Menu Windsor

- servi pour toute la table - disponible jusqu'à 15 minute avant fermeture de la cuisine

Carpaccio d'artichauts - *Veg Lac Cn Sg*

Oeuf mollet cuix petits pois, lardons et truffe - *Sg Lac*

Angus 22hs 70°C avec légumes bio - *Sg*

Pain, huile d'olive, chocolat et sel - *Lac Veg*

Pain blanc de Fleca Balmes - Boissons non comprises -

prix	65.00 €
3 vins Windsor	95.00 €
3 vins Premium	125.00 €

Menu Gran Windsor

- servi pour toute la table - disponible jusqu'à 30 minute avant fermeture de la cuisine

Carpaccio d'artichauts - *Veg Lac Cn Sg*

Oursin à la crème - *Lac Sg*

Oeuf mollet cuix petits pois, lardons et truffe - *Lac Gf*

Courbine, ragoût de monilles et aspergues blanches - *Sg Lac*

Angus 22hs 70°C avec légumes bio - *Sg*

Crème au citron avec meringue - *Veg Gf Dc*

Coulant noisette à la crème de fruit de la passion - *Lac Cn Veg*

Pain blanc de Fleca Balmes - Boissons non comprises -

prix	95.00 €
4 vins Windsor	135.00 €
4 vins Premium	175.00 €

Tapas et petites bouchées

Dés de thon rouge macéré avec purée de carottes au vinaigre (2 unités)		15.00 €
Huîtres spéciales au naturel N°3 (Normandie), sauce ponzu et oignons nouveaux (3 unités)		15.00 €
Pétoncles à la plancha aux lardons et jus mer et montagne (1 unité)	*Sg Lac*	6.90 €
Oursin farci à la crème, algues et sésame (1 unité)	*Sg Lac*	6.65 €
Ventrèche de thon à l'huile d'olive, avec tomate Raf	*Sg*	16.10 €
"El Xillu 000" Anchois de L'escala à l'huile d'olive vierge (4 filets)	*Sg*	14.00 €
Jambon de Bellota DOP Guijuelo, avec pain à la tomate		18.80 € / 26.80 €
Beignets de morue de la grand-mère (6 unités)	*Lac*	15.30 €
Croquettes de viande et jambon (4 unités)	*Lac*	14.00 €
Beignets d'aubergines au lait caillé et gouttes de miel (6 unités)	*Veg Lac*	14.50 €
Calçots en tempura au romesco (4 unités)	*Veg Cn*	14.40 €

Nous sommes en Hivern...

Tomàquet Raff aux légumes de saison (petits pois, fèves, tirabec...)	*Veg Sg*	23.80 €
Salade verte avec ventrèche de thon confite maison et mojo vert	*Veg*	19.70 €
Carpaccio d'artichauts, fromage 'Reixagó', huile truffée et pignons de pin	*Veg Lac Cn Sg*	22.70 €
Artichaut à la romaine, jaune d'œuf séché et sauce Périgord	*Lac*	22.50 €
Oeuf mollet, petits pois du Maresme, lardons et fines feuilles de truffe	*Lac*	27.50 €
Boulette de bouillon avec 'escudella', quatre pois chiches et chou	*Lac Fs*	19.90 €
Raviolis de viande, choux et champignons avec bouillon de volaille et gingembre	*Lac*	22.30 €
Poulpe au parmentier de truffe, pistaches et champignons	*Cn Gf Dc*	25.80 €
Riz crémeux 'del Senyoret' (fruits de mer déjà décortiqués)	*Sg*	29.70 €
Riz Escudella au chou et à la moelle	*Sg*	26.60 €
Turbot, beurre fumé, câpres et zeste de citron	*Sg Lac*	34.10 €
Cabillaud Catalunya-Euskadi (Sauce à l'ail, poivre, épinards, pignons de pin et raisins secs)	*Sg Cn*	29.80 €
Courbine, cuite sous vide avec ragôut de monilles et aspergues blanches	*Sg Lac*	32.80 €
Lotte, fond de ragoût de poisson et raviole de crevette	*Cn*	35.40 €
Queue de boeuf mijotée au vin du Priorat et servie en "canaló"	*Lac*	25.90 €
Côte de bœuf Black Angus 22 hs, 70°C aux légumes bio	*Sg*	33.50 €
Tartare de filet de bœuf, rösti de pomme de terre et toast	*Cn Lac*	30.20 €
Lièvre à la Royale avec tartare de betterave	*Lac*	32.80 €
Chevreuil: Echine saignante, coing et sauce au poivre	*Sg Lac*	34.60 €

Chez Restaurant Windsor, nous cuisinons sur place. Si vous avez des restrictions alimentaires, faites-le nous savoir et nous nous ferons un plaisir d'essayer d'adapter les recettes à vos besoins.

Sg sans gluten ***Veg*** végétarien ***Lac*** contient de l'acide lactique ***Cn*** contient des noix

— TVA incluse dans les prix —

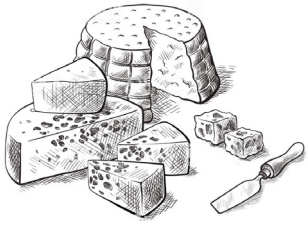
Pain de la boulangerie Balmes 1909

Pain blanc levain de longue fermentation, four en pierre	*La pièce de 60 grs.*	2.60 €
Pain levain aux noix semi-complet, four en pierre	*1/4, 95 grs.*	3.95 €
Pain à la tomate et huile d'olive d'arberquina	*En tranches, 150 grs.*	6.55 €
Pain paysan sans gluten	*Tranche, 50 grs.*	2.60 €
Pain blanc de longue fermentation, grillé, frotté à l'ail et huile d'olive d'arbequina	*150 grs.*	5.50 €
Deux beurres : Naturel et fumé	*50 grs.*	3.90 €

La vitrine à fromages

fromages de saison affinés au lait des meilleurs troupeaux

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



Les desserts

Salade de fruits de saison - *Veg* *Lac* 12.50 €
avec sorbet fruit de la passion

Crémeux citron - *Veg* *Sg* *Lac* 13.50 €
avec meringue, caramel d'orange et crumble

Tiramisu au thé matcha - *Veg* *Dc* *Sg* 13.50 €
avec une touche de chocolat blanc

Millefeuilles crème et fraises bio du Maresme - *Veg* *Lac* 14.70 €
pâte feuilletée croustillante, crème légèrement sucrée et fraise du Maresme

Cocotte chocolat chaud (15 minutes de préparation) - *Veg* *Lac* 14.70 €
Chocolat 70%, cœur fondant

Coulant de noisette (15 minutes de préparation) - *Sg* *Veg* *Lac* *Cn* 15.70 €
avec crémeux de fruits de la passion

Glaces et sorbets artisanaux

Glaces: Vanille / Gianduja / Caramel / Pistache /
Chocolat avec éclats de cacao (vegan) - *Lac* *Cn* 1/2 portion 8.30 €
Sorbets: Orange Sanguine / Citron / Framboise - *Lac* *Cn* 1 portion 11.90 €