

Menu Restaurante

Restaurant Menu



Couvert

Pão fatiado, grissini, manteiga de mascarpone e raspas de limão 🍷🌿🍋 R\$20,00
Sliced bread, grissini, mascarpone butter with lemon zest

Entradas / Appetizers

Mix de folhas com figos, queijo parmesão, amêndoas torradas e balsâmico caramelizado 🍷🌿 R\$55,00
Mixed green salad with figs, parmesan cheese, toasted almonds and caramelized balsamic

Salada caprese ao molho pesto 🍷🌿 R\$65,00
Caprese salad with pesto dressing

Salada Caesar de frango com croutons 🍷🌿 R\$65,00
Caesar salad with chicken and croutons

Salada de folhas, salmão marinado e molho Tzatziki 🍷 R\$69,00
Mixed green salad with marinated salmon and Tzatziki sauce

Berinjela à parmegiana com muçarela de búfala 🍷🌿 R\$65,00
Eggplant Parmigiana with buffalo mozzarella

Steak tartar com chips de batata doces R\$77,00
Steak tartar with crispy sweet potatoes

Sopas e Cremes / Soups and Creams

Acompanha torradas / Served with crackers 🌿

Minestrone de legumes e feijão branco 🌿 R\$49,00
Minestrone with vegetables and beans

Creme de abóbora com carne seca desfiada R\$64,00
Pumpkin cream with shredded jerked beef

Canja de galinha R\$64,00
Chicken soup with rice, carrots

🍷 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 (SECHOSC);
Prices will be increased by a 10% service fee as per the collective agreement between the Hotel and the Union (SECHOSC);
Nossa cozinha e dependências estão franqueadas à visitação; / Our kitchen and its dependencies are open to the public;
PROCON-DF: 151 / Vigilância Sanitária (DIVISA-DF): 160 / Núcleo de Defesa do Consumidor: (61) 2196-4402;
PROCON-DF: 151 / Health Surveillance (DIVISA-DF): 160 / Consumer Protection Office: (61) 2196-4402;
SE BEBER, NÃO DIRIJA. / DON'T DRINK AND DRIVE.

Brasília
Windsor

Menu Restaurante

Restaurant Menu



Massas / Pasta

Espaguete ao pomodoro e basílico 🌿 🍃	R\$62,00
<i>Spaghetti with tomato sauce and basil</i>	
Espaguete de frutos do mar (polvo, lula e camarão) 🌿	R\$105,00
<i>Seafood spaghetti (octopus, squid and shrimp)</i>	
Lasanha à Bolonhesa 🍷 🌿	R\$79,00
<i>Lasagna Bolognese</i>	
Pappardelle com ragu de linguiça artesanal 🌿	R\$88,00
<i>Pappardelle with brazilian spicy artisanal sausage</i>	
Penne ao molho quatro queijos 🍷 🌿 🍃	R\$72,00
<i>Penne with four-cheese sauce</i>	
Rigattoni ao molho pesto e camarões	R\$96,00
<i>Rigattoni with pesto sauce and shrimp</i>	

Arrozos / Rice

Risoto de beterraba com textura de castanhas 🍃	R\$76,00
<i>Beetroot risotto with nut texture</i>	
Risoto de cogumelos selvagens com baru tostado 🍷 🍃	R\$89,00
<i>Wild mushroom risotto with toasted baru nuts</i>	
Risoto de frutos do mar (polvo, lula e camarão) 🍷	R\$105,00
<i>Seafood risotto (octopus, squid and shrimp)</i>	
Arroz de pato com linguiça de artesanal 🌿	R\$93,00
<i>Duck rice with brazilian spicy artisanal sausage</i>	

Aves / Poultry

Galeto grelhado, arroz negro e vagens salteados	R\$78,00
<i>Roasted spring chicken, black rice and sautéed green beans</i>	
Pato confit ao molho de laranja com arroz de ervas e amêndoas	R\$105,00
<i>Duck confit with orange sauce herb and almonds rice</i>	
Frango grelhado, purê e aspargos salteados	R\$78,00
<i>Grilled Chicken breast, mashed potatoes and aspargos</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 (SECHOSC);
Prices will be increased by a 10% service fee as per the collective agreement between the Hotel and the Union (SECHOSC);
Nossa cozinha e dependências estão franqueadas à visitação; / Our kitchen and its dependencies are open to the public;
PROCON-DF: 151 / Vigilância Sanitária (DIVISA-DF): 160 / Núcleo de Defesa do Consumidor: (61) 2196-4402;
PROCON-DF: 151 / Health Surveillance (DIVISA-DF): 160 / Consumer Protection Office: (61) 2196-4402;
SE BEBER, NÃO DIRIJA. / DON'T DRINK AND DRIVE.

