

TORO

TASTE OF SPAIN

BEBIDAS - DRINKS

VINOS - WINES

TABLAS - PLATTERS

ENSALADAS - SALADS

PARA COMPARTIR - TO SHARE

CARNES - MEATS

PECSCADOS - FISH

ARROCES - RICE

MENÚ DEGUSTACIÓN

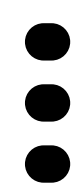
POSTRES - DESSERTS

PAN, ALIOLI, ACEITUNAS / BREAD, ALIOLI, OLIVES

1,5€

IVA INCLUIDO - VAT INCLUDED

BEBIDAS - DRINKS



AGUA SIN GAS / STILL WATER	2,5€
AGUA CON GAS / SPARKLING WATER - San Pellegrino	3€
ZUMOS DE FRUTAS/ FRUITS JUICES	2€
REFRESCOS/SOFT DRINKS	2€
NESTEA/AQUARUIS/CASERA 0,5 L	3€
TÓNICA PREMIUM	3€
TINTO DE VERANO	3€
COPA DE SANGRÍA	4€
JARRA DE SANGRÍA	12€

CERVEZAS / BEERS

CAÑA / GLASS OF BEER Cruzcampo (1).....	2,5€
CAÑA GRANDE / PINT Cruzcampo (1).....	5€
JARRA CERVEZA (1)	12€
CERVEZA 0,0 - 33 cl (1).....	3,5€
CERVEZAS EN BOTELLA 33cl. (1).....	3,5€

VINOS - WINES



VINO DE LA CASA HOUSE WINE



Acontia **TORO**

D.O. TORO

100% Garnacha



3€



16€

VINOS POR COPA

GLASS OF WINE

COPA DE LA CASA	3€
ONDARRE 7 PARCELAS	3.5€
ACONTIA 9 MESES SANTO Y SEÑA....	3.5€
LA VIE EN ROSE	3€
ACONTIA - MAR DE SEDA	3€



VINOS DE MÁLAGA
MALAGA
WINES



TINTOS / RED



BUEN PUNTITO <i>Coupage</i>	16€
VEGA DEL GEVA <i>Syrah, Merlot y Cabernet Sauvignon</i>	20€
CHINCHILLA 6+6 <i>Tempranillo y Syrah</i>	25€
ENCASTE CR. <i>Cabernet Sauvignon y Petit Verdot</i>	24€

BLANCOS / WHITE

ANDRES & TITO <i>Sauvignon blanc</i>	17€
LAGAR DE CABRERA <i>Moscatel de Alejandría</i>	18€
CLOE <i>Chardonnay</i>	22€

ROSADOS / ROSE

ANDRES & TITO <i>Tempranillo</i>	16€
CLOE <i>Garnacha</i>	19€

VINOS TINTOS
RED
WINES

D.O. Rioja



ONDARRE 7 PARCELAS <i>Crianza</i>	18€
<i>Tempranillo y Mazuelo</i>	
PECES DE CIUDAD <i>Vino Solidario</i>	20€
<i>Vino ecológico - Tempranillo</i>	
BARÓN DE LEY <i>Reserva Tempranillo</i>	22€
<i>Formato Magnum</i>	44€
ONTAÑÓN . ANTOLOGÍA <i>Crianza</i>	24€
<i>Tempranillo, Garnacha y Graciano</i>	
SELA <i>Garnacha, Tempranillo y Graciano</i>	26€
<i>Formato Magnum</i>	52€
MUGA <i>Crianza</i>	16€
<i>Tempranillo, Garnacha, Graciano y Mazuelo</i>	27€
MARQUÉS DE RISCAL <i>Reserva</i>	28€
<i>Tempranillo, Graciano y Mazuelo</i>	
VIÑA ARDANZA <i>Reserva</i>	25€
<i>Tempranillo y Garnacha</i>	36€
RODA <i>Reserva</i>	42€
<i>Cabernet Sauvignon, Tempranillo y Graciano</i>	



