

Para picar

	Tapa	Ración
Pan de cristal con tomate y aceite de oliva virgen extra	~	2,95
Almejas con alcachofas y virutas de jamón	12,50	17,00
Gambas de costa rojas a la sal "4 o 6 piezas"	16,00	22,00
Tallarinas de playa a la plancha	9,50	15,00
Berberechos gallegos a la plancha con virutas de jabugo	9,90	16,00
Navajas a la plancha con mermelada de tomate	9,50	16,00
Mejillones de roca a la plancha	8,50	11,00
Calamarcitos de playa plancha con vizcaína de pimientos y cebolla	10,50	15,00
Calamarcitos fritos a la andaluza con salsa tártara	10,50	15,00
Pulpo de Camariñas-Coruña a la gallega	15,00	19,50
Zamburiñas a la plancha 4 o 8 unidades	11,00	18,00
Huevos cabreaos con jamón y foie	8,50	12,00
Alcachofas fritas con huevos rotos y jabugo	~	12,00
Alcachofas fritas con romesco	7,90	10,90
Patatas bravas	6,50	~
Pimientos del padrón	6,50	~
Tortilla de alcachofas confitadas	7,50	~
Wok de atún rojo con verduritas	~	13,50

Ensaladas

Ensalada de queso de cabra y foie	8,50	12,90
Ensalada de aguacate, salmón y mango	9,50	13,50
Ensaladilla rusa elaboración propia	6,50	~
Tomate raf, ventresca de atún y cebolleta tierna	9,50	13,50
Ensalada Thai con pollo, vinagreta de jengibre, cacahuets y pistachos	~	14,50
Ensalada variada de la huerta	~	10,50

Entrantes fríos

Anchoas del Cantábrico Lolin "4 ó 6 unidades"	11,00	17,00
Jamón ibérico pura raza 100% de bellota cortado a mano "D. O. Valle de los Pedroches Córdoba"	16,00	26,00
Selección de quesos	9,50	15,00
Tartar de atún rojo con guacamole y tostaditas	14,00	19,00
Ostras Vivas de Galicia, la pieza	~	4,00
Salmón marinado con eneldo, alcaparras y tostaditas con mantequilla	9,00	14,00
Tartar de zamburiñas, langostinos y ostra	~	19,00
Tartar de salmón Noruego	~	18,00
Ceviche de dorada y zamburiñas	13,50	20,00
Ceviche de pulpo con mango, fresa y aguacate	~	16,00
Carpaccio de lubina salvaje con ají amarillo	~	16,00
Virutas de foie con crackers de almendra y reducción de Pedro Ximenez	11,50	16,00
Carpaccio de atún rojo con reducción de teriyaki	~	18,50

Entrantes calientes

Croquetas de jamón	5,90	11,00
Buñuelos de bacalao	6,50	12,00
Buñuelos de txangurro	9,00	14,00
Croquetas de calamares en su tinta y salsa de allioli	7,50	12,00
Friturita variada del mar	9,50	14,00
Sopa de pescadores	~	13,00
Canelones de faisán y foie	10,00	15,00
Ravioli relleno de foie, jugo de asado y virutas de jabugo	~	15,00

Si eres alérgico a cualquier alimento que esté incluido en los siguientes grupos de alimentos, informa a nuestro personal:



PESCADOS BLANCOS Y ROJOS, CRUSTÁCEOS Y MARISCOS, APIO, MOSTAZA, HUEVOS, SEMILLAS DE SÉSAMO, CEREALES CON GLUTEN O TRIGO, MOLUSCO O CARACOLES, CACAHUETES, ALTRAMUCES, FRUTOS SECOS, LÁCTEOS, SULFITOS Y SOJA.

Arroces y Paellas

	Tapa	Ración
Paella del pescador con tropezones de bogavante y mariscos	~	23,00
Paella marinera	~	20,00
Arroz de verduritas y alcachofas a la costra de huevo	~	17,50
Fideuá marinera con mariscos	~	17,50
Arroz negro con tropezones de bogavante y sepia	~	19,00
Arroz de rape y zamburiñas	~	21,00
Paella parellada mixta	~	21,00
Arroz caldoso con bogavante	~	24,50
Arroz a banda con su caldero de rape, bogavante y calamarcitos	~	27,50
Arroz de montaña con papada, pollo, butifarra de Calaf y ceps	~	20,00

(Mínimo dos personas, precio por persona)

Pescados

Rodaballo a la brasa con risotto de ceps y papada	16,50	22,50
Lubina salvaje a la parrilla con puré de patatas y trigueros	~	25,00
Morro de bacalao con salsa de ajetes, almejas y gambas	14,00	18,00
Morro de bacalao en salsa verde con alcachofas y almejas	14,00	18,00
Rape a la marinera con gambitas rojas, ajos tiernos y tostaditas gratinadas con allioli	15,50	22,00
Medallones de rape con zamburiñas y virutas de jabugo	~	22,00
Suprema de salmón a la brasa con risotto de roquefort	~	18,00
Pulpo de Camariñas-Coruña a la brasa con hummus de garbanzo	16,00	22,00
Tataki de atún rojo, puré de boniato y aguacate	15,00	20,00
Dorada a la sal con sus verduritas	13,50	22,00
Bogavante a la brasa con salsa de crustáceos y risotto de verduras al parmesano	16,00	26,00
Mar y montaña de rape con bogavante, papada, ceps y romesco	~	24,00

Carnes

Hamburguesa con bacon, cebolla y queso brie con salsa barbacoa	11,50	16,00
Steak tartar preparado delante del cliente "show cooking"	~	23,00
Entrecot de buey con salsa de pimienta negra y patatas fritas a la sartén	14,00	22,00
Solomillo de buey con foie y reducción de Pedro Ximénez con chalotas asadas	16,00	23,00
Chuletón de 500 gramos a la piedra con patatitas y padrón	~	34,50
Chuletón Black Angus Uruguay de 500 gramos a la piedra con patatitas y padrón	~	39,00
Cochinillo cocinado a baja temperatura	~	23,00
Rabo de toro estofado al vino tinto	14,00	18,00
Espaldita de cabrito deshuesada y muy melosa	~	23,00

Menú La Toja

27,50

Pica-pica compuesto de:

Ensalada de foie y queso de cabra
Croquetas caseras
Friturita variada del mar
Mejillones a la marinera

Segundos a elegir:

Bacalao en salsa verde con alcachofas y almejas
Arroz caldoso de mariscos
Entrecot de ternera al roquefort

Menú de Tapas

17,50

Pica-pica compuesto de:

Patatas bravas
Croquetas caseras
Mejillones de roca plancha
Alcachofas fritas con romesco
Calamarcitos plancha con cebolla
Canelón de ave casero con bechamel

Postre a elegir: Tarta de zanahoria, Sorbete de limón o Crema catalana

(Mínimo dos personas, precio por persona. Servicio de pan, bebidas y café no incluidos. I.V.A. Incluido)

COCINA ININTERRUMPIDA TODO EL DÍA DE 12:00 A 23:00 HS.

MARTES CERRADO, EXCEPTO FESTIVOS.

WI-FI LA TOJA - PWD: RESTAURANTELATOJA