

# Room Service



Prezado hóspede, caso tenha alguma restrição alimentar, favor contatar nosso departamento de Alimentos e Bebidas.  
Dear guest, please alert our F&B department of any food allergies or dietary restrictions.

## Café da manhã / Breakfast

Café, chá ou chocolate, leite integral ou desnatado, iogurte (natural, desnatado ou zero lactose), cereal, suco, cesta de pães, queijos e frios, manteiga e geleias, prato de frutas, sua escolha de ovos (fritos, mexidos ou omelete) ou tapioca **R\$92,00**

*Coffee, tea or hot chocolate, milk or skim milk, yogurt (full fat, skimmed or lactose free), cereal, juice, breadbasket, cheeses & cold cuts, butter and jam, fruit plate, your choice of eggs (fried scrambled or omelet) or tapioca.*

## Entradas / Appetizers

Mix de folhas com figos, queijo parmesão, amêndoas torradas e balsâmico caramelizado **R\$48,00**

*Mixed green salad with figs, Parmesan cheese, toasted almonds and caramelized balsamic*

Salada Caesar de frango com croutons **R\$52,00**

*Caesar salad with chicken and croutons*

Salada de folhas, salmão marinado e molho Tzatziki **R\$64,00**

*Mixed green salad with marinated salmon and Tzatziki sauce*

## Sopas / Soups

*Acompanha torradas / Served with crackers*

Minestrone de legumes e feijão branco **R\$39,00**

*Minestrone with vegetables and beans*

Creme de abóbora com carne seca desfiada **R\$44,00**

*Pumpkin cream with shredded jerked beef*

Canja de galinha com hortelã **R\$44,00**

*Chicken soup with rice, carrots and mint*

## Massas / Pasta

Espaguete ao pomodoro e basilico **R\$58,00**

*Spaghetti with tomato sauce and basil*

Espaguete de frutos do mar **R\$98,00**

*(polvo, lula e camarão)*

*Seafood spaghetti (octopus, squid and shrimp)*

Lasanha Bolonesa **R\$74,00**

*Lasagna Bolognese*

## Risoto / Risotto

Risoto de frutos do mar (polvo, lula e camarão) **R\$99,00**

*Seafood risotto (octopus, squid and shrimp)*

## Aves / Poultry

Galeto grelhado, arroz negro e vagens salteadas **R\$73,00**

*Grilled chicken, black rice and sautéed green beans*

Frango grelhado, purê e aspargos salteados **R\$76,00**

*Grilled chicken, mashed potatoes and asparagus*

## Carnes / Meat

File mignon ao molho de jabuticaba, torre de legumes e arroz de brócolis **R\$98,00**

*Filet mignon with jabuticaba sauce, vegetable tower and broccoli rice*

Picanha grelhada com batatas fritas, farofa de ovos e molho à campanha **R\$110,00**

*Grilled Picanha with French fries, egg farofa and vinaigrette*

## Peixes e frutos do mar / Fish and sea food

Salmão grelhado com arroz negro e aspargos **R\$98,00**

*Grilled salmon with black rice and asparagus*

Peixe do dia grelhado com purê de banana da terra e legumes **R\$89,00**

*Grilled fish of the day with plantain puree and vegetables*

 Contém lactose  
With lactose

 Vegetariano  
Vegetarian

 Contém glúten  
With gluten

TAXA DE SERVIÇO 10% / 10% SERVICE CHARGE

Os preços acrescidos de 10% de taxa de serviço conforme acordo coletivo entre o Hotel e o Sindicato (SECHOSC)

Prices will be increased by a 10% service fee as per the collective agreement between the Hotel and the Union

PROCON-DF: 151 – DIRETORIA DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA – DIVISA-DF: 160 | Núcleo de Defesa do Consumidor 2196-4402













Nossa cozinha e suas dependências estão franqueadas a sua visitação.

Our kitchen and its dependencies are open to the public.

