

restaurante

LA TOJA

LA TOJA

PARA PICAR

	Tapa	Ración
1. Pan de cristal con tomate y aceite de oliva virgen extra	~	3,50
2. Pan sin gluten tostado con tomate y ajo	~	3,30
3. Chusco gallego peso 360grs, 10 minutos de horneado	~	6,50
4. Buey de mar preparado con su propia carne gamba, cangrejo y su aderezo "650 gr"	~	38,00
5. Almejas con alcachofas y Jabugo, marinera o queso de cabra	20,00	25,00
6. Tallarinas de playa a la plancha	13,50	19,00
7. Gambas al ajillo con sus cabezas	15,00	20,00
8. Mejillones de roca a la plancha con salsa marinera o thai picantita	10,50	14,50
9. Calamarcitos de playa plancha con vizcaína de pimientos y cebolla	14,00	18,50
10. Calamarcitos fritos a la andaluza con salsa tártara	14,00	18,50
11. Chipirones fritos con harina de garbanzo	15,50	21,00
12. Pulpo a la gallega con cachelos	22,00	27,00
13. Zamburiñas a la plancha 4 ó 8 unidades	14,00	24,00
14. Huevos cabreaos con jamón y foie	12,00	15,00
15. Alcachofas fritas con huevos rotos y Jabugo	~	14,00
16. Alcachofas fritas con romesco	9,90	12,90
17. Patatas bravas tradicionales o versión Toja	9,00	10,00
18. Chips de berenjenas a la miel	8,90	~
19. Montadito de salmón relleno de carne de txangurro	5,50	~
20. Montadito de solomillo vuelta y vuelta con foie	7,50	~

ENSALADAS

21. Ensalada de queso de cabra y foie	11,50	15,50
22. Ensalada de aguacates con salmón, mango y huevo poché	11,00	15,50
23. Ensalada de aguacate con langostinos	~	20,00
24. Ensaladilla rusa con huevos de codorniz y gambita frita	9,50	14,00
25. Rusa casera de centolla y huevitos de codorniz	~	19,50
26. Tomate raf con ventresca de atún, cebolleta tierna y tapenade	13,50	16,00
27. Ensalada Thai con pollo, frutos secos y salsa picantita	~	15,00
28. Ensalada variada de la huerta	~	13,50
29. Straciatella di bufala cremosa con sus tomates	~	18,50

ENTRANTES FRÍOS

30. Anchoas del Cantábrico fondo de tomate y encurtidos "4 ó 6 filetes"	14,00	20,00
31. Jamón de bellota 100% ibérico cortado a mano	20,00	28,00
32. Ostra del Atlántico Speciale de Claire Guillaudeau N.2	5,00	~
33. Tartar de atún rojo Bluefinn con guacamole y tostaditas	19,00	25,00
34. Atún rojo Bluefinn en 3 texturas "Tatakki, Sashimi y Tartar"	~	38,00
35. Tartar de salmón con guacamole y tostaditas	15,00	20,00
36. Ceviche de dorada y zamburiñas	20,00	25,00
37. Ceviche de pulpo macerado con leche de tigre	20,00	26,00
38. Virutas de foie con crackers de almendra y reducción de Pedro Ximénez	20,00	25,00
39. Tabla de quesos: oveja, oveja con trufa, vaca y cabra	16,00	21,00

ENTRANTES CALIENTES

40. Croquetas caseras de jamón, pollo, rabo toro o sepia	3,00 ud.	~
41. Croqueta de bogavante	4,90 ud.	~
42. Buñuelos de bacalao	2,60 ud.	~
43. Buñuelos de txangurro	2,75 ud.	~
44. La bomba picantona de wagyú	3,80 ud.	~
45. Friturita variada del mar: cazón, calamarcitos y algo más	14,00	18,00
46. Sopita cremosa de pescadores	~	17,00
47. Raviolis rellenos de foie con salsa de Jabugo	~	17,00
48. Canelones con pasta fresca de rabo de toro, pato y foie	~	20,00

ARROCES Y PAELLAS (Mínimo dos personas, precio por persona)

	Tapa	Ración
49. Paella del pescador con tropezones de bogavante y mariscos	~	29,90
50. Paella marinera	~	24,90
51. Arroz de verduritas y alcachofas a la costra de huevo	~	22,90
52. Fideuá marinera y pizca de bogavante	~	26,00
53. Arroz negro con tropezones de bogavante y sepia	~	26,00
54. Arroz de rape y zamburiñas	~	27,00
55. Paella parellada mixta	~	27,00
56. Arroz caldoso o seco con bogavante	~	34,50
57. Arroz a banda con 1/2 bogavante, rape y calamares	~	36,00
58. Arroz de pluma ibérica con trompetas de la muerte y foie	~	30,00

PESCADOS

59. Morro de bacalao con crema de ajos tiernos, almejas y gambas o en salsa verde	18,00	22,00
60. Rape de tripa negra a la marinera con gambitas rojas y ajos tiernos	25,00	30,00
61. Suprema de salmón a la brasa con risotto de roquefort	~	25,00
62. Pulpo a la brasa con cremoso de berenjenas	24,00	29,00
63. Tataki de atún rojo Bluefinn, puré de boniato y guacamole	24,00	29,00
64. Dorada a la sal con sus verduritas	15,00	24,80
65. Parrillada de pescados y mariscos	~	40,00

CARNES

66. Hamburguesa de wagyú 100% con bacon, cebolla y queso con salsa barbacoa	20,00	24,00
67. Steak tartar preparado delante del cliente "show cooking"	~	27,00
68. Entrecot de Nebraska con salsa café París y patatas	22,00	28,00
69. Solomillo de ternera con foie y reducción de Pedro Ximénez y chalotas	24,00	29,00
70. Chuletón de Nebraska más de 500gr. a la piedra con patatas fritas y padrón	~	54,90
71. Cochinillo cocinado a baja temperatura	~	29,00
72. Rabo de toro estofado al vino tinto	20,00	25,00
73. Espaldita de cabrito deshuesada y muy melosa	~	32,00

Menú LA TOJA

Pica-pica compuesto de:

Ensalada de foie y queso de cabra
Croquetas caseras variadas
Friturita variada del mar
Mejillones de roca a la plancha

Segundos a elegir:

Bacalao en salsa verde con alcachofas y almejas
Arroz caldoso de mariscos
Rabo de toro estofado a la cordobesa

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

32,50

Menú TAPAS

Pica-pica compuesto de:

Patatas bravas
Croquetas caseras variadas
Mejillones de roca a la plancha
Alcachofas fritas con romesco
Calamarcitos a la 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 (para ambos menús). Servicio de pan, bebidas y café no incluidos. I.V.A. Incluido

