

Menús de
grupos

LA TOJA
restaurant

MENÚ 1

Pica-pica compuesto de:

Olivas 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 verduritas
Paella mixta de sepia, pollo y butifarra
Hamburguesa de wagyú y salsa barbacoa

Postre: Sorbete de limón

Bebida: Aguas minerales / Vino blanco o tinto
Café

38€ (IVA INCLUIDO)

MENÚ 2

Pica-pica compuesto de:

Olivas y chips de yuca
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
Café

44€ (IVA INCLUIDO)

MENÚ 3

Pica-pica compuesto de:

Pan de cristal con tomate y aceite de oliva virgen extra
Tartar de atún rojo con guacamole
Croquetas caseras de jamón ibérico y sepia en su tinta
Calamarcitos fritos a la andaluza
Mejillones de roca con salsa thai
Degustación de fideuá con sepia y alioli

Plato principal a elegir:

Lubina a la brasa con puré de patatas
Paella del pescador con tropezones de bogavante
Entrecot de Nebraska a la brasa

Postre: Coulant de chocolate con helado de vainilla

Bebida: Aguas minerales / Vino tinto o blanco
Café

55€ (IVA INCLUIDO)

Mínimo 8 comensales / Precio por persona

MENÚ 4

Pica-pica compuesto de:

Almendras fritas a la sal

Olivas y chips de yuca

Pan de cristal con tomate y aceite de oliva virgen extra

Ceviche de dorada y zamburiñas

La bomba picante de Wagyu

Almejas con alcachofa y jabugo

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

Arroz de rape y zamburiñas

Solomillo de ternera con foie

Postre: Coulant de chocolate con su helado

Bebida: Aguas minerales / Vino blanco y tinto

Café

65€ (IVA INCLUIDO)

MENÚ 5

Entrantes a compartir:

Almendras fritas a la sal

Olivas y chips de yuca

Pan de cristal con tomate y aceite de oliva virgen extra

Tartar de atún rojo Bluefin con guacamole

Virutas de foie con reducción de Pedro Ximenez

Gambas al ajillo

Montadito de solomillo con foie

Pulpo a la brasa con cremoso de berenjenas

Plato principal a elegir:

Rape con gambitas, tostaditas y alioli

Arroz caldoso con bogavante

Espaldita de cabrito deshuesada

Postre: A elegir de nuestra carta

Bebida: Aguas minerales / Vino blanco y tinto

Café

77€ (IVA INCLUIDO)

MENÚ 6

Entrantes a compartir:

Pan de cristal con tomate de colgar y aceite de oliva virgen

Almendras fritas a la sal, olivas y chips de yuca

Atún rojo en tres texturas

Jamón ibérico de bellota cortado a mano

Croqueta de jamón

Croqueta de bogavante

Buey de mar relleno en su propia carne y más cositas

Steak tartar cortado a cuchillo

Plato principal a elegir:

Pescado salvaje de Galicia a la parrilla

Arroz de carabinero y sepia

Chuletón de Nebraska a la piedra para compartir entre dos personas

Postre: A elegir de nuestra carta

Bebida: Vinos, cervezas, refrescos y aguas minerales incluidos

Café, Catánias y Gintonic

120€ (IVA INCLUIDO)

Mínimo 8 comensales / Precio por persona