WINDSOR
GASTRONOMIC PLACE

ALMUERZO / LUNCH

PARA COMPARTIR

- Jamón ibérico de bellota con pan con tomate. 18€
- Surtido de quesos canarios. 14€
- Patatas fritas al estilo Windsor. 8.50€
- Nachos con pico de gallo y guacamole. 9.50€

SÁNDWICHES

- Focaccia de salmón ahumado. 10.50€
- Sándwich Club. 10€
- Surtido de mini hamburguesas. 15€

ENSALADAS

- Tomate con ventresca de atún y cebolla roja. 15€
- Ensalada César. 13€
- Burrata con rúcula, tomate y pesto siciliano. 15€
- Ensalada de pasta fresca mediterránea. 14€

PIZZAS Y PASTAS

- Pizza cuatro quesos con albahaca fresca. 17€
- Pizza vegetal con champiñones, cebolla y pimientos. 14.50€
- Pizza con rúcula, tomate cherry y parmesano. 14€
- Tagliatelle al gusto (boloñesa, carbonara, napolitana, ajos y aceite). 13.50€

DE LA MAR

- Pescado de lonja. 50€/Kg
- Arroz meloso de mariscos. 18€
- Salmón al grill sobre verduras thai. 18€

DE LA MONTAÑA

- Entrecot de ternera con papa negra. 26€
- Suprema de pollo al grill con tumbet de verduras y papa negra. 16€
- Chuletillas de cordero con patatas y pimientos del padrón. 25€

POSTRES

- Ensalada de fruta con aroma de ruibarbo. 6.50€
- Trío de sorbetes: maracuyá, frambuesa y coco. 6.50€
- Brownie de chocolate con helado de vainilla y crema de maracuyá. 8€
- Tarta de queso con ragut de frambuesas. 8€

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

TO SHARE

- Acorn-fed iberian ham with tomato-rubbed bread. €18
- Selection of Canary Island cheeses. €14
- Windsor-style chips. €8.50
- Nachos with pico de gallo and guacamole. €9.50

SANDWICHES

- Focaccia with smoked salmon. €10.50
- Club Sandwich. €10
- Assorted mini burgers. €15

SALADS

- Tomato with tuna belly and red onion. €15
- Caesar salad. €13
- Burrata with rocket, tomato and sicilian pesto. €15
- Fresh mediterranean pasta salad . €14

PIZZAS AND PASTAS

- Four cheeses pizza with fresh basil. €17
- Veggie pizza with mushrooms, onion and peppers. €14.50
- Pizza with rocket, cherry tomatoes and parmesan. €14
- Tagliatelle with choice of sauce (bolognese, carbonara, napolitana, garlic oil). €13,50

FROM THE SEA

- Fish of the day. €50/kg
- Creamy seafood rice. €18
- Grilled salmon with thai vegetables. €18

FROM THE LAND

- Entrecôte with black potatoes. €26
- Grilled chicken supreme with tombet and black potatoes. €16
- lamb cutlets with potatoes and padrón peppers. €25

DESSERTS

- Fruit salad with rhubarb aroma. €6.50
- Trio of sorbets: passion fruit, raspberry and coconut. €6.50
- Chocolate brownie with vanilla ice cream and passion-fruit cream. €8
- Cheesecake with raspberry ragout. €8

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

CENA / DINNER

PARA COMPARTIR

- Jamón ibérico de bellota con pan con tomate. 18€
- Langostinos crujientes al estilo Windsor. 20€
- Croquetas: jamón ibérico, queso azul y boletus. 11€
- Chipirones a la plancha. 11€
- Pulpo a la brasa. 17,50€

ENTRANTES

- Crema de papa negra con esencia de trufa y queso de pimenton herreño. 14€
- Ensalada de mozzarella frita, nueces y agridulce de frutos rojos. 14€
- Tomates de temporada con ventresca de atún y cebolla roja. 15€
- Ensalada de pasta fresca mediterránea. 14€
- Tataki de atún rojo. 15€
- Foie a la sartén con salsa de griotines y manzana caramelizada. 22€

ARROCES

- Rissotto de trompetas de la muerte y espárragos verdes. 18€
- Arroz meloso de mariscos. 18€

DEL MAR

- Pescado de lonja. 50€/Kg
- Rodaballo con habitas, aire de menta y jugo de rabo de toro. 22€
- Lomo de bacalao sobre emulsión de guisantes y puerros confitados. 22€
- Merluza con estofado de alubias pintas y alcachofas. 22.50€

