



MENÚS DE  
*Navidad*

LA TOJA  
restaurant



## Navidad

### PARA EMPEZAR

Sopa clásica de navidad con galets

### PARA COMPARTIR AL CENTRO DE LA MESA

Pan de cristal con tomate  
Langostinos cocidos con salsa tártara  
Croqueta de jamón y buñuelos de txangurro  
Carn d'olla con pilota

### SEGUNDOS A ELEGIR

Rape con salsa americana y sus mariscos  
Paella del pescador con tropezones de bogavante  
Cochinillo cocinado a baja temperatura con cremoso de boniato y pera  
Espaldita deshuesada con su jugo

### POSTRE

Nuestra tarta de queso con frutos rojos

### BODEGA

Aguas minerales, cervezas y refrescos  
Cava Escofet Rossell 1731 Brut nature  
(opción de vino blanco y tinto)

### CAFÉ, TURRONES Y NEULAS

**70€ IVA incluido**



## San Esteban

### ENTRANTES

Pan de cristal con tomate  
Escudella Barrejada  
Canelones de rabo de toro, pato y foie

### SEGUNDOS A ELEGIR

Lubina a la brasa con verduras y risotto de papada y cêps  
Paella con 1/2 bogavante y sepia  
Espaldita de cabrito deshuesada con su jugo  
Cochinillo cocinado a baja temperatura con cremoso boniato y pera

### POSTRES

Tarta tatin de pera con helado de vainilla

### BODEGA

Aguas minerales, cervezas y refrescos  
Vino tinto Lar de Paula crianza D.O Rioja  
(opción de blanco y cava)

### CAFÉ, TURRONES Y NEULAS

**60€ IVA incluido**



## Año Nuevo

### PARA COMPARTIR AL CENTRO DE LA MESA

Pan de cristal con tomate  
Virutas de foie con crackers de almendras  
Tartar de atún rojo con guacamole  
Pulpo a la brasa con cremoso de berenjena  
Zamburiñas a la plancha

### SEGUNDOS A ELEGIR

Parrillada de pescado y marisco  
Arroz caldoso con bogavante  
Solomillo con foie y reducción de P. X

### POSTRE

Coulant de chocolate

### BODEGA

Aguas minerales, cervezas y refrescos  
Cava Escofet Rosell 1731 Brut Nature  
(opción de vino blanco y tinto)

### CAFÉ Y BUÑUELOS DE VIENTO

**70€ IVA incluido**



# Reyes

## PARA COMPARTIR AL CENTRO DE LA MESA

Pan de cristal con tomate  
Ceviche de dorada y zamburiñas  
Croquetas de rabo de toro y sepia en su tinta  
Friturita Variada del Mar con salsa Tártara  
Mejillones de roca a la plancha

## SEGUNDOS A ELEGIR

Pulpo a la brasa con cremoso de berenjena  
Arroz negro con tropezones de bogavante y sepia  
Entrecot con salsa de pimienta negra y patatas fritas

## POSTRE

Tiramisú de baileys y tierra de Cacao

## BODEGA

Aguas minerales, cervezas y refrescos  
Vino Blanco Albariño Segrell  
(opción de vino tinto y cava)

## CAFÉ, ROSCÓN DE REYES

55€ IVA incluido

# Carta de Navidades

25, 26 de Diciembre y 1, 6 de Enero

## PARA PICAR

Pan de cristal con tomate y aceite de oliva V. E.	3,30
Almejas con alcachofas y Jabugo	25,00
Gambas a la plancha	35,00
Mejillones de roca a la plancha	14,00
Pulpo a la gallega de Camariñas-Coruña	25,00
Calamarcitos de playa a la plancha con vizcaína de pimientos	20,00
Zamburiñas a la plancha	22,00
Croquetas de jamón ibérico	15,00
Buñuelos de txangurro	18,00
Canelones de faisán y foie	18,00

## ENTRANTES FRÍOS

Tartar de atún rojo con guacamole	25,00
Foie mi-cuit en virutas, reducción de P. Ximenez	22,00
Ceviche de dorada y zamburiñas	25,00
Ensalada de queso de cabra y foie	16,00

## ARROCES

Paella del pescador con tropezones de bogavante	28,00
Arroz caldoso con bogavante	30,00
Paella parellada mixta	26,00

## PESCADOS

Lubina a la brasa con verduras y risotto de papada y cêps	30,00
Parrillada de Pescado y Mariscos con 1/2 bogavante	40,00
Bacalao en salsa verde con almejas y alcachofas	25,00
Rape con salsa americana y sus mariscos	28,00
Pulpo a la brasa con cremoso de berenjena	26,00

## CARNES

Solomillo de ternera con foie y reducción de P. Ximenez	29,00
Entrecot de buey con salsa de pimienta negra y patatas fritas a la sartén	25,00
Cochinillo cocinado a baja temperatura	28,00
Espaldita de cabrito deshuesada y muy melosa	30,00

## POSTRES

Nuestra <i>Carrot Cake</i> con helado de vainilla y canela	6,50
Tarta tatin tibio de pera y <i>Chantilly</i>	6,50
Tiramisú de baileys y tierra de cacao	6,50
Tarta de queso, base de galleta tradicional con mermelada de frutos rojos	6,50
Crema catalana con carquiñoli	4,00
Piña natural del monte con <i>Kirsch</i>	6,50
Coulant de chocolate con helado de vainilla	6,50
Sorbete de limón	5,90
Helado de vainilla con <i>cookies</i> y caramelo	5,90
Helado de chocolate gianduja con avellanas	5,90