VINOS TINTOS
RED
WINES





D.O. Ribera del Duero



ACONTIA 9 SANTO Y SEÑA *Roble Español*..... **19€**
Tempranillo

PORTIA *Crianza*..... **20€**
Tinto Fino, Cabernet Sauvignon y Merlot

PRUNO *Cosecha 12 meses* **21€**
Tinto Fino y Cabernet Sauvignon

Formato Magnum **42€**

PRADOREY *Crianza* **22€**
Tinto Fino, Cabernet Sauvignon y Merlot

PESQUERA *Crianza* **30€**
Tempranillo

ARZUAGA *Crianza* **30€**
Tinto Fino, Cabernet Sauvignon y Merlot

MATARROMERA *Crianza* **20€** **34€**
Tempranillo

PAGO DE CARRAOVEJAS *Cosecha* **42€**
Tinto Fino, Cabernet Sauvignon y Merlot

D.O. Jumilla

JUAN GIL 4 MESES **18€**
Monastrel

JUAN GIL 12 MESES **22€**
Monastrel

V,T, Castilla y León

MAURO **58€**
Tempranillo y Syrah

VINOS ROSADOS
ROSE
WINES





D.O. Toro



LA VIE EN ROSE **17€**
Tinta Toro, Garnacha y Verdejo

D.O. Rioja

MUGA **19€**
Garnacha, Viura y Tempranillo



VINOS BLANCOS
WHITE
WINES





D.O. Rueda

MARQUÉS DE RISCAL..... 19€
Verdejo

PALACIO DE BORNOS..... 23€
Sauvignon Blanc

D.O. Rioja

CONDE VALDEMAR..... 16€
Viura

BARÓN DE LEY SEMIDULCE..... 18€
Sauvignon Blanc

D.O. Toro

ACONTIA VERDEJO - MAR DE SEDA..... 17€
Verdejo

D.O. Rías Baixas

PACO Y LOLA..... 24€
Albariño

VINOS DULCES
SWEET
WINES





D.O. Sierras de Málaga

ZUMBRAL..... 3€ 17€
Moscatel de Alejandría

D.O. Jerez -Sherry

FINO TÍO PEPE..... 2,7€ 16€
Palomino

LEONOR 12 AÑOS PALO CORTAO..... 4€ 33€
Palomino

D.O. Manzanilla - San Lúcar de Barrameda

MANZANILLA SOLEAR..... 2,7€ 9€
Palomino



CAVAS Y ESPUMOSOS CHAPAGNE

D.O. Valencia



REYMOS SELECCIÓN Semi Dulce **3€** **16€**
Moscatel

D.O. Cava

TORELLÓ BRUT Reserva **24€**
Macabeo, Xarel-Lo y Parellada

JUVE & CAMPS Reserva de Familia **28€**
Macabeo, Xarel-Lo y Parellada

LA VIE EN ROSE **4€** **25€**
Garnacha y Pinot Noir

MILLENIUM VIURA **3,5€** **22€**
Garnacha y Pinot Noir

D.O. Champagne

VEUVE CLIQUOT Yellow Labwel **74€**
Chardonnay, Pinot Noir y Pinot Meunier

VEUVE CLIQUOT Rosé **80€**
Chardonnay, Pinot Noir y Pinot Meunier

MOET CHANDON Brut Imperial **60€**
Chardonnay, Pinot Noir y Pinot Meunier

MOET CHANDON Brut Imperial Rosé **78€**
Chardonnay, Pinot Noir y Pinot Meunier



TABLAS - PLATTERS



TABLA DE QUESOS ANDALUCES

Variety of Andalusian cheeses 200g

17€

TABLA DE JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA Y QUESO,

acompañado de pan con tomate natural

Jamón 65g, Queso 120g

Iberian cured ham and regional cheeses

Ham 65g, Cheese 120g

19€

TABLA DE EMBUTIDOS IBÉRICOS

Jamón Ibérico de Bellota, caña de lomo,
chorizo y salchichón 140 grs.

Different types of cured Iberian products 140g.

19€

JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA

acompañado de pan con tomate natural

120g aprox.

Hand cut acorn-fed Iberian ham,

with tomato bread - 120 g aprox.