DE LA MONTAÑA

- Solomillo de añojo con crema de boniato a la mantequilla de avellana, salsa trufada y milhoja de papa negra. 26€
- Carrilleras de ternera al vino tinto. 21€
- Entrecot a la parrilla con pimientos asados. 26€
- Pularda rellena de foie y frutos secos con salsa de Oporto. 25€

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

TO SHARE

- Acorn-fed iberian ham with tomato-rubbed bread. €18
- Windsor-style crunchy prawns. €20
- Croquettes: iberian ham, blue cheese and porcini. €11
- Grilled baby cuttlefish. €11
- Chargrilled octopus. €17,50

STARTERS

- Black potato cream with truffle essence and paprika cheese from El Hierro. €14
- Fried mozzarella salad, walnuts and sweet-and-sour red fruit. €14
- Seasonal tomato with tuna belly and red onion. €15
- Fresh mediterranean pasta salad. €14
- Bluefin tuna tataki. €15
- Pan-fried foie with griottine sauce and caramelised apple. €22

RICE DISHES

- Risotto with black chanterelle mushrooms and asparagus. €18
- Creamy seafood rice. €18

FROM THE SEA

- Fish of the day. €50/kg
- Turbot with broad beans, mint air and oxtail jus. €22
- Cod fillet on an emulsion of peas and confit leeks. €22€
- Hake with pinto-bean and artichoke stew. €22.50

FROM THE LAND

- Veal sirloin with sweet-potato and hazelnut-butter cream, truffle sauce and black-potato millefeuille. €26
- Beef cheeks in red wine . €21
- Chargrilled entrecôte with roasted peppers. €26
- Poularde stuffed with foie and nuts with port sauce. €25

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

POSTRES

Panna cotta de chocolate blanco y piña. 7.90€

◆

Coulant de chocolate con helado de vainilla frito. 7.90€

◆

Timbal de mascarpone con frutos del bosque. 7.90€

◆

Torrija de regaliz con salsa de tofe. 7.90€

◆

Capuchino en texturas. 7.90€

DESSERT

White-chocolate panna cotta with pineapple. €7.90

◆

Chocolate coulant with fried vanilla ice cream. €7.90

◆

Mascarpone timbale with berries. €7.90

◆

Liquorice torrija with toffee sauce. €7.90

◆

Textures of cappuccino. €7.90

BEBIDAS / DRINKS

AGUA / WATER	50cl
Numen	4
Alisios - Agua de Niebla	4
AGUA CON GAS / SPARKLING WATER	33cl
Perrier	4

REFRESCOS / SOFT DRINKS

- Coca-Cola 3,10
- Coca-Cola Light 3,10
- Coca-Cola Zero 3,10
- Coca-Cola Zero Zero 3,10
- Fanta de Naranja / Orange 3,10
- Fanta de Limón / Lemon 3,10
- Schweppes Ginger Ale 3,50
- Nestea 3,50
- Schweppes Soda 3,10
- Sprite 3,10
- Appletiser 3,50
- Schweppes Tónica / Tonic 3,10
- Zumo de Naranja Natural / Fresh Orange Juice 6
- Zumos Variados / Juices 3,10

CAFÉ / COFFEE

- Americano 2
- Café con leche / Coffee with milk 2,50
- Capuccino 3
- Carajillo 4
- Descafeinado máquina / Decaffeinated coffee 2
- Descafeinado sobre / Instant decaf coffee 2
- Espresso 2
- Infusiones / Teas 3
- Barraquito 3,50
- Irish Coffee 8
- Calipso 8

CERVEZAS / BEERS

- Dorada CCC Especial 3,50
- Dorada CCC sin alcohol / without alcohol 3,50
- Coronita 4,50
- Carlsberg 4
- Budweiser 4,50
- Strongbow 4,50

Precios en euros, IVA incluido • Prices in euros, VAT included

IRISH WHISKEY	Solo / Neat	Combinado / Mixed drink
Jameson	7,50	9
Paddy	7,50	9

WHISKY	Solo / Neat	Combinado / Mixed drink
Ballantine's 5	6,50	8
Bell's	6,50	8
Cutty Sark	6,50	8
J&B	6,50	8
J.W. Red Label	6,50	8
J.W. White Label	6,50	8
Chivas Regal	9,50	11
Dimple	10	11,50
J.W. Black Label	9,50	11
Jack Daniel´s B.L.	8,50	9,50

