

QuiQui

ENTRADINHAS QUIQUI

Aperitivo QuiQui de Mozzarella de Búfala com Vinagrete de Tomatinhos e Basilico Italiano.	R\$ 36
Tartar de Salmão e Leite de Tigre na Laranja.	R\$ 45
Tartar de Atum com Abacate e Coulis de Pimentas Levemente Picante.	R\$ 53
Atum Semi Cru com Vinagrete de Mel, Gengibre e Shoyu. <i>Servido com Espuma de Raiz Forte.</i>	R\$ 48
Vinagrete de Frutos do mar <i>(Polvo, Lula e Camarão).</i>	R\$ 39
Pastel de Bobó de Camarão com Vinagrete de Pimenta da Casa.	R\$ 38
Camarão Crocante.	R\$ 52
Lulas Empanadas e Tartar Sauce QuiQui.	R\$ 48
Dadinhos de Tapioca com Queijo de Coalho e Geleia Caseira de Pimenta.	R\$ 32
Croquete de Carne e Mayô Caseira de Dijon Spicy.	R\$ 29
Mini Coxinhas de Costela e Aioli de Ervas.	R\$ 24
Batata Frita Artesanal e Molho da Casa.	R\$ 19
Mini Hamburguer Artesanal. <i>(Blend da Casa, com Queijo Meia Cura e Aioli de Dijon)</i>	R\$ 32

SALADAS

Salada de Quinoa com Frutos do Mar, Tomatinhos, Cebola Roxa, Cítricos e Coentro.	R\$ 48
Ceasar Salad Clássica.	R\$ 32
Ceasar Salad com Camarão	R\$ 50

SANDUÍCHES

Filé, Queijo Meia Cura e Cebola. <i>(Servido no Pão Ciabata).</i>	R\$ 49
Mozzarella de Búfala com Tomates Confitados e Rúcula ao Pesto. <i>(Servido no Pão Ciabata).</i>	R\$ 36
Hambúrguer QuiQui com Batata Frita da Casa <i>(180g de Blend da Casa com Queijo Meia Cura, Cebola Caramelizada e Aioli de Bacon c/ Páprica Artesanal).</i>	R\$ 46

PRATOS PRINCIPAIS

Atum em Crosta de Pimentas e Gergelim com Molho levemente Picante. <i>(Acompanha Purê de Batata Doce com Maracujá e Spaguetti de Abobrinha).</i>	R\$ 68
Salmão com Pele Tostada e Risoto de Moqueca de Camarão.	R\$ 78
Penne com Camarões, Tomate, Alho, Limão e Coentro.	R\$ 59
Medalhões de Filé ao Molho de Mostarda Francesa, Risoto de Funghi e Brócolis Tostados.	R\$ 72
Moqueca de Frutos do Mar QuiQui <i>(Camarão, Lula, Peixe Branco e Mexilhão). Serve 2 Pessoas. (Acompanha Arroz de Côco, Farofa de Alho e Pimenta da Casa).</i>	R\$ 146
Risoto de Camarão e Lula com Alho Poró e Perfume de Limão Siciliano	R\$ 72

MENU KIDS

Escalopinho de Filé com Fritas e Arroz ou Massa Molho Pomodoro.	R\$ 32
Filezinho de Salmão Grelhado com Fritas e Arroz ou Massa molho pomodoro.	R\$ 36

SOBREMESAS

Brownie com Calda de Caramelo, Sorvete de Creme e Amêndoas Tostadas.	R\$ 28
Churros com Doce de Leite.	R\$ 24
Sorvete de Creme: 1 Bola: R\$ 12 / 2 Bolas: R\$ 20	



Nossos produtos podem conter Glúten.

Qui Qui

BEBIDAS

Água (com e sem gás) 500ml	R\$ 6
Refrigerantes Lata 350ml (Pepsi/ Pepsi Zero/ Guaraná/ Guaraná Zero)	R\$ 8
Água Tônica Antártica Lata 350ml (Normal e Zero)	R\$ 9
Red Bull (Energy Drink/ Tropical/ Sugar free)	R\$ 18
Água de Coco - Coco Legal 300ml	R\$ 9
Mate (Natural e Com Limão) 300ml	R\$ 9

CAFÉ

Expresso (50 ml): R\$ 7,50 Expresso Duplo: R\$ 12	
Macchiato 150ml (Café Expresso com Leite Vaporizado e Uma Espuma de Leite Deliciosa no Topo)	R\$ 18
Mocaccino 150ml (Café Expresso, Leite, Chantilly e Chocolate ao Leite)	R\$ 18

SUCO NATURAL 400ml R\$ 14

(Laranja, Limão, Morango, Abacaxi e Maracujá)

