

TOC

RESTAURANT & COCKTAIL BAR
HOTEL ANYÓSPARK

MENU GOURMET

*Paco
Méndez*

**PACO MÉNDEZ EST L'UNE DES GRANDES RÉFÉRENCES
DE LA CUISINE MEXICAINE CONTEMPORAINE.
SON RESTAURANT, COME, À BARCELONE
A UNE ÉTOILE MICHELIN ET IL A ÉTÉ RÉCOMPENSÉ
COMME MEILLEUR CHEF CRÉATIF DU MONDE
À L'OCCASION DES BEST CHEF AWARDS.**

**SA CUISINE FUSIONNE LES RACINES MEXICAINES
TRADITIONNELLES AVEC DES TECHNIQUES
CULINAIRES MODERNES, CRÉANT DES PLATS
QUI RESPECTENT L'ESSENCE DU MEXIQUE
ET APPORTENT UNE TOUCHE AVANT-GARDISTE.**

**AU RESTAURANT TOC, NOUS COMBINONS DIVERSES
TECHNIQUES POUR OFFRIR UNE EXPÉRIENCE
GASTRONOMIQUE UNIQUE, AVEC DES PROPOSITIONS
EXCLUSIVES DANS LESQUELLES
NOUS UTILISONS DES PRODUITS DE LA MEILLEURE QUALITÉ.**

MENU GOURMET

Paco
Méndez

Olives sphériques au chipotle



Polvorón de cacahuète



Beignet de maïs



Tempura de haricots verts du Kenya



Sandwich au parmesan



Guacamole
façon orientale



POUR COMMENCER

Ceviche de maigre commun



Calamar de plage avec purée
parmentier à base
de beurre de noisettes



LA SUITE

Entrecôte sauce Café
de Paris et poivrons



ToC Kat de chocolat noir
fourré au praliné noisette
et maïs grillé



POUR FINIR

Petits fours (ninoyaki)



80 € MENU GOURMET

Réservation obligatoire 48 h à l'avance : toc@anyospark.com - (+ 376) 737 173
Menu servi pour toute la table, exclusivement pour adultes et minimum 2 p.
Nous avons des options pour les personnes allergiques ou intolérantes.
Boissons non comprises, veuillez nous consulter pour les accords mets -vins.