



WINDSOR
GASTRONOMIC PLACE

CAPRICHOS

- ② Mini tartar de salmón marinado con ensalada fresca de rúcula y manzana. 18€
- ② Buñuelos de pescado canario con un toque de mojo. 16€
- ② Jamón ibérico con pan con tomate. 19€
- ② Patatas bravas estilo Windsor. 10€
- ② Mini hamburguesitas. 14€
- ② Langostinos crujientes estilo Windsor. 25€
- ② Surtido de quesos canarios. 17€

ENTRANTES

- ② Steak tartar. 24€
- ② Ceviche de cherne con mango, limón y ají. 18€
- ② Salmorejo andaluz con huevo de codorniz y jamón ibérico. 16€
- ② Ensalada de pasta fresca mediterránea. 14€
- ② Ensalada Waldorf con atún rojo. 15€
- ② Foie mi-cuit con chutney de mango. 18€
- ② Risotto de trompetas de la muerte y espárragos verdes. 18€

CARNES Y PESCADOS

- ② Pescado de lonja al gusto. (2 personas) 48€
- ② Rodaballo con raviolis de rabo de toro y espinacas con su jugo. 25€
- ② Rape asado con alcachofas confitadas y picada de frutos secos y jamón. 28€
- ② Solomillo de añejo con boniato asado a la mantequilla de avellana y salsa trufada. 28€
- ② Costillar de cordero con puré de apio y salsa de regaliz. 25€
- ② Meloso de ternera en su jugo con piña asada. 21€
- ② Chuletón de ternera con verduras a la plancha y papas arrugadas. (2 personas) 48€

Impuestos incluidos. Si tiene algún tipo de alergia o intolerancia alimentaria no dude en consultar con su camarero.

APPETISERS

- ② Mini marinated-salmon tartare with fresh rocket and apple salad. 18€
- ② Canary Island fish fritters with a touch of *mojo* sauce. 16€
- ② Iberian ham with tomato-rubbed bread. 19€
- ② Windsor-style spicy potato wedges. 10€
- ② Mini burgers. 14€
- ② Windsor-style crunchy prawns. 25€
- ② Selection of Canary Island cheeses. 17€

STARTERS

- ② Steak tartare. 24€
- ② Grouper ceviche with mango, lemon and aji. 18€
- ② Andalusia-style salmorejo with quail egg and Iberian ham. 16€
- ② Fresh Mediterranean pasta salad. 14€
- ② Waldorf salad with red tuna. 15€
- ② Foie mi-cuit with mango chutney. 18€
- ② Risotto with black chanterelle mushrooms and asparagus. 18€

FISH AND MEAT

- ② Fresh fish cooked to taste. (serves two) 48€
- ② Turbot with oxtail and spinach ravioli in jus. 25€
- ② Roasted monkfish with confit artichokes and picada sauce with nuts and ham. 28€
- ② Veal sirloin with truffle sauce and roasted sweet potato with hazelnut butter. 28€
- ② Rack of lamb with celery purée and liquorice sauce. 25€
- ② Tender braised beef with roasted pineapple and jus. 21€
- ② Rib steak with grilled vegetables and papas arrugadas. (serves two) 48€

Tax included. If you have any food allergies or intolerance, please speak with your server.

SIR ANTHONY
CHARM & SENSITIVITY HOTEL