MENÚS DE  
*Grupos*

## MENÚ 1

### Pica-pica compuesto de:

Olivas aliñadas y chips de yuca  
Pan de cristal con tomate y aceite de oliva virgen extra  
Ensaladilla rusa con huevos de codorniz y gambita frita  
Canelones de pollo rustido y foie  
Calamarcitos a la plancha con cebolla confitada  
Huevos cabreaos con jamón

### Plato principal a elegir:

Suprema de dorada a la plancha con verduras  
Paella mixta de sepia, pollo y butifarra  
Hamburguesa de wagyú y salsa barbacoa

### Postre: Sorbete de limón

**Bebida:** Aguas minerales / Vino blanco o tinto Penedés  
Café

**33€ (IVA incluido)**

## MENÚ 2

### Entrantes a compartir:

Pan de cristal con tomate de colgar y aceite de oliva virgen  
Ensaladilla rusa casera con huevo mollet  
Patatas bravas  
Croquetas caseras de jamón 5J  
Mejillones de roca a la plancha  
Alcachofas fritas con romesco  
Calamarcitos de playa a la plancha  
Canelón de pollo rustido y foie

### Postre: Nuestra "Carrot Cake" con nueces

**Bebida:** 1 botella de vino cada dos comensales, Penedés–Petit Clot  
dels Oms o dos cervezas o refrescos por persona / Agua minerales  
50cl.

**33€ (IVA incluido)**

## MENÚ 3

### Pica-pica compuesto de:

Pan de cristal con tomate y aceite de oliva virgen extra  
Ensalada de foie y queso de cabra  
Croquetas de jamón y buñuelos de bacalao  
Friturita variada de mar  
Mejillones de roca a la plancha

### Plato principal a elegir:

Morro de bacalao con salsa de ajos tiernos, almejas y gambas  
Paella marinera  
Entrecot de ternera a la brasa

### Postre: Tarta de queso con galletas oreo

**Bebida:** Aguas minerales / Vino tinto o blanco Penedés  
Café

**38€ (IVA incluido)**

## MENÚ 4

### Pica-pica compuesto de:

Pan de cristal con tomate y aceite de oliva virgen extra  
Tartar de atún rojo con guacamole  
Alcachofas fritas con romesco  
Calamarcitos fritos a la andaluza  
Mejillones de roca con salsa marinera

### Plato principal a elegir:

Lubina a la brasa con puré de patatas  
Paella marinera  
Entrecot de ternera a la brasa

### Postre: Tarta tatin tibio de manzana

**Bebida:** Aguas minerales / Vino blanco Verdejo y tinto Rioja  
Café

**48€ (IVA incluido)**

## MENÚ 5

### **Pica-pica compuesto de:**

Almendras fritas a la sal  
Pan de cristal con tomate y aceite de oliva virgen extra  
Ceviche de dorada y gamba roja  
Croquetas de sepia con allioli  
Zamburiñas a la plancha  
Calamarcitos de playa fritos a la andaluza  
Canelón de rabo de toro, pato y foie

### **Plato principal a elegir:**

Rodaballo a la brasa con gulas y gambas al ajillo  
Paella del pescador con tropezones de bogavante  
Solomillo de ternera con foie

**Postre** Coulant de chocolate con su helado

**Bebida** Aguas minerales / Vino blanco Albariño y tinto Rioja  
Café

**55€ (IVA incluido)**

## MENÚ 6

### **Entrantes a compartir:**

Almendras fritas a la sal  
Pan de cristal con tomate y aceite de oliva virgen extra  
Tartar de atún con guacamole  
Virutas de foie con reducción de Pedro Ximenez  
Bereberchos gallegos a la plancha  
Montadito de solomillo con foie  
Pulpo a la brasa con cremoso de berenjenas

### **Plato principal a elegir:**

Rape con gambitas, tostaditas y alioli  
Paella del pescador con tropezones de bogavante  
Espaldita de cabrito deshuesada

**Postre:** Esfera de fruta de la pasión, mango y coco

**Bebida:** Aguas minerales / Vino blanco Albariño y tinto Ribera del Duero  
Café

**65€ (IVA incluido)**

## MENÚ 7

### **Entrantes a compartir:**

Pan de cristal con tomate de colgar y aceite de oliva virgen  
Almendras fritas a la sal  
Tartar de atún rojo y guacamole  
Jamón ibérico de bellota cortado a mano  
Croquetas de jamón y buñuelos de txangurro  
Pulpo a la brasa con cremoso de berenjenas  
Almejas con alcachofas y jabugo

### **Plato principal a elegir:**

Parrillada de pescado y marisco  
Arroz caldoso de bogavante  
Chuletón 500gr a la piedra para compartir entre dos personas

**Postre:** Ravioli de mango y coco flambeado con curacao rojo

**Bebida:** Rioja-Ramón Bilbao Edición Limitada Crianza (tinto),  
cervezas y refrescos / Aguas minerales 50cl. Cabreiroá

Café

**85€ (IVA incluido)**

**Mínimo 8 comensales**  
**Precio por persona**