

VINI E CUCINA
EST. 2020
TOTÓ
EST. 2020
MADRID



Inspirado en la época dorada del cine italiano de los años 50 y 60, TOTÓ homenajea al protagonista de la mítica película Cinema Paradiso, que representa el amor más puro por el cine durante la posguerra, una de las pocas vías de escape para una sociedad sacudida por los conflictos bélicos. Una Italia que resurge con más fuerza que nunca en todos los sentidos, incluyendo su gran pasión; la gastronomía. La cocina y el cine se convierten en una de las mayores distracciones para olvidar años pasados y afrontar un nuevo futuro lleno de optimismo.

TOTÓ recupera la esencia de la cocina tradicional italiana que sienta las bases de la actual, recetas repletas de aromas, sabores y colores que te transportan a la Italia clásica.





STUZZICHINI

Picoteo

Tagliere di salumi 24€
Selección de embutidos italianos y rocas de parmigiano

Alici e tosta 24€
Toastas con anchoas del Cantábrico y straciatella

Supplí al teléfono 15€
Croqueta de arroz con mozzarella fundida

La trufaldina 25€
Focaccia rellena de mozzarella, jamón de Parma y trufa

ANTIPASTI

La Burrata 20€
Con carpaccio de tomate y pesto de albahaca

Vitello tonnato 20€
Finas lonchas de ternera blanca con crema fría de atún, anchoa y alcaparra

Parmigiana di zucchine 16€
Milhojas de calabacín con tomate y parmigiano gratinado

Carpaccio di tonno 18€
Finas láminas de atún con straciatella

L'insalata 19€
Ensalada de sardina ahumada, crema ligera de aguacate y cilantro, mango, curry y nueces

Disponemos de carta de alérgenos | Todos nuestros platos incluyen IVA
Suplemento de terraza: 10% | Pan y aperitivo 3€ (por persona)

PIZZA

Tradición napolitana, con cerca de cinco siglos de historia, que representa la verdadera esencia y cultura mediterránea y nos transporta directamente a Italia

Pizza di Montagna 22€

Con cecina de León IGP, rúcula y parmigiano

Pizza di Bologna 22€

Mortadella, queso straciatella y crumble de pistacho

Pizza Bianca 20€

Gongorzola, parmigiano, fior di latte y provolone

Pizza TOTÓ Capricciosa 25€

Mozzarella, alcachofa, huevo, trufa negra, setas de temporada, jamón de Parma, aceitunas

Pizza Fior di primavera 22€

Mozzarella, guanciale, pecorino y flor de alcachofa

¡No nos olvidamos de los clásicos!

Pizza Margherita 20€

Tomate, mozzarella y albahaca

PASTA

Raviolo TOTÓ 24€

Relleno de ricotta y ralladura de limón, servido con tartar de gamba y mantecado en queso robiola

Raviolo di melanzane 22€

Relleno de berenjena y provolone ahumado

Fettuccine alla vaccinara 24€

Con ragout de rabo de ternera

Tonnarello alla gricia di tonno 22€

Atún curado y queso pecorino.

Nuestra interpretación de un clásico romano

La vera carbonara 22€

Huevo, guanciale, pecorino y pimienta

Tagliolino al té matcha 25€

Con anguila ahumada, notas cítricas y caviar

¡No nos olvidamos de los clásicos!

Picio alla puttanesca 20€

Con aceitunas, tomate cherry, alcaparra y anchoa

Tonnarello alla amatriciana 20€

Tomate, pecorino, guanciale y pimienta

CARNE E PESCE

Polpo alla piastra 28€

Pulpo a la parrilla con flor de alcachofa, lascas de pecorino y crema de calabacín

Baccalà alla Napoletana 29€

Lomo de bacalao con tomate y alcaparras sobre base de patata

Filetto TOTÓ 35€

Solomillo a la parrilla con cebolla de primavera caramelizada

Orecchia di elefante 52€

Ideal para compartir. Cotoletta alla milanese con ensalada fresca de rúcula y patata al romero

L'Entrecôte 49€

Entrecot a la parrilla madurado 30 días con patata asada

FREGOLA DI SARDEGNA

Paña milenaria de Cerdeña cocinada en paella

Fregola con pata de pulpo, lomitos de sepia y salicornia

27€ por persona (mín. 2 personas)

