

# WINDSOR

---

## DIM SUM (TAPAS INDIVIDUALES)

---

Croqueta de Kimchee	2	
Croqueta de Ají de Gallina	2	
Croqueta de chistorra de Vaca	2	
Rollito Thai: <i>rollito de setas, verduras y fideos</i>	3	
Tortillita de camarones	3,5	
Gua Bao David Chang: <i>panceta confitada a la brasa con pepino, hierbas frescas y hoisin</i>		4
Gua Bao de Calamar Bravo: <i>chipirones rebozado con ali-oli de miso y sriracha</i>		4
Gua Bao de Verduras en tempura con Romesco: <i>verduras en tempura con salsa romescu</i>		4

---

## PARA COMPARTIR

---

Gyozas de longaniza de Aragón:	(6 unid.)	9	
Gyozas de sepia encebollada	(6 unid.)	9	
Gyozas de conejo escabechado	(6 unid.)	9	
Gyozas de morcilla de Aragón	(6 unid.)	9	
Dumplings de rabo de toro	(6 unid.)	9	
Surtido de Gyozas (2 sepia, 2 conejo, 2 longaniza y 2 rabo de toro)			12
Gamba Cristal con huevo frito		12	
Tempura de alcachofas con torreznitos		12	
Tempura de Verduras		10	
Torreznitos	4		
Cecina de Vaca Extra Premium		15	
Mortadela de Bolonia con Trufa y Pistachos			10
Caracoles (Estilo Corea o Teriyaki almendras)			12
Ensalada de tomate con cebolla de Fuentes y oliva Bolvina			12
Espeto Aragonés (Morcilla, Longaniza, Chorizo).			10

---

## SALTEADOS AL WOK

---

<b>Chaufa:</b> <i>wok con pollo y verduras estilo peruano</i>	10,5
<b>Chaufa Vegetal</b>	10,5
<b>Pad Thai:</b> <i>pollo, calamar, verduras y cacahuete</i>	10,5
<b>Pad Thai Vegetal</b>	10,5
<b>Salteado de Lagarto Ibérico con verduritas</b>	12
<b>Chili Crab estilo Coreano</b>	15

---

## BRASA

---

<b>Longaniza Criolla</b>	3
<b>Lomo Clandestino de Vaca Vieja Nacional</b> (300 grs.)	18
<b>Lagarto Ibérico a la Brasa</b>	14
<b>Chuleta de Vaca Vieja</b> (Aprox. 800grs)	32
<b>Tuétano a la Brasa lacado con katsuobushi</b>	10
<b>Steak Tartar de Solomillo de Vaca.</b>	18
<b>Solomillo de Vaca</b>	20
<b>Salmón a la Brasa con Bisaltos</b>	15
<b>Rodaballo al Orio</b>	18
<b>Ceviche de Corvina con su leche de tigre</b>	16
<b>Tartar de Salmón</b>	16
<b>Sashimi de Corvina a la Bilbaína</b>	15
<b>Carpaccio de langostino Tigre de Huelva</b>	15
<b>Parpatana de Atún Rojo Almadraba</b>	20

*Si usted padece de alguna alergia o intolerancia alimentaria, por favor comuníquelo a nuestro personal*

*Gran variedad de Vinos Naturales, de pequeños agricultores, un lujo poder probar diferentes elaboraciones  
Con fermentación espontánea, sin sulfitos añadidos y levaduras autóctonas. Sin filtrar, sin clarificar  
Consultenos.....*

## NUESTRA BODEGA

---

### VINOS TINTOS

---

<b>Aldeya:</b> <i>D.O. Pago de Ayles Cariñena, Syrah, Tempranillo, Merlot y Cabernet. 2018.</i>	<b>11</b>
<b>La Miranda Secastilla:</b> <i>D.O. Somontano, Garnacha. 2016.</i>	<b>16</b>
<b>Tres Picos Borsao:</b> <i>D.O. Campo de Borja, Garnacha. 2016.</i>	<b>23</b>
<b>Muga:</b> <i>D.O. Rioja Crianza, Tempranillo, Garnacha. 2015.</i>	<b>23</b>
<b>Encas:</b> <i>D.O. Rioja, Maceración Carbónica 2018.</i>	<b>20</b>
<b>Viña Pomal:</b> <i>D.O. Rioja, Tempranillo 2016.</i>	<b>16</b>
<b>Finca Resalso:</b> <i>D.O. Ribera del Duero, Tempranillo. Roble. 2017.</i>	<b>16</b>
<b>R. Erre Punto:</b> <i>D.O. Rioja, Maceración Carbónica Tempranillo, Malvasia, Viura, Garnacha. 2018.</i>	<b>22</b>
<b>Telescópico Frontonio:</b> <i>D.O. Valdejalón, Carignan, Bodegas Frontonio. 2016.</i>	<b>23</b>
<b>Inmortalis:</b> <i>D.O. Calatayud, Garnacha 2015.</i>	<b>18</b>
<b>Viña Bosconia:</b> <i>D.O. Rioja. Tempranillo, Garnacha, Mazuelo y Graciano. 2007.</i>	<b>30</b>
<b>Serendipia:</b> <i>D.O. Pago de Ayles, Syrah. 2014.</i>	<b>23</b>
<b>Viña Tondonia Reserva</b> 2007	<b>45</b>
<b>Gran Cerdo:</b> <i>D.O. Rioja. Tempranillo, Graciano. 2017.</i>	<b>18</b>
<b>Puerta del viento:</b> <i>D.O. Bierzo, Mencía.</i>	<b>20</b>
<b>De Sol a Sol:</b> <i>Toledo, España. Tinto Velasco. 2015.</i>	<b>18</b>
<b>La Coartada:</b> <i>D.O. Alentejo Portugal, Cabernet Sauvignon, 2009.</i>	<b>26</b>
<b>Rubaiyat:</b> <i>Andalucía, España. Barranco Oscuro. Syrah. 2014.</i>	<b>23</b>
<b>Siete Juntos:</b> <i>Castilla y León. Vignerón en Nieva. Tempranillo, 2015.</i>	<b>23</b>
<b>Siete Juntos:</b> <i>Castilla y León. Vignerón en Nieva. Syrah, 2015.</i>	<b>23</b>
<b>Livre:</b> <i>Castilla y León, Corullón. Mencía. 2017.</i>	<b>23</b>
<b>El Pino Rojo:</b> <i>Andalucía, España. Barranco Oscuro. Pinot Noir, 2016.</i>	<b>23</b>
<b>El Pino Granate:</b> <i>Andalucía, España. Barranco Oscura. Pinot Noir. 2008.</i>	<b>26</b>
<b>Il Secondo di Pacina:</b> <i>Toscana, Italia. Sangiovese, Trebbiano, Ciliegiole, 2016.</i>	<b>23</b>

