



Av. Atlântica, 3668 - Copacabana - RJ
Miramar Hotel by Windsor
Tel.:(21) 2195-6200

Antipasti Starters

Burrata, caponata, pesto  	R\$ 79,00
Queijo Burrata com caponata de berinjela e pesto de manjeriçao Burrata cheese with eggplant caponata and basil pesto	
Bistecca di cavolfiore caramellata, pinoli, capperi  	R\$ 75,00
Steak de couve flor caramelizada, purê de couve flor, molho de salsa, pinoli e mini alcaparras Caramelized cauliflower steak, cauliflower purée, parsley sauce, pine nuts and mini capers	
Crudo di Capesante, aglio nero, alici  	R\$ 110,00
Crudo de Vieiras, purê de alho negro e crocante de anchova Scallop crudo, black garlic purée and anchovy crunch	
Prosciutto di Parma, Parmigiano Reggiano, Balsamico Invecchiato 	R\$ 120,00
Presunto de parma fatiado, lascas de Parmigiano Reggiano e vinagre balsâmico envelhecido Sliced Parma ham, shaved Parmigiano-Reggiano and aged balsamic vinegar	
Tartare di manzo, brioche e capperi 	R\$ 95,00
Tartare de mignon, maionese de alcaparras e torrada de brioche Beef tartare with caper mayo served with toasted brioche	
Piadina, maiale sfilacciato e finocchio  	R\$ 75,00
Sanduíche italiano com porco desfiado e maionese de erva doce Italian sandwich with pulled pork and fennel mayonnaise	
Tonno scottato, salsa mediterranea e crescione	R\$ 110,00
Lombo de atum semi cru, tomate ralado e salada de agrião Semi-raw tuna loin, grated tomato and watercress salad	
Polpo, patate, paprika affumicata 	R\$ 96,00
Batata rosti, polvo grelhado e maionese de páprica defumada Potato rosti, grilled octopus and smoked paprika mayonnaise	

Risotti risotto

Risotto al nero di seppia, polpo e mela verde  R\$ 130,00
Risoto de tinta de lula, polvo e pickles de maçã verde
Squid ink risotto, octopus and pickled green apple

Risotto con barbabietola, formaggio di capra, balsamico, mandorle   R\$ 98,00
Risoto de beterraba, emulsão de queijo de cabra, redução de balsâmico e amêndoas laminadas
Beetroot risotto, goat cheese emulsion, balsamic reduction and flaked almonds

Risotto alle 3P - Panna, piselli e prosciutto  R\$ 115,00
Risoto de ervilha, stracciatella e presunto de parma
Pea risotto, stracciatella and parma ham

Pasta secca

Spaghetti alla carbonara   R\$ 110,00
Espaguete com gema de ovo, guanciale, queijo pecorino e pimenta do reino
Spaghetti with egg yolk, guanciale, pecorino cheese and black pepper

Rigatoni all'amatriciana   R\$ 110,00
Rigatoni ao molho de tomate, guanciale, cebola, pecorino e pimenta do reino
Rigatoni with tomato sauce, guanciale, onion, pecorino and black pepper

Fregola, agnello, mascarpone   R\$ 110,00
Fregola cremosa, ragu de paleta de cordeiro e mascarpone
Creamy fregola, lamb shoulder ragu and mascarpone