20,90

PER PICAR

	Tapa	Ració
1. Pa de vidre amb tomàquet i oli d'oliva verge extra	~	3,50
2. Pa torrat sense gluten amb tomàquet i all	~	3,30
3. Xusco gallec pes 360gr, 10 minuts d'enfornat	~	6,50
4. Bou de mar preparat amb la seva propia carn, gamba, cranc i el seu adreç "650 gr"	~	38,00
5. Cloïsses amb carxofes i Jabugo, marinera o formatge de cabra	20,00	25,00
6. Tallarines de platja a la planxa	13,50	19,00
7. Gambes amb allada amb els seus caps	15,00	20,00
8. Musclos de roca a la planxa amb salsa marinera o thai picanteta	10,50	14,50
9. Calamarcets de platja planxa amb biscaina de pebrots i ceba	14,00	18,50
10. Calamarcets fregits a l'andalusa amb salsa tàrtara	14,00	18,50
11. Calamarsons fregits amb farina de cigró	15,50	21,00
12. Polp a la gallega amb "cachelos"	22,00	27,00
13. "Zamburiñas" a la planxa 4 o 8 unitats	14,00	24,00
14. Ous regirats amb pernil i foie	12,00	15,00
15. Carxofes fregides amb ous trencats i Jabugo	~	14,00
16. Carxofes fregides amb romesco	9,90	12,90
17. Patates braves tradicionals o versió Toja	9,00	10,00
18. Chips d'albergínies a la mel	8,90	~
19. Mini entrepà de salmó farcit de carn de txangurro	5,50	~
20. Mini entrepà de rel·lom volta i volta amb foie	7,50	~

AMANIDES

21. Amanida de formatge de cabra i foie	11,50	15,50
22. Amanida d'alvocat, salmó, mango i ou poché	11,00	15,50
23. Amanida d'alvocat amb llagostins	~	20,00
24. Ensaladilla russa amb ous de guatlla i gambeta	9,50	14,00
25. Russa casolana de cranc i ouets de guatlla	~	19,50
26. Tomàquet raf amb ventresca de tonyina, ceba tendra tendra i tapenade	13,50	16,00
27. Amanida Thai amb pollastre, fruita seca i salsa picanteta	~	15,00
28. Amanida variada de l'horta	~	13,50
29. Stracciatella di bufala cremosa amb tomaquets	~	18,50

ENTRANTS FREDS

30. Anxoves del Cantàbric profund de tomàquet i adobats "4 o 6 filets"	14,00	20,00
31. Pernil de gla 100% ibèric tallat a ma	20,00	28,00
32. Ostra de l'Atlàntic Speciale de Claire Guillaudeau N·2	5,00	~
33. Tartar de tonyina vermella Bluefinn amb guacamole i torradetes	19,00	25,00
34. Tonyina vermella Bluefinn en 3 textures "Tatakki, Sashimi i Tartar	~	38,00
35. Tartar de salmó con guacamole i torradetes	15,00	20,00
36. Ceviche d'orada i "zamburiñas"	20,00	25,00
37. Ceviche de polp macerat con llet de tigre	20,00	26,00
38. Encenalls de foie amb crackers d'ametlla i reducció de Pedro Ximénez	20,00	25,00
39. Taula de formatges: ovella, ovella amb tòfona, vaca i cabra	16,00	21,00

ENTRANTS CALENTS

40. Croquetes casolanes de pernil ibèric, pollastre, "rabo de toro" i sèpia	3,00 ud.	~
41. Croqueta de llamàntol	4,90 ud.	~
42. Bunyols de bacallà	2,60 ud.	~
43. Bunyols de txangurro	2,75 ud.	~
44. La bomba picantona de wagyú	3,80 ud.	~
45. Fritada variada de la mar: "cazón", calamarsons y alguna cosa més	14,00	18,00
46. Sopeta cremosa de pescadors	~	17,00
47. Raviolis farcits de foie amb salsa de Jabugo	~	17,00
48. Canelons casolans de cua de toro, ànec i foie (3 ud.)	~	20,00

ARROSSOS I PAELLES

(Mínim dues persones, preu per persona)

	Tapa	Ració
49. Paella del pescador amb ensopecs de llamàntol i mariscos	~	29,90
50. Paella marinera	~	24,90
51. Arròs de verdures i carxofes a la crosta d'ou	~	22,90
52. Fideuá marinera i polsim de llamàntol	~	26,00
53. Arròs negre amb ensopecs de llamàntol i sépia	~	26,00
54. Arròs de rap i "zamburiñas"	~	27,00
55. Paella parellada mixta	~	27,00
56. Arròs caldós o sec amb llamàntol	~	34,50
57. Arròs a banda amb 1/2 llamàntol, rap i calamars	~	36,00
58. Arròs de ploma ibèrica amb trompetes de la mort y foie	~	30,00

PEIX

59. Morro de bacallà amb crema d'all tendres, cloïsses i gambes o en salsa verda	18,00	22,00
60. Rap de bodell negre a la marinera amb gambetes vermelles i alls tendres	25,00	30,00
61. Suprema de salmó a la brasa amb risotto de rocafort	~	25,00
62. Polp a la brasa amb cremós d'albergínies	24,00	29,00
63. Tataki de tonyina vermella Bluefinn, puré de moniato i guacamole	24,00	29,00
64. Daurada a la sal amb les seves verduretes	15,00	24,80
65. Graellada de peixos i mariscos	~	40,00

CARN

66. Hamburguesa de wagyú 100% amb bacon, ceba i formatge amb salsa barbacoa	20,00	24,00
67. Steak tartar preparat davant del client "show cooking"	~	27,00
68. Entrecot de Nebraska amb salsa cafè de París i patates fregides a la paella	22,00	28,00
69. Rellom de vedella amb foie i reducció de Pedro Ximénez i "chalotas"	24,00	29,00
70. Costella de Nebraska més de 500gr. a la pedra amb patates fregides i padró	~	54,90
71. Garrí cuinat a baixa temperatura	~	29,00
72. "Rabo de toro" estofada al vi negre	20,00	25,00
73. Esquena de cabrit desossada i molt melosa	~	32,00

Menú LA TOJA

Pica-pica compost de:

Amanida de foie i formatge de cabra
Croquetes casolanes variades
Fritada variada de la mar
Musclos de roca a la planxa

Segons a escollir:

Bacallà en salsa verda amb carxofes i cloïsses
Arròs caldós de mariscos
Cua de toro estofat a la cordovesa

Postre a elegir: Pastís de pastanaga,
Sorbet de llimona o Crema catalana

32,50

Menú DE TAPAS

Pica-pica compost de:

Patates braves
Croquetes casolanes variades
Musclos de roca a la planxa
Carxofes fregides amb romesco
Calamarons a la planxa amb ceba
Caneló d'au casolana amb beixamel

Postres a escollir: Pastís de pastanaga,
Sorbet de llimona o Crema catalana

Mínim dues persones, preu per persona (per a tots dos menús). Servei de pa, begudes i cafè no inclosos. I.V. A. Inclòs

