

# ME NÚ

## SOPAS

1/2 MUTE (Sábados y Domingos)	\$12.000
1/2 MONDONGO	\$12.000
1/2 AJIACO	\$11.000
1/2 SANCOCHO PESCADO	\$12.500
SANCOCHO DE PESCADO	\$30.000
AJIACO	\$30.000
MUTE COMPLETO	\$30.000
MONDONGO	\$28.000
COCIDO BOYACENSE (Viernes)	\$38.000

(Todas nuestras SOPAS COMPLETAS vienen con arroz y aguacate)

## ENTRADAS

CHICHARRÓN CARNUDO	\$26.000
PATACÓN CON HOGAO	\$24.000
LONGANIZA	\$24.000
CHINCHULINES	\$22.000
EMPANADITAS	\$18.000
MORCILLA	\$18.000
ENVUELTO	\$8.000
AREPA BOYACENSE	\$5.000

## RECOMENDADOS PREMIUM

<b>TOMAHAWK PREMIUM</b>	\$105.000
Corte premium extraído del lomo alto, acompañado de papa salada, yuca al vapor y arepa boyacense	
<b>T-BONE PREMIUM</b>	\$78.000
Corte premium que reúne dos piezas (solomillo y entrecot) acompañado de papa salada, yuca al vapor y arepa boyacense	
<b>RIB EYE ANGUS</b>	\$85.000
Corte premium grueso importado acompañado de papa salada, yuca al vapor y arepa boyacense	

## ¿QUÉ TERMINO PEDIR TU CARNE?

### ROJO INGLÉS

Sellada por fuera y cruda por dentro.  
LIGERAMENTE MÁS COCIDA QUE LA BLUE

### TRES CUARTOS

La carne comienza a perder jugosidad.  
CENTRO CAFÉ CLARO Y BORDES COCIDOS



### BLUE O AZUL

Sellada por fuera y cruda por dentro.  
SUAVE Y BLANDA

### TÉRMINO MEDIO

La carne no pierde jugo ni suavidad.  
ROSA POR FUERA Y ROJA POR DENTRO

### BIEN COCIDO

La carne pierde un 70% de jugosidad  
UN POCO SECA Y DE COLOR CAFÉ



# CARNES

## RIB EYE NACIONAL \$58.000

Corte premium acompañado de papa salada, yuca al vapor y arepa boyacense

## BEEF DE PUNTA \$56.000

Acompañado de papa salada, yuca al vapor y arepa boyacense

## BABY BEEF \$56.000

Corte de una de las partes mas tiernas y con sabor, acompañado de papa francesa, patacón y ensalada

## BABY GRATINADO \$58.000

Gratinado y acompañado de papa francesa, patacón y ensalada

## BABY EN SALSA DEL TORO (OPCIÓN DE GRATINADO) \$58.000

Bañada en nuestra deliciosa salsa criolla de la casa, acompañado de papa francesa, patacón y ensalada

## PUNTA DE ANCA \$56.000

Acompañado de papa salada, yuca al vapor y arepa boyacense

## MIXTA DE TRES CARNES \$52.000

Combinación de res, pollo y cerdo acompañado de papa salada, yuca al vapor y arepa boyacense

## CHURRASCO DE RES \$49.000

Acompañado de papa salada, yuca al vapor y arepa boyacense

## MIXTA DOS CARNES \$46.000

Combinación de dos proteínas entre (res, pollo y cerdo) acompañado de papa salada, yuca al vapor y arepa boyacense

## CARNE A LA PARRILLA \$43.000

Acompañada de papa salada, yuca al vapor y arepa boyacense

## SOBREBARRIGA A LA PARRILLA \$46.000

Corte de una de las partes más tiernas y con sabor, acompañado de papa salada, yuca al vapor y arepa boyacense

## SOBREBARRIGA EN SALSA DEL TORO \$56.000

Bañada en nuestra deliciosa salsa criolla de la casa acompañada de papa salada, mazorca, yuca en salsa, arroz y aguacate

