

# Menu Restaurante

## Restaurante Menu



### Entradas / Appetizers




Carpaccio de mignon com molho pesto rúcula e parmesão 

*Tenderloin carpaccio with pesto sauce, arugula and parmesan cheese*

Ceviche de peixe branco e chips de baroa R\$ 83,00

*White fish ceviche with potato chips*



Tartare de salmão servido com mostarda Dijon, lascas de parmesão e mini rúcula 

*Salmon tartar with dijon mustard, parmesan and arugula*

Salada caesar com peito de frango  

*Caesar salad with chicken breast*

Salada do Chef - Mix de folhas verde R\$ 59,00

com lasca de legumes fresco, queijo de cabra e molho cítrico  

*Green salad with fresh vegetables slices, goat cheese and sour sauce*

Salada de frutos do mar R\$ 86,00

(Polvo, lula, camarão e mexilhão)

*Seafood mix salad (Octopus, squid, shrimp and mussels)*

Melão Orange com crocante de parma R\$ 76,00

e molho de mel limão e gengibres

*Cantaloupe with crispy prosciutto and honey-mustard-ginger sauce*

Polenta frita com bacalhau desfiado R\$ 79,00

*Deep fried polenta (ou polenta sticks) with codfish shredded*

### Creμες e Sopas / Cream and Soups

Servido com torradas / Served with toasts

Minestrone com feijão branco  R\$ 64,00

*Vegetable soup with white beans*

Canja de brasileira R\$ 64,00

*Chicken soup*

Creme de abóbora com bacon R\$ 69,00

e críspes de couve manteiga

*Pumpkin soup with bacon and crispy kale*

Sopa de legumes com carne R\$ 62,00

*Vegetables soup with beef*

### Carnes / Meats



Tornador de filé mignon au poivre R\$ 134,00

com risoto de brie e cogumelos grelhados 

*Tenderloin steak au poivre sauce with brie and mushrooms risotto*

Picanha grelhada na crosta de alho servido R\$ 114,00

com batata rustica com alecrim e farofa brasileira  

*Grill rump cap on garlic crust with rustic rosemary potatoes*

*and brazilian farofa (stir-fry seasoned bread crumbs)*

Bife chorizo servido com mil folhas de batata R\$ 126,00

e arroz com alho crocante

*Strip steak served with potatoes mille-feuille and crispy garlic rice*


Costela suína defumada assada R\$ 79,00

com molho barbecue e baião de dois cremoso 

*Smoke-baked pork ribs with barbecue sauce and creamy baião de dois*

*(rice and beans in northeastern brazilian style)*

Paleta de cordeiro com molho de hortelã, R\$ 94,00

batata sauté e arroz piemontese 

*Lamb shoulder with mint sauce, sauté potato and piemontese rice*

Ossobuco de vitela com risoto milanês  R\$ 98,00

*Veal Beef shin with milanese risotto*

### Aves / Poultry



Peito de frango grelhado servido R\$ 78,00

com purê de batata, legumes no vapor e molho de ervas 

*Grill chicken breast served with smashed potatoes,*

*steam vegetables and herbs sauce*

Coxa de pato confit com molho de laranja, R\$ 84,00

batatas ao murro e brócolis grelhados

*Duck leg confit with orange sauce, mashed potatoes and grill broccoli*

Galeto crocante com legumes grelhados R\$ 79,00

e arroz três grãos

*Baby chicken with grilled vegetables and three grains rice*

### Peixes / Fishes, Seafood




Peixe do dia grelhado servido R\$ 98,00

com duo de purê de batata e manteiga de ervas 

*Grill Catch of the day served with duo smash potato and herb butter*

Salmão grelhado com molho de limão siciliano R\$ 104,00

servido com arroz negro e aspargos grelhados 

*Grill salmon with lemon sauce served with black rice and grilled asparagus*

Cavaquinho grelhada com risoto de pera R\$ 138,00

e pupunha grelhada 

*Grill Slipper lobster with pears risoto and grill heart of palm*

 Contém lactose  
*With lactose*

 Vegetariano  
*Vegetarian*

 Contém glúten  
*With gluten*

Taxa de Rolha Vinhos/Espumantes R\$90,00+10%/Taxa de Rolha Whisky R\$150,00+10%/Taxa de Rolha destilados R\$80,00+10% / Cervejas R\$8,00+10%

