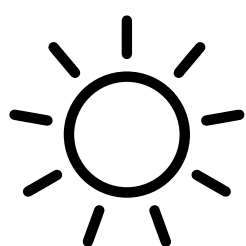




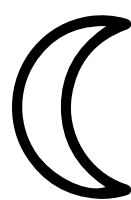
CARTA WINDSOR

Windsor menú

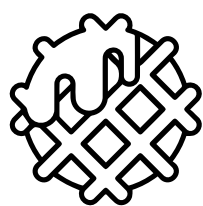
ESPAÑOL



Almuerzo



Cena



Postres

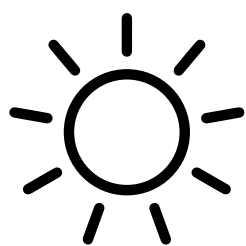


Vinos

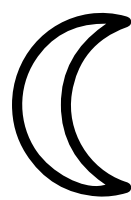


Alérgenos

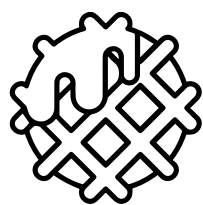
ENGLISH



Lunch



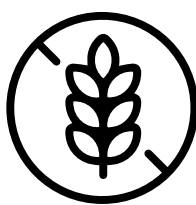
Dinner



Desserts



Wines

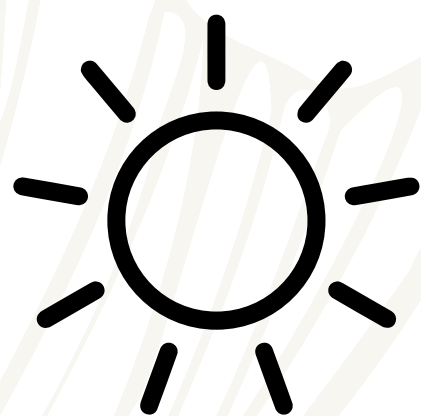


Allergens



WINDSOR
GASTRONOMIC PLACE

ESPEREMOS DISFRUTE DE SU ESTANCIA
WE HOPE YOU ENJOY YOUR STAY



ALMUERZO

PARA COMPARTIR

Jamón ibérico de bellota con pan con tomate	18€
Surtido de quesos canarios	14€
Patatas fritas al estilo Windsor	8,5€
Nachos con pico de gallo y guacamole	9,5€

SÁNDWICHES

Focaccia de salmón ahumado	10,5€
Sándwich Club	10€
Surtido de mini hamburguesas	15€

ENSALADAS

Tomate con ventresca de atún y cebolla roja	15€
Ensalada César	13€
Burrata con rúcula, tomate y pesto siciliano	15€
Ensalada de pasta fresca mediterránea	14€

PIZZAS Y PASTAS

Pizza cuatro quesos con albahaca fresca	17€
Pizza vegetal con champiñones, cebolla y pimientos	14,5€
Pizza con rúcula, tomate cherry y parmesano	14€
Tagliatelle al gusto (boloñesa, carbonara, napolitana, ajos y aceite)	13,5€

DE LA MAR

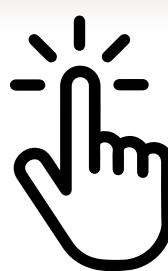
Pescado de lonja	50€/Kg
Arroz meloso de mariscos	18€
Salmón al grill sobre verduras thai	18€

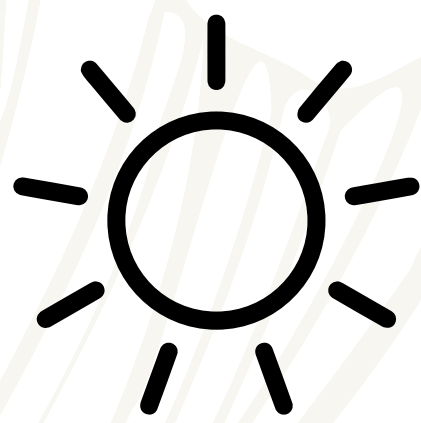
DE LA MONTAÑA

Entrecot de ternera con papa negra	26€
Suprema de pollo al grill con tumbet de verduras y papa negra	16€
Chuletillas de cordero con patatas y pimientos del padrón	25€