20,90

CARTA DE POSTRES

Tarta de whisky hecha en La Toja	8,50
<i>Pastís de whisky fet a La Toja</i>	
Carrot cake, suave bizcocho con queso crema y su helado	7,90
<i>Carrot cake, suau bescuit amb formatge crema i el seu gelat</i>	
Tarta tatin tibia de manzana caramelizada, base fina de hojaldre, crema de leche y helado	8,50
<i>Pastís tatin tebi de poma caramel·litzada, base fina de pasta fullada, crema de llet i gelat</i>	
Tiramisú, melindros con baileys y tierra de cacao	7,90
<i>Tiramisú, melindros amb baileys i terra de cacau</i>	
Tarta de queso, base y relleno con galletas oreo	7,90
<i>Pastís de formatge, base i farciment amb galetes oreo</i>	
Esfera de fruta de la pasión, mango y coco con merengue	7,90
<i>Esfera de fruita de la passió, mango i coco amb merenga</i>	
Crema catalana, tradicional con azúcar moreno quemado y carquiñoli	5,90
<i>Crema catalana, tradicional amb sucre bru cremat i carquinyoli</i>	
Ravioli de mango y coco, flambeado con licor de curaçao rojo	9,00
<i>Ravioli de mango i coco, flambeado amb licor de curaçao vermell</i>	
Crepe con helado, dulce de leche y chocolate caliente	7,90
<i>Crepe amb gelat, "dulce de leche" i xocolata calenta</i>	
Coulant de chocolate (tardamos 10")	9,90
<i>Coulant de xocolata (triguem 10")</i>	
Tabla de quesos artesanos de proximidad con pan de frutos secos	10,50
<i>Taula de formatges artesans de proximitat amb pa de fruita seca</i>	
Fresas con nata montada y ralladura de lima	8,50
<i>Maduixes amb nata muntada i ratlladura de llima</i>	
Helados de: vainilla, cookies, chocolate gianduja con avellanas o turrón	7,90
<i>Gelats de: vainilla, cookies, xocolata gianduja amb avellanes o torró</i>	
Sorbetes de limón, mandarina y mango	7,90
<i>Sorbets de llimona, mandarina i mango</i>	

VINOS BLANCOS

D.O. RIAS BAIXAS

PAZO SAN MAURO	33,00
100 % Albariño	
SEGREL AMBAR	28,00
100 % Albariño	
NOELIA BEBELIA	29,90
100 % Albariño	
FINCAS GARABELOS	34,00
100 % Albariño	
GRAN ALBARIÑO PAZO BARRANTES	55,00
100 % Albariño	
SANAMARO SOBRE LÍAS	55,00
90% Albariño Y 10% Loureiro	
TERRAS GAUDA	32,00
100 % Albariño	

D.O. RIBEIRO

RAMON DO CASAR 2019 3/4	25,00
Treixadura, albariño, godello, lado y loureira	

D.O. NAVARRA

CASTILLO DE MON JARDIN	19,50
Chardonnay	

D.O. RIOJA

AMAREN BLANCO FERMENTADO EN BARRICA	35,00
85% viura 15% Malvasía	
LUIS CAÑAS	30,00
Blanco barrica	

D.O. RUEDA

BITÁCORA	17,00
100% Verdejo	
EL PERRO VERDE	26,00
100% Verdejo	
JOSÉ PARIENTE	24,00
100% Verdejo	
JOSÉ PARIENTE BARRICA	35,00
100% Verdejo	
QUINTALUNYA 2020	28,00
BELONDRADE Y LURTON	60,00
100 % Verdejo, fermentado y criado con sus lías en barricas de roble francés	
OSSIAN	55,00
100% Verdejo	

D.O. VALDEORRAS

O LUAR DO SIL	25,00
100 % Godello	
GABA DO SIL O BARREIRO BLANCO	28,00
100 % Godello	

D.O. BIERZO

CASAR DE BURBIA	28,00
100% Godello	

D.O. COSTERS DEL SEGRE

CASTELL D'ENCUS EKAM	44,00
85% Riesling y 15% Albariño	

D.O. EMPORDÀ

GROC D'ÀMFORA	28,00
Finca Olivardots	

D.O. Penedès

GRAMONA GESSAMÍ	25,00
Muscat de Alejandría, muscat de frotian, sauvignon blanc.	
GRAMONA MOUSTILLANT	21,00
100% Parellada, vino de aguja de fermentación natural.	
CASTELLROIG SO BLANC	24,00
Xarel.lo	

D.O. TERRA ALTA

LLEPOLIA	23,00
Garnacha y Sauvignon blanc.	

D.O. SOMONTANO

BESTUE	24,00
Chardonnay.	
BESTUE CHADRONNAY SOBRE LÍAS	28,00

D.O. MASSÍS DEL GARRAF

PETIT CLAUS	22,00
Xarel.lo, Chenin Blanc y Chardonnay	
GRAN CAUS BLANCO	29,90
Xarel.lo, Chenin Blanc y Chardonnay	

D.O. CATALUNYA

CA N'ESTRUC	22,00
L'EQULIBRISTA BLANCO	32,90

VINOS ROSADOS

D.O. MASSÍS DEL GARRAF

GRAN CAUS ROSADO	29,90
100% Merlot.	

D.O. Penedès

GRAMONA MOUSTILLANT ROSSE	21,00
Vino de aguja de fermentación natural.	
JEAN LEON ROSSE 3055	25,00
Merlot, Pinot noir, Cabernet Sauvignon y Chardonnay.	

D.O. COSTERS DEL SEGRE

TARARI MERLOT	16,00
----------------------	-------

D.O. EMPORDÀ

AMIC ROSAT	25,00
Garnacha tinta y merlot	

D.O. SOMONTANO

ENATE	25,00
--------------	-------

VT CASTILLA Y LEÓN

VICTORIA JOSÉ PARIENTE	28,00
-------------------------------	-------

VINOS TINTOS

D.O. RIOJA

200 MONGES RESERVA	55,00
85 % Tempranillo, 10 % Graciano, 5 % Garnacha, un vino potente, equilibrado, largo y persistente	
904 RIOJA ALTA GRAN RESERVA	100,00
90 % Tempranillo, 10 % Graciano, bouquet cremoso con notas especiadas a canela y vainilla, capacidad exquisita de envejecimiento en botella.	
HERACLIO ALFARO CRIANZA	22,00
LUIS CAÑAS RESERVA	30,00
LUIS CAÑAS CRIANZA	26,00
FINCA LA MONTESA PALACIOS REMONDO	30,00
AMAREN SELECCIÓN DE VIÑEDOS	30,00
LINDES DE REMELLURI VIÑEDOS DE SAN VICENTE	30,00
MARQUÉS DE MURRIETA	38,00
REMELLURI RESERVA	45,00
SIERRA CANTABRIA COLECCIÓN PRIVADA	58,00
SAN VICENTE	75,00
LA CUEVA DEL CONTADOR	105,00

