

---

## NUESTROS MENUS DEGUSTACIÓN

servidos a mesa completa

### EL PEQUEÑO MENÚ GASTRONÓMICO

una tapita, tres medios platos y postres

menú sorpresa

sin vino	52.50 €
maridaje Windsor	74.50 €
maridaje Premium	95.00 €

### MENÚ “NUESTRAS MEJORES CREACIONES”

dos tapitas, cuatro medios platos y dos postres

selección de los mejores platos de la carta

la tapita del día

falso steak tartar, como el de carne, pero sin carne...

- sopa de tomate, gambas de Palamós y helado de apio-lima
- canelón de bogavante con verduras y jugo de sus corales
- rape con guisado de espárragos blancos, berberechos y lima
- costillar de cochinito crujiente, fresas y cebolla tierna
- kiwi + shisho
- coulant de avellana con helado de café y Baileys

sin vino	77.50 €
maridaje Windsor	105.00 €
maridaje Premium	150.00 €

---

## PARA PICAR

- **caviar Royal Amur River servido en la lata 10 grs / 30 grs** 35.00 € / 95.00 €
- **ostras Gouthier nº 3 (Normandía)** (1 unidad) 3.95 €
- **dado de atún rojo macerado con jengibre, soja y ajo** (1 unidad) 5.70 €
- **vieira con chutney de cítricos y tomillo limonero** (1 unidad) 5.70 €
- **erizo de mar relleno de su crema con algas crujientes y sésamo** (1 unidad) 6.90 €
- **jamón de bellota D.O Guijuelo con pan con tomate** 16.50 € / 23.60 €
- **anchoas de la Escala “El Xillu 000” con aceite virgen** (1 filete) 2.75 €
- **tapa de tomate de temporada con fresones y ventresca de bonito** (tapa) 14.25 €
- **croquetas de “carn d’olla” y jamón** (4 unidades) 9.60 €
- **hígado de pato plancha, frutos de bosque, vino de Oporto y avellanas** 17.60 €

servicio de pan artesano de la Fleca Balmes; masa madre, cocido con leña + complementos Windsor 4.25 €  
servimos estos complementos por defecto, si no desea este servicio, hágaselo saber al maître al realizar su pedido

— IVA incluido en los precios —

---

## ENTRANTES

- **sopa fría de tomate con tartar de gambas y helado de lima-apio** 21.90 €  
sopa refrescante y ligera
- **ensalada tibia de pulpo al vacío con pepino, panceta y trufa de temporada** 23.10 €  
combinación tibia en la que el pepino y el pulpo son los protagonistas
- **falso steak tartar; como el de carne pero sin carne** 18.90 €  
misma preparación y condimentos, pero con la remolacha como protagonista
- **ensalada tibia de verduras asadas** 13.10€ / 17.20 €  
con puré de brócoli, vinagreta de miso y sésamo
- ensalada fría de “pilota” de caldo con encurtidos y garbanzos** 23.70 €  
pilota fuera de contexto con acompañamiento ácido y fresco
- carpaccio de ventresca de atún “emulando jamón con pan con tomate”** 24.20 €  
dados de pan crujiente, dados de tomate, aceite de jamón y caviar de aceite
- **tagliatelle de céleri con carbonara de trufa** 18.90 €  
tagliatelle 100% vegetales
- ligeros canelones de bogavante** 19.20 € / 26.90 €  
puerro, zanahoria, carne de bogavante y jugo de sus corales

---

## ARROCES

- **arroz ahumado de verduras** 22.30 €  
con brócoli, espárragos, coliflor, judía verde . . . y un toque de humo
- arroz de cabeza de gamba con su carpaccio** 31.20 €  
arroz meloso a base de jugo de cabeza de gamba de Palamós
- **arroz de pulpo y pie de cerdo** 26.80 €  
mar y montaña de pie y pulpo horneado en paella con alioli de pimentón rojo



---

## PESCADOS

- **rape con berberechos, espárragos blancos y toque de lima** 20.40 € / 29.10 €  
ligero y fresco
- **rodaballo a la parrilla con endivias al vacío** 31.10 €  
jugo de carne perfumado con trufa y avellanas rotas
- **morro de bacalao confitado mediterráneo** 25.90 €  
picada de aceitunas verdes y negras, tomate, albahaca, alcaparras y ajos tiernos
- **ventresca de atún Balfegó a la parrilla** 23.70 € / 33.80 €  
puré de zanahoria escabechada y cebolla curada en vinagre
- **“fesolets de l’ull ros” (legumbre), cebolla caramelizada y calamarcitos** 23.70 €  
variedad típica del Pla de l’Estany y el Empordà, piel fina, sabor delicado

---

## CARNES

- **pichón de Bresse en dos cocciones** 30.85 €  
con crema de maíz, mazorcas baby e hígado de pato a la parrilla
- **sobre costilla de buey Black Angus cocinado 22 horas a 70°C** 28.80 €  
fileteado, puré de berenjena ahumada, espárragos verdes y cebollitas glaseadas
- **nuestro steak tartar de solomillo** 26.70 €  
con el condimento clásico, tostadas de 5 cereales y patatas fritas
- **costillar de cochinillo ibérico hecho al vacío** 29.40 €  
la parte más selecta, crujiente por fuera, interior jugoso, fresas y cebolla tierna
- **espaldita de cordero lechal cocinada a las 12 horas** 32.20 €  
con salsifí y jugo reducido de la cocción

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

● preparación sin gluten ● vegetariano ● ovo-vegetariano ● ovo-lácteo-vegetariano