## COSTILLA A LA PARRILLA \$54.000

Acompañado de papa salada, yuca al vapor y arepa boyacense

## COSTILLA EN SALSA DEL TORO \$56.000

Bañada en nuestra deliciosa salsa criolla de la casa acompañada de papa salada, mazorca, arroz y aguacate

## CORDERO EN SALSA DEL TORO \$50.000

Bañado en nuestra deliciosa salsa criolla de la casa acompañada de papa salada, mazorca, arroz y aguacate

## COLA EN SALSA DEL TORO \$47.000

Bañada en nuestra deliciosa salsa criolla de la casa acompañada de papa salada, mazorca, arroz y aguacate

## LENGUA EN SALSA DEL TORO \$44.000

Bañada en nuestra deliciosa salsa criolla de la casa acompañada de papa salada, mazorca, arroz y aguacate

## PARRILLADA RES \$49.000

Carne de res, costilla de cerdo, longaniza, papa criolla, yuca y arepa boyacense

## PARRILLADA PIG \$49.000

Lomo de cerdo, longaniza, costilla de cerdo, papa criolla, arepa boyacense.



## CERDO

<b>HUESO DE MARRANO</b> En salsa criolla de la casa, con papa salada, mazorca, arroz, yuca y aguacate	\$47.000
<b>COSTILLA BBQ</b> Con papa criolla, yuca y arepa	\$45.000
<b>LOMO DE CERDO A LA PARRILLA</b> Con papa criolla, yuca y arepa	\$42.000
<b>LOMO DE CERDO BBQ</b> Con papa salada, yuca y arepa	\$43.000
<b>TOMAHAWK DE CERDO</b> Con papa criolla, yuca y arepa	\$58.000
<b>LONGANIZA DE LA CASA</b> Con papa criolla, yuca y arepa	\$39.000
<b>PUNTA DE ANCA DE CERDO</b> Con papa criolla, yuca y arepa	\$43.000
<b>CHULETA DE CERDO A LA PARRILLA</b> Con papa criolla, yuca y arepa	\$43.000
<b>CHULETA DE CERDO APANADA</b> Con arroz, papa francesa y patacón	\$40.000
<b>PICADA PIG</b> Costilla de cerdo, morcilla, longaniza, papa criolla, arepa, yuca y guacamole	\$49.000

## MEDIOS PLATOS

<b>½ CHURRASCO A LA PARRILLA</b> Con papa salada y yuca al vapor	\$27.000
<b>½ CARNE DE RES A LA PARRILLA</b> Con papa salada y yuca al vapor	\$24.000
<b>½ LOMO DE CERDO A LA PARRILLA</b> Con papa salada y yuca al vapor	\$26.000
<b>½ TRUCHA A LA PARRILLA</b> Con patacón y papa francesa	\$25.000
<b>½ PECHUGA A LA PARRILLA</b> Con papa salada y yuca al vapor	\$25.000

## POLLOS

<b>CHURRASCO DE POLLO</b> Acompañado de papa salada, yuca al vapor y arepa boyacense	\$43.000
<b>PECHUGA A LA PARRILLA</b> Acompañado de papa salada, yuca al vapor y arepa boyacense	\$42.000
<b>PECHUGA EN SALSA RANCHERA</b> Acompañada de arroz, papa francesa, patacón y ensalada	\$46.000
<b>PECHUGA EN SALSA DE CHAMPINONES</b> Acompañada de arroz, papa francesa, patacón y ensalada	\$46.000
<b>PECHUGA EN SALSA NAPOLITANA</b> Acompañada de arroz, papa francesa, patacón y ensalada	\$46.000

