TORO
STEAKHOUSE

DINNER MENU

DINNER • *CENA* _____ 3

KID'S MENU • *MENÚ DE NIÑOS* _____ 6

DESSERTS • *POSTRES* _____ 7

TURN UP THE VOLUME

WAGYU JAPANESE BEEF

The Wagyu in a bovine breed native from Japan. Its meat is highly appreciated for its characteristics of taste, tenderness and juiciness, it is used for the preparation of gourmet dishes of high cost. Its fat is rigorously healthy for human consumption, as it contains a high percentage of unsaturated fatty acids and polyunsaturated, that helps to the immune system and the cellular development.

El Wagyu es una raza bovina originaria de Japón. Su carne es muy apreciada por sus características de sabor, terneza y jugosidad. Es utilizada para la preparación de platos gourmet de alto coste. Su grasa se considera muy sana por el alto porcentaje de ácidos grasos insaturados y poliinsaturados, los cuales ayudan al sistema inmunológico y el desarrollo celular.

	PESOS	USD
1.1 Kg-38oz Our Big Boy Tomahawk (For Two / ***Para Dos Personas***) ..... *900gr Nuestro Gran Tomahawk*	**$1,700**	**$85**
250 Grs - 8 Oz New Zealand Rack Of Lamb ..... *250gr Costillar De Cordero De Nueva Zelanda*	**$900**	**$45**
500g-17.5oz San Carlos, B.c. Wild-Caught Lobster Tail ..... *500gr Cola De Langosta Salvaje*	**$1,600**	**$80**
300g-10oz Strip Loin Wagyu ..... *300gr Tira De Lomo Wagyu*	**$2,760**	**$138**
210 Gr - 7 Oz Jumbo Shrimp ..... *210gr Camarones Jumbo*	**$700**	**$35**
350 Grms - 12 Oz Alaska King Crab ..... *350gr Cangrajo Rey De Alaska*	**$2,000**	**$100**

CONSUMPTION OF RAW OR UNDERCOOKED FOODS FROM ANIMAL ORIGIN, SUCH AS BEEF OR LAMB, MAY RESULT IN AN INCREASED RISK OF FOODBORNE ILLNESS
EL CONSUMO DE PRODUCTOS ANIMALES CRUDOS COMO LAS CARNES ROJAS DE TERNERA Y CORDERO, PUEDE RESULTAR EN UN INCREMENTO DEL RIESGO DE ENFERMEDADES

WEIGHT SHOWN BEFORE COOKED / *EL PESO MOSTRADO ES ANTES DE COCER*
OUR PRICES INCLUDES TAXES AND SERVICE / *NUESTROS PRECIOS INCLUYEN IVA Y SERVICIOS*

Due to the risk of foodborne illness, the consumption of raw and/or undercooked foods is at the discretion of the consumer.
If you have any allergies, dietary restrictions, or alimentary intolerance, please inform your server.

Por la probabilidad de riesgo de intoxicación alimentaria el consumo de alimentos crudos y/o pocos cocidos es responsabilidad de quién los consume. Si tienes alguna alergia, intolerancia y/o restricción alimentaria por favor informa a tú mesero.

DAIRY PRODUCT *PRODUCTO LÁCTEO* · EGG *HUEVO* · TREE NUTS *NUECES* · PEANUTS *CACAHUATE* · SEEDS *SEMILLAS* · SHELLFISH, MOLLUSCS AND CRUSTACEANS *MARISCOS, MOLUSCOS Y CRUSTÁCEOS*
FISH *PESCADO* · SPICY *PICANTE* · MUSTARD *MOSTAZA* · CELERY *APIO* · SULFITES *SULFITOS* · SOY *SOYA*

Your well-being is our priority. We encourage you to choose healthy options during your stay, and explore nutritious and delicious dishes at our restaurant.

Tu bienestar es nuestra prioridad. Te invitamos a elegir opciones saludables durante tu estancia, descubre platos nutritivos y deliciosos en nuestro restaurante.

VEGETARIAN *VEGETARIANO* · VEGAN *VEGANO* · GLUTEN FREE *SIN GLUTEN* · SUGAR FREE *LIBRE DE AZÚCAR*

TO START WITH • *PARA COMENZAR*

CAESAR SALAD • *ENSALADA CESAR*
Crisp romaine lettuce tossed with classic Caesar dressing and Parmigiano cracker
Crujiente lechuga romana con nuestro clásico aderezo césar y crocante de queso Parmesano

THE WEDGE • *ENSALADA DE QUESO AZUL*
Iceberg lettuce topped with smoked bacon bits, cherry tomato, hard boiled egg and blue cheese dressing
Lechuga iceberg acompañada de tocino crujiente, tomate cherry, huevo duro y aderezo de queso azul

BEETROOT SALAD • *ENSALADA DE BETABEL*
Smoked beetroot, mozzarella cheese, grapefruit supreme, candied peanut and citric vinaigrette
Betabel ahumado, queso mozzarella, supremas de toronja, cacahuate garapiñado y vinagreta de críticos

CRISPY FRIED CALAMARI • *CALAMARES CRUJIENTES*
Breaded, lemon, jalapeño cream and Pomodoro sauce
Empanizados, limón, crema de jalapeño y salsa Pomodoro

