



TOTEM & ELX

# CARTA





**TOTEM & ELX**

## Entrantes: para picar y compartir

SELECCIÓN DE QUESOS D. O. ESPAÑA: 18 €  

JAMÓN DE BELLOTA 100 × 100 IBÉRICO: 20 € 

CECINA DE BUEY 100 GR. :20 € 

ENSALADILLA DE BRÓCOLI: 9 €     
BRÓCOLI, CEBOLLA, BACON Y QUESO CHEDAR

ENSALADILLA DE GAMBÓN AHUMADO: 16 €     
CEBOLLA ENCURTIDA, PEPINILLOS AGRIDULCES, MAYONESA DE  
CHIMICHURRI Y HUEVAS DE SALMÓN AHUMADO

## Croquetas del Chef

TRÍO DE CROQUETAS 6UND: 14€     
DE JAMÓN IBÉRICO (2 UND), GAMBA ROJA (2 UND) Y BACALAO (2 UND)

CROQUETAS DE KIMCHI CON SASHIMI DE ATÚN ROJO: 21 €      
CECINA DE BUEY, TOMATE SECO Y MAYONESA JAPONESA

CROQUETAS DE KIMCHI CON PEZ MANTEQUILLA TOSTADO: 18€      
HUEVAS DE CAPELLÁN Y MAYONESA DE AJO NEGRO

CROQUETAS DE SETAS SHITAKE: 21€       
TARTAR DE GAMBA, HOISING DE CIRUELA Y MAYONESA DE AJO NEGRO



STEAK TARTAR: 22€    
SOLOMILLO Y CARNE MADURADA, SALSA DE ENCURTIDOS Y RÁBANO

PULPO A LA LLAMA: 22 €   
CREMA DE SETAS SILVESTRES, ESPUMA DE TOMATE Y GEL DE LIMÓN

BAO DE COSTILLA DE CERDO (2 UND.): 10€     
CONFITURA DE PIÑA ASADA, ENCURTIDOS Y CEBOLLA

BAO DE MAGRET DE PATO (2 UND.): 10€     
HOISING DE FRESA, TARTAR DE PEPINO Y CEBOLLETA VERDE

CEVICHE PERUANO: 21€     
PESCADO DE TEMPORADA, LECHE DE TIGRE Y CRUJIENTE DE  
MAÍZ



**TOTEM & ELX**

**CALAMAR NACIONAL 0.0 : 20€**   
CON TOMATES SECOS Y SALSA VERDE

**SAM'S DE PANCETA (4 UND.): 17€**  
LECHUGA BATABIA, DRESSING DE VINAGRE DE ARROZ Y SWEET CHILI

**VIEIRA CON CRUJIENTE IBÉRICO (4 UND.): 14€**   
QUESO AHUMADO FUNDIDO Y ACEITE DE ALBAHACA

**GYOZAS DE SECRETO IBÉRICO (6 UND.): 17€**   
SWEET CHILI DE POMELO Y NARANJA, CREMA DE BONIATO Y CÚRCUMA

**COCA DE POLLO: 12€**   
QUESO CHEDAR, MIEL, MOSTAZA Y RÚCULA

**COCA DE VERDURA VEGGIE: 12€**   
CON CEBOLLA CRUJIENTE Y DRESSING DE HOISING

**BURRITO CRUJIENTE DE RABO DE TORO (4 UND.): 20€**   
PARMENTIER DE BONIATO Y ENSALADA DE FRUTOS ROJOS

**ALCACHOFA CONFITADA: (2 UND.): 12€**  
CON FOIE FRESCO


**CRUJIENTE DE GAMBAS: 6 UND. :16€**   
QUESO CHEDAR Y MAYONESA DE KIMCHI

**RAVIOLI WANTÓN (4 UND): 18€**   
COSTILLA DE VACA A BAJA TEMPERATURA, FONDO OSCURO DE CARNE, MANTEQUILLA TOSTADA Y PARMENTIER DE TRUFA

**TARTAR DE ATÚN: 23€**   
CON CRUJIENTE DE ARROZ, KIMCHI Y TERIYAKI

**CANGREJO DE CÁSCARA BLANDA: 8€ UND.**   
CÚRCUMA, LEMONGRASS, SALSA DE CEREZA Y MENTA

**PAREJA DE TACOS (2 UND): 10€**   
COCHINITA PIBIL Y PICO DE GALLO  
PULPO AL PASTOR Y GUACAMOLE CASERO

**SEPIA CON ALCACHOFAS: 17 €**   
CON AJOS TIERNOS Y TOMATE SECO

**MEJILLONES TAI: 18€**   
CURRI AMARILLO, LEMONGRASS, GUINDILLA, BRÓCOLI Y GAMBA



**TOTEM & ELX**

## Ensaladas

**DE LA HUERTA: 15€**  

MIX DE LECHUGAS, VERDURA DE TEMPORADA, VINAGRETA DE CEBOLLA Y VENTRESCA DE ATÚN CLARO

**QUESO DE CABRA: 17€**  

FRUTOS SECOS, FRUTAS Y SALSA DE MANGO

**CASI MURCIANA: 16€**  

TOMATE RAFF, BONITO, HUEVO DE CODORNIZ Y ALCAPARRAS

**CHICKEN UP: 16€** 

PECHUGA MARINADA, BABY LEAFS, TOMATES CHERRY

**CAPELLÁN CON TOMATE: 15€** 

TOMATE RAFF, ACEITUNAS, ALCAPARRAS Y AJO

**TEMPLADA TOTEM: 18€**   

MEZCLA DE BROTES, GAMBAS, VIEIRAS Y VINAGRE DE SÉSAMO

**BURRATA: 18€**  

TOMATES CHERRY MARINADOS, PESTO VERDE DE FRUTOS SECOS Y MIEL DE CAÑA

## Arroces

(Mínimo 2 personas)