## PESCADOS

<b>PARGO FRITO</b> Pescado premium acompañado de arroz, papa francesa, patacón y ensalada	\$80.000
<b>ROBALO EN SALSA PIRATA</b> Bañado en salsa bechamel con champiñón, camarón y queso pera con parmesano gratinado	\$60.000
<b>SALMÓN AL HORNO</b> Acompañado de arroz, papa francesa, patacón y ensalada	\$56.000
<b>SALMÓN ENDIABLADO</b> En salsa marinera con camarón, champiñón y pimentones, gratinado; acompañado de arroz, papa francesa, patacón y ensalada	\$60.000
<b>SALMÓN EN SALSA MARINERA</b> Bañado en salsa marinera con camarones; acompañado de arroz, papa francesa, patacón y ensalada	\$58.000



## **SALMÓN HAWAIANO** \$60.000

Cubierto de jamon seleccionado, gratinado y piña confitada; acompañado de arroz con vegetales y papa francesa

## **BAGRE AL HORNO O FRITO** \$45.000

Acompañado de arroz, papa francesa, patacón y ensalada

## **BAGRE EN SALSA PIRATA** \$48.000

En salsa bechamel con champiñon, camarón y queso pera con parmesano gratinado con arroz, papa francesa, patacón y ensalada

## **BAGRE EN SALSA MARINERA** \$48.000

Bañado en salsa marinera con camarones; acompañado de arroz, papa francesa, patacón y ensalada

## **BAGRE EN SALSA CRIOLLA** \$48.000

Bañado en salsa criolla de la casa; acompañado de arroz, papa francesa, patacón y ensalada

## **MOJARRA AL HORNO O FRITA** \$45.000

Acompañada de arroz, papa francesa, patacón y ensalada

## **MOJARRA A LA PARRILLA** \$45.000

Acompañada de yuca al vapor, papa salada y arepa boyacense

## **TRUCHA AL HORNO** \$44.000

Acompañada de arroz, papa francesa, patacón y ensalada

## **TRUCHA EN SALSA MARINERA** \$48.000

Acompañada de arroz, papa francesa, patacón y ensalada

## **TRUCHA EN SALSA AL AJILLO** \$46.000

Acompañada de arroz, papa francesa, patacón y ensalada

## **CAZUELA DE MARISCOS** \$45.000

Acompañada arroz y patacón

## **CAZUELA DE CAMARONES** \$42.000

Acompañada arroz y patacón

## **PAELLA MARINERA** \$46.000

Acompañada de papa francesa y patacón

## **ARROZ CON CAMARONES** \$43.000

Acompañada de papa francesa y patacón

## **PASTAS DEL TORO**

### **PASTA PRIMAVERA** \$38.000

Sobre una base bechamel acompañada de tostadas de pan

### **PASTA MARINERA** \$42.000

Sobre una base marinera con camarones acompañada de tostadas de pan

## **HAMBURGUESAS**

### **PARRILEÑA DOBLE** \$37.000

B300 gr de carne de res, queso cheddar, pepinillo, tocineta, cebolla, lechuga y salsas de la casa

### **PARRILEÑA DOBLE COMBO** \$42.000

300 gr de carne de res, queso cheddar, pepinillo, tocineta, cebolla, lechuga y salsas de la casa acompañada de papa francesa y gaseosa



**PARRILEÑA SENCILLA** \$29.000  
150gr de carne de res, queso cheddar, pepinillo, tocineta, cebolla, lechuga y salsas de la casa

**PARRILEÑA COMBO** \$33.000  
150gr de carne de res, queso cheddar, pepinillo, tocineta, cebolla, lechuga y salsas de la casa acompañada de papa francesa y gaseosa



# MENÚ MEXICANO



AQUÍ TE DEJAMOS NUESTRA GUÍA DE PICANTE PARA QUE ELIJAS SEGÚN TU GUSTO.

¿CÓMO DE PICANTE?



**PICANTE SUAVE**

Ideal para los que empiezan con picante.



**PICANTE MEDIO**

Un equilibrio delicioso.



**PICANTE FUERTE**

¡Para los que les gusta el picante!



**PICANTE EXTREMO**

¡Para los verdaderos amantes del picante!