24€

ENSALADAS / SALADS



ENSALADA DE QUESO DE CABRA

Queso de cabra, brotes de lechuga, manzana, frutos rojos,
aceite de frutos secos y vinagreta de manzana **11€**
*Goat Cheese Salad (Goat cheese, lettuce, apple,
red fruits, dried fruit oil with apple vinaigrette)*

ENSALADA DE LA HUERTA Hortalizas de temporada con
Melva Canutera **12€**
Fresh garden seasonal vegetables salad with Melva

ENSALADA MALAGUEÑA Bacalao ahumado, naranja,
cebolleta, patata cocida, paté de aceitunas
y aceitunas partidas **11€**
*Malaga Salad (Smoked Cod, orange, spring onions, boiled potatoes,
olive pate and green olives)*

TIMBAL DE AGUACATE de la Axarquía con pimientos
asados y melva canutera **12€**
Axarquia avocado timbale with roasted peppers and mackerel



PARA COMPARTIR - TO SHARE ☰

UN VIAJE POR ESPAÑA PARA COMPARTIR

ENSALADILLA RUSA

Russian Salad

10€

TIMBAL DE FOIE CON QUESO

DE CABRA CARAMELIZADO

CON PEDRO XIMÉNEZ

*Foie Timbale with caramelized
goat's cheese with Pedro Ximénez wine*

17€

ANCHOAS

CON CARPACCIO DE TOMATE

Anchovies with tomato carpaccio

16€

SURTIDO DE CROQUETAS DE RABO DE TORO
CON MAYONESA DE MANZANA Y CROQUETAS
DE JAMÓN CON ALIOLI DE MEMBRILLO

*A selection of oxtail croquettes with apple mayonnaise.
And croquettes with ham and quince alioli*

12€

PIMIENTOS DE PADRÓN

Small green peppers

9€

PARRILLA DE VERDURAS Y HORTALIZAS

DE TEMPORADA CON SALSA ROMESCU

Grilled vegetables served with Romesco sauce

12€

VIEIRAS CON PARMENTIER Y TARTUFO

Parmentier scallops and truffle

14€



PARA COMPARTIR - TO SHARE



BRICK DE GAMBA ROJA
Y SETAS (6 UNIDADES)
Red Prawns and mushroom Brick (6 pieces)
12€

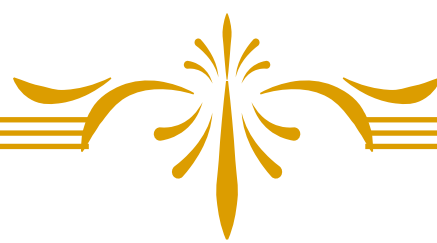
LANGOSTINOS AL PIL PIL
Prawns Pil-Pil
12€

SALMOREJO CON HUEVO,
ATÚN Y JAMÓN IBÉRICO
Salmorejo with egg, tuna and Iberian ham
8€

FLAMENQUÍN DE BACON
Y QUESO CON ALIOLI
Flamenquin of bacon, cheese sauce and alioli
14€

MORCILLA DE BURGOS CON CHUTNEY
DE CEBOLLA ROJA Y DÁTILES
*Black pudding with red onion
chutney and dates*
12€

HUEVOS ROTOS CON JAMÓN
IBÉRICO Y PATATAS
Scrambled Eggs with potatoes and Iberic Ham
12€



CARNE - MEATS



ENTRECOT BAJO A LA PARRILLA
ANGUS CERTIFICADO 300G **22€**
Sirloin Steak Angus

ENTRECOT ALTO A LA PARRILLA
ANGUS CERTIFICADO 300G **23€**
Ribeye Steak Angus

SOLOMILLO DE TERNERA
ANGUS CERTIFICADO 200G **26€**
Filet Steak Angus

SUPER STEAK ANGUS 500G **30€**
Super Steak Angus

CHULETÓN 1200G **56€**
Chuletón de vaca con hueso
Classic on the bone Rib Eye Steak

PRESA IBÉRICA A LA PARRILLA **19€**
con pimientos del padrón y patatas al tomillo
Grilled Iberian pork with padron green peppers and thyme potatoes

CARRILLADA IBÉRICA **17€**
con puré de boniato y manzana asada
Pork cheeks with mashed sweet potato and apple garnish

TACO DE CHIVO LECHAL MALAGUEÑO **18€**
en su jugo con cous cous y frutos secos
*Block of suckling baby goat (Málaga)
with cous cous and dried fruits*

CHURRASCO DE POLLO
DESHUESADO A LA BRASA **17€**
Grilled boneless chicken

RABO DE TORO **18€**
deshuesado en su jugo con patatas fritas
Oxtail with special fries (12)

SALSAS / SAUCES **2,50€**

- CHAMPIÑONES / Mushroom - PIMIENTA / Pepper

Todas nuestras carnes van acompañadas de puré de patatas con pimientos Padrón.

