

# Vinos tintos/Red wines

## Rioja

Boyante (2020)	Botella	24,00 4,10
Roda (Reserva 2019)	Botella	55,00

## Ribera

De Principio a Fin (Cosecha)	Botella Copa	24,00 4,10
Pago de los Capellanes (Crianza 2021)	Botella	42,00
Alion 2019	Botella	120,00
Valbuena 5° 2018	Botella	180,00

## Bierzo

Petit Piltacum (Mencia)	Botella Copa	26,00 3,70
-------------------------	-----------------	---------------

## Toro

Pintia (2018) (100% Tinta de Toro)	Botella	80,00
Dehesa Gago	Botella Copa	28,00 4,70

## Vinos de Argentina (Mendoza)

Trumpeter (Bonarda - Reserva)	Botella	33,00
-------------------------------	---------	-------

Trumpeter (Malbec)	Botella Copa	28,00 4,70
--------------------	-----------------	---------------

## Vino de Uruguay

Garzón (Uva Tannat 2020)	Botella	32,00
--------------------------	---------	-------

## Vinos de la Tierra de Castilla

Carrascas 2017 (Cabernet Sauvignon y Merlot)	Botella	36,00
--	---------	-------

## Vinos de Madrid

Barbaridad (Tempranillo, Cabernet Sauvignon y Merlot)	Botella Copa	24,00 4,00
--	-----------------	---------------

El Hombre Bala (Garnacha)	Botella	32,00
---------------------------	---------	-------

## Priorat

Salanques (Garnacha, Cariñena, Syrah)	Botella	70,00
---------------------------------------	---------	-------

Doix (Garnacha, Cariñena)	Botella	120,00
---------------------------	---------	--------

## Empordá

AMIC Clos D'Agon	Botella	36,00
------------------	---------	-------

## Ribeira Sacra

Tolo de Xisto (Mencia)	Botella	32,00
------------------------	---------	-------

## Navarra

Viña Zorzal (Graciano)	Botella Copa	24,00 4,10
------------------------	-----------------	---------------

## Manchuela

Rubatos (Bobal - ecológico)	Botella	34,00
-----------------------------	---------	-------

## Cadiz

Duo Vites	Botella	25,00
-----------	---------	-------

• • •

# Vinos blancos/White wines

## Rueda

Señorío de Garci Grande (100% Verdejo 2022)	Botella Copa	22,00 3,70
---	-----------------	---------------

El Perro Verde (100% Verdejo)	Botella	26,00
-------------------------------	---------	-------

## Priorat

Murmuri (Garnacha blanca, Macabeo)	Botella	48,00
------------------------------------	---------	-------

## Valencia

Reymos (Espumoso Dulce, 100% Moscatel)	Botella Copa	22,00 3,50
--	-----------------	---------------

## Rias Baixas

Castel D Bouza (Albariño)	Botella Copa	29,00 4,90
---------------------------	-----------------	---------------

## Valdeorras

O Luar do Sil (Godello)	Botella	33,00
-------------------------	---------	-------

Maruxa (Godello)	Botella Copa	26,00 4,40
------------------	-----------------	---------------

## Huelva

Édalo	Botella Copa	22,00 3,70
-------	-----------------	---------------

## Hungría

Tokaji	Botella Copa	29,00 4,90
--------	-----------------	---------------

## Vinos de la Tierra de Castilla

Aurumred (Cuenca - Sauvignon Blanc)	Botella	70,00
-------------------------------------	---------	-------

## Vinos Argentinos (Mendoza)

Torrontés	Botella Copa	32,00 4,90
-----------	-----------------	---------------

• • •

# Vinos rosados/Rose wines

Pasaeli (Çalkarasi, Denizli - Turquía)	Botella	22,00
--	---------	-------

# Vinos generosos

Manzanilla Lustau Papirusa Very Dry (Palomino Fino)	Copa	4,50
--	------	------

Pedro Ximenez	Copa	3,50
---------------	------	------

Oporto	Copa	3,50
--------	------	------

• • •

# Cava & Champagne

Xic D'Alfons 1970 (Brut Nature)	Botella Copa	20,00 3,50
Juvé & Camps (Brut Nature)	Botella	45,00
Champagne Insomnie (Brut)	Botella	41,00

• • •

# Cócteles/Cocktails

Carta de cócteles diseñados exclusivamente para Toga.  
Cocktail menu designed exclusively for Toga.

Toga Garden		12,00
-------------	--	-------

Ginebra Hendricks, Martini extra dry, zumo de lima, sake, hojas de shiso y sirope de rosas.

Hendricks gin, Martini extra dry, lime juice, sake, shiso leaves and rose syrup

Arikato		10,00
---------	--	-------

Licor de Sake, puré de yuzu, té matcha, haba tonka y tónica.

Sake liqueur, yuzu puree, matcha tea, tonka bean and tonic.

Peruano		10,00
---------	--	-------

Pisco, puré de maracuyá, zumo de lima, sirope de azúcar y clara de huevo

Pisco, passion fruit puree, lime juice, sugar syrup and egg white

Mezcaloni		10,00
-----------	--	-------

Mezcal Artesanal Encantado, campari y vermut rojo Lustau.

Mezcal Artesanal Encantado, campari and Lustau red vermouth.

Margarita de Mezcal		10,00
---------------------	--	-------

Mezcal infusionado con cardamomo y canela, puré de maracuyá, zumo de naranja y sirope de eucalipto

Mezcal infused with cardamom and cinnamon, passion fruit puree, orange juice and eucalyptus syrup

Caipirinha de Mango		10,00
---------------------	--	-------

Cachaça, zumo de lima, puré de mango y sirope de algarroba

Cachaça, lime juice, mango puree and algarroba syrup

Caipiroska de Kumquat Ahumado		10,00
-------------------------------	--	-------

Vodka, licor de ciruela china con miel, kumquat, zumo de lima y panela.

Vodka, Chinese plum liqueur with honey, kumquat, lime juice and panela.

## Pregunta por el coctel del día.

¿Te gustan los cócteles clásicos?

Pregunta a nuestros compañeros y compañeras qué cócteles clásicos podemos hacer fuera de nuestra carta.

## Ask for the cocktail of the day.

Do you like classic cocktails?

Ask our colleagues what classic cocktails we can make outside our menu.

• • • • •