DESDE 1981

# MENÚS PARA GRUPOS Y CELEBRACIONES



restaurante LA TOJA

# SOBRE NOSOTROS

A solo 1 minuto de la playa en Castelldefels, en Restaurante La Toja fusionamos la excelencia culinaria con la belleza del entorno costero para ofrecer una experiencia gastronómica única.

En Restaurante La Toja encontrarás el lugar ideal para celebrar eventos corporativos, reuniones de empresa, cenas de negocios, presentaciones y mucho más. Contamos con espacios perfectamente adaptados para satisfacer las necesidades de cualquier evento empresarial.











**01 / 02 / 03 / 04 / 05** Comedor, terraza y barra de Restaurante La Toja

# MENÚS PARA GRUPOS

MÍNIMO 8 COMENSALES · PRECIO POR PERSONA

Contamos con menús para grupos que se adaptan a diferentes tipos de eventos: una reunión corporativa, una cena de empresa, una celebración familiar o cualquier otra ocasión especial.

## MENÚ 1 — 44 €

**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 salmón a la brasa con risotto de roquefort

Jarret de ternera, salsa española con boniato y patatitas paja

Paella parellada mixta

Hamburguesa de wagyú y salsa barbacoa

**POSTRE**

Sorbete de limón

**BEBIDA**

Aguas minerales / Vino blanco o tinto

**CAFÉ**

## MENÚ 2 — 48 €

**PICA-PICA COMPUESTO DE:**

Olivas y chips de yuca

Pan de cristal con tomate y aceite de oliva virgen extra

Ceviche de jurel gallego con su leche de tigre

Croquetas de jamón y buñuelos de bacalao

Calamarcitos fritos a la andaluza

Mejillones de roca a la plancha

**PLATO PRINCIPAL A ELEGIR:**

Morro de bacalao con salsa de ajos tiernos, almejas y gambas

Paella marinera

Pluma ibérica con salsa demi-glace y boniato

**POSTRE**

Tarta de queso con galletas Oreo

**BEBIDA**

Aguas minerales / Vino blanco o tinto

**CAFÉ**






**01 / 02 / 03 / 04** Tartar, ensalada de marisco, paella y buey de mar relleno

## MENÚ 3 — 57 €

### PICA-PICA COMPUESTO DE:

Pan de cristal con tomate y aceite de oliva virgen extra
Tartar de atún y salmón con guacamole
Croquetitas caseras
Brioche de ternera con mayonesa de foie
Friturita variada del mar
Mejillones con salsa Thai

### PLATO PRINCIPAL A ELEGIR:

Dorada a la brasa con pil-pil y verduritas
Arrocito con pollo campero y tocino ibérico
Espalda de cordero a la segoviana

### POSTRE

Tiramisú de Baileys y tierra de cacao

### BEBIDA

Aguas minerales / Vino blanco o tinto

### CAFÉ

## MENÚ 4 — 62 €

### PICA-PICA COMPUESTO DE:

Pan de cristal con tomate y aceite de oliva virgen extra
Taza de caldito de ave
Tartar de atún rojo con guacamole
Brioche de rabo de toro con su mayonesa de foie
Alcachofas con huevos y Jabugo
Mejillones a la plancha
Risotto cremoso de langostinos y rape

### 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 blanco o tinto

### CAFÉ

## MENÚ 5 — 75 €

### 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
Tacita de bisque de cigalas
Ceviche de dorada y zamburiñas
La bomba picante de wagyú
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

Torrija casera con helado de vainilla

### BEBIDA

Aguas minerales / Vino blanco y tinto

### CAFÉ

## MENÚ 6 — 90 €

### 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
Tartar de atún rojo bluefin con guacamole
Virutas de foie con reducción de Pedro Ximénez
Gambas a la plancha
Montadito de solomillo con foie
Pulpo a la brasa con cremoso de berenjenas

### PLATO PRINCIPAL A ELEGIR:

Rape marinera con gambitas y tostaditas con alioli
Arroz caldoso de bogavante del país
Espaldita de cabrito deshuesada

