

Menu Restaurante

Restaurant Menu



Buffets

Buffet de café da manhã <i>Breakfast buffet</i> Diariamente de 6h – 10:30h / Daily from 6am to 10:30am	R\$90,00 + 10 % de taxa de serviço
Buffet do Chef <i>Chef 's buffet</i> Segunda à sexta almoço de 12h às 16h e jantar de 19h às 22:30h Monday through Friday lunch from 12pm to 4pm / dinner from 7pm to 10:30pm	R\$115,00 + 10 % de taxa de serviço
Feijoada <i>Feijoada</i> Sábados almoço de 12h às 16h / Saturday lunch from 12pm to 4pm	R\$120,00 + 10 % de taxa de serviço
Buffet Especial do Chef <i>Chef 's special buffet</i> Domingos de 12h às 16h (exceto em datas especiais) / Sunday lunch from 12pm to 4pm (except on special occasions)	R\$129,00 + 10 % de taxa de serviço

Entradas / Appetizers

Mix de hortaliças com tomate cereja e vinagrete de laranja 🍃 <i>Garden salad with cherry tomatoes and orange vinaigrette</i>	R\$49,00
Salada Caprese com pesto de castanha de caju 🥜🍃 <i>Caprese salad with cashew pesto dressing</i>	R\$62,00
Salada Caesar de Frango 🍗🥬 <i>Caesar salad with chicken</i>	R\$69,00
Carpaccio de mignon com pipoca de alcaparras e molho de mostarda Dijon <i>Beef carpaccio with fried capers and Dijon mustard dressing</i>	R\$64,00
Tartare de salmão com manga servido com torradas de focaccia 🍷 <i>Salmon tartare with mango and focaccia toasts</i>	R\$74,00
Prato de queijos e frios 🧀 Salame, Parma, gorgonzola e Gouda com uvas, nozes, damascos e geleia <i>Cheese (gorgonzola & gouda) and cold cuts (Parma ham and salami) platter with grapes, nuts, dried apricot and jam</i>	R\$95,00
Camarão crocante com molho tártaro 🍤🥬 <i>Breaded shrimp with tartar sauce</i>	R\$115,00
Polenta com ragu de linguiça e queijo maçaricado 🍷 <i>Polenta with sausage ragu and torched cheese</i>	R\$67,00

Sopas / Soups Acompanha torradas / Served with crackers 🍷

Sopa de legumes com carne <i>Vegetable and meat soup</i>	R\$58,00
Canja de galinha com hortelã <i>Chicken soup with rice, carrots and mint</i>	R\$58,00
Minestrone com grão de bico e páprica doce 🍷 <i>Minestrone with chickpeas and sweet paprika</i>	R\$54,00

🥛 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\$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

Excelsior
Windsor

Menu Restaurante

Restaurant Menu



Pratos Principais / Main Courses

Picanha grelhada 🍴 🌱 Servida com arroz, batatas chips e farofa de alho <i>Sirloin grilled in butter served with rice, chips and garlic farofa</i>	R\$94,00
Medalhão de Mignon com risoto de cogumelos 🍴 <i>Filet Mignon with mushroom risotto</i>	R\$94,00
Entrecote grelhado com batatas fritas, cogumelos grelhados e molho chimichurri 🍴 <i>Entrecôte with French fries, grilled mushrooms and chimichurri sauce</i>	R\$102,00
Galeto assado com farofa de ovos, molho vinagrete e batatas fritas 🍴 🌱 <i>Roast chicken served with egg farofa, vinaigrette and French fries</i>	R\$79,00
Frango com legumes grelhados e purê de batatas 🍴 <i>Chicken with grilled vegetables and mashed potatoes</i>	R\$79,00
Salmão grelhado com gergelim Servido com arroz negro e legumes grelhados <i>Grilled salmon with sesame seeds, served with black rice and grilled vegetables</i>	R\$98,00
Peixe do dia à moda provençal com purê de banana e farofa de castanhas 🍴 <i>Fish of the day with banana puree and cashew farofa</i>	R\$92,00
Camarões grelhados com risoto de limão siciliano 🍴 <i>Grilled shrimp with lemon risotto</i>	R\$130,00
Lombo de bacalhau com batatas ao murro, échalotes, brócolis e couve-flor <i>Cod served with potatoes, shallots, broccoli and cauliflower</i>	R\$130,00
Moqueca de banana da terra com arroz de coco e farofa de dendê 🍴 <i>Plantain stew with coconut rice and dendê farofa</i>	R\$72,00
Espaguete aos frutos do mar 🍴 Polvo, lula e camarão <i>Seafood spaghetti (Octopus, squid and shrimp)</i>	R\$94,00
Risoto de palmito com shitake 🍴 🌱 <i>Heart of palm risotto with shiitake mushrooms</i>	R\$79,00
Ravioli de búfala com molho rústico de tomate 🍴 🌱 🍴 <i>Buffalo mozzarella ravioli with rustic tomato sauce</i>	R\$79,00

