



TOHQA

Somos un restaurante andaluz de candela libre. Trabajamos con una red de colaboradoras (hortelano, pescadora, quesera, mayets) de muy cerquita y con quienes compartimos valores. Partimos de aquí y del amor al oficio, y somos felices cuando nos dejamos llevar, libres!

MENÚ TOHQA

Corazón

Pez limón, ajo y naranjo

Gamba, sarmiento y txuleta

Escabeche de hierbas

Pan y sardina

Tapín, almendra y limón

Cañaila

Papa y codium

Despiece de atún

Pescado del día, su emulsión y alcaparrón

Remolacha asada

Cebolla y cream

80€

Cuarta semana de Septiembre - Consulte variaciones

MENÚ ANAFE

Corazón

Pan y sardina

Escabeche de hierbas

Tapín, almendra y limón

Papa y codium

Pescado del día, emulsión ahumada y alcaparrón

Oreja de atún en manteca colorá

Remolacha asada

Cebolla y cream

50€

Cuarta semana de Septiembre - Consulte variaciones

Y ADEMÁS

Gamba blanca de Huelva

€20/100gr

Chuleta de Retinta Serie Oro Alcázar

69€/kg



COCINAMOS CON LO QUE NOS TRAE

Horno Artesa (Arcos de la Frontera)

El Chopo (El Puerto de Santa Maria)

Finca La Jaranita (Barrio Jarana)

Gadira (Barbate)

Pescados M. Aragón (Conil)

Cárnicas Alcázar (La Muela)

Ana y Dimas Pérez (El Saucejo)

Pepe Pérez (Almuñécar)

Paco Vázquez (Conil)

Manuel Vizcaíno (Ayamonte)

Heladería Grate (Viana)



CARTA VINOS

BLANCOS DE CRIANZA BIOLÓGICA

Manzanilla fina Miraflores Baja. M. A. de la Riva D.O. Manzanilla Sanlúcar de Barrameda. Palomino Fino	4€
Fino Caberrubia. Bodegas Luis Pérez D.O. Jerez-Xères-Sherry. Palomino Fino	7€
Fino La Honda. Bodegas Osborne D.O. Jerez-Xères-Sherry. Palomino Fino	8€
Manzanilla Pasada Blanquito. Bodegas Callejuela. D.O. Manzanilla Sanlúcar de Barrameda. Palomino Fino	6€

BLANCOS DE CRIANZA OXIDATIVA

Amontillado Fossi solera No. Primitivo Collantes D.O. Jerez-Xères-Sherry. Palomino Fino	7€
Amontillado en rama 2001. Bod. Williams & Humbert D.O. Jerez-Xères-Sherry. Palomino Fino	12€
Amontillado VORS J. Piñero. Bodegas J. Piñero D.O. Jerez-Xères-Sherry. Palomino Fino	14€
Agostado Cortado 2017. Bodegas Cota 45 D.O. Jerez-Xères-Sherry. Palomino Fino	16€
La Bota de Palo Cortado No 86. Equipo Navazos D.O. Jerez-Xères-Sherry. Palomino Fino	28€
Oloroso Viejísimo Balbaina Baja. Bodegas M.A. de la Riva D.O. Jerez-Xères-Sherry. Palomino Fino	33€
Amontillado Coliseo VORS. Valdespino D.O. Jerez-Xères-Sherry. Palomino Fino	36€

ESPUMOSOS Y CHAMPAGNE

Lassaigne Reserve Extra Brut. Domaine Jacques Lassaigne A.O.C. Champagne. Chardonnay	81€
Papillon 2019. Ruppert-Leroy A.O.C. Champagne. Pinot Noir	91€
Fidele. Vouette & Sorbee. A.O.C. Champagne. Pinot Noir	127€
Le Cotet. Domaine Jacques Lassaigne A.O.C. Champagne. Chardonnay	231€

BLANCOS

UBE Paganilla 2021. Cota 45 V.T. Cádiz. Palomino Fino	36€
Socaire 2018. Primitivo Collantes V.T. Cádiz. Palomino Fino	39€
Blandura 2021. Caserío Miraflores la Baja Sanlúcar de Barrameda. Palomino Fino	41€
Clisson 2019. Domaine de la Pepiere. A.O. C. Muscadet sevre et maine.	44€
La Escribana 2020. Luis Pérez V.T. Cádiz. Palomino Fino	51€
Xisto Cru 2020. Luis Seabra D.O.P. Douro. Codega do Larinto, Gouveio, Rabigato, Verdello y Viosinho	56€
El Pairal 2018. Can Rafols dels Caus D.O. Penedés. Xarel.lo	57€

UBE El Carrascal 2018. Cota 45 V.T. Cádiz. Palomino Fino	83€
Mon Amour 2017. Bodegas Forlong V.T. Cádiz. Palomino Fino	62€
Les Varrons 2019. Domaine Labet Jura. Chardonnay	94€

TINTOS

Pacina 2013. Pacina Società Agricola Semplice I.G.T. Toscana. Sangiovese	47€
Occhipinti SP68 2021. Arianna Occhipinti I.G.P. Terre Siciliane Nero D'Avola y Frappato	53€

DULCES

La Casa del Inca. Equipo Navazos D.O. Montilla Moriles. Pedro Ximenez	8€
Ariyanas naturalmente dulce 2018. Bod. Bentomiz D.O. Sierras de Málaga. Moscatel de Alejandría	7€
Essència 2019. Cosmic Vinyaters Alt Empordà. Cariñena Blanca	13€

IVA INCLUIDO