

Menu Piscina

Pool Menu

Entradas / Starters

Mix de hortaliças com tomate cereja e vinagrete de laranja 🍷	R\$53,00
<i>Garden salad with cherry tomatoes and orange vinaigrette</i>	
Salada Caprese com pesto de castanha de caju 🍷	R\$65,00
<i>Caprese salad with cashew pesto dressing</i>	
Salada Caesar de Frango 🍷	R\$73,00
<i>Caesar salad with chicken</i>	
Carpaccio de mignon com pipoca de alcaparras e molho de mostarda Dijon	R\$68,00
<i>Beef carpaccio with fried capers and Dijon mustard dressing</i>	
Trio de Bruschetta 🍷	R\$72,00
<i>Tomato 🍷, cogumelo 🍷 e Parma bruschetta trio</i>	
<i>Tomato, mushroom and Parma ham</i>	
Tábua de salumeria de queijos e frios com azeitona marinada, mix de nuts, mel, geleia de pimenta e torradas 🍷	R\$99,00
<i>Cold cuts, marinated olives, mixed nuts, honey, pepper jelly and toast</i>	
Ceviche de peixe branco, leite de tigre com chips de raízes	R\$78,00
<i>White fish with leche de tigre and root chips</i>	
Linguíça Artesanal servida com salsa crioula, farofa e pão de alho 🍷	R\$72,00
<i>Handmade sausage served with salsa crioula, farofa and garlic bread</i>	

Petiscos / Small portions

Camarão crocante com molho tártaro 🍷	R\$121,00
<i>Breaded shrimp with tartar sauce</i>	
Porção de batatas fritas com molho de cheddar e crispy de bacon 🍷	R\$48,00
<i>Cheese fries with bacon crisps</i>	
Sticks de tapioca com geleia de pimenta (6 unidades) 🍷	R\$49,00
<i>Fried tapioca cubes with pepper jam (6 pieces)</i>	
Bolinho de bacalhau com tapenade de azeitonas pretas (10 unidades)	R\$78,00
<i>Cod balls with olive tapenade (10 pieces)</i>	
Frango à Passarinho com batatas chips e molho de ervas	R\$76,00
<i>Brazilian fried chicken cooked with garlic and parsley, served with chips and herb dressing</i>	
Pastel de queijo defumado (6 unidades) 🍷	R\$48,00
<i>Smoked cheese pastel (6 pieces)</i>	
Pastel de moqueca de camarão (6 unidades) 🍷	R\$73,00
<i>Shrimp pastel (6 pieces)</i>	
Croquete de carne e molho mostarda (6 unidades) 🍷	R\$69,00
<i>Beef croquette with mustard sauce (6 pieces)</i>	

Fish & Chips 🍷	R\$78,00
Peixe crocante acompanhado de aioli e batata palito	
<i>Crispy fish with aioli and potato sticks</i>	
Iscas de Filé com molho de gorgonzola, farofa e pão de alho 🍷	R\$83,00
<i>Chopped beef with gorgonzola sauce, farofa and garlic bread</i>	
Pipork	R\$74,00
Torresmo com ketchup de goiabada defumada	
<i>Crispy pork belly with smoked guava ketchup</i>	
Trio de churrasco no espeto 🍷	R\$120,00
Ancho, frango e queijo coalho com melaço de cana, servido com batata frita, pão de alho, farofa crocante e molho à campanha.	
<i>Entrecôte, chicken and coalho cheese with sugarcane molasses with fries, garlic bread, crispy farofa and vinaigrette sauce.</i>	
Picanha la plancha, batata frita, pão de alho, farofa crocante e molho à campanha 🍷	R\$130,00
<i>Sirloin cap skewer, french fries, garlic bread, crispy farofa and vinaigrette sauce</i>	
Camarão à provençal, servido com batata frita	R\$135,00
<i>Shrimp provençal and french fries</i>	
Grelhado atlântico	R\$180,00
Lagostins, camarão VG, lula, tentáculos de polvo, palmito, tomate, cebola roxa, abobrinha e berinjela grelhadas	
<i>Grilled lobster, prawn, squid, octopus tentacles, heart of palm, tomato, red onion, zucchini and eggplant</i>	
Costela suína, fritas e molho barbecue	R\$92,00
<i>Ribs, french fries and barbecue sauce.</i>	

