



DINNER MENU

DINNER • *CENA* _____ 3

KID'S MENU • *MENÚ DE NIÑOS* _____ 7

DESSERTS • *POSTRES* _____ 8



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 en una raza bovina originaria de Japón. Su carne es muy apreciada por sus características de sabor, ternera y jugosidad, es utilizada para la preparación de platos gourmet de alto coste. Su grasa es rigurosamente sana para el consumo humano, pues contiene 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)	\$1,700	\$85
<i>900gr Nuestro Gran Tomahawk</i>		
250 Grs - 8 Oz New Zealand Rack Of Lamb	\$900	\$45
<i>250gr Costillar De Cordero De Nueva Zelanda</i>		
500g-17.5oz San Carlos, B.c. Wild-Caught Lobster Tail	\$1,600	\$80
<i>500gr Cola De Langosta Salvaje</i>		
300g-10oz Strip Loin Wagyu	\$2,760	\$138
<i>300gr Tira De Lomo Wagyu</i>		
210 Gr - 7 Oz Jumbo Shrimp	\$700	\$35
<i>210 Gr Camarones Jumbo</i>		
350 Grms - 12 Oz Alaska King Crab	\$2,000	\$100
<i>350 Gr Cangrajo Rey De Alaska</i>		

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

TO START WITH PARA COMENZAR

CAESAR SALAD • ENSALADA CÉSAR

Crisp Romain Lettuce Tossed with Classic Caesar Dressing and Parmigiano Cracker
Crujiente Lechuga Romana con Nuestro Clásico Aderezo César y Crocante de Queso Parmesano
(Please Ask for our Vegan Caesar Salad / *Por Favor Pregunta por Nuestra Opción Vegana*)

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

PORTOBELLO MUSHROOM CARPACCIO • CARPACCIO DE PORTOBELLO

Portobello Marinated with Spices and served with Arugula Salad, Almond & Coconut Flakes
Portobello Marinado con Especies Acompañado de Ensalada de Arúgula, Almendra y Coco Rallado

CRISPY FRIED CALAMARI & OCTOPUS • CALAMAR Y PULPO CRUJIENTES

Topped with Parmesan and Served with Jalapeño Remoulade
Acompañado de Queso Parmesano y Servido con Remoulade de Jalapeño

SHRIMP COCKTAIL • CÓCTEL DE CAMARÓN

Homemade cocktail sauce
Salsa coctelera de la casa

TORO SLIDERS • MINI HAMBURGUESAS TORO

Charbroiled Beef Sliders served with Truffled Mayo, Melted Brie Cheese and Sesame Brioche
Hamburguesa (2oz) de Res a la Parrilla Acompañado de Mayonesa de Trufa, Queso Brie Derretido y Brioche de Sésamo

(Please Ask for Our Vegan Option / *Por Favor Pregunta por Nuestra Opción Vegana*)

RIBEYE TACOS • TACOS DE RIBEYE

Handmade Tortilla Filled with Ribeye "Chicharrón" and served with Guacamole
Tortilla de Maíz Hecha a Mano Rellena de "Chicharrón" de Ribeye Acompañado de Guacamole



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.

CLASSIC PETITE MARMITES

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

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

ROASTED TOMATO CREAM • CREMA DE TOMATE ROSTIZADO *

Roasted Tomato, Garlic, Onions Stewed with Aromatic Basil
Tomate Rostizado, Ajo, Cebolla Guisada con Aromá a Albahaca

BEEF BROTH • CALDO DE CARNE

Smooth Beef-Ber Broth served with Onion, Coriander, Chile Habanero
Caldo de Carne con Cerveza Acompañado con Cebolla, Cilantro, Chile Habanero

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*

BEEF FILET / FILETE DE RES (200GR-7oz)

Center Cut Medallion Tender & Deliciously Juicy
Tierno Medallón de Res Deliciosamente Jugoso

RIBEYE (360GR-12oz)

Cut From the Eye of The Rib, Charbroiled and Finished with Our Herb Butter
Ojo de Costilla a la Parrilla y Terminada Con Nuestra Mantequilla de Hierbas

NEW YORK (300GR-10oz)

Richly Flavored and Slightly Firmer Server with Roasted Garlic
Corte Enriquecido de Sabor Acompañado Con Ajo Rostizado



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.

