

# Menu Piscina

## Pool Menu

### Entradas / Starters

Porção de batata frita com cheddar e bacon 🌾	R\$51,00
<i>Cheese fries with bacon</i>	
Palitos de frango crocantes com molho de tomate 🌿 e manjericão	R\$73,00
<i>Crispy chicken sticks with tomato and basil sauce</i>	
Dadinhos de tapioca com geleia de pimenta 🌿🌿	R\$52,00
<i>Crispy tapioca fritters with pepper jam</i>	
Goujonette de peixe com molho tártaro 🌿	R\$84,00
<i>Fish goujonette served with tartar sauce</i>	
Filé aperitivo acebolado servido com torrada 🌿	R\$94,00
<i>Chopped beef served with toast</i>	
Bolinho de bacalhau com azeite	R\$82,00
<i>Cod balls served with olive oil</i>	
Frango à passarinho	R\$76,00
<i>Brazilian fried chicken cooked with garlic and parsley</i>	
Camarões empanados com molho aioli 🌿	R\$121,00
<i>Crispy shrimp served with aioli sauce</i>	

### Sanduíches / Sandwiches

Acompanha salada verde ou batata frita 🌿	
<i>Served with green salad or fries</i>	
Misto quente 🌿🌿 ou Queijo quente 🌿🌿🌿	R\$46,00
<i>Grilled ham &amp; cheese sandwich or grilled cheese</i>	
Cheeseburger 🌿🌿	R\$59,00
Hambúrguer de Angus com cheddar, tomate e bacon	
<i>Angus beef Burger topped with cheddar, tomato and bacon</i>	
Sanduíche de filé com queijo 🌿🌿	R\$83,00
<i>Tenderloin and cheese sandwich</i>	

### Pizzas

Muçarela 🌿🌿🌿	R\$55,00
<i>Pomodoro sauce and mozzarella</i>	
Marguerita 🌿🌿🌿	R\$66,00
<i>Muçarela, tomate e manjericão</i>	
<i>Pomodoro sauce, mozzarella, tomato and basil</i>	
Calabresa 🌿🌿	R\$83,00
<i>Pomodoro sauce, mozzarella and sausage</i>	
Portuguesa 🌿🌿	R\$83,00
<i>Queijo, presunto, ovo, cebola, azeitonas pretas e orégano</i>	
<i>Pomodoro sauce, mozzarella, ham, hard boiled eggs, onions, black olives and oregano</i>	
Parma com rúcula 🌿🌿	R\$87,00
<i>Pomodoro sauce, mozzarella, Parma ham and arugula</i>	
Camarão 🌿🌿	R\$103,00
<i>Pomodoro sauce, mozzarella and shrimp</i>	

### Sobremesas / Desserts

Pudim de leite condensado 🌿🌿	R\$30,00
<i>Tradicional pudim de leite condensado, com um toque de baunilha, calda de caramelo e pralinè crocante</i>	
<i>Traditional sweet condensed milk flan with a touch of vanilla, caramel syrup and crunchy pralinè</i>	
Mousse de chocolate com toque de Rum 🌿🌿	R\$33,00
<i>Mousse de chocolate belga, com uma base de bolo, glaçagem espelhada e flakes de chocolate</i>	
<i>Mirrored Belgian chocolate mousse with cake base and chocolate flakes</i>	
Brownie com sorvete 🌿🌿🌿	R\$34,00
<i>Brownie tradicional com nozes, ganache de caramelo e sorvete</i>	
<i>Brownie with nuts, caramel ganache and ice cream</i>	
Cheesecake com geleia de morango 🌿🌿🌿	R\$30,00
<i>Cheesecake assada e cremosa com um toque cítrico e geleia de morangos</i>	
<i>Baked cheesecake with citrus and strawberry jam</i>	
Mil folhas com crème de baunilha e geleia de frutas vermelhas 🌿🌿🌿	R\$32,00
<i>Massa folheada crocante com creme de baunilha e uma geleia de frutas vermelhas</i>	
<i>Crunchy mille-feuille with vanilla cream and berry jam</i>	
Trilogia Brauca: Quindim, brigadeirão e cocada de amendoim 🌿🌿	R\$30,00
<i>Trio de doces típicos brasileiros: Quindim com coco queimado, Brigadeirão e cocada cremosa de amendoim</i>	
<i>Brazilian trio: Quindim (egg yolk custard) with crunchy coconut, Brigadeirão (mousse-like brigadeiro) and creamy peanut Cocada (coconut candy)</i>	
Profiterole com sorvete de chocolate e avelã 🌿🌿🌿	R\$33,00
<i>Profiterole au craquelin com caramelo salgado, pralinè de castanhas e ganache de chocolate com avelã</i>	
<i>Salted caramel profiteroles with cashew praline and hazelnut chocolate ganache</i>	

