
Menú Gastronòmic

una tapeta, tres mitjos plats i les postres
menú sorpresa -servit a taula sencera-
disponible fins a 15' abans de tancar cuina

sense vi	52.50 €
amb vi	74.50 €
amb vi Premium	95.00 €

Menú Millors Creacions

dues tapetes, quatre mitjos plats i dues postres - servit a taula sencera -
disponible fins a 30' abans de tancar cuina

La tapeta dia del nostre xef

Garota de mar a la crema - **Sg Lac Fs**

Carpaccio de carxofes - **Sg Lac Fs**

Fetge d'ànec, pa de taronja i cítrics - **Lac Fs**

Rap, porro, curri verd i espirulina - **Sg**

Sobre costella de Black Angus 22hs 70°C - **Sg**

Gelat de Marialluïsa amb sopeta de mango - **Sg Lac Veg**

Coulant d'avellana amb sorbet de maracujà - **Lac Fs Veg**

sense vi	77.50 €
amb vi	105.00 €
amb vi Premium	150.00 €

Tapes i petits mossos



Daus de tonyina macerats, puré de pastanaga i escabetx (2 unitats)	11.40 €
Ostres Especial nº3 (Normandia) (3 unitats) - Sg	11.85 €
Vieira marcada a la graella, puré de coliflor i llima - Sg	5.70 €
Garota farcida de la seva crema, algues i sèsam - Sg Lac Fs	6.10 €
Pernil de gla d.o. Guijuelo amb pa amb tomàquet	16.50 €/23.60 €
Anxoves de l'Escala "El Xillu 000" amb oli verge (4 filets) - Sg	11.00 €
Croquetes de carns d'olla amb pernil (4 unitats) - Lac Fs	10.60 €
Bunyols de patata i bacallà (6 unitats)	12.00 €
Pa de masia amb tomàquet de penjar, sal i oli d'arbequina	6.30 €
Tapa de tomàquet, maduixots i ventresca de bonítol - Sg	14.25 €
Hummus, iogurt de coco i crudités - Veg Sg Fs	10.20 €
Fetge d'ànec, pa de taronja i cítrics - Lac Fs	17.60 €



David Rodriguez

Som a la tardor...

Amanida tèbia de verdures de tardor - <i>Veg Sg Fs</i>	17.20 €
El millor tomàquet de temporada, ceba curada i salmorejo - <i>Veg</i>	16.40 €
Carpaccio de carxofes, pinyons i formatge Reixagó 18 mesos - <i>Lac Sg Fs Veg</i>	18.90 €
Amanida freda de pilota de caldo, envinagrats i cigrons - <i>Fs Lac</i>	17.40 €
Daus de tonyina macerats, pasta spagnolini i festucs - <i>Fs</i>	19.80 €
Ou semi quallat, múrgoles a la crema i bolets segons temporada - <i>Sg Lac</i>	23.30 €
Canelons de llamàntol, porro i pastanaga amb suc dels seus coralls - <i>Lac</i>	26.90 €
Fesolets de l'ull ros saltats amb ceba confitada i calamarsos - <i>Sg</i>	19.90 €
Arròs melós de cap de gamba de Palamós - <i>Sg</i>	31.20 €
Arròs barceloní. Gra fumat, colomí rostit i ceps - <i>Sg</i>	27.70 €
Bacallà a la catalana amb les seves cocotxes - <i>Sg Fs</i>	25.90 €
Rap, porro escalivat, fruits de mar, curri verd i espirulina - <i>Sg</i>	29.10 €
Ventresca de tonyina amb puré de pastanaga escabetxada - <i>Fs</i>	33.80 €
Llobarro salvatge al buit, parmentier, cansalada, rossinyols i suc fosc de peix - <i>Sg</i>	34.10 €
Sobre costella de bou Black Angus 22 hs, 70°C amb verdures Eco - <i>Sg</i>	28.80 €
Steak tàrtar de filet de bou, rösti de patata i torrades - <i>Fs</i>	26.70 €
Peu de porc farcit de capipota amb peres al gingebre - <i>Lac Sg Fs</i>	22.30 €
Llom de cérvol, moniato, castanya i salsa 4 pebres - <i>Lac Sg Fs</i>	28.40 €
Espatlleta de xai de llet a les 12 hores amb patates a la vainilla - <i>Sg</i>	32.20 €

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

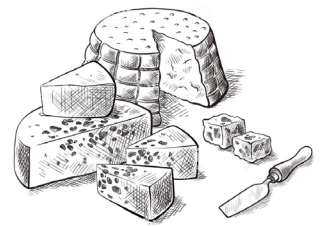


Pa blanc de llarga fermentació, massa mare, forn de pedra	<i>Tros, 60 grs.</i>	1.90 €
Pa de nous semi-integral, massa mare, forn de pedra	<i>1/4 de xusco, 95 grs.</i>	3.80 €
Pa amb tomàquet fregat i oli verge d'arbequina	<i>Talls, 150 grs.</i>	6.30 €
Pa sense gluten de pagès	<i>Llesca, 50 grs.</i>	2.30 €
Pa blanc de llarga fermentació torrat, all fregat i oli d'arbequina	<i>150 grs.</i>	5.30 €

El moble de formatges

formatges afinats de temporada fets amb llets dels millors ramats

3 formatges 11.25 € / **5 formatges** 17.50 € / **7 formatges** 22.75 €



Les postres

Amanida de fruites de temporada - Veg	11.00 €
<i>amb sorbet de fruita de la passió</i>	
Cremós de llimona amb gelat de merengue - Veg Sg Lac Fs	10.00 €
<i>caramel líquid de taronja i crumble</i>	
Versió del cheesecake - Veg Sg Lac Fs	11.00 €
<i>terrina de gerds, estofat de fruits vermells, crema de formatge i pela de llima</i>	
Recuit de drap d'Ullastret - Veg Sg Lac Fs	11.00 €
<i>amb gelat de mel i nous caramel·litzades</i>	
Mil fulls de nata i maduixetes de bosc - Veg Lac	11.50 €
<i>pasta de full cruixent, nata poc ensucrada i maduixetes del Maresme</i>	
Raviolis calents de xocolata (preparació 10 minuts) - Veg Lac	12.25 €
<i>emulant el tradicional "pa amb oli, xocolata i sal"</i>	
Coulant d'avellana (preparació 15 minuts) - Lac Fs Veg	12.25 €
<i>amb un refrescant sorbet de maracujà</i>	
Gelats i sorbets artesans	
<i>gelat de Vainilla Bourbon, Caramel, Merengue, Xocolata, Mel, Cacauet (vegà), Xocolata amb nibs de cacau (vegà), Marialluïsa i sorbet de Fruita de la Passió</i>	mitja racció 6.00 € racció 9.90 €