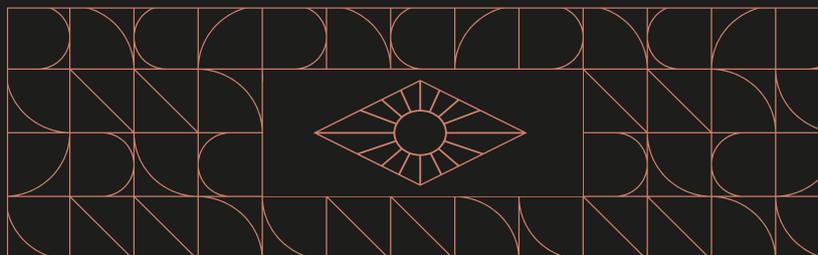


# TOC

RESTAURANT & COCKTAIL BAR  
HOTEL ANYÓSPARK

CARTE





*Paco  
Méndez*

**PACO MÉNDEZ EST UNE RÉFÉRENCE  
DE LA CUISINE MEXICAINE  
CONTEMPORAINE. IL A REMPORTÉ UNE  
ÉTOILE MICHELIN POUR HOJA SANTA,  
LE RESTAURANT QU'IL A COFONDÉ AVEC  
ALBERT ADRIÀ, ET UNE AUTRE POUR  
COME, SON RESTAURANT À BARCELONE.**

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

**AU TOC RESTAURANT, À ANYÓSPARK,  
IL FUSIONNE DIFFÉRENTES TECHNIQUES  
CULINAIRES POUR OFFRIR UNE  
EXPÉRIENCE DE HAUT NIVEAU AVEC DES  
PRODUITS DE QUALITÉ.**



PACO MÉNDEZ

*AnyósPark*  
The Mountain & Wellness Resort

## POUR COMMENCER

€

Olives sphériques au <i>chipotle</i> 	6,00 2 u.
Anchois de la mer Cantabrique 	10,50
Jambon 100 % <i>bellota</i> 100 % ibérique	29,00
Blonde de Galice	27,00
Gratons de porc avec couenne frite	15,00
Plateau de fromages des Pyrénées 	24,00
Croquettes au jambon 	12,00 6 u.
Haricots du Kenya en tempura 	12,50
Guacamole oriental fait à table 	14,00

*Pain grillé à la tomate*

## LES CLASSIQUES À NOTRE FAÇON ACCOMPAGNÉS DE POMMES FRITES

LES CLASSIQUES - LES CLASSIQUES - LES CLASSIQUES

Notre club sandwich 	18,00
Chuleburguer (200 g de côte de bœuf) 	25,00

ALLEZ PLUS LOIN ET ASSOCIEZ VOS PLATS À DES COCKTAILS UNIQUES. LAISSEZ-VOUS SURPRENDRE PAR DES COMBINAISONS QUI RÉVOLUTIONNERONT CHAQUE PLAT ET DÉCOUVREZ UN MONDE DE SAVEURS!

## ENTRÉES

€

Tartare de bœuf de Galice fait à table 	32,00
Salade de homard 	29,00
Salade César à notre façon 	18,00
Omelette aux crevettes 	19,00

## POISSONS ET FRUITS DE MER GRILLÉS

€

Saumon avec chimichurri et purée de celeri rave 	23,00
Calamar de plage et parmentier noiseté 	22,00
Patte de crabe royal en escabèche grillée 	30,00

## VIANDE

€

Escalope Wagyu A5 à la milanaise et sauce Béarnaise 	41,00
Entrecôte avec sauce café de Paris et poivrons 	32,00

## DESSERTS FAITS MAISON

€

ToC Kat  	8,50
Meringue aux fraises et à la glace au lait de brebis  	12,00
Baba à l'orange avec <i>toffee</i> et <i>Amaranto</i> 	7,50

## ALLERGÈNES

 Gluten	 Lactose	 Poisson
 Céleri	 Soja	 Épicé
 Cacahuètes	 Sulfites	 Crustacés
 Moutarde	 Œuf	 Mollusques
 Ail	 Sésame	 Fruits secs

Nous faisons de notre mieux pour préparer nos plats en respectant les normes de sécurité alimentaire et en séparant les ingrédients pour éviter toute contamination croisée. Néanmoins, nous ne pouvons pas garantir l'absence totale de traces d'allergènes, puisque nos plats sont préparés dans un espace partagé.

Si vous avez des allergies ou intolérances alimentaires, n'hésitez pas à consulter notre personnel.

NOTE IMPORTANTE - NOTE IMPORTANTE - NOTE IMPORTANTE

# VINS

Nous avons sélectionné une variété exclusive de vins qui reflètent l'essence des différentes régions viticoles, avec des propositions allant de vins avec du corps et de la structure à d'autres aux nuances aromatiques subtiles. Chaque bouteille a été choisie pour sa qualité et son caractère unique. Enrichissez votre expérience gastronomique!



## VIN ROUGE

€

Côte de Nuits Villages D.O. Bourgogne <i>Pinot Noir</i>	39,50
Scala Dei Cartotxa D.O. Priorat <i>Grenache et Carignan</i>	53.50
Carmelo Rodero Reserva 2019 D.O. Ribera del Duero <i>Tempranillo et Cabernet Sauvignon</i>	50.00
Vizcarra Torralvo 2019 D.O. Ribera del Duero <i>Tempranillo</i>	48.50
Muga Crianza D.O. Rioja <i>Tempranillo, Grenache, Carignan N et Graciano</i>	32.00
Muga Reserva D.O. Rioja <i>Tempranillo, Grenache, Carignan N et Graciano</i>	48.50
Viña Zaco Singular D.O. Rioja <i>Pinot Noir</i>	63.50
Vizcarra Graciano 2020 D.O. Vino de la Tierra <i>Pinot Noir</i>	47.50

## VIN BLANC

€

Chablis Reserve de Vaudon D.O. Bourgogne <i>Chardonnay</i>	41,50
Vinyes Olivardots D.O. Empordà <i>Grenache blanc, Grenache gris et Carignan</i>	39,50
Asesteira D.O. Rias Baixas <i>Albariño</i>	49,50
Flor de Muga Blanc D.O. Rioja <i>Macabeu B, Grenache blanc et Maturana</i>	40,00

## VIN ROSÉ

€

Flor de Muga Rosé D.O. Rioja <i>Grenache</i>	30,00
--	-------

## CHAMPAGNE

€

Mumm Cordon Rouge <i>Chardonnay et Pinot Noir</i>	85,00
--	-------