Taxa de Rolha Vinhos/Espumantes R\$80,00+10%/Taxa de Rolha Whisky e destilados R\$100,00+10% / Cervejas R\$8,00+10%

Wines/Sparkling corkage fee R\$80,00+10%/ Whiskey and distilled drinks corkage fee R\$100,00+10% / Beers R\$8,00+10%

Todos os nossos alimentos podem conter traços de glúten. / All our foods may contain traces of gluten.

Taxa de serviço cobrada conforme acordo coletivo entre o hotel e o Sindicato dos Hotéis, Bares e Restaurantes.

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

Nossa cozinha e dependências estão franqueadas à visitação. / Our kitchen and its dependencies are open to the public.

PROCON-RJ: 151/Vigilância Sanitária: 1746/Segurança Alimentar: 0800282037/Ministério Público do Consumidor (21)2550-9050

PROCON-RJ: 151/ Health Surveillance: 1746/Food Safety: 0800282037/ Consumer Public Prosecutor's Office (21)2550-9050

SE BEBER, NÃO DIRIJA / DON'T DRINK AND DRIVE

🌿 Contém lactose 🌿 Vegetariano 🌿 Contém glúten  
With lactose Vegetarian With gluten

Barra  
**Windsor**

## Bebidas sem álcool / Soft Drinks

Água mineral com ou sem gás <i>Still or sparkling water</i>	R\$11,00
Refrigerante (lata) <i>Soda (can)</i>	R\$14,00
Suco natural <i>Fresh juice</i>	R\$15,00
Suco de tomate temperado <i>Tomato juice</i>	R\$20,00
Mate / Ice tea <i>Mate tea / Iced tea</i>	R\$14,00
Água de coco <i>Coconut water</i>	R\$17,00
Café Nespresso <i>Nespresso coffee</i>	R\$11,00
Duplo Nespresso <i>Double Nespresso</i>	R\$15,00
Cappuccino	R\$15,00
Chá nacional <i>Brazilian tea</i>	R\$11,00
Chá importado <i>International tea</i>	R\$14,00
Coquetel de frutas sem álcool <i>Virgin fruit cocktail</i>	R\$21,00
Red Bull   Red Bull Tropical	R\$27,00

## Drinks & Cocktails

Aperol Spritz	R\$54,00
Bloody Mary Smirnoff	R\$39,00
Caipirinha Ypióca Prata (SP)	R\$ 32,00
Caipirinha Ypióca Ouro (SP)	R\$33,00
Caipirinha	R\$35,00
7 Engenhos Carvalho	
Caipirinha Sagatiba (MG)   Leblon (RJ)   Santo Grau (RJ)   Magnífica Envelhecida (RJ)	R\$35,00
Caipiríssima	R\$34,00
Caipiroska Smirnoff	R\$35,00
Caipiroska Absolut   Stolichnaya   Wyborowa   Ketel One	R\$38,00
Caipiroska Ciroc   Grey Goose	R\$41,00
Campari Orange	R\$35,00
Cuba Libre	R\$34,00
Cuba Libre Havana	R\$40,00
Fraise	R\$54,00
Gin Tônica Apogee	R\$34,00
Gin Tônica Tanqueray   Beefeater   Bombay   Gordon's	R\$39,00
Gin Tônica Tanqueray Ten   Bulldog   Hendrick's	R\$44,00
Gin Tônica Tropical Tanqueray   Beefeater   Gordon's   Bombay	R\$45,00
Tanqueray Bossa Nova	R\$35,00
Howler Head Coke/Citrus	R\$40,00

Mojito	R\$35,00
Mojito Havana	R\$39,00
Moscow Mule Smirnoff	R\$49,00
Moscow Mule Absolut   Wyborowa   Stolichnaya   Ketel One	R\$56,00
Moscow Mule Ciroc   Grey Goose	R\$59,00
Piña Colada 	R\$38,00
Piña Colada Havana 	R\$44,00
Rabo de Galo	R\$34,00
Sex on the Beach	R\$40,00
Carajillo	R\$35,00
Nespresso Martini	R\$38,00
Blonde	R\$35,00
Don Paloma	R\$39,00
Don Margarita	R\$38,00

