

# Menu Restaurante

## Restaurant Menu



### Buffets

|                                                                                                                                                                                             |                                       |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------|
| Buffet de café da manhã / <i>Breakfast buffet</i><br>Diariamente de 6h às 10:30h / <i>Daily from 6am to 10:30am</i>                                                                         | R\$95,00<br>+ 10% de taxa de serviço  |
| Buffet do Chef / <i>Chef's buffet</i><br>Segunda à sexta almoço de 12h às 16h e jantar de 19h às 23:30h<br><i>Monday through Friday lunch from 12pm to 4pm / dinner from 7pm to 11:30pm</i> | R\$118,00<br>+ 10% de taxa de serviço |
| Feijoada<br>Sábados almoço de 12h às 16h<br><i>Saturday lunch from 12pm to 4pm</i>                                                                                                          | R\$140,00<br>+ 10% de taxa de serviço |
| Buffet Especial do Chef / <i>Chef's special buffet</i><br>Domingos de 12h às 16h<br><i>Sunday lunch from 12pm to 4pm</i>                                                                    | R\$140,00<br>+ 10% de taxa de serviço |

### Entradas / Appetizers

|                                                                                                                                                                                                                                                                         |          |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|
| Salada de folhas verdes com tomates / <i>Green salad with tomatoes</i> 🌿                                                                                                                                                                                                | R\$49,00 |
| Salada Tropical 🌿 🥥                                                                                                                                                                                                                                                     | R\$59,00 |
| Mix de folhas com tomate cereja, manga, queijo Minas e molho refrescante de hortelã<br><i>Tropical salad with cherry tomatoes, mango, Minas cheese and mint sauce</i>                                                                                                   |          |
| Salada Caesar de frango / <i>Caesar salad with chicken</i> 🍗 🌿                                                                                                                                                                                                          | R\$69,00 |
| Salada Mediterrânea<br>Atum em crosta de gergelim com salada de radicchio, americana, crespa, manjerição, cebola roxa e tomate cereja<br><i>Mediterranean salad with tuna in a sesame seed crust, radicchio, iceberg lettuce, basil, red onions and cherry tomatoes</i> | R\$84,00 |
| Burrata servida com figos confit, molho e torradas de parmesão 🌿 🥥 🍷                                                                                                                                                                                                    | R\$69,00 |
| Burrata with figs, sauce and parmesan toast                                                                                                                                                                                                                             |          |
| Carpaccio de cherne com vinagrete de pimenta e azedinha<br><i>Grouper carpaccio with pepper vinaigrette and sorrel</i>                                                                                                                                                  | R\$76,00 |
| Tartines de salmão marinado e queijo de cabra / <i>Salmon tartines with goat cheese</i> 🍷 🌿                                                                                                                                                                             | R\$88,00 |
| Steak Tartar com batatas chips / <i>Steak tartare with chips</i>                                                                                                                                                                                                        | R\$73,00 |

### Sopas e Cremes / Soups and Creams

|                                                                                                                                                                                                 |          |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|
| Velouté de cogumelos frescos com azeite trufado e torradas 🌿 🥥 🍷                                                                                                                                | R\$69,00 |
| <i>Mushroom velouté with truffle oil and toast</i>                                                                                                                                              |          |
| Creme de abóbora com especiarias e criske de carne seca<br><i>Pumpkin cream with spices and cured meat crisps</i>                                                                               | R\$69,00 |
| Minestrone 🌿                                                                                                                                                                                    | R\$59,00 |
| Batata, batata Baroa, cenoura, salsão, abobrinha, cebola, favas e feijão branco<br><i>Minestrone with potatoes, celery roots, carrots, celery, zucchini, onions, fava beans and white beans</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\$90,00+10% / Cervejas R\$7,00+10%

Wines/Sparkling corkage fee R\$80,00+10%/ Whiskey and distilled drinks corkage fee R\$90,00+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: 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

