



DINNER · CENA 2

KIDS MENU · MENU DE NIÑOS 8

DESSERTS · POSTRES 9

DRINKS · BEBIDAS 10



FRESHNESS IS OURS... ¡LA FRESCURA ES NUESTRA...!

ALL OF OUR RAW OPTIONS ARE MADE-TO-ORDER IN OUR OPEN KITCHEN

¡TODAS NUESTRAS OPCIONES CRUDAS SE PREPARAN AL MOMENTO EN LA COCINA Y A LA VISTA UNA VEZ QUE USTED HAGA SU PEDIDO!

ICEBERG SALAD

Iceberg lettuce, tomato, egg, fried bacon, crispy brioche bread and blue cheese dressing
Lechuga iceberg, tomate, huevo duro, tocino frito, pan brioche crujiente y aderezo de queso azul

BABY SPINACH & ROCKET SALAD

Mixed lettuce, Granny Smith apples and Gorgonzola DOP
Variedad de lechugas, manzana Granny Smith y queso Gorgonzola DOP

BEETS SALAD

Roasted, asparagus, creamy goat cheese, caramelized walnuts, arugula and balsamic vinaigrette
Rostizados, espárragos, cremoso de queso de cabra, nueces garapiñadas, rúcula y vinagreta de balsámico



These items are cooked to order and may be served raw or undercooked. Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish or eggs may increase your risk of foodborne illness. Please notify our restaurant manager about any health condition or allergy of concern.

El consumo de carne, pollo, pescado, marisco y huevos crudos o poco cocidos puede incrementar el riesgo de intoxicación alimentaria, especialmente bajo ciertas condiciones médicas. Por favor avisa al gerente en turno si alguien de tu grupo es alérgico a algún alimento.

WORLD STREET FOOD

A GASTRONOMIC TRIP AROUND THE MOST ICONIC
CULINARY STREETS FROM AROUND THE GLOBE!

*¡UN VIAJE GASTRONÓMICO A TRAVÉS DE LAS CALLES
CULINARIAS MÁS REPRESENTATIVAS DEL PLANETA!*

ARGENTINEAN "EMPANADAS"

Filled with savory spiced beef prepared Criollo style
Sabrosa carne especiada al estilo "Criollo"
or · ó

Tuna stew, sweet pepper, olives and capers
Estofado de atún, pimiento dulce, aceitunas y alcaparras

FRIED CHEESE WITH TOMATO

Tower of Provolone Cheese breaded with Provenzal panko and tomato sauce
Torre de Queso Provolone empanizado al panko de finas hierbas y salsa de tomate

HAND-PICKED "LION'S CLAW" SCALLOPS

Pan-seared with creamy quinoa, radish and fresh mint
Sellado con quinoa cremosa, rábano y hojas de menta fresca

CLASSIC PETITE MARMITES

A VARIETY OF CLASSIC SOUPS SLOWLY SIMMERED ON OUR
KITCHEN'S STOVES USING LOCAL BAJA INGREDIENTS

*COCIDO A FUEGO LENTO EN NUESTROS FOGONES, OFRECE
SABROSAS SOPAS CLÁSICAS HECHAS CON INGREDIENTES LOCALES*

BUTTERNUT SQUASH VELOUTÉ

Slightly creamy, flavored with thyme and crunchy brioche bread
Ligeramente cremosa, aromatizado con tomillo y crujiente de pan brioche

UNCTUOUS ONION SOUP

Topped with grated and melted Swiss cheese and flavored with thyme
Ligeramente dulce, queso Suizo fundido, gratinado y aromatizado con tomillo



These items are cooked to order and may be served raw or undercooked. Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish or eggs may increase your risk of foodborne illness. Please notify our restaurant manager about any health condition or allergy of concern.

El consumo de carne, pollo, pescado, marisco y huevos crudos o poco cocidos puede incrementar el riesgo de intoxicación alimentaria, especialmente bajo ciertas condiciones médicas. Por favor avisa al gerente en turno si alguien de tu grupo es alérgico a algún alimento.