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

Volver al menú principal





DINNER

TO SHARE

Acorn-fed iberian ham with tomato-rubbed bread	€18
Selection of Canary Island cheeses	€14
Windsor-style chips	€8,5
Nachos with pico de gallo and guacamole	€9,5

SANDWICHES

Focaccia with smoked salmon	€10,5
Club Sandwich	€10
Assorted mini burgers	€15

SALADS

Tomato with tuna belly and red onion	€15
Caesar salad	€13
Burrata with rocket, tomato and sicilian pesto	€15
Fresh mediterranean pasta salad	€14

PIZZAS AND PASTAS

Four cheeses pizza with fresh basil	€17
Veggie pizza with mushrooms, onion and peppers	€14,5
Pizza with rocket, cherry tomatoes and parmesan	€14
Tagliatelle with choice of sauce (bolognese, carbonara, napolitana, garlic oil)	€13,5

FROM THE SEA

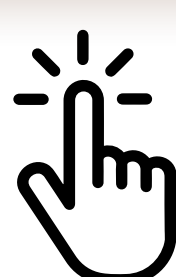
Fish of the day	€50€/K
Creamy seafood rice	€18
Grilled salmon with thai vegetables	€18

FROM THE LAND

Entrecôte with black potatoes	€26
Grilled chicken supreme with tombet and black potatoes	€16
Lamb cutlets with potatoes and padrón peppers	€25

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

Back to Main Menu





CENA

PARA COMPARTIR

Jamón ibérico de bellota con pan con tomate	18€
Langostinos crujientes al estilo Windsor	20€
Croquetas: jamón ibérico, queso azul y boletus	11€
Chipirones a la plancha	11€
Pulpo a la brasa	17,5€

ENTRANTES

Crema de papa negra con esencia de trufa y queso de pimenton herreño	14€
Ensalada de mozzarella frita, nueces y agri dulce de frutos rojos	14€
Tomates de temporada con ventresca de atún y cebolla roja	15€
Ensalada de pasta fresca mediterránea	14€
Tataki de atún rojo	15€
Foie a la sartén con salsa de griotines y manzana caramelizada	22€

ARROCES

Risotto de trompetas de la muerte y espárragos verdes	18€
Arroz meloso de mariscos	18€

DEL MAR

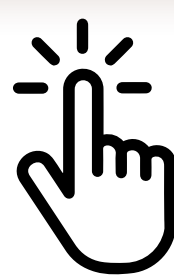
Pescado de lonja	50€/Kg
Rodaballo con habitas, aire de menta y jugo de rabo de toro	22€
Lomo de bacalao sobre emulsión de guisantes y puerros confitados	22€
Merluza con estofado de alubias pintas y alcachofas	22.5€

DE LA MONTAÑA

Solomillo de añejo con crema de boniato a la mantequilla de avellana, salsa trufada y milhoja de papa negra	26€
Carrilleras de ternera al vino tinto	21€
Entrecot a la parrilla con pimientos asados	26€
Pularda rellena de foie y frutos secos con salsa de Oporto	25€

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

Volver al menú principal





DINNER

TO SHARE

Acorn-fed iberian ham with tomato-rubbed bread	€18
Windsor-style crunchy prawns	€20
Croquettes: iberian ham, blue cheese and porcini	€11
Grilled baby cuttlefish	€11
Chargrilled octopus	€17,5

STARTERS

Black potato cream with truffle essence and paprika cheese from El Hierro	€14
Fried mozzarella salad, walnuts and sweet-and-sour red fruit	€14
Seasonal tomato with tuna belly and red onion	€15
Fresh mediterranean pasta salad	€14
Bluefin tuna tataki	€15
Pan-fried foie with griottine sauce and caramelised apple	€22

