

---

---

## Menú Windsor

- servido a mesa completa - disponible hasta 15' antes de cerrar cocina

menú	65.00 €
con 3 vinos Windsor	95.00 €
con 3 vinos Premium	125.00 €

**Sopa de tomate, mini burger de vieira y sorbete de lima y apio** - *Lac*

**Arroz cremoso de cabeza de gamba** - *Sg*

**Angus 22hs 70°C con verduras Eco** - *Sg*

**Nuestro Cheesecake** - *Sg Lac Veg*

*Pan blanco de la Fleca Balmes - No incluye bebidas -*

---

## Menú Gran Windsor

- servido a mesa completa - disponible hasta 30' antes de cerrar cocina

menú	95.00 €
con 4 vinos Windsor	135.00 €
con 4 vinos Premium	175.00 €

**Sopa de tomate, mini burger de vieira y sorbete de lima y apio** - *Lac*

**Dados de atún y mango sobre crema de almendras** - *Sg Fs*

**Arroz cremoso de cabeza de gamba** - *Sg*

**Corvina con guisado de berberechos, espárragos y lima** - *Sg Lac*

**Angus 22hs 70°C con verduras con verduras Eco** - *Sg*

**Copita de nuestro Cheesecake** - *Sg Lac Veg*

**Coulant de avellana con cremoso de maracuja** - *Lac Fs Veg*

*Pan blanco de la Fleca Balmes - No incluye bebidas -*

---

## Tapas y pequeños bocados



<b>Dados de atún rojo macerados con pistachos</b> (2 unidades) - <i>Fs</i>	15.00 €
<b>Ostras Especial nº3 (Normandía), salsa de Ponzu y ceba tierna</b> (3 unidades) - <i>Sg</i>	15.00 €
<b>Vieira plancha envuelta en papel de panceta</b> (1 unidad) - <i>Sg</i>	6.90 €
<b>Erizo relleno de su propia crema, algas y sésamo</b> - <i>Sg Lac</i>	6.65 €
<b>Ventresca de bonito en aceite, el mejor tomate de temporada y fresas</b> - <i>Sg</i>	16.10 €
<b>Jamón de bellota D.O. Guijuelo con pan con tomate</b>	18.80 €/26.80 €
<b>Anchoas de l'Escala "El Xillu 000" con aceite virgen</b> (4 filetes) - <i>Sg</i>	14.00 €
<b>Croquetas de "carn d'olla" con jamón</b> (4 unidades) - <i>Lac</i>	14.00 €
<b>Buñuelos de bacalao de la abuela</b> (6 unidades) - <i>Lac</i>	15.30 €
<b>Buñuelos de berenjena con gota de miel y mató</b> (6 unidades) - <i>Veg Lac</i>	14.50 €
<b>Alcachofa a la romana con yema curada</b> (1 unidad) - <i>Sg Lac</i>	6.80 €

---

---

## Estamos en primavera...

Ensalada roja; tomate, cebolla morada, fresa, frambuesa, caviar de aceite, toque picante	- Veg Fs	19.30 €
Sopa de tomate, mini burger de vieira y sorbete de lima y apio	- Lac	24.90 €
Carpaccio de alcachofas, vinagreta de trufa, piñones y queso 18 meses	- Veg Sg Fs Lac	22.70 €
Berenjena confitada, verduras asadas, miso y sésamo	- Veg Fs Sg	20.20 €
Dados de atún rojo y mango sobre crema de almendras	- Sg Fs	25.80 €
Pelota de caldo a la plancha, col escalivada, garbanzos y vinagreta de encurtidos	- Fs Lac	19.80 €
Huevo Mollet con colmenillas a la crema de foie	- Lac Sg	27.80 €
Raviolis de bogavante, puerro y zanahoria con jugo de sus corales	- Lac	32.20 €
Arroz meloso de cabeza de gamba Km 0	- Sg	34.70 €
Arroz de pulpo y pie de cerdo con alioli de ajo confitado	- Sg	31.90 €
Corvina sin espinas al vacío con guisado de espárragos blancos, berberechos y lima	- Sg Lac	33.40 €
Bacalao con tomate confitado, alioli de ajo negro y ajos tiernos	- Sg	30.00 €
Rodaballo a la plancha, pil-pil, coliflor y naranja	- Sg Lac	34.50 €
Zarzuela de merluza y rape	- Fs	34.50 €
Sobre costilla de buey Black Angus 22 hs, 70°C con remolacha, pak choi y patata	- Sg	33.50 €
Steak tartar de solomillo de buey, rösti de patata y tostadas	- Fs	29.20 €
Pollo de payés deshuesado a la catalana	- Lac Sg Fs	26.40 €
Canelones de cochinillo, fondant de queso y jugo del asado	- Lac	25.90 €
Espaldita de cordero con sanfaina del Maresme	- Sg	37.60 €

