



**TORO**

SPANISH TASTE



## ENSALADAS

### Salads



**Ensaladilla rusa** (2,3,4,12) ..... 9 €  
*Russian Salad*

#### **Ensalada de queso de cabra**

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

#### **Ensalada Mediterránea**

(Brotos 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 Malagueña (Bacalao ahumado, naranja, cebolleta, patata cocida, paté de aceitunas,**

**aceitunas partidas, mahonesa de naranja con miel de caña)** (3,4,12) ..... 10 €  
*Malaga Salad (Smoked Cod, orange, spring onions, boiled potatoes, olive pate, green olives, orange mayonnaise with cane honey)*

**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** (7,12) ..... 16 €  
*Variety of Andalusian cheeses 200g*

#### **Tabla de jamón ibérico C. Joselito y queso,**

**acompañado de pan con tomate natural - Jamón 65g, Queso 120g** (1,7,12) ..... 17 €  
*Iberian cured ham and regional cheeses - Ham 65g, Cheese 120g*

#### **Tabla de embutidos ibéricos C. Joselito**

(Jamón Ibérico C. Joselito, 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 tomato bread - 120 g aprox.*



**Timbal de Foie con queso de cabra caramelizado con Pedro Ximénez** (1,7,12) ..... 16 €  
*Foie Timbale with caramelized goat's 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 chorizo suave, huevo y patatas** (1,3,12) ..... 10 €  
*Scrambled Eggs with potatoes and chorizo*

**Parrilla de verduras y hortalizas de temporada con salsa Romesco** (1,5,8,12) ..... 12 €  
*Grilled vegetables served with Romesco sauce*

**Pimientos de Padrón** (1) ..... 9 €  
*Small green peppers*

**Salmorejo con huevo, atún y jamón Ibérico** (1,3,4) ..... 7 €  
*Cold cream of 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)*

**Vieiras con Parmentier y Tartufo** (7,14) ..... 14 €  
*Parmentier scallops and truffle*

**Langostinos al Pil Pil** (2,12) ..... 12 €  
*Prawns Pil-Pil*

**Flamenquín de bacon y queso con salsa de setas** (1,3,7,12) ..... 12 €  
*Flamenquín of bacon, cheese sauce and mushrooms*

**Brandada de bacalao con muselina de ajo y azafrán** (1,4,7) ..... 10 €  
*Cod brandade with garlic mousseline and saffron*

**Morcilla de Burgos con Chutney de cebolla roja y dátiles** (1,12) ..... 12 €  
*Black pudding with red onion chutney and dates*



# Special!

## CARNES-MEAT



### NUESTRA PARRILLA / OUR BBQ

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

\* Todas nuestras carnes van acompañadas de guarnición (1,12)

\* All meats dishes are accompanied with garnish

<b>Presal Ibérica a la parrilla con pimientos del padrón y patatas al tomillo (7)</b> .....	<b>17 €</b>
<i>Grilled Iberian pork with padron green peppers and thyme potatoes</i>	
<b>Carrillada Ibérica con guarnición de boniato y manzana asada (12)</b> .....	<b>17 €</b>
<i>Pork cheeks with baked sweet potato and apple garnish</i>	
<b>Taco de chivo lechal malagueño en su jugo con cous cous y frutos secos (1,8,12)</b> .....	<b>17 €</b>
<i>Block of suckling baby goat (Málaga) with cous cous and dried fruits</i>	
<b>Brocheta de pollo mediterránea sobre bouquet de brotes tiernos</b> .....	<b>17 €</b>
<i>Mediterranean chicken skewer on a bed of baby leaves</i>	
<b>Rabo de toro deshuesado en su jugo con patatas fritas</b> .....	<b>17 €</b>
<i>Oxtail with special fries</i>	
<b>Guarniciones:</b>	
<b>Patatas fritas (1)</b> .....	<b>3 €</b>
<i>French Fries</i>	
<b>Salsas / Sauces:</b>	
<b>Champiñones</b> .....	<b>2,50 €</b>
<i>Mushrooms</i>	
<b>Pimienta</b> .....	<b>2,50 €</b>
<i>Pepper</i>	

*de*  
**PESCADO**  
*Fish*

<b>Atún rojo con juliana de verduras (de Almadraba en temporada) (4,12)</b> .....	<b>21 €</b>
<i>Red Tuna from Almadraba (if in season)</i>	
<b>Salmón a la parrilla con guarnición de temporada (4,12)</b> .....	<b>19 €</b>
<i>Grilled salmon served with seasonal vegetables</i>	
<b>Lubina con guarnición de temporada (4,12)</b> .....	<b>19 €</b>
<i>Sea Bass served with seasonal vegetables</i>	
<b>Tartar de atún rojo (de Almadraba en temporada) (1,6,12)</b> .....	<b>20 €</b>
<i>Red Tuna Steak Tartar from Almadraba (if in season)</i>	
<b>Bacalao confitado con pisto y acelga roja baby (4,12)</b> .....	<b>21 €</b>
<i>Codfish with ratatouille and red chard</i>	