RICE DISHES

Risotto with black chanterelle mushrooms and asparagus	€18
Creamy seafood rice	€18

FROM THE SEA

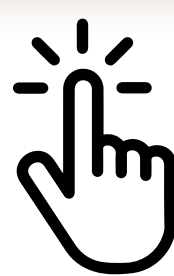
Fish of the day	€50/kg
Turbot with broad beans, mint air and oxtail jus	€22
Cod fillet on an emulsion of peas and confit leeks	€22
Hake with pinto-bean and artichoke stew	€22.5

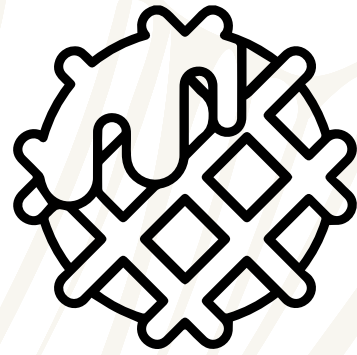
FROM THE LAND

Veal sirloin with sweet-potato and hazelnut-butter cream, truffle sauce and black-potato millefeuille	€26
Beef cheeks in red wine	€21
Chargrilled entrecôte with roasted peppers	€26
Poularde stuffed with foie and nuts with port sauce	€25

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

Back to Main Menu





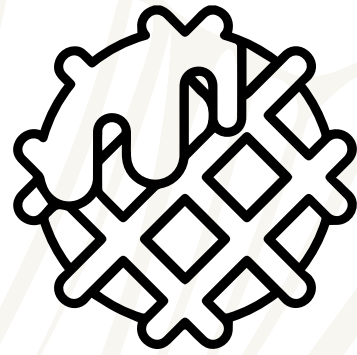
POSTRES

Panna cotta de chocolate blanco y piña	7,9€
Coulant de chocolate con helado de vainilla frito	7,9€
Timbal de mascarpone con frutos del bosque	7,9€
Torrija de regaliz con salsa de tofe	7,9€
Capuchino en texturas	7,9€

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

Volver al menú principal





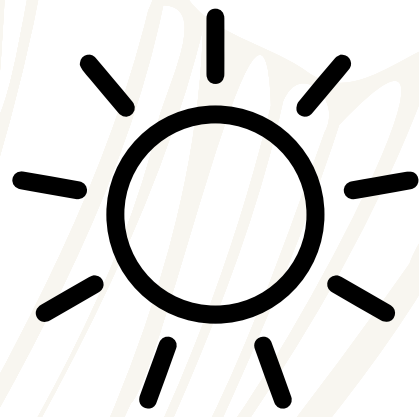
DESSERTS

DESSERTS	€7,9
Fruit salad with rhubarb aroma	€7,9
Trio of sorbets: passion fruit, raspberry and coconut	€7,9
Chocolate brownie with vanilla ice cream and passion-fruit cream	€7,9
Cheesecake with raspberry ragout	€7,9

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

Back to Main Menu





VINOS / WINES

VINOS BLANCOS / WHITE WINES

Joven

Calius Afrutado **23€**
D.O. Valle de Guimar / Listan Blanco, Vidueños.

Calius Seco **23€**
D.O. Valle de Guimar / Marmojuelo, Malvasia.

Testamento Malvasía Dry 2015 **25€**
D.O. Abona / 100% Malvasía.

Castell de Raimat **5,5€**  **20€**
D.O. Costers del Segre / 100% Chardonnay.

Martín Codax **30€**
D.O. Rías Baixas / 100% Albariño.

Legaris Verdejo **5,5€**  **20€**
D.O. Rueda / 97% Verdejo, 3% Sauvignon Blanc.

Marqués de Riscal **27€**
D.O. Rueda / 100% Sauvignon Blanc.