OUR BUTCHER SHOP

AT TORO STEAKHOUSE, WE ONLY USE SUSTAINABLE MESQUITE CHARCOAL FROM THE MEXICALI VALLEY REGION, WHICH PROVIDES A SLIGHTLY SMOKEY TASTE

EN EL TORO STEAKHOUSE, SOLO UTILIZAMOS CARBÓN DE LEÑA DE MEZQUITE PROVENIENTE DE UN CULTIVO SOSTENIBLE DE LA REGIÓN DEL VALLE DE MEXICALI, QUE PROPORCIONA UN SABOR LIGERAMENTE AHUMADO

FLANK STEAK

Rock salt & pepper

Sal gruesa y pimienta negra

RIB EYE

Rock Salt & fine herbs

Sal gruesa y finas hierbas

BACK RIB

In homemade South Carolina BBQ sauce

Receta BBQ Casera de Carolina del Sur

NEW YORK

Marinated in rock salt & fine Herbs

Con marinacion de sal gruesa y finas hierbas

GRILLED CHICKEN BREAST

Filled with confit royal lemon and a touch of Ras el hanout

Rellena de limón real confitado y toque de Ras el hanout

FILET MIGNON

Marinated with fine herbs

Marinado a las hierbas finas

SPECIAL WOOD BURGER

Mixed ground beef with grilled bacon, smothered in gorgonzola cheese, arugula, caramelized onion served with steak potatoes with parmesan cheese and BBQ sauce

Carne molida mixta con tocino a la parrilla, cubierta con queso gorgonzola, rúcula, cebolla caramelizada servida con papas steak con queso parmesano y salsa BBQ



These items are cooked to order and may be served raw or undercooked. Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish or eggs may increase your risk of foodborne illness. Please notify our restaurant manager about any health condition or allergy of concern.

El consumo de carne, pollo, pescado, marisco y huevos crudos o poco cocidos puede incrementar el riesgo de intoxicación alimentaria, especialmente bajo ciertas condiciones médicas. Por favor avisa al gerente en turno si alguien de tu grupo es alérgico a algún alimento.

FROM THE CORTEZ SEA

ALL OF OUR FRESH, LOCALLY-CAUGHT FISH AND SEAFOOD IS
PAINSTAKINGLY GRILLED OVER HOLM OAK WOOD

*UTILIZANDO SÓLO MADERA DE ENCINA DONDE CUIDADOSAMENTE
ASAMOS A LA PARRILLA NUESTROS PESCADOS Y MARISCOS FRESCOS
PROVENIENTES DE LOS MARES CERCANOS*

CAMPFIRE SALMON 🌿

Marinated in sriracha sauce, soy, ginger and chili peppers
Marinado en Limón y naranja, soya, jengibre y chile de árbol

FROM OUR GARDEN

QUINOA & VEGETABLES 🥛 🌿 🥜 🌱

Creamy quinoa ragout, grilled vegetables and toasted sesame
Ragú de quinoa cremoso, vegetales a la parrilla y ajonjolí tostado

STIR IT UP SAUCES

GORGONZOLA DOP CHEESE SAUCE 🥛 QUESO GORGONZOLA DOP

HAND-EMULSIFIED TARRAGON BÉARNAISE 🥛 🥚 BEARNESA EMULSIONADA A MANO CON ESTRAGÓN

FRESH HORSERADISH SAUCE 🥜 SALSA DE RÁBANO PICANTE

ARGENTINEAN CHIMICHURRI SAUCE 🥜 SALSA CHIMICHURRI

WHISKEY SAUCE 🥜 SALSA DE WHISKEY

🥛
DAIRY PRODUCT
PRODUCTO
LÁCTEO

🥚
EGG
HUEVO

🐷
PORK
PUERCO

🦞
SHELLFISH
MARISCOS

🌰
TREE NUTS
NUECES

🥜
PEANUTS
CACAHUATE

🌿
GLUTEN FREE
SIN GLUTEN

🌱
VEGETARIAN
VEGETARIANO

🌿
VEGAN
VEGANO

🌿
SLIGHTLY SPICY
LIGERAMENTE
PICANTE

🌶️
SPICY
PICANTE

🌶️
VERY SPICY
MUY PICANTE

📦
SUGAR FREE
SIN AZÚCAR

These items are cooked to order and may be served raw or undercooked. Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish or eggs may increase your risk of foodborne illness. Please notify our restaurant manager about any health condition or allergy of concern.

El consumo de carne, pollo, pescado, marisco y huevos crudos o poco cocidos puede incrementar el riesgo de intoxicación alimentaria, especialmente bajo ciertas condiciones médicas. Por favor avisa al gerente en turno si alguien de tu grupo es alérgico a algún alimento.