SE BEBER NÃO DIRIJA / DON'T DRINK AND DRIVE







Brasília  
**Windsor**

## Pizzas
















|  |          |
|--|----------|
| Marguerita (Muçarela de búfala, tomate e manjericão)    | R\$53,00 |
| <i>Pomodoro sauce, buffalo mozzarella, tomato and basil</i>  |          |
| Calabresa    | R\$69,00 |
| <i>Pomodoro sauce, mozzarella and sausage</i>  |          |
| Parma, tomate seco e rúcula    | R\$72,00 |
| <i>Parma, sun-dried tomato and arugula</i>   |          |
| Quatro queijos                                          | R\$69,00 |
| <i>Four cheeses</i>  |          |
| Vegana com cogumelos     | R\$66,00 |
| <i>Vegan with mushrooms</i>  |          |

## Sanduíches / Sandwiches

*Acompanha salada verde ou batata frita / Served with green salad or french fries*

|  |          |
|--|----------|
| Cheeseburger com molho de queijo cheddar, pickles, salada e bacon      | R\$59,00 |
| <i>Cheeseburger with cheddar sauce, pickles, salad, and bacon</i>  |          |
| Misto quente     | R\$38,00 |
| <i>Grilled ham and cheese sandwich</i>   |          |
| Sanduíche de filé com queijo, mix de cogumelos e cebola caramelizada   | R\$73,00 |
| <i>Filé mignon sandwich with cheese, mixed mushrooms, caramelized onions</i>   |          |

## Sobremesas / Desserts

|   |          |
|---|----------|
| Pudim de leite condensado                                     | R\$30,00 |
| <i>Milk pudding</i>   |          |
| Crème Brûlée    | R\$34,00 |
| <i>Crème Brûlée</i>   |          |
| Tiramisu     | R\$34,00 |
| <i>Tiramisu</i>   |          |
| Brownie de caramelo salgado com baru e sorvete de creme    | R\$35,00 |
| <i>Salted caramel brownie with baru nuts and ice cream</i>  |          |
| Entremet de cupuaçu     | R\$36,00 |
| <i>Cupuaçu entremet</i>   |          |
| Frutas da estação fatiadas   | R\$29,00 |
| <i>Sliced seasonal fruits</i>   |          |
| Salada de Frutas   | R\$29,00 |
| <i>Fruit salad</i>  |          |

## Outros itens / Other Items

|  |          |
|--|----------|
| Balde de gelo pequeno<br><i>Small bucket of ice</i>  | R\$10,00 |
| Balde de gelo grande<br><i>Large bucket of ice</i>   | R\$18,00 |
| Taxa de uso de 01 jogo de talheres (garfo, faca e colher) com 01 guardanapo<br><i>Set of utensils (fork, knife and spoon) with 01 napkin</i> | R\$10,00 |
| Taxa de uso de prato (unidade)<br><i>01 plate</i>  | R\$10,00 |
| Taxa de uso de taça para vinho ou champanhe (unidade)<br><i>01 empty wine or champagne glass</i>   | R\$10,00 |
| Térmica de café<br><i>Coffee pot</i>   | R\$14,00 |
| Térmica de leite<br><i>Milk pot</i>  | R\$14,00 |
| Banana ou maçã (unidade)<br><i>Banana or apple</i>   | R\$7,00  |

 Contém lactose  
*With lactose*

 Vegetariano  
*Vegetarian*

 Contém glúten  
*With gluten*

TAXA DE SERVIÇO 10% / 10% SERVICE CHARGE

Os preços acrescidos de 10% de taxa de serviço conforme acordo coletivo entre o Hotel e o Sindicato (SECHOSC)

*Prices will be increased by a 10% service fee as per the collective agreement between the Hotel and the Union*

PROCON-DF: 151 – DIRETORIA DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA – DIVISA-DF: 160 | Núcleo de Defesa do Consumidor 2196-4402

Nossa cozinha e suas dependências estão franqueadas a sua visitação.

*Our kitchen and its dependencies are open to the public.*

SE BEBER NÃO DIRIJA / DON'T DRINK AND DRIVE

Brasília  
**Windsor**