



WINDSOR
GASTRONOMIC PLACE

Friday at 7.30 p.m.
Viernes a las 19:30h

Candied red cabbage soup flavors with apple and cinnamon

Sopa de col lombarda confitada al aroma de manzana y canela

Pickled partridge on couscous accompanied by sweet and sour beetroot and tender shoots, seasoned with aromas of curry and raspberry vinaigrette

Perdiz en escabeche sobre cous-cous acompañado de remolacha agri dulce y brotes tiernos, aderezado con aromas de curry y vinagreta de frambuesa

Red currant sorbet with coconut foam

Sorbete de grosella roja con espuma de coco

Meloso de cordero en su jugo con parmentier de idiazábal y aromas del bosque

Creamy lamb in its juice with idiazábal parmentier and aromas of the forest

Upside down Windsor apple pie

Tarta de manzana inversa Windsor

Cellar / Bodega

Viña Albina Reserva D.O. Rioja
Raimat Chardonay D.O. Costers del Segre
Cava Codorniu D.O. Cava

70€ PERPERSON / 70€ POR PERSONA



WINDSOR
GASTRONOMIC PLACE

Friday at 7.30 p.m.
Viernes a las 19:30h

Velvety Seafood Cream with clams and mussels, flavored with Pernod
Crema de Marisco Aterciopelada con moluscos de roca alaroma de Pernod

Sea and countryside salad, aromas of Italy and mango vinaigrette
Ensalada mar y campo, aromas de Italia y vinagreta de mango

Lychee Sorbet with lime foam
Sorbete de lichi con espuma de lima

**Beef Sirloin with Canary potato and bacon millefeuille,
with ratatouille foam and gravy sauce**
Solomillo de Ternera Cebón con milhojas de Papa Canaria y Bacon,
con espuma de ratatouille y salsa gravy

A walk through the peaks of Teide and textures
Paseo por las cumbres del Teide y sus texturas

Cellar / Bodega

Viña Albina Reserva D.O. Rioja
Raimat Chardonay D.O. Costers del Segre
Cava Codorniu D.O. Cava

70€ PERPERSON / 70€ POR PERSONA