

LA TOJA

restaurante



PARA PICAR

	Tapa	Ración
1. Pan de cristal con tomate y aceite de oliva virgen extra	~	3,80
2. Pan sin gluten tostado con tomate y ajo	~	3,30
3. Pan del abuelo y mantequilla francesa	~	5,90
4. Buey de mar preparado con su propia carne gamba, cangrejo y su aderezo “650 gr”	~	42,00
5. Tallarinas de playa a la plancha	15,50	22,00
6. Gambas al ajillo con sus cabezas	~	25,00
7. Mejillones de roca a la plancha con salsa marinera o thai picantita	12,00	17,00
8. Calamarcitos de playa plancha con vizcaína de pimientos y cebolla	15,00	20,00
9. Calamarcitos fritos a la andaluza con salsa tártara	15,00	20,00
10. Chipirones fritos con harina de garbanzo	18,00	24,00
11. Pulpo a la gallega con cachelos	24,00	29,00
12. Zamburiñas a la plancha 4 ó 8 unidades	14,00	24,00
13. Huevos cabreaos con jamón y foie	12,00	16,00
14. Alcachofas fritas con huevos rotos y Jabugo	~	16,00
15. Alcachofas fritas con romesco	11,90	14,90
16. Almejas con alcachofas y Jabugo	~	25,00
17. Chips de berenjenas a la miel	12,00	~
18. Montadito de salmón relleno de carne de txangurro	8,50	~
19. Montadito de solomillo vuelta y vuelta con foie	9,50	~
20. Patatas Bravas Toja	~	12,00

ENSALADAS

21. Ensalada de queso de cabra y foie	12,50	18,00
22. Ensalada de aguacates con salmón, mango y huevo poché	14,00	19,00
23. Ensalada de aguacate con langostinos	~	20,00
24. Ensaladilla rusa con huevos de codorniz y gambita frita	12,00	16,00
25. Rusa casera de centolla y huevitos de codorniz	~	19,50
26. Tomate raf con ventresca de atún, cebolleta tierna y tapenade	15,00	20,00
27. Ensalada Thai con pollo, frutos secos y salsa picantita	~	18,00
28. Ensalada variada de la huerta	~	16,50
29. Stracciatella di bufala cremosa con sus tomates	~	20,00

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	24,00	30,00
32. Ostra del Atlántico Speciale de Claire Guillaudeau N.2	5,50	~
33. Tartar de atún rojo Bluefinn con guacamole y tostaditas	22,00	28,00
34. Atún rojo Bluefinn en 3 texturas “Tatakki, Sashimi y Tartar”	~	42,00
35. Tartar de salmón con guacamole y tostaditas	20,00	25,00
36. Ceviche de dorada y zamburiñas	24,00	30,00
37. Ceviche de pulpo macerado con leche de tigre	24,00	30,00
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	3,50 ud.	~
41. Croqueta de bogavante	4,90 ud.	~
42. Buñuelos de bacalao	3,50 ud.	~
43. Buñuelos de txangurro	3,50 ud.	~
44. La bomba picantona de wagyú	5,50 ud.	~
45. Friturita variada del mar: cazón, calamarcitos y algo más	16,00	20,00
46. Sopita cremosa de pescadores	~	24,00
47. Raviolis rellenos de foie con salsa de Jabugo	~	22,00
48. Canelones con pasta fresca de rabo de toro, pato y foie	~	24,00

ARROCES Y PAELLAS		Mínimo para dos personas. Precio por persona. Un solo arroz por mesa completa. Los grupos de más de 6 personas podrán elegir dos tipos de arroz y compartirlos.		Tapa	Ración
49.	Paella del pescador con tropezones de bogavante y mariscos	     	~	32,00	
50.	Paella marinera	   	~	29,00	
51.	Arroz de verduritas y alcachofas a la costra de huevo	 	~	26,00	
52.	Fideuá marinera y pizca de bogavante	    	~	28,00	
53.	Arroz negro con tropezones de bogavante y sepia	     	~	28,00	
54.	Arroz de rape y zamburiñas	     	~	32,00	
55.	Paella parellada marinera	     	~	32,00	
56.	Arroz caldoso o seco con bogavante gallego Rias Baixas	    	Segons mercat		
57.	Arroz a banda, servido en cazuela con bagavante gallego, rape y calamares en suquet	     	~	50,00	
58.	Arroz de pluma ibérica con trompetas de la muerte y foie		~	32,00	

PESCADOS

59.	Morro de bacalao con crema de ajos tiernos, almejas y gambas o en salsa verde	    	24,00	28,00
60.	Rape de tripa negra a la marinera con gambitas rojas y ajos tiernos	    	25,00	34,00
61.	Suprema de salmón a la brasa con risotto de roquefort	 	~	28,00
62.	Pulpo a la brasa con cremoso de berenjenas	       	25,00	32,00
63.	Tataki de atún rojo Bluefinn, puré de boniato y guacamole	     	26,00	32,00
64.	Dorada a la sal con sus verduritas	 	18,00	28,00
65.	Parrillada de pescados y mariscos	   	~	52,00

CARNES

66.	Hamburguesa de wagyú 100% con bacon, cebolla y queso con salsa barbacoa	  	~	24,00
67.	Steak tartar preparado delante del cliente “show cooking”	   	~	32,00
68.	Entrecot de Nebraska con salsa café París y patatas	  	26,00	32,00
69.	Solomillo de ternera con foie y reducción de Pedro Ximénez y chalotas	 	26,00	34,00
70.	Chuletón de Nebraska más de 500gr. a la piedra con patatas fritas y padrón		~	65,00
71.	Cochinillo cocinado a baja temperatura	 	~	30,00
72.	Rabo de toro estofado al vino tinto	  	22,00	27,00
73.	Espaldita de cabrito deshuesada y muy melosa	 	~	35,00

													
GLUTEN	CRUSTÁCEOS	HUEVOS	PESCADO	CACAHUETES	SOJA	LACTEOS	FRUTOS DE CÁSCARA	ÁPIO	MOSTAZA	SÉSAMO	SULFITOS	MOLUSCOS	ALTRAMUCES

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
(Arroz caldoso mínimo 2 comensales)
-  Rabo de toro estofado a la cordobesa

Postre a elegir:

-  Tarta de zanahoria,
-  Sorbete de limón o
-  Crema catalana

36,50

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 

(No disponible en fin de semanas y festivos)

