

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

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

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

MEDIOS PLATOS

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

POLLOS

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

PESCADOS

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

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

MEZCAL

| | |
|---------------------------|------------|
| MEZCAL 400 CONEJOS | \$360.0000 |
|---------------------------|------------|

WHISKY

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



RON

| | |
|-----------------|-----------|
| CALDAS BLANCO | \$240.000 |
| CALDAS | \$210.000 |
| MEDELLIN 3 AÑOS | \$210.000 |
| MEDELLÍN AÑEJO | \$210.000 |

VODKA

| | |
|------------|-----------|
| GREY GOOSE | \$295.000 |
| SMIRNOFF | \$210.000 |
| FINLANDIA | \$210.000 |
| ABSOLUT | \$220.000 |
| SKY | \$225.000 |

COGNAC

| | |
|--------------|-------------|
| HENNESSY X.O | \$1.550.000 |
|--------------|-------------|

GINEBRA

| | |
|------------------|-----------|
| TANQUERAY | \$297.000 |
| BOSQUE DE INDIAS | \$140.000 |
| GORDONS | \$170.200 |
| GIN | \$200.000 |

AGUARDIENTE

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

VINOS DEL TORO

VINO TINTO

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

VINO BLANCO

| | |
|-----------------------------------|----------|
| TRIVENTO CHARDONNAY | \$65.000 |
| NORTON TORRONTES | \$75.500 |
| UNDURRAGA SAUVIGNON | \$75.000 |
| CASILLERO DEL DIABLO SAUVIGNON | \$90.000 |
| NORTON ROBLE CHARDONNAY | \$65.000 |



SANGRIA EL TORO

| | |
|--------------------------------|-----------------|
| SANGRIA VINO TINTO 1/2 | \$40.000 |
| SANGRIA VINO TINTO | \$65.000 |
| SANGRIA VINO BLANCO | \$75.000 |
| SANGRIA VINO BLANCO 1/2 | \$40.000 |

VINO ROSE

| | |
|----------------------|-----------------|
| PORTILLO ROSE | \$80.900 |
|----------------------|-----------------|

VINO ESPUMOSO

| | |
|-------------------------|-----------------|
| SAINT LOUIS BRUT | \$50.500 |
|-------------------------|-----------------|

CHAMPAGNE

| | |
|---------------------------------|------------------|
| TAITTINGER PRESTIGE ROSE | \$510.500 |
|---------------------------------|------------------|

CERVEZAS DEL TORO

CERVEZA IMPORTADA

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

| | |
|--------------------------|-----------------|
| ERDINGER PIKANTUS | \$23.500 |
|--------------------------|-----------------|

CERVEZA NACIONAL

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

COCTELERÍA DE LA CASA

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



COCTELERÍA TRADICIONAL

| | |
|------------------------------|----------|
| MARGARITA TRADICIONAL | \$27.000 |
| MARGARITA SABORES | \$28.000 |
| DRY MARTINI | \$30.500 |
| GIN AND TONIC | \$32.500 |
| LYCHEE MARTINI | \$30.000 |
| MOJITO | \$28.000 |
| NEGRONI | \$28.000 |
| PIÑA COLADA | \$25.000 |

BEBIDAS CALIENTES

| | |
|-------------------|---------|
| AMERICANO | \$4.500 |
| CAPUCHINO | \$6.500 |
| LATTE | \$6.000 |
| MOCACCINO | \$6.500 |
| EXPRESSO | \$4.800 |
| FRAPUCCINO | \$8.000 |
| AROMATICAS | \$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**.

