

EL EQUIPO DE LA TOJA OS DESEA:

Felices Fiestas

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

Carta de Navidad

restaurante **LA TOJA**
LA TOJA

CONTACTO PARA RESERVAS:

📞 936362030 📞 637782724

✉️ davidgarcialanda@hotmail.com

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

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 SumaRoca Lonia Brut

(opción de vino blanco y tinto)

CAFÉ, TURRONES Y NEULAS

95€ IVA INCLUIDO

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 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

85€ 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 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 SumaRoca Lonia Brut

(opción de vino blanco y tinto)

CAFÉ Y BUÑUELOS DE VIENTO

95€ IVA INCLUIDO

Reyes

PARA COMPARTIR AL CENTRO DE LA MESA

Pan de cristal con tomate

Ceviche de dorada y zamburiñas

Croquetas de jamón y buñuelos de bacalao

Friturita Variada del Mar con salsa Tártara

Mejillones con salsa marinera

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 Quinta Couselo

(opción de vino tinto y cava)

CAFÉ, ROSCÓN DE REYES

75€ IVA INCLUIDO

PARA PICAR

Pan de cristal con tomate y A. O. V. E. 4,10

Ostra del Atlántico Speciale de Claire Guillard N2 6,00

Buey de mar relleno de su propia carne y más cositas 45,00

Almejas con alcachofas y Jabugo 30,00

Tallarinas de playa a a plancha 24,00

Berberechos a la plancha 30,00

Mejillones de roca a la plancha 20,00

Pulpo a la gallega con cachelos 30,00

Calamarcitos de playa fritos o a la plancha con 24,00

vizcaina de pimientos

Zamburiñas a la plancha 25,00

Croquetas cremosas de jamón ibérico o rabo de toro 3,50 ud

Canelones de rabo de toro, pato y foie 25,00

ENTRANTES FRÍOS

Tartar de atún rojo con guacamole 30,00

Foie mi-cuit en virutas, reducción de P. Ximenez 30,00

Ceviche de dorada y zamburiñas 30,00

Rusa casera con centolla y huevitos de codorniz 25,00

Ensalada de queso de cabra y foie 20,00

Jamón Ibérico de bellota 32,00

Anchoas del Cantábrico 25,00

ARROCES

Paella del pescador con tropezones de bogavante 35,00

Arroz caldoso con bogavante 45,00

Paella parellada marinera 35,00

PESCADOS

Lubina a la brasa con risotto de trompetas 35,00

Bacalao en salsa verde con almejas y alcachofas 30,00

Rape a la marinera con gambitas y ajos tiernos 35,00

Pulpo a la brasa con cremoso de berenjenas 35,00

CARNES

Solomillo de ternera con foie y reducción de P. Ximenez 36,00

Entrecot de Nebraska con salsa de pimienta negra 34,00

y patatas fritas a la sartén

Cochinillo cocinado a baja temperatura 35,00

Espaldita de cabrito deshuesada y muy melosa 38,00

POSTRES

Nuestra "Carrot Cake" con helado de vainilla y canela 10,00

Tarta tatin tibio de pera y "Chantilly" 12,00

Tiramisú de baileys y tierra de cacao 10,00

Tarta de queso, base de galleta tradicional y frutos rojos 10,00

Crema catalana con carquiñoli 7,50

Piña natural del monte con Kirsch 10,00

Coulant de chocolate con helado de vainilla 12,00

Sorbete de limón 8,50

Helado de vainilla con cookies y caramelo 8,50

Helado de chocolate gianduja con avellanas 8,50