

Windsor

CUINA CATALANA

MENÚ FESTES

25 i 26-12-2024 i 01-01-2025



aperitius

olives Ye-ye al natural - **Veg** - **Sg**
cruixents de tupinambur - **Veg** - **Sg**
crema de remolatxa, caviar d'oli i txangurro
dau de tonyina, crema d'ametlles i mango - **Sg** - **Fs**

entrants

talls de pilota a la planxa amb col, cigrons i vinagreta d'envinagrats - **Fs** - **Lac**
timbal de verdures tèbies amb albergínia confitada, miso i sèsam - **Veg** - **Sg** - **Fs**
carpaccio carxofes amb amanit de pinyons, tòfona i formatge curat - **Veg** - **Sg** - **Lac** - **Fs**
hamburguesa de vieires amb tàrtar de tomàquet i maduixes - **Sg**
raviolis de llagostins, porro i pastanaga amb suc dels seus coralls - **Lac**
escudella típica amb la seva mini carn d'olla - **Lac** - **Fs**
canelons de rostit amb beixamel de tòfona negra - **Lac**

plats principals

bacallà Catalunya-Euskadi amb cocotxes, pinyons i pil-pil d'espínacs - **Sg** - **Fs**
corball salvatge fet al buit amb guisat de múrgules i espàrrecs blancs - **Sg** - **Lac**
turbot a la planxa, mantega fumada, coliflor i tàperes - **Sg** - **Lac**
tàrtar de filet de bou amb röstí de patata i torrades - **Lac** - **Fs**
sobre-costella de bou Black Angus cuït 22 hores a 70°C, verduretes Eco - **Sg**
pit de pintada al buit amb suc del rostit, prunes, orellanes i pinyons - **Sg** - **Fs**
espatlleta de xai de llet confitada amb samfaina dolça (suplement de 8,50 €) - **Sg**

postres

fruita fresca amb sorbet de gerds i formatge mató - **Veg** - **Lac**
gelat de Xixona, nata, avellanes, brownie sec i xocolata desfeta - **Veg** - **Lac** - **Fs**
cassoleta de xocolata fondant amb toping de fruits secs - **Veg** - **Sg** - **Lac** - **Fs**

preu: 122,50 €

menú infantil (fins 12 anys): aperitius + plat a triar + postres 85,75 €

IVA inclòs en els preus

Sg sense gluten

Veg vegetarià

Lac conté làctic

Fs conté fruits secs