




Menu Restaurante

Restaurant Menu



Couvert

Focaccia, pão levain de açafião, grissini e pizza branca servido com manteiga trufada e patê do dia    R\$27,00
Focaccia, saffron bread, white pizza, trufed butter and patê of the day

Entradas / Starters

Tábua de antepastos   R\$93,00
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\$49,00

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\$110,00

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\$58,00

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

Arancini   R\$62,00

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\$59,00
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\$59,00
Baroa potatoes cream with mushrooms

Minestrone R\$64,00

Vegetables soup

Canja de galinha R\$64,00

Chicken soup with carrots, potatoes and mint

Massas e Risotos / Pastas & Risotos

Risoto de funghi selecionados  R\$89,00


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

Risoto de camarões  R\$104,00

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

Penne ao molho de queijo e nozes    R\$79,00

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

Espaguete à carbonara   R\$82,00

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\$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

California
Windsor

Menu Restaurante

Restaurant Menu



Espaguete com camarões 🌱🥬	R\$104,00
Espaguete, camarões ao molho bisque <i>Spaghetti, Shrimps with bisque sauce</i>	
Lasanha à bolonhesa 🌱🥬	R\$82,00
Camadas de lasanha e molho à bolonhesa gratinada no forno <i>Bolognese lasagna au gratin</i>	
Espaguete à bolonhesa 🌱🥬	R\$76,00
<i>Spaghetti with bolognese sauce</i>	

Peixes / Fish

Salmão em crosta de gergelim com legumes tostados ao molho oriental <i>Salmon in sesame crust with vegetable in oriental sauce</i>	R\$104,00
Peixe do dia grelhado com risoto de limão siciliano e molho mediterrâneo 🌱	R\$104,00
<i>Grilled fish of the day with sicilian lemon risotto and Mediterranean sauce</i>	
Bacalhau confit com mousse de baroa e farofa de azeitonas pretas 🌱	R\$138,00
<i>Codfish confit with baroa mousse and black olive manioc flour</i>	

Carnes / Meat

Picanha com rostie de batata baroa, bacon e queijo, ao molho chimichurri e azeite de carvão 🌱	R\$114,00
<i>Brazilian picanha steak with baroa potato rostie, chimichurri sauce and smoked olive oil</i>	
Galeto ao molho de ervas finas e legumes torneados ao vapor	R\$82,00
<i>Roasted chicken with herbs sauce served with steamed vegetables</i>	
Costela bovina assada ao molho roti servida com polenta gratinada 🌱🥬	R\$92,00
<i>Roasted ribs with roti sauce and gratin polenta</i>	
Filé mignon ao molho cabernet sauvignon com espaguete salteado na manteiga de sálvia 🌱🥬	R\$99,00
<i>Tenderloin with cabernet sauvignon sauce and spaghetti sautéed in sage butter</i>	
Entrecôte do Chef acompanhado com legumes e cogumelos grelhados	R\$106,00
<i>Entrecote steak with vegetables and grilled mushrooms</i>	

Pizzas

Marguerita 🌱🥬🌿	R\$62,00
Molho de tomate e queijo muçarela, tomatinhos, folhas de manjeriçã e orégano <i>Tomato sauce, mozzarella, tomatoes, basil and oregano</i>	
Calabresa 🌱🥬	R\$66,00
Molho de tomate, muçarela, seleção de calabresa fatiada e orégano <i>Tomato sauce, mozzarella, brazilian sausage and oregano</i>	
4 estações 🌱🥬🌿	R\$69,00
Molho de tomate, muçarela, cogumelos, pimentão, cebola, azeitonas e orégano <i>Tomato sauce, mozzarella, mushrooms, peppers, onion, olives and oregano</i>	
Parma 🌱🥬	R\$82,00
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>	
Camarão 🌱🥬	R\$96,00
Molho de tomate, muçarela, camarões temperados, cebola roxa e orégano <i>Tomato sauce, mozzarella, shrimps, red onion and oregano</i>	

🌱 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

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\$62,00
<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\$ 30,00
<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\$ 34,00
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\$ 14,00
<i>Soft Drinks</i>	
Água Mineral com gás	R\$ 11,00
<i>Sparkling Water</i>	
Água Mineral sem gás	R\$11,00
<i>Still Water</i>	
Água de coco	R\$ 17,00
<i>Coconut Water</i>	
Suco Natural	R\$ 15,00
<i>Fruit Juice</i>	
Suco de Tomate	R\$ 20,00
<i>Tomato Juice</i>	
Café espresso	R\$ 11,00
<i>Espresso Coffee</i>	
Duplo espresso	R\$ 15,00
<i>Double espresso</i>	
Cappuccino	R\$ 15,00
<i>Cappuccino</i>	
Chá nacional	R\$ 11,00
<i>Brazilian tea</i>	
Chá importado	R\$ 14,00
<i>International tea</i>	
Coquetel de Frutas sem álcool	R\$ 21,00
<i>Non alcoholic Fruits Cocktail</i>	
Red Bull	R\$ 27,00