## ENTRADAS / BOTANAS

**QUESADILLAS** \$24.000

Tortillas rellenas de queso mozzarella (5 porciones)

**CACHOS DEL TORO** \$30.000

Tortilla rellena de carne de res, queso mozzarella, cebolla caramelizada guacamole y pico de gallo

**ELOTES DEL TORO** \$28.000

Elotes de maíz tierno, bañados con suero, queso, guacamole y pico de gallo

**CHAVOS AL PASTOR** \$30.000

Tortillas rellenas de carne de cerdo al pastor, piña, cebolla en brunoise en salsa de chiles

**TACOS DE BIRRIA** \$32.000

Tortillas rellenas de birria, queso campesino y cebolla en brunoise

**TACOS DE POLLO** \$32.000

Tortilla rellena de pollo salteado acompañado de pico de gallo y guacamole

**COSTRA DE CERDO** \$28.000

Tortilla rellena de costra de queso, cerdo al pastor, piña y cebolla brunoise en salsa de chiles

**COSTRA DE CARNE** \$28.000

Tortilla rellena de costra de queso, carne de res, lechuga, cebolla encurtida con salsa de maíz y chiles.

**COSTRA DE POLLO** \$26.000

Tortilla rellena de costra de queso, pollo salteado acompañado de pico de gallo y guacamole

**FLAUTAS DE RES O DE POLLO** \$32.000

Tortilla de maíz rellena de suero, proteína, queso campesino, guacamole y pico de gallo



**GUACAMOLE CAMARÓN** \$36.000

Base de guacamole, camarones en tempura, piña y chips de platano

**GUACAMOLE EL TORO** \$34.000

Base de guacamole, totopos, chicharrón y pico de gallo

**FUERTES MEXICANOS****TINGAS POBLANAS** 🌶️🌶️🌶️ \$43.000

Carne o pollo desmechado salteado en salsa mexicana con guacamole, pico de gallo, sour cream, frijol y tortillas. (para taquear)

**COCHINITA YUCATAN** 🌶️🌶️🌶️ \$43.000

Carne de cerdo desmechada, salteada en salsa mexicana con guacamole, pico de gallo, sour cream, frijol y tortillas (para taquear)

**CHIMICHANGAS DE CERDO O POLLO** \$35.000

Rellenas de frijol, queso mozzarella, aguacate y pico de gallo bañado en queso cheddar

**EL MERO RABO** \$45.000

Cola salteada en salsa de tomates con de arroz amarillo, suero, frijol, guacamole, pico de gallo y tortillas (para taquear)

**CHILAQUILES DE RES O POLLO** \$39.000

Base de totopos, salsa de chiles, queso campesino, proteína y huevo frito

**ENCHILADAS JALISCO** \$42.000

Tortillas bañadas en salsa picante, rellenas de frijol con queso fundido, aguacate y proteína a elección (res, pollo o chicharrón)

**LOMO TIJUANA** \$56.000

Corte de lomo fino gratinado y cubierto de guacamole de la casa acompañado de papa francesa

**SALMÓN CHINGON** \$59.000

Salmon salteado con vegetales acompañado de arroz amarillo, papa francesa, guacamole y pico de gallo

**BARBACOA NORTEÑA** \$68.000

Cordero desmechado bañado en salsa borracha acompañado de guacamole, pico de gallo, sour cream, frijol y tortillas (para taquear)

**ARRACHERA** 🌶️🌶️🌶️ \$68.000

Corte en julianas de lomo salteado con queso y vegetales, guacamole, pico de gallo, sour cream, frijol y tortillas (para taquear)

**MEDALLONES DE LOMO** \$54.000

Corte premium bañado en salsa de jamaica acompañado de arroz con vegetales, papa francesa, guacamole y pico de gallo

**EL MERO POLLO** 🌶️🌶️🌶️ \$42.000

Pollo salteado sobre una salsa de mayonesa picante con de guacamole, pico de gallo, sour cream, frijol y tortillas (para taquear)

**PUEBLAS DE LOMO** \$42.000

Corte en julianas de lomo fino salteado en mix de pimientos, maíz, salsa de chiles, guacamole, pico de gallo, sour cream, frijol, jalapeños y cebolla encurtida con tortilla tostada

