

COCKTAIL:

- Ajo blanco con langostinos y hongos. 3,1 €
- Gazpacho cremoso de camarones. 3,4 €
- Chupito de salmorejo con sal de jamón. 3 €
- Chupito de txacoli y melón con las lasca de jamón. 2,8 €
- Crema de calabaza con vieiras. 3,4 €
- Crema de kikos con ahumados. 3 €
- Suquet de bogavante. 4,2 €
- Gin- tonic 2012. 4,2 €
- Tortilla en deconstrucción. 3,1 €
- Crema de mar y monte. 2,8 €

SNACK:

- Mini bagels de salmón con rúccola. 2,9 €
- Croquetas de carabineros (1,8 €), chipirón en su tinta (1,6 €), boletus (1,7 €), foie (2,33 €), pato (1,48 €), rabo de toro 1,53 €), bacalao ajoarriero (1,67 €), etc. (2 por persona)
- Migas de pato con huevo morado. 2,93 €
- Mini hamburguesa de carrillera con parmentier de queso del Tiétar. 2,98 €
- Brocheta de atún en tataki con germinados. 3,4 €
- Revuelto de patatas, trufa y trompetas de la muerte. 3,1 €
- Tartare de pollo ahumado con manzana. 2,85 €
- Tempura de langostinos. 3,2 €
- Brocheta de pulpo con mahonesa de la vera. 3,1 €
- Filo pizza. 2,7 €
- Mollejas con crema ligera de ali oli de pera y tierra de tomate. 3,4 €
- Ruibarbo a la pimienta. 2,75 €
- Falsa morcilla (sushi de arroz negro con chipirones). 2,85 €
- Cucuruchos variados. (Queso monte enebro y piquillos (1,94 €), rabo de toro (1,8 €), atún con cítricos (1,84 €), morcilla y pera 1,8 €), etc.)
- Perlas de Mozzarella con gelée de tomate. 2,81 €
- Vieiras a la caipirihá. 3,2 €
- Crêpes de hierbabuena ``torres`` (con queso de cabra, trucha ahumada y ruccúla 2,81 €), (pollo asado picante 2,79 €), (turrón de foie 2,98 €), (boletus y cecina 2,95 €), (cigalas y rape 3,3 €), etc.
- Buñuelos (bacalao con salsa tártara 1,1 € o pulpo a la gallega 1,33 €)
- Tortilla mini (almejas, bacalao y pisto 2 €; gambas y setas 1,9 €; etc)
- Espuma de morcilla con crocante almendrado. 2,5 €
- Galleta de coco y chile con mejillón y romescu. 2,39 €



TOIXOS

ENTRANTES:

- Almejas con sorbete de pomelo y campari. 3,33 €
- Escabeche de toro de lidia con chocolate en lata. 3,55 €
- Ensalada mini mezclum con mango y arenque. 3 €
- Pulпитos con revolconas y pimentón ahumado. 2,74 €
- Gratén de verduras con queso de cabra y cecina. 3 €
- Milhojas de morcilla con aroma de viñedo. 3,1 €
- Cigalas con arena de monte y aire de mar. 3,7 €

TOXOS

POSTRES:

- Café, copa y puro. 2,93 €
- Crujiente de leche con suspensión de chocolate. 3,38 €
- Esfera de chocolate con corazón almendrado. 4 €
- Higos con crema de lima y gotas de frambuesa. 2,96 €
- Tarta de queso con grase de frutos del bosques. 3,5 €
- Parrillada de frutas con salsa de chocolate blanco con vainilla y azafran. 3 €

TOIXOS

CARNES

:

- Cochinillo confitado a baja temperatura acompañado con crema de patata morada y cebollita glaseada con naranja sanguina. 6,82 €
- Carrillera con torrija de queso y crujiente de verduras. 5,33 €
- Solomillo de ternera ibérico con crema de foie y patatas indias. 6,26 €
- Hojaldre de ave con foie y manzana. 5,23 €
- Secreto Ibérico con boletus y patatas Demichel. 4,67 €
- Rabo de toro estofado con langostinos. 5 €