🍷 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

California
Windsor

Menu Restaurante

Restaurant Menu



Drinks & Coktails

Caipirinha Ypióca Prata	R\$ 30,00
Caipiroska Voa	R\$ 35,00
Caipiroska Smirnoff	R\$ 35,00
Caipiroska Absolut Stolichnaya Wyborowa	R\$ 39,00
Caipiroska Ciroc Grey Goose	R\$ 47,00
Caipirinha Leblon	R\$ 35,00
Cuba Libre	R\$ 34,00
Caipisake	R\$ 34,00
Cuba Libre Havana	R\$ 40,00
Caipiríssima	R\$ 34,00
Gin tônica Apogee	R\$ 34,00
Gin tônica Tanqueray Beefeater Bombay Gordon	R\$ 39,00
Gin tônica Tanqueray Ten	R\$ 44,00
Mojito	R\$ 35,00
Mojito Havana	R\$ 39,00
Piña Colada 🍹	R\$ 38,00
Sex on the beach	R\$ 40,00
Aperol Spritz	R\$ 45,00
Clericó taça	R\$ 45,00
Moscow Mule	R\$ 49,00
Blonde	R\$ 35,00
Tanqueray Bossa Nova	R\$ 36,00
Don Paloma	R\$ 39,00
Don Margarita	R\$ 38,00

Clássicos / Classic

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

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

California
Windsor

Menu Restaurante

Restaurant Menu



Tequila 50ml

Jose Cuervo Especial	R\$ 28,00
Don Julio	R\$ 59,00

Cerveja / Beer

Heineken	R\$ 20,00
Stella Artois	R\$ 20,00
Corona	R\$ 24,00

Aperitivos / Appetizers 50ml

Martini Dry Bianco Rosso	R\$ 24,00
Tio Pepe	R\$ 24,00
Aperol Campari	R\$ 28,00
Carpano Punt & Mes	R\$ 28,00
Fernet Branca	R\$ 32,00

Whisky 50ml

8 anos / 8 years old	
Johnnie Walker Red Label	R\$ 35,00
Ballantines Finest J&B Black & White	R\$ 35,00
12 anos / 12 years old	
Johnnie Walker Black Label	R\$ 44,00
15 anos / 15 years old	
Johnnie Walker Green Label	R\$ 72,00
Ballantines Chivas Regal Buchanan's	R\$ 44,00
Single Malt	
Glenfiddich 12 years	R\$ 56,00
American Whisky	
Jack Daniel`s Jim Bean	R\$ 39,00
Jack Daniel`s Gentleman	R\$ 55,00

Gin 50ml

Apogee	R\$ 25,00
Tanqueray Gordon Beefeater Bombay	R\$ 31,00
Tanqueray Ten	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

California
Windsor

Menu Restaurante

Restaurant Menu



Sake 50ml

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

Cachaças 50ml

Santo Grau	R\$ 26,00
Ypioca Prata	R\$ 20,00
Ypioca Ouro	R\$ 23,00
Leblon	R\$ 28,00
7 Engenhos carvalho	R\$ 25,00
Magnífica	R\$ 25,00

Vodka 50ml

Smirnoff	R\$ 27,00
Absolut Stolichnaya Wyborowa	R\$ 32,00
Ciroc Grey Goose	R\$ 37,00
Vodka Voa	R\$ 30,00

Rum 50ml

Bacardi Carta Blanca Oro	R\$ 26,00
Malibu	R\$ 29,00
Havana Club Añejo 3 anos	R\$ 31,00
Havana Club Añejo 7 anos	R\$ 38,00

Cognac / Brandy 50ml

Courvosier V.S.O.P	R\$ 79,00
Henessy V.S.O.P	R\$ 82,00
Domecq Fundador	R\$ 32,00

Licores / Liquors 30ml

Amarula	R\$ 33,00
Bailey`s	R\$ 33,00
Cointreau	R\$ 33,00
Diego Zamora 43	R\$ 33,00
Peach tree	R\$ 33,00
Limoncello	R\$ 33,00
Sambuca	R\$ 33,00
Drambuie	R\$ 33,00
Frangélico	R\$ 33,00
Grand Marnier	R\$ 33,00
Grappa Bianca Carpene	R\$ 33,00
Tia Maria	R\$ 33,00

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

California
Windsor