



Bodega

Copa de Cava de Bienvenida
Agua natural y con gas
D.O. Valle de Güímar, Tenerife
Vino Blanco: Seco y afrutado
Vino Tinto: CALIUS
Café e infusiones

Cellar

Welcome glass of Cava
Still & sparkling water
D.O. Valle de Güímar, Tenerife
White Wine: Dry and fruit
Red Wine: CALIUS
Coffee & infusions

72 € por persona / per person

impuestos y bebidas incluidos / including taxes and beverages.



Una experiencia gastronómica creada por el Hotel Sir Anthony
para poner en valor la cocina canaria



WINDSOR
GASTRONOMIC PLACE

Canarian Soul Nights

MENÚ / MENU

By Nacho Rodriguez

Aperitivos / Starters

Bocados con tradición, identidad y el carácter único de nuestras islas.
Taste of the Canary Islands

Pan de cerveza con mantequilla de matalahúva
Beer bread with aniseed butter

Escaldón de gofio (Tenerife) con cebolla en ósmosis y mojos canarios
Escaldón de gofio (Tenerife) with marinated onions
and traditional Canarian mojos

Almogrote gomero (La Gomera) con toffee de plátano sobre pan
brioche
Gomero cheese spread (La Gomera) with banana toffee
on brioche bread

Delicia de bacón con plátano (Tenerife) y miel de palma
Crispy bacon and banana bites (Tenerife) with palm honey

Primeros platos / First courses

Un recorrido por el mar y la tierra de nuestra isla en cada bocado.
A journey through the sea and land of our island in every bite

Crema de berros
Watercress cream soup

Del mar: Tartar de atún ahumado pulpo frito y cazón adobado
From the sea: Smoked tuna tartare, crispy fried octopus, and
marinated DogFish

Del campo: Empanada de boniato sobre crema de almendras
From the land: Sweet potato pastry with almond cream

Segundo plato / Main course

Sabores auténticos de nuestra tierra, con productos
seleccionados y recetas tradicionales
Authentic flavors of our land, with carefully selected
products and traditional recipes

A escoger / Choose one:

Solomillo de ternera con salsa de vino canario sobre chutney de
calabacín con piña herreña, acompañado de milhoja de papa
canaria al aroma de trufa
Beef sirloin with Canarian wine sauce served with zucchini chutney,
Herreño pineapple, and a truffle-scented layered Canarian potato.

Costilla de cerdo al estilo canario sobre puré de maíz y patatas
confitadas
Slow-cooked Canarian-style pork ribs served with creamy corn purée
and confit potatoes.

Bacalao con encebollado canario, mojo hervido y papa canaria
Traditional Canarian-style cod prepared with onions, warm mojo, and
local potatoes

Postres / Dessert

Un final dulce con el alma de Canarias
A sweet finale with the soul of the Canary Islands

Tarta de queso ahumado canario con miel
Smoked Canarian cheesecake with honey

Quesillo Canario sobre quesadilla (El Hierro) y Chantilly de Maracuyá
Canarian-style crème caramel (Quesillo) served on El Hierro's
traditional sweet quesadilla with passion fruit chantilly