Menu Infantil / Kid's Menu

Massas Escolher 1 massa: Penne, Espaguete ou Linguine 🍴 Escolher 1 molho: Sugo 🍴, bolonhesa ou quatro queijos 🍴 🍴 <i>Choose 1 pasta – Penne, Spaghetti or Linguine</i> <i>Choose 1 sauce – Tomato, Bolognese or Four Cheese</i>	R\$62,00
Escalopinho de mignon com arroz e batata frita 🍴 <i>Filet Mignon cutlets served with rice and fries</i>	R\$66,00
Filé de frango grelhado com brócolis e purê de batatas 🍴 <i>Grilled chicken with broccoli and mashed potatoes</i>	R\$62,00

🍴 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\$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

Excelsior
Windsor

Menu Restaurante

Restaurant Menu



Pizzas

Muçarela 🍷 🌿 🍃 <i>Pomodoro sauce and mozzarella</i>	R\$45,00
Marguerita 🍷 🌿 🍃 <i>Muçarela, tomate e manjericão Pomodoro sauce, mozzarella, tomato and basil</i>	R\$54,00
Calabresa 🍷 🌿 <i>Pomodoro sauce, mozzarella and sausage</i>	R\$57,00
Portuguesa 🍷 🌿 🍃 <i>Queijo, presunto, ovo, cebola, azeitonas pretas e orégano Pomodoro sauce, mozzarella, ham, hard boiled eggs, onions, black olives and oregano</i>	R\$57,00
Parma com rúcula 🍷 🌿 🍃 <i>Pomodoro sauce, mozzarella, Parma ham and arugula</i>	R\$78,00
Camarão 🍷 🌿 🍃 <i>Pomodoro sauce, mozzarella and shrimp</i>	R\$83,00

Sobremesas / Desserts

Crème Brûlée de laranja 🍷 🌿 🍃 <i>Orange Crème Brûlée</i>	R\$27,00
Tiramisú 🍷 🌿 🍃	R\$28,00
Torta de maçã com sorvete de creme 🍷 🌿 🍃 <i>Apple pie with vanilla ice cream</i>	R\$29,00
Pudim de leite condensado 🍷 🌿 🍃 <i>Condensed milk flan</i>	R\$24,00
Mousse de chocolate com crocante de pistache 🍷 🌿 🍃 <i>Chocolate mousse with pistachio</i>	R\$28,00
Torta trilogia de chocolate 🍷 🌿 🍃 <i>Chocolate trio pie</i>	R\$29,00
Rocambole de laranja com creme inglês e cardamomo 🍷 🌿 🍃 <i>Orange Swiss roll with crème anglaise and cardamom</i>	R\$26,00
Sopa de morango com sorvete de pistache 🍃 🍃 <i>Strawberry soup with pistachio ice cream</i>	R\$30,00
Brownie com sorvete de baunilha 🍷 🌿 🍃 <i>Brownie with vanilla ice cream</i>	R\$30,00
Sorvete	R\$32,00
Creme, morango, chocolate 🍷 🌿 🍃 <i>Ice cream – vanilla, strawberry and chocolate</i>	
Salada de frutas da estação 🍃 <i>Fruit salad</i>	R\$25,00
Fruta da estação 🍃 <i>Fresh fruit</i>	R\$25,00

🍷 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\$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

Excelsior
Windsor

Menu Restaurante

Restaurant Menu



Bebidas / Drinks

Água mineral com ou sem gás <i>Still or sparkling water</i>	R\$9,00
Refrigerante (lata) <i>Soda (can)</i>	R\$11,00
Suco natural <i>Fresh juice</i>	R\$12,00
Suco de tomate temperado <i>Tomato juice</i>	R\$18,00
Água de coco <i>Coconut water</i>	R\$14,00
Café Nespresso <i>Nespresso coffee</i>	R\$11,00
Duplo Nespresso <i>Double Nespresso</i>	R\$14,00
Cappuccino	R\$14,00
Chá Nacional <i>Brazilian tea</i>	R\$9,00
Chá importado <i>International tea</i>	R\$12,00
Coquetel de frutas sem álcool <i>Virgin fruit cocktail</i>	R\$20,00
Red Bull	R\$24,00

