

# TOC

RESTAURANT & COCKTAIL BAR  
HOTEL ANYÓSPARK

## MENÚ GOURMET

*Paco  
Méndez*

**PACO MÉNDEZ ES UNA DE LAS FIGURAS  
MÁS INFLUYENTES DE LA COCINA MEXICANA  
CONTEMPORÁNEA. SU RESTAURANTE EN BARCELONA,  
COME, CUENTA CON UNA ESTRELLA MICHELIN  
Y FUE NOMBRADO EL CHEF MÁS CREATIVO  
DEL MUNDO EN LOS PREMIOS BEST CHEF.**

**SU COCINA FUSIONA LA HERENCIA TRADICIONAL  
MEXICANA CON TÉCNICAS CULINARIAS MODERNISTAS  
PARA CREAR PLATOS QUE RESPETA LA ESENCIA  
DE MÉXICO, AÑADIENDO UN TOQUE DE VANGUARDIA.**

**EN TOC RESTAURANT, COMBINAMOS UNA VARIEDAD  
DE TÉCNICAS PARA OFRECER UNA EXPERIENCIA  
GASTRONÓMICA ÚNICA CON PLATOS EXCLUSIVOS  
QUE UTILIZAN SOLO INGREDIENTES DE LA MEJOR CALIDAD.**

# MENÚ GOURMET

Paco  
Méndez

Aceitunas esféricas de chipotle



Polvorón de cacahuete



Buñuelo de maíz



Judías de Kenia en tempura



Sandwich de parmesano



Guacamole  
al estilo oriental



PARA EMPEZAR

Ceviche de corbina



Calamar de playa con puré  
parmentier a base de mantequilla  
de avellanas



PARA SEGUIR

Lomo alto de Rubia gallega  
con salsa Café de París



ToC Kat de chocolate negro  
relleno de praliné de avellanas  
y maíz tostado



PARA TERMINAR

Petits fours



80 € MENÚ GOURMET

Reserva previa con 24 h de antelación: [toc@anyospark.com](mailto:toc@anyospark.com) - (+376) 737 173  
Menú a mesa completa, reservado para adultos y mínimo 2 p.  
Disponemos de propuestas para personas con alergias o intolerancias.  
Bebidas no incluidas, consulten para las opciones de maridaje.