



Latin Kitchen & Bar
by Richard Sandoval

En Latinoamérica, la comida es más que un simple platillo. Es un evento, una celebración que se comparte, saborea y disfruta con el alma.

Te invitamos a acompañarnos en esta ceremonia.

Nuestros aperitivos y el Ceviche Bar son perfectos para compartir. Deleítate con los sabores de la comida latina.

Nuestros cortes provienen de ganado alimentado con pasto y en su etapa final con maíz, certificado por USDA. Los mismos son seleccionados personalmente por el Chef Richard Sandoval por su calidad en sabor y textura

Nuestros cocteles son preparados artesanalmente mientras que nuestros pescados y mariscos son cosechados de forma sustentable

Bienvenidos a Toro Latin Kitchen & Bar

SIGNATURE COCKTAILS

CHILCANO DE TUNA 190
pisco / pure de tuna / lima fresca / ginger ale

RUM OLD FASHIONED 230
ron añejo / bitter de naranja / maraschino

CAIPIRINHA DE FRESA Y ALBAHACA 190
cachaça / fresa fresca / lima

COLLINS DE FRAMBUESA 175
gin / frambuesa fresca / jugo de limon / champagne

NARANJA FIZZ 180
vodka de naranja / limon / refresco de naranja roja / clara de huevo

PARA COMPARTIR

FUENTE DE MARISCOS \$1,180
ostiones / king crab / camarón / almeja / pulpo

GUACAMOLE \$190
chips de plátano / totopos

PEZ ESPADA AHUMADO & GUACAMOLE \$290
chile en vinagre / alioli de limón / chips de plátano y tortilla

GUACAMOLE DE CANGREJO PICANTE \$290
sambal / brotes de cilantro / chips de plátano / totopos

CEVICHE BAR

CEVICHE AMARILLO \$375
atún fresco, callo de almeja y camarón / aguachile amarillo / naranja y mango fresco / chile serrano / cebolla morada

CEVICHE PERUANO \$290
pescado blanco fresco / jugo de limón recién exprimido / aji rocoto / cebolla morada

COCTEL DE MARISCOS \$345
ostiones, almeja, chocolate, camarones gigantes y pulpo / salsa coctelera / aguacate / leche de tigre / totopos & galletas saladas

TIRADITO DE HAMACHI \$290
aguachile / manzana / cebolla / sriracha

TIRADITO DE ATÚN \$290
ponzu / aguacate / cilantro / sésamo / chile

ROLLO ACEVICHADO NIKKEI \$310
tiradito de pescado blanco / leche de tigre / alioli togarashi / camarón crocante

ANGRY TUNA/SALMON ROLL \$225
yuzu kosho / atún picante / aguacate / pepino / sésamo

SCORPION ROLL \$225
tempura de camarón / aguacate / salsa de anguila / alioli de chipotle y sésamo / masago

RAINBOW TROPICAL ROLL \$245
atún / hamachi / salmón / aguacate / cangrejo / salsa de mango-papaya

SOPA Y ENSALADAS

ENSALADA DE ATUN TATAKI \$390
vinagreta de limón y wasabi / aguacate / tomate kumato / semillas de ajonjolí tostadas

BETABEL ROSTIZADO \$175
queso de cabra / nueces garapiñadas / vinagreta de betabel

ENSALADA DE TOMATES & SANDÍA \$190
sandía / aguacate / palmito / vinagreta de chipotle / mozzarella fresca

CAESAR \$190 +camarón 345 +pollo 175
aderezo cremoso de ajo / quinoa crocante / parmesano

SOPA DE TORTILLA \$130
tortilla y pasilla fritos / chicharrón de res / crema agria / panela / aceite de chile morita

ENTRANTES

CHICHARRÓN DE ATÚN O RIBEYE \$345
guacamole / pico de gallo cocido / tortilla / salsa de limón y chile (se puede servir en tacos o emplatado)

TOSTADAS DE FILETE DE RES RASURADO \$290
filete de res nacional / salsa negra rasurada / alioli de alcaparras y pepinillos / salsa de chile poblano asado / ensalada de vegetales

