



**DINNER · CENA ..... 2**

**KIDS MENU · MENU DE NIÑOS ..... 7**

**DESSERTS · POSTRES ..... 8**

**DRINKS · BEBIDAS ..... 9**

**WINE · VINOS ..... 10**



# TO START WITH PARA COMENZAR

## BABY SPINACH & ROCKET SALAD 🌿🌱

Wild lettuce, Granny Smith apples and Gorgonzola DOP  
*Hojas verdes ligeramente amargas, manzana Granny Smith y queso Gorgonzola DOP*

## HAND-PICKED "LION'S CLAW" SCALLOPS 🍷🌱

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

## 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*

# FRESHNESS IS OUR... ¡LA FRESCURA ES NUESTRO...!

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*

## SOY WASABI TUNA TATAKI 🌱

Spicy yellowfin tuna, avocado, wasabi and ginger vinaigrette  
*Atún de aleta amarilla, aguacate, wasabi en vinagreta de jengibre*

## CRAB CAKE 🍷🍷🍷🌱

Mixed lettuce and ravigote sauce  
*Ensalada de lechuga mixtas y salsa ravigote*

Our homemade bread is seared on the grill that provides it's unique coal flavor and is served with scented butter  
*Nuestro pan casero dorado en la parrilla tiene un sabor singular a carbón y se sirve con mantequilla perfumada*

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 alimentos crudos o poco cocidos de origen animal, como carne de res o cordero, puede resultar en un mayor riesgo de contraer enfermedades transmitidas por alimentos.*



Eggs  
Huevo



Contain lactose  
Contiene lactosa



Vegetarian  
Vegetariano



Vegan  
Vegano



Shellfish  
Mariscos



Gluten free  
Sin gluten



Contains gluten  
Contiene gluten



Tree nuts  
Frutos de cáscara



Spicy  
Picante



Slightly Spicy  
Poco picante

## 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

#### QUESO FRITO CON TOMATE

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*

## 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*

Our homemade bread is seared on the grill that provides it's unique coal flavor and is served with scented butter  
*Nuestro pan casero dorado en la parrilla tiene un sabor singular a carbón y se sirve con mantequilla perfumada*

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 alimentos crudos o poco cocidos de origen animal, como carne de res o cordero, puede resultar en un mayor riesgo de contraer enfermedades transmitidas por alimentos.*



Eggs  
Huevo



Contain lactose  
Contiene lactosa



Vegetarian  
Vegetariano



Vegan  
Vegano



Shellfish  
Mariscos



Gluten free  
Sin gluten



Contains gluten  
Contiene gluten



Tree nuts  
Frutos de cáscara



Spicy  
Picante



Slightly Spicy  
Poco picante

# 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

Sliced and served with roasted garlic

*Laminado y servido con ajo asado*

## USDA CHOICE SHORT RIBS

In homemade South Carolina BBQ sauce

*Receta BBQ casera de Carolina del Sur*

## SMOKED RIB OF PIG

Cascabel chili and hibiscus

*Adobo de chile cascabel y flor de Jamaica*

## GRILLED CHICKEN BREAST

Filled with confit royal lemon and a touch of Ras al hanut

*Rellena de limón real confitado y toque de Ras al hanut*

## FILET MIGNON

Marinated with fine herbs

*Marinado a las hierbas fina*

Our homemade bread is seared on the grill that provides it's unique coal flavor and is served with scented butter  
*Nuestro pan casero dorado en la parrilla tiene un sabor singular a carbón y se sirve con mantequilla perfumada*

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 alimentos crudos o poco cocidos de origen animal, como carne de res o cordero, puede resultar en un mayor riesgo de contraer enfermedades transmitidas por alimentos.*



