
Tés



Té blanco 100% agujas de plata

el grado más alto de té blanco calidad Premium, compuesto únicamente por brotes tiernos de cada planta todavía sin abrir

5.90 €

Perlas de Té blanco Jazmín

brotes tiernos de té blanco, mezclados durante días con flores frescas de jazmín

4.90 €

Té verde Long Jing Dragon Well

delicados brotes ligeramente chafados durante el proceso de tostado al wok

5.90 €

Té Milk Oolong

hojas recién recolectadas sometidas a un breve proceso de cocción con el vapor de una mezcla de leche y agua

4.90 €

Té Lincang Pu Erh

variedad de té Pu erh, maduro i de hojas grandes

4.90 €

Té negro Imperial Golden Monkey

sus hebras son rizadas i con un alto porcentaje de brotes dorados, lo que la he valido su calidad imperial

4.90 €

Rooibos Chai

combinación de Rooibos con trocitos de jengibre, clavo, canela y cardamomo

4.90 €

Infusiones



Manzanilla

flores de manzanilla pura, sin rotura y sin procesar, directamente secadas tras su recolecta

4.50 €

Menta Poleo

infusión de menta poleo de la más alta calidad

4.50 €

Tila

infusión pura de hojas enteras de tila

4.50 €

Infusiones aiurvédicas



Relajante

trozos de canela, raíces de regaliz, raíces de jengibre, hinojo, cáscaras de naranja i cardamomo

4.50 €

Estimulante

jengibre, cardamomo, cilandro, cúrcuma, clavo y nuez moscada

4.50 €

Digestiva

anis, semillas de hinojo, cáscara de naranja, hierba luisa, raíz de regaliz, hierbabuena y manzanilla

4.50 €

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

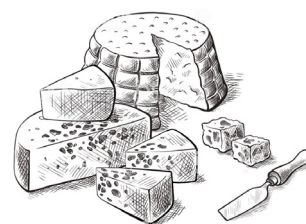
Fs contiene frutos secos

— IVA incluido en los precios —

El mueble de los quesos

quesos afinados de temporada hechos con leches de las mejores rebaños

3 quesos 10.00 € / **5 quesos** 15.00 € / **7 quesos** 20.00 €



Los postres



Ensalada de frutas de temporada - Veg 11.00 €
con sorbete de fruta de la pasión

🍷 Ochoa (Bodegas Ochoa). Moscatel de grano menudo vendimia tardía. D.O. Navarra 6.50 € / 10 cl.

Cremoso de limón con helado de merengue - Veg Sg Lac Fs 10.00 €
reducción de naranja y strudel

🍷 Apasionado (José Pariente). Sauvignon Blanc vendimia tardía. D.O. Rueda 7.90 € / 10 cl.

Versión del cheesecake - Veg Sg Lac Fs 11.00 €
terrina de frambuesas, guiso de frutos rojos, crema de queso y peladura de lima

🍷 Olivares (Bodegas Olivares). Monastrell. D.O. Jumilla 9.50 € / 10 cl.

Crema catalana a nuestra manera - Lac Veg Fs 10.00 €
espuma de crema catalana, helado de caramelo y gominolas de limón

🍷 Tokaji Aszú 5 puttonyos (Diznoko) Hungría 13.80 € / 10 cl.

Mil hojas de nata con fresitas del bosque - Veg Lac 11.50 €
hojaldre crujiente, nata poco azucarada y fresitas del Maresme

🍷 Cava Rosat de Nit (Raventós i Blanc). Macabeu, Xarello, Parellada i Monastrell. "C.R. Ancoia" 6.50 € / 10 cl.

Raviolis calientes de chocolate - Veg Lac 11.50 €
emulando el tradicional "pan con aceite, chocolate y sal"

🍷 Oporto Noval Tawny 10. (Quinta do Noval) Oporto 8.00 € / 10 cl.

Helados y sorbetes artesanos

*helado de vainilla Bourbon, Caramelo, Merengue, Chocolate, cacahuete (vegano),
Chocolate con nips de cacao (vegano), Marialuisa y sorbete de fruta de la pasión*

media ración 6.00 €
ración 9.90 €