Sanduíches / Sandwiches

Cheeseburger artesanal 🍷	
com queijo cheddar, bacon, cebola caramelizada e pickles	R\$59,00
Servido com batatas fritas	
<i>Cheeseburger with bacon, caramelized onions and pickles. Served with fries</i>	
Sanduíche de legumes grelhados 🍷	R\$49,00
Berinjela, abobrinha e tomate ao pesto servido no pão sem glúten e acompanha salada de folhas com manga	
<i>Grilled vegetable (eggplant, zucchini, tomato) sandwich in gluten-free bread with pesto sauce.</i>	
<i>Served with garden salad with mango</i>	

Sanduíche de filé gratinado com queijo provolone, cebola caramelizada, servido com fritas 🍷	R\$83,00
<i>Beef grilled with provolone cheese, caramelized onion, served with fries.</i>	
Misto quente 🍷	
ou Queijo quente 🍷	R\$46,00
Pode ser preparado no pão integral	
<i>Grilled ham & cheese sandwich or grilled cheese</i>	
<i>Can be prepared on wheat bread</i>	
Panini ao cruado 🍷	R\$69,00
Pão italiano, presunto de parma, queijo brie, tomate, rúcula e azeite de ervas	
<i>Italian bread, parma ham, brie cheese, tomato, arugula and herb olive oil</i>	

Pizzas

Muçarela 🍷	R\$48,00
<i>Pomodoro sauce and mozzarella</i>	
Marguerita 🍷	R\$57,00
Muçarela, tomate e manjeriço	
<i>Pomodoro sauce, mozzarella, tomato and basil</i>	
Calabresa 🍷	R\$61,00
<i>Pomodoro sauce, mozzarella and sausage</i>	
Portuguesa 🍷	R\$59,00
Queijo, presunto, ovo, cebola, azeitonas pretas e orégano	
<i>Pomodoro sauce, mozzarella, ham, hard boiled eggs, onions, black olives and oregano</i>	
Parma com rúcula 🍷	R\$79,00
<i>Pomodoro sauce, mozzarella, Parma ham and arugula</i>	
Camarão 🍷	R\$87,00
<i>Pomodoro sauce, mozzarella and shrimp</i>	

🍷 Contém lactose 🍷 Vegetariano 🍷 Contém glúten
With lactose Vegetarian With gluten

Excelsior
Windsor

Menu Infantil / Kid's Menu

Massa a escolha
Penne, Espaguete ou Linguine R\$64,00
Molho a escolha – Sugo 🍷, bolonhesa ou quatro queijos 🍷
Choose 1 pasta – Penne, Spaghetti or Linguine
Choose 1 sauce – Tomato, Bolognese or Four Cheese

Escalopinho de mignon
com arroz branco e batata frita R\$69,00
Filet mignon cutlets served with rice and fries

Filé de frango grelhado com
brócolis e purê de batatas 🍷 R\$64,00
Grilled chicken with broccoli and mashed potatoes

Sobremesas / Desserts

Crème Brûlée de laranja 🍷🍷 R\$29,00
Orange Crème Brûlée

Torta de maçã com
sorvete de creme 🍷🍷 R\$32,00
Apple pie with vanilla ice cream

Pudim de leite condensado 🍷🍷 R\$28,00
Condensed milk flan

Mousse de chocolate
com crocante de pistache 🍷🍷 R\$32,00
Chocolate mousse with pistachio

Sorvete 🍷🍷🍷 R\$34,00
Creme, morango, chocolate e pistache
*Ice cream – vanilla, strawberry, chocolate
and pistachio*

Salada de frutas da estação 🍷 R\$27,00
Fruit salad

Torta trilogia de chocolate 🍷🍷 R\$31,00
Triple chocolate pie

Bebidas sem álcool / Soft Drinks

Água mineral com ou sem gás R\$11,00
Still or sparkling water

Refrigerante (lata) R\$13,00
Soda (can)

