



TORO

SPANISH TASTE



ENSALADAS

Salads



Ensaladilla rusa (3,4,7,12) 9 €
Russian Salad

Ensalada de queso de cabra
 (Queso de cabra, brotes de lechuga, manzana, frutos rojos, aceite de frutos
 secos y vinagreta de miel) (1,7,8,12) 10 €
Goat Cheese Salad (Goat cheese, lettuce, apple, red fruits, dried fruit oil with honey vinaigrette)

Ensalada Mediterránea
 (Broses de Lechuga, tomate, judías verdes, pimientos asados, anchoas y melón) (4,12) 10 €
Mediterranean Salad (Lettuce shoots, tomato, green beans, roasted peppers, anchovies and melon)

Ensalada Pil-Pil (Langostinos, lechuga, judías, tomate, aceite de frutos secos y vinagreta) (2,5,8,12) 11 €
Pil-Pil Salad (Prawns, lettuce, tomato, green beans, dried fruit oil and vinaigrette)

Timbal de aguacate de la Axarquía con pimientos asados y melva canutera (4,12) 11 €
Axarquia avocado timbale with roasted peppers and mackerel



TABLAS

Platters



Tabla de quesos andaluces - 200g (3,7,12) 16 €
Variety of Andalusian cheeses 200g

**Tabla de jamón ibérico C. Joselito y quesos andaluces,
 acompañado de pan con tomate natural - Jamón 65g, Queso 120g** (1,3,7,12) 17 €
Iberian cured ham and Andalusian cheeses - Ham 65g, Cheese 120g

Tabla de embutidos ibéricos C. Joselito
 (Jamón Ibérico CJ, caña de lomo, chorizo y salchichón) 140 grs. 17 €
Different types of cured Iberian products 140g.

**Jamón Ibérico de bellota C. Joselito,
 acompañado de pan con tomate natural - 120g aprox.** (1,12) 20 €
Iberian Ham de Bellota (acorn), with bread with tomato - 120 g aprox.


PARA COMPARTIR
To Share


Timbal de Foie con queso de cabra caramelizado con Pedro Ximénez (1,7,12) 16 €

Foie Timbale with caramelized goat cheese with Pedro Ximénez wine

Anchoas con carpaccio de tomate (4,12) 15 €

Anchovies with tomato carpaccio

Surtido de croquetas de rabo de toro con mayonesa de manzana y croquetas de jamón y nueces con alioli de membrillo (1,3,7,8,12) 10 €

A selection of oxtail croquettes with apple mayonnaise and ham and nut croquettes and quince alioli

Empedrado de jamón, huevo y patatas (1,3,12) 10 €

Scrambled Eggs with potatoes and ham

Parrilla de verduras y hortalizas de temporada con salsa Romesco (Consulte al camarero) (1,5,8,12) 12 €

Grilled vegetables served with Romesco sauce

Pimientos de Padrón (1) 9 €

Padron peppers

Salmorejo con huevo, atún y jamón Ibérico (1,3,4) 7 €

Cold cream tomato soup with egg, tuna and Iberian ham

Brick de gamba roja y setas (6 unidades) (1,2,7,12) 12 €

Red Prawns and mushroom Brick (6 pieces)

Brick de rabo de toro (6 unidades) (1,12) 10 €

Oxtail's Brick (6 pieces)

Langostinos al Pil Pil (2,12) 12 €

Prawns Pil-Pil

Flamenquín de bacon y queso con salsa de setas (1,3,7,12) 12 €

Flamenquin of bacon and cheese with boletus sauce

Habas con jamón Ibérico y huevo frito (3,12) 12 €

Butter beans with fried egg and Iberian Ham



Special!