SIDE TO SIDE

CREAMED SPINACH   
ESPINACAS A LA CREMA

GRANDMA'S FRENCH FRIES  
PATATAS FRITAS DE LA ABUELA

MAC & CHEESE  
MACARRONES CON QUESO

POTATOES ROMANOFF  
PATATAS ROMANOFF

ROASTED MIXED PEPPERS   
PIMIENTOS DE COLORES ROSTIZADOS

SWEET CORN WITH FRIED MARROW  
MAÍZ DULCE CON TUÉTANO SOFRITO

ROASTED HEIRLOOM VEGETABLES WITH CHIMICHURRI
VEGETALES HEIRLOOM ASADOS Y CHIMICHURRI




DAIRY PRODUCT
PRODUCTO
LÁCTEO


EGG
HUEVO


PORK
PUERCO


SHELLFISH
MARISCOS


TREE NUTS
NUECES


PEANUTS
CACAHUATE


GLUTEN FREE
SIN GLUTEN


VEGETARIAN
VEGETARIANO


VEGAN
VEGANO


SLIGHTLY SPICY
LIGERAMENTE
PICANTE


SPICY
PICANTE


VERY SPICY
MUY PICANTE


SUGAR FREE
SIN AZÚCAR

These items are cooked to order and may be served raw or undercooked. Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish or eggs may increase your risk of foodborne illness. Please notify our restaurant manager about any health condition or allergy of concern.

El consumo de carne, pollo, pescado, marisco y huevos crudos o poco cocidos puede incrementar el riesgo de intoxicación alimentaria, especialmente bajo ciertas condiciones médicas. Por favor avisa al gerente en turno si alguien de tu grupo es alérgico a algún alimento.

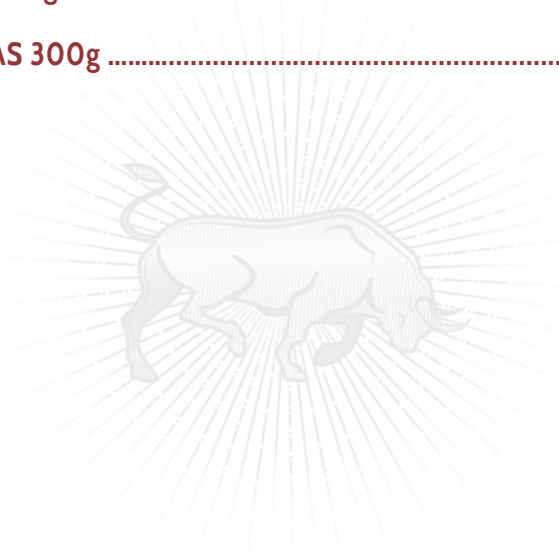
OUR EXCLUSIVE CUTS*

*Oops sorry! our premium cuts are not included in the all-inclusive offer, but do not hesitate to try them!

**¡Oh, lo sentimos! nuestros Cortes Premium no están incluidos en la oferta de Todo Incluido, ¡pero no dejes de probarlos!*

Our Premium cuts are served with truffle butter mashed potato and grilled bone marrow
Nuestros Cortes Premium van acompañados de puré de papas con mantequilla trufada y tuétano a la parrilla.

	PESOS	USD
TACO TORO (3 TACOS)	\$243	\$15
CANDIED PORK BELLY AND CRISPY OCTOPUS WITH JULIENNE FRIES, PEANUT SAUCE AND CHILE DE ÁRBOL PANCETA CONFITADA Y CRUJIENTE DE PULPO, PAPAS JULIENNE ACOMPAÑADA DE SALSA DE CACAHUATE Y CHILE DE ÁRBOL		
PORTER HOUSE T-BONE	\$1,117.8	\$69
FOR 2 PEOPLE • PARA 2 PERSONAS		
LOBSTER • LANGOSTA	\$1,279.8	\$79
1,200g TOMAHAWK	\$1,927.8	\$119
FOR 2 PEOPLE • PARA 2 PERSONAS		
USDA PRIME WAGYU FLANK • VACIO	\$1,117.8	\$69
PICANHA WAGYU AMERICANO	\$1,053	\$65
LOBSTER TAIL • COLA DE LANGOSTA 350g	\$955.8	\$59
LOBSTER TAIL • COLA DE LANGOSTA 750g	\$1,603.8	\$99
GRASS FED STEAK	\$810	\$50
RIB EYE AÑEJADO 21 DIAS 300g	\$729	\$45
NEW YORK AÑEJADO 21 DIAS 300g	\$567	\$35