DOLCI

Gelato artigianale 8€
Elaborados de forma artesanal

I Bignet 8€
Buñuelos rellenos de chocolate blanco bañados
en chocolate negro

Maracuyoso 10€
Semifrío de quesos italianos, chocolate blanco y
maracuyá natural

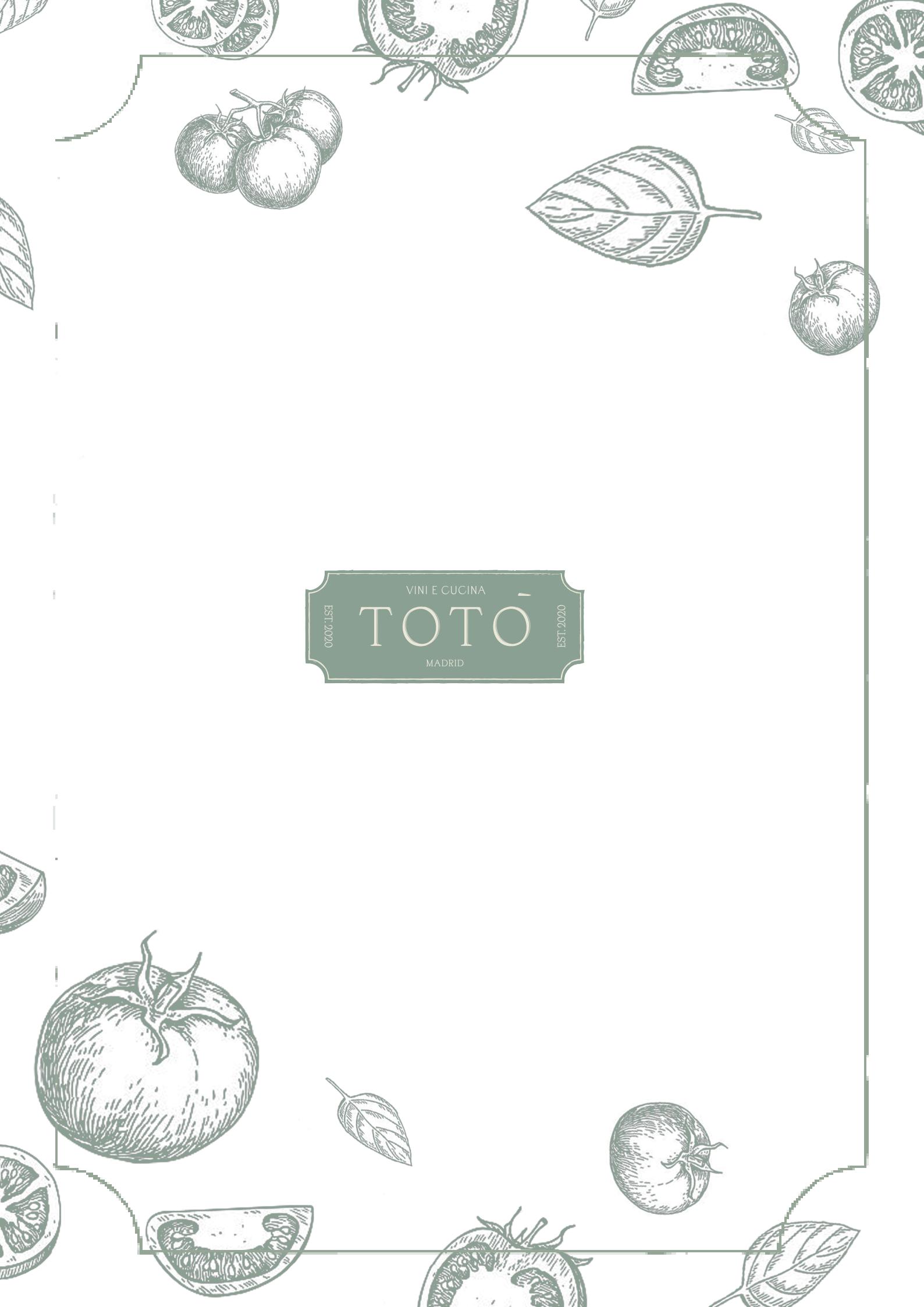
Panna cotta allo champagne 10€
Con albaricoque y sorbete de mandarina

Cannoli di ricotta 10€
Canutillos rellenos de crema de ricotta y crumble de pistacho

