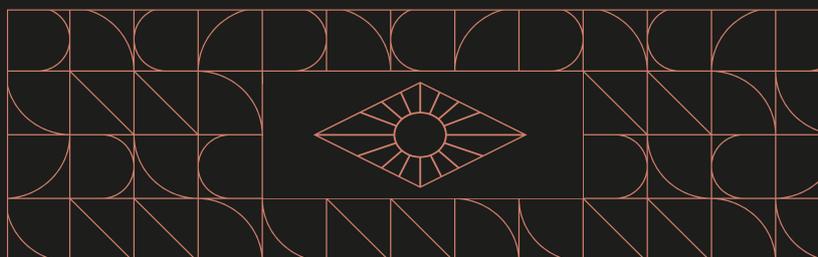


TOC

RESTAURANT & COCKTAIL BAR
HOTEL ANYÓSPARK

CARTE





*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.



PACO MÉNDEZ

 **AnyósPark**
The Mountain Et Wellness Resort

POUR GRIGNOTER ET PARTAGER

€

| | |
|---|---------------|
| • Olives sphériques au chipotle    | 6,00 2 u. |
| • Anchois du Cantabrique  | 10,50 4 u. |
| • Jambon bellota 100 % ibérique | 29,00 |
| • Cecina de vache Rubia Gallega | 27,00 |
| • Chicharrones del Mantecas avec couenne frite | 15,00 |
| • Plateau de fromages artisanaux des Pyrénées  | 24,00 |
| • Croquettes maison de jambon ibérique    | 12,00 6 u. |
| Tempura de haricots verts du Kenya    | 12,50 |
| Guacamole façon orientale préparé à table   | 18,00 |

*Pain de verre grillé
à la tomate*  

4,00

*Pain artisanal avec huile
d'olive Picual* 

6,00

LES CLASSIQUES DE TOUJOURS À NOTRE FAÇON AVEC DES FRITES

€

| | |
|---|-------|
| • Le sandwich de notre Club    | 18,00 |
| • Chuleburguer (200 g de côtelette de bœuf)      | 25,00 |

LES CLASSIQUES - LES CLASSIQUES - LES CLASSIQUES

LES ENTRÉES

€

| | |
|---|-------|
| Steak tartare de vache de Galice préparé à table      | 32,00 |
| Salade de homard avec avocat et crème fraîche     | 29,00 |
| • Salade César avec mousse de parmesan    | 18,00 |
| • Omelette aux crevettes avec leur essence   | 19,00 |
| Cannelloni d'avocat au tofu fumé     | 16,00 |

LES SAVEURS DE LA MER BRAISÉS

€

| | |
|--|-------|
| • Truite d'Andorre avec chimichurri et purée de céleri rave     | 22,00 |
| Calamar de plage avec purée parmentier à base de beurre de noisettes   | 22,00 |
| Patte de king crab à l'escabèche pipian     | 30,00 |

LE MEILLEUR DE LA VIANDE AVEC UNE TOUCHE D'AUTEUR

€

| | |
|--|-------|
| Escalope de Wagyu A5 à la milanaise et sauce Béarnaise    | 41,00 |
| Entrecôte sauce Café de Paris et poivrons      | 32,00 |

• Propositions disponibles à découvrir de 12 h 00 à 23 h 59.

ALLEZ PLUS LOIN ET ACCORDEZ VOS
PLATS À DES COCKTAILS UNIQUES.
DONNEZ UNE CHANCE À NOS COMBINAISONS
ET DÉCOUVREZ UN MONDE DE SAVEURS !

LES DESSERTS MAISON

€

| | |
|---|-------|
| • ToC Kat de chocolat noir fourré au praliné noisette et maïs grillé   | 8,50 |
| • Meringue aux fraises et glace au lait de brebis   | 12,00 |
| Baba à l'orange, au caramel et à l'Amaranto  | 7,50 |

• Propositions disponibles à découvrir de 12 h 00 à 23 h 59.

ALLERGÈNES

| | | |
|---|--|---|
|  Gluten |  Lactose |  Poisson |
|  Céleri |  Soja |  Épicé |
|  Arachides |  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

VINS

€

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 garantir l'absence totale de traces d'allergènes. Si vous avez des allergies ou intolérances alimentaires, n'hésitez pas à consulter notre personnel.



VIN ROUGE

€

DE PROXIMITÉ

| | |
|---|-----------------|
| Scala Dei Cartoixa D.O. Priorat <i>Grenache et carignan</i> | 48,00 |
| Scala Dei Prior D.O. Priorat <i>Cabernet Sauvignon, Carignan, Grenache et Syrah</i> | 34,00 |
| Olivardots Vd'O 2 D.O. Empordà <i>100% Samsó</i> | 42,00 |
| Petites Estones D.O. Montsant <i>Grenache et carignan</i> | 26,00 ☞ 6,00 |
| Mas Irene Parés Baltà ecològic D.O. Penedès <i>Merlot et cabernet franc</i> | 28,00 ☞ 6,00 |