D.O. RIBERA DEL DUERO

CAIR CUVÉE	29,00
PAGO DE LOS CAPELLANES ROBLE	35,00
100 % Tempranillo, cinco meses en barrica de roble francés	
VENTA DE LAS VACAS	32,00
PAGO DE LOS CAPELLANES CRIANZA	45,00
100 % Tinta del País, doce meses en barrica de roble francés	26,00
PRADO REY ADARO	38,00
PAGO DE CARROVEJAS	54,00
AALTO	50,00

100 % Tinta Fina, envejece 20 meses en barricas nuevas de roble francés y americano	
MAURO TINTO VALLADOLID	55,00

95 % Tempranillo y 5 % Syrah, 15 meses en barrica de roble francés y americano	
PSI DE DOMINIO DE PINGUS	55,00

100 % Tinta del País, 16 meses en crianza de roble francés allier, aromas torrefactos muy marcados, vino con mucho nervio.	
FLOR DE PINGUS	210,00

Tempranillo, Merlot y Cabernet Sauvignon, con 14 meses de crianza elaborado por Peter Sissek.	
---	--

VINO DE PAGO CASTILLA Y LEÓN

ABADÍA RETUERTA	48,00
------------------------	-------

D.O. TORO

TERMES	45,00
Tinta de Toro y Garnacha, con 96 puntos Parker, vino muy sedoso, largo y equilibrado.	
ALMIREZ	35,00
VICTORINO	75,00

D.O. RIBEIRA SACRA

LALAMA	35,00
Mencía 100%	

VT CASTILLA Y LEÓN

PRIETO PARIENTE LA PROVINCIA	30,00
-------------------------------------	-------

D.O. CAMPO DE BORJA

ALTO MONCALLO VERATON	48,00
------------------------------	-------

D.O. C. PRIORAT

NUNCITO	32,00
Syrah, Garnacha y Cabernet Franc (12 meses en barrica)	

LES TERRASSES	55,00
CAMINS DEL PRIORAT	32,00
ALVARO PALACIOS GRATALLOPS	80,00
DOFI DE ÁLVARO PALACIOS	135,00

D.O.MONTSANT

PETITES ESTONES	25,00
Garnacha negra y Samsó.	
LA NIT DE LES GARNATXES	28,00

D.O.TERRA ALTA

FINCA MORENILLO	58,00
100% Morenillo.	

D.O.COSTERS DEL SEGRE

TARARI	16,00
CASTELL D'ENCUS ACUSP	55,00

D.O.BIERZO

PÉTALOS DEL BIERZO ALVARO PALACIOS	29,00
VILLA DE CORULLÓN	75,00
Descendientes de J. Palacios.	

CAVAS

CAVA CARLES CASANOVAS	25,00
D.O. Cava. Brut Nature. Macabeo, Xarel·lo y Parellada	
TORELLÓ	27,00
D.O. Cava. Brut Reserva, Macabeo, Xarel·lo y Parellada, 24 meses de crianza en bodega	
AIRE BRUT NATURE	30,00
PERLES ROSES DE NAVERAN	32,00
D.O. Cava. Pinot Noir, 24 meses de crianza en bodega.	
GRAMONA BRUT IMPERIAL	35,00
D.O. Cava. Gran Reserva, Xarel·lo, Macabeo y Chardonnay.	
RECARDO	35,00
D.O. Cava. Brut Nature, Macabeo, Xarel·lo y Parellada, criado en barrica y un mínimo de 24 meses en rima.	
LLOPART BRUT ROSÉ RESERVA	30,00
LLOPART LEOPARDI BRUT NATURE	45,00
GRAMONA III LUSTROS	50,00

VINOS DULCES Y ESPIRITUOSOS

Moscatel	3,00
Mistela Negra Bodega Piñol	5,00
Orujo blanco, hierbas, café y crema de orujo	3,50
Limoncello Villa Cardea	3,50
Lustau Moscatel Emilin	5,00
Lustau Pedro Ximénez San Emilio	5,00
Calvados Roger Groult Pay D'age Reserva	6,00
Oporto Wiepoort 20 años	10,00
Marc de Möet Chandon	6,00
Grappa Alexander Chardonna	6,00
Tequila Patrón Reposado	10,00

CHAMPAGNES

MOËT CHANDON BRUT IMPERIAL	65,00
D.O. Champagne. Pinot Meunier, Pinot Noir y Chardonnay.	
VEUVE CLIQUOT BRUT	85,00
D.O. Champagne. Pinot Noir, Chardonnay, Petit Meunier.	
MOËT CHANDON ROSÉ	85,00
D.O. Champagne. 40% Pinot Noir, 40% Pinot Meunier y 20% Chardonnay.	
BILLECART-SALMON BRUT ROSÉ	110,00
D.O. Champagne. Pinot noir, Chardonnay y Pinot meunier.	
DOM PÉRIGNON	280,00
D.O. Champagne. Chardonnay y Pinot Noir. Fantástico en acidez, equilibrado y armónico. Considerado uno de los mejores Champagnes del mundo.	

GIN TONICS & COCKTAILS

7,50	GIN SEAGRAM'S 40° USA	APEROL SPRITZ Aperol, Cava, Sprite y Naranja	7,00
8,50	GIN BOMBAY SAPPHIRE 47° Inglaterra	DRY MARTINI Ginebra, Martini Dry, Piel de Aceituna y Twist de limón	8,00
8,50	GIN TANQUERAY 43,1° Inglaterra	MOJITO Ron Blanco, Lima, Hojas de Menta, Azúcar y Sprite	8,00
9,00	GIN BULLDOG 40° Inglaterra	CAIPIRINHA Cachaça, Lima y Azúcar	8,00
10,00	GIN MARTIN MILLER'S 45,2° Inglaterra-Islandia	CAIPIROSKA Vodka, Lima y Azúcar	8,00
10,00	GIN LONDON ONE 47° Inglaterra	MOJITO DE FRESA Ron Negro, Fresa, Lima, Hojas de Menta, Azúcar Moreno y Sprite	8,90
10,00	GIN HENDRICK'S 44° Escocia	DAIKIRI LIMÓN Ron Blanco, Zumo de Limón y Azúcar	8,00
10,00	GIN WILLIAM'S 48° Inglaterra	DAIKIRI FRESA Ron Blanco, Zumo de Fresa y Azúcar	8,00
10,00	GIN CITADELLE 44° Francia	MARGARITA 3/4 de Tequila, 1/4 Cointreau y Zumo de Limón	8,00
10,00	GIN VOORTREKKER 40° Holanda	SAN FRANCISCO Vodka, Zumo de Naranja, Piña, Melocotón y Granadina	8,50
11,00	GIN MARE 42,7° España	PIÑA COLADA Ron Blanco, Zumo de Piña, Crema de Coco, Piña Fresca y azúcar	8,00
12,00	GIN BOTANIC ULTRA PREMIUM 45° Inglaterra	BLOODY MARY Vodka, Zumo de Tomate, Zumo de Limón, Sal, Pimienta, Tabasco y Perrins	7,00
13,00	GIN G'VINE FLORAISSON 40° Francia	MOJITO SIN	6,50
13,00	GIN BROCKMAN'S 40° Inglaterra		
15,00	GIN MONKEY 47° Alemania		
12,00	GIN NORDÉS 40° España		
12,00	GIN TANQUERAY N°TEN 47,3° Inglaterra		
7,50	GIN PUERTO DE INDIAS 37,5° España		
7,50	GIN BEEFEATER PINK 37,5°		

