



**En Toto queremos celebrar la Navidad contigo,  
por eso hemos confeccionado diferentes menús para grupos.  
Escoge el que mejor se adapte a vuestra idea, ¡os esperamos!**



## ***MENU GRUPOS***

## **MENÚ 38€**

*(IVA no incluido)*

### **PARA EMPEZAR Y COMPARTIR**

*Calamar crujiente, feta, alioli de lima*

*Remolacha asada al horno de leña, queso de cabra, cítricos*

*Pizzeta con Sobrasada ibérica, mozzarella y aceitunas Kalamata*

### **PLATO PRINCIPAL**

*( a elegir)*

*Gnudi, desnudos de ricota, tomate cherry y parmigiano*

*Pappardele con ragú de jabalí, parmigiano y salvia frita*

*Salmón con verduras rustida al horno de leña y yogurt con menta*

*Pollo asado al horno de leña con pasas y rúcula.*

### **POSTRE**

*Fruta de temporada*

*o*

*Tarta del día*

### **BODEGA**

*1 Botella de vino cada 4 personas*

*Caballero de Olmedo D.O Rueda*

*Entrelobos D.O Ribera del Duero*

*Agua*

*Café y té*



## **MENÚ 45€**

*(IVA no incluido)*

### **APERITIVO TOTO**

*Cañita de cerveza*

*Garbancitos fritos*

*Almendras con hinojo y chili*

### **PARA EMPEZAR Y COMPARTIR**

*Burrata, calabaza rostida, achicoria balsámico*

*Calamar crujiente, feta, alioli de lima*

*Carpaccio de solomillo apio nabo raifort*

*Remolacha asada al horno de leña, queso de cabra, cítricos*

### **PLATO PRINCIPAL**

*(a elegir)*

*Tortellini casero de queso de cabra, calabaza, salvia*

*Pappardelle con ragú de jabalí, parmigiano y salvia frita*

*Merluza asada a la plancha con verduritas de temporada*

*Cordero de larga cocción con verduritas primavera*

### **POSTRE**

*Fruta de temporada*

*o*

*Tarta del día*

### **BODEGA**

*1 Botella de vino cada 4 personas*

*Caballero de Olmedo D.O Rueda*

*Entrelobos D.O Ribera del Duero*

*Agua*

*Café y té*



## **MENÚ 55€**

*(IVA no incluido)*

### **APERITIVO TOTO**

*Cocktail bienvenida Bellini*

*Garbancitos fritos*

*Almendras con hinojo y chili*

*Aceitunas calientes*

### **PARA EMPEZAR Y COMPARTIR**

*Ceviche de lubina salvaje con calamarcitos y chili*

*Calamar crujiente, feta, alioli de lima*

*Tartar de salmón, crema de aguacate, raifort*

*Burrata, calabaza rostida, achicoria balsámico*

### **PLATO PRINCIPAL**

*(a elegir)*

*Tortellini casero de queso de cabra, calabaza, salvia*

*Risotto frutti di mare con gremolata*

*Merluza asada a la plancha con verduritas de temporada*

*Solomillo de vaca vieja con berenjena ahumada, chips de berenjena*

### **POSTRE**

*Fruta de temporada*

*o*

*Tarta del día*

### **BODEGA**

*1 Botella de vino cada 3 personas*

*Caballero de Olmedo D.O Rueda*

*Entrelobos D.O Ribera del Duero*

*Agua*

*Café y té*



## **MENU 25€**

### **PICA PICA** (todo para compartir)

*Pizzeta con Prosciutto San Daniele, rúcula y parmigiano*

*Calamar crujiente, feta, alioli de lima*

*Remolacha asada al horno de leña, queso de cabra, cítricos*

*Rissoto de temporada*

*Gnudi, desnudos de ricota, tomate cherry y Parmigiano*

*Cordero de larga cocción con puré de apio nabo y lentejas perla*

### **Postre**

*Fruta de temporada*

*o*

*Postre del día*

### **BODEGA**

*Copa vino tinto Entrelobos*

*ó*

*Copa vino blanco Caballero de Olmedo*



## ***NAVIDAD 2017***

***ESTE AÑO EN NAVIDAD LOS CLIENTES PODRAN COMER A LA  
CARTA, POR ESO HEMOS PENSADO EN PLATOS  
ESPECIALMENTE SELECCIONADOS PARA ESTOS DÍAS PARA  
AGREGAR A LA MISMA***

*Crema de alcachofa y avellanas huevo poche, jamón crujiente 17€*

*Tataki de atún con pistacho ensalada de fresas y balsámico 33€*

*Salpicón de bogavante nacional 25€*

*Canelones con trufa negra galta y bechamel 24€*

*Tournado Rossini con foie gras y trufa negra local 35€*

*Postre sorpresa especial 9€ per persona*



# *Cena de Gala TOTO*

## **MENU DE NOCHE VIEJA 2017-2018**

**145 €** (iva no incluido, bebidas incluidas)

*Aperitivo: Cocktail Kir Royal de frambuesa Acompañado de:  
Almendras con hinojo y chili, Garbancitos fritos, aceitunas calientes*

*Tratar de atún blue fin con trufa negra*

*Jamón de bellota acompañado de tostas pan con tomate*

*Ostras “fine de Claire” con langostinos de mediterráneo, laurel*

*Alcachofas con virutas de foie gras, sal gorda*

*Gnocchi artesanal con bogavante y stracciatella de burrata*

*Cordero de larga cocción puré de calabaza y lentejas caviar*

*Postre sorpresa*

*Uvas de la suerte /Turrón y neulas*

### **BODEGA**

*Vino Blanco Caballero de Olmedo D.O Rueda*

*Vino tinto Pago de los Capellanes Joven D.O Ribera del Duero*

*Cava Gramona Brut Imperial*

*Incluye Barra Libre de La Bodega ,cotillón Fiesta  
amenizada con DJ Desde las 20:30hr*

