

TOC

RESTAURANT & COCKTAIL BAR
HOTEL ANYÓSPARK

MENÚ GOURMET

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..

MENÚ GOURMET

Paco
Méndez

Olives esfèriques de chipotle



Polvoró de cacauet



Bunyol de blat de moro



Mongetes de Kènia en tempura



Sandwich de parmesà



Guacamole
a l'estil oriental



PER COMENÇAR

Ceviche de corvina



Calamar de platja amb
puré parmentier a base
de mantega d'avellanes



PER CONTINUAR

Entrecot amb salsa Café
de Paris i pebrots



ToC Kat de xocolata negra
farcit amb praliné d'avellanes i blat de moro torrat



PER ACABAR

Petits fours



80 € MENÚ GOURMET

Cal reserva prèvia amb 24 h d'antelació: toc@anyospark.com - (+ 376) 737 173
Menú a taula completa, reservat per a adults i mínim 2 p.
Disposem de propostes per a persones amb al·lèrgies o intoleràncies.
Begudes no incloses, consulteu-nos per a les opcions de maridatge.