**PRESA IBÉRICA CON SETAS SILVESTRES Y FOIE: 16 €** 

**NEGRO CON SEPIA, AJOS TIERNOS Y ALCACHOFAS: 17 €** 

**ARROZ DE PULPO CON ALMEJAS: 18 €**  

**MARISCO/A BANDA: 15 €**   

**FIDEUÁ DE BOLETUS Y FOIE: 16 €**   

**VERDURAS DE TEMPORADA (OPCIÓN VEGANA): 15 €**

**PATO TRUFADO CON SETAS: 16€** 

**BOGAVANTE: 23€** 



**TOTEM & ELX**

## Carnes



**CARRÉ DE CORDERO FRENCH RACK: 31€**  
A BAJA TEMPERATURA, CON ARROZ NEGRO SALVAJE Y BRÓCOLI AL VAPOR

**SOLOMILLO CON FOIÉ: 28 €**    
CON SALSA CASTELLANA, PATATAS ASADAS Y VERDURAS A LA BRASA

**ENTRECOT BLACK ANGUS 300 GR.: 30€**   
CON VERDURAS A LA BRASA Y PATATAS ASADAS

**PRESA IBÉRICA A LA BRASA Y PATATAS BABY: 26€**   
SALTEADAS CON MANTEQUILLA, AJO TIERNO Y TOMILLO Y VERDURAS A LA BRASA

**CARNE DE MADURACIÓN PROPIA:**  
SELECCIÓN DE CORTES Y RAZAS VACUNAS (PRECIO A CONSULTAR)

**COSTILLA DE VACA A BAJA TEMPERATURA ESTILO TOTEM: 30€**    
CON COUS COUS MARROQUÍ, PASAS, ALMENDRAS Y OREJONES, PATATAS Y VERDURAS A LA BRASA

## Pescados

**DORADA A LA BRASA: 20€**     
CON CEBOLLETA, FRESCA CONFITADA, PATATAS ASADAS, SALSA DE VINO Y MISO BLANCO Y BRÓCOLI

**BACALAO CON VERDURAS SALTEADAS: 17€**   
CON SALSA DE TOMATE CASERA CON VERDURAS, CALDO DE MARISCO Y MUSELINA CRUJIENTE DE AJO

**RODABALLO A LA BRASA: 21€**   
CON ARROZ NEGRO, BRÓCOLI AL VAPOR Y ACEITE DE ALBAHACA

**PARPATANA DE ATÚN AL CARBÓN: 21€**   
CON VERDURAS SALTEADAS ESTILO TOTEM

**TATAKI DE ATÚN AL CARBÓN: 32€**     
CON MIX DE GUAKAME, NABO DAICÓN Y PERLAS DE WASABI





**TOTEM & ELX**

## Hamburguesas

100% caseras y al jasper  
**CON PATATAS RÚSTICAS**

**ANGUS: 17€**  

BLACK ANGUS, SALSA TOTEM, MERMELADA DE BACON Y CHORIZO, QUESO FUNDIDO Y CEBOLLA FRITA

**AVE: 16 €**   

PECHUGA DE POLLO, TOMATE SECO, RÚCULA, MAYONESA TIKKA MASALA Y PARMESANO

## Hamburguesas Veganas

100% al jasper  
**CON PATATAS RÚSTICAS**

**VEGANA: 16€** 

HAMBURGUESA VEGANA, GUACAMOLE CASERO, TOTOPOS FRITOS, TOMATE Y LECHUGA



**TOTEM & ELX**

## Menú Infantil

(Incluye una bebida y helado de postre)

HAMBURGUESA CON PATATAS DELUXE 🍷🍷

MERLUZA REBOZADA CON PATATAS DELUXE 🍷🍷

NUGGETS CON PATATAS DELUXE 🍷

15€

## Postres caseros

TORRIJA CON BAILEY'S Y HELADO TOTEM: 7€ 🍷🍷🍷

CREME BRULÉ: 7€ 🍷🍷

MILHOJAS DE MANZANA CARAMELIZADA Y HELADO TOTEM: 7€ 🍷🍷

TARTA DE QUESO: 7€ 🍷🍷

TARTA DE CHOCOLATE 3 TEXTURAS: 7€ 🍷🍷

## Especialidades del Chef

TARTA DE MIEL: 7€ 🍷🍷

TARTA DE PISTACHO Y FRAMBUESAS: 7'5€ 🍷🍷🍷

TARTA D' ELX: CON BIZCOCHO DE VAINILLA Y  
CAMELO: 7€ 🍷🍷🍷



TOTEM & ELX



CRUSTÁCEOS



PESCADO



SOJA



LÁCTEOS



MOLUSCOS



FRUTOS  
SECOS



HUEVO



SULFITOS



MOSTAZA



GLUTEN



SÉSAMO