



Chef Juliana Magioli

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

Antipasti Starters

Burrata, pesto, tomate confit, pinoli   	R\$ 89,00
Burrata, pesto de basílico, compota de tomate, tomate cereja confitado e pinoli	
Burrata cheese, basil pesto, tomato jam, confit cherry tomato and pinnoli	
Cavolfiore, pinoli, capperi    	R\$ 79,00
Steak de couve-flor, purê de couve-flor caramelizada, molho de salsa, pinoli e mini alcaparras	
Caramelized cauliflower steak, cauliflower purée, parsley sauce, pine nuts and mini capers	
Crudo de atum, stracciatella, romã, pistache  	R\$ 135,00
Atum cru em cubos, stracciatella, sementes de romã e pistache	
Tuna crudo, stracciatella, pomegranate seed and pistachio	
Tartare di manzo, mil-folhas, gema   	R\$ 98,00
Tartare de mignon, mil-folhas de batata e gel de gema confit	
Mignon tartare, potato millegloie and candied egg yolk gel	
Saltimbocca alla romana, pecorino 	R\$ 115,00
Filé mignon com presunto de Parma, sálvia e espuma de pecorino romano	
Mignon fillet with Parma ham, sage and roman pecorino foam	
Grão-de-bico, legumes alla scapece, focaccia   	R\$ 75,00
Purê de grão-de-bico, legumes em escabeche e focaccia tostada	
Chickpea purée, pickled vegetables and toasted focaccia	
Polvo, batata, paprika affumicata    	R\$ 115,00
Polvo grelhado, batata rosti e maionese de páprica defumada	
Grilled octopus, potato rosti and smoked paprika mayonnaise	
Croqueta alla genovese, mostarda, gremolata    	R\$ 89,00
Croqueta de carne bovina com cebolas, maionese de mostarda à l'ancienne e gremolata de salsa e limão-siciliano	
Croquetta alla genovese, mustard and gremolata	



Risotti risotto

- Risotto al nero, polvo, maçã verde   

Risoto de tinta de lula, polvo e pickles de maçã verde

Squid ink risotto, octopus and pickled green apple

R\$ 135,00
- Risotto de beterraba, queijo de cabra, balsâmico   

Risoto de beterraba, emulsão de queijo de cabra, redução de balsâmico e amêndoas laminadas

Beetroot risotto, goat cheese emulsion, balsamic reduction and flaked almonds

R\$ 110,00
- Risotto alla cacciatora  

Risoto com coelho braseado, glaze de coelho e cogumelos

Risotto with breased rabbit, rabbit and mushroom glaze

R\$ 125,00
- Risotto, gambero, ovas, capperone   

Risoto com carpaccio de camarão, ovas de peixes e alcaparrone

Risotto with shrimp carpaccio, fish roe and large capers

R\$ 135,00

Classici italiani Italian Classics

- Spaghetti al pomodoro  

Massa fresca ao molho de tomate e basílico

Spaghetti with tomato sauce and basil

R\$ 92,00
- Spaghetti alla carbonara   

Espagete com gema de ovo, guanciale, pecorino romano e pimenta-do-reino

Spaghetti with egg yolk, guanciale, pecorino and black pepper

R\$ 128,00
- Rigatoni all'amatriciana   

Rigatoni ao molho de tomate, guanciale, cebola, pecorino romano e pimenta-do-reino

Rigatoni with tomato sauce, guanciale, onion, pecorino and black pepper

R\$ 128,00
- Lasagne verdi alla bolognese    

Massa fresca verde, molho bolonhesa, mussarela defumada e fonduta de grana padano

Green pasta lasagna, bolognese sauce, smoked mozzarella, basil and grana padano fondue

