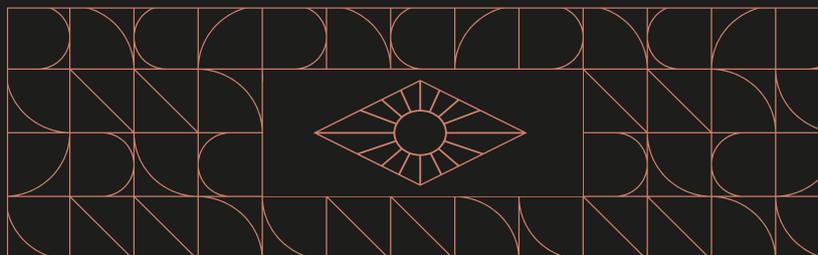


TOC

RESTAURANT & COCKTAIL BAR
HOTEL ANYÓSPARK

CARTA





Paco Méndez

PACO MÉNDEZ ES UNO DE LOS GRANDES REFERENTES DE LA COCINA MEXICANA CONTEMPORÁNEA. SU RESTAURANTE COME DE BARCELONA CUENTA CON UNA ESTRELLA MICHELIN Y HA SIDO GALARDONADO COMO EL MEJOR CHEF CREATIVO DEL MUNDO EN LOS THE BEST CHEF AWARDS.

SU COCINA FUSIONA LAS RAÍCES TRADICIONALES MEXICANAS CON TÉCNICAS CULINARIAS MODERNAS, CREANDO PLATOS QUE RESPETAN LA ESENCIA DE MÉXICO Y APORTAN UN TOQUE VANGUARDISTA.

EN TOC RESTAURANT COMBINAMOS DIVERSAS TÉCNICAS PARA OFRECER UNA EXPERIENCIA GASTRONÓMICA ÚNICA, CON PROPUESTAS EXCLUSIVAS EN LAS QUE UTILIZAMOS PRODUCTOS DE LA MEJOR CALIDAD.



PACO MÉNDEZ

AnyósPark
The Mountain & Wellness Resort

LAS PROPUESTAS PARA PICOTEAR

€

• Aceitunas esféricas de <i>chipotle</i>   	6,00 2 u.
• Anchoas del Cantábrico 	10,50 4 u.
• Jamón de bellota 100 % ibérico	29,00
• Cecina de Rubia Gallega	27,00
• Chicharrones del Mantecas con cortezas	15,00
• Tabla de quesos artesanos del Pirineo 	24,00
• Croquetas caseras de jamón ibérico   	12,00 6 u.
Judías de Kenia en tempura   	12,50
Guacamole al estilo oriental hecho en la mesa  	18,00

Pan de cristal tostado con tomate de colgar  4,00

Pan artesanal con aceite de oliva Pical  6,00

LOS CLÁSICOS DE TODA LA VIDA A NUESTRA MANERA CON PATATAS FRITAS

LOS CLÁSICOS

• El <i>sandwich</i> de nuestro club   	18,00
• Chuleburger (200 g de chuletón de buey)     	25,00

VE MÁS ALLÁ Y MARIDA TUS PLATOS CON CÓCTELES ÚNICOS. ¡DALE UNA OPORTUNIDAD A NUESTRAS COMBINACIONES Y DESCUBRE UN MUNDO DE SABORES!

LOS ENTRANTES

€

<i>Steak tartar</i> de vaca gallega hecho en la mesa     	32,00
Ensalada de bogavante con aguacate y crema agria    	29,00
• Ensalada César con espuma de parmesano   	18,00
• Tortilla vaga de gambas con su esencia  	19,00
Canelón de aguacate con tofu ahumado    	16,00

LOS SABORES DEL MAR A LA BRASA

€

• Trucha de Andorra con chimichurri y puré de apio chino    	22,00
Calamar de playa con puré <i>parmentier</i> a base de mantequilla de avellanas  	22,00
Pata de <i>king crab</i> en escabeche pipian    	30,00

LO MEJOR DE LA CARNE CON TOQUE DE AUTOR

€

Milanesa de <i>Wagyu A5</i> con salsa <i>Béarnaise</i>   	41,00
Entrecot con salsa <i>Café de París</i> y pimientos     	32,00

• Propuestas disponibles para descubrir de 12 a 23.59 h.

