

	Tapa	Ració Portion
Entrants freds / Entrées froides		
1 Pa de vidre amb tomàquet i oli d'oliva verge / Pain verre avec tomate et huile d'olive extra vierge	~	2,75 €
2 Anxoves del Cantàbric Lolin "4 o 6 unitats" / Anchois Lolin du Cantabrique "4 ou 6 unités"	10,00 €	16,00 €
3 Pernil ibèric de gla tallat a mà "D. O. Valle de los Pedroches" / Jambon ibérique "D. O. Valle de los Pedroches" coupé à la main	14,00 €	24,00 €
4 Tàrtar de tonyina amb guacamole i torraderes / Tartare de thon rouge avec guacamole et pain grillé	9,50 €	18,00 €
5 Tonyina vermella en tres textures / Thon rouge en trois textures	14,00 €	25,00 €
6 Ceviche de daurada i zamburinyes / Ceviche de daurade et pétoncles	9,90 €	18,00 €
7 Virutes de foie amb crackers d'ametlla i reducció de jerez / Foie-gras avec des craquelins aux amandes et réduction de xèrès	9,50 €	15,00 €
8 Amanida de formatge de cabra i foie / Salade avec fromage de chèvre et foie-gras	7,50 €	12,00 €
9 Amanida d'avocat, salmó i mango / Salade d'avocat, saumon et mangue	8,50 €	13,00 €
10 Ensaladilla russa / Salade russe	5,70 €	~
11 Tomàquet raf ventresca de tonyina i ceba tendre / Tomate raf, ventre de thon et oignons de printemps	8,50 €	13,00 €
12 Carpaccio de gamba vermella amb vinagreta dels seus caps / Carpaccio de crevette rouge	~	18,00 €
13 Salmó marinat amb anet, alcaparres i torraderes de mantega / Saumon mariné avec aneth, câpres et pain au beurre	9,00 €	14,00 €

Entrants calents / Entrées chaudes

14 Croquetes de pernil / Croquettes de jambon	5,50 €	9,90 €
15 Bunyols de bacallà / Boulettes de morue	5,90 €	9,90 €
16 Bunyols de txangurro / Beignets de crabe	9,00 €	12,00 €
17 Croquetes de calamars en la seva tinta i salsa d'allioli / Croquettes de calmars dans leur encre et sauce allioli	7,00 €	11,00 €
18 Fregit variat del mar / Frit mixte de la mer	9,50 €	14,00 €
19 Sopa de pescadors / Soupe des pêcheurs	~	13,00 €
20 Canelons de faisà i foie / Cannelloni avec faisán et foie gras	10,00 €	15,00 €

Per a picar / Snacks

21 Patates braves / Patatas bravas (pommes de terre avec une sauce piquante)	5,90 €	~
22 Pebrots del padrò / Poivrons de Padron au gros sel	5,90 €	~
23 Truita de carxofes confitades / Omelette aux artichauts confits	6,90 €	~
24 Sel-lecció de formatges / Sélection de fromages	8,00 €	15,00 €
25 Musclos de roca a la planxa / Moules grillées	7,50 €	10,00 €
26 Zamburinyes a la planxa "4 a 6 unitats" / Pétoncles grillés "4 ou 8 unités"	9,00 €	17,00 €
27 Calamarsets de platja amb bescaina de pebrots i ceba / Squids de plage avec poivrons et oignons	9,50 €	14,00 €
28 Tallarines de platja a la planxa / Tellines de plage grillés	7,50 €	15,00 €
29 Pop a la gallega / Poulpe a la galicienne	12,00 €	18,00 €
30 Navalles a la planxa amb mermelada de tomàquet fresc / Couteaux grillés avec confiture de tomate fraîche	9,50 €	16,00 €
31 Cloïsses amb carxofes i virutes de pernil / Palourdes avec artichauts et copeaux de jambon	11,50 €	16,00 €
32 Gambes de costa vermelles a la sal / Crevettes de côte rouges à la sel	14,00 €	20,00 €
33 Ortiguetes de mar amb cansalada ibèrica / Anémones de mer avec du bacon ibérique	8,50 €	12,00 €
34 Escopinyes gallegues amb pernil i julivert fresc / Cockles de galice avec jambon et persil frais	8,00 €	16,00 €
35 Ous cabrejats amb pernil i foie / Oeufs "Cabreaos" (en colère) avec jambon et foie gras	7,50 €	11,00 €
36 Carxofes fregides amb romesco o confitades / Artichauts frits avec sauce romesco ou confits	6,90 €	9,90 €

Arrossos i paelles / Rices et paellas

37 Paella marinera / Paella Marinère	~	18,00€
38 Arròs de verdures i carxofes a la crosta a la cassola / Riz aux légumes en casserole avec artichauts en croûte	~	16,00€
39 Fideuà marinera / Fideuá de pêche	~	16,00€
40 Arròs negre amb dauets de llamàntol i sípia / Riz noir avec homard et sépia	~	18,50€
41 Arròs de rap i zamburinyes / Riz avec lotte et pétoncles	~	20,00€
42 Paella parellada mixta / Paella	~	20,00€
43 Arròs de galeres amb cloïsses i musclos / Riz galère aux palourdes et moules	~	18,50€
44 Arròs de nècores i escopinyes / Riz avec nécoras et cockles	~	20,00€
45 Arròs caldós o paella amb llamàntol / Soupe de riz ou paella avec homard	~	23,00€
46 Arròs a banda amb el seu calder de rap, llamàntol i calamarsets / Riz avec chaudron de baudroie, homard et calamar	~	26,00€

