | RS | brasil 168

DUO CHARDONNAY ARNEIS

chardonnay e arneis | rio grande do sul | brasil 185

MUROS ANTIGOS ESCOLHA

loureiro, alvarinho e avesso | vinho verde DOC | minho | portugal 192

MINERAL & ELEGANTE

CHARISMA

riesling | pfalz | alemania 222

TINTO

LIGERO

PINOT NOIR CUVÉE DE SAFRAS

sauvignon blanc | vale do rapel | chile 160

ELEGANTE

L80 CABERNET FRANC

cabernet franc | pinheiro machado | RS | brasil 198

CHIANTI

sangiovese e canaiolo | toscana | italia 202

CUMBRES DE TAGUA SYRAH

syrah | vale do rapel | chile 160

ESTRUTURADO

UNUS CABERNET SAUVIGNON

cabernet sauvignon | serra gaúcha | brasil 175

SAURUS

malbec | patagônia | argentina 192

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

PINAFLORA

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

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

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

shot de limón +2

café

CAFÉ COLADO 11

ESPRESSO 11

ESPRESSO DOBLE 19

MACCHIATO 14

MACCHIATO DOBLE 20

CAPUCCINO 17

CAFÉ LATTE

caliente o frio 17

DOCE LATTE

con dulce de leche 19

CAFÉ HELADO 17

CHOCOLATE

orgánico | caliente o frio 21

doses

VODKA

GREY GOOSE 42
ABSOLUT 29
HAKU 44

THE MACALLAN

MACALLAN DOUBLE CASK 12 ANOS 82
MACALLAN SHERRY OAK 12 ANOS 82
MACALLAN DOUBLE CASK 15 ANOS 164

RON

HAVANA CLUB 3 ANOS 32
HAVANA CLUB 3 ANOS 29
BARCADI 4 ANOS 35
BARCADI 8 NORS 45

THE HOUSE OF SUNTORY

THE CHITA 72
HIBIKI 89
YAMAZAKI 12 ANOS 115

TEQUILA

SPOLON 33
JOSÉ CUERVO 26

CACHAÇA

PINDORAMA 28
COQUEIRO 26
TELLURA OURO 26
JAMBUZADA 26
SOLEDADE PAU BRASIL 33
SOLEDADE IPÊ 33

GINEBRA

BOMBAY SAPPHIRE 35
ROKU 45
BULLDOG 39

APERITIVOS

APEROL 28
CAMPARI 28
CARPANO 32
FERNET-BRANCA 32
SOLEDADE PAU BRASIL 33
NOILLY PRAT 28

LICORES

LICOR 43 42
BAILEYS IRISH CREAM 37
COINTREAU 28
LICOR DE CAFÉ CABRA LAB 32

WHISKY

DEWAR'S 12 ANOS 36
DEWAR'S 15 ANOS 55
CHIVAS REGAL 12 ANOS 37
JW BLACK LABEL 12 ANOS 37
JAMESON IRISH WHISKEY 27
JIM BEAM WHITE 27
JIM BEAM BLACK 31
HOWLER HEAD 33
JACK DANIEL'S 35
WILD TURKEY 38
MAKER'S MARK 46
GENTLEMAN JACK 51
LAPHROAIG 75