

Menús de  
Navidades

LA TOJA  
restaurant



# 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.	3,80
Ostra del Atlántico Speciale de Claire Guillaudeau N2	6,00
Buey de mar relleno de su propia carne y más cositas	40,00
Almejas con alcachofas y Jabugo	28,00
Tallarinas de playa a a plancha	22,00
Berberechos a la plancha	30,00
Mejillones de roca a la plancha	16,00
Pulpo a la gallega con cachelos	28,00
Calamarcitos de playa fritos o a la plancha con vizcaína de pimientos	20,00
Zamburiñas a la plancha	25,00
Croquetas cremosas de jamón ibérico o rabo de toro	3,30 ud
Canelones de rabo de toro, pato y foie	25,00

## ENTRANTES FRÍOS

Tartar de atún rojo con guacamole	25,00
Foie mi-cuit en virutas, reducción de P. Ximenez	25,00
Ceviche de dorada y zamburiñas	25,00
Rusa casera con centolla y huevitos de codorniz	22,00
Ensalada de queso de cabra y foie	18,00
Jamón Ibérico de bellota	30,00
Anchoas del Cantábrico	24,00

## ARROCES

Paella del pescador con tropezones de bogavante	33,00
Arroz caldoso con bogavante	40,00
Paella parellada marinera	35,00

## PESCADOS

Rodaballo a la brasa con risotto de trompetas	35,00
Bacalao en salsa verde con almejas y alcachofas	28,00
Rape a la marinera con gambitas y ajos tiernos	35,00
Pulpo a la brasa con cremoso de berenjenas	32,00

## CARNES

Solomillo de ternera con foie y reducción de P. Ximenez	33,00
Entrecot de buey con salsa de pimienta negra y patatas fritas a la sartén	30,00
Cochinillo cocinado a baja temperatura	33,00
Espaldita de cabrito deshuesada y muy melosa	35,00

## POSTRES

Nuestra "Carrot Cake" con helado de vainilla y canela	10,00
Tarta tatin tibio de pera y "Chantilly"	10,00
Tiramisú de baileys y tierra de cacao	10,00
Tarta de queso, base de galleta tradicional	10,00
Crema catalana con carquiñoli	7,50
Piña natural del monte con Kirsch	10,00
Coulant de chocolate con helado de vainilla	10,00
Sorbete de limón	8,50
Helado de vainilla con cookies y caramelo	8,50
Helado de chocolate gianduja con avellanas	8,50

**Los menús de navidad deberán reservarse previamente a la fecha (una semana de anticipación) y se tendrá que avisar de los segundos platos elegidos.**



25 DE DICIEMBRE

# 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 pelota

## SEGUNDOS A ELEGIR

Rape a la marinera con gambitas, ajos tiernos y tostaditas con allioli  
Paella del pescador con tropezones de bogavante  
Cochinillo cocinado a baja temperatura con cremoso de boniato  
Espaldita de cabrito deshuesada muy melosa con su salsita

## POSTRE

Nuestra tarta de queso con frutos rojos

## BODEGA

Aguas minerales, cervezas y refrescos  
Cava Carles Casanova reserva Brut Nature  
(opción de vino blanco y tinto)

## CAFÉ, TURRONES Y NEULAS

**85€ IVA INCLUIDO**

26 DE DICIEMBRE

# San Esteban

## ENTRANTES

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

## SEGUNDOS A ELEGIR

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

## POSTRES

Tarta tatin de temporada con helado de vainilla

## BODEGA

Aguas minerales, cervezas y refrescos  
Vino blanco Verdejo, vino tinto Rioja y cava Brut Nature  
(opción de blanco y cava)

## CAFÉ, TURRONES Y NEULAS

**75€ IVA INCLUIDO**

**Los menús de navidad deberán reservarse previamente a la fecha (una semana de anticipación) y se tendrá que avisar de los segundos platos elegidos.**



1 DE ENERO

# 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 berenjenas  
Almejas con alcachofas y jabugo

## SEGUNDOS A ELEGIR

Rape con bogavante  
Arroz caldoso con bogavante  
Solomillo con foie y reducción de P. X  
Espaldita de cabrito deshuesada y cocinada a baja temperatura

## POSTRE

Coulant de chocolate casero con helado de vainilla

## BODEGA

Aguas minerales, cervezas y refrescos  
Cava Carles casanova Reserva Brut Nature  
(opción de vino blanco y tinto)

## CAFÉ Y BUÑUELOS DE VIENTO

**80€ IVA INCLUIDO**

6 DE ENERO

# 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 con salsa thai

## 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 Ramon do Casar  
(opción de vino tinto y cava)

## CAFÉ, ROSCÓN DE REYES

**65€ IVA INCLUIDO**

***Los menús de navidad deberán reservarse previamente a la fecha (una semana de anticipación) y se tendrá que avisar de los segundos platos elegidos.***