Windsor Barra

# Menu Restaurante

## Restaurant Menu



### Massas & Risoto / Pasta & Risotto

|                                                                                 |           |
|---------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| Linguine com camarões, alcachofra e raspas de limão siciliano 🌿                 | R\$98,00  |
| <i>Shrimp linguini with artichokes and lemon zest</i>                           |           |
| Penne sem glúten com berinjela e abobrinha grelhadas ao pomodoro 🌿              | R\$79,00  |
| <i>Gluten-free penne with grilled eggplant and zucchini and Pomodoro sauce</i>  |           |
| Lasanha de bacalhau / Cod lasagna 🌿                                             | R\$120,00 |
| Ravióli de pato com molho de laranja Kinkan / Duck ravioli with kumquat sauce 🌿 | R\$93,00  |
| Risoto de frutos do mar com funcho crocante 🌿                                   | R\$96,00  |
| <i>Polvo, lula e camarão</i>                                                    |           |
| <i>Seafood (octopus, squid and shrimp) risotto with crunchy fennel</i>          |           |
| Risoto de funghi com farofa de ervas / Mushroom risotto with herb farofa 🌿 🌿    | R\$86,00  |
| Risoto de palmito com açafrão, tomates, nozes e ora-pro-nóbis 🌿 🌿               | R\$84,00  |
| <i>Heart of palm risotto with saffron, tomatoes, nuts and lemon vine</i>        |           |

### Carnes / Meats

|                                                                                                                    |           |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| Tornedor servido com batata gratin, picles de legumes e molho Rossini 🌿                                            | R\$129,00 |
| <i>Tenderloin with potato gratin, pickled vegetables and Rossini sauce</i>                                         |           |
| Picanha grelhada ao molho do chef servida com guarnição à francesa e farofa de ovos 🌿 🌿                            | R\$107,00 |
| <i>Grilled rump cap served with Chef's sauce, egg farofa (manioc flour), tomatoes, onions, ham slices and peas</i> |           |
| Bife de Chorizo ao molho chimichurri servido com risoto de funghi 🌿                                                | R\$119,00 |
| <i>Entrecôte with chimichurri sauce and mushroom risotto</i>                                                       |           |
| Carré de cordeiro grelhado ao molho de ervas servido com aligot de batata e cebola 🌿                               | R\$125,00 |
| <i>Rack of lamb with herb sauce, aligot and onions</i>                                                             |           |

### Peixes / Fish

|                                                                                                                                  |           |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| Pargo assado com batatas, aspargos, tomates servidos com arroz e pirão                                                           | R\$110,00 |
| <i>Baked snapper served with potatoes, asparagus, tomatoes, rice and pirão</i>                                                   |           |
| Salmão grelhado servido com purê de batata doce e legumes braseados ao molho cítrico 🌿                                           | R\$98,00  |
| <i>Grilled salmon served with mashed sweet potatoes and braised vegetables</i>                                                   |           |
| Bacalhau ao molho mediterrâneo                                                                                                   | R\$130,00 |
| <i>Batatas, cebolas echallote, tomate cereja, pimentões, aspargos, brócolis, alcaparras e azeitonas</i>                          |           |
| <i>Cod in Mediterranean sauce with potatoes, shallots, cherry tomatoes, bell peppers, asparagus, broccoli, capers and olives</i> |           |
| Cavaquinha grelhada servida com risoto de alho poro e palmito 🌿                                                                  | R\$130,00 |
| <i>Slipper lobster with leek and heart of palm risotto</i>                                                                       |           |
| Gambas a La Plancha servido com arroz e vegetais tostados                                                                        | R\$140,00 |
| <i>Grilled shrimp served with rice and toasted vegetables</i>                                                                    |           |

### Sobremesas / Desserts

|                                                                                                              |          |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|
| Pudim de leite condensado 🌿 🌿                                                                                | R\$28,00 |
| <i>Tradicional pudim de leite condensado, com um toque de baunilha, calda de caramelo e pralinê crocante</i> |          |
| <i>Traditional sweet condensed milk flan with a touch of vanilla, caramel syrup and crunchy praliné</i>      |          |
| Mouse de chocolate com toque de Rum 🌿 🌿                                                                      | R\$31,00 |
| <i>Mousse de chocolate belga, com uma base de bolo, glaçagem espelhada e flakes de chocolate</i>             |          |
| <i>Mirrored Belgian chocolate mousse with cake base and chocolate flakes</i>                                 |          |
| Brownie com sorvete 🌿 🌿                                                                                      | R\$32,00 |
| <i>Brownie tradicional com nozes, ganache de caramelo e sorvete</i>                                          |          |
| <i>Brownie with nuts, caramel ganache and ice cream</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\$90,00+10% / Cervejas R\$7,00+10%

Wines/Sparkling corkage fee R\$80,00+10%/ Whiskey and distilled drinks corkage fee R\$90,00+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: 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

