



PETISCOS

APPETIZERS

CROQUETA DE CUPIM   **R\$35.00**
BEEF CROQUETTE
Croqueta de carne com molho e alho de páprica defumada.
Beef croquette with melted paprika and mayonnaise.

TRIO QUALITY   **R\$45.00**
QUALITY TRIO
Com batata rústica, frango crocante, calabresa acebolada e molhese de páprica.
With rustic potatoes, crispy chicken, caramelized sausage, and paprika mayonnaise.

ISCAS DE LOMBO SUÍNO CROCANTE   **R\$42.00**
CRISPY PORK LOIN STRIPS
Tiras de lombo suíno, empanadas na farinha panko com molho de alho e pétalas de limão-taiti.
Pork loin strips, breaded in panko flour with aioli sauce and lime petals.

BATATA FRITA ESPECIAL   **R\$40.00**
SPECIAL FRENCH FRIES
Com queijo cheddar cremoso e chips de bacon crocante.
With creamy cheddar cheese and crispy bacon chips.

TÁBUA DE FRIDOS   **R\$63.00**
CHARCUTERIE BOARD
Com queijo parmesão, queijo provolone, queijo gorgonzola, peito de peru defumado, salame italiano, presunto cozido, castanhas, azeitonas verde, uva Thompson, geleia de pimenta e mini torradas.
With Parmesan cheese, provolone cheese, gorgonzola cheese, smoked turkey breast, Italian salami, cooked ham, nuts, green olives, Thompson grapes, chili jelly, and mini toasts.

SALADAS

SALADS

SALADA NOBRE   **R\$45.00**
NOBLE SALAD
Mix de folhas verde, crispy de charque, laranja, tomate, molho toré, acompanhado de um delicioso filé de peixe grelhado com crosta de gergelim e chia.
Mixed leaves, cabbage, orange, tomato, toré sauce, accompanied by a delicious grilled fish fillet with a sesame and chia crust.

SALADA DA CASA   **R\$35.00**
HOUSE SALAD
Mix de folhas verde, crispy de charque, abóbora cabotiá assada, chips de batata-doce e molho chimichurri fresco.
Mixed green leaves, crispy tossed jerky, roasted cabotian pumpkin, sweet potato chips, and fresh chimichurri sauce.

SALADA CAESAR   **R\$42.00**
CAESAR SALAD
Alface americana, molho caesar, frango grelhado e parmesão ralado.
Romaine lettuce, caesar dressing, grilled chicken, and grated Parmesan cheese.

OMELETES

OMELET

OMELETE NAPOLITANO    **R\$40.00**
NAPOLITAN OMELET
Omelete de queijo muçarela, presunto, tomate, cebola e orégano.
Mozzarella cheese, ham, tomato, onion, and oregano.

OMELETE DE LEGUMES    **R\$35.00**
VEGETABLE OMELET
Zucchini, corraç, onion, tomato, and parsley.

BEBIDAS

BEVERAGE

ÁGUA MINERAL (COM OU SEM GÁS) **R\$10.00**
MINERAL WATER (REGULAR OR SPARKLING)

REFRIGERANTE **R\$12.00**
SOFT DRINK

CHÁ GELADO **R\$12.00**
ICE TEA

SUCO DE FRUTA **R\$16.00**
FRUIT JUICE

CAFÉ EXPRESSO **R\$10.00**
EXPRESSO COFFEE

CHÁ **R\$10.00**
TEA

ALCOÓLICOS

LIQUOR

Consulte disponibilidade de marcas. / Please request further brand availability.

CERVEJA (LATA) **R\$19.00**
BEER (CAN)

CERVEJA (LONG NECK) **R\$22.00**
LONG NECK BEER

VINHO (TAÇA) **R\$30.00**
WINE GLASS

VINHO (GARRAFA) **CONSULTAR CARTA DE VINHOS**
WINE BOTTLE CONSULT WINE MENU

CAPIRINHA **R\$22.00**
CACHAÇA, LIMÃO, GELO E AÇÚCAR
CACHAÇA (BRAZILIAN SUGARCANE ALCOHOLIC DRINK), LEMON, ICE AND SUGAR

CAPIVODKA (NACIONAL) **R\$25.00**
VODKA NACIONAL, LIMÃO, GELO E AÇÚCAR
BRAZILIAN VODKA, LEMON, ICE AND SUGAR

CAPIVODKA (IMPORTADA) **R\$35.00**
VODKA IMPORTADA, LIMÃO, GELO E AÇÚCAR
IMPORTED VODKA, LEMON, ICE AND SUGAR

GIN TÔNICA **R\$35.00**
GIN, ÁGUA TÔNICA, LIMÃO E GELO
GIN, TONIC WATER, LEMON AND ICE

WHISKY JOHNNIE WALKER RED LABEL (DOSE) **R\$28.00**

WHISKY JOHNNIE WALKER BLACK LABEL (DOSE) **R\$32.00**
SEX ON THE BEACH **R\$35.00**

CAFÉ CONTINENTAL   **R\$84.99**
BREAKFAST

Café, leite, suco de laranja, seleção de frutas, seleção de queijos e frios, ovos mexidos, bacon grelhado, bolo, pão de queijo, cesta de pães, manteiga, mel e geleias sortidos.