CARNES-MEAT



NUESTRA PARRILLA / OUR BBQ

Entrecot bajo a la parrilla "Angus" certificado *	21 €
<i>Sirloin steak "Angus" *</i>	
Entrecot alto a la parrilla "Angus" certificado *	22 €
<i>Ribeye steak "Angus" *</i>	
Solomillo de ternera "Angus" certificado *	24 €
<i>Filet steak "Angus" *</i>	
Super Steak "Angus" 500g *	28 €
<i>Super steak "Angus" 500g *</i>	

* Todas nuestras carnes van acompañadas de puré de patatas y verduras (1,12)
* All meats dishes are accompanied with mashed potatoes and vegetables

Presas Ibérica a la parrilla con pimientos y puré de patatas	17 €
<i>Grilled Iberian pork with padron green peppers and mashed potatoes</i>	
Carrillada Ibérica en su jugo con castañas y puré de patatas (5,8,12)	17 €
<i>Iberian pork cheeks with chestnuts and mashed potatoes</i>	
Rabo de toro deshuesado en su jugo y patatas fritas (12)	17 €
<i>Oxtail without bones in its sauce and french fries</i>	
Brocheta de pollo mediterránea con ensalada de brotes tiernos	17 €
<i>Mediterranean chicken skewer with baby leaves salad</i>	
Guarniciones:	
Patatas fritas (1)	3 €
<i>French Fries</i>	
Puré de patatas (1,7,12)	3 €
<i>Mashed potatoes</i>	
Verduras salteadas	3 €
<i>Pan fried vegetables</i>	
Salsas:	
Salsa de champiñón (7,12)	2,50 €
<i>Mushroom Sauce</i>	
Salsa de pimienta (7,12)	2,50 €
<i>Pepper Sauce</i>	

PESCADO
Fish

Atún rojo (de Almadraba en temporada) con guarnición de temporada (4,12)	21 €
<i>Red Tuna from Almadraba (if in season) with seasonal vegetables</i>	
Salmón a la parrilla con guarnición de temporada (4,12)	19 €
<i>Grilled salmon served with seasonal vegetables</i>	
Lubina con guarnición de temporada (4,12)	19 €
<i>Sea Bass served with seasonal vegetables</i>	
Tartar de atún rojo (de Almadraba en temporada) (1,6,12)	20 €
<i>Red Tuna Steak Tartar from Almadraba (if in season)</i>	
Bacalao Toro (Bacalao frito con puré de patata, tomate y huevo frito) (1,4,12)	21 €
<i>Codfish Toro (Deep Fried Codfish, fried egg, tomato and smash potatoes)</i>	

ARROCES
Rice for share

Mínimo dos personas
Minimum two people

Arroces por encargo
Must be pre-ordered

Arroz Señoret (pollo, langostinos, calamares y mejillones) (2,4,12,14)	15 €/pax
<i>Señoret Rice</i>	
Arroz con gamba roja (2,4,12,14)	18 €/pax
<i>Red prawn Rice</i>	
Arroz con Bogavante (2,4,12,14)	20 €/pax
<i>Lobster Rice</i>	

Para nuestros arroces usamos arroz bomba ecológico de Dénia
We use only organic rice from Dénia



POSTRES
Desserts



Helados - Preguntar sabores al camarero (3,7)	5 €
<i>Ice cream - Ask waiter for flavours</i>	
Postre de la casa (1,3,7,12)	6 €
<i>Homemade Cake</i>	
Brownie de Chocolate (1,3,7,8,12)	5 €
<i>Chocolate Brownie</i>	
Coulant de chocolate (1,3,7,12)	5 €
<i>Chocolate fondant</i>	



CAFE Y TE
Coffee & Tea



Café	1,80 €
Capuccino	2,50 €
Café Bombón	2,50 €
<i>Coffee with Evaporated Milk</i>	
Carajillo	3 €
<i>Coffee with a splash of Brandy</i>	
Café Irlandés	5 €
<i>Irish Coffee</i>	
Tés /Teas	2,50 €
<i>Manzanilla / Chamomile, Menta poleo / Peppermint, Frutos del Bosque / Mixed Berries, Té negro Nilgiri Hills / Nilgiri Hills Tea, Té Masala Chai / Masala Chai Tea, Té verde con hierbabuena / Green tea with mint, Roiboos albahaca / Roiboos with basil, Earl Grey, English breakfast, Té rojo kiwi-fresa / Pu-erh Tea</i>	

