

# Menu Restaurante

## Restaurant Menu



### Buffets

Buffet de café da manhã / <i>Breakfast buffet</i> Diariamente de 6h às 10:30h / <i>Daily from 6am to 10:30am</i>	R\$105,00 + 10% de taxa de serviço
Buffet do Chef / <i>Chef's buffet</i> Segunda à sexta almoço de 12h às 16h e jantar de 19h às 23:30h <i>Monday through Friday lunch from 12pm to 4pm / dinner from 7pm to 11:30pm</i>	R\$125,00 + 10% de taxa de serviço
Feijoada Sábados almoço de 12h às 16h <i>Saturday lunch from 12pm to 4pm</i>	R\$140,00 + 10% de taxa de serviço
Buffet Especial do Chef / <i>Chef's special buffet</i> Domingos de 12h às 16h <i>Sunday lunch from 12pm to 4pm</i>	R\$140,00 + 10% de taxa de serviço

### Entradas / Appetizers

Salada de folhas verdes com tomates / <i>Green salad with tomatoes</i> 🌿	R\$52,00
Salada Tropical 🌿 🥥 Mix de folhas com tomate cereja, manga, queijo Minas e molho refrescante de hortelã <i>Tropical salad with cherry tomatoes, mango, Minas cheese and mint sauce</i>	R\$59,00
Salada Caesar / <i>Caesar salad</i> 🥗 🌿	R\$64,00
Salada Mediterrânea Atum em crosta de gergelim com salada de radicchio, americana, crespa, manjeriçã, cebola roxa e tomate cereja <i>Mediterranean salad with tuna in a sesame seed crust, radicchio, iceberg lettuce, basil, red onions and cherry tomatoes</i>	R\$89,00
Burrata servida com figos confit, molho e torradas de parmesão 🌿 🥥 🌿 <i>Burrata with figs, sauce and parmesan toast</i>	R\$73,00
Carpaccio de cherne com vinagrete de pimenta e azedinha <i>Grouper carpaccio with pepper vinaigrette and sorrel</i>	R\$83,00
Tartines de salmão marinado e queijo de cabra / <i>Salmon tartines with goat cheese</i> 🥗 🌿 Steak Tartar com batatas chips / <i>Steak tartare with chips</i>	R\$93,00 R\$77,00

### Sopas e Cremes / Soups and Creams

Velouté de cogumelos frescos com azeite trufado e torradas 🌿 🥥 🌿 <i>Mushroom velouté with truffle oil and toast</i>	R\$73,00
Creme de abóbora com especiarias e crispe de carne seca <i>Pumpkin cream with spices and cured meat crisps</i>	R\$73,00
Minestrone 🌿 Batata, batata Baroa, cenoura, salsão, abobrinha, cebola, favas e feijão branco <i>Minestrone with potatoes, celery roots, carrots, celery, zucchini, onions, fava beans and white beans</i>	R\$64,00

🥛 Contém lactose  
*With lactose*

🌿 Vegetariano  
*Vegetarian*

🌿 Contém glúten  
*With gluten*

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*

Barra  
**Windsor**

# Menu Restaurante

## Restaurant Menu



### Massas & Risoto / Pasta & Risotto

Linguine com camarões, alcachofra e raspas de limão siciliano 🌿 <i>Shrimp linguini with artichokes and lemon zest</i>	R\$104,00
Penne sem glúten com berinjela e abobrinha grelhadas ao pomodoro 🌿 <i>Gluten-free penne with grilled eggplant and zucchini and Pomodoro sauce</i>	R\$83,00
Lasanha de bacalhau / Cod lasagna 🌿 🌿	R\$127,00
Ravióli de pato com molho de laranja Kinkan / Duck ravioli with kumquat sauce 🌿	R\$98,00
Risoto de frutos do mar com funcho crocante 🌿 🌿 Polvo, lula e camarão <i>Seafood (octopus, squid and shrimp) risotto with crunchy fennel</i>	R\$104,00
Risoto de funghi com farofa de ervas / Mushroom risotto with herb farofa 🌿 🌿 🌿	R\$91,00
Risoto de palmito com açafrão, tomates, nozes e ora-pro-nóbis 🌿 🌿 <i>Heart of palm risotto with saffron, tomatoes, nuts and lemon vine</i>	R\$89,00

### Carnes / Meats

Tornedor servido com batata gratin, pickles de legumes e molho Rossini 🌿 <i>Tenderloin with potato gratin, pickled vegetables and Rossini sauce</i>	R\$136,00
Picanha grelhada ao molho do chef servida com guarnição à francesa e farofa de ovos 🌿 🌿 <i>Grilled rump cap served with Chef's sauce, egg farofa (manioc flour), tomatoes, onions, ham slices and peas</i>	R\$114,00
Bife de Chorizo ao molho chimichurri servido com risoto de funghi 🌿 <i>Entrecôte with chimichurri sauce and mushroom risotto</i>	R\$126,00
Carré de cordeiro grelhado ao molho de ervas servido com aligot de batata e cebola 🌿 <i>Rack of lamb with herb sauce, aligot and onions</i>	R\$133,00