Coffee, milk, orange juice, fruit selection, selection of cheeses and cold cuts, scrambled eggs, grilled bacon, cake, cheese bread, bread basket, butter, honey, and assorted jams.



SOBREMESAS

DESSERTS

COCADA COM SORVETE DE TAPIOCA   **R\$35.00**
BAKED COCONUT CAKE WITH TAPIOCA ICE CREAM

Cocada de forno cremosa maçaricado, servida na Cula do coco acompanhado de sorvete de tapioca.

Creamy baked coconut cake brûléed, served in a coconut shell with tapioca ice cream.

PETIT GÂTEAU DE CHOCOLATE   **R\$25.00**
CHOCOLATE PETIT GÂTEAU

Petit gâteau com sorvete de creme.

Petit gâteau with cream ice cream.

FRUTAS DA ESTAÇÃO    **R\$25.00**
SEASONAL FRUITS

Frutas da estação laminadas.

Sliced seasonal fruits.

CHEESECAKE DE FRUTAS VERMELHAS   **R\$33.00**
RED BERRY CHEESECAKE

Cheesecake de frutas vermelhas.

Red berry cheesecake.

PUDIM DE LEITE   **R\$22.00**
MILK PUDIM

Clássico Pudim de leite condensado servido com calda de caramelo.

Classic milk flan served with caramel sauce.

LEGENDA:



CONTÉM GLÚTEN



CONTÉM LACTOSE



NÃO CONTÉM GLÚTEN



NÃO CONTÉM LACTOSE



SIGA-NOS NAS REDES SOCIAIS

 @QUALITYBARRADATIJUCA

 QUALITY RIO DE JANEIRO

BARRA DA TIJUCA

TELEFONE: +55 (21) 3625-4601

AV. SALVADOR ALLENDE, 500 - JARDIM PÁGUA

DISQUE SEGURANÇA ALIMENTAR - 0800 382 0376

PRÉDIO - 101 - AV. RIO BRANCO, 25.5º ANDAR, CENTRO, RJ

VIGILÂNCIA SANITÁRIA - 1746

EXUA SUA NOTA FISCAL - CUPOM GRATUITO: 0800 382 7060

SE BEBER, NÃO DIRIJA

NOSSA COZINHA ESTÁ FRANQUEADA A VISITAÇÃO.

MENU

RESTAURANTE



SANDUÍCHES

SANDWICH

QUALITY CHICKEN BACON    **R\$42.00**
File de frango empanado no panko, queijo muçarela, alface, tomate, crispy de bacon e molho quality rústico servido no pão bröche.

Breaded chicken fillet with mozzarella cheese, lettuce, tomato, crispy bacon, and rustic quality sauce served on a bröche bun

CHEESE ANGUS    **R\$56.00**
QUALITY CHICKEN BACON
Hambúguer de angus (210g), queijo muçarela, cebola caramelizada, alface e tomate.

Angus hamburger (210g), mozzarella cheese, caramelized onion, lettuce, and tomato

MISTO QUENTE    **R\$26.00**
GRILLED HAM AND CHEESE
Pão de forno tostado com queijo muçarela e presunto.

Toasted sandwich with mozzarella cheese and ham.

SANDUÍCHE PREMIUM    **R\$48.00**
PREMIUM SANDWICH
Pão baguete, com Iscas de carne bacon e cebola, queijo muçarela derretido no pão baguete francesa.

Baguette bread with strips of bacon and meat, melted mozzarella cheese, and French baguette bread.

BURGUER VEGETARIANO    **R\$56.00**
VEGETARIAN BURGER
Pão Bröche, hambúguer de mix de vegetais, queijo muçarela, tomate tostado, alface crespa e molho aloli verde.

Bröche bun, vegetable mix burger, mozzarella cheese, roasted tomato, crispy lettuce, and green aloli sauce.

MASSAS

PASTA

LASANHA BOLONHESA   **R\$49.00**
BOLONHESE LASAGNA
Lasanha a bolonhesa servida ao pomodoro.

Bolognese lasagna served with pomodoro sauce.

MASSA À PRIMAVERA COM ISCAS DE FRANGO   **R\$51.00**
SPRING PASTA WITH CHICKEN STRIPS
Iscas de frango grelhado, servido com massa espaguete, legumes à francesa e salsa.

Grilled chicken strips served with spaghetti, French-style vegetables, and parsley.

ESPAGUETE COM CAMARÃO GRELHADO   **R\$78.00**
SPAGHETTI WITH GRILLED SHRIMP
Camarão (140) médio grelhado com Lemon Pepper, massa espaguete na manteiga de páprica defumada, molho cream cheese e molho de tomate.

