

Carta

BOCADOS SINGULARES

• Gilda de Jamón y Queso [7]	2'40€
• Gilda de Anchoa[7 ,12]	2'40€
• Taco de Cazón con Mayo Kimchee [1,3,4]	5'00€
• Croqueta de Jamón Joselito [1,3,7]	2'40€
• Croqueta de Bogavante[1,2,3,4,7,12,14]	2'60€
• Croqueta de Carrillada[1,2,3,6,7,9,12]	2'40€
• Pincho de Yema con coppa de Joselito [3]	3'70€
• Puerro Confitado a la Brasa con salsa Romesco, papada Iberica	6'00€
• Brioche de Ensaladilla de Salmon[1,3,4,6,7,12]	5'50€
• Lingote de Oro: Salmon de Oro , perlas de mango y Mantequilla de Cabra, hojaldre[1,4,7]	5'00€
• LaCordá <i>Mejor tapa de Valencia'2022 [1,7](min.2u)</i>	2'90€/u
• Vaca en la Albufera <i>Mejor Pinxo de España Vitoria ´2024 [2,4]</i>	5'50€

ALGO PARA COMPARTIR

CASA TONI	• Torrezno	7'20€
	• Virutas de Torrezno	6'50€
	• Patatas Bravas [3,10]	7'20€
	• Champiñones Rellenos de Queso [7,3]	11'00€
	• Chistorra Braseada a la Miel	7'90€
	• Pulpo a la Brasa con Parmentier [2,7,14]	19'50€
	• Calamar de Playa con Mayonesa de Wakame, caviar cítrico y salsa Mery [3,14]	SM
	• Carpaccio de Picanya Madurada con salsa de piparra. Templado en la mesa [12]	18'00€
	• Tuétano de Caña con Picanya madurada y encurtidos	15'00€
	• Cecina de Buey Origen con pan feo[1]	18'00€
	• Coppa de Joselito[1]	16'00€
	• Tortilla de Patatas y Queso de Cabra con Cebolla Caramelizada y Cecina [3,7]	10'00€

UN POCO DE FRESCO Y VERDE

ENSALADA DE CABRA: 15'50€

*Mezclum, Queso Cabra Gratinado , Confitura de tomate,
Cebolla Crunchy y Pollo braseado(1,7)*

LA TOMACA: 15'50€

*Tomate de la huerta, Tomate SemiSeco Volcánico de Vesubio y
Tomate amarillo marinado, Queso Burrata y Pesto (5,7)*

ENSALADA TONI : 15'50€

*Lechugas Variadas, Burrata Ahumada , Virutas de Torreznos,
Tomates Secos, Peperoncino Amarillo y Vinagreta Spicy (7)*

DEL MAR

CASA TONI

LOMO de LUBINA con salsa Meri con Verduritas(4) 15'00€

Taco de Lomo de ATUN ROJO Balfego

a la brasa con verduritas (4) 26'00€

CORVINA al Allipebre en guiso(2,4,8,14) 19'00€

TESOROS CÁRNICOS

PARA COMPARTIR

LOMO DE RUBIA GALLEGA 77€/KG

Riñonada entera deshuesada, cortada a medida desde 400 g. Maduración de 35 días para una carne de máximo sabor y ternura

T-BONE 75€/KG

Corte de la parte baja de la riñonada, combinando lomo bajo y solomillo. Madurado 20 días, sabroso y elegante

CHULETÓN MADURADO 58€/KG

Corte de la parte alta de la riñonada, madurado durante 35 días. Excepcional jugosidad y ternura

GUARNICIONES

Bandeja de Chips y Padrón 3'00€

Patatas Bastón con un sazón muy especial 6'00€

Pimiento de Piquillos Confitados 7'00€

Parrillita de Verduras 9'00€

Ensaladita Verde 7'00€

PARA UNO SOLO

ENTRECOT SIDRERIA 27€

chuleta de vaca madurada 30 dias 350grms de peso de la zona del lomo bajo jugosa

ENTRECOT ARGENTINO 25€

Corte de lomo alto de ternera, jugoso, suave y tierno

CARRILLADA AL VINO TINTO (7,12) 16€

Cocinada a fuego lento con salsa de vino, textura melosa y sabor profundo. Acompañada de parmentier de patata

COSTILLA MELOSA BBQ (1) 15€

Supertierna ,braseada con salsa barbacoa para un sabor insuperable

SOLOMILLO JOSELITO 21€

El mejor solomillo ibérico de España . Excepcional jugosidad y sabor inigualable

HAMBURGUESAS de Vaca Gallega

CLÁSICA: 15´00€

Hamburguesa, Queso, Bacon, Tomate y Mezclum (1,7)

BACON CHESSE: 16´00€

Hamburguesa, Papada Ibérica, Queso de Cabra,
Chédar, Edam y Pepinillo (1,7)

SELECTUM: 16´00€

Hamburguesa, Queso Cabra,
Cebolla Crujiente, Mezclum, Mermelada de
Tomate(1,7)

CASA TONI: 16´50€

Hamburguesa, Salsa Boabab, Pepinillos ,
Champiñones, Queso y viruta de Torrezno(1,3,7,10)

VEGANA: 16´00€

Beyond Burguer , Tomate, Lechuga, Cebolla, Aguacate
y Mezclum(1)

Todas Hamburguesas van acompañadas de nuestras famosas
Patatas Chips Caseras , cortadas y preparadas al momento durante el
servicio, con la idea que su crujiente exterior realza la suavidad y ternura de
nuestras carnes.

Y NUESTRO RINCÓN DULCE

Tarta de Queso Recién Horneada(3,7,1 opc.)	6´90€
Buñuelos de Chocolate caliente(1,3,5,7,8)	5´20€
Brownie Cookie con Helado de Vainilla(1,3,5,7)	8´00€
Trufón de Avellana (Ferrero) (1,3,5,7,8)	5´50€
Torrija con helado de Vainilla (1,3,7)	8´00€
Helado de Mandarina	5´50€
Tiramisu de Galletas Lotus (1,3,5,7)	6´50€
Espresso Helado de Baileys(7)	6´80€
Nuestra Merengada (1,3,5)	5´30€

VINOS DULCES DE POSTRE

DULCE LUZON CAV.Sv.	4´00€ /100ml 18´00€/bt
FINCA SAN BLAS	32´00€/bt
TOKAJ 5 PUTTONIOS	8´00€/ 100ml 32´00€/Bt

ALÉRGENOS

1. Cereales con gluten
2. Crustáceos y productos a base de crustáceos
3. Huevos y productos derivados
4. Pescado y productos a base de pescados
5. Cacahuets, productos a base de cacahuets y frutos secos
6. Soja y productos a base de soja
7. Leche y sus derivados (incluida la lactosa)
8. Frutos de cáscara y productos derivados
9. Apio y productos derivados
10. Mostaza y productos a base de mostaza
11. Granos o semillas de sésamo y productos a base de sésamo
12. Dióxido de azufre y sulfitos
13. Altramuces y productos a base de altramuces
14. Moluscos y crustáceos y productos a base de estos