BOURBON & CANADIAN	Solo / Neat	Combinado / Mixed drink
Canadian Club	8	9,50
Four Roses	6,50	8

MALTA WHISKY	Solo / Neat	Combinado / Mixed drink
Cardhu	9,50	11
Glenfiddish	9,50	11

VODKA	Solo / Neat	Combinado / Mixed drink
Grey Goose	9,50	11
Belvedere	9,50	11
Moskovskaya	6	7,50
Smirnoff Rojo	6	7,50

RON / RUM	Solo / Neat	Combinado / Mixed drink
Bacardi Carta Blanca	6	7,50
Capitán Morgan	6	7,50
Havana Club 7	7	8,50
Negrita	6	7,50
Pampero	6	7,50
Ron Cacique	6	7,50
Ron Miel	5,50	7
Matusalem 15 Años	7,50	9
Brugal Extra Viejo	6,50	8
Arehucas	6	7,50

Precios en euros, IVA incluido • Prices in euros, VAT included

VINOS BLANCOS / WHITE WINES

Joven

- **Testamento Malvasía Dry 2015** / D.O. Abona / 100% Malvasía. 22€
- **Tafuriaste Seco** / D.O. Valle de la Orotava / 100% Listán Blanco. 18€
- **Castell de Raimat** (copa) / D.O. Costers del Segre / 100% Chardonnay. 18€ · 5,50€ 🍷
- **Cinco Viudas** / D.O. Penedés / 100% Xarel.lo. 18€
- **Martín Codax** / D.O. Rías Baixas / 100% Albariño. 25€
- **Legaris Verdejo** (copa) / D.O. Rueda / 97% Verdejo, 3% Sauvignon Blanc. 18€ · 5,50€ 🍷
- **Marqués de Riscal** / D.O. Rueda / 100% Sauvignon Blanc. 22€
- **Viñas del Vero** / D.O. Somontano / 100% Gewürztraminer. 22€

Crianza

- **Luis Cañas** / D.O. Rioja / 85% Viura, 15% Malvasía. 26€
- **Enate** / D.O. Somontano / 100% Chardonnay. 25€

VINOS ROSADOS / ROSÉ WINES

Joven

- **Jean Leon 3055** / D.O. Penedés / 100% Pinot Noir. 25€
- **Muga** (copa) / D.O. Rioja / 60% Garnacha Tinta, 30% Viura, 10% Tempranillo. 22€ · 6€ 🍷
- **Enate** / D.O. Somontano / 100 % Cabernet Sauvignon. 25€

Crianza

- **Chivite Colección 125** / D.O. Navarra / 100% Tempranillo. 36€

VINOS ESPUMOSOS / SPARKLING WINES

- **Anna de Codorniu** (copa) / D.O. Cava / 70 % Chardonnay, 15 % Parellada, 15% Xarel·lo Macabeo. 25€ · 7€ 🍷
- **Juvé Camps Reserva de la Familia /** D.O. Cava / 40% Xarel·lo, 20% Parellada, 30% Macabeo, 10% Chardonnay. 36€
- **Cristal Louis Roederer /** D.O. Champagne / 60% Pinot Noir, 40% Chardonnay. 240€
- **Dom Pérignon** / D.O. Champagne / 50% Pinot Noir, 50% Chardonnay. 160€
- **Moët Chandon /** D.O. Champagne / 35% Pinot Noir, 35% Pinot Meunier, 30% Chardonnay. 48€
- **Veuve Clicquot /** D.O. Champagne / 50% Pinot Noir, 30% Chardonnay, 20% Pinot Meunier. 70€

VINOS TINTOS / RED WINES

VINOS TINTOS / RED WINES

Joven

- **Flor de Chasna** / D.O. Abona / 30% Merlot, 30% Tempranillo, 30% Ruby Cabernet, 10% Baboso negro. 20€
- **Tafuriaste** (copa) / D.O. Valle de la Orotava / 96 % Listán Negro, 10% Tintilla. 17,50€ · 5€ 🍷