KID'S MENU MENÚ DE NIÑOS

GOURMET BABY FOOD
Ask about our varieties

JR. ROCKERS
HOMEMADE SOUP
Chicken and vegetables

CARBS
Spaghetti with tomato sauce or butter
Mac & cheese

PROTEINS
Chicken nuggets and french fries
Fish fingers and grilled sweet corn
Corn or wheat quesadillas
McRock burger and onion rings

GOURMET BABY FOOD
Pregunte por nuestras variedades

JR. ROCKERS
SOPA CASERA
Pollo y verduras

CARBOHIDRATOS
Espagueti con mantequilla o tomate
Macarrones con queso

PROTEÍNAS
Nuggets de pollo con papas fritas
Palitos de pescado con elote asado
Quesadillas con tortilla de maíz o trigo
Hamburguesa McRock con aros de cebolla



SWEET ENDINGS! ¡DULCE FINAL!

APPLE TART 🍏🥚🌿

Cinnamon Sablé Bretón (French butter cookies), creamy custard and caramelized apples served with vanilla ice cream

Sablé Bretón de canela, crema pastelera y manzana caramelizada servido con helado de vainilla

CARAMEL CRÈME BRÛLÉE 🍌🥚🌿

Mango gel, cocoa Tuile and vanilla ice cream

Gel de mango, Tuile de cacao y helado de vainilla

BOURBON BANANA PUDDING 🍌🥚🌿

Vanilla sponge cake, latte core, graham crackers and Bourbon spheres

Bizcocho de vainilla, núcleo de latte, graham crackers y esferas de Bourbon

ICE CREAM HELADOS

VANILLA - VAINILLA

COFFEE - CAFÉ

WHISKY - WHISKEY

CHOCOLATE - CHOCOLATE

THERE'S NOTHING BETTER THAN A CREAMY SCOOP
OF BAILEY'S ICE CREAM TO HELP CAP OFF YOUR
DECADENT MEAL—DON'T MISS IT!

*¡PARA DIGERIR TANTA PROTEÍNA, NADA MEJOR QUE UN
HELADO CREMOSO DE BAILEY'S, NO TE LO PIERDAS!*

🥛
DAIRY PRODUCT
PRODUCTO
LÁCTEO

🥚
EGG
HUEVO

🐷
PORK
PUERCO

🦞
SHELLFISH
MARISCOS

🌰
TREE NUTS
NUECES

🥜
PEANUTS
CACAHUATE

🌾
GLUTEN FREE
SIN GLUTEN

🌿
VEGETARIAN
VEGETARIANO

🌿
VEGAN
VEGANO

🌶️
SLIGHTLY SPICY
LIGERAMENTE
PICANTE

🌶️
SPICY
PICANTE

🌶️
VERY SPICY
MUY PICANTE

📦
SUGAR FREE
SIN AZÚCAR

These items are cooked to order and may be served raw or undercooked. Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish or eggs may increase your risk of foodborne illness. Please notify our restaurant manager about any health condition or allergy of concern.

El consumo de carne, pollo, pescado, marisco y huevos crudos o poco cocidos puede incrementar el riesgo de intoxicación alimentaria, especialmente bajo ciertas condiciones médicas. Por favor avisa al gerente en turno si alguien de tu grupo es alérgico a algún alimento.

TORO

STEAKHOUSE

JULEP BRAMBLE

Bourbon, lime, sugar,
mint, blackberry

*Bourbon, limón, azúcar,
menta, zarzamora*

MULATA DAIQUIRI

Dark rum, dark cocoa,
white cocoa, lime, sugar

*Ron añejo, cacao oscuro,
cacao blanco, limón, azúcar*

MEDIUM RARE

Oporto, sweet vermouth,
orange juice

*Oporto, vermut dulce,
jugo de naranja*

FRENCH COLLINS

Gin, St. Germain, lime,
sugar, sage, ginger ale

*Gin, St. Germain, limón,
azúcar, salvia, ginger ale*

OLD FASHIONED

Whiskey, sugar,
Angostura bitter

*Whiskey, azúcar,
amargo de Angostura*

GRAPE KAIPIROVSKA

Vodka, lime, grape, sugar

Vodka, limón, uva, azúcar

ROSEMARY (MOCKTAIL)

Lime, iced tea,
rosemary syrup,
sparkling water

*Limón, té helado,
jarabe de romero,
agua mineralizada*

