

ENTRANTES fresco y apetitoso

| | |
|--|-------|
| Jamón Serrano con melón | 10,00 |
| Queso de Canarias con pera y nueces | 14,00 |
| Cóctel de Gambas con ensalada iceberg | 12,00 |
| Mousse de Atún con salsa de mostaza y eneldo | 12,00 |
| Carpaccio de Buey sobre aceite de romero especiado | 15,00 |
| Terrina de Hígado de Ternera con cebolla al oporto | 11,00 |
| Tartar de Tomate con Mousse de Queso de Cabra | 11,00 |
| | |
| Plato variado de entremeses: a partir de 2 Pers. / Pr.p.P. Una gran selección de deliciosos bocados de nuestra carta | 14,00 |
| | |
| Sopa clara de Rabo de Toro con Madeira | 8,00 |
| Crema de Langosta con azafrán y pernot | 8,00 |
| Sopa der Curry con leche de coco | 7,00 |
| | |
| Crevettes à l'ail sautées aux champignons | 12,00 |
| Escargots de Bourgogne gratinée au beurre, 6 pcs. | 12,00 |
| Queso de cabra gratinado con pera y dátiles | 14,00 |
| Pan de Tomate gratinado con queso | 5,50 |
| Pan Ajo con pesto de albahaca | 4,50 |



CARNE *para deretirse*

| | |
|--|-------|
| Magret de Pato tierno salsa de almíbar de rosas, col de champan | 28,00 |
| Rabo de Toro (deshuesada) salsa Guinness, puré de patatas | 26,00 |
| Carré de Cordero marinado con mostaza, papas, ragú de champiñones | 32,00 |
| Tiras de pechuga de pollo "Indonesia" arroz vegetal, curry, jengibre, aceite de sésamo | 22,00 |
| Pechuga de Pollo "Stroganoff" salsa de crema de pimentón, arroz basmati | 23,00 |
| Steak Black Angus salsa de barbacoa, aros de cebolla fritos, papas campesinas | 27,00 |
| Solomillo de Buey setas shiitake, puré de brócoli, patatas gratinadas | 29,00 |

La especialidad de la casa desde hace 18 años

| | |
|---|-------|
| Chateaubriand "La Taberna" (a partir de 2 pers.) | 31,00 |
| Solomillo de buey a fuego lento con mantequilla de salvia baernaise, salsa de pimienta y una seleccion de verduras y papas | |



PESCADO & MARISCO simplemente delicioso

| | |
|---|-------|
| Filete de Barramundi champiñones shiitake fritos, puré de brócoli | 24,00 |
| Bacalao Alaska puré de patatas, pisto de verduras | 26,00 |
| Langostinos n.º 1 (pelados) salsa de crema de whisky, arroz basmati | 28,00 |
| Pescado en hojaldre (especialidad de la casa) Bacalao, barramundi, gambas y marisco con salsa cremosa de azafrán, al horno con hojaldre y con arroz basmati con verduras. (a partir de 2 pers.) | 31,00 |

PLATOS VEGETARIANOS

| | |
|---|-------|
| Plato de verduras Puré de patatas, 5 verduras diferentes, salsa de tomate | 18,00 |
| Arroz al curry indonés verduras, frutas, jengibre | 18,00 |
| Espaguetis ragú de verduras, salsa de tomate, edamame | 18,00 |
| Ensalada mixta con filete de pescado frito en aceite de oliva | 18,00 |

Si tienes alguna alergia o intolerancia, ponte en contacto con nuestro personal.
Estamos encantados de ayudarte.



MENU GOURMAND pour déguster

Sopa clara de Rabo de Toro con Madeira

Mousse de Atún con salsa de mostaza y eneldo

Sorbete de naranja con Campari

Tierna pechuga de pato
en salsa de almíbar de rosas sobre col al champagne
0:

Filete de barramundi
con setas shitake sobre puré de brócoli

Mousse de café irlandés

45,-

Menú con maridaje de vinos:

64,-

Vino blanco 2dl : NUBE Sauvignons blanc, D.O.C. Rioja

Vino tinto 2dl: PIEDEMONTE CUARTO TIERRAS
D.O. Navarra, crianza
Merlot- Cabarnet Sauvignon-Tempranillo-Garnacha

Sherry 4cl: PETRO XIMÉNEZ dulce, D.O. Jerez