LOS POSTRES CON SELLO PROPIO

€

- | | |
|--|-------|
| • ToC Kat de chocolate negro relleno de praliné de avellanas y maíz tostado
  | 8,50 |
| • Merengue con fresas y helado de leche de oveja
  | 12,00 |
| Bizcocho borracho de naranja, tofe y amaranto
 | 7,50 |

ALÉRGENOS

- | | | |
|---|--|--|
|  Gluten |  Lactosa |  Pescado |
|  Apio |  Soja |  Picante |
|  Cacahuets |  Sulfitos |  Crustáceos |
|  Mostaza |  Huevo |  Moluscos |
|  Ajo |  Sésamo |  Frutos secos |

Hacemos todo lo posible por preparar nuestros platos siguiendo las normas de seguridad alimentaria y separando los ingredientes para evitar la contaminación cruzada. Sin embargo, no podemos garantizar la ausencia total de trazas de alérgenos.

Si tienes alguna alergia o intolerancia alimentaria, no dudes en consultar con nuestro personal.

NOTA IMPORTANTE - NOTA IMPORTANTE

- Propuestas disponibles para descubrir de 12 a 23.59 h.

VINOS

€

Hemos seleccionado una exclusiva variedad de vinos que refleja la esencia de diferentes regiones vinícolas, con propuestas que van desde vinos con cuerpo y estructura hasta otros con sutiles matices aromáticos. Cada botella ha sido elegida por su calidad y carácter único. ¡Enriquece tu experiencia gastronómica!



VINO TINTO

€

DE PROXIMIDAD

Scala Dei Cartoixa D.O. Priorat <i>Garnacha y cariñena</i>	48,00
Scala Dei Prior D.O. Priorat <i>Cabernet sauvignon, cariñena, garnacha y syrah</i>	34,00
Olivardots Vd'O 2 D.O. Empordà <i>100% Samsó</i>	42,00
Petites Estones D.O. Montsant <i>Garnacha y cariñena</i>	26,00 ☞ 6,00
Mas Irene Parés Baltà ecològic D.O. Penedès <i>Merlot y cabernet franc</i>	28,00 ☞ 6,00

RESTO DE ESPAÑA

Muga Crianza D.O. Rioja <i>Tempranillo, garnacha, cariñena y morastell</i>	26,00 ☞ 6,00
Muga Selección Especial 2019 D.O. Rioja <i>Tempranillo, garnacha, cariñena y morastell</i>	38,00
Viña Zaco Viñedo Singular D.O. Rioja <i>Tempranillo</i>	58,00
Vizcarra Graciano 2020 D.O. Vino de la Tierra <i>Pinot noir</i>	48,00

Vizcarra Torralvo 2019 D.O. Ribera del Duero <i>Tempranillo</i>	44,00
---	-------

Carmelo Rodero Reserva 2018 D.O. Ribera del Duero <i>Tempranillo y cabernet sauvignon</i>	52,00
---	-------

Dominio de Pingus - PSI D.O. Ribera del Duero <i>Tempranillo y garnacha</i>	58,00
---	-------

Pago de Carrovejas Crianza D.O. Ribera del Duero <i>Tempranillo, cabernet sauvignon y merlot</i>	64,00
--	-------

Pago de Capellanes Reserva D.O. Ribera del Duero <i>Tempranillo y carbernet sauvignon</i>	42,00 ☞ 6,90
---	-----------------

Aalto D.O. Ribera del Duero <i>Tempranillo</i>	55,00
--	-------

Tinto Pesquera Reserva D.O. Ribera del Duero <i>Tempranillo</i>	56,00
---	-------

INTERNACIONALES

Côte de Nuits Villages D.O. Bourgogne <i>Pinot Noir</i>	34,00 ☞ 6,90
---	-----------------

VINO ROSADO

€

Flor de Muga Rosat Vintage 2021 D.O. Rioja <i>Garnacha</i>	25,00 ☞ 5,00
--	-----------------

Rosa d'abril - ecològic Vintage 2021 D.O. Penedès <i>Macabeo, malvasia y syrah</i>	25,00 ☞ 5,00
---	-----------------