Medium grilled shrimp with Lemon Pepper, spaghetti with smoked paprika butter, served with cream cheese fondue.

ESPAGUETE À BOLONHESA   **R\$49.00**
SPAGHETTI BOLOGNESE
Massa espaguete, servida com molho de carne à bolonhesa, queijo parmesão e cebolete francesa.

Spaghetti served with Bolognese meat sauce, Parmesan cheese, and French chives.

PIZZAS

PIZZAS

PIZZA DE CALABRESA    **R\$35.00**
CALABRESE PIZZA
Molho de tomate, queijo muçarela, calabresa, calabresa, calabresa, calabresa e cebola.

Tomato sauce, mozzarella cheese, calabresa sausage, olives, argemone, and onion.

PIZZA PORTUGUESA    **R\$41.00**
PORTUGUESE PIZZA
Molho de tomate, queijo muçarela, calabresa, presunto cozido, pimentão verde, cebola, ovos cozidos, orégano e azeitona.

Tomato sauce, mozzarella cheese, calabresa sausage, cooked ham, green pepper, onion, boiled eggs, argemone, and olives.

PIZZA DE TRÊS QUEIJOS    **R\$41.00**
THREE-CHEESE PIZZA
Molho de tomate, queijo muçarela, queijo apanzola, crème cheese e orégano.

Tomato sauce, mozzarella cheese, gorgonzola cheese, cream cheese, and argemone.

AVES

CHICKEN

FRANGO GRELHADO AO MOLHO DE LARANJA   **R\$53.00**
GRILLED CHICKEN WITH ORANGE SAUCE
Frango grelhado com molho de laranja, arroz integral, legumes e purê de batatas.

Grilled chicken with orange sauce, brown rice, vegetables, and mashed potatoes.

FRANGO À PARMEGIANA   **R\$55.00**
CHICKEN PARMESAN
Filet de peito de frango, queijo muçarela, presunto, molho de tomate e purê de batatas.

Chicken breast fillet, mozzarella cheese, ham, tomato sauce, and mashed potatoes.

FILÉ DE FRANGO CROCANTE   **R\$51.00**
CRISPY CHICKEN FILLET
Com arroz cremoso de queijo e alho poró.

With creamy cheese rice and leek.

PEIXES

FISH

BOBÓ DE CAMARÃO   **R\$59.00**
SHRIMP BOBÓ
Camarões com creme de alpin, dendê e leite de coco, acompanha arroz branco e farofa panko de dendê.

Shrimp with mantec cream, dendê oil, and coconut milk, served with white rice and dendê panko farofa.

FILÉ DE PEIXE GRELHADO   **R\$61.00**
GRILLED FISH FILLET
Filé de peixe grelhado com arroz branco, mousseline de batata, brácolis, cenoura, vagem e tomate cereja confitados.

Grilled fish fillet with white rice, mashed potatoes, broccoli, carrots, green beans, and confit cherry tomatoes.

MOQUECA DE PEIXE   **R\$73.00**
FISH MOQUECA
Pasta de peixe fresca, puxada no azeite de dendê, pimentões coloridos, tomate, cebola, leite de coco e especiarias, acompanha arroz branco e farofa panko de dendê.

Fresh fish steak sautéed in dendê oil, colored peppers, tomato, onion, coconut milk, and spices, served with white rice and dendê panko farofa.

CARNES

BEEF

CONTRA FILÉ À BRASILEIRA   **R\$65.00**
BRAZILIAN SIRLOIN
Serviço com arroz branco, farofa, batata frita e molho à campanha.

Served with white rice, farofa, French fries, and campaign sauce.

BOMBOM DE ALCATRA AO MOLHO MADEIRA   **R\$69.00**
ALCATRA BOMBOM WITH MADEIRA SAUCE
Bombom de alcatra servido com molho madeira, arroz cremoso e batata rústica.

Alcatra bombom served with Madeira sauce, creamy rice, and rustic potatoes

PARMEGIANA DE CARNE   **R\$68.00**
BEEF PARMESAN
Filé de carne, queijo muçarela, presunto, molho de tomate e purê de batatas.

Beef fillet, mozzarella cheese, ham, tomato sauce, and mashed potatoes.

PICADINHO CARIOCA   **R\$58.00**
CARIOCA PICADINHO
Isca de carne ao molho madeira com ovo estrelado, acompanhado de arroz branco, farofa, crispy de couve, banana empanada e feijão.

Sliced beef in Madeira sauce with a fried egg, served with white rice, farofa, crispy kale, breaded banana, and beans.

CREMES E SOPAS

CREAM AND SOUP

MINESTRONE DE CARNE   **R\$35.00**
BEEF MINESTRONE SOUP
Com cubos de carne, massa mini, cubos de legumes e especiarias.

With beef cubes, mini pasta, vegetable cubes, and spices.

SOPA DE LEGUMES   **R\$35.00**
VEGETABLE SOUP
Base velouté de legumes, mix de legumes e especiarias.

Velouté base with mixed vegetables and spices.