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

24,00

PER PICAR

	Tapa	Ració
1. Pa de vidre amb tomàquet i oli d'oliva verge extra	~	3,80
2. Pa torrat sense gluten amb tomàquet i all	~	3,30
3. Pa de l'avi i mantequilla francesa	~	5,90
4. Bou de mar preparat amb la seva propia carn, gamba, cranc i el seu adreç “650 gr”	~	42,00
5. Tallarines de platja a la planxa	15,50	22,00
6. Gambes amb allada amb els seus caps	~	25,00
7. Musclos de roca a la planxa amb salsa marinera o thai picanteta	12,00	17,00
8. Calamarcets de platja planxa amb biscaina de pebrots i ceba	15,00	20,00
9. Calamarcets fregits a l'andalusa amb salsa tàrtara	15,00	20,00
10. Calamarsons fregits amb farina de cigró	18,00	24,00
11. Polp a la gallega amb “cachelos”	24,00	29,00
12. “Zamburiñas” a la planxa 4 o 8 unitats	14,00	24,00
13. Ous regirats amb pernil i foie	12,00	16,00
14. Carxofes fregides amb ous trencats i Jabugo	~	16,00
15. Carxofes fregides amb romesco	11,90	14,90
16. Cloïsses amb carxofes i Jabugo	~	25,00
17. Chips d'albergínies a la mel	12,00	~
18. Mini entrepà de salmó farcit de carn de txangurro	8,50	~
19. Mini entrepà de rel·lom volta i volta amb foie	9,50	~
20. Patates braves Toja	~	12,00

AMANIDES

21. Amanida de formatge de cabra i foie	12,50	18,00
22. Amanida d'alvocat, salmó, mango i ou poché	14,00	19,00
23. Amanida d'alvocat amb llagostins	~	20,00
24. Ensaladilla russa amb ous de guatlla i gambeta	12,00	16,00
25. Russa casolana de cranc i ouets de guatlla	~	19,50
26. Tomàquet raf amb ventresca de tonyina, ceba tendra tendra i tapenade	15,00	20,00
27. Amanida Thai amb pollastre, fruita seca i salsa picanteta	~	18,00
28. Amanida variada de l'horta	~	16,50
29. Stracciatella di bufala cremosa amb tomaquets	~	20,00

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 mà	24,00	30,00
32. Ostra de l'Atlàntic Speciale de Claire Guillaudeau N.2	5,50	~
33. Tartar de tonyina vermella Bluefinn amb guacamole i torradetes	22,00	28,00
34. Tonyina vermella Bluefinn en 3 textures “Tatakki, Sashimi i Tartar	~	42,00
35. Tartar de salmó con guacamole i torradetes	20,00	25,00
36. Ceviche d'orada i “zamburiñas”	24,00	30,00
37. Ceviche de polp macerat con llet de tigre	24,00	30,00
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	3,50 ud.	~
41. Croqueta de llamàntol	4,90 ud.	~
42. Bunyols de bacallà	3,50 ud.	~
43. Bunyols de txangurro	3,50 ud.	~
44. La bomba picantona de wagyú	5,50 ud.	~
45. Fritada variada de la mar: “cazón”, calamarsons y alguna cosa més	16,00	20,00
46. Sopeta cremosa de pescadors	~	24,00
47. Raviolis farcits de foie amb salsa de Jabugo	~	22,00
48. Canelons casolans de cua de toro, ànec i foie (3 ud.)	~	24,00



GLUTEN



CRUSTACIS



OUS



PEIX



CACAHUETS



SOJA



LÀCTIS



FRUITS SECS



API



MOSTASSA



SÈSAM



SULFITS



MOL. LUSCS



TRAMUSSOS

ARROSSOS I PAELLES

Minim per dues persones. Preu per persona.
Un sol arròs per taula completa. Els grups de més de 6 persones podran
escollir dos tipus d'arròs i compartir-los.

	Tapa	Ració
49. Paella del pescador amb ensopecs de llamàntol i mariscos	~	32,00
50. Paella marinera	~	29,00
51. Arròs de verdures i carxofes a la crosta d'ou	~	26,00
52. Fideuá marinera i polsim de llamàntol	~	28,00
53. Arròs negre amb ensopecs de llamàntol i sépia	~	28,00
54. Arròs de rap i “zamburiñas”	~	32,00
55. Paella parellada marinera	~	32,00
56. Arròs caldós o sec amb llamàntol gallec Rias Baixas	Segons mercat	
57. Arròs a banda, servit a la caçola amb llamàntol gallec, rap y calamars en suquet	~	50,00
58. Arròs de ploma ibèrica amb trompetes de la mort y foie	~	32,00

PEIX

59. Morro de bacallà amb crema d'alls tendres, cloïsses i gambes o en salsa verda	24,00	28,00
60. Rap de bodell negre a la marinera amb gambetes vermelles i alls tendres	25,00	34,00
61. Suprema de salmó a la brasa amb risotto de rocafort	~	28,00
62. Polp a la brasa amb cremós d'albergínies	25,00	32,00
63. Tataki de tonyina vermella Bluefinn, puré de moniato i guacamole	26,00	32,00
64. Daurada a la sal amb les seves verduretes	18,00	28,00
65. Graellada de peixos i mariscos	~	52,00

CARN

66. Hamburguesa de wagyú 100% amb bacon, ceba i formatge amb salsa barbacoa	~	24,00
67. Steak tartar preparat davant del client “show cooking”	~	32,00
68. Entrecot de Nebraska amb salsa cafè de París i patates fregides a la paella	26,00	32,00
69. Rellom de vedella amb foie i reducció de Pedro Ximénez i “chalotas”	26,00	34,00
70. Costella de Nebraska més de 500gr. a la pedra amb patates fregides i padró	~	65,00
71. Garrí cuinat a baixa temperatura	~	30,00
72. “Rabo de toro” estofada al vi negre	22,00	27,00
73. Esquena de cabrit desossada i molt melosa	~	35,00



GLUTEN



CRUSTACIS



OUS



PEIX



CACAHUETS



SOJA



LÀCTIS



FRUITS SECS



API



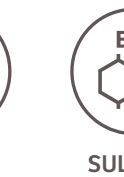
MOSTASSA



SÈSAM



SULFITS



MOL·LUSCS



TRAMUSSOS

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

36,50

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

(No disponible en caps de setmana i festius)

24,00

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

APPETIZERS

	Tapa	Portion
1. Glass bread with tomatoes and olive oil	~	3,80
2. Gluten free bread with tomatoe and garlic	~	3,30
3. Grandpa’s bread with French butter	~	5,90
4. Crab made with its own meat and prawns	~	42,00
5. Grilled small beach clams	15,50	22,00
6. Red prawns sizzled with garlic	~	25,00
7. Grilled, fisherman´s sauce or thai spicy sauce mussels	12,00	17,00
8. Grilled squid with biscay sauce and onions	15,00	20,00
9. Fried Andalusian squid with tartar sauce	15,00	20,00
10. Fried Squid	18,00	24,00
11. Galician style Octopus	24,00	29,00
12. Grilled scallops (4 or 8 pieces)	14,00	24,00
13. Broken eggs with ham and duck foie shavings	12,00	16,00
14. Fried artichokes with eggs and Jabugo ham	~	16,00
15. Fried artichokes with romesco sauce	11,90	14,90
16. Clams with artichokes Jabugo ham sauce	~	25,00
17. Eggplant chips with cane honey	12,00	~
18. Salmon and crab ´´montadito´´	8,50	~
19. Sirloin and foie ´´montadito´´	9,50	~
20. Mayo & spicy potatoes Toja style	~	12,00