*de*  
**ARROCES**  
*Rice for share*

Mínimo dos personas  
*Minimun two people*

Arroces por encargo  
*Must be pre-ordered*

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

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

**IN ORDER TO BE TRULY UNIVERSAL,  
YOU MUST BE TRULY LOCAL.**

  
**POSTRES**  
*Desserts*  


<b>Helados - Preguntar sabores al camarero (3,7)</b> .....	<b>5 €</b>
<i>Ice cream - Ask waiter for flavours</i>	
<b>Postre de la casa (1,3,7,12)</b> .....	<b>6 €</b>
<i>Homemade Cake</i>	
<b>Tocino del cielo (1,3,7,12)</b> .....	<b>5 €</b>
<i>Special Spanish Flan</i>	
<b>Milhojas con crema pastelera (1,3,7,8,12)</b> .....	<b>5 €</b>
<i>Millefeuille filled with pastry cream</i>	
<b>Coulant de chocolate (1,3,7,12)</b> .....	<b>5 €</b>
<i>Chocolate fondant</i>	
<b>Crumbled de maracuyá con helado de coco (3,7,12)</b> .....	<b>5 €</b>
<i>Maracuya crumble with coconut ice cream</i>	

  
**CAFE Y TE**  
*Coffee & Tea*  


<b>Café</b> .....	<b>1,80 €</b>
<b>Capuccino</b> .....	<b>2,50 €</b>
<b>Café Bombón</b> .....	<b>2,50 €</b>
<i>Coffee with Evaporated Milk</i>	
<b>Carajillo</b> .....	<b>3 €</b>
<i>Coffee with a splash of Brandy</i>	
<b>Café Irlandés</b> .....	<b>5 €</b>
<i>Irish Coffee</i>	
<b>Tés /Teas</b> .....	<b>2,50 €</b>
<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 €	Tónica Premium .....	3 €
Agua con gas/Sparkling water - San Pellegrino ..	2,75 €	Tinto de verano .....	3 €
Zumos (Naranja, piña, melocotón, manzana) .....	2 €	Jarra de verano .....	10 €
Juices (Orange, pineapple, peach, apple)		Copa de sangría .....	4 €
Refrescos/Soft Drinks (Soda, Coca-cola/Ligth/Zero, Fanta naranja/limón, Sprite, soda, Ginger Ale, tónica Bitter) .....	2 €	Jarra de sangría .....	12 €
Nestea/Aquaruis/Casera 0,5 L .....	2,50 €		

### CERVEZAS / BEERS

Caña / Glass of beer Cruzcampo (1) .....	2 €	Cerveza 0,0 - 33 cl (1) .....	3 €
Caña Grande / Pint Cruzcampo (1) .....	3,50 €	Cervezas en botella 33cl. Cruzcampo, San Miguel, Radler Cruzcampo, Victoria, Alhambra 1929 (1) .....	3 €
Jarra Cerveza (1) .....	10 €		

### LICORES / LIQORES

Licores - Orujo de Hierbas Ruavieja, Pacharán Zoco, Limoncello, Anises .....	4 €	Vodka - Smirnoff Red, Absolut .....	4 €
Licores Superior - Amaretto Disarono, Frangélico Tía María, Khalúa, Baileys, Malibú, Cointreau, Licor 43 Pacharán Etxeco, Sambuca, T. José Cuervo Esp .....	5 €	Vodka Premium - Grey Goose, Belvedere .....	8 €
Licores Premium - Drambuie, Grand Marnier .....	6 €	Ron - Bacardi .....	4 €
Aperitivos - Martini, Rojo, Blanco y Blanco seco .....	4 €	Ron Superior - Havana Club, Cacique, Brugal Añejo, Barceló Añejo, Kraken, Legendario 7 años .....	5 €
Aperitivos Superior - Campari, Pernod, Ricard, Jagermeister .....	5 €	Ron Premium - Pampero Aniv., Cacique 500, Matusalén .....	6 €
Aperol Spritz -Prosecco, Aperol y Soda .....	7 €	Ron Premium Superior - Barceló Imperial, Zacapa Centenario .....	8 €
Brandy - Soberano .....	4 €	Gin - Larios, Gordons, Beefeater, Seagrams, Tanqueray, Puerto de Indias .....	4 €
Brandy Superior - Magno .....	5 €	Gin Superior - Larios 12, Larios Rosé .....	5 €
Brandys Premium - Carlos I, Cardenal Mendoza .....	7 €	Gin Premium - Bombay Sapphire, Bulldog, Martin Miller's .....	6 €
Brandy Premium Superior - 1866 .....	9 €	Gin Premium Superior - Brockmans, Gin Mare, Hendricks, Mombasa, G´Vine, London N°1, Mombasa Rosé .....	7 €
Brandy Luxury - Luis Felipe .....	12 €	Chupito .....	2 €
Whisky - Ballantines, J&B, Jameson, Jim Bean, Johnie Walker Red, Cutty Sark, Bell's .....	4 €	Chupito superior .....	3 €
Whisky Superior - Chivas Regal, Jack Daniels .....	6 €		
Whisky Premium - Cardhu Malt, J. W. Black .....	8 €		
Whisky Premium Superior - Macallan 12, J.W. Gold .....	10 €		

### Haz tu combinación / Combine your drink

Refrescos / Soft drinks. 0,35cl / Tónica .....	2 €
Tónica Premium .....	3 €

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

IVA incluido - Including VAT

