

TORO
STEAKHOUSE



TO START WITH PARA COMENZAR

STRAWBERRY AND ARUGULA SALAD 🍓

Spiced almonds, goat cheese, pineapple vinaigrette
Almendras sazonados, queso de cabra, vinagreta de piña

GRAPE AND BLUE CHEESE SALAD

Candied walnuts, bacon, creamy-balsamic dressing
Nueces caramelizadas, tocineta, aderezo balsámico cremoso

HERB ROASTED BONE MARROW 🌿 🥛

Herbs butter toast bread
Mantequilla de hierbas, tostadas de pan

PROVOLETA 🥛

Tomato bruschetta, grilled ciabatta
Bruschetta tomate, ciabatta a la parrilla

POPCORN SHRIMP 🍷 🥚 🍤

Panko crusted, grilled lime, sriracha aioli
Empanizados fritos, alioli sriracha



SPICY
PICANTE



CONTAINS GLUTEN
CONTIENE GLUTEN



EGG
HUEVO



CONTAINS LACTOSE
CONTIENE LACTOSA



SHELLFISH
MARISCOS



NUTS
NUECES



VEGAN
VEGANO

Our homemade bread is seared on the grill that provides it's unique coal flavor and is served with scented butter.
Consumption of raw or undercooked foods from animal origin, such as beef or lamb, may result in an increased risk of foodborne illness.

*Nuestro pan casero dorado en la parrilla tiene un sabor singular a carbón y se sirve con mantequilla perfumada.
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.*

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!

RIB EYE CARPACCIO

Shiitake vinaigrette, baby arugula, fried leeks
Vinagreta de shiitake, rúcula, puerro

TUNA TARTAR

Avocado, crispy onions, soy vinaigrette
Aguacate, cebolla crujiente, vinagreta de soya

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!*

BBQ PULLED PORK EMPANADAS

Pickle dressing
Aderezo de Pepinillos

CLASSIC PETITE MARMITES

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

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

LOBSTER CAPPUCCINO SOUP

Cognac foam
Espuma de cognac



SPICY
PICANTE



CONTAINS GLUTEN
CONTIENE GLUTEN



EGG
HUEVO



CONTAINS LACTOSE
CONTIENE LACTOSA



SHELLFISH
MARISCOS



NUTS
NUECES



VEGAN
VEGANO

Our homemade bread is seared on the grill that provides it's unique coal flavor and is served with scented butter.
Consumption of raw or undercooked foods from animal origin, such as beef or lamb, may result in an increased risk of foodborne illness.

*Nuestro pan casero dorado en la parrilla tiene un sabor singular a carbón y se sirve con mantequilla perfumada.
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.*

OUR BUTCHER SHOP

AT TORO STEAKHOUSE WE USE CHARCOAL FROM INDEPENDENCIA REGION,
WHICH PROVIDES A SLIGHTLY SMOKY TASTE

*EN TORO STEAKHOUSE UTILIZAMOS CARBÓN DE LEÑA PROVENIENTE DE LA REGIÓN DE
INDEPENDENCIA, QUE PROPORCIONA UN SABOR LIGERAMENTE AHUMADO*

PICAHNA

RIB EYE

TOP SIRLION

**SKIRT STEAK
CHURRASCO**

**TAMARIND BBQ RIBS
COSTILLAS DE CERDO CON BBQ DE TAMARINDO**

NEW YORK

WASAKAKA GLAZED DUCK BREAST

**OUR SIGNATURE SMOKED BRISKET
NUESTRO PLATO INSIGNIA BRISKET AHUMADO**



**SPICY
PICANTE**



**CONTAINS GLUTEN
CONTIENE GLUTEN**



**EGG
HUEVO**



**CONTAINS LACTOSE
CONTIENE LACTOSA**



**SHELLFISH
MARISCOS**



**NUTS
NUECES**



**VEGAN
VEGANO**

Our homemade bread is seared on the grill that provides it's unique coal flavor and is served with scented butter.
Consumption of raw or undercooked foods from animal origin, such as beef or lamb, may result in an increased risk of foodborne illness.