Brasília
Windsor

Menu Restaurante

Restaurant Menu



Carnes / Meat

Filé mignon com molho de jabuticaba, torre de legumes e arroz de brócolis 🍷 🌿	R\$105,00
<i>Filet mignon with jabuticaba sauce, vegetable tower and broccoli rice</i>	
Medalhão em crosta com risoto de mix de cogumelos 🍷 🌿	R\$105,00
<i>Medaillon in crust with mixed mushroom risotto</i>	
Picanha grelhada com batatas fritas, farofa de ovos, arroz e molho à campanha 🍷	R\$118,00
<i>Grilled Picanha with French fries, egg farofa, rice and vinaigrette</i>	
Picadinho com arroz, farofa de alho, banana à milanesa e ovo pochê	R\$88,00
<i>Chopped beef with rice, garlic farofa, breaded banana and poached egg</i>	
Stinco de cordeiro com purê de cará e molho de ervas 🍷 🌿	R\$135,00
<i>Braised lamb shank served with yam purée and herb sauce</i>	

Suíno / Pork

Picanha suína com arroz de alho, couve refogada e mandioca frita 🍷 🌿	R\$82,00
<i>Pork Picanha with garlic rice, sautéed collard greens and fried cassava</i>	

Peixes e frutos do mar / Fish and food sea

Polvo confit com tapenade de azeitonas e amêndoas	R\$135,00
<i>Octopus confit with olives and almonds olives tapenade</i>	
Salmão grelhado com arroz negro e aspargos	R\$104,00
<i>Grilled salmon with black rice and asparagus</i>	
Peixe do dia grelhado com purê de banana da terra e vagem crocante 🍷	R\$95,00
<i>Grilled fish of the day with plantain puree and crispy green beans</i>	
Camarões grelhados com legumes salteados e arroz de coco	R\$148,00
<i>Grilled shrimp with sautéed vegetables and coconut rice</i>	
Bacalhau confit com batatas ao murro, couve de Bruxelas, azeitonas, brócolis e lâminas de alho frito	R\$138,00
<i>Cod confit with smashed potatoes, Brussels sprouts, olives, broccoli and fried garlic slices</i>	
Bacalhau à Brás (Bacalhau desfiado, refogado com cebola e azeitona no azeite virgem, espuma de ovos e palmito grelhado) 🍷	R\$125,00
<i>Shredded codfish with onion and olive in virgin olive oil, egg foam and grilled palm heart</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 (SECHOSC);
Prices will be increased by a 10% service fee as per the collective agreement between the Hotel and the Union (SECHOSC);
Nossa cozinha e dependências estão franqueadas à visitação; / Our kitchen and its dependencies are open to the public;
PROCON-DF: 151 / Vigilância Sanitária (DIVISA-DF): 160 / Núcleo de Defesa do Consumidor: (61) 2196-4402;
PROCON-DF: 151 / Health Surveillance (DIVISA-DF): 160 / Consumer Protection Office: (61) 2196-4402;
SE BEBER, NÃO DIRIJA. / DON'T DRINK AND DRIVE.

Brasília
Windsor

Menu Restaurante

Restaurant Menu



Pizzas

Muçarela 🍷 🌿 🍃	R\$55,00
<i>Pomodoro sauce and mozzarella</i>	
Marguerita (Muçarela de búfala, tomate e manjericão) 🍷 🌿 🍃	R\$65,00
<i>Pomodoro sauce, buffalo mozzarella, tomato and basil</i>	
Calabresa 🍷 🌿	R\$75,00
<i>Pomodoro sauce, mozzarella and sausage</i>	
Parma, tomate seco e rúcula 🍷 🌿	R\$80,00
<i>Parma, sun-dried tomato and arugula</i>	
Quatro queijos 🍷 🌿 🍃	R\$75,00
<i>Four-cheese</i>	
Vegana com cogumelos 🍷 🍃	R\$74,00
<i>Vegan with mushrooms</i>	

