CARTA DE CENA

DINNER MENU

ESP

PARA COMPARTIR

Jamón ibérico de bellota con pan con tomate	**19€**
Langostinos crujientes al estilo Windsor	**21€**
Croquetas: jamón ibérico, queso azul y boletus	**14€**
Chipirones a la plancha	**14€**
Pulpo a la brasa	**18,5€**

ENTRANTES

Crema de papa negra con esencia de trufa y queso de pimenton herreño	**15€**
Ensalada de mozzarella frita, nueces y agridulce de frutos rojos	**15€**
Tomates de temporada con ventresca de atún y cebolla roja	**16€**
Ensalada de pasta fresca mediterránea	**15€**
Tataki de atún rojo	**16€**
Foie a la sartén con salsa de griotines y manzana caramelizada	**23€**

ARROCES

Rissotto de trompetas de la muerte y espárragos verdes	**19€**
Arroz meloso de mariscos	**19€**

DEL MAR

Pescado de lonja	**50€/Kg**
Rodaballo con habitas, aire de menta y jugo de rabo de toro	**24€**
Lomo de bacalao sobre emulsión de guisantes y puerros confitados	**24€**
Merluza con estofado de alubias pintas y alcachofas	**24€**

DE LA MONTAÑA

Solomillo de añojo con crema de boniato a la mantequilla de avellana, salsa trufada y milhoja de papa negra	**28€**
Carrilleras de ternera al vino tinto	**23€**
Entrecot a la parrilla con pimientos asados	**28€**
Pularda rellena de foie y frutos secos con salsa de Oporto	**27€**

POSTRES

Panna cotta de chocolate blanco y piña	**9€**
Coulant de chocolate con helado de vainilla frito	**10€**
Timbal de mascarpone con frutos del bosque	**9€**
Torrija de regaliz con salsa de tofe	**9€**
Capuchino en texturas	**9€**

Impuestos incluidos. Si tiene algún tipo de alergia o intolerancia alimentaria no dude en consultar con su camarero

ENG

TO SHARE

Acorn-fed iberian ham with tomato-rubbed bread	**19€**
Windsor-style crunchy prawns	**21€**
Croquettes: iberian ham, blue cheese and porcini	**14€**
Grilled baby cuttlefish	**14€**
Chargrilled octopus	**18,5€**

STARTERS

Black potato cream with truffle essence and paprika cheese from El Hierro	**15€**
Fried mozzarella salad, walnuts and sweet-and-sour red fruit	**15€**
Seasonal tomato with tuna belly and red onion	**16€**
Fresh mediterranean pasta salad	**15€**
Bluefin tuna tataki	**16€**
Pan-fried foie with griottine sauce and caramelised apple	**23€**

RICE DISHES

Risotto with black chanterelle mushrooms and asparagus	**19€**
Creamy seafood rice	**19€**

FROM THE SEA

Fish of the day	**50€/Kg**
Turbot with broad beans, mint air and oxtail jus	**24€**
Cod fillet on an emulsion of peas and confit leeks	**24€**
Hake with pinto-bean and artichoke stew	**24€**

FROM THE LAND

Veal sirloin with sweet-potato and hazelnut-butter cream, truffle sauce and black-potato millefeuille	**28€**
Beef cheeks in red wine	**23€**
Chargrilled entrecôte with roasted peppers	**28€**
Poularde stuffed with foie and nuts with port sauce	**27€**

DESSERT

White-chocolate panna cotta with pineapple	**9€**
Chocolate coulant with fried vanilla ice cream	**10€**
Mascarpone timbale with berries	**9€**
Liquorice torrija with toffee sauce	**9€**
Textures of cappuccino	**9€**

Tax included. If you have any food allergies or intolerance, please speak with your server.

