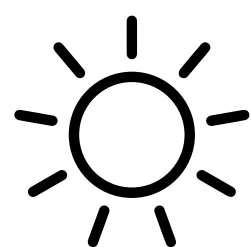




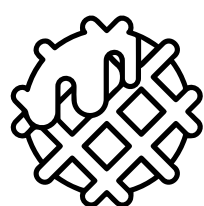
# CARTA WINDSOR



**Almuerzo**



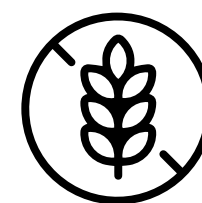
**Cena**



**Postres**



**Vinos**

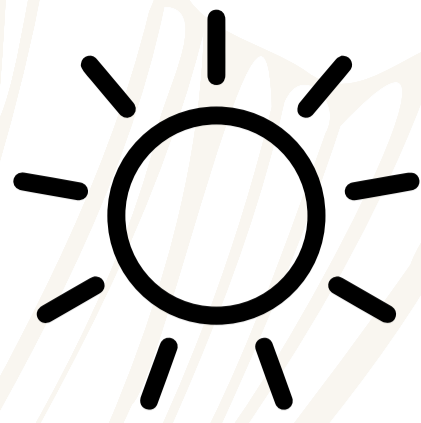


**Alérgenos**



**WINDSOR**  
GASTRONOMIC PLACE

**ESPEREMOS DISFRUTE DE SU ESTANCIA**



# 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

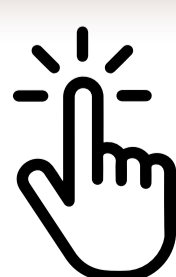
Pescado de lonja	50€/Kg
Arroz meloso de mariscos	18€
Salmón al grill sobre verduras thai	18€

## 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](#)







# 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 agridulce 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

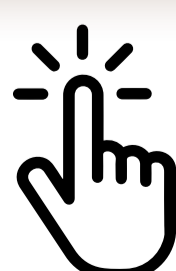
Pescado de lonja	50€/Kg
Rodaballo con habitas, aire de menta y jugo de rabo de toro	22€
Lomo de bacalao sobre emulsión de guisantes y puerros confitados	22€
Merluza con estofado de alubias pintas y alcachofas	22.5€

## 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](#)





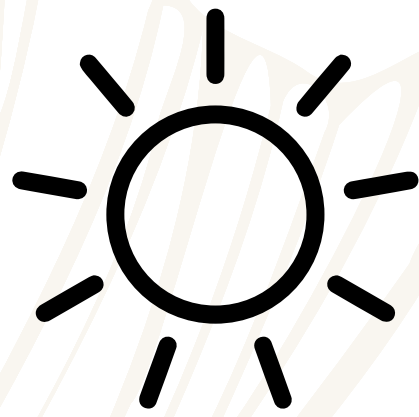
# POSTRES

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](#)





# VINOS

## VINOS BLANCOS

### 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



### 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



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

### 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.	
<b>Reserva</b>	
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.	
<b>Gran reserva</b>	
Valbuena 5º Año	230€
D.O. Ribera del Duero / 95%Tempranillo, 5% Merlot.	

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

[Volver al menú principal](#)





# ALÉRGENOS

## ALMUERZO

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	●							●						
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 ruibarbo														
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							●							
Risotto 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**