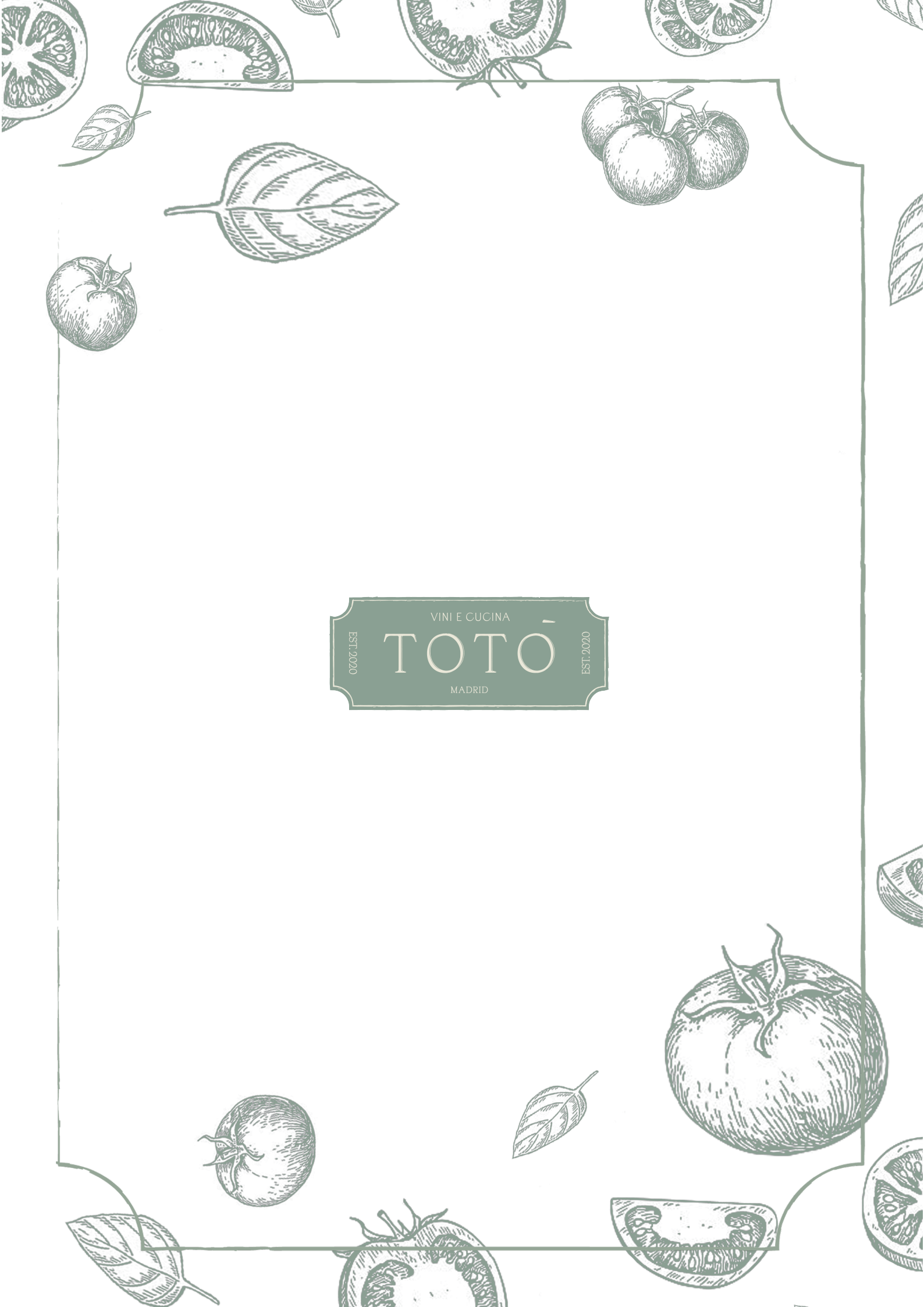
Tiramisú TOTÓ 11€
Espuma de mascarpone con bizcocho de café italiano

Croštata del Rey 10€
Clásica tarta italiana con crema pastelera y selección de fruta de temporada

Sorbetto al mandarino 8€
Sorbete ligero de mandarina



VINI E CUCINA
EST. 2020 **TOTO** EST. 2020
MADRID



VINI E CUCINA
EST. 2020
TOTÓ
EST. 2020
MADRID



Inspired by the golden age of Italian cinema in the 50s and 60s, TOTÓ pays homage to the protagonist of the legendary film Cinema Paradiso, which represents the purest love for cinema during the post-war period, one of the few ways to escape from a society shaken by war. An Italy that reemerges stronger than ever in every sense, including its great passion: gastronomy. Cooking and cinema become some of the greatest distractions to forget the past years and face a new future full of optimism.