### POSTRE

A elegir de nuestra carta

### BEBIDA

Aguas minerales / Vino blanco y tinto

### CAFÉ



## MENÚ 7 — 130 €

### PICA-PICA COMPUESTO DE:

Pan de cristal con tomate y aceite de oliva virgen extra
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

Café, Catania y gintónic

## MENÚ 8 — 160 €

### PICA-PICA COMPUESTO DE:

Pan de cristal con tomate y aceite de oliva virgen extra
Pan del abuelo con mantequilla
Ostrón Guillardeau con vinagreta de chalota (2 uds. por persona)
Sashimi de atún rojo bluefin
Cigala fresca XL a la plancha
Berberechos de Noia a la plancha
Bogavante a la brasa con patatas y huevos fritos
Solomillo cortado a tacos con salsa de pimienta

### SEGUNDOS A ELEGIR:

Pescado salvaje del día a la brasa con pil-pil (lubina o gallo de San Pedro)
Entrecot de lomo alto de Nebraska o chuletón a la piedra (según prefiera el cliente)
Paella de 4 gambas frescas «sucarrat»

### POSTRE

Nuestra torrija de brioche con helado de vainilla

### BEBIDA

Cafés, cervezas y refrescos incluidos
Vinos y cava aparte

### CAFÉ



## MENÚ 9 — 220 €

### PICA-PICA COMPUESTO DE:

Pan de cristal con tomate y aceite de oliva virgen extra
Pan del abuelo con mantequilla
Almeja viva del carril cruda (4 uds. por persona)
Tartar de bogavante con aguacate
Langostinos flambeados al brandy en show cooking
Canelón de rape, gambas y berberechos
Calamar de potera a la plancha
Lomo alto a la brasa trinchado poco hecho

### SEGUNDOS A ELEGIR:

Pescado salvaje del día a la brasa o al horno
Arroz seco de langosta roja
Cabrito cocinado al horno en cazuela de barro

### POSTRE

Selección de postres en el centro de la mesa

### BEBIDA

Aguas minerales
Refrescos y cervezas
Vino y cavas no incluidos

### CAFÉ

Café y petit fours



# MENÚS CÓCTEL



MÍNIMO 8 COMENSALES · PRECIO POR PERSONA

## MENÚ CÓCTEL 1 — 55 €

**PICA-PICA COMPUESTO DE:**

Pan de cristal con tomate
Paleta de jamón de Jabugo
Montadito de tartar de atún rojo
Tacos de tortilla de patatas y cebolla
Coca de cebolla y bacon gratinada al parmesano
Brioche de rabo de toro
Croqueta de jamón
Calamarcitos fritos a la andaluza
Patatas bravas La Toja
Risotto de rape y salchicha
Brocheta de solomillo de cerdo a la plancha

**POSTRE**

Mosaico de frutas
Coulant de chocolate y helado de vainilla

**BODEGA**

Cervezas, refrescos, vinos y café

## MENÚ CÓCTEL 2 — 75 €

**PICA-PICA COMPUESTO DE:**

Pan de cristal con tomate
Paleta de jamón de Jabugo
Montadito de tartar de atún rojo y salmón
Ostra Guillardeau N.º 3
Mejillones tigre picantitos
Croquetas caseritas de jamón ibérico
Buñuelos cremosos de bacalao
Calamarcitos fritos
Tempura de verduras con romesco y soja
Fideos con albóndigas y sepia
Canelón de rabo de toro, pato y foie
Brocheta de rape y gambas con romesco

**POSTRE**

Mosaico de frutas naturales
Coulant de chocolate y helado de vainilla

**BODEGA**

Bar abierto con cervezas, refrescos, vinos, cavas, vermut y café incluidos

## MENÚ CÓCTEL 3 — 100 €

**PICA-PICA COMPUESTO DE:**

Pan de cristal con tomate
Jamón ibérico de bellota cortado a mano
Sashimi de atún rojo bluefin
Ostra Guillardeau N.º 2
Zamburiñas tigre picantitas
Croquetas caseritas de bogavante
Buñuelos cremosos de txangurro
Pulpo a la brasa con cremoso de berenjenas
Degustación de arroz de gambas y almejas
Canelón casero de rape, gambas y berberechos
Montadito de solomillo con foie

**POSTRE**

Mosaico de frutas naturales
Coulant de chocolate y helado de vainilla

**BODEGA**

Bar abierto con toda clase de bebidas. Servicio de café incluido



## CONDICIONES

Para formalizar la reserva tendrá que abonar el 50% del precio del banquete mediante transferencia o en el local. En caso de transferencia habrá que mandar comprobante bancario al mail davidgarcialanda@hotmail.com o al teléfono mediante WhatsApp al 637 782 724. La persona de contacto será David García, propietario.