SALADS

21. Goat cheese and foie salad	12,50	18,00
22. Salad with avocado, mango, salmon and poached egg	14,00	19,00
23. Salad with avocado with shrimps	~	20,00
24. Russian salad with crab seafood and quailed egg	12,00	16,00
25. Crab russian salad with fried quail eggs	~	19,50
26. Fresh raff tomatoes with tuna and spring onions	15,00	20,00
27. Thai salad with chicken, nuts and sweet spycy chili	~	18,00
28. Garden salad with egg and tuna	~	16,50
29. ´´Stracciatella di bufala´´ cremosa con sus tomates	~	20,00

COLD STARTERS

30. Cantabrian anchovies ´´4 or 6 pieces´´	14,00	20,00
31. Iberian ham ´´hand cut´´	24,00	30,00
32. Guillardau french oyster	5,50	~
33. Red tuna tartar with guacamole and toast	22,00	28,00
34. Red tuna bluefinn in three textures style ´´tataki, sashimi and tartar´´	~	42,00
35. Salmon tartar with guacamole and toast	20,00	25,00
36. Sea bass and scallops ´´Ceviche´´	24,00	30,00
37. Octopus and avocado´´Ceviche´´	24,00	30,00
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 black cuttlefish homemade croquettes	3,50 ud.	~
41. Lobster Croquette	4,90 ud.	~
42. Cod fritters	3,50 ud.	~
43. Crab fritters	3,50 ud.	~
44. Spicy bomb of wagyu	5,50 ud.	~
45. Deep fried mixed seafood	16,00	20,00
46. Fisherman soup	~	24,00
47. Ravioli stuffed with foie and Jabugo cream	~	22,00
48. Housemade cannelloni stuffed with oxtail, duck and foie grass 3 unit	~	24,00



GLUTEN



CRUSTACEANS



EGGS



FISH



PEANUTS



SOY



DAIRY



NUTS



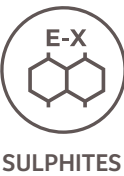
CELERY



MUSTARD



SESAME



SULPHITES



MOLLUSKS



LIPINS

RICES AND PAELLAS

Minimum for two people. Price per person. A single rice per complete table. Groups of more than 6 people can choose two types of rice and share them.

Tapa Portion

49. Fisherman paella with lobster and seafood	     	~	32,00
50. Seafood paella	   	~	29,00
51. Rice with vegetables and artichokes with egg crust	 	~	26,00
52. Noodles paella with seafood and lobster	    	~	28,00
53. Black rice with lobster and cuttlefish	    	~	28,00
54. Rice with scallops and monkfish	     	~	32,00
55. Mixed seafood paella	     	~	32,00
56. Soupy or dry rice with Galician lobster Rias Baixas	    	according to market	
57. Rice on the side, served in a casserole with Galician lobster, monkfish and squid in a hand-made stew	     	~	50,00
58. Iberian plum rice with trumpets of death and foie		~	32,00

FISH DISHES

59. Cod fillet with garlic sauce, clams and shrimps or in green sauce with artichokes and clams	    	24,00	28,00
60. Monkfish in fishermans style with red prawns, and tender garlic	   	25,00	34,00
61. Grilled juicy salmon with roquefort risotto	 	~	28,00
62. Grilled octopus with eggplant hummus	      	25,00	32,00
63. Bluefin tuna tataki, mashed sweet potatoes and avocados	    	26,00	32,00
64. Sea bream cooked in salt with vegetables	 	18,00	28,00
65. Grilled mixed seafood and shellfish	   	~	52,00

MEAT DISHES

66. Hamburger with bacon, onions and brie cheese with barbecue sauce	  	~	24,00
67. Steak tartare cooked right in front of the client “show cooking”	   	~	32,00
68. Beef steak with Paris coffee sauce and french fries	  	26,00	32,00
69. Sirloin steak with foie and reduced Pedro Ximenez vinegar with spring onions	 	26,00	34,00
70. Bullock Nebraska cutler meat (500 g) cooked by yourself in a hot stone		~	65,00
71. Suckling pig cooked at low temperature	 	~	30,00
72. Oxtail braised in red wine	  	22,00	27,00
73. Baked Lamb shoulder, very soft and boneless	 	~	35,00



GLUTEN



CRUSTACEANS



EGGS



FISH



PEANUTS



SOY



DAIRY



NUTS



CELERY



MUSTARD



SESAME



SULPHITES



MOLLUSKS



LIPINS

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
(Rice soup minimum 2 people)
-  Oxtail braised in red wine

Dessert to choose:

-  Carrot cake,
-  lemon sorbet or
-  Catalan cream

36,50

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 

(Not available on weekends and holidays)

24,00

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.

À GRIGNOTER

	Tapa	Portion
1. Pain à la tomate et à l'huile d'olive extra vierge	~	3,80
2. Pain grillé sans gluten à la tomate et à l'ail	~	3,30
3. Pain de grand-père et beurre français	~	5,90
4. Crabe préparé avec sa propre chair de crevettes, crabe et sa vinaigrette “650 gr”	~	42,00
5. Nouilles de plage grillées	15,50	22,00
6. Crevettes Scampis à l'ail	~	25,00
7. Moules de roche grillées avec sauce aux fruits de mer ou thaï épicé	12,00	17,00
8. Calmars de plage grillés aux poivrons et oignons	15,00	20,00
9. Calamars frits andalous avec sauce tartare	15,00	20,00
10. Calamars frits à la farine de pois chiches	18,00	24,00
11. Poulpe à la galicienne	24,00	29,00
12. Noix de Saint-Jacques 4 ou 8 unités	14,00	24,00
13. OEufs au jambon et au foie	12,00	16,00
14. Artichauts frits aux oeufs et jambon de Jabugo	~	16,00
15. Artichauts frits avec sauce romesco	11,90	14,90
16. Palourdes à la crème d'artichauts, copeaux de Jabugo “jambon”	~	25,00
17. Chips d'aubergines au miel	12,00	~
18. Petit sandwich de saumon farci à la viande de fruits de mer	8,50	~
19. Petit sandwich steak de surlonge avec foie	9,50	~
20. Patatas bravas version Toja	~	12,00