TUNA FISH TIRADITO • *TIRADITO DE ATÚN*
Chili rocoto, lemon juice, oyster and soy sauce, avocado with sesame and glazed sweet potato
Ají rocoto, jugo de limón, salsa de ostión y soya, aguacate con ajonjolí y camote glaseado

MELTED CHEESE WITH CHISTORRA SAUSAGE • *QUESO FUNDIDO CON CHISTORRA*
With molcajete sauce (for 2 persons) • *Con salsa molcajete (para 2 personas)*

RIBEYE TACOS • *TACOS DE RIBEYE*
Handmade corn tortilla filled with Ribeye, avocado cream, onions, cilantro and chilis
Tortilla de maíz hecho a mano con Ribeye, crema de aguacate, cebolla, cilantro y chiles toreados

SOUPS • *SOPAS*

ROASTED TOMATO CREAM • *CREMA DE TOMATE ROSTIZADO*
Roasted tomato, garlic, onions, basil and goat cheese crouton
Tomate rostizado, ajo, cebolla, albahaca y crotón de queso de cabra

BEEF BROTH WITH MARROW • *CALDO DE CARNE CON TUETANO*
Smooth beef broth, mirepoix with a splash of Jerez
Caldo de Carne de res con mirepoix y un toque de Jerez

FROM THE SEA • *DESDE EL MAR*

SALMON • *SALMÓN*
Grilled, cauliflower pure and velouté sauce
Al grill, pure de coliflor y salsa velouté

SPAGHETTI PUTANESCA
Shrimp in white wine, tomato, chives, anchovies and olives
Con camarones al vino blanco, tomate, alcaparra, anchoa y aceituna

OUR MEAT • *NUESTRA CARNE*

BEEF FILET • *FILETE DE RES (200 GRS-7 ONZ)*
Center cut medallion, juicy and tender, rustic potato pure with goat cheese and grilled asparagus
Jugoso y tierno medallón, pure de papa rustico con queso de cabra y espárragos al grill

RIBEYE (360 GRS - 12 ONZ)
Grilled Eye of the rib, baby potatoes with fine herbs and spinach with cream
Ojo de costilla a la parrilla, papa galeana rostizada a las finas hierbas y espinaca con crema

NEW YORK (300 GRS - 10 ONZ)
Richly flavored, roasted garlic, oven potato with cream and bacon, and grilled vegetables
Con gran sabor, ajo rostizado, papa al horno con tocino y crema y vegetales al grill

OUR MEAT • *NUESTRA CARNE*

SHORT RIB (300 GRS - 10 ONZ)

Marinated with our special rub, smoked for 16 hours, creamy polenta and fried plantain chips
Cubierto con nuestra marinación especial, ahumado por 16 horas,
polenta cremosa y tostón de plátano macho

GRILL CHICKEN • *POLLO PARRILLADO*

Grill chicken breast topped with mushroom ragout, potato pure and vegetables
Pechuga de pollo parrillado con salsa de ragú de champiñones, puré de papa y vegetales

PORK RIBS • *COSTILLAS DE CERDO*

Slow-cooked pork ribs to mouthwatering perfection
served with BBQ sauce, sweet corn with aioli and cornichon
Jugoso costillar de cerdo, lentamente cocinado, salsa BBQ, elote dulce con alioli y cornichon

VEGAN • *VEGANO*

VEGETABLE LASAGNA • *LASAÑA DE VEGETALES*

Pomodoro sauce and vegan cheese
Salsa Pomodoro y queso vegano

ROASTED POTATO & VEGAN CHORIZO TACOS
TACOS DE PAPA ROSTIZADA Y CHORIZO VEGANO

Handmade tortilla filled with roasted potato, vegan chorizo and served with guacamole
Tortilla hecha a mano rellena de papa rostizada, chorizo vegano servido con guacamole

KID'S MENU
MENÚ DE NIÑOS

JR. ROCKERS

HOMEMADE SOUPS

Chicken and vegetables

Cream of broccoli and asparagus

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

Rock Burger and onion rings

Shrimp stir-fry with sweet & sour sauce

Grilled beef steak and mashed potatoes

SPECIALTY CUISINE

Every restaurant has a kid's specialty,
ask the chef and he will surprise you!

SWEET ENDINGS!

Do not forget your favorite ice cream
with lots of toppings

JR. ROCKERS

SOPAS CASERAS

Pollo y verduras

Crema de brócoli y espárragos

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

Camarones salteados con salsa agridulce

Filete de res a la parrilla con puré de papa

ESPECIALIDAD DE LA COCINA

¡Todos los restaurantes tienen una especialidad para niños, pregúntale al chef y él te sorprenderá!

¡DULCE FINAL!

No te olvides de tu helado favorito lleno de toppings

SWEET ENDINGS!
¡DULCE FINAL!

NEW YORK CHEESECAKE • *PASTEL DE QUESO ESTILO NUEVA YORK*
Passion fruit coulis
Con salsa de Maracuyá

KEY LIME PIE
Classic lime cake
Clásico pastel de limón

LAVA BROWNIE • *BROWNIE TIBIO*
Mexican chocolate with vanilla ice cream
Chocolate mexicano y helado de vainilla