R\$ 138,00
- Cotoletta di vitello alla milanese   

Costeleta de vitelo empanada, batatas assadas, rúcula e tomate cereja

Breaded veal chop, roasted potatoes, arugula, and cherry tomatoes

R\$ 142,00

 Vegetariano
Vegetarian

 Vegano
Vegan

 Lactose
Lactose

 Glúten
Gluten

 Ovo
Egg

 Frutos do mar & derivados
Seafood derivatives

 Amendoim
Groundnuts

 Oleaginosas (nuts)
Oilseeds

 Soja
Soybean

Pasta fresca Fresh homemade pasta

- Spaghetti ai frutti di mare 🌾🐚🥛🥚🍷 R\$ 215,00
Espagete com frutos do mar e molho bisque
Seafood spaghetti with bisque sauce
- Spaghetti paglia e fieno, tartufo, funghi 🌾🥛🍄🥚🍷 R\$ 124,00
Espagete "palha e feno", manteiga trufada e cogumelos
Paglia e fieno spaghetti, truffled butter and mushrooms
- Caramelle alla Norma, scampi 🌾🐚🥛🥚🍷 R\$ 138,00
Massa recheada com berinjela, tomate e ricota,
espuma alla Norma, lagostins grelhados, tomates e basílico
Ravioli with eggplant, tomato, ricotta and grilled crayfish
- Fagottini di zucca, baccalà, nozes 🌾🥛🥚🍷 R\$ 145,00
Massa recheada com abóbora, bacalhau cozido no leite, nozes e balsâmico
Pumpkin fagottini, cod cookin in milk, nuts and balcamic
- Gnocchi al pesto trapanese, calamari 🌾🥛🥚🍷 R\$ 132,00
Gnocchi ao pesto de tomate, amêndoas, manjerição,
tomate confit e lula grelhada
Gnocchi with tomato jam, almonds and basil, confit tomato and grilled squid
- Gnocchi al pesto trapanese 🌿🌾🍄🥛 R\$ 104,00
Gnocchi ao pesto de tomate, amêndoas, manjerição e tomate confit
Gnocchi with tomato jam, almonds, basil, confit tomato
- Cappelletti nero, cavaquinha, bottarga 🌾🥚🥛🐚 R\$ 165,00
Massa branca e nero recheada com ricota, molho bisque,
tartare de cavaquinha, bottarga e aneto
Cappelleti with ricotta cheese, bisque sauce,
slipper lobster tartare, bottarga and dill
- Culurgiones, camarões, pecorino 🌾🐚🥛🍷 R\$ 160,00
Massa recheada com batata, pecorino e hortelã, camarões grelhados e ar de bisque
Potato ravioli with pecorino and mint, grilled shrimp and bisque foam
- Cavatelli allo zafferano, ossobuco, gremolata 🌾🥛🍷 R\$ 147,00
Cavatelli de açafrão, ragu de ossobuco e gremolata de salsa e limão-siciliano
Saffron cavatelli, ossobuco ragout and parsley-lemon gremolata



Vegetariano
Vegetarian



Vegano
Vegan



Lactose
Lactose



Glúten
Gluten



Ovo
Egg



Frutos do mar & derivados
Seafood derivatives



Amendoim
Groundnuts



Oleaginosas (nuts)
Oilseeds



Soja
Soybean

Principali Second course

Cherne, zucchini, aglio nero*    R\$ 145,00
Peixe cherne, creme de abobrinha com hortelã, alho negro e tuile nero
Wreckfish, zucchini cream with mint and black garlic purée

Carré d'agnello, alcachofra, Cynar   R\$ 195,00
Carré de cordeiro, purê de alcachofra, gel de Cynar e demi-glace de cordeiro
Rack of lamb, artichoke purée, Cynar gel, and lamb demi-glace

Ancho alla griglia, paprika affumicata, demi-glace   R\$ 205,00
Bife de ancho grelhado, batata com páprica defumada, alface romana e tomate cereja grelhados e demi-glace
Grilled ribeye steak, smoked paprika potatoes, grilled romaine lettuce and cherry tomatoes, and demi-glace