## Clássicos / Classics

Margarita	R\$36,00
Daiquiri	R\$36,00
Dry Martini Tanqueray   Gordon's   Beefeater   Bombay	R\$38,00
Negroni Apogee	R\$36,00
Negroni Tanqueray   Beefeater   Bombay	R\$40,00
Negroni Tanqueray Ten   Bulldog   Hendrick's	R\$46,00

## Cervejas / Beer

Bohemia (lata)	R\$16,00
Heineken (lata)	R\$20,00
Stella Artois (lata)	R\$20,00
Corona (lata)	R\$24,00
Heineken 0% álcool (lata)	R\$20,00
<b>Combo de Cerveja</b>	
Balde 5 latas Bohemia	R\$70,00
Balde 5 latas Heineken	R\$80,00
Balde 5 latas Stella Artois	R\$80,00

## Tequila 50ml

José Cuervo   Especial	R\$28,00
------------------------	----------

## Sake 50ml

Gekkeikan	R\$28,00
-----------	----------

## Aperitivos / Apéritifs 50ml

Cinzano Rosso – Vermouth	R\$24,00
Martini Dry   Rosso	R\$24,00
Aperol   Campari	R\$29,00
Fernet Branca	R\$32,00

## Cachaças 50ml

Ypióca Prata (SP)	R\$22,00
Ypióca Ouro (SP)	R\$23,00
Sagatiba (MG)   Leblon (SP)   Santo Grau (RJ)   Magnífica Envelhecida (RJ) 7 Engenhos Carvalho	R\$28,00 R\$27,00

## Whisky 50ml

8 anos / 8 years old	
Ballantines Finest	R\$35,00
Johnnie Walker Red Label	R\$35,00
12 anos / 12 years old	
Chivas Regal	R\$44,00
Johnnie Walker Black Label	R\$44,00
Single Malt	
Glenfiddich 12 years	R\$66,00
American Whiskey	
Howler Head	R\$33,00
Jack Daniel's   Jim Beam Bourbon	R\$39,00

## Gin 50ml

Apogee	R\$27,00
Tanqueray Gordon's   Beefeater   Bombay	R\$31,00
Tanqueray Ten   Bulldog   Hendrick's	R\$35,00

## Vodka 50ml

Smirnoff	R\$28,00
Absolut   Stolichnaya   Wyborowa Ciroc   Grey Goose Voa	R\$32,00 R\$37,00 R\$30,00

## Rum 50ml

Bacardi Carta Blanca   Oro Malibu	R\$26,00 R\$31,00
Havana Club Añejo 3 anos	R\$31,00
Havana Club Añejo 7 anos	R\$38,00

## Cognac / Brandy 50ml

Domecq   Fundador	R\$32,00
-------------------	----------

## Licores / Liqueurs 50ml

Amarula	R\$35,00
Bailey's	R\$35,00
Cointreau	R\$35,00
Diego Zamora 43	R\$35,00

Taxa de Rolha Vinhos/Espumantes R\$80,00+10%/Taxa de Rolha Whisky e destilados R\$100,00+10% / Cervejas R\$8,00+10%

Wines/Sparkling corkage fee R\$80,00+10%/ Whiskey and distilled drinks corkage fee R\$100,00+10% / Beers R\$8,00+10%

Todos os nossos alimentos podem conter traços de glúten. / All our foods may contain traces of gluten.

Taxa de serviço cobrada conforme acordo coletivo entre o hotel e o Sindicato dos Hotéis, Bares e Restaurantes.

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

Nossa cozinha e dependências estão franqueadas à visitação. / Our kitchen and its dependencies are open to the public.

PROCON-RJ: 151/Vigilância Sanitária: 1746/Segurança Alimentar: 0800282037/Ministério Público do Consumidor (21)2550-9050

PROCON-RJ: 151/ Health Surveillance: 1746/Food Safety: 0800282037/ Consumer Public Prosecutor's Office (21)2550-9050

SE BEBER, NÃO DIRIJA / DON'T DRINK AND DRIVE

 Contém lactose  Vegetariano  Contém glúten  
With lactose Vegetarian With gluten

Barra  
**Windsor**