

TOC




RESTAURANT

BY PACO MÉNDEZ



TOC by Paco Méndez ofereix una carta original i divertida destinada a tots aquells que vulguin experimentar un TOC culinari diferent.

Paco Méndez, estrella Michelin i original de la ciutat de Mèxic, va arribar a Barcelona l'any 2012 per iniciar un projecte gastronòmic al restaurant Hoja Santa.

TOC MEXICÀ

-   Guacamole 11,80€
-  Tacos al Pastor 11,20€
amb carn de porc ibèric marinada
amb adob de pastor, coriandre, pinya i llima
(2 unitats)

EL TOC VERD

-  Escalivada amb miso 9,60€
-  Amanida de tomàquet de temporada 9,40€
amb suc d'enciam i piparres
- Amanida de llamàntol i alvocat 21,10€

RESERVA AMB 24H D'ANTELACIÓ

-  El Porcell ibèric de Paco Méndez 91,20€
(mig garri 2kg aprox.)






EL TOC DEL XEF

només cap de setmana

- "El vermut" 23,90€
olives marinades, llauna musclos,
llauna escopinyes i xips
- Amanida russa amb bonitol 9,30€

- AIGUA FRESCA DEL DIA** 3,50€
de mandarina infusionada amb menta, hibisc
o llimonada - demana'ns el gust del dia








PER COMENÇAR

-  La rossa gallega 15,10€
- Croquetes de pernil ibèric del Pepe 10,40€
(4 unitats)
-  Llardons "del mantecas" 13,90€
amb cotnes i llimona
-  Braves a la llenya amb palla 6,80€
- El pollastre fregit per a petits i grans 13,20€
-  Pa amb tomàquet 2,80€
-  Oliva de Cantina 2,10€
amb un TOC de chipotle

PER SEGUIR

-  Pollastró a la brasa 14,40€
amb adob i xili de Jalapa
-  Ploma ibèrica 19,30€
amb pebrots confitats i patates
fregides casolanes
- El nostre arròs negre 13,80€
amb gamba i calamars
per persona
(mínim 2 persones)
-  Salmó a la brasa 32,10€
amb chimichurri de coriandre
per compartir
(peces entre 550g i 600g)
-  Rib eye amb piquillos amb suc,
cabdells d'enciam en escabetx
i patates fregides casolanes 8,50€
100g
(peces entre 700g i 1kg)

UN TOC DOLÇ

-   Flam amb escuma d'anís 4,90€
-   Merengue de cafè 7,80€
amb escuma de xocolata
-  Pastís de formatge 6,60€
-   Mango estil Platja del Carmen 8,40€
amb sorbet de fruita de la passió



TOC

RESTAURANT

BY PACO MÉNDEZ



ES

EL TOC DEL CHEF

sólo fin de semana

"El vermut"	23,90€
<i>olivas marinadas, lata mejillones, lata berberechos y chips</i>	
Ensaladilla rusa con bonito	9,30€

AGUA FRESCA DEL DÍA	3,50€
<i>de mandarina infusionada con menta, hibisco o limonada - pidenos el sabor del día</i>	

PARA EMPEZAR

La rubia gallega	15,10€
Croquetas de jamón ibérico de Pepe	10,40€
<i>(4 unidades)</i>	
Chicharrón "del mantecas"	13,90€
<i>con cortezas de cerdo y limón</i>	
Bravas a la leña con paja	6,80€
El pollo frito para chicos y grandes	13,20€
Pan con tomate	2,80€
Aceituna de Cantina	2,10€
<i>con un TOC de chipotle</i>	

TOC by Paco Méndez ofrece una carta original y divertida destinada a todos aquellos que quieran experimentar un TOC culinario diferente.

Paco Méndez, estrella Michelin y original de la ciudad de México, llegó a Barcelona el año 2012 para iniciar un proyecto gastronómico en el restaurante Hoja Santa.

TOC MEXICANO

Guacamole	11,80€
Tacos al Pastor	11,20€
<i>con carne de cerdo ibérico marinada con adobo de pastor, cilantro, piña y lima (2 unidades)</i>	

EL TOC VERDE

Escalibada con miso	9,60€
Ensalada de tomate de temporada	9,40€
<i>con jugo de lechuga y piparras</i>	
Ensalada de bogavante y aguacate	21,10€

RESERVA CON 24H DE ANTELACIÓN

El Cochinillo ibérico de Paco Méndez	91,20€
<i>(medio cochinillo 2kg aprox.)</i>	

PARA SEGUIR

Picantón a la brasa	14,40€
<i>con adobo y jalapeño</i>	
Pluma ibérica	19,30€
<i>con pimientos encurtidos y patatas fritas caseras</i>	
Nuestro arroz negro	13,80€
<i>con gamba y calamares</i>	
<i>(mínimo 2 personas)</i>	
Salmón a la brasa	32,10€
<i>con chimichurri de cilantro</i>	
<i>(piezas entre 550g y 600g)</i>	
Rib eye con piquillos en su jugo,	8,50€
<i>cogollos de lechuga en escabeche</i>	
<i>y patatas fritas caseras</i>	
<i>(piezas entre 500g y 650g)</i>	

UN TOC DULCE

Flan con espuma de anís	4,90€
Merengue de café	7,80€
<i>con espuma de chocolate</i>	
Tarta de queso	6,60€
Mango estilo Playa del Carmen	8,40€
<i>con sorbete de fruta de la pasión</i>	