Sobremesas / Dessert

Pudim de leite condensado 🍷 🌿 🍃	R\$30,00
<i>Milk pudding</i>	
Crème Brûlée com pistache 🍷 🌿 🍃	R\$34,00
<i>Crème Brûlée with pistachio</i>	
Tiramisu 🍷 🌿 🍃	R\$34,00
<i>Tiramisu</i>	
Sorvete (chocolate, morango ou creme) 🍷 🍃	R\$30,00
<i>Ice cream (chocolate, strawberry or vanilla)</i>	
Brownie de caramelo salgado com baru e sorvete de creme 🍷 🌿 🍃	R\$35,00
<i>Salted caramel brownie with baru nuts and ice cream</i>	
Entremet de cupuaçu 🍷 🍃	R\$36,00
<i>Cupuaçu entremet</i>	
Frutas da estação fatiadas 🍃	R\$29,00
<i>Sliced seasonal fruits</i>	
Salada de Frutas 🍃	R\$29,00
<i>Fruit salad</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 (SECHOSC);
Prices will be increased by a 10% service fee as per the collective agreement between the Hotel and the Union (SECHOSC);
Nossa cozinha e dependências estão franqueadas à visitação; / Our kitchen and its dependencies are open to the public;
PROCON-DF: 151 / Vigilância Sanitária (DIVISA-DF): 160 / Núcleo de Defesa do Consumidor: (61) 2196-4402;
PROCON-DF: 151 / Health Surveillance (DIVISA-DF): 160 / Consumer Protection Office: (61) 2196-4402;
SE BEBER, NÃO DIRIJA. / DON'T DRINK AND DRIVE.

Brasília
Windsor

Menu Restaurante

Restaurant Menu



Bebidas / Drinks

Caipirinha Ypioca

(Cachaça, limão, açúcar) R\$32,00

Cachaça Ypioca, lime & sugar

Caipiroska Smirnoff

(Vodka smirnoff, limão, açúcar) R\$35,00

Smirnoff vodka, lime & sugar

Caipiroska Absolut

(Vodka absolut, limão, açúcar) R\$38,00

Absolut vodka, lime & sugar

Caipiroska Ciroc

(Vodka Ciroc, limão, açúcar) R\$41,00

Ciroc vodka, lime & sugar

Caipiríssima

(Rum, limão, açúcar) R\$34,00

Rum, lime & sugar

Rabo de Galo

(Cachaça, Cynar, vermute, limão) R\$35,00

Cachaça, Cynar, vermouth, lime

Caipi Sakê

(Sakê, limão, açúcar) R\$35,00

Sake, lime, sugar

Moscow Mule

(Vodka, suco de limão, xarope de açúcar, espuma de gengibre) R\$56,00

Vodka, lime juice, sugar syrup, ginger foam

Sex on the Beach

(Vodka, licor de pêssago, suco de laranja, grenadine) R\$40,00

Vodka, peach liqueur, orange juice, grenadine

Aperol Spritz

(Aperol, água com gás, espumante, laranja) R\$54,00

Aperol, sparkling water, sparkling wine, orange

Gin Tônica Tanqueray | Beefeater |

Bombay (Gin com tônica) R\$39,00

Gin, tonic

Gin Tropical

(Tanqueray/Beefeater/Bombay gin, Red Bull (Tropical) R\$45,00

Tanqueray/Beefeater/Bombay gin, Red Bull (Tropical)

Fitzgerald

(Gin Tanqueray, suco de limão siciliano, xarope de açúcar, bitter angostura) R\$45,00