Viñas del Vero **25€**
D.O. Somontano / 100% Gewürztraminer.

Crianza

Enate **27€**
D.O. Somontano / 100% Chardonnay.

VINOS ROSADOS / ROSÉ WINES

Joven

Jean Leon 3055		29€
D.O. Penedés / 100% Pinot Noir.		
Viña Pomal	6€ 	25€
D.O. Rioja / 60% Garnacha Tinta, 30% Viura, 10% Tempranillo.		
Enate		26€
D.O. Somontano / 100 % Cabernet Sauvignon.		

Crianza

Chivite Colección 125		49€
D.O. Navarra / 100% Tempranillo.		

VINOS ESPUMOSOS / SPARKLING WINES

Anna de Codorniu	7€ 	25€
D.O. Cava / 70 % Chardonnay, 15 % Parellada, 15% Xarel·lo Macabeo.		
Juvé Camps Reserva de la Familia		38€
D. O. Cava / 40% Xarel·lo, 20% Parellada, 30% Macabeo, 10% Chardonnay.		
Cristal Louis Roederer		300€
D.O. Champagne / 60% Pinot Noir, 40% Chardonnay.		
Dom Pérignon		280€
D.O. Champagne / 50% Pinot Noir, 50% Chardonnay.		
Moët Chandon		95€
D.O. Champagne / 35% Pinot Noicot Meunier, 30% Chardonnay.		
Moët Chandon 3/8		50€
D.O. Champagne / 50% Pinot Noir, 30% Chardonnay, 20% Pinot Meunier.		
Moët Chandon Rosé Imperial		120€
D.O. Champagne / 20% Chardonnay, 50% Pinot Noir, 30% Pinot Meunier.		
Charles Courbet Brut	14€ 	70€
D.O. Champagne / 5% Chardonnay, 54% Pinot Noir, 41% Pinot Meunier.		

VINOS TINTOS / RED WINES

Joven

Calius D.O.	5,5€ 	23€
D.O. Valle de Guimar / Vijariego, Castellana, Merlot, Tempranillo, Tintilla.		
Flor de Chasna		20€
D.O. Abona / 30% Merlot, 30% Tempranillo, 30% Ruby Cabernet, 10% Baboso negro.		

Crianza

Les Terrasses		65€
D.O. Priorat / 60 % Cariñena, 30% Garnacha, 10% Cabernet Sauvignon Syrah.		
Alión		85€
D.O Ribera del Duero / 100% Tempranillo.		
Carmelo Rodero Crianza		45€
D.O Ribera del Duero / 90% Tempranillo, 10% Cabernet Sauvignon.		
Flor de Pingus		175€
D.O. Ribera del Duero / 100% Tempranillo.		
Hito	6,5€ 	29€
D.O Ribera del Duero / 100% Tempranillo.		
Hito Magnum		50€
D.O Ribera del Duero / 100% Tempranillo.		
Allende		35€
D.O. Rioja / 100% Tempranillo.		
Muga		45€
D.O. Rioja / 70 % Tempranillo, 20% Garnacha, 7% Mazuelo, 3% Graciano.		
Flor de Vetus		25€
D.O. Toro / 100% Tinta Toro.		

Reserva

Chivite Colección 125		45€
D.O. Navarra / 100% Tempranillo.		
Marqués de Riscal		45€
D.O Rioja / 90%Tempranillo, 7% Mazuelo, 3% Graciano.		
Roda		60€
D.O. Rioja / 91% Tempranillo, 9% Graciano, 1% Garnacha.		
Viña Albina	6,5€ 	24€
D.O Rioja / 80%Tempranillo, 15% Mazuelo, 5% Graciano.		

Gran reserva

Valbuena 5º Año		230€
D.O. Ribera del Duero / 95%Tempranillo, 5% Merlot.		