FR

À PARTAGER

Jambon ibérique de bellota avec pain frotté à la tomate	**19€**
Crevettes croquantes style Windsor	**21€**
Croquetas : jambon ibérique, fromage bleu et cèpes	**14€**
Chipirons grillés	**14€**
Poulpe braisé	**18,5€**

ENTRÉES

Crème de pommes de terre noires à l'essence de truffe et au fromage herreño paprika	**15€**
Mozzarella frite, noix et fruits rouges aigre-doux	**15€**
Tomates de saison avec ventrèche de thon et oignon rouge	**16€**
Salade méditerranéenne de pâtes fraîches	**15€**
Tataki de thon rouge	**16€**
Foie poêlé accompagné d'une sauce griottine et pomme caramélisée	**23€**

RIZ

Risotto accompagné de trompettes de la mort et d'asperges vertes	**19€**
Riz mijoté aux fruits de mer	**19€**

SAVEURS DE LA MER

Poisson de la criée	**50€/Kg**
Turbot aux haricots verts, touche de menthe et sauce de queue de taureau	**24€**
Filet de morue sur une émulsion de petit pois et de poireaux confits	**24€**
Merlu au ragoût de haricots rouges et artichauts	**24€**

SAVEURS DE MONTAGNE

Faux-filet de bœuf à la crème de patates douces et au beurre de noisettes, sauce aux truffes et millefeuille de pommes de terre noires	**28€**
Joues de veau au vin rouge	**23€**
Entrecôte grillée accompagnée de poivrons rôtis	**28€**
Poularde farcie au foie gras et aux noix avec sauce au porto	**27€**

DESSERTS

Panna Cotta au chocolat blanc et à l'ananas	**9€**
Coulant au chocolat avec crème glacée à la vanille frite	**10€**
Timbale de mascarpone accompagnée de fruits des bois	**9€**
Pain perdu à la réglisse avec une sauce au caramel	**9€**
Cappuccino en textures	**9€**

Toutes taxes comprises. Si vous souffrez d'allergies ou d'intolérances alimentaires, n'hésitez pas à consulter votre serveur.

IT

DA CONDIVIDERE

Prosciutto iberico di maiale allevato a ghiande con pane e pomodoro	**19€**
Gamberoni croccanti in stile Windsor	**21€**
Crocchette: prosciutto iberico, formaggio erborinato e porcini	**14€**
Calamaretti alla piastra	**14€**
Polpo alla griglia	**18,5€**

ANTIPASTI

Crema di patate nere con essenza di tartufo e formaggio herreño alla paprica	**15€**
Mozzarella fritta, noci e agrodolce ai frutti rossi	**15€**
Pomodori di stagione con ventresca di tonno e cipolla rossa	**16€**
Insalata di pasta fredda mediterranea	**15€**
Tataki di tonno rosso	**16€**
Foie-gras in padella con salsa di ciliegie Griottines e mela caramellata	**23€**

RISO

Risotto alle trombette dei morti e asparagi verdi	**19€**
Riso stufato ai frutti di mare	**19€**

PIATTI DI MARE

Pesce misto	**50€/Kg**
Rombo con favette, aria di menta e salsa alla coda di bue	**24€**
Filetto di baccalà su emulsione di piselli e porri confit	**24€**
Merluzzo con stufato di fagioli rossi e carciofi	**24€**

PIATTI DI MONTAGNA

Filetto di vitellone con crema di patate dolci al burro di nocciole, salsa tartufata e millefoglie di patate nere	**28€**
Guancia di vitello al vino rosso	**23€**
Entrecôte alla griglia con peperoni arrostiti	**28€**
Poularde ripiena di foie-gras e frutta secca con salsa di Porto	**27€**

DESSERT

Panna cotta al cioccolato bianco e ananas	**9€**
Coulant al cioccolato con gelato alla vaniglia fritto	**10€**
Timballo di mascarpone con frutti di bosco	**9€**
Torrija alla liquirizia con salsa al toffee	**9€**
Cappuccino di varie consistenze	**9€**

Imposte incluse. In caso di allergie o intolleranze, non esitate a consultare il cameriere

AL

ZUM TEILEN

Iberischer Schinken aus Eichelmast mit Brot und Tomate	19€
Knusprige Riesengarnelen nach Windsor Art	21€
Kroketten: iberischer Schinken, Blauschimmelkäse und Steinpilze	14€
Kleine gebratene Tintenfische	14€
Oktopus vom Grill	18,5€