La pasta fresca Homemade pasta

Spaghetti al pomodoro e basilico   Espaguete ao molho de tomate e manjericão Spaghetti with tomato and basil sauce	R\$ 85,00
Spaghetti ai frutti di mare   Espaguete de frutos do mar e molho bisque Seafood spaghetti and bisque sauce	R\$ 190,00
Spaghetti paglia e fieno, tartufo e funghi   Espaguete “palha e feno”, manteiga trufada e cogumelos Paglia e fieno spaghetti, truffled butter and mushroom	R\$ 110,00
Caramelle alla norma, scampi   Ravioli com berinjela, tomate, ricota e lagostins grelhados Ravioli with eggplant, tomato, ricotta and grilled crayfish	R\$ 125,00
Casoncelli di anatra e zafferano, patata dolce, arancia, peperone verde   Ravioli de açafraão com pato, purê de batata doce, agridoce de laranja e pó de pimenta verde Saffron ravioli with duck, sweet potato puree, bittersweet orange sauce and green chili powder	R\$ 115,00
Culurgiones, gamberi, bisque   Ravioli de batata, pecorino, hortelã, camarões grelhados e ar de molho bisque Potato ravioli, pecorino, mint, grilled shrimp and bisque sauce	R\$ 145,00
Lasagne verdi alla bolognese, mozzarella affumicata, fonduta di grana padano   Lasanha de massa verde, molho bolonhesa, mussarela defumada, manjericão e fonduta de grana padano Green pasta lasagna, bolognese sauce, smoked mozzarella, basil and grana padano fondue	R\$ 125,00
Cavatelli allo zafferano, ragù di ossobuco, gremolata   Cavatelli de açafraão, ragu de ossobuco e molho de salsa, limão siciliano Saffron cavatelli, ossobuco ragout, and parsley and lemon sauce	R\$ 135,00

 Contém lactose
With lactose

 Vegetariano
Vegetarian

 Contém glúten
With gluten

Secondi Piatti Second course

Salmone, verdure, yogurt, aneto R\$ 145,00
Salmão, legumes grelhados, molho de iogurte e aneto
Salmon, grilled vegetables, yogurt and dill sauce

Pesce del giorno, zucchini, aglio nero  R\$ 145,00
Peixe do dia, creme de abobrinha com hortelã e purê de alho negro
Fish of the day, zucchini cream with mint and black garlic purée

Tagliata di manzo, cipolle  R\$ 170,00
Bife de ancho, texturas de cebola e demi glace
Ribeye steak, onion textures and demi glace

Filetto, patate, porri   R\$ 150,00
Filé mignon, purê de batatas, alho poró e demi glace
Filet mignon, mashed potatoes, leeks and demi glace

Pancetta di maiale, peperonata, baroa  R\$ 130,00
Barriga de porco, pimentões e purê de batata baroa
Pork belly, peppers and mashed baroa potato

Grigliata mista di mare con verdure biologiche R\$ 250,00
Grelhado misto do mar e legumes orgânicos
Mixed grill of seafood and vegetables

Formaggi Cheeses

Selezione di formaggi brasiliani, marmellata
e miele di api native  R\$ 98,00
Seleção de queijos brasileiros, compota caseira e mel de abelhas nativas
Selection of Brazilian cheeses, homemade jam and honey from native bees

Dolci Desserts

Panna cotta alla vaniglia, mela caramellata e pasta sfoglia   	R\$ 52,00
Panacota de baunilha, maçã caramelizada com pinoli e uva passa e massa folhada	
Vanilla panna cotta, caramelized apple with pine nuts and raisins and puff pastry	
Tiramisu   	R\$ 48,00
Entremet de tiramisu e ganache de café	
Tiramisu entremet and coffee ganache	
Babà al limoncello, mascarpone, limone   	R\$ 48,00
"Baba" umedecido em calda de limoncello, espuma de mascarpone e cremoso de limão	
"Baba" dipped in limoncello syrup, mascarpone foam and lemon cream	
Mousse al cioccolato, vaniglia   	R\$ 52,00
Mousse de chocolate meio amargo e branco, crocante de avelã e creme inglês de baunilha	
Dark and white chocolate mousse, hazelnut crunch, and vanilla crème anglaise	
Cartocci siciliani   	R\$ 52,00
Massas fritas recheadas com creme de ricota, pistache e chocolate, e creme de confeiteiro com amarena	
Fried dough filled with ricotta cream, pistachios and chocolate, and pastry cream with amarena	
Gelato Artigianale  	R\$ 49,00
Sorvete artesanal	
Homemade gelato	

 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\$7,00+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\$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: 0800282036/Ministério Público do Consumidor (21)2550-9050
PROCON-RJ: 151/ Health Surveillance: 1746/Food Safety: 0800282036/ Consumer Public Prosecutor's Office (21)2550-9050
SE BEBER, NÃO DIRIJA / DON'T DRINK AND DRIVE