Cervejas / Beer

Império (lata)	R\$15,00
Heineken (long neck/lata)	R\$18,00
Stella Artois (long neck/lata)	R\$18,00
Corona (long neck/lata)	R\$22,00
Heineken 0% álcool (lata)	R\$18,00

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 ^{Excelsior}

Menu Restaurante

Restaurant Menu



Drinks & Cocktails

Aperol Spritz	R\$49,00
Bloody Mary Smirnoff	R\$34,00
Caipirinha Ypióca Prata (SP)	R\$28,00
Caipirinha Ypióca Ouro (SP)	R\$30,00
Caipirinha Leblon (SP) Santo Grau (RJ)	R\$36,00
Caipiríssima	R\$27,00
Caipiroska Smirnoff	R\$30,00
Caipiroska Absolut Ketel One	R\$35,00
Caipiroska Ciroc Grey Goose	R\$39,00
Campari Orange	R\$30,00
Clericó taça / Sangria	R\$51,00
Cuba Libre	R\$30,00
Cuba Libre Havana	R\$36,00
Fraise	R\$51,00
Gin Tônica Apogee	R\$31,00
Gin Tônica Tanqueray Beefeater Bombay Gordon's	R\$36,00
Gin Tônica Tanqueray Ten Bulldog	R\$42,00
Mojito	R\$30,00
Mojito Havana	R\$36,00
Moscow Mule Smirnoff	R\$39,00
Moscow Mule Absolut Ketel One	R\$43,00
Moscow Mule Ciroc Grey Goose	R\$46,00
Piña Colada	R\$34,00
Sex on the Beach	R\$ 37,00

Clássicos / Classics

Margarita	R\$35,00
Daiquiri	R\$35,00
Dry Martini Tanqueray Gordon's Beefeater Bombay	R\$36,00
Negroni Apogee	R\$35,00
Negroni Tanqueray Beefeater Bombay Gordon's	R\$39,00
Negroni Tanqueray Ten Bulldog	R\$44,00

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

Excelsior
Windsor

Menu Restaurante

Restaurant Menu



Tequila 50ml

José Cuervo | Especial R\$25,00

Sake 50ml

Gekkeikan Silver R\$19,00

Aperitivos / Apéritifs 50ml

Martini Dry | Bianco | Rosso R\$21,00

Aperol | Campari R\$23,00

Carpano Punt & Mes R\$28,00

Fernet Branca R\$29,00

Whisky 50ml

8 anos / 8 years old

Ballantines Finest | J&B | Black & White R\$32,00

Johnnie Walker Red Label R\$32,00

12 anos / 12 years old

Ballantines | Chivas Regal | Logan | Dewar's | Buchanan's | Grand Old Parr R\$38,00

Johnnie Walker Black Label R\$38,00

Single Malt

Glenfiddich 12 years R\$59,00

American Whiskey

Jack Daniel's R\$36,00

Deluxe Whisky

Johnnie Walker Gold Label R\$66,00

Chivas Regal 18 years R\$81,00

Gin 50ml

Apogee R\$24,00

Tanqueray | Gordon's | Beefeater | Bombay R\$29,00

Tanqueray Ten | Bulldog R\$34,00

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

Excelsior
Windsor

Menu Restaurante

Restaurant Menu



Cachaças 50ml

Ypióca Prata (SP)	R\$20,00
Ypióca Ouro (SP)	R\$21,00
Leblon (SP) Santo Grau (RJ)	R\$27,00

Vodka 50ml

Smirnoff	R\$26,00
Absolut Ketel One	R\$29,00
Ciroc Grey Goose	R\$35,00

Rum 50ml

Bacardi Carta Blanca Oro	R\$25,00
Malibu	R\$28,00
Havana Club Añejo 3 anos	R\$29,00

Cognac / Brandy 50ml

Domecq Fundador	R\$29,00
Courvoisier V.S.O.P.	R\$79,00

Licores / Liqueurs 50ml

Amarula	R\$32,00
Cointreau	R\$32,00
Diego Zamora 43	R\$32,00
Frangélico	R\$32,00
Limoncello	R\$32,00
Peach tree	R\$32,00

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 Excelsior