APPETIZERS

	Tapa	Portion
1. Glass bread with tomatoes and olive oil	~	3,50
2. Gluten free bread with tomatoe and garlic	~	3,30
3. Rustic Galician bread, 360 grams, 10 minutes of baking	~	6,50
4. Crab made with its own meat and prawns	~	38,00
5. Clams with artichokes Jabugo ham sauce, fishermans style or goat cheese	20,00	25,00
6. Grilled small beach clams	13,50	19,00
7. Red prawns sizzled with garlic	15,00	20,00
8. Grilled, fisherman´s sauce or thai spicy sauce mussels	10,50	14,50
9. Grilled squid with biscay sauce and onions	14,00	18,50
10. Fried Andalusian squid with tartar sauce	14,00	18,50
11. Fried Squid	15,50	21,00
12. Galician style Octopus	22,00	27,00
13. Grilled scallops (4 or 8 pieces)	14,00	24,00
14. Broken eggs with ham and duck foie shavings	12,00	15,00
15. Fried artichokes with eggs and Jabugo ham	~	14,00
16. Fried artichokes with romesco sauce	9,90	12,90
17. Mayo & spicy potatoes traditional o Toja style	9,00	10,00
18. Eggplant chips with cane honey	8,90	~
19. Salmon and crab "montadito"	5,50	~
20. Sirloin and foie "montadito"	7,50	~

SALADS

21. Goat cheese and foie salad	11,50	15,50
22. Salad with avocado, mango, salmon and poached egg	11,00	15,50
23. Salad with avocado with shrimps	~	20,00
24. Russian salad with crab seafood and quailed egg	9,50	14,00
25. Crab russian salad with fried quail eggs	~	19,50
26. Fresh raff tomatoes with tuna and spring onions	13,50	16,00
27. Thai salad with chicken, nuts and sweet spycy chili	~	15,00
28. Garden salad with egg and tuna	~	13,50
29. "Stracciatella di bufala" cremosa con sus tomates	~	18,50

COLD STARTERS

30. Cantabrian anchovies "4 or 6 pieces"	14,00	20,00
31. Iberian ham "hand cut"	20,00	28,00
32. Guillardou french oyster	5,00	~
33. Red tuna tartar with guacamole and toast	19,00	25,00
34. Red tuna bluefin in three textures style "tataki, sashimi and tartar"	~	38,00
35. Salmon tartar with guacamole and toast	15,00	20,00
36. Sea bass and scallops "Ceviche"	20,00	25,00
37. Octopus and avocado "Ceviche"	20,00	26,00
38. Foie shavings with almond crackers and pedro jimenez reduced vinegar	20,00	25,00
39. Assorted cheese, sheep, sheep with truffle, cow and goat	16,00	21,00

HOT STARTERS

40. Ham, chicken, beef steak or garlic homemade croquettes	3,00 ud.	~
41. Lobster Croquette	4,90 ud.	~
42. Cod fritters	2,60 ud.	~
43. Crab fritters	2,75 ud.	~
44. Spicy bomb of wagyu	3,80 ud.	~
45. Deep fried mixed seafood	14,00	18,00
46. Fisherman soup	~	17,00
47. Ravioli stuffed with foie and Jabugo cream	~	17,00
48. Housemade cannelloni stuffed with oxtail, duck and foie grass 3 unit	~	20,00

RICES AND PAELLAS

(The price is per person, minimum order for 2 persons)

	Tapa	Portion
49. Fisherman paella with lobster and seafood	~	29,90
50. Seafood paella	~	24,90
51. Rice with vegetables and artichokes with egg crust	~	22,90
52. Noodles paella with seafood and lobster	~	26,00
53. Black rice with lobster and cuttlefish	~	26,00
54. Rice with scallops and monkfish	~	27,00
55. Mixed paella parellada	~	27,00
56. Lobster soup or lobster paella	~	34,50
57. Pan of lobster, monkfish and squid with rice on the side	~	36,00
58. Iberian plum rice with trumpets of death and foie	~	30,00

FISH DISHES

59. Cod fillet with garlic sauce, clams and shrimps or in green sauce with artichokes and clams	18,00	22,00
60. Monkfish in fishermans style with red prawns, and tender garlic	25,00	30,00
61. Grilled juicy salmon with roquefort risotto	~	25,00
62. Grilled octopus with eggplant hummus	24,00	29,00
63. Bluefin tuna tataki, mashed sweet potatoes and avocados	24,00	29,00
64. Sea bream cooked in salt with vegetables	15,00	24,80
65. Grilled mixed seafood and shellfish	~	40,00

MEAT DISHES

66. Hamburger with bacon, onions and brie cheese with barbecue sauce	20,00	24,00
67. Steak tartare cooked right in front of the client "show cooking"	~	27,00
68. Beef steak with Paris coffee sauce and french fries	22,00	28,00
69. Sirloin steak with foie and reduced Pedro Ximenez vinegar with spring onions	24,00	29,00
70. Bullock Nebraska cutler meat (500 g) cooked by yourself in a hot stone	~	54,90
71. Suckling pig cooked at low temperature	~	29,00
72. Oxtail braised in red wine	20,00	25,00
73. Baked Lamb shoulder, very soft and boneless	~	32,00

Menú LA TOJA

Pica-pica snacks includes:

Salad with foie and goat cheese
Homemade mixed croquettes
A variety of friturite seafood
Grilled mussels

Second course to choose:

Cod in green sauce with artichokes and clams
Rice seafood soup
Oxtail braised in red wine

Dessert to choose: Carrot cake,
lemon sorbet or Catalan cream

32,50

Menú DE TAPAS

Pica-pica snacks includes:

Catalonian spicy potatoes
Homemade mixed croquettes
Grilled mussels
Fried artichokes with romesco
Grilled squid with onions
Homemade cannelloni with bechamel sauce

Dessert to choose:

Carrot cake, lemon sorbet or Catalan cream

Minimum order is for 2 persons, prices are per person (for all menus). The price does not include: bread, drinks and coffee. Prices include VAT.

