



MENÚ

LOS TOROS Cocina CONTEMPORÁNEA

Esta carta ha sido confeccionada detrás del fogón, como un trasfondo de la historia donde cada platillo vive y se refleja en las manos de quien nos transmite sus emociones y sentimientos, desde cada pliegue el Gorro del Chef que simboliza la enseñanza aprendida no en una receta, sino en la vida diaria de la cocina. Esta carta hace homenaje a cientos de Grandes Maestros que forjaron la historia continua de nuestra esencia, con una dedicatoria especial para aquellos paladares que, en la búsqueda continua de nuevas sensaciones o experiencias, identifican con humilde simpleza las maravillas singulares de nuestra cocina.

¡Bienvenidos a la magia de nuestra esencia!

Chef Isaias Cid Meri





Entradas

Tártara de Salmón con vinagreta de cítricos

\$190

Tártara de res clásica servicio a la mesa

\$190

Costalitos de pato en salsa de miel de agave

\$180

Jitomate confitado relleno de queso de cabra y reducción de balsámico

\$150

Mollejas de res bañadas en salsa de mezcal

\$180

Ensaladas

Ensalada de frutos rojos con vinagreta de cítricos

\$140

Ensalada Capresse ensamble de queso mozzarella, jitomate y albahaca fresca

\$140

Ensalada de peras rostizadas con queso de cabra y semillas caramelizadas

\$140

Ensalada Griega con queso feta marinado al pesto de perejil

\$130

Ensalada verde con atún al aceite de ajonjolí

\$130

Sopas & Cremas

Sopa de Mezcal (Especial de la casa) sinfonía de flor de calabaza, champiñones y elote, con su Salsa de huitlacoche perfumada al mezcal

\$140

Sopa de Ajo sugerido con huevo tibio

\$130

Sopa de Cebolla gratinada con gruyere & perfumada al oporto

\$140

Crema mixta de tomate rostizado y espinaca poche

\$140

Crema Parmentier de papa & tocino

\$140





Pastas

Fetuccini con mollejas de res perfumado al mezcal
Espaguetti con Zetas marinadas al ajillo
Tortellini rellenos de flor de calabaza en salsa de camarón
Penne a la mantequilla de ajo y parmesano

\$160
\$140
\$160
\$130

Tacos & Fundidos

Tacos de Rib eye con canoa de tuétano al grill y chapulines tatemados \$230
Tacos de Arrachera con canoa de tuétano y aguacate \$230
Queso Fundido de Camarón salteado al vino blanco \$140
Queso Fundido de Chorizo argentino \$140

\$230
\$230
\$140
\$140

Carnes & Aves

Pork Belly con chucrut y salsa de miel de agave & pimentón
Ossobuco de ternera en su jugo reducido y cúrcuma
Lengua de res salteada con salsa singara a base de jamón serrano y vino tinto
Lomo de conejo relleno de duxelle de champiñón en su jugo
Corazón de Filete en salsa bordalesa reducción de vino & tuétanos
Rack de cordero con salsa de romero & gelée de menta
Pato al horno con higos caramelizados en salsa de frutos rojos

\$350
\$390
\$300
\$390
\$340
\$450
\$450





Del Grill Deliciosa carne calidad Choice 400 gr

New York con papa al horno & verduras al grill
T- Bone con papa al horno & verduras al grill
Rib eye con papa al horno & verduras al grill
Arrachera con papa al horno & verdura al grill
Cowboy con papa al horno & verduras al grill (1kg)

\$420
\$420
\$450
\$390
\$1,100

Pescados & Mariscos

Salmón en salsa bernesa con verduras al vapor
Huachinango en salsa de limón
Camarones con costra de chicharrón y su pico de gallo de frutas
Mil Hojas de Camarón con cama de espinaca y salsa de anchoas

\$350
\$350
\$300
\$350

Destellos del Deli

Tapas de Salmón con queso de cabra
Tapas de Jamón serrano con higos
Hamburguesa de arrachera, con cebolla glaseada acompañada de papa gajo
Hamburguesa de camarón con Alioli de chipotle
Hamburguesa de cordero con salsa de romero y gelée de menta
Sándwich de Roast beef a la mostaza y salsa de champiñón
Sándwich de salmón marinado con verduras al grill y queso de cabra
Sándwich de manzana rostizadas con jocoque y tomate, Cherry
Pizza de mozzarella & portobello con pesto de albahaca
Pizza de Higos con queso bríe con reducción de oporto
Pizza de Jamón Serrano & arugulas al pesto de perejil
Pizza de peras rostizadas & queso Gorgonzola

\$160
\$160
\$195
\$195
\$250
\$210
\$195
\$180
\$270
\$270
\$270
\$270