TOTÓ recovers the essence of traditional Italian cuisine that lays the foundations of today's cuisine, recipes full of aromas, flavors and colors that take you back to the classic Italy.



STUZZICHINI

Appetizers

Our Italian charcuterie board 24€
Selection of Italian cold cuts and parmigiano cheese

Alici e tosta 24€
Anchovies from the Cantabrian sea and stracciatella on toast

Supplí al teléfono 15€
Rice croquette with mozzarella

The trufaldina 25€
Focaccia filled with mozzarella, Parma ham and truffle

ANTIPASTI

The Burrata 20€
With tomato carpaccio and basil pesto

Vitello tonnato 20€
Thin slices of white veal with tuna, anchovies and capers cold cream

Parmigiana di zucchini 16€
Zucchini millefeuille with tomato and parmigiano

Carpaccio di tonno 18€
Thin tuna slices and stracciatella

L' Insalata 19€
Smoked sardine salad, avocado and coriander cream,
mango, curry and walnuts

PIZZA

Neapolitan tradition with nearly five centuries of history that represents the pure essence of the Mediterranean culture and transports us directly to Italy.

Pizza di Montagna 22€
Cured beef from León, arugula and parmigiano

Pizza di Bologna 22€
Mortadella, stracciatella cheese and pistachio crumble

Pizza Bianca 20€
Gorgonzola, parmigiano, fior di latte and provolone

Pizza TOTÓ Capricciosa 25€
Mozzarella, egg, black truffle, artichokes, seasonal mushrooms, Parma ham and olives

Pizza Fior di primavera 22€
Mozzarella, guanciale, pecorino and artichoke

We haven't forgotten about the classics!

Pizza Margherita 20€
Tomato, mozzarella and basil

PASTA

Raviolo TOTÓ 24€

Filled with ricotta and lemon zest, served with shrimp tartare and creamed in robiola cheese

Raviolo di melanzane 22€

Filled with eggplant and smoked provolone cheese

Fettuccine alla vaccinara 24€

With beef ragout

Tonnarello alla Gricia di tonno 22€

Cured tuna and pecorino cheese.
Our take on a Roman classic

La vera carbonara 22€

The authentic carbonara. Egg, guanciale, pecorino and pepper

Matcha tagliolino 25€

With smoked eel, citrus notes and caviar

We haven't forgotten about the classics!

Picio alla puttanesca 20€

Olives, cherry tomatoes, capers and anchovies

Tonnarello alla amatriciana 20€

Tomato, pecorino, guanciale and black pepper

CARNE E PESCE

Polpo alla piastra 28€
Grilled octopus, atichoke, pecorino slices
and zucchini cream

Baccalà alla Napoletana 29€
Cod loin, tomato, capers and raisins on base of potato

Filetto TOTÓ 35€
Grilled sirloin steak with caramelised spring onion

Orecchia di elefante 52€
Ideal for sharing. Veal Milanese with fresh
arugula salad and rosemary potato

L'entrecôte 49€
Grilled 30 days aged entrecôte (600 gr), roasted potato

FREGOLA DI SARDEGNA

Age-old pasta orinally from Sardinia cooked in paella

Fregola with octopus , cuttlefish loin and salicornia
27€ per person (mín. 2 people)

DOLCI

Gelato artigianale 8€
Artisanal ice cream

I Bignet 8€
Italian beignet, white chocolate filling, dipped in black chocolate

Maracuyoso 10€
Italian cheese semifreddo, white chocolate
and fresh passion fruit

Champagne panna cotta 10€
With apricot and tangerine sorbet

Cannoli di ricotta 10€
Cannoli filled with ricotta cream, pistachio crumble

Tiramisú TOTÓ 11€
Mascarpone foam with Italian coffee infused sponge cake

Croštata del Rey 10€
Classic Italian tart with custard cream and seasonal fruit selection

Sorbetto al mandarino 8€
Tangerine sorbet



VINI E CUCINA
EST. 2020
TOTÓ
EST. 2020
MADRID