

QUITÉRIA CAFÉ

7h às 11h

COMBO

Café da manhã Quitéria

Café, chá ou chocolate quente | leite | suco de laranja ou do dia | pães | queijos minas e canastra | presunto | ovos | frutas, iogurte, granola | geléia | bolinho do dia 74

Café da manhã Vegano

Café, chá ou cacau quente | leite vegetal | suco de laranja ou do dia | guacamole | pasta de abobrinha | hash brown de baroa | queijo cremoso de castanha | mini legumes | melaço | iogurte de coco e granola | pão vegano | geléia | cookie vegano 74

BRUNCH

BLT no brioche

Bacon, alface e tomate coroados com um ovo pochê e maionese caseira 35

Waffle de pão de queijo

Manteiga e goiabada cascão cremosa 26

Ovos florentinos

Dois ovos, espinafre, hollandaise sobre muffin artesanal 33

Naan mediterrâneo

Tomate, pepino, ovo cozido, cebola e tahine sobre pão indiano de iogurte 32

Ovos royale

Dois ovos, salmão curado, hollandaise, farofinha do mar sobre muffin artesanal 46

Tapioca rendada

Queijo coalho grelhado na parte externa + cogumelo, canastra, salsinha 31
+ banana assada e mix de queijos 31

Abacate com pasta de ovos

Sobre sourdough feito na padaria do Quitéria 33

Omelete

Queijo canastra, tomate e basílico 31

DOCE

Muesli Suíço

Aveia orgânica descansada por oito horas em leite de coco caseiro, chia, nuts, frutas secas e frescas 28

Rabanada de doce de leite

Brioche recheado de doce de leite argentino. Adocica, meu amor! 26

Açaí da Amazônia

pérola de tapioca, melado 29

Smoothie na tigela

Creme liso de manga batido com iogurte e frutas fatiadas 28

Bolinho do dia

Cada dia uma surpresa vinda do nosso forno. Saiba com o garçom o que temos hoje! ;) 21

Panqueca

Geleia caseira de frutas vermelhas 35

QUITÉRIA CAFÉ

11h às 18h

TOSTAS

Escolha o seu pão: sourdough ou cereais

Salmão curado

Pasta de queijo, pepino e rabanete 42

Cogumelos com homus

Cebolas na brasa 42

BRUNCH

BLT no brioche

Bacon, alface e tomate coroados com um ovo pochê e maionese caseira 35

Ovos florentinos

Dois ovos, espinafre, hollandaise sobre muffin artesanal 33

Abacate com pasta de ovos

Sobre sourdough feito na padaria do Quitéria 33

PRATOS

Camarões grelhados

Cuscus de legumes 71

Salada Caesar

Frango grelhado e bacon crocante 44

Polvo com batata baroa

Legumes assados 78

Frango à parmegiana

Purê de batatas 49

SANDUBAS

Bagel de salmão curado

Cream cheese 42

Queijo Quente

Mix de queijos brasileiros, orégano fresco e brioche 29

BAO

Pão oriental cozido no vapor

+ Frango Frito 36

+ Barriguiinha de porco 34

+ Cogumelos Shimeji 35

Rosbife

Rúcula e molho Caesar 46

Banana com pasta de amendoim

Mel e chia 33

Ovos royale

Dois ovos, salmão curado, hollandaise, farofinha do mar sobre muffin artesanal 46

Rabanada de doce de leite

Brioche recheado de doce de leite argentino. Adocica, meu amor! 26

Panqueca

Geleia caseira de frutas vermelhas 35

Açaí da Amazônia

pérola de tapioca, melado 29

Bife de chorizo

Batatas ao murro, molho de tomate fresco com limão 80

Peixe e fritas (fish&chips)

Molho tártaro 41

Salada de cuscus

Legumes e cogumelos grelhados 47

Porções:

+ Arroz de jasmim 19

+ Batatas fritas 25

+ Saladinha verde 26

Cheeseburger Quitéria

Brioche caseiro, blend especial de carnes, queijo brasileiro, alface e tomate 36

Misto Quente

presunto artesanal, mix de queijos brasileiros, orégano fresco e brioche 31

Hot dog de camarão

Salsicha de camarão feita na casa e brioche com molho tártaro 38

QUITÉRIA CAFÉ

07h às 18h

COQUETEL

Gim tônica 34

Bloody Mary 28

Bloody Quitéria 28
com redução de cogumelos

Aperol Spritz 35

Mimosa 31

Caipirinha 28

CERVEJA

Cerveja Praya 19

Cerveja Corona 14

Cerveja Stella Artois 14

Cerveja Stella Artois 14
sem glúten

BEBIDAS

Água mineral 7
com ou sem gás

Suco de laranja 11

Suco do dia 11

Suco de tomate 19

Água de coco 12

Kombucha 19

Coca cola | Coca zero 8

Guaraná | Guaraná zero 8

Água tônica 8

VINHO

Espumante taça 31 | garrafa 121
Rio Sol Brut

Vinho Branco taça 35 | garrafa 130
La Roncière Chardonnay

Vinho Tinto taça 35 | garrafa 123
La Roncière Pinot Noir

CAFÉ | CHÁ

Café 7
espresso ou coado

Macchiato 8

Capuccino 13

Café latte 13

Doce de leite quente 16

Chocolate orgânico 16
frio ou quente

Chá orgânico 8
camomila, hibisco

QUITÉRIA CAFÉ

7am to 11am

COMBO

Breakfast Quitéria

Coffee, tea or hot chocolate | milk | orange juice or fresh of the day | bread | Minas and Canastra cheeses | royal ham | organic eggs | fruits, yogurt, granola | jam | fresh cake of the day 74