SALADES

21. Salade de fromage de chèvre et de foie	12,50	18,00
22. Salade d'avocat, saumon, mango et oeufs pochés	14,00	19,00
23. Salade d'avocat avec crevettes	~	20,00
24. Salade aux oeufs de caille et crevettes	12,00	16,00
25. Salade de crabe et de caille	~	19,50
26. Salade de tomate avec ventrèche de thon, ciboule et tapenade	15,00	20,00
27. Salade thaïe au poulet, noix et sauce épicée	~	18,00
28. Salade variée	~	16,50
29. Straciatella di bufala crémeux avec ses tomates	~	20,00

ENTRÉES FROIDES

30. Anchois de Cantabrie avec tomate et cornichons “4 ou 6 filets”	14,00	20,00
31. Jambon de Bellota 100% ibérique	24,00	30,00
32. Huîtres de l'Atlantique par Claire Guillaudeau N - 2	5,50	~
33. Tartare de thon rouge au guacamole et pain grillé	22,00	28,00
34. Thon rouge Bluefinn en 3 textures “Tatakki, Sashimi et Tartare”	~	42,00
35. Tartare de saumon avec guacamole et pain grillé	20,00	25,00
36. Ceviche de daurade et Saint-Jacques	24,00	30,00
37. Ceviche de poulpe mariné	24,00	30,00
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	3,50 ud.	~
41. Croquettes de homard	4,90 ud.	~
42. Beignets de morue	3,50 ud.	~
43. Beignets à la viande de fruits de mer	3,50 ud.	~
44. Beignets de wagyú épicée	5,50 ud.	~
45. Friture de fruits de mer mélangés : requin, calamars	16,00	20,00
46. Soupe crémeuse de fruits de mer	~	24,00
47. Raviolis farcis au foie à la sauce de jambon « Jabugo »	~	22,00
48. Cannellonis maison de queue de boeuf, canard et foie 3 unités.	~	24,00



GLUTEN



CRUSTACÉS



ŒUFS



POISSON



CACAHUÈTES



SOJA



LAITIER



FRUITS SECS



CÉLERI



MOUTARDE



SÉSAME



SULFITES



MOLLUSQUES



LIPINES

PAELLAS

Minimum pour deux personnes. Prix par personne. Un seul riz par table complète.
Les groupes de plus de 6 personnes peuvent choisir deux types de riz et les partager.

	Tapa	Portion
49. Paella au homard et fruits de mer	~	32,00
50. Paella aux fruits de mer	~	29,00
51. Riz au légumes et artichauts avec oeuf	~	26,00
52. Nouilles paella aux fruits de mer et homard	~	28,00
53. Riz noir aux morceaux de homard et de seiche	~	28,00
54. Riz à la lotte et aux pétoncles	~	32,00
55. Paella parellada aux fruits de mer	~	32,00
56. Paella au homard local	Selon le marché	
57. Riz moelleux ou sec au homard galicien Rias Baixas	~	50,00
58. Riz aux prunes ibériques avec trompettes de la mort et foie	~	32,00

POISSON

59. Morue avec crème à l'ail, palourdes et crevettes ou avec sauce verte	24,00	28,00
60. Lotte à la tomate avec des crevettes rouges et de l'ail tendre	25,00	34,00
61. Suprême de saumon grillé et risotto au roquefort	~	28,00
62. Poulpe grillé aux aubergines crémeuses	25,00	32,00
63. Tataki de thon rouge, purée de patate douce et guacamole	26,00	32,00
64. Daurade au sel avec ses légumes	18,00	28,00
65. Grillade de poissons et fruits de mer	~	52,00

VIANDES

66. Burger 100% wagyu avec bacon, oignon et fromage avec sauce barbecue	~	24,00
67. Steak tartare préparé devant le client “show cooking »	~	32,00
68. Entrecôte de boeuf sauce Café de Paris et frites	26,00	32,00
69. Filet de boeuf au foie avec sauce de Pedro Ximénez et échalotes	26,00	34,00
70. Steak du Nebraska de plus de 500gr. à la pierre avec chips et poivrons verts «Padrón»	~	65,00
71. Cochon de lait cuit à basse température	~	30,00
72. Queue de boeuf mijotée au vin rouge	22,00	27,00
73. Épaule de chevreau désossée et très tendre	~	35,00



GLUTEN



CRUSTACÉS



ŒUFS



POISSON



CACAHUËTES



SOJA



LAITIER



FRUITS SECS



CÉLERI



MOUTARDE



SÉSAME



SULFITES



MOLLUSQUES



LIPINES

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

36,50

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

(Non disponible les week-ends et jours fériés)

24,00

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

ЗАКУСКИ

	ТАПА	ПОРЦИЯ
1 «СТЕКЛЯННЫЙ» ХЛЕБ С ПОМИДОРОМ И ОЛИВКОВЫМ МАСЛОМ	~	3,80
2 БЕЗГЛУТЕНОВЫЙ ПОДЖАРЕННЫЙ ХЛЕБ С ПОМИДОРОМ И ЧЕСНОКОМ	~	3,30
3 ДЕДУШКИН ХЛЕБ И ФРАНЦУЗСКОЕ МАСЛО	~	5,90
4 КРАБ, ПРИГОТОВЛЕННЫЙ ИЗ КРАБОВОГО МЯСА И КРЕВЕТОК, С ПРИПРАВОЙ	~	42,00
5 МОЛЛЮСКИ НА ГРИЛЕ	15,50	22,00
6 КРИВЕТКИ, ОБЖАРЕННЫЕ В МАСЛЕ С ЧЕСНОКОМ	~	25,00
7 МИДИИ НА ГРИЛЕ С РЫБНЫМ ИЛИ ТАЙСКИМ ОСТРЫМ СОУСОМ	12,00	17,00
8 МАЛЕНЬКИЕ КАЛЬМАРЫ НА ГРИЛЕ С БИСКАЙСКИМ СОУСОМ ИЗ ПЕРЦА С ЛУКОМ	15,00	20,00
9 МАЛЕНЬКИЕ КАЛЬМАРЫ ПО-АНДАЛУССКИ В СОУСЕ ТАРТАР	15,00	20,00
10 ЖАРЕННЫЕ КАЛЬМАРЫ В КЛЯРЕ ИЗ НУТОВОЙ МУКИ	18,00	24,00
11 ОСЬМИНОГ ПО-ГАЛИСИЙСКИ С ВАРЁНЫМ КАРТОФЕЛЕМ	24,00	29,00
12 МОЛЛЮСКИ-ГРЕБЕШКИ НА ГРИЛЕ(4 ИЛИ 8 ШТУК)	14,00	24,00
13 ЯИЧНИЦА С ВЕТЧИНОЙ И ФУА-ГРА	12,00	16,00
14 ЖАРЕННЫЕ АРТИШОКИ С ЯИЧНИЦЕЙ И ХАМОНОМ ХАБУГО	~	16,00
15 ЖАРЕННЫЕ АРТИШОКИ В СОУСЕ РОМЕСКО	11,90	14,90
16 МОЛЛЮСКИ С АРТИШОКАМИ И ХАМОНОМ	~	25,00
17 ЧИПСЫ ИЗ БАКЛАЖАНОВ С МЁДОМ	12,00	~
18 КАНАПЕ С КРАБОМ И ЛОСОСЕМ	8,50	~
19 КАНАПЕ С МЯСНЫМ ФИЛЕ И ФУА-ГРА	9,50	~
20 ЖАРЕННЫЙ ОСТРЫЙ КАРТОФЕЛЬ В ТРАДИЦИОННОМ СТИЛЕ ИЛИ В СТИЛЕ ТОХА	~	12,00