**PUEBLAS VEGETARIANAS** \$32.500

Salteado de mix de pimientos, maíz, salsa de chiles, cebolla, zucchini y champiñones acompañado de guacamole, pico de gallo, sour cream, frijol, jalapeños con tortilla tostada

**NACHOS POBLANOS** 🌶️🌶️🌶️ \$38.500

Cama de totopos con pico de gallo, guacamole y pollo salteado con vegetales en salsa de chiles gratinado

**QUERETARO DE POLLO** \$39.000

Volcan de pollo salteado con mix de pimientos, cebolla, queso fundido con pico de gallo, Frijol, sour cream y tortillas

**MERO LANGOSTINO** \$52.000

Base de pure de patatas con guacamole, pico de gallo, langostinos en tempura y chips de platano



## **SOPA DE TORTILLA** \$34.000

A base de maíz, acompañada de chicharron, pollo, queso, totopos y aguacate

## **ENSALADA DE POLLO** \$28.000

Mix de lechugas con pollo salteado, croutones, maíz tierno, aros de cebolla, tomate cherry, parmesano y vinagre balsamico

## **POSTRES**

### **DIA DE MUERTOS** \$23.000

Cheesecake alusivo a la bandera y tradición Mexicana

### **CHURROS MX** \$18.000

Acompañados con salsa de arequipe o chocolate

### **MONTERREY** \$27.000

Torta de chocolate acompañada de una bola de helado

### **CREPES DEL TORO** \$23.000

Crepes rellenos de arequipe, bañados en salsa de la casa, frutos rojos y helado

## **BEBIDAS**

**LIMONADA NATURAL** \$7.200

**LIMONADA HIERBABUENA** \$10.000

**LIMONADA LYCHEES** \$13.000

**LIMONADA CEREZADA** \$13.000

**LIMONADA DE COCO** \$14.000

**JUGOS EN AGUA** \$10.500

**JUGOS EN LECHE** \$11.500

**HORCHATA** \$11.500

**COCA COLA** \$7.500

**COCA COLA ZERO** \$7.500

**GASEOSA POSTOBON** \$7.500

**BRETAÑA** \$7.500

**TE HATSU** \$7.500

**SODA** \$7.500

**GINGER** \$7.500

## **AGUAS Y ENERGIZANTES**

**AGUA MANANTIAL** \$6.500

**AGUA CON GAS** \$6.500

**AGUA DE JAMAICA** \$11.500

**MONSTER** \$15.000

**RED BULL** \$13.500

**ELECTROLITE** \$15.000



## TEQUILA

<b>1800 CRISTALINO</b>	\$480.000
<b>1800 AÑEJO</b>	\$418.000
<b>1800 REPOSADO</b>	\$360.000
<b>DON JULIO 70</b>	\$590.000
<b>DON JULIO AÑEJO</b>	\$540.000
<b>DON JULIO REPOSADO</b>	\$440.000
<b>HERRADURA</b>	\$430.000
<b>PATRON REPOSADO</b>	\$539.900
<b>PATRÓN AÑEJO</b>	\$549.900
<b>PATRÓN SILVER</b>	\$489.900
<b>DON ARMANDO</b>	\$480.000
<b>CORRALEJO AÑEJO</b>	\$480.000
<b>CORRALEJO BLANCO</b>	\$430.000
<b>CENTENARIO REPOSADO</b>	\$240.000
<b>CENTENARIO PLATA</b>	\$210.000
<b>JOSE CUERVO ESPECIAL</b>	\$210.000
<b>JIMADOR REPOSADO</b>	\$295.000