Precios en euros · Impuestos incluidos
Todos los articulos de esta carta contienen sulfitos.
Prices in euros · Taxes included · All the items on this menu contain sulphites

Volver al menú principal
Back to Main Menu





ALÉRGENOS

ALMUERZO

NOMBRE DEL PLATO / POSTRE

	Gluten	Crustáceos	Huevo	Pescado	Cacahuete	Soja	Lácteos	Frutos secos	Apio	Mostaza	Sésamo	SO2 y sulfitos	Moluscos	Altramucos
Jamón ibérico de bellota con pan con tomate	●							●						
Surtido de quesos canarios	●					●	●					●		
Patatas fritas al estilo Windsor	●		●			●	●			●				
Nachos con pico de gallo y guacamole	●					●	●							
Focaccia de salmón ahumado	●			●		●	●							
Sándwich club	●		●			●	●							
Surtido de mini hamburguesas	●		●			●	●			●	●			
Tomate con ventresca de atún y cebolla roja				●								●		
Ensalada César	●		●			●	●							
Burrata con rúcula, tomate y pesto siciliano							●	●						
Pasta fresca mediterránea	●		●			●	●	●						
Pizza cuatro quesos con albahaca fresca	●						●							
Pizza vegetal con champiñones, cebolla y pimientos	●						●							
Pizza con rúcula, tomate cherry y parmesano	●						●							
Tagliatelle napolitana	●		●				●							
Tagliatelle boloñesa	●		●				●		●					
Tagliatelle ajo y guindilla	●		●				●							
Tagliatelle carbonara	●		●				●							
Pescado de lonja				●			●							
Arroz meloso de mariscos		●		●			●							
Salmón al grill sobre verduras thai				●										
Entrecot de ternera con papa negra							●							
Suprema de pollo al grill con tumbet de verduras y papa negra							●							
Chuletillas de cordero con patatas y pimientos del padrón												●		
Ensalada de fruta con aroma de ruibardo														
Trío de sorbetes: maracuyá, frambuesa y coco							●							
Brownie de chocolate con helado de vainilla y crema de maracuyá	●		●				●	●						
Tarta de queso con ragut de frambuesas	●		●				●							

● Sí ○ No

CENA

NOMBRE DEL PLATO / POSTRE

	Gluten	Crustáceos	Huevo	Pescado	Cacahuete	Soja	Lácteos	Frutos secos	Apio	Mostaza	Sésamo	SO2 y sulfitos	Moluscos	Altramuces
Jamón ibérico de bellota con pan con tomate	●													
Langostinos crujientes al estilo Windsor	●	●	●				●							
Croquetas: jamón ibérico, queso azul y boletus	●		●				●							
Chipirones a la plancha		●												
Pulpo a la brasa		●												
Crema de papa negra con esencia de trufa y queso de pimentón herreño							●							
Mozzarella frita, nueces y agridulce de frutos rojos	●		●				●	●				●		
Tomate con ventresca de atún y cebolla roja				●								●		
Ensalada de pasta fresca mediterránea	●		●											
Tataki de atún rojo				●		●		●	●			●		
Foie a la sartén con salsa de griotines y manzana caramelizada							●							
Rissotto de trompetas de la muerte y espárragos verdes							●							
Arroz meloso de mariscos		●		●			●						●	
Pescado de lonja				●			●							
Rodaballo con habitas, aire de menta y jugo de rabo de toro				●		●	●					●		
Lomo de bacalao sobre emulsión de guisantes y puerros confitados				●										
Merluza con estofado de alubias pintas y alcachofas				●										
Solomillo de ajo con crema de boniato a la mantequilla de avellana, salsa trufada y milhoja de papa negra							●	●						
Carrilleras de ternera al vino tinto	●											●		
Entrecot a la parrilla con pimientos asados												●		
Pularda rellena de foie y frutos secos con salsa de Oporto								●				●		
Panna cotta de chocolate blanco y piña							●							
Coulant de chocolate con helado de vainilla frito	●		●				●							
Timbal de mascarpone con frutos del bosque	●						●							
Torrija de regaliz con salsa de tofe	●		●				●							
Capuchino en texturas	●		●				●							