Salmone, verdure, aneto  R\$ 170,00
Salmão, mini legumes orgânicos, molho de iogurte e aneto
Salmon, grilled vegetables, yogurt and dill sauce

Filetto, batata, alho-poró   R\$ 164,00
Filé mignon, purê de batatas, alho-poró e demi-glace
Mignon fillet, potato purée, leek and demi-glace

Vermelho, funghi, batatas*   R\$ 150,00
Peixe olho-de-cão grelhado, batata calabresa, cogumelos e brócolis
Grilled bigeye grunt, calabresa-style potatoes, mushrooms and broccoli

Grigliata mista di mare, verdure   R\$ 270,00
Grelhado misto do mar, mini legumes orgânicos e gremolata de salsa e limão-siciliano
Mixed grill of seafood, organic vegetables, parsley and lemon gremolata

*Pesci secondo disponibilità del giorno

*Peixes sujeitos à disponibilidade do dia

*Fish subject to daily availability

Formaggi Cheeses

Selezione di formaggi, compota, mel nativo   R\$ 145,00
Seleção de queijos brasileiros, compota caseira e mel de abelhas nativas
Selection of Brazilian cheeses, homemade compote and honey from native bees

 Vegetariano
Vegetarian

 Vegano
Vegan

 Lactose
Lactose

 Glúten
Gluten

 Ovo
Egg

 Frutos do mar & derivados
Seafood derivatives

 Amendoim
Groundnuts

 Oleaginosas (nuts)
Oilseeds

 Soja
Soybean

Dolci Desserts

- Panna cotta alla vaniglia, mela caramellata, pasta sfoglia 🌿 🍷 🍰 🍷 R\$ 64,00
Panacota de baunilha, maçã caramelizada com pinoli
e uva-passa e massa folhada
Vanilla panna cotta, caramelized apple, pine nuts, raisins and puff pastry
- Millefoglie, fragole, vinho do Porto 🌿 🍷 🍰 🍷 🍷 R\$ 59,00
Mil-folhas recheado com creme diplomata e morangos
em calda de vinho do Porto, balsâmico e especiarias
Mille-feuille filled with diplomat cream and strawberries in a Port wine,
balsamic, and spice syrup
- Entremet al limone, mirtilo, meringa 🌿 🍷 🍰 🍷 🍷 R\$ 62,00
Entremet de limão-siciliano com gengibre, compota de mirtilo
e suspiro crocante
Lemon and ginger entremet with blueberry compote and crunchy meringue
- Torta fondente al cioccolato, nocciola, amarena 🌿 🍷 🍰 🍷 🍷 R\$ 69,00
Torta morna de chocolate com creme de avelã,
creme de chocolate branco assado e amarena
Warm chocolate pie with hazelnut cream, baked white chocolate cream,
and Amarena cherries
- Cannoli di ricotta, pistacchio, cioccolato, amarena 🌿 🍷 🍰 🍷 🍷 R\$ 64,00
Cannoli de ricota com pistache, chocolate e creme de amarena
Ricotta cannoli with pistachio, chocolate, and Amarena cherry cream
- Tiramisù classico 🌿 🍷 🍰 🍷 R\$ 67,00
Biscoito savoiardi embebido em café, creme de mascarpone e cacau em pó
Classic tiramisù
- Gelato artigianale 🍷 🍰 🍰 R\$ 55,00
Sorvete artesanal
Artisanal gelato
- Gelato vegano 🌿 🍰 🍰 🍷 R\$ 55,00
Sorvete vegano
Vegan gelato
- Frutta fresca di stagione 🌿 R\$ 43,00
Seleção de frutas frescas da estação
Selection of fresh seasonal fruits

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, lactose, oleaginosas (nuts), soja, amendoim, ovo e frutos do mar.

All our foods may contain traces of gluten, lactose, nuts, soy, peanuts, eggs and seafood.

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