

Menu Restaurante

Restaurante Menu



Entradas / Appetizers



- Salada verde com tomate
Green salad with tomato R\$ 41,00
- Salada Caprese com molho pesto
Tomate, mussarela de búfala e molho de manjeriço com especiarias
Caprese salad - Tomato, buffalo mozzarella, tomato and pesto dressing R\$ 52,00
- Salada Caesar de frango
Alface americana, frango, queijo parmesão e croutons
Caesar salad with chicken R\$ 54,00

Sopas / Soups



- Sopa de legumes
Vegetables soup R\$ 39,00
- Canja de galinha
Chicken soup with carrots and rice R\$ 45,00

Massas & Risoto / Pasta & Risotto



- Penne ao molho pomodoro
Penne with pomodoro sauce R\$ 48,00
- Penne integral ao molho de queijo e nozes
Penne with cheese sauce and nuts R\$ 52,00
- Espaguete à bolonhesa
Spaghetti with bolognese sauce R\$ 59,00
- Talharim com molho cogumelos
Linguine with mushroom sauce R\$ 77,00
- Risoto de cogumelos
Mushroom risotto R\$ 79,00
- Risoto de camarão
Shrimp risotto R\$ 89,00

Pratos Principais / Main Courses



Escolha a proteína + 2 acompanhamentos + 1 molho
Choose the protein + 2 side options + 1 sauce

- Picadinho de carne
Chopped beef R\$ 74,00
- Frango grelhado
Grilled chicken R\$ 72,00
- Peixe do dia grelhado
Grilled of the day fish R\$ 82,00
- Filé mignon
Tenderloin R\$ 89,00
- Bife Ancho
Rib eye steak R\$ 82,00

Opções de acompanhamentos:

Arroz branco, arroz de brócolis, batata frita, legumes salteados, salada verde, legumes grelhados farofa de ovos.

Side options:

White rice, broccoli rice, french fries, sauteed vegetables, green salad, grilled vegetables or eggs manioc flour

Opções de molho:

Mostarda Dijon, vinagrete (tomate, cebola e pimentões), chimichurri ou alcaparras com champignons

Sauce options:

Mustard Dijon sauce, vinaigrette (tomato, onions and peppers), chimichurri or capers and mushroom

Sugestão do chef / Chef Suggestion



- Bacalhau à Braz R\$ 94,00
Bacalhau desfiado, refogado com cebola e azeitona no azeite virgem, espuma de ovos e palmito grelhado.
Shredded codfish with onion and olive in virgin oil, egg foam and grilled palm heart.
- Salmão grelhado com tomate seco, alcaparras e risoto de legumes R\$ 94,00
Bacalhau desfiado, refogado com cebola e azeitona no azeite virgem, espuma de ovos e palmito grelhado.
Shredded codfish with onion and olive in virgin oil, egg foam and grilled palm heart.

Contém lactose
With lactose

Vegetariano
Vegetarian

Contém glúten
With gluten

TAXA DE SERVIÇO 10% | 10% SERVICE CHARGE

Os preços acrescidos de 10% de taxa de serviço conforme acordo coletivo entre o Hotel e o Sindicato (SECHOSC)
PROCON-DF: 151 – DIRETORIA DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA – DIVISA-DF: 160 | Núcleo de Defesa do Consumidor 2196-4402
Nossa cozinha e suas dependências estão franqueadas a sua visitação.

SE BEBER NÃO DIRIJA



Windsor Hotels

Menu Restaurante

Restaurante Menu



Filé de robalo ao molho de camarão e R\$ 92,00

leite de coco com arroz branco e pirão

Robalo grelhado ao molho camarão cozido no leite de coco, arroz branco e pirão do próprio molho.

Grilled sea bass, with shrimp sauce cooked in coconut milk, white rice and mush in the sauce itself.

Filé à parmegiana com espaguete na manteiga R\$ 89,00

Filé mignon batido ao molho de tomate e queijo mussarela ao forno, com espaguete ao alho e óleo.

Filet mignon parmegiana with garlic and oil spaghetti.

Filé Real Palace com arroz cremoso R\$ 92,00
de alcaparras e brócolis sauté

Filé grelhado recheado com gorgonzola sob molho de vinho branco, demi-glace e mostarda, servido com batata lionesa e arroz piamontese.

Grilled steak suffed with gorgonzola cheese in white wine demi-glace sauce and mustard, served with lyon potatoes and piamontese rice.

Picanha na grelha com arroz e batatas fritas R\$ 98,00

Picanha na grelha com cebolas temperadas, arroz branco, vinagrete, farofa brasileira e batatas fritas.

Picanha on the grill with seasoned onions, white rice, vinaigrette brazilian flour and french Fries

Frango à argenteuil com espaguete a carbonara R\$ 79,00


Galeto grelhado com molho de tomate, aspargos, vinho branco e ervas guarnecido com espaguete à carbonara


Grilled chicken breast with tomato sauce, asparagus, white wine and herbs garnished with spaghetti carbonara.

Sobremesas / Dessert



 Pudim de leite R\$ 25,00
Milk pudding

 Brownie de chocolate com sorvete de creme R\$ 28,00
Chocolate brownie with cream ice

 Sorvete (chocolate, morango ou creme) R\$ 28,00
Ice cream (chocolate, strawberry or vanilla)

 Torta do Chef R\$ 25,00
Chef's pie suggestion

 Frutas da estação R\$ 24,00
Fresh fruits

 Salada de fruta R\$ 24,00
Fruit salad

Bebidas / Beverage



Café espresso R\$ 9,00
Espresso coffee

Chá R\$ 10,00
Tea

Refrigerante (lata) R\$ 9,00
Soda (can)

Água mineral com gás R\$ 7,50
Sparkling water

Água mineral sem gás R\$ 7,50
Still water

Suco natural R\$ 12,00
Fruit juice

Água de coco R\$ 14,00
Coconut water

Cervejas / Beer



Stella Artois (longneck) R\$ 17,00

Heineken | Budweiser (longneck) R\$ 16,00

Bohemia (longneck) R\$ 15,00

 Contém lactose
With lactose

 Vegetariano
Vegetarian

 Contém glúten
With gluten

TAXA DE SERVIÇO 10% | 10% SERVICE CHARGE

Os preços acrescidos de 10% de taxa de serviço conforme acordo coletivo entre o Hotel e o Sindicato (SECHOSC)
PROCON-DF: 151 – DIRETORIA DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA – DIVISA-DF: 160 | Núcleo de Defesa do Consumidor 2196-4402
Nossa cozinha e suas dependências estão franqueadas a sua visitação.

SE BEBER NÃO DIRIJA



Windsor Hotéis