Tanqueray gin, lemon juice, simple syrup, angostura bitter

Negroni (Gin, Campari, vermute tinto, laranja) R\$46,00

Gin, Campari, red vermouth, orange

Dry Martini (Gin, vermute seco, azeitona) R\$38,00

Gin, dry vermouth, olives

Cuba Libre (Rum e Coca-Cola) R\$34,00

Rum and Coke

Mojito (Rum, limão, açúcar, hortelã e água com gás) R\$35,00

Rum, lime, sugar, mint, sparkling water

Piña Colada (Rum, leite de coco, leite condensado, suco de abacaxi) R\$38,00

Rum, coconut milk, condensed milk, pineapple juice

Manhattan (Vermute, Bourbon, bitter angostura, cereja marrasquino) R\$32,00

Vermouth, Bourbon, angostura bitter, marraschino cherry

Old Fashioned

Whisky, Angostura bitter, cereja, açúcar R\$34,00

Whisky, Angostura bitters, cherry, sugar

Margarita

Tequila, Cointreau, suco de limão R\$36,00

Tequila, Cointreau, lime juice

 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 (SECHOSC);

Prices will be increased by a 10% service fee as per the collective agreement between the Hotel and the Union (SECHOSC);

Nossa cozinha e dependências estão franqueadas à visitação; / Our kitchen and its dependencies are open to the public;

PROCON-DF: 151 / Vigilância Sanitária (DIVISA-DF): 160 / Núcleo de Defesa do Consumidor: (61) 2196-4402;

PROCON-DF: 151 / Health Surveillance (DIVISA-DF): 160 / Consumer Protection Office: (61) 2196-4402;

SE BEBER, NÃO DIRIJA. / DON'T DRINK AND DRIVE.

Brasília
Windsor

Menu Restaurante

Restaurant Menu



Bloody Mary

Vodka, suco de tomate,
molho tabasco, molho inglês R\$39,00
Vodka, tomato juice, tabasco, soy sauce

Carajillo

Café espresso, Licor 43 R\$35,00
Espresso, 43 Licor

Amarula Coffee

Amarula, café expresso,
Whisky Bourbon, espuma de leite R\$34,00
Amarula, espresso, bourbon, milk foam

Espresso Martini

Vodka, licor de café expresso,
xarope de açúcar R\$38,00
Vodka, coffee licor, espresso, sugar syrup

Sem álcool / Non alcoholics

Água mineral sem gás R\$9,00
Still water

Água mineral com gás R\$9,00
Sparkling water

Refrigerante R\$10,00
Soft drinks

Água tônica R\$10,00
Tonic water

Suco de fruta R\$15,00
Fruit juice

Red Bull R\$25,00
Red Bull

Água de coco R\$14,00
Coconut water

Suco integral de uva R\$20,00
Grape juice

Soda Italiana (Xarope de fruta,
maçã verde, tangerina, cranberry,
água com gás) R\$22,00
*(Fruit syrup, green apple, tangerine, cranberry,
sparkling water)*

Virgin Mary (Suco de tomate,
suco de limão, molho tabasco,
molho inglês) R\$22,00
Tomato juice, lime juice, tabasco, soy sauce

Limonada de Gengibre e Hibisco
(Suco de limão, gengibre,
xarope de hibisco) R\$22,00
Lime juice, ginger, hibiscus syrup

Cervejas / Beer

Heineken zero (long neck 330ml) R\$18,00

Heineken (lata 350ml / long neck 330ml) R\$18,00

Stella Artois R\$18,00
330ml

Corona R\$22,00
330ml

Cerpa Export R\$24,00
330ml

Cachaça (50ml)

Salinas R\$22,00

Leblon R\$26,00

Santo Grau R\$25,00

Bagaceira R\$30,00

Anísio Santiago R\$80,00

Vodka (50ml)

Smirnoff R\$28,00

Absolut R\$32,00

Stolichnaya R\$32,00

Ciroc R\$37,00

🥛 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 (SECHOSC);
Prices will be increased by a 10% service fee as per the collective agreement between the Hotel and the Union (SECHOSC);
Nossa cozinha e dependências estão franqueadas à visitação; / Our kitchen and its dependencies are open to the public;
PROCON-DF: 151 / Vigilância Sanitária (DIVISA-DF): 160 / Núcleo de Defesa do Consumidor: (61) 2196-4402;
PROCON-DF: 151 / Health Surveillance (DIVISA-DF): 160 / Consumer Protection Office: (61) 2196-4402;
SE BEBER, NÃO DIRIJA. / DON'T DRINK AND DRIVE.