---

## VINOS ROSADOS

---

- Aldeya:** *D.O. Cariñena, Tempranillo. 2018.* 11
- Muga:** *D.O. Rioja, Tempranillo, Garnacha, Viura. 2017.* 18
- Viña Tondonia Rosado 2010** 45
- Lías Finas Clarete:** *Honorio Rubio. Viura-Garnacha. 2014.* 20
- Salmónido:** *D.O. Barranco Oscuro Granada. Pinot Noir. 2017.* 20
- Correcaminos Rosé:** *D.O. Castilla y León, España. Tempranillo y verdejo. 2019.* 21
- Luis Oliván Clarete:** *D.O. Huesca. Alcañon 80% y Moristel 20%. 2019.* 18

---

## VINOS BLANCOS

---

- Aldeya:** *D.O. Cariñena. Chardonnay, 2018.* 11
- Carrasviñas:** *D.O. Rueda, Verdejo. 2020.* 15
- Pazo de San Mauro:** *D.O. Rias Baixas, Albariño. 2018* 23
- Clarion Viñas del Vero:** *D.O. Somontano. 2014.* 25
- Enate 234:** *D.O. Somontano. Chardonnay. 2017.* 18
- Muga:** *D.O. Rioja, Viura, Malvasia. 2017.* 18
- Envidia Cochina:** *D.O. Rias Baixas. Albariño. 2017.* 24
- Viña Tondonia:** *D.O. Rioja Reserva. Malvasia, Viura. 2004.* 45
- Remírez de Ganuza:** *D.O. Rioja. Viura, Malvasia. 2016* 30
- Telescópico Frontonio:** *D.O. Valdejalón. Macabeo, Garnacha Blanca. Bodegas Frontonio. 2016.* 23
- Xic:** *D.O. Penedès. Xarel.lo, 2018.* 20
- Puerta del Viento:** *Bierzo. Godelló 2019.* 20
- Tremendus Blanco:** *Honorio Rubio. Viura. 2017.* 12
- Macerado:** *Honorio Rubio. Viura. 2014.* 20
- De Sol a Sol Airén:** *Bodega Bruno Ruiz- Esencia Rural. Toledo, España.* 18
- Pinot Gris Villa Wolf:** *Product of Germany. Pinot Gris. 2018.* 20
- Gewürztraminer Villa Wolf:** *Product of Germany. Gewürztraminer. 2018.* 20
- Va-llena x Jonás:** *Castilla, España. 2018.* 23
- El Afilador de estrellas:** *Castilla y León, España. Verdejo, 2018.* 23
- La Resistencia Activa contra el Marqués.** 2018. 23

<b>Nieva York Pet-Nat:</b> <i>Castilla y León, España. 2018.</i>	<b>23</b>
<b>Sin Nombre:</b> <i>Castilla y León, España. Verdejo, 2016.</i>	<b>23</b>
<b>Bora Lunga:</b> <i>Emilia, Italia. Moscato, Spergola, 2017.</i>	<b>23</b>
<b>Salvaje Blanco:</b> <i>Andalucía, España. Barranco Oscuro. Sauvignon Blanc, 2017.</i>	<b>23</b>
<b>Tres Uves:</b> <i>Andalucía, España. Barranco Oscuro.</i>	<b>23</b>
<b>Isse:</b> <i>D.O. España. MicroBio. Verdejo. 2018.</i>	<b>23</b>
<b>Correcaminos:</b> <i>D.O. Castilla y León, España. Verdejo, 2019.</i>	<b>20</b>
<b>Doña Blanca Tinaja:</b> <i>Villafranca del Bierzo, Doña Blanca.</i>	<b>23</b>

---

## CAVAS

---

<b>Agustí Torelló, Brut Reserva.</b>	<b>20</b>
<b>Agustí Torelló, Trepal Rosado.</b>	<b>22</b>
<b>Gentlemant, Malvasia de Sitges:</b> <i>St Pere de Ribes, Clos Lentiscus</i>	<b>24</b>
<b>Rosé Brut Nature:</b> <i>St Pere de Ribes, Clos Lentiscus</i>	<b>24</b>
<b>Coleccion CRV Rosé Brut Nature:</b> <i>St Pere de Ribes, Clos Lentiscus</i>	<b>23</b>
<b>Greco Di Subur Blanc de Blancs Brut Nature:</b> <i>St Pere de Ribes, Clos Lentiscus</i>	<b>23</b>
<b>Gentlemant, Sumull:</b> <i>St Pere de Ribes, Clos Lentiscus</i>	<b>24</b>

---

## CHAMPAGNE

---

<b>Ayala</b>	<b>55</b>
<b>Arlenoble</b>	<b>55</b>