
Menú Windsor

- servido a mesa completa - disponible hasta 15' antes de cerrar cocina

menú	65.00 €
con 3 vinos Windsor	95.00 €
con 3 vinos Premium	125.00 €

Carpaccio de alcachofas, queso curado y piñones - Veg Lac Fs Sg

Rape, jugo del "suquet" y tartar de gamba - Fs

Canelón "Windsor" de rustido con bechamel trufada - Lac

Pan con aceite, chocolate y sal - Lac Veg

Pan blanco de la Fleca Balmes - No incluye bebidas -

Menú Gran Windsor

- servido a mesa completa - disponible hasta 30' antes de cerrar cocina

menú	95.00 €
con 4 vinos Windsor	135.00 €
con 4 vinos Premium	175.00 €

Erizo a la crema - Lac Sg Fs

Carpaccio de alcachofas, queso curado y piñones - Veg Lac Fs Sg

Ravioli de embutido bisbe, col y setas con caldo de ave - Lac

Rape, jugo del "suquet" y tartar de gamba - Fs

Buey Black Angus 22hs 70°C con verduras Eco - Sg

Cremoso de limón con merengue - Sg Lac Veg

Coulant de pistacho con frutos de bosque - Lac Fs Veg

Pan blanco de la Fleca Balmes - No incluye bebidas -

Tapas y pequeños bocados



Dados de atún rojo macerados, puré de zanahoria y escabeche (2 unidades)	15.00 €
Ostras Especiales nº3 (Normandía) al natural (3 unidades)	15.00 €
Vieira plancha al café de París-Bcn (1 unidad) - Sg Lac	6.90 €
Erizo de mar relleno de su crema, algas y sésamo (1 unidad) - Sg Lac Fs	6.65 €
Ventresca de bonito en aceite, el mejor tomate y fresas - Sg	16.10 €
Tempura de alcachofas asadas con alioli de ajo negro - Veg	15.50 €
Jamón de bellota D.O. Guijuelo con pan con tomate	18.00 € / 25.80 €
Anchoas de la Escala "El Killu 000" con aceite virgen (4 filetes) - Sg	14.00 €
Buñuelos de bacalao de la abuela (6 unidades) - Lac	13.90 €
Buñuelos de berenjena con gotas de mató y miel (6 unidades) - Lac Veg	13.15 €
Croquetas de "carn d'olla" con jamón (4 unidades) - Lac	14.00 €
Foie a la plancha con cítricos y brioix - Lac	18.40 €

Estamos en otoño...

Tartar de tomate y fresa con cebolla tierna	- <i>Veg</i>	19.30 €
Carpaccio de alcachofas, queso curado y aceite trufado con piñones	- <i>Veg Sg Fs Lac</i>	21.70 €
Ensalada de pelota de caldo a la plancha, col, garbanzos y vinagreta de encurtidos	- <i>Fs Lac</i>	19.80 €
Ensalada tibia de verduras y setas con aceite de hierbas aromáticas	- <i>Veg Sg</i>	17.20 €
Ensalada verde; endívias, verdes de temporada, mojo verde, torreznos y ventresca	- <i>Veg</i>	21.50 €
Pulpo con parmentier trufada, pistachos y setas	- <i>Sg Fs Lac</i>	23.50 €
Huevo Mollet con crema de setas, pan crujiente y velo de panceta	- <i>Lac</i>	21.90 €
Ravioli de embutido bisbe, col y setas con caldo de ave y jengibre	- <i>Lac</i>	22.30 €
Arroz cremoso “del Senyoret” con frutos de mar	- <i>Sg</i>	29.70 €
Arroz barcelonés con pichón, setas y alcachofas	- <i>Sg</i>	32.15 €
Rape, jugo del “suquet” y tartar de gamba	- <i>Fs</i>	35.40 €
Bacalao confitado con aceitunas negras, naranja, cebolla y pimentón rojo	- <i>Sg</i>	28.70 €
Rodaballo con acelgas ECO, rebozuelos y dado de carne del cuello	- <i>Sg</i>	34.10 €
Carrillera melosa de atún Balfegó, con judía verde, toques cítricos y picantes	- <i>Lac</i>	35.20 €
Sobre costilla de buey Black Angus 22 hs, 70°C con verduras Eco	- <i>Sg</i>	32.50 €
Steak tartar de solomillo de buey, rösti de patata y tostadas	- <i>Fs Lac</i>	29.20 €
Lomo de ciervo al punto con arroz cremoso de calabaza y salsa de pimientas	- <i>Sg Lac</i>	33.60 €
Espaldita de cordero lechal a las 12 horas, ciruelas Can Galderic y cebollitas	- <i>Sg Lac</i>	36.60 €
Canelón Windsor de rustido con bechamel trufada	- <i>Lac</i>	24.90 €

En Windsor cocinamos mayoritariamente al momento. Si sufre alguna restricción alimentaria, háganoslo saber y con gusto, miraremos de adaptar las preparaciones a sus necesidades.

Sg sin gluten **Veg** vegetariano **Lac** contiene lácticos **Fs** contiene frutos secos

— IVA incluido en los precios —

Pan de la fleca Balmes 1909

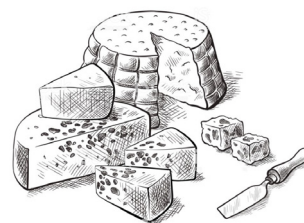


Pan blanco de larga fermentación, masa madre, horno de piedra	Trozo, 60 grs.	2.60 €
Pan de nueces semi-integral, masa madre, horno de piedra	1/4 de chusco, 95 grs.	3.95 €
Pan con tomate fregado y aceite virgen de arbequina	Cortes, 150 grs.	6.55 €
Pan sin gluten de payés	Rebanada, 50 grs.	2.60 €
Pan blanco de larga fermentación tostado, ajo y aceite de arbequina	Cortes, 150 grs.	5.50 €

El mueble de los quesos

quesos afinados de temporada hechos con leches de las mejores rebaños

3 quesos 13.50 € / **5 quesos** 20.00 € / **7 quesos** 28.00 €



Los postres

Ensalada de frutas de temporada - Veg Sg Lac <i>con sorbete de fruta de la pasión</i>	11.90 €
Cremoso de limón - Veg Sg Lac <i>con merengue, caramelo de naranja y crumble</i>	12.60 €
Cazuelita cremosa de queso - Veg Sg Lac <i>con chutney de tomate especiado</i>	13.20 €
Mil hojas de nata con fresas del Maresme ECO - Veg Lac <i>hojaldre crujiente, nata poco azucarada y fresas del Maresme</i>	13.20 €
Corte Ópera - Veg Sg Lac <i>con mousse de chocolate, mouse de café y galleta</i>	12.60 €
Crujientes de chocolate (preparación 15 minutos) - Veg Lac <i>emulando el tradicional "pan con aceite, chocolate y sal"</i>	14.10 €
Coulant de pistacho (preparación 15 minutos) - Lac Fs Veg <i>con frutos de bosque</i>	14.70 €

Helados y sorbetes artesanos

<i>Helados: Pistacho / Vainilla Bourbon / Gianduia (Chocolate y avellana) / Caramelo / ,</i>	1/2 ración 8.30 €
<i>Chocolate con nibs de cacao (vegano) - Lac Fs</i>	
<i>Sorbetes: Fruta de la Pasión / Frambuesa+Menta+Lima - Lac Fs</i>	1 ración 11.90 €