
Menú Windsor

- servit a taula sencera - disponible fins a 15' abans de tancar cuina

menú	65.00 €
amb 3 vins Windsor	95.00 €
amb 3 vins Premium	125.00 €

- Carpaccio de carxofes** - Veg Lac Fs Sg
- Ou mollet amb pèsols, cansalada i tòfona** - Sg Lac
- Sobre costella de Black Angus 22 hs 70°C** - Sg
- El nostre pa amb oli, xocolata i sal** - Veg Lac

Pa blanc de la Felca Balmes - No inclou begudes -

Menú Gran Windsor

- servit a taula sencera - disponible fins a 30' abans de tancar cuina

menú	95.00 €
amb 4 vins Windsor	135.00 €
amb 4 vins Premium	175.00 €

- Carpaccio de carxofes** - Veg Lac Fs Sg
- Garota de mar a la crema** - Sg Lac
- Ou mollet amb pèsols, cansalada i tòfona** - Lac
- Corball al buit, guisat de múrgoles i espàrrecs blancs** - Sg Lac
- Sobre costella de Black Angus 22 hs 70°C** - Sg
- Cremós de llimona amb merengue** - Veg Sg Lac
- Coulant d'avellana amb sorbet de maracujà** - Veg Lac Fs

Pa blanc de la Felca Balmes - No inclou begudes -

Tapes i petits mossos



Daus de tonyina vermella, puré de pastanaga i escabetx (2 unitats)	15.00 €
Ostres Especial n°3 (Normandia), salsa de Ponzu i ceba tendra (3 unitats)	15.00 €
Vieira planxa, cansalada i suc mar i muntanya (1 unitat) - Sg	6.90 €
Garota farcida de la seva crema, algues i sèsam (1 unitat) - Sg Lac	6.65 €
Tapa de tomàquet Raf amb envinagrats i ventresca de bonítol - Sg	16.10 €
Anxoves de l'Escala "El Xillu 000" amb oli verge (4 filets) - Sg	14.00 €
Pernil d'aglà D.O. Guijuelo amb pa amb tomàquet	18.80 € / 26.80 €
Bunyols de bacallà de la iaia (6 unitats) - Lac	15.30 €
Croquetes de carn d'olla amb pernil (4 unitats) - Lac	14.00 €
Bunyols d'albergínia amb gotes de mató i mel (6 unitats) - Veg Lac	14.50 €
Calçots en tempura amb romesco (4 unitats) - Veg Fs	14.40 €

Som a l'hivern...

Tomàquet Raff amb verds de temporada (pèsols, favetes, tirabecs...)	- Veg Sg	23.80 €
Amanida verda amb ventresca de tonyina feta a casa i mojo verd	- Veg	19.70 €
Carpaccio de carxofes, formatge curat, oli tofonat i pinyons	- Veg Sg Fs Lac	22.70 €
Carxofa a la romana amb rovell curat i salsa Perigord	- Lac	22.50 €
Ou Mollet, pèsols del Maresme, trossets de cansalada i tòfona laminada	- Lac	27.50 €
Pilota de caldo amb un dit d'escudella i cigrons	- Lac Fs	19.90 €
Raviolis de Bisbe, col i bolets amb brou d'au i gingebre	- Lac	22.30 €
Pop, parmentier tofonada, festucs i bolets	- Lac Sg Fs	25.80 €
Arròs cremós del senyoret amb fruits del mar	- Sg	29.70 €
Arròs d'escudella amb col i moll de l'ós	- Sg	26.60 €
Turbot, mantega fumada, tàperes i pela de llimona	- Sg Lac	34.10 €
Bacallà Catalunya - Euskadi	- Sg Fs	29.80 €
Corball al buit amb guisat de múrgoles i espàrrecs blancs	- Sg Lac	32.80 €
Rap a la planxa, galet farcit de tàrtar de gamba i suc del suquet	- Fs	35.40 €
Cua de bou guisada al vi de Priorat servida en canaló	- Lac	25.90 €
Sobre costella de bou Black Angus 22 hs, 70°C amb verdures Eco	- Sg	33.50 €
Steak tàrtar de filet de bou, rösti de patata i torrades	- Fs Lac	30.20 €
Llebre a la Royale amb tàrtar de remolatxa	- Lac	32.80 €
Llom de cèrvol, codony i salsa pebrada	- Sg Lac	34.60 €

A Windsor cuinem majoritàriament al moment. Si pateix alguna restricció alimentària, facin-nos-ho saber i amb gust, mirarem d'adaptar les preparacions a les seves necessitats.

Sg sense gluten **Veg** vegetarià **Lac** conté làctic **Fs** conté fruits secs

— IVA inclòs en els preus —

Pa de la fleca Balmes 1909

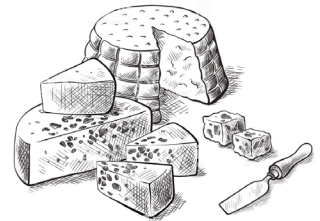


Pa blanc de llarga fermentació, massa mare, forn de pedra	<i>Tros, 60 grs.</i>	2.60 €
Pa de nous semi-integral, massa mare, forn de pedra	<i>1/4 de xusco, 95 grs.</i>	3.95 €
Pa amb tomàquet fregat i oli verge d'arbequina	<i>Talls, 150 grs.</i>	6.55 €
Pa sense gluten de pagès	<i>Llesca, 50 grs.</i>	2.60 €
Pa blanc de llarga fermentació torrat, all fregat i oli d'arbequina	<i>Talls, 150 grs.</i>	5.50 €
Duo de mantegues: fumada i clàssica	<i>50 grs.</i>	3.90 €

El moble de formatges

formatges afinats de temporada fets amb llets dels millors ramats

3 formatges 13.50 € / **5 formatges** 20.00 € / **7 formatges** 28.00 €



Les postres

Amanida de fruites de temporada - Veg Lac <i>amb sorbet de taronja sanguina</i>	12.50 €
Cremós de llimona - Veg Sg Lac <i>amb caramel de taronja, merenga i crumble</i>	13.50 €
Tiramisú de te matcha - Veg Lac Sg <i>amb un toc de xocolata blanca</i>	13.50 €
Mil fulls de nata amb maduixes del Maresme - Veg Lac <i>pasta de full cruixent, nata poc ensucrada i maduixes del Maresme</i>	14.70 €
Cassoleta calenta de xocolata (preparació 15 minuts) - Sg Vec Lac Fs <i>xocolata al 70%, cor fondant</i>	14.70 €
Coulant d'avellanes (preparació 15 minuts) - Lac Fs Veg <i>amb contrast de maracujà</i>	15.70 €

Gelats i sorbets artesans

<i>Gelats: Vainilla / Gianduia / Caramel / Festucs /</i>	1/2 ració 8.30 €
<i>Xocolata amb nibs de cacau (vegà) - Lac Fs</i>	
<i>Sorbets: Taronja Sanguina / Llimona / Gerds - Lac Fs</i>	1 ració 11.90 €