## MEZCAL

<b>MEZCAL 400 CONEJOS</b>	\$360.0000
---------------------------	------------

## WHISKY

<b>CHIVAS ROYAL 21 AÑOS</b>	\$1.550.000
<b>CHIVAS REGAL 18 AÑOS</b>	\$580.000
<b>CHIVAS 13 BARRICA</b>	\$280.000
<b>CHIVAS 12 AÑOS</b>	\$250.000
<b>GLENFIDDICH 21 AÑOS</b>	\$1.550.000
<b>GLENFIDDICH 18 AÑOS</b>	\$900.000
<b>GLENFIDDICH 15 AÑOS</b>	\$720.000
<b>GLENFIDDICH 12 AÑOS</b>	\$310.000
<b>MACALLAN 15 AÑOS</b>	\$900.000
<b>MACALLAN 12 AÑOS</b>	\$590.000
<b>BUCHANANS 18 AÑOS</b>	\$490.000
<b>BUCHANANS TWO SOUL</b>	\$490.000
<b>BUCHANANS MALTS EDITION</b>	\$480.000
<b>BUCHANANS MASTER</b>	\$340.000
<b>BUCHANANS 12 AÑOS</b>	\$300.000
<b>OLD PARR</b>	\$280.000
<b>JOHNNIE WALKER 18 AÑOS</b>	\$700.000
<b>JOHNNIE WALKER GOLD RESERVE</b>	\$510.000
<b>JOHNNIE WALKER DOUBLE BLACK</b>	\$380.000
<b>JOHNNIE WALKER BLACK</b>	\$280.000
<b>JOHNNIE WALKER RED</b>	\$210.000
<b>JOHNNIE WALKER BLUE LABEL</b>	\$1.550.000



## RON

<b>CALDAS BLANCO</b>	\$240.000
<b>CALDAS</b>	\$210.000
<b>MEDELLIN 3 AÑOS</b>	\$210.000
<b>MEDELLÍN AÑEJO</b>	\$210.000

## VODKA

<b>GREY GOOSE</b>	\$295.000
<b>SMIRNOFF</b>	\$210.000
<b>FINLANDIA</b>	\$210.000
<b>ABSOLUT</b>	\$220.000
<b>SKY</b>	\$225.000

## COGNAC

<b>HENNESSY X.O</b>	\$1.550.000
---------------------	-------------

## GINEBRA

<b>TANQUERAY</b>	\$297.000
<b>BOSQUE DE INDIAS</b>	\$140.000
<b>GORDONS</b>	\$170.200
<b>GIN</b>	\$200.000

## AGUARDIENTE

<b>ANTIOQUEÑO</b> <small>(ROJO, AMARILLO, AZUL, VERDE)</small>	\$210.000
<b>ANTIOQUEÑO REAL</b>	\$220.000
<b>DESQUITE</b>	\$190.000
<b>NECTAR</b>	\$210.000

## VINOS DEL TORO

### VINO TINTO

<b>GATO NEGRO</b>	\$60.000
<b>FINCA LAS MORAS</b>	\$65.000
<b>UNDURRAGA MERLOT</b>	\$75.000
<b>UNDURRAGA PINOT 1/2</b>	\$40.000
<b>DUQUE DE ALBA 1/2</b>	\$40.000
<b>SANGRE DE TORO</b>	\$99.800
<b>CASILLERO DEL DIABLO RED BLEND</b>	\$95.000
<b>CASILLERO DEL DIABLO CABERNET SAUVIGNON</b>	\$89.900
<b>NORTON MERLOT</b>	\$89.900
<b>PORTILLO MALBEC</b>	\$75.900
<b>INTIS</b>	\$40.000

### VINO BLANCO

<b>TRIVENTO CHARDONNAY</b>	\$65.000
<b>NORTON TORRONTES</b>	\$75.500
<b>UNDURRAGA SAUVIGNON</b>	\$75.000
<b>CASILLERO DEL DIABLO SAUVIGNON</b>	\$90.000
<b>NORTON ROBLE CHARDONNAY</b>	\$65.000



## **SANGRIA EL TORO**

<b>SANGRIA VINO TINTO 1/2</b>	\$40.000
<b>SANGRIA VINO TINTO</b>	\$65.000
<b>SANGRIA VINO BLANCO</b>	\$75.000
<b>SANGRIA VINO BLANCO 1/2</b>	\$40.000