Eggs  
Huevo



Contain lactose  
Contiene lactosa



Vegetarian  
Vegetariano



Vegan  
Vegano



Shellfish  
Mariscos



Gluten free  
Sin gluten



Contains gluten  
Contiene gluten



Tree nuts  
Frutos de cáscara



Spicy  
Picante



Slightly Spicy  
Poco picante

# 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 salsa sriracha, soya, jengibre y chile de árbol*

## GRILLED OCTOPUS 🌿

With chili dressing  
*Con adobo de 3 chiles*

# FROM OUR GARDEN

## QUINOA & VEGETABLES 🥛 🌿 🌱 🌿

Creamy quinoa ragout, grilled vegetables and toasted sesame  
*Ragout de quinoa cremoso, vegetales al grill 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

Our homemade bread is seared on the grill that provides it's unique coal flavor and is served with scented butter  
*Nuestro pan casero dorado en la parrilla tiene un sabor singular a carbón y se sirve con mantequilla perfumada*

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 alimentos crudos o poco cocidos de origen animal, como carne de res o cordero, puede resultar en un mayor riesgo de contraer enfermedades transmitidas por alimentos.*



Eggs  
Huevo



Contain lactose  
Contiene lactosa



Vegetarian  
Vegetariano



Vegan  
Vegano



Shellfish  
Mariscos



Gluten free  
Sin gluten



Contains gluten  
Contiene gluten



Tree nuts  
Frutos de cáscara



Spicy  
Picante



Slightly Spicy  
Poco picante

## SIDE TO SIDE

SPINACH AND CORN SOUFFLÉ     
SOUFFLÉ DE ESPINACA Y MAÍZ

GRANDMA'S FRENCH FRIES    
PATATAS FRITAS DE LA ABUELA

MAC & CHEESE    
MACARRONES CON QUESO

ASPARAGUS WITH BÉARNAISE SAUCE     
ESPÁRRAGOS CON SALSA BERNESA

POTATOES ROMANOFF    
PATATAS ROMANOFF

BRUSSELS SPROUTS WITH CRUNCHY SMOKED BACON   
COLES DE BRUSELAS CON CRUJIENTE DE TOCINO AHUMADO

ROASTED HONEY GLAZED CARROTS, GOAT CHEESE AND WALNUTS     
ZANAHORIAS HEIRLOOM ASADAS CON MIEL, QUESO DE CABRA Y NUECES

ROASTED RED BELL PEPPERS    
PIMIENTOS ROJOS A LAS FLAMAS

Our homemade bread is seared on the grill that provides it's unique coal flavor and is served with scented butter  
*Nuestro pan casero dorado en la parrilla tiene un sabor singular a carbón y se sirve con mantequilla perfumada*

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 alimentos crudos o poco cocidos de origen animal, como carne de res o cordero, puede resultar en un mayor riesgo de contraer enfermedades transmitidas por alimentos.*