Crianza

- **Les Terrasses** / D.O. Priorat / 60 % Cariñena, 30% Garnacha, 10% Cabernet Sauvignon Syrah. 50€
- **Alión** / D.O Ribera del Duero / 100% Tempranillo. 65€
- **Carmelo Rodero Crianza** / D.O Ribera del Duero / 90% Tempranillo, 10% Cabernet Sauvignon. 35€
- **Flor de Pingus** / D.O. Ribera del Duero / 100% Tempranillo. 175€
- **Hito** (copa) / D.O Ribera del Duero / 100% Tempranillo. 23€ · 6,50€ 🍷
- **Hito Magnum** / D.O Ribera del Duero / 100% Tempranillo. 35€
- **Allende** / D.O. Rioja / 100% Tempranillo. 30€
- **Muga** / D.O. Rioja / 70 % Tempranillo, 20% Garnacha, 7% Mazuelo, 3% Graciano. 28€
- **Flor de Vetus** / D.O. Toro / 100% Tinta Toro. 21€

Reserva

- **Chivite Colección 125** / D.O. Navarra / 100% Tempranillo. 35€
- **Aurus** / D.O Rioja / 85% Tempranillo, 15% Graciano. 170€
- **Marqués de Riscal** / D.O Rioja / 90%Tempranillo, 7% Mazuelo, 3% Graciano. 30€
- **Roda** / D.O. Rioja / 91% Tempranillo, 9% Graciano, 1% Garnacha. 38€
- **Viña Albina** / D.O Rioja / 80%Tempranillo, 15% Mazuelo, 5% Graciano. 22€ · 6,50€ 🍷

Gran reserva

- **Valbuena 5º Año** / D.O. Ribera del Duero / 95%Tempranillo, 5% Merlot. 130€

ALÉRGENOS PRINCIPALES / MAIN ALLERGENS

NOMBRE DEL PLATO / POSTRE	Gluten	Crustáceos	Huevo	Pescado	Cacahuete	Soja	Lácteos	Frutos secos	Apio	Mostaza	Sésamo	SO2 y sulfitos	Moluscos	Altramuces
Mini tartar de salmón marinado con ensalada de fresca de rúcula y manzana.	○	○	●	●	○	●	○	○	○	○	○	●	○	○
Buñuelos de pescado canario con un toque de mojo.	●	○	●	●	○	○	●	○	○	○	○	●	○	○
Jamón ibérico con pan con tomate.	●	○	○	○	○	●	●	●	○	○	●	○	○	○
Patatas bravas estilo windsor.	○	○	●	○	○	○	●	○	●	○	○	●	○	○
Mini hamburgesitas.	●	○	●	○	●	●	●	○	○	●	●	●	○	○
Langostinos crujientes estilo windsor.	●	●	●	○	○	●	●	○	○	○	●	●	●	○
Surtido de quesos canarios.	●	○	●	○	○	●	●	●	○	○	●	●	○	○
Steak tartar.	●	○	●	●	●	●	○	●	○	●	●	●	○	○
Ceviche de cherne con mango, limón y ají.	●	○	●	●	○	●	○	○	●	○	○	●	○	○
Salmorejo andaluz con huevo de codorniz y jamón ibérico.	○	○	●	○	○	○	○	○	○	○	○	●	○	○
Ensalada de pasta fresca mediterránea.	●	○	○	○	●	○	●	●	○	○	○	○	○	○
Ensalada waldorf con atún rojo.	●	○	○	●	○	●	○	●	●	○	○	●	○	○
Foie mi-cuit con chutney de mango.	●	○	○	○	○	○	●	○	○	●	○	●	○	○
Risotto de trompetas de la muerte y espárragos verdes.	●	○	●	○	○	○	●	○	●	○	○	●	○	○
Pescado de lonja al gusto.	●	○	○	●	○	○	●	○	○	○	○	●	○	○
Rodaballo con raviolis de rabo de toro y espinacas con su jugo.	●	○	○	●	○	●	○	○	●	○	○	●	○	○
Rape asado con alcachofas confitadas y picada de frutos secos y jamón.	○	○	○	●	●	○	○	●	○	○	○	●	○	○
Solomillo de añojo con boniato asado a la mantequilla de avellana y salsa trufada.	●	○	○	○	●	●	●	●	●	○	○	●	○	○
Costillar de cordero con puré de apio y salsa de regaliz.	●	○	○	○	○	●	●	○	●	○	○	●	○	○
Meloso de ternera en su jugo con piña asada.	●	○	○	○	○	●	○	○	●	○	○	●	○	○
Chuletón de ternera con verduras a la plancha y papas arrugadas.	●	○	○	○	○	○	●	○	○	●	○	●	○	○
Sopa fría de mandarina con bizcocho de gofio y helado de coco.	●	○	●	○	●	○	●	●	○	○	○	○	○	○
Coulant de chocolate y helado de cacao.	●	○	●	○	●	●	●	●	○	○	○	○	○	○
Savarín de limón y fresa.	●	○	●	○	○	○	●	○	○	○	○	○	○	○
Cremoso de chocolate y frambuesa.	●	○	●	○	○	●	●	●	○	○	○	○	○	○
Trío de helados.	●	○	○	○	●	○	●	●	○	○	○	○	○	○
Panna cotta de chocolate blanco y piña.	●	○	●	○	○	●	●	●	○	○	○	○	○	○