● Sí ○ No

Volver al menú principal





ALLERGENS

LUNCH

NAME OF THE DISH / DESSERT

	Gluten	Crustaceans	Egg	Fish	Peanut	Soy	Dairy	Nuts	Celery	Mustard	Sesame	SO2 & sulfites	Molluscs	Lupin
Acorn-fed iberian ham with tomato-rubbed bread	●							●						
Selection of Canary Island cheeses	●					●	●					●		
Windsor-style chips	●		●			●	●			●				
Nachos with pico de gallo and guacamole	●					●	●							
Focaccia with smoked salmon	●			●		●	●							
Club Sandwich	●		●			●	●							
Assorted mini burgers	●		●			●	●			●	●			
Tomato with tuna belly and red onion				●								●		
Caesar salad	●		●			●	●							
Burrata with rocket, tomato and sicilian pesto							●	●						
Fresh mediterranean pasta salad	●		●			●	●	●						
Four cheeses pizza with fresh basil	●						●							
Veggie pizza with mushrooms, onion and peppers	●						●							
Pizza with rocket, cherry tomatoes and parmesan	●						●							
Tagliatelle neapolitan	●		●				●							
Tagliatelle bolognese	●		●				●		●					
Garlic and chilli tagliatelle	●		●				●							
Tagliatelle carbonara	●		●				●							
Fish of the day				●			●							
Creamy seafood rice		●		●			●							
Grilled salmon with thai vegetables				●										
Entrecôte with black potatoes							●							
Grilled chicken supreme with tombet and black potatoes							●							
Lamb cutlets with potatoes and padrón peppers												●		
Fruit salad with rhubarb aroma														
Trio of sorbets: passion fruit, raspberry and coconut							●							
Chocolate brownie with vanilla ice cream and passion-fruit cream	●		●				●	●						
TCheesecake with raspberry ragout	●		●				●							

● Yes ○ No

DINNER

NAME OF THE DISH / DESSERT

	Gluten	Crustaceans	Egg	Fish	Peanut	Soy	Dairy	Nuts	Celery	Mustard	Sesame	SO2 & sulfites	Molluscs	Lupin
Acorn-fed iberian ham with tomato-rubbed bread	●													
Windsor-style crunchy prawns	●	●	●				●							
Croquettes: iberian ham, blue cheese and porcini	●		●				●							
Grilled baby cuttlefish		●												
Chargrilled octopus		●												
Black potato cream with truffle essence and paprika cheese from El Hierro							●							
Fried mozzarella salad, walnuts and sweet-and-sour red fruit	●		●				●	●				●		
Seasonal tomato with tuna belly and red onion				●								●		
Fresh mediterranean pasta salad	●		●											
Bluefin tuna tataki				●		●		●	●			●		
Pan-fried foie with griottine sauce and caramelised apple							●							
Risotto with black chanterelle mushrooms and asparagus							●							
Creamy seafood rice		●		●			●						●	
Fish of the day				●			●							
Turbot with broad beans, mint air and oxtail jus				●		●	●					●		
Cod fillet on an emulsion of peas and confit leeks				●										
Hake with pinto-bean and artichoke stew				●										
Veal sirloin with sweet-potato and hazelnut-butter cream, truffle sauce and black-potato millefeuille							●	●						
Beef cheeks in red wine	●											●		
Chargrilled entrecôte with roasted peppers												●		
Poularde stuffed with foie and nuts with port sauce								●				●		
White-chocolate panna cotta with pineapple							●							
Chocolate coulant with fried vanilla ice cream	●		●				●							
Mascarpone timbale with berries	●						●							
Liquorice torrija with toffee sauce	●		●				●							
Textures of cappuccino	●		●				●							

● Yes ○ No

Back to Main Menu