САЛАТЫ

21 САЛАТ С КОЗЬИМ СЫРОМ И ФУА-ГРА	12,50	18,00
22 САЛАТ С АВОКАДО, ЛОСОСЕМ, МАНГО И ЯЙЦОМ ПАШОТ	14,00	19,00
23 САЛАТ ИЗ АВОКАДО С КРЕВЕТКАМИ	~	20,00
24 ОЛИВЬЕ С ПЕРЕПЕЛИНЫМИ ЯЙЦАМИ И ЖАРеныМИ КРЕВЕТКАМИ	12,00	16,00
25 ОЛИВЬЕ С КРАБОВЫМ МЯСОМ И ПЕРЕПЕЛИНЫМИ ЯЙЦАМИ	~	19,50
26 СВЕЖИЕ ПОМИДОРЫ РАФ С ТУНЦОМ, ЗЕЛЁНЫМ ЛУКОМ И ОЛИВКОВОЙ НАМАЗКОЙ	15,00	20,00
27 ТАЙСКИЙ САЛАТ С КУРИЦЕЙ, ОРЕХАМИ И СУХОФРУКТАМИ ПОД ОСТРЫМ СОУСОМ	~	18,00
28 ОВОЩНОЙ САЛАТ «ОГОРОД»	~	16,50
29 МЯГКИЙ СЫР “СТРАЧАТЕЛЛА” С ПОМИДОРАМИ	~	20,00

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

30 АНЧОУСЫ ИЗ КАНТАБРИИ НА ПОМИДОРНОЙ ПОДУШКЕ(4 ИЛИ 6 ШТУК)	14,00	20,00
31 ИБЕРИЙСКИЙ ХАМОН, НАРЕЗАННЫЙ ВРУЧНУЮ	24,00	30,00
32 ФРАНЦУЗСКАЯ УСТРИЦА ГИЛЬЯРДО	5,50	~
33 ТАРТАР ИЗ КРАСНОГО ТУНЦА БЛЮФИН С ГУАКАМОЛЕ И ТОСТАМИ	22,00	28,00
34 КРАСНЫЙ ТУНЕЦ БЛЮФИН В ТРЁХ ТЕКСТУРАХ: “ТАТАКИ”, "САШИМИ" И "ТАРТАР”	~	42,00
35 ТАРТАР ИЗ ЛОСОСЯ С ГУАКАМОЛЕ И ТОСТАМИ	20,00	25,00
36 СЕВИЧЕ ИЗ МОРСКОГО ОКУНЯ И МОРСКОГО ГРЕБЕШКА	24,00	30,00
37 СЕВИЧЕ ИЗ МАРИНОВАННОГО ОСЬМИНОГА	24,00	30,00
38 ФУА С МИНДАЛЬНЫМИ КРЕКЕРАМИ И УКСУСОМ “ПЕДРО ХИМЕНЕС”	20,00	25,00
39 СЫРНОЕ АССОРТИ (ОВЕЧИЙ, ОВЕЧИЙ С ТРЮФЕЛЕМ, КОРОВИЙ И КОЗИЙ СЫРЫ)	16,00	21,00

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

40 КРОКЕТА С ХАМОНОМ, КУРИЦЕЙ , БЫЧЬИМ ХВОСТОМ ИЛИ КАРАКАТИЦЕЙ	1 шт 3,50	~
41 КРОКЕТА ИЗ ОМАРА	1 шт 4,90	~
42 ПОНЧИКИ ИЗ ТРЕСКИ	1 шт 3,50	~
43 КРАБОВЫЕ ПОНЧИКИ	1 шт 3,50	~
44 КРОКЕТА ИЗ КАРТОФЕЛЯ, НАЧИНЁННАЯ ГОВЯЖЬИМ МЯСОМ “ВАГЮ”	1 шт 5,50	~
45 ЖАРЕННЫЕ ВО ФРИТЮРЕ МОРЕПРОДУКТЫ	16,00	20,00
46 РЫБНЫЙ СУП	~	24,00
47 РАВИОЛИ, ФАРШИРОВАННЫЕ ФУА-ГРА, ПОД СОУСОМ ХАБУГО	~	22,00
48 ДОМАШНИЕ КАННЕЛЛОНИ ,ФАРШИРОВАННЫЕ БЫЧЬИМ МЯСОМ, УТКОЙ И ФУА-ГРА (3 ШТУКИ)	~	24,00



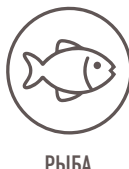
ГЛЮТЕН



РАКООБРАЗНЫЕ



ЯЙЦА



РЫБА



АРАХИС



СОЯ



МОЛОЧНЫЙ



ОРЕХИ



СЕЛЬДЕРЕЙ



ГОРЧИЦА



СЕЗАМ



СУЛЬФИТЫ



МОЛЛЮСКИ



ЛИПИНЫ

БЛЮДА ИЗ РИСА

	ТАПА	ПОРЦИЯ
49 ПАЭЛЬЯ РЫБНАЯ С ЛОБСТЕРОМ И МОРЕПРОДУКТАМИ	     	~ 32,00
50 ПАЭЛЬЯ С МОРЕПРОДУКТАМИ	   	~ 29,00
51 РИС С ОВОЩАМИ И АРТИШОКАМИ С ЯИЧНОЙ КОРОЧКОЙ	 	~ 26,00
52.ФИДЕУА С МОРЕПРОДУКТАМИ И ЛОБСТЕРОМ	    	~ 28,00
53 ЧЁРНЫЙ РИС С ЛОБСТЕРОМ И КАРАКАТИЦЕЙ	    	~ 28,00
54 РИС С ГРЕБЕШКАМИ И МОРСКИМ ЧЁРТОМ	     	~ 32,00
55 ПАЭЛЬЯ ПАРЕЛЛАДА С МОРЕПРОДУКТАМИ	     	~ 32,00
56 ПАЭЛЬЯ ИЗ ОМАРОВ (С БУЛЬОНОМ ИЛИ БЕЗ)	    	СОГЛАСНО РЫНКУ
57 РИС С ПОЛОВИНОЙ ЛОБСТЕРА, МОРСКИМ ЧЁРТОМ И КАЛЬМАРАМИ	     	~ 50,00
58 РИС СО СВИНИНОЙ, ЛЕСНЫМИ ГРИБАМИ И ФУА		~ 32,00