PESCADOS:

- Atún Rojo con mahonesa de wahabí y trufa. (No pica) 7,55 €
- Bacalao a 65 grados con crema de ajo gratinada. 4,9 €
- Bacalao club ranero. 4,7 €
- Lubina con carbón y callos de bacalao. 5,85 €
- Merluza con tartar de verduras y jugo de erizos. 5,1 €
- Rodaballo con mirepoix de chipirones. 6,4 €
- Rape con pil pil de boletus. 6 €

TOIXOS

NUESTRAS IDEAS MAS TRANSGRESORAS

- Pintalabios de sabores 3,4 €
- Cremas de manos 3,1 €
- Tubos de pasta 3,3 €
- Espanja 2,3 €
- Tiramisu salado de flor de esgueva 4,4 €
- Fosil de boquerón 2,7 €
- Boquerón con tierra de salmorejo y pipirrana asiática (Top Chef) 3,3 €
- Salmorejo con tierra de jamon y cítrico de nabo. 2,7 €
- Falso bacalao en salazón con sopa de miso rojo 4,78 €
- Yema inyectada de piquillo abrasada con falsa cascara y ensalada de manzana acida. 4,1 €
- Revolconas con huevo trufada papada ibérica confitada, boletus y trufa. 4,8 €
- Cochinillo con muselina de trufa blanca. 7 €
- Cilindro de pulpo relleno de changurro con crema láctea. 5,75 €
- Tortilla de maíz morado con pollo con chile y piña. 3,4 €
- Falso hongo de confit de pato y manzana. 3,1 €
- Arroces sobre 3,7 € dependiendo del producto.
- Aspitos 4 € (2 por persona en bolsa)
- Bolita crocante de pollo tailandes. 2,7 €
- Fish and chisp moderno. 2,2 €
- Atun en escabeche tai. 3,1 €
- Fondo marino de berberechos 3,3 €
- Revolconas con cristal de torrezno y pimenton texturizado. 3,3 €
- Crujiente de quinoa con berros, bacalao confitado, kétchup de mandarina y lima, carbón de aceituna y aceite texturizado. 3 €
- Carioca de carpaccio con queso gelificado. 3,1 €
- Caramelos de trufa. 2,8 € (puede ser caramelo de lo que se quiera)
- Ensaladas coctelera. 3,8 €
- Postres yogurt, nata y fresa nitro. 4 €

TOIXOS

MENÚ 1

- 1-Almejas con sorbete de pomelo y campari. 3,33 €
- 2-Milhojas de morcilla con aroma de viñedo. 3,1 €
- 3-Croquetas de carabineros (2) 1,8 €
- 4-Ensalada en coctelera. 3,8 €
- 5-Arroz en movimiento 3,7 €
- 6-Carioca de carpaccio con queso gelificado. 3,1 €
- 7-Atun rojo con mahonesa de wasabi y trufa. 7,55 €
- 8-Sorbete de melón y lemon glass. 2,8 €
- 9-Solomillo de ternera ibérico con crema de foie y patatas indias. 6,26 €
- 10-Café, copa y puro. 2,93 €

Precio total por persona 38,34 €

Es un plato que lo elaboramos con nitrógeno.

Es una milhojas distinta por qué se hace con pasta kataifi son unos fideos Griegos, va con la morcilla con toques frutales, un glase de vino y queso texturizado.

Croquetas de carabineros que las elaboramos con nitrógeno para cuando se muerda su interior todo lo de dentro este totalmente líquido y en vez de pasarse por pan rallado se pasan por Panko que es un pan japonés en escamas (todas las croquetas se hacen con nitrógeno y Panko).

En una ensalada que la podemos elaborar de varios tipos. Como de atun thai, de mango con arenque, de sardina en salazón con gelee de pimientos, anchoa con ruculla y queso Montenegro... Esta ensalada la colocamos de forma decorativa en una coctelera trasparente y repartimos una por persona y es un juego que la tiene que mover en forma de coctelera.