Wines/Sparkling corkage fee R\$90,00+10%/ Whiskey corkage fee R\$150,00+10%/Distilled drinks corkage fee R\$80,00+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

Marapendi  
**Windsor**


# Menu Restaurante

## Restaurante Menu



Camarão VG crocante servido arroz multi grãos e molho de redução de laranja   
*Crispy Shrimp served with multiple grain rice and orange reduced sauce*


R\$ 148,00

Posta de bacalhau confitado com Julienne de pimentões e batatas ao murro   
*Cod filet confit with julienne peppers and mashed potatoes*


R\$ 138,00

### Massas & Risoto / Pasta & Risotto



Risoto de camarão e aspargos com crisp de alho-poró   
*Shrimp and asparagus risotto with crispy leek*

R\$ 104,00

Risoto de frutos do mar e açafrão   
*Seafood and saffron risotto*

R\$ 104,00

Risoto de quinoa e legumes   
*Quinoa and vegetables risotto*

R\$ 89,00

Linguine com molho funghi secchi cremoso   
*Linguine with creamy funghi secchi sauce*


R\$ 91,00

Penne ao molho matriciana   
*Penne with matriciana sauce*


R\$ 82,00

Lasanha à bolonhesa   
*Bolognese Lasagna*

R\$ 89,00

Ravióli verde de muçarela de búfala com molho de tomate fresco e manjeriçã   
*Green ravioli with buffalo mozzarella served on fresh tomatoes sauce and basil*


R\$ 88,00

Penne sem glúten ao molho sugo   
*Gluten free penne with sugo sauce*

R\$ 82,00

### Sobremesas / Dessert




Entremet de chocolate - Mousse de chocolate amargo com base de amêndoas e um toque de caramelo salgado   
*Chocolate Entremet - Dark chocolate mousse with almonds and salted caramel*

R\$ 33,00

Torta tropical - Mousse de coco com creme de frutas tropicais a base de dacquoise   
*Tropical pie - Coconut mousse with tropical fruits dacquoise style*


R\$ 32,00

Pavlova de limão siciliano - base de suspiro com mousse bem cremoso   
*Lemon Pavlova - Meringue with creamy mousse*

R\$ 32,00

Trio francês   
*Éclair, macarons e creme brulé*

R\$ 34,00

Cheesecake de frutas vermelhas com calda artesanal   
*Red berries cheesecake with homemade red berries jam*

R\$ 30,00

Pudim de leite   
*Flan*

R\$ 30,00

Mousse de chocolate   
*Chocolate mousse*

R\$ 33,00

Brownie de chocolate com sorvete   
*Chocolate Brownie with ice cream*

R\$ 34,00

Sorvete   
*Ice cream*

R\$ 36,00

Frutas laminadas   
*Sliced seasonal fruits*

R\$ 29,00

### Bebidas / Beverage



Café espresso   
*Espresso coffee*

R\$ 11,00

Chá   
*Tea*

R\$ 11,00

Refrigerante (lata)   
*Soda (can)*

R\$ 14,00

Água mineral com gás   
*Sparkling water*

R\$ 11,00

Água mineral sem gás   
*Still water*

R\$ 11,00

Suco natural   
*Fruit juice*

R\$ 15,00

Água de coco   
*Coconut water*

R\$ 17,00

### Cervejas / Beer



Bohemia (lata)   
*Bohemia (can)*

R\$ 16,00

Heineken (lata)   
*Heineken (can)*

R\$ 20,00

Bohemia | Heineken (longneck)   
*Bohemia | Heineken (longneck)*

R\$ 20,00

Stella Artois (longneck/lata)   
*Stella Artois (longneck/can)*

R\$ 20,00

Corona (longneck/lata)   
*Corona (longneck/can)*

R\$ 24,00

 Contém lactose  
*With lactose*

 Vegetariano  
*Vegetarian*

 Contém glúten  
*With gluten*

Taxa de Rolha Vinhos/Espumantes R\$90,00+10%/Taxa de Rolha Whisky R\$150,00+10%/Taxa de Rolha destilados R\$80,00+10% / Cervejas R\$8,00+10%

Wines/Sparkling corkage fee R\$90,00+10%/ Whiskey corkage fee R\$150,00+10%/Distilled drinks corkage fee R\$80,00+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

Marapendi  
**Windsor**