

Viu les festes a

AnyósPark
The Mountain & Wellness Resort

24.12.26

Nit de Nadal

ABANS DE COMENÇAR

Olives esfèriques de Chipotle
Aceitunas esféricas de Chipotle

Ostres catalanes Sant Lluís al natural amb caviar imperial
Ostras catalanas Sant Lluís al natural con caviar imperial

Pernil ibèric Montaraz acompanyat de pa de vidre amb tomàquet
Jamón ibérico Montaraz acompañado de pan de cristal con tomate

ELS ENTRANTS DE FESTA

Gambes al Josper
Gambas al Josper

Cloïssa de Carril amb amontillat
Almeja de Carril con amontillado

King crab tebi amb suc de llimona
King crab tibio con jugo de limón

Amanida de salmó a l'estil ToC
Ensalada de salmón al estilo ToC

Mini caneló d'ànec amb tòfona negra
Mini canelón de pato con trufa negra

ToC
RESTAURANT & COCKTAIL BAR
HOTEL ANYOSPARK

ELS GRANS PLATS

Wellington de salmó i mole
Wellington de salmón y mole

Costella de Wagyu amb suc trufat i puré d'arrels
Costilla de Wagyu con jugo trufado y puré de raíces

LA DOLÇA CLOENDA

Préssec melba amb gelat de vainilla, ametlles, coulis de gerds i maduixa fresca
Melocotón melba con helado de vainilla, almendras, coulis de frambuesas y fresa fresca

Alfajor gelat de xocolata
Alfajor helado de chocolate

EL CELLER

J. Drouhin Chablis Réserve de Vaudon, A.O.C. Chablis - 2022 *(vi blanc)*

Carmelo Rodero Raza, D.O. Ribera del Duero - 2022 *(vi negre)*

Mumm Cordon Rouge, A.O.C. Champagne

Aigua, petits-fours de festa i cafès
Agua, petits-fours de fiesta y cafés

195 € I.G.I. Inclòs
I.G.I. Incluido

En cas d'intoleràncià o al·lèrgies no dubtin en contactar-nos.
En caso de intolerancia o alergias, no duden en contactarnos.

24.12.26

Vit de Nadal

Infantil

(fins a 12 anys)

ABANS DE COMENÇAR

Pernil ibèric Montaraz acompanyat de pa de vidre amb tomàquet
Jamón ibérico Montaraz acompañado de pan de cristal con tomate

ELS ENTRANTS

Gambes al Josper
Gambas al Josper

Amanida de salmó a l'estil ToC
Ensalada de salmón al estilo ToC

EL GRAN PLAT

Costella de Wagyu amb demi-glace
Costilla de Wagyu con demi-glace

ToC
RESTAURANT & COCKTAIL BAR
HOTEL ANYOSPARK

LA DOLÇA CLOENDA

Alfajor gelat de xocolata
Alfajor helado de chocolate

Begudes incloses i petits-fours de festa
Bebidas incluidas y petits-fours de fiesta

97 €

I.G.I. Inclòs
I.G.I. Incluido

En cas d'intoleràncies o al·lèrgies no dubtin en contactar-nos.
En caso de intolerancia o alergias, no duden en contactarnos.

25.12.26 - 26.12.26

Nadal i Sant Esteve

PER OBRIR BOCA

Selecció d'embotits andorrans de Cal Jordi i ibèrics acompanyats de pa de vidre amb tomàquet
Selección de embutidos andorranos de Cal Jordi y ibéricos acompañados de pan de cristal con tomate

ELS CLÀSSICS

Amanida de salmó amb remolatxa i raïm
Ensalada de salmón con remolacha y uvas

Cebiche de gamba vermella i coco
Ceviche de gamba roja y coco

ELS IMPRESCINDIBLES

Tradicional escudella amb galets
Tradicional escudella con galets

Caneló de pollastre de corral a la catalana
Canelón de pollo de corral a la catalana

LES POSTRES DE FESTA

Alfajor de vainilla, canyella i taronja
Alfajor de vainilla, canela y naranja

ToC Kat de xocolata negra farcit amb praliné d'avellanes i blat de moro torrat
ToC Kat de chocolete negro relleno con praliné de avellanas y maiz tostado

EL CELLER

Pazo de Señorans Selección Especial, D.O. Rías Baixas - 2015 *(vi blanc)*

Pesquera Reserva, D.O. Ribera del Duero - 2020 *(vi negre)*

Blanca Cuisine, D.O. Cava - 2019

Aigua, petits-fours de festa i cafès
Agua, petits-fours de fiesta y cafés

86 €
I.G.I. Inclòs
I.G.I. Incluido

En cas d'intoleràncies o al·lèrgies no dubtin en contactar-nos.
En caso de intolerancia o alergias, no duden en contactarnos.

ToC
RESTAURANT & COCKTAIL BAR
HOTEL ANYOSPARK

25.12.26 - 26.12.26

Nadal i Sant Esteve

Infantil

(fins a 12 anys)

PER OBRIR BOCA

Selecció d'embotits andorrans de Cal Jordi i ibèrics acompanyats de pa de vidre amb tomàquet
Selección de embutidos andorranos de Cal Jordi y ibéricos acompañados de pan de cristal con tomate

ELS IMPRESCINDIBLES

Tradicional escudella amb galets
Tradicional escudella con galets

Caneló de pollastre de corral a la catalana
Canelón de pollo de corral a la catalana

LES POSTRES DE FESTA

Alfajor de vainilla, canyella i taronja
Alfajor de vainilla, canela y naranja

Begudes incloses i petits-fours de festa
Bebidas incluidas y petits-fours de fiesta

43 €
I.G.I. Inclòs
I.G.I. Incluido

ToC
RESTAURANT & COCKTAIL BAR
HOTEL ANYOSPARK

En cas d'intoleràncies o al·lèrgies no dubtin en contactar-nos.
En caso de intolerancia o alergias, no duden en contactarnos.