РЫБНЫЕ БЛЮДА

59 ФИЛЕ ТРЕСКИ ПОД ЧЕСНОЧНЫМ СОУСОМ С МОЛЛЮСКАМИ И КРЕВЕТКАМИ ИЛИ ПОД ЗЕЛЁНЫМ СОУСОМ	24,00	28,00
    		
60 МОРСКОЙ ЧЁРТ ПО-РЫБАЧЬИ С КРАСНЫМИ КРЕВЕТКАМИ И МОЛОДЫМ ЧЕСНОКОМ	   	25,00 34,00
61 СОЧНЫЙ ЛОСОСЬ НА ГРИЛЕ С РИЗОТТО ПОД СОУСОМ РОКФОР”	 	~ 28,00
62 ОСЬМИНОГ НА ГРИЛЕ С ХУМУСОМ ИЗ БАКЛАЖАНОВ	      	25,00 32,00
63 ТАТАКИ ИЗ ТУНЦА С ГАРНИРОМ ИЗ ПЮРЕ ИЗ СЛАДКОГО КАРТОФЕЛЯ И АВОКАДО	     	26,00 32,00
64 ДОРАДА, ЗАПЕЧЁННАЯ В СОЛИ, С ОВОЩАМИ	 	18,00 28,00
65 АССОРТИ ИЗ РЫБЫ И МОРЕПРОДУКТОВ НА ГРИЛ	   	~ 52,00

МЯСНЫЕ БЛЮДА

66 ГАМБУРГЕР ИЗ МЯСА «ВАГЮ» 100 % С БЕКОНОМ , ЛУКОМ, СЫРОМ БРИ И СОУСОМ БАРБЕКЮ	  	~ 24,00
67 СТЕЙК ТАРТАР, ПРИГОТОВЛЕННЫЙ ПРЯМО ПЕРЕД КЛИЕНТОМ (КУЛИНАРНОЕ ШОУ)	   	~ 32,00
68 АНТРЕКОТ НЕБРАСКА ПОД СОУСОМ « КОФЕ ПАРИЖА» С КАРТОФЕЛЕМ	  	26,00 32,00
69 ГОВЯЖЬЕ ФИЛЕ С ФУА И ЛУКОМ ПОД СОУСОМ ПЕДРО ХИМЕНЕС	 	26,00 34,00
70 СТЕЙК НЕБРАСКА (ОКОЛО 500 ГР.), ПРИГОТОВЛЕННЫЙ НА ГОРЯЧИХ КАМНЯХ, С ЖАРЕНЫМ КАРТОФЕЛЕМ И ЗЕЛЁНЫМИ ПЕРЦАМИ ПАДРОН		~ 65,00
71 ПОРОСЁНОК, ПРИГОТОВЛЕННЫЙ НА НИЗКОЙ ТЕМПЕРАТУРЕ	 	~ 30,00
72 .БЫЧИЙ ХВОСТ, ТУШЕННЫЙ В КРАСНОМ ВИНЕ.	  	22,00 27,00
73 ЗАПЕЧЁННАЯ КОЗЬЯ ЛОПАТКА (ОЧЕНЬ НЕЖНОЕ МЯСО БЕЗ КОСТЕЙ)	 	~ 35,00



ГЛЮТЕН



РАКООБРАЗНЫЕ



ЯЙЦА



РЫБА



АРАХИС



СОЯ



МОЛОЧНЫЙ



ОРЕХИ



СЕЛЬДЕРЕЙ



ГОРЧИЦА



СЕЗАМ



СУЛЬФИТЫ



МОЛЛЮСКИ



ЛИПИНЫ

МЕНЮ
LA TOJA

Первое блюдо

-  Салат с фуа-гра и козым сыром
-  Крокеты (ассорти)
-  Обжаренные морепродукты
-  Мидии на гриле

Второе блюдо(на выбор)

- Треска под соусом с артишоками и
-  моллюсками
-  Рис с морепродуктами
- Бычий хвост, тушеный по-кордовски

Десерт (на выбор)

-  Морковный торт
-  Лимонный сорбет
-  Крем-брюле по-каталонски

36,50

МЕНЮ
ЗАКУСКИ

Первое блюдо

- Жареный картофель с острым соусом
- Крокеты (ассорти) 
- Мидии на гриле 
- Жареные артишоки под соусом 
- “Ромеско”
- Мелкие кальмары с луком на гриле 
- Каннеллони с мясом под соусом”
- Бешамель” 

Десерт (на выбор)

- Морковный торт 
- Лимонный сорбет 
- Крем-брюле по-каталонски 

24,00

***Минимум 2 человека, указана цена на одного человека для обоих меню. Хлеб, напитки и кофе не включены в стоимость меню, НДС включен в стоимость.

