

## Snacks

	Tapa	Portion
1. Pain verre avec tomate et huile d'olive extra vierge	~	2,95
2. Palourdes aux artichauts et copeaux de jambon	12,50	17,00
3. Crevettes rouges au gros sel "4 ou 6 unités"	16,00	22,00
4. Tellines de plage grillés	9,50	15,00
5. Coques galiciennes grillées avec copeaux de jabugo	9,90	16,00
6. Couteaux grillés à la confiture de tomates	9,50	16,00
7. Moules grillées	8,50	11,00
8. Petits calamars de plage aux poivrons et oignons	10,50	15,00
9. Petits calamars frits à l'andalou avec sauce tartare	10,50	15,00
10. Poulpe de Camariñas-Coruña à la galicienne	15,00	19,50
11. Pétoncles grillés "4 ou 8 unités"	11,00	18,00
12. Oeufs "Cabreaos" (en colère) avec jambon et foie-gras	8,50	12,00
13. Artichauts frits avec oeufs et jambon	~	12,00
14. Artichauts frits avec sauce romesco	7,90	10,90
15. Patatas bravas (pommes de terre avec une sauce piquante)	6,50	~
16. Poivrons de Padron au gros sel	6,50	~
17. Omelette espagnole aux artichauts confits	7,50	~
18. Wok de thon rouge aux légumes	~	13,50

## Salades

19. Salade avec fromage de chèvre et foie-gras	8,50	12,90
20. Salade d'avocat, saumon et mangue	9,50	13,50
21. Salade russe	6,50	~
22. Tomate raf, ventre de thon et oignons de printemps	9,50	13,50
23. Salade thaïlandaise au poulet, vinaigrette au gingembre, cacahuètes et pistaches	~	14,50
24. Salade variée du jardin	~	10,50

## Entrées froides

25. Anchois Lolin du Cantabrique "4 ou 6 unités"	11,00	17,00
26. Jambon ibérique "D. O. Valle de los Pedroches" coupé à la main	16,00	26,00
27. Sélection de fromages	9,50	15,00
28. Tartare de thon rouge avec guacamole et pain grillé	14,00	19,00
29. Huîtres vivantes de Galice, la pièce	~	4,00
30. Saumon mariné à l'aneth, câpres et toast au beurre	9,00	14,00
31. Tarte de pétoncles, crevettes et huîtres	~	19,00
32. Tartare de saumon norvégien	~	18,00
33. Dorade royale et pétoncles	13,50	20,00
34. Ceviche de poulpe à la mangue, fraise et avocat	~	16,00
35. Carpaccio de bar sauvage au poivre jaune	~	16,00
36. Foie-gras avec des craquelins aux amandes et réduction de xérès	11,50	16,00
37. Carpaccio de thon rouge avec réduction de teriyaki	~	18,50

## Entrées chaudes

38. Croquettes de jambon	5,90	11,00
39. Boulettes de morue	6,50	12,00
40. Beignets de crabe	9,00	14,00
41. Croquettes de calmars dans leur encre et sauce allioli	7,50	12,00
42. Frit mixte de la mer	9,50	14,00
43. Soupe des pêcheurs	~	13,00
44. Cannelloni avec faisan et foie-gras	10,00	15,00
45. Raviolis farcis au foie, rôti et jabugo	~	15,00

Si vous êtes allergique à un aliment inclus dans les groupes d'aliments suivants, informez notre personnel:



POISSON BLANC ET ROUGE, CRUSTACÉS ET FRUITS DE MER, CÉLERI, MOUTARDE, OEUFS, GRAINES DE SÉSAME, CÉRÉALES AVEC GLUTEN OU BLÉ, MOLLUSQUES OU ESCARGOTS, ARACHIDES, FRUITS SÉCHÉS, LAITIERS, SULFITES ET SOJA.

## Rices et paellas

	Tapa	Portion
46. Paella du pêcheur avec homard et fruits de mer	~	23,00
47. Paella Marinère	~	20,00
48. Riz aux légumes en casserole avec artichauts en croûte	~	17,50
49. Fideuá de pêche	~	17,50
50. Riz noir avec homard et sépia	~	19,00
51. Riz avec lotte et pétoncles	~	21,00
52. Paella	~	21,00
53. Soupe de riz avec homard	~	24,50
54. Riz avec chaudron de baudroie, homard et calamar	~	27,50
55. Riz de montagne avec poulet, saucisse Calaf et champignons	~	20,00

(Riz et paellas au moins deux personnes, prix

## Poissons

56. Turbot grillé avec risotto aux cèpes et branchies	16,50	22,50
57. Loup de mer grillé avec purée de pommes de terre et champignons sauvages	~	25,00
58. Morue avec sauce à l'ail, palourdes et crevettes	14,00	18,00
59. Morue à la sauce verte avec artichauts et palourdes	14,00	18,00
60. Baudroie aux fruits de mer avec des crevettes rouges, ail tendre et pain grillé avec aioli	15,50	22,00
61. Médailles de lotte aux pétoncles et copeaux de jabugo	~	22,00
62. Suprême de saumon grillé avec risotto au roquefort	~	18,00
63. Poulpe de Camariñas-Coruña grillé avec hummus	16,00	22,00
64. Tataki de thon rouge, avocat et purée de patate douce	15,00	20,00
65. Dorade à la sel avec ses légumes	13,50	22,00
66. Homard grillé avec sauce aux crustacés et risotto au parmesan	16,00	26,00
67. Mer et montagne de lotte avec homard, champignons et romesco	~	24,00

## Viandes

68. Hamburguer avec bacon, brie, oignons caramélisés et sauce barbeque	11,50	16,00
69. Steak tartare préparé devant du client "show cooking"	~	23,00
70. Entrecôte de boeuf avec sauce au poivre et frites	14,00	22,00
71. Filet de boeuf au foie gras avec réduction de Pedro Ximenez et échalotes rôties	16,00	23,00
72. Contrefilet de 500 gr. à la pierre avec pommes de terre et poivrons de Padron au gros sel	~	34,50
73. Contrefilet Black Angus Uruguay de 500 gr. à la pierre, pommes de terre et poivrons au gros sel	~	39,00
74. Cochon de lait cuit à basse température	~	23,00
75. Oxtail braisée au vin rouge	14,00	18,00
76. Épaule de chèvre désossée et très miel	~	23,00

## Menu La Toja

27,50

### Snacks assorties:

Salade avec fromage de chèvre et foie-gras  
Croquettes maison  
Frit mixte de la mer  
Moules "A la marinera"

### Choix de plat principal:

Morue en sauce verte aux artichauts et palourdes  
Soupe de riz au fruits de mer  
Entrecot de ternera al roquefort

## Menu Tapas

17,50

### Snacks assorties:

Patatas bravas  
Croquettes maison  
Moules de roche grillés  
Artichauts frits avec sauce romesco  
Calamars grillés aux oignons  
Cannelloni de volaille avec béchamel

**Chioix de desserts:** Gâteau aux carottes, sorbet au citron ou crème catalane

(Menu au moins deux personnes, prix par personne. TVA incluse. Pain, boissons et café non inclus)

CUISINE ININTERROMPUE TOUT LE JOUR DE 12:00 à 23:00 Hr.

MARDI FERMÉ, SAUF VACANCES.

WI-FI LA TOJA - PWD: RESTAURANTELATOJA