



DINNER · CENA 2

KIDS MENU · MENU DE NIÑOS 8

DESSERTS · POSTRES 9

DRINKS · BEBIDAS 10

WINE · VINOS 11



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



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, pimienta 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


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 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 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 salsa sriracha, soya, jengibre y chile de árbol

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



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

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




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)	\$460	\$20
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	\$1,150	\$50
FOR 2 PEOPLE • PARA 2 PERSONAS		
LOBSTER • LANGOSTA	\$1,955	\$85
1,200g TOMAHAWK	\$2,760	\$120
FOR 2 PEOPLE • PARA 2 PERSONAS		



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 purée 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
Tenera 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!*

🍌
DAIRY PRODUCT
PRODUCTO
LÁCTEO

🍏
EGG
HUEVO

🐷
PORK
PUERCO

🦞
SHELLFISH
MARISCOS

🌰
TREE NUTS
NUECES

🥜
PEANUTS
CAJAHUATE

🌿
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*