*Nuestro pan casero dorado en la parrilla tiene un sabor singular a carbón y se sirve con mantequilla perfumada.
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.*

FROM THE ATLANTIC SEA

OUR FISH IS CAREFULLY GRILLED OVER OAK WOOD CHIPS

NUESTRO PESCADO SE COCINA CUIDADOSAMENTE CON VIRUTAS DE ROBLE

ATLANTIC SALMON

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!*

	USD
16 OZ CARIBBEAN LOBSTER TAIL <i>COLA DE LANGOSTA</i>	\$32
32 OZ BIG BOY TOMAHAWK!	\$52
CLASSIC RACK OF LAMB.....	\$25
MIXED SEAFOOD GRILLED <i>PARRILLADA DE MARISCO</i>	\$36

Payment Method: Room Charge Only
Método de Pago: Únicamente con Cargo a la Habitación



SPICY
PICANTE



CONTAINS GLUTEN
CONTIENE GLUTEN



EGG
HUEVO



CONTAINS LACTOSE
CONTIENE LACTOSA



SHELLFISH
MARISCOS



NUTS
NUECES



VEGAN
VEGANO

Our homemade bread is seared on the grill that provides it's unique coal flavor and is served with scented butter.
Consumption of raw or undercooked foods from animal origin, such as beef or lamb, may result in an increased risk of foodborne illness.

*Nuestro pan casero dorado en la parrilla tiene un sabor singular a carbón y se sirve con mantequilla perfumada.
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.*

STIR IT UP SAUCES

PEPPERCORN
PIMIENTA NEGRA

MUSHROOM
CHAMPIÑONES

ROASTED BELL PEPPER CHIMICHURRI
CHIMICHURRI DE PIMENTÓN ROSTIZADO

WASAKAKA SAUCE
SALSA WASAKAKA

SIDE TO SIDE

CREAM CORN 
CREMA DE MAÍZ

GARLIC MASHED POTATOES WITH CRISPY ONIONS 
PURÉ DE PAPA CON AJO Y CEBOLLA CRUJIENTE

HEIRLOOM VEGETABLES
VEGETALES DE TEMPORADA

TORO BAKED POTATO 
SOUR CREAM, CRISPY BACON, CHIVE
CREMA AGRIA, TOCINETA CRUJIENTE, CEBOLLÍN

CREAMED SPINACH 
CREMA DE ESPINACA

CAULIFLOWER FRIED RICE 
ARROZ FRITO DE COLIFLOR

SWEET ENDINGS

JACKS PECAN PIE | *TARTA DE NUECES*

CHEESECAKE FACTORY | *TARTA DE QUESO*

DEVILS CHOCOLATE CAKE | *TARTA DE CHOCOLATE*



Our homemade bread is seared on the grill that provides it's unique coal flavor and is served with scented butter.
Consumption of raw or undercooked foods from animal origin, such as beef or lamb, may result in an increased risk of foodborne illness.

*Nuestro pan casero dorado en la parrilla tiene un sabor singular a carbón y se sirve con mantequilla perfumada.
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.*

TORO

STEAKHOUSE

BELLINI

Sparkling wine
and peach liqueur
*Vino espumoso y
licor de durazno*

KIR ROYAL

Sparkling wine and
crème de cassis
*Vino espumoso y
licor de cassis*

COSMOPOLITAN

Citron vodka, orange liqueur,
lime juice and cranberry
*Vodka citrón, licor de naranja,
jugo de limón y arándano*

NEGRONI

Red Vermouth,
campari and gin
*Vermut rojo,
Campari y ginebra*

DRY MARTINI

Gin and dry Vermouth
Ginebra y Vermut seco

OLD FASHIONED

Whisky, macerated orange and
Angostura bitters
*Whisky, naranja macerada y
amargo de angostura*

TOM COLLINS

Gin, lime juice and
sparkling water
*Ginebra, jugo de limón y
agua mineral*