VINO BLANCO

€

DE PROXIMIDAD

Vinyes Olivardots
D.O. Empordà
*Garnacha blanca, garnacha gris
y cariñena* 38,00

RESTO DE ESPAÑA

Flor de Muga Blanc
D.O. Rioja
*Macabeo, garnacha blanca
y maturana* 35,00
6,00

A Cesteira
D.O. Rias Baixas
Albariño 33,00

Pazo de Señorans
D.O. Rias Baixas
Albariño 25,00
5,00

Pazo de Señorans selección añada
D.O. Rias Baixas
Albariño 48,00

INTERNACIONALES

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

ESPUMOSOS

€

Llopart Microcosmos Rosé
D.O. Cava
Pinot noir y monastrell 32,00
5,00

Llopart Brut Nature
D.O. Cava
*Macabeo, xarello,
parellada y chardonnay* 32,00
5,00

Blanca Cusiné
D.O. Cava
Chardonnay y pinot noir 35,00

INTERNACIONALES

Mumm Cordon Rouge
D.O. Champagne
Chardonnay y pinot noir 85,00
9,00

Mumm Millesimé
D.O. Champagne
Chardonnay y pinot noir 95,00

Mumm Ice Extra
D.O. Champagne
Pinot noir, chardonnay y meunier 95,00

Moët & Chandon
D.O. Champagne
Pinot noir, pinot meunier y chardonnay 95,00

Moët & Chandon Ice Imperial
D.O. Champagne
Pinot noir, pinot meunier y chardonnay 95,00

Champagne Belle Époque
D.O. Champagne
Chardonnay, pinot noir y meunier 310,00

CÓCTELES DE AUTOR

SIGNATURE

€

MARGARITA CON ESPUMA DE SAL

Tequila, zumo de lima, Curaçao, espuma de sal rosa y tajín

16,00

COCONUT TOMMY'S MEZCALITA

Mezcal Alipuz San Andrés, zumo de lima, coco, nata y cilantro

16,00

MEXICAN PENICILLIN

Abasolo, Mezcal Alipuz San Andrés, licor de jengibre, zumo de lima y jarabe de miel de Andorra

16,00

CORDIAL DE PALO SANTO

Ginebra, Cordial y aroma de Palo Santo

16,00

PISCO SOUR DE MARACUYÁ Y VAINILLA

Pisco Barsol, zumo de lima, puré de maracuyá y vainilla

16,00

SHERRY WHITE MARY

Fino 3 fases Eléctrico Toro Albalá, Licor La Tomato, Supasawa, agua de tomate, sal rosa, zumo Maggi y Tabasco (picante)

16,00

MOCKTAILS (SIN ALCOHOL)

€

SAN FRANCISCO

Zumo de naranja, zumo de limón, zumo de piña, granadina y naranja

10,00

DAIQUIRI DE MARACUYÁ

Maracuyá, zumo de lima y azúcar

10,00

BLOODY MARY

Zumo de tomate, zumo de lima, picante y romero

10,00

MOJITO VIRGIN

Lima, azúcar moreno, menta y refresco de limón

10,00

MOSCOW MULE DE PEPINO

Pepino, zumo de lima, jarabe de pepino y ginger beer

10,00

SOUR DE MARACUYÁ Y VAINILLA

Maracuyá, zumo de lima, vainilla y clara de huevo

10,00

SOUR DE FRUTOS ROJOS Y FLOREALE

Frutos rojos, Floreale, zumo de lima y clara de huevo

10,00

CLÁSICOS

€

ESPRESSO MARTINI

Café, vodka, licor de café y azúcar

12,00

PETRONI

Ginebra, Petroni bitter y Petroni rojo

12,00

MOJITO

Ron, lima, azúcar, soda y menta

12,00

APEROL SPRITZ

Cava, Aperol, soda y naranja

12,00

MOSCOW MULE

Vodka, lima, azúcar y ginger beer

12,00

OLD FASHIONED

Bourbon, azúcar, angostura y cerezas

12,00

MANHATTAN

Whisky, vermut, angostura y cerezas

12,00

DAIQUIRI

Ron, zumo de lima y azúcar

12,00

DRY MARTINI

Ginebra, vermut blanco, limón y aceitunas

12,00

TOM COLLINS

Ginebra, zumo de limón y soda, azúcar

12,00

CAIPIRINHA

Cachaça, lima y azúcar moreno

12,00

CAIPIROSKA

Vodka, lima y azúcar

12,00

PALOMA

Tequila, zumo de lima, sal y tónica de pomelo

12,00

El maridaje de platos con cócteles, inspirado en la tradición mexicana, permite disfrutar de los sabores de una forma diferente, más allá del típico maridaje con vino.

Consúltanos para descubrirlo.