Vegan Breakfast

Hot coffee, tea or cocoa | vegetable milk | orange juice or day | guacamole | zucchini paste | hash brown from baroa | chestnut cream cheese | mini vegetables | molasses | coconut yogurt and granola | vegan bread | jelly | vegan cookie 74

DISHES

BLT in the brioche

Bacon, lettuce and tomato crowned with a poached egg and homemade mayonnaise 35

Pão de queijo Waffle

With butter and guava marmelade 26

Florentine eggs

Two poached eggs, spinach, hollandaise on handmade muffin 33

Mediterranean naan

Tomato, cucumber, boiled egg, onion and tahini on indian yoghurt bread 32

Eggs Royale

Two poached eggs, cured salmon, hollandaise, sea crumble on handmade muffin 46

Tapioca, gluten free pancakes

Curd cheese grilled on the outside
+ mushroom, brazilian cheese, parsley 31
+ roasted banana and cheese mix 31

Avocado on toast with egg salad

On a sourdough made at Quitéria's bakery 33

Omelete

Brazilian cheese, tomato and basil 31

SWEETS

Swiss Muesli

Organic oats rested for eight hours in homemade coconut milk, chia, nuts, dried and fresh fruit 28

French Toast

Brioche filled with Argentine dulce de leche. Sweet, my love! 26

Amazonian organic açai

Tapioca pearls, molasses 29

Smoothie in bowl

Mango cream with yoghurt with sliced fresh fruits on top 28

Cake of the day

Every day a surprise from our oven. Find out with your waiter what we offer today! ;) 21

Pancake

with homemade berries ´jam 35

QUITÉRIA CAFÉ

11am to 6pm

TOAST

Choose your bread: sourdough or cereal

Cured Salmon

Cheese, cucumber and radish paste 42

Mushrooms with Hummus

Grilled onions 42

Roast Beef

Arugula and Caesar dressing 46

Banana with peanut butter

honey and chia seeds 33

BRUNCH

BLT in the brioche

Bacon, lettuce and tomato crowned with a poached egg and homemade mayonnaise 35

Florentine eggs

Two poached eggs, spinach, hollandaise on handmade muffin 33

Avocado on toast with egg salad

On a sourdough made at Quitéria's bakery 33

Eggs Royale

Two poached eggs, cured salmon, hollandaise, sea crumble on handmade muffin 46

French Toast

Brioche filled with Argentine dulce de leche. Sweet, my love! 26

Pancake

with homemade berries 'jam 35

Amazonian organic açai

Tapioca pearls, molasses 29

DISHES

Grilled Prawns

Vegetable Couscous 71

Caesar salad

Grilled chicken and crispy bacon 44

Octopus with Baroa Potato

Roasted vegetables 78

Chicken Parmigiana

Mashed potatoes 49

Chorizo Steak

Potatoes, fresh tomato sauce with lemon 80

Fish & Chips

Tartar sauce 41

Couscous Salad

Grilled vegetables and mushrooms 47

Side dishes:

+ Jasmine rice 19

+ Potato chips 25

+ Green salad 26

SANDWICHES

Cured Salmon Bagel

Cream cheese 42

Grilled Chesse Sandwich

Mix of Brazilian cheeses, fresh oregano and brioche 29

BAO

Steamed oriental bread

+ Fried chicken 36

+ Little pig belly 34

+ Shimeji mushrooms 35

Quiteria Cheeseburger

Homemade brioche, special blend of meats, Brazilian cheese, lettuce and tomato 36

Ham and Cheese Sanduwich

artisan ham, mix of Brazilian cheeses, fresh oregano and brioche 31

Prawn Hot Dog

Homemade shrimp sausage and brioche with tartar sauce 38

QUITÉRIA CAFÉ

7am to 6pm

COCKTAIL

- Gin and tonic 34
- Bloody Mary 28
- Bloody Quitéria 28
with mushroom reduction
- Aperol Spritz 35
- Mimosa 31
- Caipirinha 28

BEER

- Praya Witbier 19
- Corona Pilsen 14
- Stella Artois Lager 14
- Stella Artois Lager 14
Gluten Free

BEVERAGES

- Mineral water 7
still or sparkling
- Orange juice 11
- Juice of the day 11
- Tomato juice 19
- Coconut Water 12
- Kombucha 19
- Coca cola | Coca cola zero 8
- Guaraná | Guaraná zero 8
- Tonic water 8

WINE

- Sparkling** glass 31 | bottle 121
Rio Sol Brut
- White wine** glass 35 | bottle 130
La Roncière Chardonnay
- Red wine** glass 35 | bottle 123
La Roncière Pinot Noir

COFFEE | TEA

- Coffee** 7
Espresso or brewed coffee
- Macchiato** 8
- Capuccino** 13
- Latte** 13
- Dulce de leche latte** 16
- Organic chocolate** 16
cold or hot
- Organic tea** 8
chamomile, hibiscus