● sí
○ no
◐ contiene trazas

NAME OF THE DISH / DESSERT	Gluten	Crustaceans	Egg	Fish	Peanut	Soy	Dairy	Nuts	Celery	Mustard	Sesame	SO2 & sulfites	Molluscs	Lupin
Mini marinated-salmon tartare with fresh rocket and apple salad.	○	○	●	●	○	●	○	○	○	○	○	●	○	○
Canary Island fish fritters with a touch of *mojo* sauce.	●	○	●	●	○	○	●	○	○	○	○	●	○	○
Iberian ham with tomato-rubbed bread.	●	○	○	○	○	●	●	●	○	○	●	○	○	○
Windsor-style spicy potato wedges.	○	○	●	○	○	○	●	○	●	○	○	●	○	○
Mini burgers.	●	○	●	○	●	●	●	○	○	●	●	●	○	○
Windsor-style crunchy prawns.	●	●	●	○	○	●	●	○	○	○	●	●	●	○
Selection of Canary Island cheeses.	●	○	●	○	○	●	●	●	○	○	●	●	○	○
Steak tartare.	●	○	●	●	●	●	○	●	○	●	●	●	○	○
Grouper ceviche with mango, lemon and ají.	●	○	●	●	○	●	○	○	●	○	○	●	○	○
Andalusia-style salmorejo with quail egg and Iberian ham.	○	○	●	○	○	○	○	○	○	○	○	●	○	○
Fresh Mediterranean pasta salad.	●	○	○	○	●	○	●	●	○	○	○	○	○	○
Waldorf salad with red tuna.	●	○	○	●	○	●	○	●	●	○	○	●	○	○
Foie mi-cuit with mango chutney.	●	○	○	○	○	○	●	○	○	●	○	●	○	○
Risotto with black chanterelle mushrooms and asparagus.	●	○	●	○	○	○	●	○	●	○	○	●	○	○
Fresh fish cooked to taste.	●	○	○	●	○	○	●	○	○	○	○	●	○	○
Turbot with oxtail and spinach ravioli in jus.	●	○	○	●	○	●	○	○	●	○	○	●	○	○
Roasted monkfish with confit artichokes and picada sauce with nuts and ham.	○	○	○	●	●	○	○	●	○	○	○	●	○	○
Veal sirloin with truffle sauce and roasted sweet potato with hazelnut butter.	●	○	○	○	●	●	●	●	●	○	○	●	○	○
Rack of lamb with celery purée and liquorice sauce.	●	○	○	○	○	●	●	○	●	○	○	●	○	○
Tender braised beef with roasted pineapple and jus.	●	○	○	○	○	●	○	○	●	○	○	●	○	○
Rib steak with grilled vegetables and papas arrugadas.	●	○	○	○	○	○	●	○	○	●	○	●	○	○
Cold tangerine soup with gofio-flour cake and coconut ice cream.	●	○	●	○	●	○	●	●	○	○	○	○	○	○
Chocolate coulant with cacao ice cream.	●	○	●	○	●	●	●	●	○	○	○	○	○	○
Savarin with lemon and strawberries.	●	○	●	○	○	○	●	○	○	○	○	○	○	○
Chocolate cremeux with raspberries.	●	○	●	○	○	●	●	●	○	○	○	○	○	○
Trio of ice cream.	●	○	○	○	●	○	●	●	○	○	○	○	○	○
White chocolate panna cotta with pineapple.	●	○	●	○	○	●	●	●	○	○	○	○	○	○

● yes
○ no
◐ contains traces