Arroz en movimiento es el arroz que visteis en video que cuando llega a la mesa se está moviendo, le podemos hacer de carias maneras de boletus con trufa, de trigueros y beicon, de papada ibérica y hongos, de atun con foie, o el que vosotros os guste.

Carioca es el rotulador que visteis el otro día en foto, es un carpaccio aliñado en su interior con la tapa del rotulador de queso gelificado y las letras de plata de ley comestible.

Es un taco de atun rojo (real) con una mahonesa japo que aunque lleve wasabi no pica nada y aceite de trufa.

Sorbete lo elaboramos con nitro y es muy refrescante.

Solomillo de ternera con una salsa de foie gratinada y terminamos con unas patatas muy finas indias que van aliñadas con especias de la india.

Café, copa y puro es un postre en el que combinamos todos estos aspectos.

-He metido más platos de los que te dije para así garantizarnos que la gente salga totalmente llena.

-También tendríamos que jugar con un pequeño margen como por ejemplo si a la boda van 170 personas hacer como para 200 para que asi esos 30 sean por si alguien quiere repetir algún plato.

-Cualquier duda no dudéis en preguntarme que es o como se hace o lo que queráis.



MENÚ 2

- 1-Ajo blanco con langostinos y hongos. 3,1 €
- 2-Falsa morcilla 2,85 €
- 3-Tortilla de maíz morado con pollo con chile y piña. 3,4 €
- 4-Tiramisu salado de flor de esgueva. 4,4 €
- 5-Arroz en movimiento. 3,7 €
- 6-Crujiente de quinoa con berros, bacalao confitado, ketchup de mandarina y lima, carbón de aceituna y aceite texturizada. 3 €
- 7-Merluza con tartar de verduras y jugo erizos. 5,1 €
- 8-Gin tonic 2012. 4,2 €
- 9-Cochinillo confitado a baja temperatura acompañado con crema de patata morada y cebollina glaseada con naranja sanguina. 6,82 €
- 10-Postre yogurt, nata y fresa nitro. 4 €

Precio por persona 40,57 €

Es un ajo blanco en el cual va decorado con muchas tonalidades y flores y le acompañamos de langostinos y hongos. Hacemos una falsa morcilla que en realidad son chipirones en su tinta.

Realizamos una tortilla de maíz morado por osmosis en el cual va pollo con una salsa de chile y piña y terminamos con unos brotes y spill roll.

Tiramisu es el de la foto en el cual las laminas son de piquillo liofilizado y la mouse es de flor de esgueva salado terminamos con polvo de acitunas, frambuesa lio y crispys de yogurt.

Arroz en movimiento es el arroz que visteis en video que cuando llega a la mesa se está moviendo, le podemos hacer de carias maneras de boletus con trufa, de trigueros y beicon, de papada ibérica y hongos, de atun con foie, o el que vosotros os guste.

Es el pincho que os enseñé en la foto es una de mis primeras grandes citas en la que doy una charlas rodeado de estrellas Michelin. Su nombre explica todo lo que lleva.

Merluza vaporizada con un tartar de verdura fresca de temporada y terminamos con un jugo de erizos que le da un aroma suave pero sabroso.

Es una manera de refrescarnos entre plato de pescado y el de carne, el cual se suele poner en casi todas las bodas, este es algo mas especial porque es un gin tonic totalmente atípico el cual le partimos en 7 elaboraciones distintas dentro de una misma copa.

Cochinillo deshuesado y prensado con unas guarniciones más modernas que las típicas que suele llevar.

Postre es el que te envío en la foto es un postre muy refrescante por el uso del nitrógeno y de las frutas cítricas. Es un postre espectacular pero laborioso.

-He metido más platos de los que te dije para así garantizarnos que la gente salga totalmente llena.

-También tendríamos que jugar con un pequeño margen como por ejemplo si a la boda van 170 personas hacer como para 200 para que así esos 30 sean por si alguien quiere repetir algún plato.

-Cualquier duda no dudéis en preguntarme que es o como se hace o lo que queráis.