ToC

RESTAURANT & COCKTAIL BAR

HOTEL ANYÓSPARK

CARTA



Paco Méndez

PACO MÉNDEZ ÉS UN DELS GRANS REFERENTS DE LA CUINA MEXICANA CONTEMPORÀNIA. EL SEU RESTAURANT COME A BARCELONA COMPTA AMB UNA ESTRELLA MICHELIN I HA ESTAT GUARDONAT COM EL MILLOR XEF CREATIU DEL MÓN ALS THE BEST CHEF AWARDS.

LA SEVA CUINA DESTACA PER FUSIONAR LES ARRELS TRADICIONALS MEXICANES AMB TÈCNIQUES CULINÀRIES MODERNES, CREANT PLATS QUE RESPECTEN L'ESSÈNCIA DE MÈXIC MENTRE APORTEN UN TOC AVANTGUARDISTA.

A TOC RESTAURANT, ES COMBINEN DIVERSES TÈCNIQUES PER OFERIR UNA EXPERIÈNCIA GASTRONÒMICA ÚNICA, AMB PROPOSTES EXCLUSIVES I UTILITZANT PRODUCTES DE GRAN QUALITAT.

PM

PACO MÉNDEZ

AnyósPark

The Mountain & Wellness Resort

LES PROPOSTES PER PICAR

	€
• Olives esfèriques de *chipotle*	6,00 2 u.
• Anxoves del Cantàbric	10,50 4 u.
• Pernil de gla 100% ibèric	29,00
• Cecina de *Rubia Gallega*	27,00
• *Chicharrones del Mantecas* amb cotnes	15,00
• Taula de formatges artesans del Pirineu	24,00
• Croquetes casolanes de pernil ibèric	12,00 6 u.
Mongetes de Kènia en tempura	12,50
Guacamole a l'estil oriental fet a taula	18,00

Pa de vidre torrat amb tomàquet de penjar	4,00
Pa artesanal amb oli d'oliva Picual	6,00

ELS CLÀSSICS DE TOTA LA VIDA A LA NOSTRA MANERA AMB PATATES FREGIDES

ELS CLÀSSICS

	€
• El *sandwich* del nostre Club	18,00
• Chuleburger (200 g de mitjana de bou)	25,00

ANEU MÉS ENLLÀ I MARIDEU ELS VOSTRES PLATS AMB CÒCTELS ÚNICS. DEIXEU-VOS SORPRENDRE PER COMBINACIONS QUE REVOLUCIONARAN CADA PLAT I DESCOBRIU UN MÓN DE SABORS!

ELS ENTRANTS

	€
Steak tartar de vaca gallega fet a taula	32,00
Amanida de llamàntol amb alvocat i crema agria	29,00
• Amanida Cèsar amb escuma de formatge parmesà	18,00
• Truita vaga de gambes amb la seva essència	19,00
Caneló d'alvocat amb tofu fumat	16,00

ELS SABORS DEL MAR A LA BRASA

	€
• Truita d'Andorra amb *chimichurri* i puré de celerí	22,00
Calamar de platja amb puré *parmentier* a base de mantega d'avellanes	22,00
Pota de *king crab* en escabetx pipian	30,00

EL MILLOR DE LA CARN AMB TOC D'AUTOR

	€
Milanesa de *Wagyu* A5 amb salsa *Béarnaise*	41,00
Entrecot amb salsa *Café de Paris* i pebrots	32,00

• Propostes disponibles per descobrir de 12 a les 23.59 h.

LES POSTRES AMB SEGELL PROPI

	€
• ToC Kat de xocolata negra farcit amb praliné d'avellanes i blat de moro torrat	8,50
• Merenga amb maduixes i gelat de llet d'ovella	12,00
Borratxo de taronja, toffee i amarant	7,50

• Propostes disponibles per descobrir de 12 a les 23.59 h.

