TORO
STEAKHOUSE

TURN UP THE VOLUME

	MX
OUR BIG BOY TOMAHAWK ANGUS 42 OZ *NUESTRO GRAN NIÑO TOMAHAWK ANGUS 1200 GR*	**$1980**
T BONE PORTER HOUSE ANGUS	**$700**
GRASS FED STEAK 10.5 OZ OJO DE RIB EYE ORGÁNICO 300 GR	**$1020**
USDA PRIME FLANK - VACIO 21 OZ *BIFE DE VACÍO 600 GR*	**$1100**
USDA PRIME PICANHA 21 OZ *PICAÑA 600 GR*	**$1700**
DRY-AGED RIB EYE 14 OZ *RIB EYE AÑEJADO 390 GR*	**$900**
DRY-AGED NEW YORK 14 OZ *NEW YORK AÑEJANDO 390 GR*	**$700**
LOBSTER TAIL 7 OZ *COLA DE LANGOSTA 200 GR*	**$1120**
LOBSTER 26 OZ *LANGOSTA 750 GR*	**$1400**

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.
Tú bienestar es nuestra prioridad. Te invitamos a elegir opciones saludables durante tú 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

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 AGUACHILE • *AGUACHILE DE RIB EYE*
Roasted rib eye, peppers, crunchy onions, cucumber, cilantro and chiltepin pepper sauce
Rib eye a las brasas, pimiento y cebolla crujiente, pepino, cilantro, salsa de chiltepín, mousse de aguacate

FRIED CHEESE • *QUESO FRITO*
Hand breaded provolone cheese, green mix herbs, tomato and balsamic jam
Provolone empanizado, mix de hojas verdes, mermelada de tomate y balsámico

BEEF TARTAR • *TARTAR BEEF*
Veal loin, capers, mustard, egg yolk, parsley, roasted garlic aioli & crispy rice
Lomo de ternera, alcaparra, cebolla, mostaza, yema de huevo, perejil, alioli de ajo rostizado y arroz crujiente

BAJA STYLE MUSSELS • *MEJILLÓN ESTILO BAJA*
Black mussels, chorizo, onion, garlic & tomato broth
Mejillón negro, chorizo, cebolla, ajo, caldillo de tomate, mejorana

FRESHNESS IS OURS...
¡LA FRESCURA ES NUESTRA...!

GRILLED ICEBERG • *GRILL ICEBERG*
Grilled Iceberg lettuce, cherry tomatoes, hard boiled egg, bacon, crouton and homemade ranch
Lechuga iceberg al grill, tomate cherry, huevo duro, tocino frito, croton, ranch casero

ROASTED BEET • *BETABEL ROSTIZADO*
Charcoaled roasted beetroot, creamy goat cheese, confited tomatoes cherrys, asparagus, arugula, pumpkin seeds & sparkling wine dressing
Betabel asado en las brasas, cremoso de queso cabra, cherry tomate confit, espárrago, rúcula, semilla de calabaza, aderezo de vino espumoso

IBERIAN SALAD • *ENSALADA IBÉRICA*
Mixed herbs, apple culis, candied pecans, crispy serrano ham, red fruits & creamy blue cheese
Mix de lechugas, culis de manzana, nuez caramelizada, crujiente de jamón serrano, frutos rojos, gorgonzola cremoso

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

CLAM CHOWDER • *CHOWDER DE ALMEJA*
Fresh clam, vegetable drops and white wine
Almeja fresca, tropiezos de vegetales, perfumada con vino blanco

ONION SOUP • *SOPA DE CEBOLLA*
Sautéed onions, veal broth, thyme, crouton and swiss cheese
Cebolla caramelizada, fondo de ternera, perfumada con tomillo, crujiente de pan y queso suizo

WORLD STREET FOOD

PORK CHAMORRO • *CHAMORRO*
6 hours slowly cooked with beer, honey and mustard
Cocinado lentamente por 6 horas en cerveza, miel y mostaza

TORO BURGER • *HAMBURGUESA TORO*
Homemade beef patty, bacon compote, blue cheese, arugula.
Sided with truffle fries

Carne de res hecha en casa, compota de tocino, gorgonzola, arugula.
Acompañado con papas trufadas

