

## Menú Gourmet

---

Terrina de salmón con espuma de pepino

\*  
Sopa cremosa de curry con cardamono

\*  
Sorbete de naranja y Campari

\*  
Solomillo de buey en salsa de cebolla con vino tinto  
risotto y tiras de verduras

O:

Filete de fletán en Consomé con Pernot y azafrán  
mejillones, langostinos y verduras

\*  
Tarta de ferrero rocher y sorbete de mandarina.

40.-

Menú con degustación de vinos

58.-

---

Paquete de vino recomendado al menú.

---

Vino blanco 2 dl: Aljibes, Sauvignon blanc, Castilla y Leon

Vino tinto 2 dl: Ondarre Reserva, Mazuela, Tempranillo, Rioja

Ice wine 4 cl: Vino dulce de hielo, Dominio de la Vega

## Entremeses Fríos

---

Carpaccio de buey con Parmesano

14

Manchego "fresco" con mermelada de mango y aceitunas

10

Jamón serrano con melón marinado

10

Terrina de salmón con espuma de pepino

12

Carpaccio de atún de Atlántico con aceite de sésamo

14

Cóctel de langostinos con lechuga y salsa rosa

11

Pimientos de piquillo rellenos de mousse de atún

9

Plato variado con una gran selección de nuestros  
deliciosos entremeses con pan ajo y de tomate

desde 2 personen, precio por persona

12

Pan casera con mantequilla

2

Pan ajo con pesto de albahaca

3

Pan de tomate con queso gratinado

4

## Entremeses calientes

---

Sopa cremosa de curry con cardamomo

6

Crema de langosta con azafrán y Cognac

6

Consomé de rabo de buey con verduras

6

Langostinos salteados con champiñones, ajo, cebolla

11

Caracoles a la Borgoñesa gratinados con mantequilla de hierbas

9

Queso de cabra gratinado con risotto y salvia

10

Langostinos con jamón serrano sobre patatas Rösti

10

## LA TABERNA SPECIAL

---

Disfruten de una agradable noche con las 20 mejores tapas de La Taberna y descubran nuestro estilo. Al final, una dulce sorpresa con una gran selección de nuestros postres.

Tenemos tiempo ¿Y ustedes?

desde 2 personen, precio por persona

40

## Cordero - Toro - Aves

---

Tierna pechuga de pato en salsa de naranja con jarabe de rosa servido con patatas Maccaire y col roja

24

Guísado de rabo de toro al vino y cerveza servido con patatas y verduras

21

Filete de cordero marinado con mostaza y hierbas sobre patatas con puerro y salsa de romero

24

Tiras de pechuga de pollo "Estilo indonesia" con Sambal aceite de sésamo, curry, frutas, cilantro y arroz.

19

¿Tienes peticiones especiales?

---

- ✓ Lenguada entera
- ✓ Vieiras
- ✓ Langosta
- ✓ Corona de cordero
- ✓ Orejas de elefante

y mucho más en pre-orden

## Solomillo de buey

---

Chateaubriand exclusivo La Taberna. Solomillo de buey tierno asado en manteca de salvia, servido con salsa de pimienta, bernesa y con una gran guarnición de verduras y patatas desde 2 personen, precio por persona

26

Solomillo de buey "Club Gourmet" con langostinos papa folio y Sambal-chutney

25

Solomillo de buey "Carnaval" en salsa de cebolla con vino tinto, risotto y verduras

24

Solomillo de buey "Richmond" en salsa de boletos patatas Maccaire y verduras

24

Solomillo de buey "Madagascar" en salsa de pimienta con verduras y patatas fritas

24

Tiras de solomillo en salsa cremosa de pimienta picante con champiñones y arroz basmati

22

Niveles de cocción de buey

---

Bleu - Saignant - Medium - a Point - Bien cuit  
(La carne de nivel Bien cuit alterado sabor y color)

## De los Océanos del Mundo.

---

Langostinos (pelados) sobre la sal del Himalaya, Papadam con sésamo, cebollas y cilantro, servido con arroz basmatí y chutney

25

Bacalao frito en aceite de oliva, gratinado con holandesa servido con Ratatouille y patatas Maccaire

24

Filete de lenguado rellenos de gambas, escalfados en vino blanco con salsa de azafrán, mariscos y arroz Basmatí

24

Filete de fletán en Consomé con Pernot y azafrán mejillones, langostinos, verduras y papas

24

### Especialidad en pescado “La Taberna”

Fletán, bacalao, lenguado, langostinos y mejillones en salsa de azafrán cubierto de hojaldre al horno

servido con arroz vegetal con cilantro y jengibre

desde 2 personen, precio por persona

25

### Zonas de pesca:

---

Alaska: Fletán

Argentina:

Langostinos

Islandia: Bacalao

Africa:

Lenguado