En caso de anulación del banquete, tendrán que avisar con un mínimo de siete días anteriores y se les devolverá dicha paga y señal. Las bajas si no se notifican 24 h antes de la hora del banquete serán incluidas en el precio final del mismo.

# COMPLETA TU CELEBRACIÓN

PRECIOS CON IVA INCLUIDO SALVO INDICACIÓN

## COPA DE BIENVENIDA · PRECIO POR COMENSAL

| | |
|---|---|
| Copa de champagne | 15 € |
| Copa de cava brut | 5 € |
| Cervezas, refrescos | 3,50 € |
| Copa de vino (blanco, rosado o tinto) | 5 € |

## SNACKS DE BIENVENIDA · PRECIO POR COMENSAL

| | |
|---|---|
| Almendras fritas a la sal | 1,50 € |
| Tacos de jamón y picos de pan | 3,50 € |
| Tacos de queso de oveja | 3 € |
| Tacos de salchichón ibérico | 3 € |
| Nuestra gilda caserita | 4 € |
| Bocado de atún rojo | 4 € |

## ESTE OTOÑO-INVIERNO · PRECIO POR COMENSAL

| | |
|---|---|
| Tacita de caldo de ave | 2 € |
| Tacita de bisque de cigalas | 2,50 € |

## AÑADE A TUS MENÚS · PRECIO POR COMENSAL

| | |
|---|---|
| Turrones y neules | 2 € |
| Copa de cava para brindis | 5 € |

## LICORES DE SOBREMESA

| | |
|---|---|
| Digestivos | 4 € |
| Copa o combinado standard | 10 € |
| Copa o combinado premium | 14 € |

## BARRA LIBRE

| | |
|---|---|
| Barra libre con licores standard, 90 min | 25 € |
| Barra libre con licores premium, 90 min | 30 € |

# SERVICIOS ADICIONALES

PRECIOS CON IVA INCLUIDO SALVO INDICACIÓN

## PLATOS SHOW COOKING

| | |
|---|---|
| Pieza de jamón ibérico de bellota cortado a mano en la sala | **800 €** |
| Steak tartar cortado a mano | **5 € por comensal** |
| Fresas flambeadas a la pimienta y helado | **4 € por comensal** |

## ALQUILER DE EQUIPOS AUDIOVISUALES

| | |
|---|---|
| Equipo de sonido + micrófono | **200 € + IVA** |
| Proyector + pantalla + altavoz | **150 € + IVA** |
| Megafonía simple: micrófono + altavoz | **150 € + IVA** |
| Pantalla LCD 55'' + altavoz | **120 € + IVA** |
| Pantalla LCD 55'' | **100 € + IVA** |

## MÁS SERVICIOS

| | |
|---|---|
| Servicio de confección de minutas | **2 € por comensal** |
| Servicio de gominolas | **3 € por persona** |
| Decoración floral | **a partir de 50 €** |

## ANIMACIÓN · SESIONES

| | |
|---|---|
| Sesión DJ, 2 horas con alquiler de equipo de sonido | **600 € + IVA** |
| Sesión de karaoke | **500 € + IVA** |
| Sesión de fotomatón | **500 € + IVA** |

**Pasteles de celebración.** Disponemos de pasteles para celebraciones. En caso de traer el suyo se cobrará 2 € por persona por servicio de pastel.



**INFORMACIÓN Y RESERVAS**


**latojarestaurante.es**

**936 362 030 · 637 782 724**

**davidgarcialanda@hotmail.com**

Pg. Marítim, 249, 08860
Castelldefels, Barcelona, España


restaurante LA TOJA

Un restaurante familiar de origen gallego

**FUNDADO EN 1981**