

# Menu Restaurante

## Restaurant Menu



### Couvert

Focaccia, pão levain de açafião, grissini e pizza branca servido com manteiga trufada e patê do dia    R\$25,00  
*Focaccia, saffron bread, White pizza, trufed butter and patê of the day*

### Entradas / Starters

Tábua de antepastos   R\$89,00  
Acompanha torradas / *Served with crackers* 


Com queijo Brie, Gorgonzola e Gouda, presunto de Parma, salame, nozes, uvas e damasco  
*Variety of Brie, Gorgonzola and Gouda cheese with italian sausage, Parma ham, nuts, grapes and dry apricot*

Salada de Folhas Verdes  R\$43,00

Mix de folhas com tomate cereja, pêra caramelizada e amêndoas laminadas  
*Mixed leaves salad, cherry tomato, caramelized pear and sliced almonds*

Gambas Al Ajillo R\$98,00




Gambas fritas no azeite e alho, temperadas com especiarias e vinho branco  
*Fried prawns in olive oil, garlic, herbs, white wine and lemon*

Muçarela de Búfala Crocante    R\$56,00

Empanada na farinha Panko acompanhada ao molho pesto e torradas  
*Crispy Buffalo mozzarella with italian pesto sauce and toasts*

Arancini   R\$58,00

Bolinho de arroz recheado com queijo Brie e presunto de Parma servido com geleia de tomate  
*Rice ball stuffed with Brie cheese, Parma ham and tomato jelly*

Bruschetta caprese com tomatinhos e búfala temperados com molho pesto    R\$55,00  
*Tomatoes and búfala mozzarella seasoned with pesto sauce and basil*

### Sopas & Cremes / Soups & Creams

Acompanha torradas / *Served with crackers* 

Creme de Batata Baroa com Cogumelos Selvagens R\$55,00  
*Baroa potatoes cream with mushrooms*

Minestrone de Legumes R\$59,00

*Vegetables soup*


Canja de Galinha R\$49,00

*Chicken soup with carrots, potatoes and mint*

### Massas e Risotos / Pastas & Risotos

Risoto de funghi selecionados  R\$82,00

Risoto com trilogia de cogumelos :Shitake, Paris e Portobello  
*Risotto with Shitake, Paris and Portobello mushrooms*

Risoto de camarões  R\$98,00

Tradicional risoto com camarões e chips de coco  
*Traditional risotto with shrimps and coconuts chips*

Penne ao molho de queijo e nozes    R\$72,00

Penne, molho de queijo grana padano envolvido com nozes  
*Penne with grana padano cheese sauce with nuts*

Espaguete à carbonara   R\$79,00

Espaguete, gema de ovo, queijo Pecorino, bacon e pimenta do reino  
*Spaghetti, creamy egg yolk, Pecorino cheese, bacon and black pepper*

 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\$90,00+10% / Cervejas R\$7,00+10%  
Wines/Sparkling corkage fee R\$80,00+10%/ Whiskey and distilled drinks corkage fee R\$90,00+10% / Beers R\$7,00+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*

California  
**Windsor**

# Menu Restaurante

## Restaurant Menu



Espaguete com camarões 🍷🌿 Espaguete, camarões ao molho bisque <i>Spaghetti, Shrimps with bisque sauce</i>	R\$94,00
Lasanha à bolonhesa 🍷🌿 Camadas de lasanha e molho à bolonhesa gratinada no forno <i>Bolognese lasagna au gratin</i>	R\$72,00
Espaguete à bolonhesa 🍷🌿 <i>Spaghetti with bolognese sauce</i>	R\$65,00

### Peixes / Fish

Salmão em crosta de gergelim com legumes tostados ao molho oriental <i>Salmon in sesame crust with vegetable and nirá in oriental sauce</i>	R\$89,00
Peixe do dia grelhado com risoto de limão siciliano e molho mediterrâneo 🍷 <i>Grilled fish of the day with sicilian lemon risotto and Mediterranean sauce</i>	R\$89,00
Bacalhau confit com mousse de baroa e farofa de azeitonas pretas 🍷 <i>Codfish confit with baroa mousse and black olive manioc flour</i>	R\$125,00

### Carnes / Meat

Picanha com rostie de batata baroa, bacon e queijo, ao molho chimichurri e azeite de carvão 🍷 <i>Brazilian picanha steak with baroa potato rostie, chimichurri sauce and smoked olive oil</i>	R\$95,00
Galeto ao molho de ervas finas e legumes torneados ao vapor <i>Roasted chicken with herbs sauce served with steamed vegetables</i>	R\$72,00
Costela bovina assada ao molho roti servida com polenta gratinada 🍷🌿 <i>Roasted ribs with roti sauce and gratin polenta</i>	R\$86,00
Filet mignon ao molho cabernet sauvignon com espaguete salteado na manteiga de sálvia 🍷🌿 <i>Tenderloin with cabernet sauvignon sauce and spaghetti sautéed in sage butter</i>	R\$91,00
Entrecôte do Chef acompanhado com legumes e cogumelos grelhados <i>Entrecote steak with vegetables and grilled mushrooms</i>	R\$96,00