BLACKENED TUNA • *ATÚN ENNEGRECIDO*
Dried peppers marinated tuna filet, roasted leek &carrot-habanero puree

Medallón de atún marinado con pasta de chiles secos, puerro asado
y puré de zanahoria-habanero

CORN RIBS • *COSTILLAS DE ELOTE*
Garlic-butter fried corn, chilli aioli, cotija cheese &cilantro
Elote frito en ajo mantequilla, alioli de chiles, cotija, cilantro

ROASTED CAULIFLOWER • *COL ROSTIZADA*
Marinated with honey and lemon peel, green leaves and romesco sauce
Marinada con miel y cáscara de limón, hojas verdes y salsa romesco

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 • *ARRACHERA*

Sea salt and black pepper

Sal gruesa y pimienta

RIB EYE

Sea salt and black pepper

Sal gruesa y pimienta

BRISKET DE RES

8-hour smoked beef brisket

Ahumado 8 hrs

ROASTED CHICKEN • *POLLO ROSTIZADO*

Chimichurri-onion-garlic marinated

Marinado con chimichurri de hierbas, ajo y cebolla

TENDERLOIN • *FILETE DE RES*

Sea salt and black pepper

Sal gruesa y pimienta

SIDE TO SIDE

CREAM SAUTÉED SPINACH
ESPINACAS A LA CREMA

TORO FRIES
PAPAS TORO

SAZONADAS CON POLVO DE CHILES Y AIOLI DE MIEL Y TRUFA
SEASONED WITH CHILI POWDER AND HONEY TRUFFLE AIOLI

MAC'N CHEESE WITH BACON AND PARMESAN CHEESE
MACARRONES CON TOCINO CRUJIENTE Y QUESO PARMESANO

MASHED POTATOES
PURÉ DE PAPA

CHIMICHURRI MARINATED GRILLED ORGANIC VEGETABLES
VEGETALES ORGANICOS ASADOS, MARINADOS CON CHIMICHURRI

STIR IT UP
SAUCES

RED WINE SAUCE
SALSA DE VINO TINTO

PEPPER SAUCE *SALSA*
PIMIENTA

BLUE CHEESE SAUCE
SALSA DE GORGONZOLA

CHIMICHURRI
CHIMICHURRI

HORSERADISH
RAÍZ FUERTE

BERNESE
BEARNESA

KID'S MENU
MENÚ DE NIÑOS

BABY FOOD
PAPILLAS

CHICKEN SOUP & VEGGIES
SOPA DE POLLO CON VERDURAS

BUTTER OR MARINARA SPAGHETTI
ESPAGUETI TOMATE O MANTEQUILLA

CHICKEN TENDERS WITH FRIES
NUGGETS DE POLLO CON PAPAS FRITAS

CHEESEBURGER
HAMBURGUESA CON QUESO

SWEET ENDINGS!
¡DULCE FINAL!

CRÈME BRÛLÉE
Whiskey Crème Brûlée with candied almonds
Crème Brûlée de crema de whisky con almendra garapiñada

APPLE & CINNAMON • *MANZANA Y CANELA*
Crumble, apple compote, caramel, cinnamon ice cream
Graham, compota de manzana, caramelo, helado de canela

THE COCOA • *EL CACAO*
Chocolate in 3 different textures
Chocolate en 3 diferentes texturas

ICE CREAM • *HELADOS*

VANILLA - *VAINILLA*

LIME SORBET - *SORBETE DE LIMÓN*

RED FRUIT SORBET - *SORBETE DE FRUTOS ROJOS*

DRINKS
BEBIDAS

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, limon, azucar

MEDIUM RARE
Oporto, sweet vermouth,
orange juice

Oporto, vermut dulce, jugo
de naranja

FRENCH COLLINS
Gin, St. Germain, lime,
sugar, sage, ginger ale

Oporto, vermut dulce, jugo
de naranja Gin, St.
Germain, limon, azucar,
salvia, ginger ale.

OLD FASHIONED
Whiskey, sugar,
Angostura bitter

Whiskey, azucar,
amargo de Angostura

GRAPE KAIPIROVSKA
Vodka, lime, grape, sugar

Vodka, limón, uva, azúcar

ROSEMARY (MOCKTAIL)
Lime, iced tea, rosemary
syrup, sparkling water

Limon, té helado, jarabe de
romero, agua mineralizada