LA TOJA
restaurante



POSTRES / DESSERTS / ДЕСЕРТЫ

CARTA DE POSTRES / DESSERTS / ДЕСЕРТЫ

Tarta de whisky hecha en La Toja  <i>Pastís de whisky fet a La Toja</i> Whisky cake homemade <i>Gâteau Whisky fait à La Toja</i> ДОМАШНИЙ ТОРТ ВИСКИ	12,00
Carrot cake, suave bizcocho con queso crema y su helado  <i>Carrot cake, suau bescuit amb formatge crema i el seu gelat</i> Smooth Carrot Cake with ice cream <i>Carrot cake au cream cheese et sa glace</i> МОРКОВНЫЙ ТОРТ С МОРОЖЕНЫМ	8,90
Tarta tatin tibia de manzana caramelizada, base fina de hojaldre, crema de leche y helado  <i>Pastís tatin tebi de poma caramel·litzada, base fina de pasta fullada, crema de llet i gelat</i> Warm seasonal tarte tatin with cream & ice cream <i>Tarte tatin tiède de poires caramélisées, pâte feuilletée fine, crème épaisse et glace</i> ТЁПЛЫЙ ТАРТ ТАТЕН С КАРАМЕЛИЗИРОВАННЫМ ЯБЛОКОМ, СЛИВКАМИ И МОРОЖЕНЫМ	12,00
Tiramisú, melindros con baileys y tierra de cacao  <i>Tiramisú, melindros amb baileys i terra de cacao</i> Tiramisu with Baileys, sprinkled with cocoa <i>Tiramisu, pains d'épices aux baileys et cacao</i> ТИРАМИСУ С БЕЙЛИСОМ И КАКАО	8,90
Tarta de queso, base y relleno con galletas oreo  <i>Pastís de formatge, base i farciment amb galetes oreo</i> Oreo cheesecake <i>Cheesecake, base et garniture de biscuits oreo</i> СЫРНЫЙ ТОРТ ОРЕО	9,50
Tarta de queso tradicional y mermelada de frutos rojos  <i>Pastís de formatge tradicional i mermelada de fruits vermells</i> Traditional cheesecake and red fruit jam <i>Tarte traditionnelle au fromage et confiture de fruits rouges</i> СЫРНЫЙ ТОРТ С ЯГОДНЫМ МАРМЕЛАДОМ	9,50
Esfera de fruta de la pasión, mango y coco con merengue  <i>Esfera de fruita de la passió, mango i coco amb merenga</i> Sphere of passion fruit, mango and coconut with meringue <i>Sphère aux fruits de la passion, mangue et noix de coco meringuée</i> СФЕРА ИЗ МАРАКУЙИ, МАНГО И КОКОСА С БЕЗЕ	12,00
Crema catalana tradicional con azúcar moreno quemado y carquiñoli  <i>Crema catalana tradicional amb sucre bru cremat i carquinyoli</i> Traditional catalan cream <i>Crème catalane, traditionnelle avec cassonade brûlée et noix</i> ТРАДИЦИОННЫЙ “КАТАЛОНСКИЙ ДЕСЕРТ”	7,50
Ravioli de mango y coco, flambeado con licor de curaçao rojo  <i>Ravioli de mango i coco, flambeado amb licor de curaçao vermell</i> Mango and coconut ravioli flambe with red Curacao <i>Ravioles de mangue et noix de coco, flambées à la liqueur de curaçao rouge</i> РАВИОЛИ ИЗ МАНГО И КОКОСА ФЛАМБЕ С КРАСНЫМ ВИНОМ КЮРАСАО	12,00
Coulant de chocolate (tardamos 10’')  <i>Coulant de xocolata (triguem 10’')</i> Hot chocolate volcano with ice cream (10 min) <i>Coulant au chocolat (10 min)</i> ШОКОЛАДНЫЙ КУЛАН С МОРОЖЕНЫМ (ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ-10 МИН)	12,00
Fresas con nata montada y ralladura de lima  <i>Maduixes amb nata muntada i ratlladura de llima</i> Strawberries with whipped cream and lime zest <i>Fraises à la crème fouettée et zeste de citron vert</i> КЛУБНИКА СО ВЗБИТЫМИ СЛИВКАМИ И ЦЕДРОЙ ЛАЙМА	12,00
Helados de: vainilla, cookies, chocolate gianduja con avellanas o turrón y sorbetes de limón, mandarina y mango  <i>Gelats de: vainilla, cookies, xocolata gianduja amb avellanes o torró i sorbets de llimona, mandarina i mango</i> Ice creams and daily sorbets <i>Glace : vanille, cookies, chocolat aux noisettes, touron, glace citron et sorbets: citron, mandarine et mangue</i> МОРОЖЕНОЕ (ВАНИЛЬНОЕ, ЛИМОННОЕ, С ЛЕСНЫМ ОРЕХОМ, ШОКОЛАДНОЕ С ЧЁРНЫМ ПЕЧЕНЬЕМ, ИЗ ТУРРОНА) СОРБЕТЫ ИЗ ЛИМОНА, МАРАКУЙИ И МАНГО	8,00
Piña natural del monte  <i>Piña natural de la montanya</i> Natural pineapple from the mountain <i>Ananas naturelle de la montagne</i> НАТУРАЛЬНАЯ СОСНОВАЯ ШИШКА С ГОРЫ	9,00
Mango avión super dulce  <i>Mango avió super dolç</i> Super sweet mango <i>Mangue super sucrée</i> ОЧЕНЬ СЛАДКОЕ МАНГО	12,00



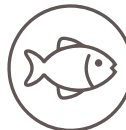
GLUTEN
GLUTEN
GLUTEN
ГЛЮТЕН



CRUSTÁCEOS
CRUSTÁCIUS
CRUSTACEANS
CRUSTACÉES
РАКООБРАЗНЫЕ



HUEVOS
OUS
EGGS
OEUFES
ЯЙЦА



PESCADO
PEIX
FISH
POISSON
РЫБА



CACAHUETES
CACAHUETS
PEANUTS
CACAHUËTES
АРАХИС



SOJA
SOJA
SOY
SOJA
СОЯ



LÁCTEOS
LÀCTIS
DAIRY
CÉLERY
ЛАЙТЕР
МОЛОЧНЫЙ



FRUTOS SECOS
FRUITS SECS
NUTS
FRUITS SECS
ОРЕХИ



APIO
API
CELERY
CÉLERI
СЕЛЬДЕРЕЙ



MOSTAZA
MOSTASSA
MUSTARD
MOUTARDE
ГОРЧИЦА



SÉSAMO
SÈSAM
SESAME
SÉSAME
СЕЗАМ



SULFITOS
SULFITS
SULPHITES
SULFITES
СУЛЬФИТЫ



MOLUSCOS
MOL·LUSCOS
MOLLUSKS
MOLLUSQUES
МОЛЛЮСКИ



ALTRAMUCES
TRAMUSSOS
LIPINS
LIPINES
ЛИПИНЫ

VINOS BLANCOS

D.O. RIAS BAIXAS	
PAZO SAN MAURO	38,00
100 % Albariño	
GRAN ALBARIÑO PAZO BARRANTES	59,00
100 % Albariño	
SANAMARO SOBRE LÍAS	55,00
90% Albariño Y 10% Loureiro	
QUINTA DE COUSELO	31,00
D.O. MONTERREY	
FRAGA DO CORVO GODELLO	29,00
90% Albariño Y 10% Loureiro	
D.O RIBEIRO	
FINCA VIÑO A	30,00
85% Treixadura, Godello, Albariño y Loureiro	
D.O. RIOJA	
CAUDALIA	32,00
100% Tempranillo, crianza de 11 meses sobre lias	
EL MARIDO DE MI AMIGA, SEMIDULCE	25,00
D.O. RUEDA	
JOSÉ PARIENTE MAGNUM 1,5 LT	55,00
100% Verdejo	
MUSGO	24,00
100% Verdejo	
VAL DE VID	28,00
80% Verdejo, 20% Viura	
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 COSTERS DEL SEGRE	
CASTELL D´ENCUS EKAM	44,00
85% Riesling y 15% Albariño	
D.O. Penedès	
GRAMONA GESSAMÍ	28,00
Muscat de Alejandría, muscat de frotian, sauvignon blanc.	
GRAMONA MOUSTILLANT	24,00
100% Parellada, vino de aguja de fermentación natural.	
CASTELLROIG SO BLANC	28,00
Xarel.lo	
D.O TERRA ALTA	
N. SRA DEL PORTAL	28,00
Garnacha Blanca, Celler Piñol	
D.O SOMONTANO	
BESTUE CHADRONNAY SOBRE LÍAS	32,00
D.O MASSÍS DEL GARRAF	
GRAN CAUS BLANCO	32,00
Xarel-lo, Chenin Blanc y Chardonnay	