AÇAÍ

Copo 300 ml	R\$ 18
Tigela 400 ml	R\$ 25
Adicione: Banana picada: R\$ 2 Granola: R\$ 2	

CERVEJAS

Corona Long Neck 330ml	R\$ 16
Stella Artois Long Neck 330ml	R\$ 14
Stella Artois Sem Glúten LN 330ml	R\$ 15
Beck`s Long Neck 330ml	R\$ 15
Colorado Ribeirão Garrafa 600ml	R\$ 25
Hoegaarden Long Neck 330ml	R\$ 24
Brahma Zero Long Neck 355ml	R\$ 12

DOSES

Vodka	
Smimoff: R\$ 20 Ketel One: R\$ 29 Ciroc: R\$ 38	
Gin Amazzoni	R\$ 29
Gin Tanqueray	
London Dry: R\$ 32 Tanqueray n° 10: R\$ 65	
Whisky Johnnie Walker	
Red Label: R\$ 28 Black Label: R\$ 36 Gold Label: R\$ 60	
Whiskey Jack Daniel`s:	
Old n°7: R\$ 30 Honey: R\$ 30 Fire: R\$ 30	
Licor	
Baileys: R\$ 30 Licor 43: R\$ 36 Limoncello: R\$ 33	
Cognac Hennessy VSOP	R\$ 60

CAIPIRAS

(Limão, Abacaxi, Morango e Maracujá)

Caipirinha	R\$ 24
Caipivodka	
Smimoff: R\$ 29 Ketel One: R\$ 32 Ciroc: R\$ 47	
Caipisakê	R\$ 32

DRINKS

QuiQui	R\$ 39
(Dose de Gin / Licor de Pêssego/ Suco de Laranja/ Tônica/ Hibisco/ Funcho/ Espuma de Açaí)	
Sanca	R\$ 39
(Dose de Gin / Purê de Manga/ Licor de Laranja/ Calda de Romã e Hibisco)	
QuiQui Mule	R\$ 38
(Dose de Vodka Ketel One/ Suco de Limão/ Água com Gás/ Gingerbeer/ Espuma Licor 43 com Gengibre)	
Tom Collins	R\$ 55
(Gin Tanqueray n° 10/ Suco de Limão Siciliano/ Simple Syrup/ Água Com Gás/ Rodela de Limão Siciliano/ Cereja)	
Gin Tônica	
(Dose de Gin/ Tônica/ Limão Siciliano/ Alecrim/ Zimbro)	
Amazzoni: R\$ 34 Tanqueray London Dry: R\$ 38	
Grapefruit Martini Com Gin Tanqueray n° 10	R\$ 47
(Dose de Tanqueray n° 10, Grapefruit, Limão)	
ketel One Botanical Spritz	R\$ 30
(Ketel One Botanical Grapefruit & Rose, Tônica Zero e Toranja)	
Aperol Spritz	R\$ 36
(Aperol, Espumante, Água com Gás)	
Clericot - Espumante ou Vinho Branco	R\$ 150
(Salada de Frutas, Licor de Laranja, Cognac, Água com Gás)	



Qui Qui

VINHOS

Branco

Mannara Pinot Grigio - <i>Itália</i>	R\$ 110
Taça: R\$ 36	
Escorihuela Familia Gascón Chardonnay - <i>Argentina</i>	R\$ 135
Leyda Reserva Sauvignon Blanc Leyda - <i>Chile</i>	R\$ 135
La Chablisienne Chablis 1er Cru Côte De Léchet - <i>França</i>	R\$ 360

Rosé

Vistamar Brisa - <i>Chile</i>	R\$ 110
Taça: R\$ 36	
Estadon Brise Marine - <i>França</i>	R\$ 150
Estadon Lumiere - <i>França</i>	R\$ 165

Tinto

Circus Malbec - <i>Argentina</i>	R\$ 110
Taça: R\$ 36	
Pulenta La Flor Malbec - <i>Argentina</i>	R\$ 150
Mazzei Poggio Badiola Rosso Toscana IGT - <i>Itália</i>	R\$ 185
Altaïr Sideral - <i>Chile</i>	R\$ 320

ESPUMANTES

Nocturno 750 ml (<i>Brut/ Rosé</i>)	R\$ 110
Taça Nocturno Brut 200ml: R\$ 36	
Chandon 750 ml (<i>Brut/ Rosé/ Passion</i>)	R\$ 130

CHAMPAGNES

Moët Chandon Imperial Brut 750 ml	R\$ 720
Moët Chandon (<i>Imperial Rosé/ Ice Imperial</i>) 750 ml	R\$ 790

