



## WINDSOR

### **Menú Migdia** *Menú de Mediodía* Lunchtime Menu

#### **Tapa**

#### **Làmina de bacallà fumat sobre porrusalda fina**

*Lámina de bacalao ahumado sobre porrusalda fina*

Sliver of smoked cod served on a fine Basque leek and potato soup

---

#### **Lleugers canelons de bolets, foie i parmesà amb suc de tòfona**

*Canelones ligeros de setas, foie y parmesano, con jugo de trufa*

Light wild mushroom, foie-gras and parmesan cannelloni with truffle juices

---

#### **Cua de bou desossada i confitada al vi de Priorat amb verdures rostides i hummus**

*Rabo de buey deshuesado y confitado en vino del Priorat, con verduritas asadas y hummus*

Boned oxtail confit in Priorat wine with roasted vegetables and hummous

---

#### **La nostra versió de la crema catalana: gominols de llimona, gelat de canyella, escuma de crema i sucre cremat**

*Nuestra versión de la crema catalana: gominolas de limón, helado de canela, espuma de crema y azúcar quemado*

Our version of Catalan crème brûlée: lemon jelly sweets, cinnamon ice cream, cream foam and burnt sugar

---

Preu: 25€ (migdia) o 35€ (nit)+IVA+begudes.

Imprescindible reserva prèvia i confirmació amb el restaurant. Indicar promoció BCNOW. Places limitades.

Precio: 25 € (mediodía) o 35 € (noche) + IVA + bebidas.

Imprescindible reserva previa y confirmación con el restaurante. Indicar promoción BCNOW. Plazas limitadas.

Price: 25€ (lunchtime) o 35€ (evening)+VAT+drinks.

Prior booking and confirmation by the restaurant is essential. Indicating the BCNOW promotion. Places are limited.



**Menú Nit**  
*Menú de Noche*  
Evening Menu

**Tapa**

**Làmina de bacallà fumat sobre porrusalda fina**  
*Lámina de bacalao ahumado sobre porrusalda fina*  
Sliver of smoked cod served on a fine Basque leek and potato soup

---

**Amanida de vieres gegants amb mini amanida d'escarola i romesco**  
*Ensalada de vieiras gigantes sobre miniensalada de escarola y salsa romesco*  
Giant queen scallop salad with a mini salad of curly endive in a romesco sauce

---

**Canelons de bolets, foie i parmesà amb suc de tòfona**  
*Canelones de setas, foie y parmesano, con jugo de trufa*  
Light wild mushroom, foie-gras and parmesan cannelloni with truffle juices

---

**Garrinet confitat amb vainilla, pell cruixent, escuma de patata i pinya a la planxa**  
*Cochinillo confitado con vainilla, piel crujiente, espuma de patata y piña a la plancha*  
Confit suckling pig with vanilla, crispy potato, foam skin and chargrilled pineapple

---

**Xocolata negra al 70% amb crema de taronja**  
*Chocolate negro, con el 70 % de cacao, con crema de naranja*  
70% dark chocolate with orange cream

---

Preu: 25€ (migdia) o 35€ (nit)+IVA+begudes.

Imprescindible reserva prèvia i confirmació amb el restaurant. Indicar promoció BCNOW. Places limitades.

Precio: 25 € (mediodía) o 35 € (noche) + IVA + bebidas.

Imprescindible reserva previa y confirmación con el restaurante. Indicar promoción BCNOW. Plazas limitadas.

Price: 25€ (lunchtime) o 35€ (evening)+VAT+drinks.

Prior booking and confirmation by the restaurant is essential. Indicating the BCNOW promotion. Places are limited.