

Windsor

CUINA CATALANA

MENÚ CAP D'ANY

31-12-2024

aperitiu

cruixents de tupinambour - **Veg**

olives Ye-ye - **Veg - Sg**

copa vermella de fruites i verdures - **Sg**

carpaccio de carxofes amb vinagreta de pinyons i tòfona - **Veg - Sg - Lac - Fs**

ostra al natural amb ponzu i ceba tendra - **Sg**

caviar, patata i panxeta - **Sg**

dau de tonyina, crema d'ametlles i mango - **Veg - Sg**

menú

ravioli de llagostins de Sant Carles amb verduretes i suc dels coralls - **Lac**

llobarro salvatge amb guisat de múrgoles i espàrrecs blancs - **Sg - Lac**

sobre costella de bou Black Angus cuit 10hs a 70°C,
amb verdures ecològiques - **Sg**

cremós de llimona amb merengue i caramel de taronja - **Veg - Sg - Lac**

+

textures de xocolata - **Veg - Sg - Lac - Fs**

raïms de la sort, aigües, cafès i pastes de te

celler

Còctel Windsor Benvinguda

Granit Magnum 2022 (D.O. Montsant)

Vespres Magnum 2021 (D.O. Montsant)

Champagne Taittinger Brut Réserve

Chivas Regal 18 anys (Scotch Whisky)

preu menú: 210,00 € (IVA inclòs)

preu celler (opcional): 80,00 € (IVA inclòs)



CHAMPAGNE
TAITTINGER
REIMS FRANCE

 **CHIVAS 18**
BLENDED SCOTCH WHISKY

Sg sense gluten

Veg vegetarià

Lac conté làctic

Fs conté fruits secs