Arrossos i paelles mínim dues persones, preu per persona / Rix et paellas au moins deux personnes, prix par personne

Peixos / Poissons

	<i>Tapa</i>	<i>Ració Portion</i>
47 Rèmol a la brasa amb risotto de carxofes i cansalada / <i>Turbot grillé avec "risotto" d'artichauts et bacon</i>	14,50 €	22,50 €
48 Morro de bacallà amb salsa d'allets, cloïsses i gambes / <i>Morue avec sauce à l'ail, palourdes et crevettes</i>	12,00 €	18,00 €
49 Morro de bacallà amb salsa verda amb carxofes i cloïsses / <i>Morue à la sauce verte avec artichauts et palourdes</i>	12,00 €	18,00 €
50 Rap a la marinera amb gambetes vermelles, alls tendres i torrades gratinades amb allioli / <i>Baudroie aux fruits de mer avec des crevettes rouges, ail tendre et pain grillé avec aioli</i>	14,00 €	22,00 €
51 Pop a la brasa amb hummus de cigrons / <i>Poulpe grillé avec hummus</i>	12,00 €	22,00 €
52 Tataki de tonyina, puré de moniato i alvocat / <i>Tataki de thon rouge, avocat et purée de patate douce</i>	14,00 €	20,00 €
53 Daurada a la sal amb les seves verdures / <i>Dorade à la sel avec ses légumes</i>	12,00 €	22,00 €
54 Llenguado a filets al cava amb vieires mini i musclos / <i>Filets de sole avec cava, mini pétoncles et moules</i>	14,00 €	22,00 €
55 Llamàntol a la brasa amb salsa de crustacis i risotto de verdures al parmesà / <i>Homard grillé avec sauce aux crustacés et risotto au parmesan</i>	14,00 €	24,00 €

Carns / Viandes

56 Hamburguesa amb bacò, ceba i formatge brie amb salsa barbaça / <i>Hamburger avec bacon, brie, oignons caramélisés et sauce barbeque</i>	9,50 €	15,00 €
57 Steak tartar preparat davant del client "show cooking" / <i>Steak tartare préparé devant du client "show cooking"</i>	~	22,00 €
58 Entrecot de bou amb salsa de pebre negre i patates fregides a la paella / <i>Entrecôte de boeuf avec sauce au poivre et frites</i>	12,00 €	20,00 €
59 Entrecot de Nebraska filetejat a la graella amb parmentier de patata i de marge / <i>Entrecôte de Nebraska grillé avec parmentier de pommes de terre et blé</i>	~	28,00 €
60 Filet de bou amb foie, reducció de Pedro Ximénez i escalunyes rostides / <i>Filet de boeuf au foie gras avec réduction de Pedro Ximenez et échalotes rôties</i>	14,00 €	22,00 €
61 Costella de 500 grams a la pedra amb patates i padró / <i>Contrefilet de 500 gr. à la pierre avec pommes de terre et poivrons de Padron au gros sel</i>	~	33,00 €
62 Garrí cuinat a baixa temperatura / <i>Cochon de lait cuit à basse température</i>	14,00 €	22,00 €
63 Cua de bou estofat al vi negre / <i>Oxtail braisée au vin rouge</i>	13,00 €	18,00 €

Menú La Toja

Menu La Toja

Per a picar / Snacks assorties

Amanida de foie i formatge de cabra / *Salade avec fromage de chèvre et foie-gras*
Croquetes casolanes / *Croquettes maison*
Fregit variat del mar / *Frit mixte de la mer*
Musclos "A la marinera" / *Moules "A la marinera"*

Segon a escollir / Choix de plat principal

Bacallà en salsa verda amb carxofes i cloïsses / *Morue en sauce verte aux artichauts et palourdes*
Arròs caldós de mariscs / *Soupe de riz au fruits de mer*
Entrecot de vedella al Roquefort / *Steak de veau au roquefort*

Postre del dia / Dessert du jour

26,50 €

(Menú mínim dues persones, preu per persona. IVA inclòs. Pa, begudes i cafè no inclòs / Menu au moins deux personnes, prix par personne. TVA incluse. Pain, boissons et café non inclus)

Menú de Tapes

Menu Tapas

Pica pica compost de / Snacks assorties

Patates braves / *Patatas bravas*
Croquetes casolanes / *Croquettes maison*
Alcaxofes fregides amb romesco / *Artichauts frits avec sauce romesco*
Musclos de roca a la planxa / *Moules de roche grillés*
Calamares a la planxa amb ceba / *Calamars grillés aux oignons*
Caneló d'au casolà amb beixamel / *Cannelloni de volaille avec béchamel*

Postre del dia / Dessert du jour

16,50 €

(Menú mínim dues persones, preu per persona. IVA inclòs. Pa, begudes i cafè no inclòs / Menu au moins deux personnes, prix par personne. TVA incluse. Pain, boissons et café non inclus)