AL·LÈRGENS

Gluten	Lactosa	Peix
Api	Soia	Picant
Cacauets	Sulfits	Crustacis
Mostassa	Ou	Mol·luscos
All	Sèsam	Fruita seca

Fem tot el possible per preparar els nostres plats seguint les normes de seguretat alimentària i separant els ingredients per evitar la contaminació creuada. Així i tot, no podem garantir l'absència total de traces d'al·lèrgens

NOTA IMPORTANT - NOTA IMPORTANT -

Si teniu alguna al·lèrgia o intolerància alimentària, si us plau consulteu amb el nostre personal.

VINS

Hem seleccionat una exclusiva varietat de vins que reflecteix l'essència de diferents regions vitivinícoles, amb propostes que van des de vins amb cos i estructura, fins a altres amb matisos aromàtics subtils. Cada ampolla ha estat triada per la seva qualitat i caràcter únic. Enriquiu la vostra experiència gastronòmica!

VI NEGRE

DE PROXIMITAT

	€
Scala Dei Cartoixa D.O. Priorat *Garnatxa i carinyena*	48,00
Scala Dei Prior D.O. Priorat *Cabernet sauvignon, carinyena, garnatxa i syrah*	34,00
Olivardots Vd'O 2 D.O. Empordà *100% Samsó*	42,00
Petites Estones D.O. Montsant *Garnatxa i carinyena*	26,00 6,00
Mas Irene Parés Baltà ecològic D.O. Penedès *Merlot i cabernet franc*	28,00 6,00

RESTA D'ESPANYA

	€
Muga Crianza D.O. Rioja *Tempranillo, garnatxa, carinyena i morastell*	26,00 6,00
Muga Selección Especial 2019 D.O. Rioja *Tempranillo, garnatxa, carinyena i morastell*	38,00
Viña Zaco Viñedo Singular D.O. Rioja *Tempranillo*	58,00
Vizcarra Graciano 2020 D.O. Vino de la Tierra *Pinot noir*	48,00
Vizcarra Torralvo 2019 D.O. Ribera del Duero *Tempranillo*	44,00
Carmelo Rodero Reserva 2018 D.O. Ribera del Duero *Tempranillo i cabernet sauvignon*	52,00
Dominio de Pingus - PSI DO Ribera del Duero *Tempranillo i garnatxa*	58,00
Pago de Carrovejas Crianza D.O. Ribera del Duero *Tempranillo, cabernet sauvignon i merlot*	64,00
Pago de Capellanes Reserva D.O. Ribera del Duero *Tempranillo i carbernet sauvignon*	42,00 6,90
Aalto D.O. Ribera del Duero *Tempranillo*	55,00
Tinto Pesquera Reserva D.O. Ribera del Duero *Tempranillo*	56,00

INTERNACIONALS

	€
Côte de Nuits Villages D.O. Bourgogne *Pinot noir*	34,00 6,90

VI ROSAT

	€
Flor de Muga Rosat Vintage 2021 D.O. Rioja *Garnatxa*	25,00 5,00
Rosa d'abril - ecològic Vintage 2021 D.O. Penedès *Macabeu, malvasia i syrah*	25,00 5,00

VI BLANC

DE PROXIMITAT

	€
Vinyes Olivardots D.O. Empordà *Garnatxa blanca, garnatxa gris i carinyena*	38,00

RESTA D'ESPANYA

	€
Flor de Muga Blanc D.O. Rioja *Macabeu, garnatxa blanca i maturana*	35,00 6,00
A Cesteira D.O. Rias Baixas *Albarinyo*	33,00
Pazo de Señorans D.O. Rias Baixas *Albarinyo*	25,00 5,00
Pazo de Señorans selección añada D.O. Rias Baixas *Albarinyo*	48,00

INTERNACIONALS

	€
J. Drouhin Chablis Réserve de Vaudon 2011 D.O. Bourgogne *Chardonnay*	35,00

ESCUMOSOS

	€
Llopart Microcosmos Rosé D.O. Cava *Pinot noir i monestrell*	32,00 5,00
Llopart Brut Nature D.O. Cava *Macabeu, xarel·lo, parellada i chardonnay*	32,00 5,00
Blanca Cusiné D.O. Cava *Chardonnay i pinot noir*	35,00