### Pizzas

Marguerita 🍷🌿🌿 Molho de tomate e queijo muçarela, tomatinhos, folhas de manjeriço e orégano <i>Tomato sauce, mozzarella, tomatoes, basil and oregano</i>	R\$55,00
Calabresa 🍷🌿 Molho de tomate, muçarela, seleção de calabresa fatiada e orégano <i>Tomato sauce, mozzarella, brazilian sausage and oregano</i>	R\$57,00
4 estações 🍷🌿🌿 Molho de tomate, muçarela, cogumelos, pimentão, cebola, azeitonas e orégano <i>Tomato sauce, mozzarella, mushrooms, peppers, onion, olives and oregano</i>	R\$59,00
Parma 🍷🌿 Molho de Tomate, muçarela, presunto de Parma, búfala, tomate seco, rúcula e orégano <i>Tomato sauce, mozzarella, Parma ham, búfala, dried tomato, arugula and oregano</i>	R\$72,00
Camarão 🍷🌿 Molho de tomate, muçarela, camarões temperados, cebola roxa e orégano <i>Tomato sauce, mozzarella, shrimps, red onion and oregano</i>	R\$89,00

🍷 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\$90,00+10% / Cervejas R\$7,00+10%  
Wines/Sparkling corkage fee R\$80,00+10%/ Whiskey and distilled drinks corkage fee R\$90,00+10% / Beers R\$7,00+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

California  
**Windsor**






# Menu Restaurante

## Restaurant Menu























### Menu infantil / Kid's Menu

(até 10 anos / up to 10 years old)

Filézinho de frango ou carne grelhada, servido com espaguete na manteiga  	R\$55,00
<i>Grilled chicken or beef, served with spaghetti in butter</i>	
Penne ao molho branco ou molho de tomate   	R\$48,00
<i>Penne with white sauce or tomato sauce</i>	

### Sobremesas / Desserts

Cheesecake com calda de frutas vermelhas   	R\$ 32,00
<i>Cheesecake with red fruits syrup</i>	
Pannacotta de banana com caramelo salgado   	R\$ 32,00
<i>Banana Pannacotta with salted caramel</i>	
Torta nuts com sorvete de pistache   	R\$ 34,00
<i>Nuts pie with pistachio ice cream</i>	
Pudim  	R\$ 29,00
<i>Flan</i>	
Brownie de chocolate com sorvete de baunilha   	R\$ 37,00
<i>Brownie with vanilla ice cream</i>	
Torta do Chefe   	R\$ 30,00
<i>Chef's pie</i>	
Frutas da estação	R\$ 32,00
<i>Seasonal fruits</i>	
3 Bolas de sorvete   	R\$ 32,00
Sabores: chocolate, baunilha, morango, pistache, manga, limão	
<i>Ice cream – 3 scoops of choice (chocolate, vanilla, strawberry, pistachio, mango or lemon)</i>	

### Bebidas sem álcool / Soft Drinks

Refrigerantes	R\$ 12,00
<i>Soft Drinks</i>	
Água Mineral com gás	R\$ 10,00
<i>Sparkling Water</i>	
Água Mineral sem gás	R\$10,00
<i>Still Water</i>	
Água de coco	R\$ 14,00
<i>Coconut Water</i>	
Suco Natural	R\$ 12,00
<i>Fruit Juice</i>	
Suco de Tomate	R\$ 16,00
<i>Tomato Juice</i>	
Café espresso	R\$ 9,00
<i>Espresso Coffee</i>	
Duplo espresso	R\$ 13,00
<i>Double espresso</i>	
Cappuccino	R\$ 13,00
<i>Cappuccino</i>	
Chá	R\$ 10,00
<i>Tea</i>	
Coquetel de Frutas sem álcool	R\$ 18,00
<i>Non alcoholic Fruits Cocktail</i>	
Red Bull	R\$ 25,00

 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\$90,00+10% / Cervejas R\$7,00+10%  
Wines/Sparkling corkage fee R\$80,00+10%/ Whiskey and distilled drinks corkage fee R\$90,00+10% / Beers R\$7,00+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