Nit de Cap d'any

31.12.26

MOSSEGADES DE CELEBRACIÓ

Ostres catalanes Sant Lluís al natural amb caviar imperial
Ostras catalanas Sant Lluís al natural con caviar imperial

Percebes amb amontillat
Percebes con amontillado

Cloïsses de Carril amb salsa de ceps
Almejas de Carril con salsa de ceps

IMPRESCINDIBLES

Escamarlans XL i gambes vermelles XL en escabetx blanc trufat
Cigalas XL y gambas rojas XL en escabeche blanco trufado

Foie-gras anxovat i les seves torrades
Foie-gras anchoado y sus tostadas

ÚLTIMS GRANS PLATS

Llamàntol al natural amb el seu bisque
Bogavante al natural con su bisque

Lingot de garrí amb tòfona negra, parmentier de bolets i remolatxa amb suc de pastanaga
Lingote de cochinillo con trufa negra, parmentier de setas y remolacha con jugo de zanahoria

DESITJOS DOLÇOS

Alfajor de vainilla, canyella i taronja
Alfajor de vainilla, canela y naranja

ToC Kat de Cap d'Any
ToC Kat de Fin de Año

MARIDATGES DE L'ANY

Santiago Ruiz, D.O. Rías Baixas - 2025 *(vi blanc)*

Torre Muga, D.O. Rioja - 2021 *(vi negre)*

G.H. Mumm Millésimé, A.O.C. Champagne - 2015

Aigua, petits-fours de festes, cafès, raïm de la sort i cotilló.
Inclou dues copes per a la festa.
Agua, petits-fours de fiestas, cafés, uvas de la suerte y cotillón.
Incluye dos copas para la fiesta.

310 €
I.G.I. Inclòs
I.G.I. Incluido

AnyósPark
The Mountain & Wellness Resort

En cas d'intolerància o al·lèrgies no dubtin en contactar-nos.
En caso de intolerancia o alergias, no duden en contactarnos.

31.12.26

Vit de Cap d'any

Infantil

(fins a 16 anys)

MOSSEGADES DE CELEBRACIÓ

Gambes a la planxa
Gambas a la plancha

IMPRESCINDIBLES

Mini caneló d'ànec
Mini canelón de pato

Fingers de salmó a la romana
Fingers de salmón a la romana

ÚLTIMS GRANS PLATS

Llamàntol al natural amb el seu bisque
Bogavante al natural con su bisque

Filet de vedella amb patates fregides casolanes
Solomillo de ternera con patatas fritas caseras

DESITJOS DOLÇOS

ToC Kat de Cap d'Any
ToC Kat de Fin de Año

Begudes incloses, petits-fours de festes, raïm de la sort i cotilló
Bebidas incluidas, petits-fours de fiestas, uvas de la suerte y cotillón

157,50 €

I.G.I. Inclòs
I.G.I. Incluido

AnyósPark
The Mountain & Wellness Resort

En cas d'intolerància o al·lèrgies no dubtin en contactar-nos.
En caso de intolerancia o alergias, no duden en contactarnos.

El COME PM torna al ToC

RESTAURANT & COCKTAIL BAR
HOTEL ANYÓSPARK

L'obertura de festa

Oliva de cantina
Oliva de cantina

Cacauet amb sal de xili i all
Cacahuete con sal de chile y ajo

Torrada de tàrtar de Wagyu
Tostada de tartar de Wagyu

Quesadilla amb caviar
Quesadilla con caviar

Merenga acevitxada
Merengue acevichado

Acompanyat del còctel Paloma fred-calent

Viatge gastronòmic

El totopo més fi del món
El totopo más fino del mundo

Àspic de bolets
Aspic de setas

20 verds
20 verdes

Llamàntol estil caribeny
Bogavante estilo caribeño

Acompanyat primer d'un Bollinger Grande Année, A.O.C. Champagne - 2015

Es seguirà d'una Manzanilla Solera Playa, D.O. Manzanilla *(vi blanc generós)*

Continuarem amb un Kleines Gut Riesling - 2023 *(vi blanc)*

I per acabar, s'acompanyarà d'un Viña Gravonia, D.O. Rioja - 2016 *(vi blanc)*

L'estrella de la nit

Costella de Wagyu amb puré d'arrels amb melanosporum
Costilla de Wagyu con puré de raíces con melanosporum

Acompanyat d'un Quest, D.O. Costers del Segre - 2014 *(vi negre)*

El moment dolç

S'more
S'more

Acompanyat d'un Noctiluca - 2024 *(vi blanc dolç)*

El toc final

Marshmallows de maduixa d'hibiscus
Marshmallows de fresa de hibiscus

Crispeta
Palomita

Acompanyat d'un Patrón El Alto, D.O. Tequila

Aigua, petits-fours especials, cafès, raïm de la sort i cotilló. Inclou dues copes per a la festa.

Agua, petits-fours especiales, cafés, uvas de la suerte y cotillón. Incluye dos copas para la fiesta.

En cas d'intolerància o al·lèrgies no dubtin en contactar-nos.
En caso de intolerancia o alergias, no duden en contactarnos.

375 €

I.G.I. Inclòs
I.G.I. Incluido

Una experiència exclusiva per a només 30 persones.

Una experiencia exclusiva para solo 30 personas.