INTERNACIONALS

	€
Mumm Cordon Rouge D.O. Champagne *Chardonnay i pinot noir*	85,00 9,00
Mumm Millesimé D.O. Champagne *Chardonnay i pinot noir*	95,00
Mumm Ice Extra D.O. Champagne *Pinot noir, chardonnay i meunier*	95,00
Moët & Chandon D.O. Champagne *Pinot noir, pinot meunier i chardonnay*	95,00
Moët & Chandon Ice Imperial D.O. Champagne *Pinot noir, pinot meunier i chardonnay*	95,00
Champagne Belle Époque D.O. Champagne *Chardonnay, pinot noir i meunier*	310,00

CÒCTELS D'AUTOR

SIGNATURE

	€
MARGARITA AMB ESCUMA DE SAL Tequila, suc de llima i Curaçao, escuma de sal rosa i tajin	16,00
COCONUT TOMMY'S MEZCALITA Mezcal Alipús San Andrés, suc de llima i coco, nata i coriandre	16,00
MEXICAN PENICILLIN Abasolo, Mezcal Alipús San Andrés, licor de gingebre, suc de llima i xarop de mel d'Andorra	16,00
CORDIAL DE PALO SANTO Ginebra, Cordial i aroma de Palo Santo	16,00
PISCO SOUR DE MARACUJÀ I VAINILLA Pisco Barsol, suc de llima, puré de maracujà i vainilla	16,00
SHERRY WHITE MARY Fino 3 fases Eléctrico Toro Albalá, Licor La Tomato, Supasawa, aigua de tomàquet, sal rosa, suc Maggi i Tabasco (picant)	16,00

MOCKTAILS (SENSE ALCOHOL)

	€
SAN FRANCISCO Suc de taronja, suc de llimona, suc de pinya, granadina i taronja	10,00
DAIQUIRI DE MARACUJÀ Maracujà, suc de llima i sucre	10,00
BLOODY MARY Suc de tomàquet, suc de llima, picant i romaní	10,00
MOJITO VIRGIN Llima, sucre morè, menta i refresc de llimona	10,00
MOSCOW MULE DE COGOMBRE Cogombre, suc de llima, xarop de cogombre i Ginger beer	10,00
SOUR DE MARACUJÀ I VAINILLA Maracujà, suc de llima, vainilla i clara d'ou	10,00
SOUR DE DE FRUITA VERMELLA I FLOREALE Fruita vermella, Floreale, suc de llima i clara d'ou	10,00

CLÀSSICS

	€
ESPRESSO MARTINI Cafè, vodka, licor de cafè i sucre	12,00
PETRONI Ginebra, Petroni bitter i Petroni negre	12,00
MOJITO Rom, llima, sucre, soda i menta	12,00
APEROL SPRITZ Cava, Aperol, soda i taronja	12,00
MOSCOW MULE Vodka, llima, sucre i ginger beer	12,00
OLD FASHIONED Bourbon, sucre, angostura i cireres	12,00
MANHATTAN Whisky, vermut, angostura i cireres	12,00
DAIQUIRI Rom, suc de llima i sucre	12,00
DRY MARTINI Ginebra, vermut blanc, llimona i olives	12,00
TOM COLLINS Ginebra, suc de llimona, soda i sucre	12,00
CAIPIRINHA Cachaça, llima i sucre morè	12,00
CAIPIROSKA Vodka, llima i sucre	12,00
PALOMA Tequila, suc de llima, sal i tònica d'aranja	12,00

El maridatge de plats amb còctels, inspirat en la tradició mexicana, permet gaudir dels sabors d'una manera diferent, més enllà del típic maridatge amb vi.

Consulteu-nos per descobrir-ho.