### Peixes / Fish

Pargo assado com batatas, aspargos, tomates servidos com arroz e pirão <i>Baked snapper served with potatoes, asparagus, tomatoes, rice and pirão</i>	R\$116,00
Salmão grelhado servido com purê de batata doce e legumes braseados ao molho cítrico 🌿 <i>Grilled salmon served with mashed sweet potatoes and braised vegetables</i>	R\$104,00
Bacalhau ao molho mediterrâneo Batatas, cebolas echallote, tomate cereja, pimentões, aspargos, brócolis, alcaparras e azeitonas <i>Cod in Mediterranean sauce with potatoes, shallots, cherry tomatoes, bell peppers, asparagus, broccoli, capers and olives</i>	R\$138,00
Cavaquinha grelhada servida com risoto de alho poro e palmito 🌿 <i>Slipper lobster with leek and heart of palm risotto</i>	R\$138,00
Gambas a La Plancha servido com arroz e vegetais tostados <i>Grilled shrimp served with rice and toasted vegetables</i>	R\$148,00

### Sobremesas / Desserts

Pudim de leite condensado 🌿 🌿 Tradicional pudim de leite condensado, com um toque de baunilha, calda de caramelo e pralinê crocante <i>Traditional sweet condensed milk flan with a touch of vanilla, caramel syrup and crunchy praliné</i>	R\$30,00
Mouse de chocolate com toque de Rum 🌿 🌿 Mousse de chocolate belga, com uma base de bolo, glaçagem espelhada e flakes de chocolate <i>Mirrored Belgian chocolate mousse with cake base and chocolate flakes</i>	R\$33,00
Brownie com sorvete 🌿 🌿 🌿 Brownie tradicional com nozes, ganache de caramelo e sorvete <i>Brownie with nuts, caramel ganache and ice cream</i>	R\$34,00

🌿 Contém lactose  
With lactose

🌿 Vegetariano  
Vegetarian

🌿 Contém glúten  
With gluten

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

Barra  
**Windsor**

# Menu Restaurante

## Restaurant Menu



Cheesecake com geleia de morango 🌿 🍷 🍷 Cheesecake assada e cremosa com um toque cítrico e geleia de morangos <i>Baked cheesecake with citrus and strawberry jam</i>	R\$30,00
Mil folhas com crème de baunilha e geleia de frutas vermelhas 🌿 🍷 🍷 Massa folheada crocante com creme de baunilha e uma geleia de frutas vermelhas <i>Crunchy mille-feuille with vanilla cream and berry jam</i>	R\$32,00
Trilogia Brazuca: Quindim, brigadeirão e cocada de amendoim 🌿 🍷 Trio de doces típicos brasileiros: Quindim com coco queimado, Brigadeirão e cocada cremosa de amendoim <i>Brazilian trio: Quindim (egg yolk custard) with crunchy coconut, Brigadeirão (mousse-like brigadeiro) and creamy peanut Cocada (coconut candy)</i>	R\$30,00
Profiterole com sorvete de chocolate e avelã 🌿 🍷 🍷 Profiterole au craquelin com caramelo salgado, praliné de castanhas e ganache de chocolate com avelã <i>Salted caramel profiteroles with cashew praline and hazelnut chocolate ganache</i>	R\$33,00

## Menu Infantil / Kid's Menu

Espaguete na manteiga ou pomodoro 🍷 🍷 <i>Spaghetti with butter sauce or pomodoro sauce</i>	R\$41,00
Penne ao molho bolonhesa 🍷 <i>Penne with Bolognese sauce</i>	R\$41,00
Escalopinho de filé mignon <i>Filet Mignon cutlets</i>	R\$52,00
Picadinho de filé mignon <i>Chopped beef with sauce</i>	R\$48,00
Filé de frango grelhado <i>Grilled chicken</i>	R\$46,00
Pargo grelhado <i>Grilled fish</i>	R\$52,00

### Opções de acompanhamento (escolha 1 ou 2):

- Batata frita 🌿, purê de batatas 🌿 🍷, batata noisette 🌿 🍷
- Legumes no vapor (brócolis, cenoura e batata) 🌿, salada de folhas com cenoura ralada 🌿
- Arroz 🌿, feijão

### Side options (choose 1 or 2):

- French fries, mashed potatoes, tater tots
- Steamed vegetables (broccoli, carrots, potatoes), salad with shredded carrots
- Rice, black beans

## Bebidas / Drinks

Água mineral com ou sem gás <i>Still or sparkling water</i>	R\$11,00
San Pellegrino	R\$25,00
Acqua Panna	R\$25,00
Refrigerante (lata) / Soda (can)	R\$14,00
Suco natural / Fresh juice	R\$15,00
Suco de tomate temperado / Tomato juice	R\$20,00
Água de coco / Coconut water	R\$17,00
Mate   Ice tea / Mate tea   Iced tea	R\$14,00
Café Nespresso / Nespresso coffee	R\$11,00
Duplo Nespresso / Double Nespresso	R\$15,00
Cappuccino	R\$15,00
Chá Nacional / Brazilian tea	R\$11,00
Chá importado / International tea	R\$14,00
Coquetel de frutas sem álcool <i>Virgin fruit cocktail</i>	R\$21,00
Red Bull   Red Bull Tropical	R\$27,00

## Cervejas / Beer

Bohemia (lata)	R\$16,00
Heineken (long neck/lata)	R\$20,00
Stella Artois (long neck/lata)	R\$20,00
Corona (long neck/lata)	R\$24,00
Heineken 0% álcool (long neck)	R\$20,00

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

Barra  
**Windsor**