Guarnición extra: **3€** (verduras, patatas fritas o puré de patatas)

All meat dishes are accompanied with mashed potatoes and small green peppers.

PESCADOS - FISH



SALMÓN A LA PARRILLA

con guarnición de temporada **20€**

*Grilled Salmon served
with seasonal vegetables*

LUBINA con guarnición de temporada ... 20€

Sea Bass served with seasonal vegetables

TARTAR DE ATÚN ROJO

de Almadraba en temporada **22€**

Red Tuna Steak Tartar from Almadraba

ATÚN ROJO

con juliana de verduras

de Almadraba en temporada **23€**

*Red Tuna from Almadraba (if in season) with
seasonal vegetables*

BACALAO CONFITADO

con pisto y acelga roja baby **22€**

Codfish with ratatouille and red chard

ATÚN ROJO de Almadraba en tomate con

huevo frito **17€**

*Red Tuna from Almadraba in a tomato sauce with
a fried egg.*

ARROCES - RICE

Mínimo dos personas - Arroces por encargo
Minimum two people - Must be pre-ordered

ARROZ SEÑORET

(pollo, langostinos, calamares y mejillones)

Red prawn rice

17€ (p/pax)

ARROZ CON GAMBA ROJA

Red prawn rice

20€ (p/pax)

ARROZ DE IBÉRICOS

con presa, lomo, jamón

Ibérico de bellota y verduras

*Rice with Iberian pork loin,
acorn-fed ham and vegetables*

18€ (p/pax)

Para nuestros arroces usamos arroz Bomba
ecológico de Dénia

We use only organic rice from Denia

MENÚ DEGUSTACIÓN



ENTRANTES - STARTERS

JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA
Y QUESOS ARTESANOS

Hand cut acorn-fed Iberian ham

+

SURTIDO DE CROQUETAS DE RABO DE TORO
Y DE JAMÓN IBÉRICO CON NUECES

Selection of oxtail & Iberian Ham croquettes

+

LANGOSTINOS AL PIL-PIL

Sizzling King prawns with chilli and garlic

PLATO PRINCIPAL A ELEGIR MAIN TO CHOOSE

RABO DE TORO DESHUESADO AL VINO TINTO

Boneless Oxtail braised in red wine with potatoes

LUBINA A LA PLANCHA CON VERDURAS

Grilled fillet of Sea Bass with seasonal vegetables

PRESA IBÉRICA DE BELLOTA A LA BRASA

*Acorn-fed Iberian Pork medallions,
sautéed with thyme, served with new potatoes*

OPCIONAL:

SOLOMILLO DE TERNERA ANGUS 200GR (+4€)

Optional Filet Steak Angus 200g (+4€)

POSTRE - DESSERT

SELECCIÓN DE POSTRES CASEROS

Selection of homemade desserts

MENÚ DEGUSTACIÓN 5 PLATOS

5 Course Tasting Menu

36€ P/PAX

MENÚ DEGUSTACIÓN 5 PLATOS

CON MARIDAJE DE VINOS

5 Course Tasting Menu with WINE PAIRING

42€ P/PAX

POSTRES - DESSERTS



HELADOS	5€
<i>Ice cream - Ask waiter for flavours</i>	
POSTRE DE LA CASA	6€
<i>Homemade Cake</i>	
TOCINO DEL CIELO	5€
<i>Special Spanish Flan</i>	
COULANT DE CHOCOLATE	5€
<i>Chocolate fondant</i>	
CRUMBLED DE MARACUYÁ con helado de coco	5€
<i>Maracuya crumble with coconut ice cream</i>	
CAFÉ	1,8€
CAPUCCINO	3€
CAFÉ BOMBÓN	3€
<i>Coffee with Evaporated Milk</i>	
CARAJILLO	3,5€
<i>Coffee with a splash of Brandy</i>	
CAFÉ IRLANDÉS	6€
<i>Irish Coffee</i>	
TÉS / INFUSIONES / TEAS	2,5€