BEBIDAS

Drinks

Agua sin gas / Still water	2 €	Nestea/Aquaruis/Casera 0,5 L	2,50 €
Agua con gas/Sparkling water - San Pellegrino ..	2,75 €	Tónica Premium	3 €
Zumos (Naranja, piña, melocotón, manzana)	2 €	Tinto de verano	3 €
Juices (Orange, pineapple, peach, apple)		Copa de sangría	4 €
Refrescos (Soda, Coca-cola/Ligth/Zero, Fanta naranja/limón, Sprite, soda, Ginger Ale)	2 €	Jarra de sangría	12 €
Soft drinks (Soda, Coca-cola/Ligth/Zero, Fanta orange/lemon, Sprite, soda, Ginger Ale)			

CERVEZAS / BEERS - SIDRAS / CIDERS

Caña / Glass of beer Cruzcampo (1)	2 €	Cervezas en botella 33cl. Heineken, Cruzcampo, San Miguel, Radler Cruzcampo, Budweiser, Alhambra 1925 (1)	3 €
Caña Grande / Pint Cruzcampo (1)	3,50 €	Sidra/ Cider Magners	4 €
Cerveza 0,0 - 33 cl (1)	3 €		

LICORES / LIQORES

Licores - Orujo de Hierbas Ruavieja, Pacharán Zoco, Limoncello, Anises	4 €	Whisky Premium Superior - Macallan 12	10 €
Licores Superior - Amaretto Disaronno, Frangélico, Tía María, Khalúa, Baileys, Malibú, Cointreau, Licor 43, Pacharán Etxeco	5 €	Vodka - Smirnoff Red, Absolut	4 €
Licores Premium - Drambuie, Grand Marnier	6 €	Vodka Premium - Grey Goose, Belvedere	8 €
Aperitivos - Martini, Rojo, Blanco y Blanco seco	4 €	Ron - Bacardi	4 €
Aperitivos Superior - Campari, Pernod, Ricard, Jagermeister	5 €	Ron Superior - Havana Club, Cacique, Brugal Añejo, Barceló Añejo, Kraken, Legendario 7 años	5 €
Aperol Spritz - Prosecco, Aperol y Soda	7 €	Ron Premium - Pampero Aniversario, Cacique 500	6 €
Brandy - Soberano	4 €	Ron Premium Superior - Barceló Imperial, Zacapa Centenario	8 €
Brandy Superior - Magno	5 €	Gin - Larios, Gordons, Beefeater, Seagrams, Tanqueray, Puerto de Indias	4 €
Brandys y Coñacs Premium - Carlos I, Hennessy, Courvoisier	7 €	Gin Superior - Larios 12, Larios Rosé	5 €
Brandy Premium Superior - 1866	9 €	Gin Premium - Bombay Sapphire, Bulldog, Martin Miller's	6 €
Brandy Luxury - Luis Felipe	12 €	Gin Premium Superior - Brockmans, Gin Mare, Hendricks, Mombasa, G' Vine, London N°1, Mombasa Rosé	7 €
Whisky - Ballantines, J&B, Jameson, Jim Bean, Johnie Walker Red, Cutty Sark, Bell's	4 €	Haz tu combinación / Combine your drink	
Whisky Superior - Chivas Regal, Jack Daniels	6 €	Tónica	2 €
Whisky Premium - Cardhu Malt, J. W. Black	8 €	Tónica Premium	3 €
		Refrescos / Soft drinks. 0,35cl	2 €

Pan Bread (1), alioli (3,7,12), aceitunas olives (12) 1 €

IVA incluido - Including VAT

1.  Gluten
2.  Crustacean
Crustáceos
3.  Egg / Huevo
4.  Fish / Pescado
5.  Peanuts
Cacahuètes
6.  Soy / Soja
7.  Dairy / Lácteo
8.  Nuts
Frutos secos
9.  Celery / Apio
10.  Mustard
Mostaza
11.  Sesame
Sésamo
12.  Sulphite
Sulfitos
13.  Lupinus
Altramuz
14.  Shellfish
Molusco