

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
Carpaccio de Pulpo con vinagreta de tomate	15,00
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	16,00
Sopa de tomate con picatostes de hierbas	7,00
Crema de Langosta con azafrán y pernot	8,00
Sopa gulash húngara	7,00
Gambas al Ajillo salteado con champiñones, ajo, hierbas	12,00
Caracoles a la Borgoñesa gratinados, 6 uds.	12,00
Pan de Tomate gratinado con queso	5,50
Pan Ajo con pesto de albahaca	4,50



CARNE *para deretirse*

Carré de Cordero marinado con mostaza y ajo, papas, ragú de champiñones	30,00
Solomillo de Ciervo salsa de frutos del bosque, col lombarda, puré de papas	29,00
Steak Black Angus salsa de pimientos, aros de cebolla fritos, papas campesinas	27,00
Solomillo de Buey "Club" langostino, pimientos, papas con crema agria	28,00
Solomillo de Buey "Rossini" paté de hígado de oca, verduras mediterráneas, puré de patatas	29,00
Solomillo de Buey "Clásico" papas asadas, bacon, champiñones, verduras	28,00
Pollo tierno especias orientales y verduras	20,00
Tiras de Pechuga de Pollo bacon, aceitunas, salsa de tomate picante, puré de papas	20,00

La especialidad de la casa desde hace 18 años

Chateaubriand "La Taberna" (a partir de 2 pers. /p.p.p) Solomillo de buey a fuego lento con mantequilla de salvia baernaise, salsa de pimienta y una seleccion de verduras y papas	30,00
---	--------------



PESCADO & MARISCO simplemente delicioso

Filete de Barramundi	24,00
arroz basmati, tomate sherry, espárragos verdes, aceitunas	
Filete de Lenguado	26,00
salsa de azafrán, raviolos de salmón, tiras de verduras	
Langostinos nº 1 (pelados)	28,00
agridulce, sal de Himalaya, papadum, cuscús con verduras	

Especialidad de la casa

Lenguado, barramundi, gambas y marisco con salsa cremosa de azafrán, al horno con hojaldre y servido con arroz basmati con verduras.

(a partir de 2 pers. /p.p.p) **28,00**

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



MENÚ GOURMET para disfrutar

Sopa gulash húngara con filete de ternera

Tartar de tomate con mousse de queso de cabra

Sorbete de maracuyá

Tierno solomillo de ciervo con salsa de frutos del bosque
col lombarda y puré de papas

O:

Filete de Barramundi sobre arroz con verduras
tomate sherry y aceitunas negras

Mousse de café blanco y ragú de manzana

45,-

Menú con maridaje de vinos

64,-

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

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

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