Suco natural R\$15,00
Fresh juice

Suco de tomate temperado R\$19,00
Tomato juice

Água de coco R\$15,00
Coconut water

Café Nespresso R\$11,00
Nespresso coffee

Duplo Nespresso R\$15,00
Double Nespresso

Cappuccino 🍷 R\$15,00

Chá nacional R\$10,00
Brazilian tea

Chá importado R\$13,00
International tea

Coquetel de frutas sem álcool 🍷 R\$21,00
Virgin fruit cocktail

Red Bull R\$25,00

Cervejas / Beer

Império (lata) R\$16,00

Heineken (lata) R\$19,00

Stella Artois (lata) R\$19,00

Corona (lata) R\$23,00

Heineken 0% álcool (lata) R\$19,00

Sake 50ml

Gekkeikan Silver R\$22,00

Drinks & Cocktails

Aperol Spritz R\$49,00
Bloody Mary Smirnoff R\$34,00
Caipirinha Ypióca Prata (SP) R\$29,00
Caipirinha Ypióca Ouro (SP) R\$32,00

Caipirinha Leblon (SP) |
Santo Grau (RJ) | Magnífica R\$38,00

Caipirinha
7 Engenhos Carvalho R\$35,00

Caipiríssima R\$29,00

Caipiroska Smirnoff | Voa R\$32,00

Caipiroska Absolut |
Ketel One R\$37,00

Caipiroska Ciroc | Grey Goose R\$41,00
Campari Orange R\$32,00

Cuba Libre R\$32,00

Cuba Libre Havana R\$38,00

Gin Tônica Apogee R\$33,00

Gin Tônica Tanqueray | Beefeater |
Bombay | Gordon's R\$38,00

Gin Tônica Tanqueray Ten |
Bulldog R\$43,00

Mojito R\$32,00

Mojito Havana R\$38,00

Moscow Mule Smirnoff | Voa 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

Carajillo R\$35,00

Nespresso Martini R\$38,00

Blonde R\$35,00

Tanqueray Bossa Nova R\$40,00

Don Paloma R\$39,00

Don Margarita R\$38,00

Clássicos / Classic

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

Negroni Tanqueray Bossa Nova R\$40,00

Aperitivos / Apéritifs 50ml

Martini Dry | Bianco | Rosso R\$23,00

Aperol | Campari R\$25,00

Carpano Punt & Mes R\$32,00

Fernet Branca R\$33,00

Tequila 50ml

José Cuervo | Especial R\$27,00

Whisky 50ml

8 anos / 8 years old

Ballantines Finest R\$34,00

Johnnie Walker Red Label R\$34,00

12 anos / 12 years old

Ballantines | Chivas Regal |
Logan | Buchanan's |
Grand Old Parr R\$42,00

Johnnie Walker Black Label R\$42,00

Single Malt

Glenfiddich 12 years R\$63,00

American Whiskey

Jack Daniel's R\$38,00

Deluxe Whisky

Johnnie Walker Gold Label R\$72,00

15 anos / 15 years old

Johnnie Walker Green Label R\$62,00

Chivas Regal 18 years R\$85,00

Gin 50ml

Apogee R\$26,00

Tanqueray | Gordon's |
Beefeater | Bombay R\$31,00

Tanqueray Ten | Bulldog R\$36,00

Tanqueray Bossa Nova R\$36,00

Cachaças 50ml

Ypióca Prata (SP) R\$22,00

Ypióca Ouro (SP) R\$23,00

Leblon (SP) | Santo Grau (RJ) R\$29,00

Magnífica R\$29,00

7 Engenhos Carvalho R\$27,00

Vodka 50ml

Smirnoff | Voa R\$29,00

Absolut | Ketel One R\$34,00

Ciroc | Grey Goose R\$39,00

Rum 50ml

Bacardi Carta Blanca | Oro R\$27,00

Malibu R\$29,00

Havana Club Añejo 3 anos R\$34,00

Cognac / Brandy 50ml

Domecq | Fundador R\$31,00

Courvoisier V.S.O.P. R\$83,00

Licores / Liquors 30ml

Amarula R\$35,00

Cointreau R\$35,00

Diego Zamora 43 R\$35,00

Frangélico R\$35,00

Limoncello R\$35,00

Peach tree R\$35,00

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 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

🍷 Contém lactose With lactose

🌿 Vegetariano Vegetarian

🍷 Contém glúten With gluten

Excelsior
Windsor