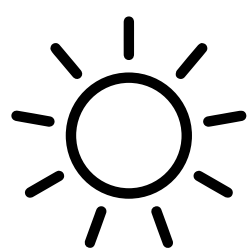




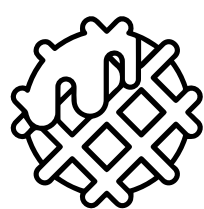
# CARTA WINDSOR



**Almuerzo**



**Cena**



**Postres**



**Vinos**



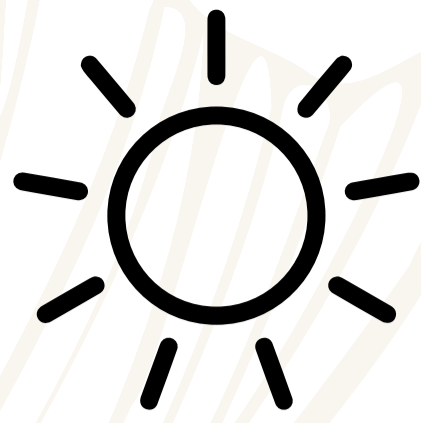
**Alérgenos**



**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

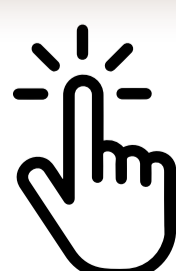
Pescado de lonja	50€/Kg
Rodaballo con habitas, aire de menta y jugo de rabo de toro	22€
Lomo de bacalao sobre emulsión de guisantes y puerros confitados	22€
Merluza con estofado de alubias pintas y alcachofas	22.5€

## 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

D.O. Valle de Guimar / Listan Blanco, Vidueños.

5,5€  23€

#### Calius Seco

D.O. Valle de Guimar / Marmojuelo, Malvasia.

5,5€  23€

#### Testamento Malvasía Dry 2015

D.O. Abona / 100% Malvasía.

25€

#### Castell de Raimat

D.O. Costers del Segre / 100% Chardonnay.

5,5€  20€

#### Martín Codax

D.O. Rías Baixas / 100% Albariño.

30€

#### Legaris Verdejo

D.O. Rueda / 97% Verdejo, 3% Sauvignon Blanc.

5,5€  20€

#### Marqués de Riscal

D.O. Rueda / 100% Sauvignon Blanc.

27€

### Crianza

#### Enate

D.O. Somontano / 100% Chardonnay.

27€

### Ecológico

#### Blanco Ecológico

D.O. Guimar / Albillo Criollo.

37€

## 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.

### Crianza


- Chivite Colección 125 49€  
D.O. Navarra / 100% Tempranillo.
- Linaje de Pago Rosa Palo Seco 28€  
D.O. Islas Canarias / 100% Listán Negro.

## VINOS ESPUMOSOS


- Anna de Codorniu 7€  25€  
D.O. Cava / 70 % Chardonnay, 15 % Parellada, 15% Xarel·lo Macabeo.
- Cristal Louis Roederer 390€  
D.O. Champagne / 60% Pinot Noir, 40% Chardonnay.
- Dom Pérignon 320€  
D.O. Champagne / 50% Pinot Noir, 50% Chardonnay.
- Malvasía Brut Espumoso 60€  
D.O. Lanzarote / 50% Pinot Noir, 50% Chardonnay.
- Moët Chandon 95€  
D.O. Champagne / 35% Pinot Noicot Meunier, 30% Chardonnay.
- 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.
- Carmelo Rodero Crianza 45€  
D.O. Ribera del Duero / 90% Tempranillo, 10% Cabernet Sauvignon.
- Flor de Pingus 220€  
D.O. Ribera del Duero / 100% Tempranillo.
- Hito 6,5€  33€  
D.O Ribera del Duero / 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.
- Linaje de Pago Barrica 42€  
D.O. Tacoronte de Acentejo / 85% Listán Negro, 10% Tempranillo, 5% Syrah.

### 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€  28€  
D.O Rioja / 80%Tempranillo, 15% Mazuelo, 5% Graciano.

### Gran reserva

- Valbuena 5º Año 290€  
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](#)

