

EL WINDSOR

“FAIT MAISON” HECHO EN CASA

Todos nuestros platos se elaboran con productos
frescos de temporada en nuestra cocina.

PARA COMER CON LAS MANOS

| | |
|--|-------------|
| Croqueta de Keemche | 2,50 |
| Croqueta de Aji de gallina | 2,50 |
| Rollito Thai de Setas, verduras | 3,50 |
| Gua Bao de Calamar Bravo | 6 |
| Gua Bao David Chang. (Panceta Ibérica) | 6 |
| Gua Bao de Verduras en Tempura | 6 |

PARA COMPARTIR

| | |
|---|----|
| Gyozas de longaniza de Aragón | 12 |
| Gyozas de Sepia encebollada | 12 |
| Gyozas de Pato a la Naranja | 12 |
| Dumplings de Rabo de Vaca | 12 |
| Surtido de Gyozas (2 long, 2 sepia, 2 Pato, 2 Rabo) | 15 |
| Alcachofas en Tempura con Torreznitos (Según Temporada) | 14 |
| Mortadela de Bolonia con Trufa | 14 |
| Cecina Artesana de León | 18 |
| Torreznitos | 5 |
| Madejas de cordero | 12 |
| Tirabeques | 10 |
| Puerro a la brasa. 2 unidades. (20 minutos) | 10 |
| Caracoles con Teriyaki y Almendras Salsa Korea | 15 |
| Micuit de Foie de Pato | 22 |

WOK

| | |
|---|----|
| Arroz Chaufa Perú. | 14 |
| Arroz de Pato de Santa Eulalia (Teruel) | 15 |
| Arroz Aragonés | 15 |
| Pad Thai | 14 |
| Salteado de Lagarto Ibérico | 15 |

CARNES BRASA

| | |
|---|----|
| Lomo Clandestino de Vaca Vieja 300 grs | 25 |
| Lagarto Ibérico | 16 |
| Tuétano con Katsuobushi | 14 |
| Longaniza criolla | 5 |
| Surtid de Salchichas Alemanas Artesanas | 18 |

PESCADOS

| | |
|--|----|
| Ceviche de Corvina | 16 |
| Salmón a la Brasa | 18 |
| Corvina a la Brasa | 18 |
| Gamba Cristal de la Bahía de Cádiz | 15 |
| Gamba Blanca de Huelva a la Sal en Brasa | 18 |

LAMINES

| | |
|-----------------------|---|
| Tarta de Queso | 7 |
| Tarta de Marrón Glacé | 7 |
| Lemon Pie | 7 |
| Helado Artesano | 6 |
| Tatín de Manzana | 6 |