
Tés



Perlas de Té blanco Jazmín

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

5.90 €

Té verde japonés Sencha

el más popular en Japón, hojas ligeras y crujientes

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 €

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 €

Rooibos Chai

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

4.90 €

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

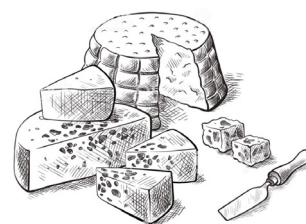
Fs contiene frutos secos

— IVA incluido en los precios —

El mueble de los quesos

quesos afinados de temporada hechos con leches de las mejores rebaños

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



Los postres



Ensalada de frutas de temporada - Veg Sg Lac 11.90 €
con sorbete de fruta de la pasión

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

Cremoso de limón - Veg Sg Lac 12.60 €
con merengue, caramelo de naranja y crumble

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

Cazuelita cremosa de queso - Veg Sg Lac 13.20 €
con chutney de tomate especiado

🍷 Tokaji Aszú 5 puttonyos (Diznoko) Hungría. 16.80 € / 10 cl.

Mil hojas de nata con fresas del Maresme ECO - Veg Lac 13.20 €
hojaldre crujiente, nata poco azucarada y fresas del Maresme

🍷 Rosat de Nit (Raventós i Blanc) Macabeu, Xarel·lo, Parellada i Monastrell D.O. Riu Anoia. 7.60 € / 10 cl.

Corte Ópera - Veg Sg Lac 12.60 €
con mousse de chocolate, mousse de café y galleta

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

Crujientes de chocolate (preparación 15 minutos) - Veg Lac 14.10 €
emulando el tradicional "pan con aceite, chocolate y sal"

🍷 Oporto Noval Tawny 10. (Quinta do Noval) Oporto. 11.20 € / 10 cl.

Coulant de pistacho (preparación 15 minutos) - Lac Fs Veg 14.70 €
con frutos de bosque

🍷 Gaintus Sobremadurat (Montrubí), Sumoll, D.O. Penedés. 16.90 € / 10 cl.

Helados y sorbetes artesanos

Helados: Pistacho / Vainilla Bourbon / Gianduja (Chocolate y avellana) / Caramelo / , 1/2 ración 8.30 €
Chocolate con nibs de cacao (vegano) - Lac Fs

Sorbetes: Fruta de la Pasión / Frambuesa+Menta+Lima - Lac Fs 1 ración 11.90 €