SKIRT STEAK (200GR-7OZ)  

Perfectly Seasoning and Seared in Our Charbroiled
Perfectamente Sazonado y Sellado en Nuestra Parrilla

SHORT RIB (300GR-10oz)  

Covered with Our Special Rub and Smoked for 16 Hours
Cubierto con Nuestro Rub Especial y Ahumado por 16 Horas

ROASTED CHICHEN • POLLO ROSTIZADO 

Roasted Chicken Breast Topped with BBQ Sauce Served with Corn, Arugula y Mushrooms
Pollo Rostizado con Salsa BBQ Acompañado de Maíz, Arúgula y Champiñones

BBQ SHORT RIBS • COSTILLAS DE CERDO 

Slow-Cooked Pork Ribs to Mouthwatering Perfection Served with BBQ,
Coleslaw And Fried Onions
*Jugoso Costillar de Cerdo Lentamente Cocinado Acompañado de Salsa BBQ,
Ensalada de Col y Cebollas Fritas*

FROM THE SEA DESDE EL MAR

SALMON • SALMÓN

Seasoned and Seared Served with Our Famous Bourbon Sauce
Sazonado y Sellado en Nuestra Parrilla Acompañado de Nuestra Famosa Salsa de Bourbon

NO MEAT OR EGG

BAKED EGGPLANT • BERENJENA HORNEADA   

Baked Eggplant in a Tomato Yogurt Sauce & Spices served with Parsley-Sumac Salad
*Berenjena Horneada en Salsa de Jitomate con Yogurt y Especies Acompañado de
Ensalada de Perejil y Sumac*

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 Acompañado de Guacamole



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 GUARNICIONES

CORN ON THE COBB & SERRANO ALIOLI 🌶️ 🥚 🥛
ELOTE ASADO Y ALIOLI DE CHILE SERRANO

MASHED POTATO DASH OF BLUE CHEESE 🥛 🥚
PURÉ DE PAPAS CON UN TOQUE DE QUESO AZUL

MAC & CHEESE
MACARRONES CON QUESO

MARKET GRILLED VEGETABLES 🌿 🥛 🥚
VERDURAS DE TEMPORADA PARRILLADAS

PARMESAN & TRUFFLED FRIES 🥛
PAPAS CON PARMESANO Y ACEITE DE TRUFA

TORO'S BAKED POTATO 🥛 🥚
PAPAS HORNEADAS AL ESTILO TORO

CREAMED SPINACH 🥛 🥚
ESPINACAS CREMOSAS

STIR IT UP SAUCES SALSAS

GORGONZOLA (DOP) CHEESE • QUESO GORGONZOLA (DOP) 🥛 🥚

BARBECUE • SALSA BARBECUE 🌿

GREEN PEPPER • SALSA DE PIMIENTA VERDE 🥛

ARGENTINEAN CHIMICHURRI • CHIMICHURRI ARGENTINO 🌿 🥚

MUSHROOM • SALSA DE CHAMPIÑONES

TATEMADA • SALSA PICANTE 🌶️

🥛
DAIRY PRODUCT
PRODUCTO
LÁCTEO

🥚
EGG
HUEVO

🐷
PORK
PUERCO

🐠
SHELLFISH
MARISCOS

🌰
TREE NUTS
NUECES

🥜
PEANUTS
CACAHUATE

🌿
GLUTEN FREE
SIN GLUTEN

🌿
VEGETARIAN
VEGETARIANO
*Contains dairy /
Contiene lácteos

🌿
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.


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 

McRock 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 

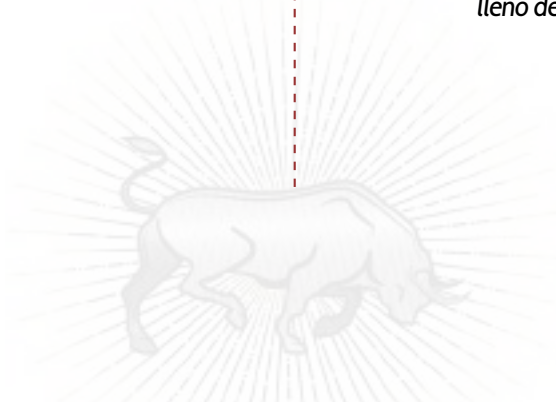
Filete de res a la parrilla con puré de papa 

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




DAIRY PRODUCT
PRODUCTO
LÁCTEO


EGG
HUEVO


PORK
PUERCO


SHELLFISH
MARISCOS


TREE NUTS
NUECES


PEANUTS
CACAHUATE


GLUTEN FREE
SIN GLUTEN


VEGETARIAN
VEGETARIANO
*Contains dairy /
Contiene lácteos


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.

SWEET ENDINGS! ¡DULCE FINAL!

NEW YORK CHEESECAKE • PASTEL DE QUESO ESTILO NUEVA YORK 🥛🍌
Strawberry coulis and fine berries
Salsa de fresa y frutos finos

TRADITIONAL CARROT CAKE • TRADICIONAL PASTEL DE ZANAHORIA 🥛🍌🥜
Sam's famous carrot cake
Bajo la excelencia de la receta del abuelo Sam

BROWNIE • BROWNIE TIBIO 🥛🍌🥜
Dark chocolate, nuts and almonds served with seasonal ice cream
Chocolate amargo, nueces y almendras, acompañado con helado de temporada