VORSPEISEN

Schwarze Kartoffelcremesuppe mit Trüffelessenz und Paprikagewürzkäse von El Hierro	15€
Frittierter Mozzarella, Walnüsse und süßsaure rote Früchte	15€
Tomaten der Saison mit Bauchfleisch vom Thunfisch und roten Zwiebeln	16€
Frischer mediterraner Nudelsalat	15€
Tataki vom roten Thunfisch	16€
Gebratene Foie mit Sauce Griottes und karamellisiertem Apfel	23€

REISGERICHTE

Risotto mit Toten-Trichterling und grünem Spargel	19€
Cremiger Reis mit Meeresfrüchten	19€

AUS DEM MEER

Frischer Fisch vom Markt	50€/Kg
Steinbutt mit Babybohnen, einem Hauch Minze und Ochsenschwanz-Bratensaft	24€
Kabeljaufilet auf einer Emulsion aus Erbsen und kandiertem Porree	24€
Seehecht mit Feuerbohneneintopf und Artischocken	24€

AUS DEN BERGEN

Kalbsfilet mit Süßkartoffelcremesuppe und Haselnussbutter, Trüffelsoße und schwarzen Schichtkartoffeln	28€
Rinderbacken in Rotweinsoße	23€
Entrecôte vom Grill mit Grillpaprika	28€
Gefüllte Poularde mit Foie und Trockenfrüchten in Portweinsoße	27€

DESSERTS

Panna Cotta mit weißer Schokolade und Ananas	9€
Coulant au Chocolat mit frittiertem Vanilleeis	10€
Mascarpone-Pastete mit Waldfrüchten	9€
Arme Ritter mit Lakritze und Toffeesoße	9€
Cappuccino in Texturen	9€

Mehrwertsteuer inklusive. Bei Allergien oder Lebensmittelunverträglichkeit wenden Sie sich bitte an Ihre Bedienung

RUS

БЛЮДА НА НЕСКОЛЬКО ЧЕЛОВЕК

Органический иберийский хамон с хлебом и томатами	19€
Лангостины в панировке по-виндзорски	21€
Крокеты: с иберийским хамоном, голубым сыром и грибами	14€
Кальмары на гриле	14€
Жареный осьминог	18,5€

ЗАКУСКИ

Пюре из черного картофеля с трюфельным маслом и перечным сыром эреньо	15€
Жареная моцарелла, орехи и кисло-сладкими красными ягодами	15€
Сезонные помидоры с тунцом и красным луком	16€
Салат со свежей средиземноморской пастой	15€
Татаки из красного тунца	16€
Жареное фуа-гра с вишневым соусом и карамелизированным яблоком	23€

РИС

Ризотто с рожковидными грибами и зеленой спаржей	19€
Рис «арроз мелосо» с морепродуктами	19€

МОРЕПРОДУКТЫ

Улов дня	50€/Kg
Филе тюрбо с чешуей, мятной пеной и соусом от тушеного бычьего хвоста	24€
Филе трески на гороховой эмульсии и засахаренном лук-порее	24€
Мерлуза в жарком из цветной фасоли и артишоков	24€

С ФЕРМЫ

Филе молодого ягненка с кремом из батата, маслом лесного ореха, трюфельным соусом и слоеным пюре из черного картофеля	28€
Телячьи щеки в красном вине	23€
Антрекот на решетке с жареным перцем	28€
Пулярка, фаршированная фуа-гра и орехами, с соусом Опорто	27€

ДЕСЕРТЫ

Панна котта с белым шоколадом и ананасом	9€
Шоколадный фондан с ванильным мороженым	10€
Запеканка из маскарпоне с лесными ягодами	9€
Сладкие тосты с соусом «ириска»	9€
Текстурный капучино	9€

Налоги включены в стоимость. Если у вас есть аллергия или пищевая непереносимость, проконсультируйтесь у официанта о составе блюд.