En Windsor cocinamos mayoritariamente al momento. Si sufre alguna restricción alimentaria, háganoslo saber y con gusto, miraremos de adaptar las preparaciones a sus necesidades.

**Sg** sin gluten    **Veg** vegetariano    **Lac** contiene lácticos    **Fs** contiene frutos secos

— IVA incluido en los precios —

---

---

## Pan de la fleca Balmes 1909



<b>Pan blanco de larga fermentación, masa madre, horno de piedra</b>	Trozo, 60 grs.	2.60 €
<b>Pan de nueces semi-integral, masa madre, horno de piedra</b>	1/4 de chusco, 95 grs.	3.95 €
<b>Pan con tomate fregado y aceite virgen de arbequina</b>	Cortes, 150 grs.	6.55 €
<b>Pan sin gluten de payés</b>	Rebanada, 50 grs.	2.60 €
<b>Pan blanco de larga fermentación tostado, ajo y aceite de arbequina</b>	Cortes, 150 grs.	5.50 €
<b>Dos mantequillas: Natural y ahumada</b>	50 grs.	3.90 €

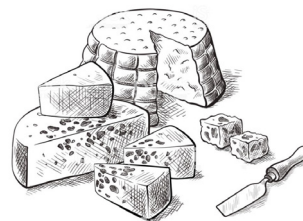
---

---

## El mueble de los quesos

quesos afinados de temporada hechos con leches de las mejores rebaños

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



---

---

## Los postres

<b>Ensalada de frutas de temporada</b> - Veg	12.50 €
<i>con sorbete de frambuesa+lima+menta</i>	
<b>Cremoso de limón</b> - Veg Sg Lac	13.50 €
<i>dados de piña, deshielo de albahaca y crumble</i>	
<b>Versión del cheesecake</b> - Veg Sg Lac	13.50 €
<i>terrina de frambuesas, estofado de frutos rojos, crema de queso y ralladura de lima</i>	
<b>Torrija de Santa Teresa</b> - Veg Lac	13.50 €
<i>hecha de brioche, con helado de Baileys</i>	
<b>Mil hojas de nata y fresas</b> - Veg Lac	14.70 €
<i>hojaldre crujiente, nata poco endulzada y fresas del Maresme</i>	
<b>Raviolis calientes de chocolate</b> (preparación 15 minutos) - Veg Lac	14.90 €
<i>emulando el tradicional "pan con aceite, chocolate y sal"</i>	
<b>Coulant de avellana</b> (preparación 15 minutos) - Lac Fs Veg	15.70 €
<i>con un refrescante cremoso de maracuyá</i>	

### Helados y sorbetes artesanos

<i>Helados de: Vainilla / Miel / Gianduia (chocolate y avellana)</i>	1/2 ración 8.30 €
<i>y Chocolate con ribs de cacao (vegano) - Lac Fs</i>	
<i>Sorbetes de: Fruta de la pasión / Frambuesa+lima+menta - Lac Fs</i>	1 ración 11.90 €