20,90

DESSERTS

- | | | |
|-----------|--|-------|
| 1 | Whisky cake homemade | 8,50 |
| 2 | Smooth Carrot Cake with ice cream | 7,90 |
| 3 | Warm seasonal tarte tatin with cream & ice cream | 8,50 |
| 4 | Tiramisu with Baileys, sprinkled with cocoa | 7,90 |
| 5 | Oreo cheesecake | 7,90 |
| 6 | Sphere of passion fruit, mango and coconut with meringue | 7,90 |
| 7 | Traditional catalan cream | 5,90 |
| 8 | Mango and coconut ravioli flambe with red Curacao | 9,00 |
| 9 | Crepe with vanilla ice cream, cream and hot chocolate | 7,90 |
| 10 | Hot chocolate volcano with ice cream (10 min) | 9,90 |
| 11 | Assorted mix of Catalan cheese with nuts | 10,50 |
| 12 | Strawberries with whipped cream and lime zest | 8,50 |
| 13 | Ice creams and daily sorbets | 7,90 |

*Ask for our sweet dessert wines
All our desserts are homemade*

À GRIGNOTER

	Tapa	Portion
1. Pain à la tomate et à l'huile d'olive extra vierge	~	3,30
2. Pain grillé sans gluten à la tomate et à l'ail	~	3,30
3. Pain galicien, 10 minutes de cuisson	~	6,50
4. Crabe préparé avec sa propre chair de crevettes, crabe et sa vinaigrette "650 gr"	~	38,00
5. Palourdes à la crème d'artichauts, copeaux de Jabugo "jambon", fruit du mer, fromage de chèvre	20,00	25,00
6. Nouilles de plage grillées	13,50	19,00
7. Crevettes Scampis à l'ail	15,00	20,00
8. Moules de roche grillées avec sauce aux fruits de mer ou thaï épicé	10,50	14,50
9. Calmars de plage grillés aux poivrons et oignons	14,00	18,50
10. Calamars frits andalous avec sauce tartare	14,00	18,50
11. Calamars frits à la farine de pois chiches	15,50	21,00
12. Poulpe à la galicienne	22,00	27,00
13. Noix de Saint-Jacques 4 ou 8 unités	14,00	24,00
14. OEufs au jambon et au foie	12,00	15,00
15. Artichauts frits aux oeufs et jambon de Jabugo	~	14,00
16. Artichauts frits avec sauce romesco	12,00	12,90
17. Patatas bravas traditionnelles ou version Toja	9,00	10,00
18. Chips d'aubergines au miel	8,90	~
19. Petit sandwich de saumon farci à la viande de fruits de mer	5,50	~
20. Petit sandwich steak de surlonge avec foie	7,50	~

SALADES

21. Salade de fromage de chèvre et de foie	11,50	15,50
22. Salade d'avocat, saumon, mango et oeufs pochés	11,00	15,50
23. Salade d'avocat avec crevettes	~	20,00
24. Salade aux oeufs de caille et crevettes	9,50	14,00
25. Salade de crabe et de caille	~	19,50
26. Salade de tomate avec ventrèche de thon, ciboule et tapenade	13,50	16,00
27. Salade thaïe au poulet, noix et sauce épicée	~	15,00
28. Salade variée	~	15,00
29. Straciatella di bufala crémeux avec ses tomates	~	18,50

ENTRÉES FROIDES

30. Anchois de Cantabrie avec tomate et cornichons "4 ou 6 filets"	14,00	20,00
31. Jambon de Bellota 100% ibérique	20,00	28,00
32. Huîtres de l'Atlantique par Claire Guillaudeau N · 2	5,00	~
33. Tartare de thon rouge au guacamole et pain grillé	19,00	25,00
34. Thon rouge Bluefin en 3 textures "Tatakki, Sashimi et Tartare"	~	38,00
35. Tartare de saumon avec guacamole et pain grillé	15,00	20,00
36. Ceviche de daurade et Saint-Jacques	20,00	25,00
37. Ceviche de poulpe mariné	20,00	26,00
38. Copeaux de foie aux amandes et sauce de Pedro Ximénez	20,00	25,00
39. Plateau de fromages : brebis, brebis à la truffe, vache et chèvre	16,00	21,00

ENTRÉES CHAUDES

40. Croquettes crémeuses de jambon ibérique, poulet maison, boeuf ou sépia	3,00 ud.	~
41. Croquettes de homard	4,90 ud.	~
42. Beignets de morue	2,60 ud.	~
43. Beignets à la viande de fruits de mer	2,75 ud.	~
44. Beignets de wagyú épicée	3,80 ud.	~
45. Friture de fruits de mer mélangés : requin, calamars	14,00	18,00
46. Soupe crémeuse de fruits de mer	~	17,00
47. Raviolis farcis au foie à la sauce de jambon « Jabugo »	~	17,00
48. Cannellonis maison de queue de boeuf, canard et foie 3 unités.	~	20,00

PAELLAS

(Minimum deux personnes, prix par personne)

	Tapa	Portion
49. Paella au homard et fruits de mer	~	29,90
50. Paella aux fruits de mer	~	24,90
51. Riz au légumes et artichauts avec oeuf	~	22,90
52. Nouilles paella aux fruits de mer et homard	~	26,00
53. Riz noir aux morceaux de homard et de seiche	~	26,00
54. Riz à la lotte et aux pétoncles	~	27,00
55. Paella mixte parellada	~	27,00
56. Paella au homard local	~	34,50
57. Riz avec 1/2 homard, lotte et calamar	~	36,00
58. Riz aux prunes ibériques avec trompettes de la mort et foie	~	30,00

POISSON

59. Morue avec crème à l'ail, palourdes et crevettes ou avec sauce verte	18,00	22,00
60. Lotte à la tomate avec des crevettes rouges et de l'ail tendre	25,00	30,00
61. Suprême de saumon grillé et risotto au roquefort	~	25,00
62. Poulpe grillé aux aubergines crémeuses	24,00	29,00
63. Tataki de thon rouge, purée de patate douce et guacamole	24,00	29,00
64. Daurade au sel avec ses légumes	15,00	24,80
65. Grillade de poissons et fruits de mer	~	40,00

VIANDES

66. Burger 100% wagyu avec bacon, oignon et fromage avec sauce barbecue	20,00	24,00
67. Steak tartare préparé devant le client "show cooking »	~	27,00
68. Entrecôte de boeuf sauce Café de Paris et frites	22,00	28,00
69. Filet de boeuf au foie avec sauce de Pedro Ximénez et échalotes	24,00	29,00
70. Steak du Nebraska de plus de 500gr. à la pierre avec chips et poivrons verts «Padrón»	~	54,90
71. Cochon de lait cuit à basse température	~	29,00
72. Queue de boeuf mijotée au vin rouge	20,00	25,00
73. Épaule de chevreau désossée et très tendre	~	32,00

Menú LA TOJA

Entrées composées de:

Salade de foie et fromage de chèvre
Croquettes variées de la maison
Variété de fritures de fruits de mer
Moules de roche grilles

Plats principaux à choisir:

Morue avec sauce verte aux artichauts
et palourdes
Queue de boeuf mijotée au vin rouge

Dessert au choix: Gâteau aux carottes,
Sorbet citron ou crème catalane

32,50

Menú DE TAPAS

Entrées composées de:

Patatas bravas épicées à la catalane
Croquettes variées de la maison
Moules de roche grillées
Artichauts frits au romesco
Calamars grillés à l'oignon
Cannellonis de volaille maison sauce béchamel