RESTE DE L'ESPAGNE

| | |
|---|-----------------|
| Muga Crianza D.O. Rioja <i>Tempranillo, grenache, carignan et morrastel</i> | 26,00 ☞ 6,00 |
| Muga Selección Especial 2019 D.O. Rioja <i>Tempranillo, grenache, carignan et morrastel</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 et cabernet sauvignon</i> | 52,00 |
| Dominio de Pingus - PSI DO Ribera del Duero <i>Tempranillo et grenache</i> | 58,00 |
| Pago de Carvejas Crianza D.O. Ribera del Duero <i>Tempranillo, cabernet sauvignon et merlot</i> | 64,00 |
| Pago de Capellanes Reserva D.O. Ribera del Duero <i>Tempranillo et 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 |
| INTERNATIONAUX | |
| Côte de Nuits Villages D.O. Bourgogne <i>Pinot noir</i> | 34,00 ☞ 6,90 |

VIN ROSÉ

€

| | |
|---|-----------------|
| Flor de Muga Rosat Vintage 2021 D.O. Rioja <i>Grenache</i> | 25,00 ☞ 5,00 |
| Rosa d'abril - ecològic Vintage 2021 D.O. Penedès <i>Maccabéo, malvasia et syrah</i> | 25,00 ☞ 5,00 |

VIN BLANC

€

DE PROXIMITÉ

Vinyes Olivardots
D.O. Empordà
*Grenache blanc, grenache gris
et carignan* 38,00

RESTE DE L'ESPAGNE

Flor de Muga Blanc
D.O. Rioja 35,00
*Maccabéo, grenache blanc
Et maturana* 6,00

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

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

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

INTERNATIONAUX

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

MOUSSEUX

€

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

Llopart Brut Nature 32,00
D.O. Cava 5,00
*Maccabéo, Xarello,
Parellada et Chardonnay*

Blanca Cusiné 35,00
D.O. Cava
Chardonnay et Pinot Noir

INTERNATIONAUX

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

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

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

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

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

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

COCKTAILS D'AUTEUR

SIGNATURE

€

MARGARITA AVEC MOUSSE DE SEL

Tequila, jus de citron vert, Curaçao, mousse de sel rose et Tajin

16,00

COCONUT TOMMY'S MEZCALITA

Mezcal Alipús San Andrés, jus de citron vert, coco, crème fraîche et coriandre

16,00

MEXICAN PENICILLIN

Abasolo, Mezcal Alipús San Andrés, liqueur de gingembre, jus de citron vert et sirop de miel d'Andorre

16,00

CORDIAL DE PALO SANTO

Gin, Cordial et arôme de Palo Santo

16,00

PISCO SOUR AUX FRUITS DE LA PASSION ET À LA VANILLE

Pisco Barsol, jus de citron vert, purée de fruits de la passion et vanille

16,00

SHERRY WHITE MARY

Fino 3 fases Eléctrico Toro Albalá, Licor La Tomato, Supasawa, jus de tomate, sel rose, jus Maggi et Tabasco (épicé)

16,00

MOCKTAILS (SANS ALCOOL)

€

SAN FRANCISCO

Jus d'orange, jus de citron, jus d'ananas, grenadine et orange

10,00

DAIQUIRI AUX FRUITS DE LA PASSION

Fruits de la passion, jus de citron vert et sucre

10,00

BLOODY MARY

Jus de tomate, jus de citron vert, épices et romarin

10,00

MOJITO VIRGIN

Citron vert, sucre de canne, menthe et soda au citron

10,00

MOSCOW MULE DE CONCOMBRE

Concombre, jus de citron vert, sirop de concombre et ginger beer

10,00

SOUR DE FRUITS DE LA PASSION ET VANILLE

Fruits de la passion, jus de citron vert et vanille, blanc d'œuf

10,00

SOUR DE FRUITS ROUGES ET FLOREALE

Fruits rouges, Floreale, jus de citron vert et blanc d'œuf

10,00

CLASSIQUES

€

ESPRESSO MARTINI

Café, vodka, liqueur de café et sucre

12,00

PETRONI

Gin, Petroni bitter et Petroni rouge

12,00

MOJITO

Rhum, citron vert, sucre, soda et menthe

12,00

APEROL SPRITZ

Cava, Aperol, soda et orange

12,00

MOSCOW MULE

Vodka, citron vert, sucre et ginger beer

12,00

OLD FASHIONED

Bourbon, sucre, angostura et cerises

12,00

MANHATTAN

Whisky, vermouth, angostura et cerises

12,00

DAIQUIRI

Rhum, jus de citron vert et sucre

12,00

DRY MARTINI

Gin, vermouth blanc, citron et olives

12,00

TOM COLLINS

Gin, jus de citron, soda et sucre

12,00

CAIPIRINHA

Cachaça, citron vert et sucre de canne

12,00

CAIPIROSKA

Vodka, citron vert et sucre

12,00

PALOMA

Tequila, jus de citron vert, sel et tonique au pamplemousse

12,00

Accorder des plats à des cocktails inspirés de la tradition mexicaine permet d'apprécier les saveurs différemment, au-delà de l'accord typique avec le vin.

Consultez-nous pour le découvrir.