Brasília
Windsor

Menu Restaurante

Restaurant Menu



Tequila (50ml)

José Cuervo Silver	R\$28,00
José Cuervo Gold	R\$28,00

Sakê (50ml)

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

Aperitivos e Digestivos

Aperitives & digestives (50ml)

Martini Rosso	R\$24,00
Martini Dry Bianco	R\$24,00
Aperol	R\$29,00
Campari	R\$29,00
Steinhager	R\$19,00

Gin (50ml)

Tanqueray	R\$31,00
Beefeaters	R\$31,00
Bombay	R\$31,00

Rum (50ml)

Bacardi Carta Branca	R\$26,00
Bacardi Oro	R\$26,00
Havana 3 anos	R\$31,00
Havana 7 anos	R\$38,00
Zacapa 23	R\$65,00
Malibu	R\$25,00

Conhaque | Brandy (50ml)

Courvoisier V.S.P.O.	R\$74,00
Courvoisier X.O.	R\$105,00
Hennessy V.S.P.O.	R\$74,00

Whisky (50ml)

Scotch

Johnnie Walker Red Label	R\$35,00
Ballantines Finest	R\$29,00
Cutty Sark	R\$29,00
Grants	R\$29,00
Dewards	R\$29,00
J&B	R\$29,00
Black & White	R\$29,00
Logan	R\$29,00
Ballantines Finest	R\$38,00
Chivas Regal	R\$44,00
Logan	R\$38,00
Dewar's	R\$38,00
Buchanans	R\$38,00
Grand Old Par	R\$38,00
Johnnie Walker Gold Label	R\$64,00
Johnnie Walker Swing	R\$79,00
Johnnie Walker Blue Label	R\$230,00
Royal Salute 21 years	R\$230,00

Bourbon

Jim Bean Bourbon White	R\$39,00
------------------------	----------

Tennessee Whiskey

Jack Daniels Tennessee	R\$39,00
------------------------	----------

Licores / Liquors (50ml)

Amaretto Disaronno	R\$27,00
Amarula	R\$35,00
Jagermeister	R\$27,00
Baileys	R\$35,00
Cointreau	R\$35,00
Diego Zamora 43	R\$35,00
Peach tree	R\$27,00
Limoncello	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 (SECHOSC);
Prices will be increased by a 10% service fee as per the collective agreement between the Hotel and the Union (SECHOSC);
Nossa cozinha e dependências estão franqueadas à visitação; / Our kitchen and its dependencies are open to the public;
PROCON-DF: 151 / Vigilância Sanitária (DIVISA-DF): 160 / Núcleo de Defesa do Consumidor: (61) 2196-4402;
PROCON-DF: 151 / Health Surveillance (DIVISA-DF): 160 / Consumer Protection Office: (61) 2196-4402;
SE BEBER, NÃO DIRIJA. / DON'T DRINK AND DRIVE.

Brasília
Windsor

Menu Restaurante

Restaurant Menu



Cafés e chás / Coffees & tea

Café Nespresso	R\$11,00
<i>Nespresso coffee</i>	
Nespresso duplo	R\$15,00
<i>Double Nespresso</i>	
Cappuccino (Café, leite, chocolate e espuma de leite)	R\$15,00
<i>Coffee, milk, chocolate & milk foam</i>	
Macchiato (Expresso com espuma de leite)	R\$10,00
<i>Espresso & milk foam</i>	
Iced Cappuccino (Expresso, leite, açúcar, chocolate e gelo)	R\$17,00
<i>Espresso, milk, sugar, chocolate & ice</i>	
Iced Macchiato (Expresso, leite e gelo)	R\$17,00
<i>Espresso, milk & ice</i>	
Chá Nacional	R\$10,00
<i>Brazilian tea</i>	
Chá Importado	R\$12,00
<i>International tea</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 (SECHOSC);
Prices will be increased by a 10% service fee as per the collective agreement between the Hotel and the Union (SECHOSC);
Nossa cozinha e dependências estão franqueadas à visitação; / Our kitchen and its dependencies are open to the public;
PROCON-DF: 151 / Vigilância Sanitária (DIVISA-DF): 160 / Núcleo de Defesa do Consumidor: (61) 2196-4402;
PROCON-DF: 151 / Health Surveillance (DIVISA-DF): 160 / Consumer Protection Office: (61) 2196-4402;
SE BEBER, NÃO DIRIJA. / DON'T DRINK AND DRIVE.

Brasília
Windsor