Eggs  
Huevo



Contain lactose  
Contiene lactosa



Vegetarian  
Vegetariano



Vegan  
Vegano



Shellfish  
Mariscos



Gluten free  
Sin gluten



Contains gluten  
Contiene gluten



Tree nuts  
Frutos de cáscara



Spicy  
Picante



Slightly Spicy  
Poco picante

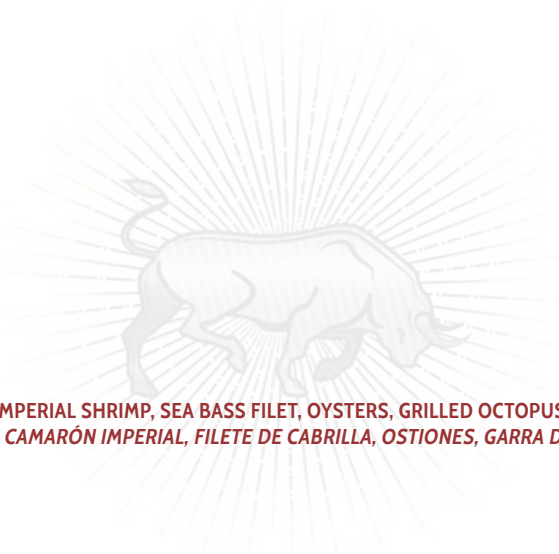
## OUR EXCLUSIVE CUTS\*

\*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
<b>350g RACK OF LAMB NOVA ZEALAND (FOR TWO / PARA DOS PERSONAS)</b> .....	<b>\$759</b>	<b>\$33</b>
<i>350gr COSTILLAR DE CORDERO NUEVA ZELANDA</i>		
<b>300g SAN CARLOS, B.C. WILD-CHOUGHT LOBSTER TAIL</b> .....	<b>\$850</b>	<b>\$37</b>
<i>300gr SAN CARLOS, B.C. COLA DE LANGOSTA SILVESTRE</i>		
<b>750g PICANHA WAGYU AMERICANO (FOR TWO / PARA DOS PERSONAS)</b> .....	<b>\$1,035</b>	<b>\$45</b>
<b>700g PORTERHOUSE (FOR TWO / PARA DOS PERSONAS)</b> .....	<b>\$1,150</b>	<b>\$50</b>
<b>350g GRASS FED STEAK</b> .....	<b>\$1,256</b>	<b>\$55</b>
<b>GRILLED SEAFOOD (FOR TWO / PARA DOS PERSONAS)</b> .....	<b>\$1,840</b>	<b>\$80</b>
<i>PARRILLADA DE MARISCOS</i>		
<b>750g VACIO WAGYU AMERICANO (FOR TWO / PARA DOS PERSONAS)</b> .....	<b>\$2,185</b>	<b>\$95</b>
<b>1200g TOMAHAWK (FOR TWO / PARA DOS PERSONAS)</b> .....	<b>\$2,760</b>	<b>\$120</b>



INCLUDES CLAM AU GRATIN, IMPERIAL SHRIMP, SEA BASS FILET, OYSTERS, GRILLED OCTOPUS, SCALLOPS, LOBSTER  
 INCLUYE ALMEJA GRATINADA, CAMARÓN IMPERIAL, FILETE DE CABRILLA, OSTIONES, GARRA DE LEÓN Y LANGOSTA



# KID'S MENU

## MENU DE NIÑOS

### GOURMET BABY FOOD

Homemade soft food using fresh products from nearby farms and local producers. For babies four months to two years of age

Carrot & Zucchini  
Broccoli & Turkey  
Beef & Pumpkin  
Fish & Vegetables  
Chicken & Rice  
Peas with Ham  
Fruit Poti Poti

### 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

#### TORO - ARGENTINEAN EMPANADAS

Delicious criollo-style empanadas

#### FLANK STEAK

Sweet potato puree and grilled asparagus

### GOURMET BABY FOOD

*Papillas preparadas por nuestros Chefs utilizando productos frescos de agricultores y granjeros locales. Para bebés de cuatro meses a dos años de edad*

Zanahoria y calabacín  
Brócoli y pavo  
Ternera con calabaza  
Pescado y verduras  
Pollo con arroz  
Chicharos con jamón  
Macedonia de frutas

### 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 agri dulce

Filete de res a la parrilla con puré de papa

### SPECIALTY CUISINE

#### TORO - ARGENTINEAN EMPANADAS

Sabrosas empanadas al estilo criollo

#### FLANK STEAK

Puré de camote y espárragos asados



# 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!*

Our homemade bread is seared on the grill that provides it's unique coal flavor and is served with scented butter  
*Nuestro pan casero dorado en la parrilla tiene un sabor singular a carbón y se sirve con mantequilla perfumada*

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 alimentos crudos o poco cocidos de origen animal, como carne de res o cordero, puede resultar en un mayor riesgo de contraer enfermedades transmitidas por alimentos.*



Eggs  
Huevo



Contain lactose  
Contiene lactosa



Vegetarian  
Vegetariano



Vegan  
Vegano



Shellfish  
Mariscos



Gluten free  
Sin gluten



Contains gluten  
Contiene gluten



Tree nuts  
Frutos de cáscara



Spicy  
Picante



Slightly Spicy  
Poco picante

# 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*