Dessert au choix:

Gâteau aux carottes, sorbet citron ou
crème catalane

Minimum deux personnes, prix par personne (pour
les deux menus). Pain, boissons et service de café non
inclus. I.V.A. Inclus

20,90

CARTE DE DESSERTS

1	Gâteau Wisky fait à La Toja	8,50
2	Carrot cake au cream cheese et sa glace	7,90
3	Tarte tatin tiède de poires caramélisées, pâte feuilletée fine, crème épaisse et glace	8,50
4	Tiramisu, pains d'épices aux baileys et cacao	7,90
5	Cheesecake, base et garniture de biscuits Oreo	7,90
6	Sphère aux fruits de la passion, mangue et noix de coco meringuée	7,90
7	Crème catalane, traditionnelle avec cassonade brûlée et noix	5,90
8	Ravioles de mangue et noix de coco, flambées à la liqueur de curaçao rouge	9,00
9	Crêpe avec glace, confiture de lait et chocolat chaud	7,90
10	Coulant au chocolat (10 min)	9,90
11	Plateau de fromages artisanaux locaux avec pain aux fruits secs	10,50
12	Fraises à la crème fouettée et zeste de citron vert	8,50
13	Glace : vanille, cookies, chocolat aux noisettes, touron, glace citron	7,90

Sorbets citron, mandarine et mangue

*Ask for our sweet dessert wines
All our desserts are homemade*

ЗАКУСКИ

- 1 «СТЕКЛЯННЫЙ» ХЛЕБ С ПОМИДОРОМ И ОЛИВКОВЫМ МАСЛОМ
- 2 БЕЗГЛУТЕНОВЫЙ ХЛЕБ С ПОМИДОРОМ И ЧЕСНОКОМ
- 3 ДЕРЕВЕНСКИЙ ГАЛИСИЙСКИЙ ХЛЕБ
- 4 КРАБ, ПРИГОТОВЛЕННЫЙ ИЗ КРАБОВОГО МЯСА И КРЕВЕТОК
- 5 МОЛЛЮСКИ ВОНГОЛЕ В СОУСЕ ИЗ АРТИШОКОВ И ХАМОНА
- 6 МОЛЛЮСКИ НА ГРИЛЕ
- 7 МОЛЛЮСКИ-НОЖИ ИЗ ГАЛИСИИ С ХАМОНОМ НА ГРИЛЕ
- 8 МОЛЛЮСКИ-НОЖИ НА ГРИЛЕ С ТОМАТНЫМ ДЖЕМОМ
- 9 КРЕВЕТКИ, ЖАРЕННЫЕ В МАСЛЕ С ЧЕСНОКОМ
- 10 МИДИИ НА ГРИЛЕ С РЫБНЫМ ИЛИ ТАЙСКИМ ОСТРЫМ СОУСОМ
- 11 КАЛЬМАРЫ НА ГРИЛЕ С БИСКАЙСКИМ СОУСОМ И ЛУКОМ
- 12 ЖАРЕННЫЙ АНДАЛУЗСКИЙ КАЛЬМАР В СОУСЕ ТАРТАР
- 13 ОСЬМИНОГ ПО-ГАЛИСИЙСКИ
- 14 МОЛЛЮСКИ-ГРЕБЕШКИ НА ГРИЛЕ(4 ИЛИ 8 ШТУК)
- 15 ЯИЧНИЦА С ВЕТЧИНОЙ И УТИНОЙ ПЕЧЕНЬЮ
- 16 ЖАРЕННЫЕ АРТИШОКИ С ЯИЧНИЦЕЙ И ХАМОНОМ ХАБУГО
- 17 ЖАРЕННЫЕ АРТИШОКИ В СОУСЕ РОМЕСКО
- 18 ЖАРЕННЫЙ ОСТРЫЙ КАРТОФЕЛЬ В ТРАДИЦИОННОМ СТИЛЕ ИЛИ ТОХО
- 19 ЧИПСЫ ИЗ БАКЛАЖАНОВ С ТРОСТНИКОВЫМ МЁДОМ
- 20 КАНАПЕ С КРАБОМ И ЛОСОСЕМ
- 21 КАНАПЕ С МЯСНЫМ ФИЛЕ И ФУА

САЛАТЫ

- 22 САЛАТ С КОЗЬИМ СЫРОМ И ФУА
- 23 САЛАТ С АВОКАДО, ЛОСОСЕМ И ЯЙЦОМ ПАШОТ
- 24 ОЛИВЬЕ С ПЕРЕПЕЛИНЫМИ ЯЙЦАМИ И ЖАРЕННЫМИ КРЕВЕТКАМИ
- 25 ОЛИВЬЕ С КРАБОВЫМ МЯСОМ И ПЕРЕПЕЛИНЫМИ ЯЙЦАМИ
- 26 СВЕЖИЕ ПОМИДОРЫ РАФ С ТУНЦОМ И ЗЕЛЁНЫМ ЛУКОМ
- 27 ТАЙСКИЙ САЛАТ С КУРИЦЕЙ, ОРЕХАМИ И СУХОФРУКТАМИ ПОД ОСТРЫМ СОУСОМ
- 28 ОВОЩНОЙ САЛАТ С ЯЙЦОМ И ТУНЦОМ
- 29 СЫР “БУРРАТА” С ПОМИДОРОМ

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

- 30 АНЧОУСЫ ИЗ КАНТАБРИИ(4 ИЛИ 6 ШТУК)
- 31 ИБЕРИЙСКИЙ ХАМОН, НАРЕЗАННЫЙ ВРУЧНУЮ
- 32 ФРАНЦУЗСКАЯ УСТРИЦА ГИЛЬЯРДО
- 33 ГУАКАМОЛЕ С ЖАРЕННЫМИ КРЕВЕТКАМИ
- 34 ТАРТАР ИЗ КРАСНОГО ТУНЦА С ГУАКАМОЛЕ
- 35 КРАСНЫЙ ТУНЕЦ БЛЮФИН В ТРЁХ ТЕКСТУРАХ: “ТАТАКИ”, “САШИМИ” И “ТАРТАР”
- 36 ТАРТАР ИЗ ЛОСОСЯ С ГУАКАМОЛЕ И ТОСТАМИ
- 37 СЕВИЧЕ ИЗ МОРСКОГО ОКУНЯ И МОРСКОГО ГРЕБЕШКА
- 38 СЕВИЧЕ ИЗ ОСЬМИНОГА И АВОКАДО
- 39 ФУА С МИНДАЛЬНЫМИ КРЕКЕРАМИ И УКСУСОМ “ПЕДРО ХИМЕНЕС”
- 40 СЫРНОЕ АССОРТИ (ОВЕЧИЙ, КОРОВИЙ И КОЗИЙ СЫРЫ)