Barra  
**Windsor**

# Menu Restaurante

## Restaurant Menu



|                                                                                                                                                                                                                                                                 |          |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|
| Cheesecake com geleia de morango 🍰 🍓                                                                                                                                                                                                                            | R\$28,00 |
| Cheesecake assada e cremosa com um toque cítrico e geleia de morangos<br><i>Baked cheesecake with citrus and strawberry jam</i>                                                                                                                                 |          |
| Mil folhas com crème de baunilha e geleia de frutas vermelhas 🍰 🍓                                                                                                                                                                                               | R\$30,00 |
| Massa folheada crocante com creme de baunilha e uma geleia de frutas vermelhas<br><i>Crunchy mille-feuille with vanilla cream and berry jam</i>                                                                                                                 |          |
| Trilogia Brazuca: Quindim, brigadeirão e cocada de amendoim 🍰 🥥                                                                                                                                                                                                 | R\$28,00 |
| Trio de doces típicos brasileiros: Quindim com coco queimado, Brigadeirão e cocada cremosa de amendoim<br><i>Brazilian trio: Quindim (egg yolk custard) with crunchy coconut, Brigadeirão (mousse-like brigadeiro) and creamy peanut Cocada (coconut candy)</i> |          |
| Profiterole com sorvete de chocolate e avelã 🍰 🍫                                                                                                                                                                                                                | R\$29,00 |
| Profiterole au craquelin com caramelo salgado, pralinê de castanhas e ganache de chocolate com avelã<br><i>Salted caramel profiteroles with cashew praline and hazelnut chocolate ganache</i>                                                                   |          |

## Menu Infantil / Kid's Menu

|                                                      |          |
|------------------------------------------------------|----------|
| Espaguete na manteiga ou pomodoro 🍝 🥬                | R\$39,00 |
| <i>Spaghetti with butter sauce or pomodoro sauce</i> |          |
| Penne ao molho bolonhesa 🍝 🥬                         | R\$39,00 |
| <i>Penne with Bolognese sauce</i>                    |          |
| Escalopinho de filé mignon 🍷                         | R\$49,00 |
| <i>Filet Mignon cutlets</i>                          |          |
| Picadinho de filé mignon 🍷                           | R\$45,00 |
| <i>Chopped beef with sauce</i>                       |          |
| Filé de frango grelhado 🍷                            | R\$42,00 |
| <i>Grilled chicken</i>                               |          |
| Pargo grelhado 🍷                                     | R\$46,00 |
| <i>Grilled fish</i>                                  |          |

### Opções de acompanhamento (escolha 1 ou 2):

- Batata frita 🍟, purê de batatas 🍟 🥬, batata noisette 🍟 🥬
- Legumes no vapor (brócolis, cenoura e batata) 🍷, salada de folhas com cenoura ralada 🍷
- Arroz 🍷, feijão, espaguete na manteiga 🍝 🥬 ou molho pomodoro 🍝 🥬

### Side options (choose 1 or 2):

- French fries, mashed potatoes, tater tots
- Steamed vegetables (broccoli, carrots, potatoes), salad with shredded carrots
- Rice, black beans, spaghetti with tomato or butter sauce

## Bebidas / Drinks

|                                         |          |
|-----------------------------------------|----------|
| Água mineral com ou sem gás             | R\$10,00 |
| <i>Still or sparkling water</i>         |          |
| Refrigerante (lata) / Soda (can)        | R\$13,00 |
| Suco natural / Fresh juice              | R\$14,00 |
| Suco de tomate temperado / Tomato juice | R\$18,00 |
| Água de coco / Coconut water            | R\$16,00 |
| Mate   Ice tea / Mate tea   Iced tea    | R\$12,00 |
| Café Nespresso / Nespresso coffee       | R\$10,00 |
| Duplo Nespresso / Double Nespresso      | R\$14,00 |
| Cappuccino                              | R\$14,00 |
| Chá Nacional / Brazilian tea            | R\$10,00 |
| Chá importado / International tea       | R\$12,00 |
| Coquetel de frutas sem álcool           | R\$20,00 |
| <i>Virgin fruit cocktail</i>            |          |
| Red Bull   Red Bull Tropical            | R\$25,00 |

## Cervejas / Beer

|                                |          |
|--------------------------------|----------|
| Bohemia (lata)                 | R\$15,00 |
| Heineken (long neck/lata)      | R\$19,00 |
| Stella Artois (long neck/lata) | R\$19,00 |
| Corona (long neck/lata)        | R\$22,00 |
| Heineken 0% álcool (long neck) | R\$19,00 |

Taxa de Rolha Vinhos/Espumantes R\$80,00+10%/Taxa de Rolha Whisky e destilados R\$90,00+10% / Cervejas R\$7,00+10%

Wines/Sparkling corkage fee R\$80,00+10%/ Whiskey and distilled drinks corkage fee R\$90,00+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: 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

Windsor Barra