California  
**Windsor**

# Menu Restaurante

## Restaurant Menu



### Drinks & Coktails

---

Caipirinha Ypioca Prata	R\$ 26,00
Caipiroska Voa	R\$ 32,00
Caipiroska Smirnoff	R\$ 30,00
Caipiroska Absolut   Stolichnaya   Wyborowa	R\$ 36,00
Caipiroska Ciroc   Grey Goose	R\$ 41,00
Caipirinha Leblon	R\$ 32,00
Cuba Libre	R\$ 29,00
Caipisake	R\$ 29,00
Cuba Libre Havana	R\$ 36,00
Caipiríssima	R\$ 29,00
Gin tônica Apogee	R\$ 29,00
Gin tônica Tanqueray   Beefeater   Bombay   Gordon	R\$ 34,00
Gin tônica Tanqueray Ten	R\$ 38,00
Mojito	R\$ 32,00
Mojito Havana	R\$ 35,00
Piña Colada	R\$ 31,00
Sex on the beach	R\$ 37,00
Aperol Spritz	R\$ 39,00
Clericó taça	R\$ 39,00

### Clássicos / Classic

---

Dry Martini Tanqueray   Gordon's   Beefeater   Bombay	R\$ 30,00
Margarita	R\$ 30,00
Daiquiri	R\$ 29,00
Negroni Apogee	R\$ 28,00
Negroni Tanqueray   Gordon's   Beefeater   Bombay	R\$ 30,00

Taxa de Rolha Vinhos/Espumantes R\$80,00+10%/Taxa de Rolha Whisky e destilados R\$90,00+10% / Cervejas R\$7,00+10%

Wines/Sparkling corkage fee R\$80,00+10%/ Whiskey and distilled drinks corkage fee R\$90,00+10% / Beers R\$7,00+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

California  
**Windsor**

# Menu Restaurante

## Restaurant Menu



### Tequila 50ml

Jose Cuervo | Especial R\$ 24,00

### Cerveja / Beer

Heineken R\$ 18,00

Stella Artois R\$ 18,00

Corona R\$ 22,00

### Aperitivos / Appetizers 50ml

Martini Dry | Bianco | Rosso R\$ 19,00

Tio Pepe R\$ 22,00

Aperol | Campari R\$ 22,00

Carpano Punt & Mes R\$ 26,00

Fernet Branca R\$ 28,00

### Whisky 50ml

#### 8 anos / 8 years old

Johnnie Walker Red Label R\$ 32,00

Ballantines Finest | J&B  
| Black & White R\$ 32,00

#### 12 anos / 12 years old

Johnnie Walker Black Label R\$ 42,00

Ballantines | Chivas Regal  
| Buchanan's R\$ 42,00

#### Single Malt

Glenfiddich 12 years R\$ 46,00

#### American Whisky

Jack Daniel`s | Jim Bean R\$ 35,00

Jack Daniel`s Gentleman R\$ 46,00

### Gin 50ml

Apogee R\$ 23,00

Tanqueray | Gordon  
| Beefeater | Bombay R\$ 27,00

Tanqueray Ten R\$ 31,00

Taxa de Rolha Vinhos/Espumantes R\$80,00+10%/Taxa de Rolha Whisky e destilados R\$90,00+10% / Cervejas R\$7,00+10%  
Wines/Sparkling corkage fee R\$80,00+10%/ Whiskey and distilled drinks corkage fee R\$90,00+10% / Beers R\$7,00+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

California  
**Windsor**

# Menu Restaurante

## Restaurant Menu



### Sake 50ml

Gekkeikan Silver R\$ 25,00

### Cachaças 50ml

Santo Grau R\$ 24,00  
Ypioca Prata R\$ 16,00  
Ypioca Ouro R\$ 20,00  
Leblon R\$ 27,00

### Vodka 50ml

Smirnoff R\$ 24,00  
Absolut | Stolichnaya | Wyborowa R\$ 27,00  
Ciroc | Grey Goose R\$ 33,00  
Vodka voa R\$ 29,00

### Rum 50ml

Bacardi Carta Blanca | Oro R\$ 23,00  
Malibu R\$ 23,00  
Havana Club Añejo 3 anos R\$ 24,00  
Havana Club Añejo 7 anos R\$ 29,00

### Cognac / Brandy 50ml

Courvosier V.S.O.P R\$ 74,00  
Hennessy V.S.O.P R\$ 74,00  
Domecq | Fundador R\$ 29,00

### Licores / Liquors 30ml

Amarula R\$ 27,00  
Bailey`s R\$ 27,00  
Cointreau R\$ 27,00  
Diego Zamora 43 R\$ 27,00  
Peach tree R\$ 27,00  
Limoncello R\$ 27,00  
Sambuca R\$ 27,00  
Drambuie R\$ 27,00  
Frangélico R\$ 27,00  
Grand Marnier R\$ 27,00  
Grappa Bianca Carpena R\$ 27,00  
Tia Maria R\$ 27,00

Taxa de Rolha Vinhos/Espumantes R\$80,00+10%/Taxa de Rolha Whisky e destilados R\$90,00+10% / Cervejas R\$7,00+10%  
Wines/Sparkling corkage fee R\$80,00+10%/ Whiskey and distilled drinks corkage fee R\$90,00+10% / Beers R\$7,00+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

California  
**Windsor**