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

- 41 КРОКЕТА С ХАМОНОМ ИЛИ КУРИЦЕЙ
- 42 ОЛАДЬИ ИЗ ТРЕСКИ
- 43 КРАБОВЫЕ ОЛАДЬИ
- 44 КРОКЕТА ИЗ КАРТОФЕЛЯ, НАЧИНЁННАЯ ГОВЯЖЬИМ МЯСОМ “ВАГЮ”
- 45 ЖАРЕННЫЕ ВО ФРИТЮРЕ МОРЕПРОДУКТЫ
- 46 РЫБНЫЙ СУП
- 47 РАВИОЛИ, ФАРШИРОВАННЫЕ ФУА, ПОД СОУСОМ ХАБУГО
- 48 ДОМАШНИЕ КАННЕЛЛОНИ ,ФАРШИРОВАННЫЕ БЫЧЬИМ МЯСОМ, УТКОЙ И ФУА(3 ШТУКИ)

БЛЮДА ИЗ РИСА

- 49 ПАЭЛЬЯ ПО-РЫБАЧЬИ С ЛОБСТЕРОМ И МОРЕПРОДУКТАМИ
- 50 ПАЭЛЬЯ С МОРЕПРОДУКТАМИ
- 51 РИС С ОВОЩАМИ И АРТИШОКАМИ С ЯИЧНОЙ КОРОЧКОЙ
- 52.ФИДЕУА С МОРЕПРОДУКТАМИ И ЛОБСТЕРОМ
- 53 ЧЁРНЫЙ РИС С ЛОБСТЕРОМ И КАРАКАТИЦЕЙ
- 54 РИС С ГРЕБЕШКАМИ И МОРСКИМ ЧЁРТОМ
- 55 ПАЭЛЬЯ С МЯСОМ И МОРЕПРОДУКТАМИ
- 56 ПАЭЛЬЯ ИЗ ОМАРОВ (С БУЛЬОНОМ ИЛИ БЕЗ)
- 57 ГОРНЫЙ РИС С ПЕТУХОМ, КАТАЛОНСКОЙ КОЛБАСОЙ И ЛЕСНЫМИ ГРИБАМИ
- 58 РИС С ЛОБСТЕРОМ, МОРСКИМ ЧЁРТОМ И КАЛЬМАРАМИ

РЫБНЫЕ БЛЮДА

- 59 ФИЛЕ ТРЕСКИ ПОД ЧЕСНОЧНЫМ СОУСОМ С МОЛЛЮСКАМИ И КРЕВЕТКАМИ ИЛИ ПОД ЗЕЛЁНЫМ СОУСОМ
- 60 МОРСКОЙ ЧЁРТ ПО-РЫБАЧЬИ С КРАСНЫМИ КРЕВЕТКАМИ И МОЛОДЫМ ЧЕСНОКОМ
- 61 МОРСКОЙ ЧЁРТ С ЛОБСТЕРОМ, БЕКОНОМ, ГРИБАМИ И СОУСОМ” РОМЕСКО”
- 62 МОРСКОЙ ЧЁРТ С ГРЕБЕШКАМИ И СОУСОМ” ХАБУГО”
- 63 СОЧНЫЙ ЛОСОСЬ НА ГРИЛЕ С ГАРНИРОМ РИЗОТТО РОКФОР
- 64 ОСЬМИНОГ НА ГРИЛЕ С ХУМУСОМ ИЗ БАКЛАЖАНОВ
- 65 ТАТАКИ ИЗ ТУНЦА С ГАРНИРОМ ИЗ ПЮРЕ ИЗ СЛАДКОГО КАРТОФЕЛЯ И АВОКАДО
- 66 ДОРАДА, ЗАПЕЧЁННАЯ В СОЛИ, С ОВОЩАМИ
- 67 АССОРТИ ИЗ РЫБЫ И МОРЕПРОДУКТОВ НА ГРИЛЕ

МЯСНЫЕ БЛЮДА

- 68 ГАМБУРГЕР С БЕКОНОМ ,ЛУКОМ, СЫРОМ БРИ И СОУСОМ БАРБЕКЮ
- 69 СТЕЙК ТАРТАР, ПРИГОТОВЛЕННЫЙ ПРЯМО ПЕРЕД КЛИЕНТОМ (КУЛИНАРНОЕ ШОУ)
- 70 ГОВЯЖИЙ СТЕЙК ПОД КОФЕЙНЫМ СОУСОМ ПАРИЖ С КАРТОФЕЛЕМ ФРИ
- 71 ГОВЯЖЬЕ ФИЛЕ С ФУА ПОД СОУСОМ ПЕДРО ХИМЕНЕС С ЗЕЛЁНЫМ ЛУКОМ
- 72.СТЕЙК НЕБРАСКА (ОКОЛО 500 ГР.), ПРИГОТОВЛЕННЫЙ НА ГОРЯЧИХ КАМНЯХ, С ЖАРЕНЫМ КРТОФЕЛЕМ И ЗЕЛЁНЫМИ ПЕРЦАМИ ПАДРОН
- 73 ПОРОСЁНОК, ПРИГОТОВЛЕННЫЙ НА НИЗКОЙ ТЕМПЕРАТУРЕ.
- 74 БЫЧИЙ ХВОСТ, ТУШЕННЫЙ В КРАСНОМ ВИНЕ.
- 75 ЗАПЕЧЁННАЯ ЛОПАТКА ЯГНЁНКА (ОЧЕНЬ НЕЖНОЕ МЯСО БЕЗ КОСТЕЙ)

ДЕСЕРТЫ

- 1 ДОМАШИЙ ТОРТ ВИСКИ
- 2 МОРКОВНЫЙ ТОРТ С МОРОЖЕНЫМ
- 3 ТЁПЛЫЙ ПИРОГ ТАРТ ТАТЕН СО СЛИВКАМИ И МОРОЖЕНЫМ
- 4 ТИРАМИСУ С БЕЙЛИСОМ И КАКАО
- 5 СЫРНЫЙ ТОРТ ОРЕО
- 6 СФЕРА ИЗ МАРАКУЙИ, МАНГО И КОКОСА С БЕЗЕ
- 7 ТРАДИЦИОННЫЙ “КАТАЛОНСКИЙ ДЕСЕРТ”
- 8 РАВИОЛИ ИЗ МАНГО И КОКОСА ФЛАМБЕ С КРАСНЫМ ВИНОМ КЮРАСАО
- 9 БЛИНЧИК С ВАНИЛЬНЫМ МОРОЖЕНЫМ, СЛИВКАМИ И ГОРЯЧИМ ШОКОЛАДОМ
- 10 ШОКОЛАДНЫЙ КУЛАН С МОРОЖЕНЫМ (ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ-10 МИН).
- 11 АССОРТИ ИЗ КАТАЛОНСКИХ СЫРОВ С СУХОФРУКТАМИ
- 12 КЛУБНИКА СО ВЗБИТЫМИ СЛИВКАМИ И ЦЕДРОЙ ЛАЙМА
- 13 МОРОЖЕНОЕ И СОРБЕТЫ

ДЕСЕРТНЫЕ ДОМАШНИЕ ВИНА