
Tes



Te blanc 100% Agulles de Plata

el grau més alt de te blanc qualitat Premium, format únicament pels brots tendres de cada planta encara sense obrir

5.90 €

Perles de Te blanc Gessamí

brots tendres de te blanc, barrejats durant dies amb flors fresques de gessamí

5.90 €

Te verd japonès Sencha

el més popular al Japó, de fulles lleugeres i cruixents

5.90 €

Te Milk Oolong

fulles acabades de collir sotmeses a un breu procés de cocció amb el vapor d'una barreja de llet i aigua

4.90 €

Te Lincang Pu Erh

varietat de te Pu erh, madur i de fulles grans

4.90 €

Te negre Imperial Golden Monkey

els seus brins són arrissats i amb un alt percentatge de brots daurats, d'aquí la seva qualitat imperial

4.90 €

Infusions



Camamilla

flors de camamilla pura, sense trencament i sense processar, directament assecades després de la seva collita

4.50 €

Menta Polioli

infusió de menta polioli de la més alta qualitat

4.50 €

Til.la

infusió pura de fulles de til.la

4.50 €

Rooibos Chai

combinació de Rooibos amb trossets de gingebre, clau, canyella i cardamom

4.90 €

Infusions aiurvèdiques



Relaxant

trossos de canyella, arrels de regalèssia, arrels de gengibre, fonoll, peles de taronja i cardamom

4.50 €

Estimulant

gingebre, cardamom, coriandre, cúrcuma, clau i nou moscada

4.50 €

Digestiva

anís, llavors de fonoll, pela de taronja, marialluïsa, arrel de regalèssia, menta i camamilla

4.50 €

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

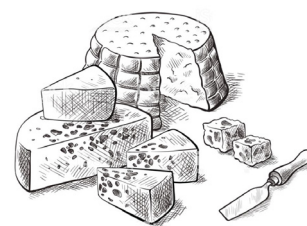
Lac conté làctic

Fs conté fruits secs

— IVA inclòs en els preus —

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>	
Ochoa (Bodegas Ochoa). Moscatell de gra menut, collita tardana. D.O. Navarra	6.50 € / 10 cl.
Cremós de llimona amb gelat de merengue - Veg Sg Lac Fs	10.00 €
<i>caramel líquid de taronja i crumble</i>	
Apasionado (José Pariente). Sauvignon Blanc vendimia tardia. D.O. Rueda	7.90 € / 10 cl.
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>	
Olivares (Bodegas Olivares). Monastrell. D.O. Jumilla	9.50 € / 10 cl.
Recuit de drap d'Ullastret - Veg Sg Lac Fs	11.00 €
<i>amb gelat de mel i nous caramel·litzades</i>	
Tokaji Aszú 5 puttonyos (Diznoko) Hongria	13.80 € / 10 cl.
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>	
Cava Rosat de Nit (Raventós i Blanc). Macabeu, Xarel·lo, Parellada i Monastrell. "C.R. Anoaia"	6.50 € / 10 cl.
Raviolis calents de xocolata (preparació 10 minuts) - Veg Lac	12.25 €
<i>emulant el tradicional "pa amb oli, xocolata i sal"</i>	
Oporto Noval Tawny 10. (Quinta do Noval) Oporto	8.00 € / 10 cl.
Coulant d'avellana (preparació 15 minuts) - Lac Fs Veg	12.25 €
<i>amb un refrescant sorbet de maracujà</i>	
Fondillón Roberto Brotons 1970 (Brotons). Monastrell. D.O.P. Alacant	16.00 € / 10 cl.
Gelats i sorbets artesans	
<i>gelat de Vainilla Bourbon, Caramel, Merengue, Xocolata, Mel, Cacauet (vegà)</i>	mitja racció 6.00 €
<i>Xocolata amb nibs de cacau (vegà), Marialluïsa i sorbet de Fruita de la Passió</i>	racció 9.90 €
