

MENU



Comencem a celebrar

Olives esfèriques de Chipotle
Aceitunas esféricas de Chipotle

Anxoves XXL del Cantàbric
Anchoas XXL del Cantábrico

**Pernil ibèric Montaraz acompanyat
de pa de vidre amb tomàquet**
Jamón ibérico Montaraz acompañado
de pan de cristal con tomate

Seguim amb els entrants festius

Ostres catalanes Sant Lluís al natural amb caviar imperial
Ostras catalanas Sant Lluís al natural con caviar imperial

Gambes al Jospèr
Gambas al Jospèr

Cloïssa de carril amb amontillat
Almeja de carril con amontillado

King crab tebi amb la seva salsa de mantega blanca i avellanes
King crab tibio con su salsa de beurre blanc y avellanas

Amanida Caprese a l'estil ToC
Ensalada Caprese al estilo ToC

El moment dels sabors de la nit

Turbot al tall acompanyat amb milfulls de verdures
Rodaballo al corte acompañado con milhojas de verduras

Milanesa de Wagyu A5 amb la seva salsa Périgord
Milanesa de Wagyu A5 con su salsa Périgord

Els dolços nadalencs

Garibaldi
Garibaldi

Puros de xocolata
Puros de chocolate

Aigües, petits fours i cafès
Aguas, petits fours y cafés

Blanc - La Charla - D.O. Rueda
Negre - Domaine Lafage Cuvée Nicolas - D.O. Côtes catalanes
Champagne - Mumm Cordon Rouge

190 €

ToC

RESTAURANT & COCKTAIL BAR

AnyósPark
The Mountain & Wellness Resort



MENÚ

Christmas Eve

Let's start celebrating

Spherical Chipotle olives
Olives sphériques au Chipotle

XXL Cantabrian anchovies
Anchois XXL de la mer Cantabrique

**Montaraz Iberian ham served
with crystal bread and tomato**
Jambon ibérique Montaraz accompagné
de son pain de cristal à la tomate

Let's continue with the festive starters

Catalan Sant Lluís oysters, natural style, with imperial caviar
Huîtres catalanes Sant Lluís nature avec caviar impérial

Josper-grilled prawns
Gambas au Josper

Carril clams with amontillado
Palourdes de Carril à l'amontillado

Warm king crab with beurre blanc and hazelnut sauce
Crabe royal tiède, sauce beurre blanc et noisettes

Caprese salad ToC style
Salade Caprese à la façon ToC

The flavours of Christmas Eve

Fresh turbot fillet with vegetable millefeuille
Turbot accompagné d'un mille-feuille de légumes

Wagyu A5 Milanese with Périgord sauce
Milanesa de Wagyu A5, sauce Périgord

Christmas sweets

Garibaldi
Garibaldi

Chocolate cigars
Cigares en chocolat

Water, petits fours and coffee
Eaux, petits fours et cafés

White: La Charla – D.O. Rueda
Red: Domaine Lafage Cuvée Nicolas – D.O. Côtes Catalanes
Champagne: Mumm Cordon Rouge

190 €

ToC

RESTAURANT & COCKTAIL BAR

AnyósPark
The Mountain & Wellness Resort

MENÚ INFANTIL FINS A 12 ANYS

Entrants

Pernil ibèric Montaraz amb pa de vidre amb tomàquet

Jamón ibérico Montaraz acompañado de su pan de cristal con tomate
Montaraz Iberian ham with crystal bread and tomato
Jambon ibérique Montaraz accompagné de son pain de cristal à la tomate

Gambes al Jospèr

Gambas al Jospèr
Jospèr-grilled prawns
Gambas au Jospèr

Amanida Caprese a l'estil ToC

Ensalada Caprese al estilo ToC
Caprese salad ToC style
Salade Caprese à la façon ToC

Principal

Turbot al tall acompanyat de milfulls de verdures

Rodaballo al corte acompañado con milhojas de verduras
Fresh turbot fillet with vegetable millefeuille
Turbot accompagné d'un mille-feuille de légumes

El dolç

Pastís de xocolata

Tarta de chocolate
Chocolate cake
Gâteau au chocolat

Begudes incloses

Bebidas incluidas
Drinks included
Boissons incluses

80 €

ToC

RESTAURANT & COCKTAIL BAR

AnyósPark
The Mountain & Wellness Resort