## **VINO ROSE**

<b>PORTILLO ROSE</b>	\$80.900
----------------------	----------

## **VINO ESPUMOSO**

<b>SAINT LOUIS BRUT</b>	\$50.500
-------------------------	----------

## **CHAMPAGNE**

<b>TAITTINGER PRESTIGE ROSE</b>	\$510.500
---------------------------------	-----------

## **CERVEZAS DEL TORO**

### **CERVEZA IMPORTADA**

<b>STELLA ARTOIS</b>	\$15.000
<b>INNIS GNS</b>	\$18.000
<b>ESTRELLA DE GALICIA</b>	\$15.000
<b>DUVEL</b>	\$20.000
<b>BIT BURGER</b>	\$15.000
<b>BIT BURGER 0.0 GRADOS</b>	\$12.200
<b>MODELO</b>	\$13.000
<b>HOLANDIA 650CC</b>	\$18.900
<b>LIEFMANS</b>	\$18.900
<b>GROLSCH</b>	\$12.000
<b>PAULANER</b>	\$25.000
<b>PAULANER DUNKEL</b>	\$24.000
<b>ERDINGER WEISSBIER</b>	\$21.500
<b>ERDINGER DUNKEL</b>	\$23.500

<b>ERDINGER PIKANTUS</b>	\$23.500
--------------------------	----------

### **CERVEZA NACIONAL**

<b>CORONA</b>	\$13.000
<b>CORONITA</b>	\$10.000
<b>CLUB COLOMBIA DORADA</b>	\$10.500
<b>AGUILA</b>	\$9.000
<b>AGUILA LIGHT</b>	\$9.000
<b>TRES CORDILLERAS ROJA</b>	\$18.900
<b>CUBETAZO X 7 CORONA</b>	\$86.000
<b>CUBETAZO X 10 CORONITA</b>	\$92.000
<b>CUBETAZO X 7 CLUB COLOMBIA</b>	\$70.000

## **COCTELERÍA DE LA CASA**

<b>TORO VERRACO</b>	\$30.800
<b>TORO CHINGO</b>	\$29.000
<b>XOCHIMILCO</b>	\$30.900
<b>LAS 3 CATRINAS</b>	\$30.900
<b>BUENA ONDA</b>	\$27.800
<b>EL PADRISIMO</b>	\$27.000
<b>A LA CHINGADA</b>	\$29.000
<b>ACAPULCO</b>	\$28.500
<b>EL TORO TWO SOULS</b>	\$37.500
<b>CABEZA DE JABALÍ</b>	37.500
<b>CORONITA BEL MEX</b>	\$35.000



## COCTELERÍA TRADICIONAL

<b>MARGARITA TRADICIONAL</b>	\$27.000
<b>MARGARITA SABORES</b>	\$28.000
<b>DRY MARTINI</b>	\$30.500
<b>GIN AND TONIC</b>	\$32.500
<b>LYCHEE MARTINI</b>	\$30.000
<b>MOJITO</b>	\$28.000
<b>NEGRONI</b>	\$28.000
<b>PIÑA COLADA</b>	\$25.000

## BEBIDAS CALIENTES

<b>AMERICANO</b>	\$4.500
<b>CAPUCHINO</b>	\$6.500
<b>LATTE</b>	\$6.000
<b>MOCACCINO</b>	\$6.500
<b>EXPRESSO</b>	\$4.800
<b>FRAPUCCINO</b>	\$8.000
<b>AROMATICAS</b>	\$6.500

## COMBOS INFANTILES

**EL TORITO #1** \$28.000  
Mini hamburguesa, papa francesa, gaseosa y **SORPRESA**.

**EL TORITO #2** \$28.000  
Nugets de pollo, papa francesa, gaseosa y **SORPRESA**.

**TORITO #3** \$28.000  
Snack de pollo apanado, papa francesa, gaseosa y **SORPRESA**.