VINOS ROSADOS

D. O MASSÍS DEL GARRAF	
GRAN CAUS ROSADO	32,00
100% Merlot.	
D.O. Penedès	
GRAMONA MOUSTILLANT ROSSE	24,00
Vino de aguja de fermentación natural.	
JEAN LEON ROSSE 3055	28,00
Merlot, Pinot noir, Cabernet Sauvignon y Chardonnay.	
D. O. TERRA ALTA	
N. SRA. DEL PORTAL	28,00
Garnacha tinta y Syrah	
D. O. SOMONTANO	
ENATE	27,00
VT CASTILLA Y LEÓN	
VICTORIA JOSÉ PARIENTE	29,00

VINOS TINTOS

D.O RIOJA	
FINCA VALLOBERA	32,00
Tempranillo 16 meses de crianza	
200 MONGES RESERVA	70,00
85 % Tempranillo, 10 % Graciano, 5 % Garnacha, un vino potente, equilibrado, largo y persistente	
904 RIOJA ALTA GRAN RESERVA	110,00
90 % Tempranillo, 10 % Graciano , bouquet cremoso con notas especiadas a canela y vainilla, capacidad exquisita de envejecimiento en botella.	
LUIS CAÑAS RESERVA	35,00

LINDES DE REMELLURI VIÑEDOS DE SAN VICENTE	34,00
MARQUÉS DE MURRIETA	40,00
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	
CILLAR DE SILOS CRIANZA	35,00
PAGO DE LOS CAPELLANES CRIANZA	45,00
100 % Tinta del País, doce meses en barrica de roble francés	
PRADO REY ADARO	40,00
PAGO DE CARROVEJAS	52,00
AALTO	55,00
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	60,00
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.	
VICTORINO	75,00

D.O.RIBEIRA SACRA	
BANCALES OLVIDADOS	32,00
Mencia 100%	

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	38,00
ALVARO PALACIOS GRATALLOPS	80,00
DOFI DE ÁLVARO PALACIOS	135,00

D.O.MONTSANT	
PETITES ESTONES	25,00
Garnacha negra y Samso.	
LA NIT DE LES GARNATXES	28,00

D.O TERRA ALTA	
FINCA MORENILLO	65,00
100% Morenillo.	

D.O COSTERS DEL SEGRE	
CASTELL D´ENCUS ACUSP	55,00

D.O.BIERZO	
PÉTALOS DEL BIERZO ALVARO PALACIOS	35,00
VILLA DE CORULLÓN	75,00
Descendientes de J. Palacios.	

CAVAS

CAVA SUMARROCA LONIA BRUT	29,00
PERLES ROSES DE NAVERAN	34,00
D.O. Cava. Pinot Noir, 24 meses de crianza en bodega.	
GRAMONA BRUT IMPERIAL	37,00
D.O. Cava. Gran Reserva, Xarel.lo, Macabeo y Chardonnay.	
RECAREDO	37,00
D.O. Cava. Brut Nature, Macabeo, Xarel-lo y Parellada, criado en barrica y un mínimo de 24 meses en rima.	
LLOPART BRUT ROSÈ RESERVA	33,00
LLOPART LEOPARDI BRUT NATURE	45,00
GRAMONA III LUSTROS	55,00

VINOS DULCES Y
ESPIRITUOSOS

	botella	copa
MISTELA NEGRA BODEGA PIÑOL	40,00	10,00
ORUJO BLANCO, HIERBAS, CAFÉ Y CREMA DE ORUJO	35,00	3,50
LIMONCELLO VILLA CARDEA	40,00	3,50
LUSTAU MOSCATEL EMILIN		7,50
LUSTAU PEDRO XIMÉNEZ SAN EMILIO		9,00
CALVADOS ROGER GROULT PAY D'AGE RESERVA		9,00
OPORTO NIEPOORT 20 AÑOS		12,00
MARC DE CHAMPAGNE		12,00
GRAPPA NONINO FRIULANA		12,00
TEQUILA PATRÓN REPOSADO		12,00
COPA DE CAVA SUMARROCA LONIA BRUT		7,00

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
8,50	GIN BOMBAY SAPPHIRE 47° Inglaterra
8,50	GIN TANQUERAY 43,1° Inglaterra
9,00	GIN BULLDOG 40° Inglaterra
10,00	GIN MARTIN MILLER'S 45,2° Inglaterra-Islandia
10,00	GIN LONDON ONE 47° Inglaterra
10,00	GIN HENDRICK'S 44° Escocia
10,00	GIN WILLIAM'S 48° Inglaterra
10,00	GIN CITADELLE 44° Francia
10,00	GIN VOORTREKKER 40° Holanda
11,00	GIN MARE 42,7° España
12,00	GIN BOTANIC ULTRA PREMIUM 45° Inglaterra
13,00	GIN G'VINE FLORAISSON 40° Francia
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°

APEROL SPRITZ	7,00
Aperol, Cava, Sprite y Naranja	
DRY MARTINI	8,00
Ginebra, Martini Dry, Piel de Aceituna y Twist de limón	
MOJITO	8,00
Ron Blanco, Lima, Hojas de Menta, Azúcar y Sprite	
CAIPIRINHA	8,00
Cachaça, Lima y Azúcar	
CAIPIROSKA	8,00
Vodka, Lima y Azúcar	
MOJITO DE FRESA	8,90
Ron Negro, Fresa, Lima, Hojas de Menta, Azúcar Moreno y Sprite	
DAIKIRI LIMÓN	8,00
Ron Blanco, Zumo de Limón y Azúcar	
DAIKIRI FRESA	8,00
Ron Blanco, Zumo de Fresa y Azúcar	
MARGARITA	8,00
3/4 de Tequila, 1/4 Cointreau y Zumo de Limón	
SAN FRANCISCO	8,50
Vodka, Zumo de Naranja, Piña, Melocotón y Granadina	
PIÑA COLADA	8,00
Ron Blanco, Zumo de Piña, Crema de Coco, Piña Fresca y azúcar	
BLOODY MARY	7,00
Vodka, Zumo de Tomate, Zumo de Limón, Sal, Pimienta, Tabasco y Perrins	
MOJITO SIN	6,50