CEVICHE CALIENTE \$320
pescado blanco fresco crocante / jugo de limón recién exprimido / aji rocoto / cebolla morada / vegetales tempura

ANTICUCHO DE PULPO \$350
pulpo del golfo de México / alioli de cacahuete y habanero / vinagreta de aji amarillo / papa confitada

ANTICUCHO DE CORDERO \$190
cerne de cordero / yogurt / limón / pepino

EMPANADA DE LOMO SALTADO \$185
carne de res / salsa oriental picosa / queso menonita / salsa criolla argentina / nueces tostadas

EMPANADA DE HUMITA \$130
aji amarillo / queso menonita / cilantro / chimichurri

TACOS

TACOS DE COSTILLA DE RES \$370
costilla cargada importada / glaseado de uvas picantes / tortilla de harina / salsa verde cruda de arugula

PESCADO ESTILO BAJA \$245
tempura de pescado blanco / aguacate / tártara de chile en vinagre / col blanca / salsa de chiles secos

PORK BELLY AL PASTOR \$220
marinado en achiote / chutney de piña y cilantro / cebolla / salsa verde

TACOS DE JAIBA SUAVE \$275
jaiba desnuda tempurada / salsa tartara de chiles en escabeche / aguacate / salsa de habanero tatemado / reducción de vinagre balsámico blanco / tortilla de yuca

COCA

FLAT BREAD DE JAMONES IBERICOS \$350
lomo, salchichón, mojama, chorizo, jamón / mozzarella fresco y madurado de la casa / salsa de tomate / arugula

HONGOS \$210
cebolla caramelizada / queso de cabra / aceite de trufa / arúgula

A LA PARRILLA

NUESTROS CORTES
Nuestros cortes provienen de ganado alimentado con pasto y en su etapa final con maíz, fueron seleccionados personalmente por Richard Sandoval por su calidad en sabor y textura. Todos los cortes son servidos con chimichurri argentino.

300g vacio argentino \$440
300g arrachera \$440
900g cowboy ribeye \$1,070
350g new york \$610
400g ribeye \$640
300g filete \$640
**pregunta al mesero por la opción organica

ESPECIALIDADES DEL CHEF

POLLO A LA BRASA LATINO \$470
yuca frita y papas rostizadas / quesadillas / salsa ocopa / salsa roja cruda

CAMARONES A LA LEÑA \$690
camarones gigantes / adobados / salsa cremosa de aji amarillo / gratín de papa con queso madurado

ENCHILADAS DE CAMARÓN Y CANGREJO \$330
queso oaxaca / tortilla de maíz / crema ácida / chile poblano / rábano

SALMÓN DEL ATLÁNTICO \$445
chayote / hongos / tocino / ponzu de achiote

ESCOLAR MISO-CHIPOTLE \$435
espárragos y daikon a la parrilla / kabayaki / aioli de togarashi

PESCADO ZARANDEADO \$350
arroz mexicano / ensalada de chayote / tortilla de harina / adobo zarandeado

CARNE ASADA \$590
Frijoles charros / salsa tatemada / chile chilaca relleno de chorizo y queso / papa asada / guacamole

ENTRAÑA ARGENTINA TRENZADA \$610
arrachera importada / tocino / chimichurri con hongos y trufa / gratin de camote y queso madurado / hierbas aromaticas

HAMBURGUESA TORO \$299 + huevo 35
Casera / aioli de chipotle / aguacate / papas fritas / queso oaxaca / chimichurri

VEGETALES Y GUARNICIONES \$119

frijoles charros
arroz mexicano
puré de papa cremoso
aguacate a la parrilla
hongos rostizados al horno
papas fritas con trufa y parmesano
tradicional mazorca de elote
mac & cheese con chipotle y tocino
espárragos y nabo
espárragos a la parrilla

*Favor de mencionar a su mesero si tiene alguna restricción alimenticia.
*Nuestros precios son en pesos e incluyen el 16% de IVA.