

MENÚ DEGUSTACIÓN TORO

TORO GOURMET TASTING MENU

ENTRANTES - STARTERS

JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA
Y QUESOS ARTESANOS

Hand cut acorn-fed Iberian ham (7,12)

+

SALMOREJO CON ATÚN Y HUEVO
Cold cream of tomato & olive oil, egg and tuna (3,4)

+

LANGOSTINOS AL PIL-PIL
Sizzling King prawns with chilli and garlic (2,12)

PLATO PRINCIPAL A ELEGIR MAIN TO CHOOSE

RABO DE TORO DESHUESADO AL VINO TINTO
Boneless Oxtail braised in red wine with potatoes (12)

LUBINA A LA PLANCHA CON VERDURAS
Grilled fillet of Sea Bass with seasonal vegetables (4)

PRESA IBÉRICA DE BELLOTA A LA BRASA
*Acorn-fed Iberian Pork medallions, sautéed with thyme,
served with new potatoes (12)*

OPCIONAL:

SOLOMILLO DE TERNERA ANGUS 200GR (+4€)
Optional Filet Steak Angus 200g (+4€)

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

POSTRE - DESSERT
SELECCIÓN DE POSTRES CASEROS
Selection of homemade desserts

POSTRES / DESSERTS

HELADOS 5€
Ice cream - Ask waiter for flavours (3,7)

POSTRE DE LA CASA 6€
Homemade Cake (1,3,7,12)

TOCINO DE CIELO 5€
Special Spanish Flan (1,3,7,12)

MILHOJAS con crema pastelera 5€
Millefeuille filled with pastry cream (1,3,7,8,12)

COULANT DE CHOCOLATE 5€
Chocolate fondant (1,3,7,8,12)

CRUMBLÉ DE MARACUYÁ con helado de coco 5€
Maracuya crumble with coconut ice cream (3,7,12)

CAFÉ 1,8€

CAPUCCINO 3€

CAFÉ BOMBÓN 3€
Coffee with Evaporated Milk

CARAJILLO 3,5€
Coffee with a splash of Brandy

CAFÉ IRLANDÉS 6€
Irish Coffee

TÉS / INFUSIONES / TEAS 2,5€

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€



POR FAVOR CONSULTE
NUESTRAS SUGERENCIAS
DE MERCADO

IVA INCLUIDO - VAT INCLUDED



MUELLE UNO - MÁLAGA
PUERTO MARINA - BENALMÁDENA

WWW.TOROMUELLEUNO.COM



TABLAS / PLATTERS

TABLA DE QUESOS ANDALUCES
Variety of Andalusian cheeses 200g (7,12)
17€

TABLA DE JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA Y QUESO, acompañado de pan con tomate natural
Jamón 65g, Queso 120g (1,7,12)
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. (12)
Different types of cured Iberian products 140g.
19€

JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA acompañado de pan con tomate natural
120g aprox. (1,12)
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) (1,7,8,12)

ENSALADA DE LA HUERTA Hortalizas de temporada con Melva Canutera **12€**
Fresh garden seasonal vegetables salad with mackerel (4,12)

ENSALADA MALAGUEÑA Bacalao ahumado, naranja, cebolleta, patata cocida, paté de aceitunas, aceitunas partidas **11€**
Malaga Salad (Smoked Cod, orange, spring onions, boiled potatoes, olive pate, green olives) (3,4,12)

TIMBAL DE AGUACATE de la Axarquía con pimientos asados y melva canutera **12€**
Axarquia avocado timbale with roasted peppers and mackerel (4,12)

UN VIAJE POR ESPAÑA PARA COMPARTIR

TO SHARE

ENSALADILLA RUSA
Russian Salad (2,3,4,12)
10€

TIMBAL DE FOIE CON QUESO DE CABRA CARAMELIZADO CON PEDRO XIMÉNEZ
Foie Timbale with caramelized goat's cheese with Pedro Ximénez wine (1,7,12)
17€

ANCHOAS CON CARPACCIO DE TOMATE
Anchovies with tomato carpaccio (4,12)
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 (1,3,7,8,12)
12€

PIMIENTOS DE PADRÓN
Small green peppers (1)
9€

PARRILLA DE VERDURAS Y HORTALIZAS DE TEMPORADA CON SALSA ROMESCU
Grilled vegetables served with Romesco sauce (1,5,8,12)
12€

VIEIRAS CON PARMENTIER Y TARTUFO
Parmentier scallops and truffle (7,14)
14€

BRICK DE GAMBA ROJA Y SETAS (6 UNIDADES)
Red Prawns and mushroom Brick (6 pieces) (1,2,7,12)
12€

LANGOSTINOS AL PIL PIL
Prawns Pil-Pil (2,12)
12€

SALMOREJO CON HUEVO, ATÚN Y JAMÓN IBÉRICO
Salmorejo with egg, tuna and Iberian ham (1,3,4)
8€

FLAMENQUÍN DE BACON Y QUESO CON ALIOLI
S Flamenquin of bacon, cheese sauce and alioli (1,3,7,12)
14€

MORCILLA DE BURGOS CON CHUTNEY DE CEBOLLA ROJA Y DÁTILES
Black pudding with red onion chutney and dates (1,12)
12€

EMPEDRADO DE JAMÓN IBÉRICO, HUEVO Y PATATAS
Scrambled Eggs with potatoes and Iberic Ham(1,3,12)
12€



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

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

SOLOMILLO DE TERNERA ANGUS CERTIFICADO 200g
Filet Steak Angus
26€

SUPER STEAK ANGUS 500g
Super Steak Angus
30€

CHULETÓN 1200g
Chuletón de vaca con hueso
Classic on the bone Rib eye Steak
56€

SALSAS / SAUCES :
- CHAMPIÑONES / Mushroom
- PIMIENTA / Pepper
2,50€



PRESA IBÉRICA A LA PARRILLA con pimientos del padrón y patatas al tomillo
Grilled Iberian pork with padron green peppers and thyme potatoes (7)
19€

CARRILLADA IBÉRICA con puré de boniato y manzana asada
Pork cheeks with mashed sweet potato and apple garnish (12)
17€

TACO DE CHIVO LECHAL MALAGUEÑO en su jugo con cous cous y frutos secos
Block of suckling baby goat (Málaga) with cous cous and dried fruits (1,8,12)
18€

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

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

Todas nuestras carnes van acompañadas de guarnición
All meat dishes are accompanied with garnish
Guarnición extra: 3€ (verduras fritas o puré de patatas)

PESCADO / FISH

SALMÓN A LA PARRILLA con guarnición de temporada **20€**
Grilled Salmon served with seasonal vegetables (4,12)

LUBINA con guarnición de temporada **20€**
Sea Bass served with seasonal vegetables (4,12)

TARTAR DE ATÚN ROJO de Almadraba en temporada **22€**
Red Tuna Steak Tartar from Almadraba (4,12)

ATÚN ROJO CON JULIANA DE VERDURAS de Almadraba en temporada **23€**
Red Tuna from Almadraba with seasonal vegetables (1,6,12)

BACALAO CONFITADO CON PISTO Y ACELGA ROJA BABY **22€**
Codfish with ratatouille and red chard (4,12)

ARROCES / RICE

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

ARROZ SEÑORET (pollo, langostinos, calamares y mejillones) **17€ (p/pax)**
Señoret rice (2,4,12,14)

ARROZ CON GAMBA ROJA **20€ (p/pax)**
Red prawn rice (2,4,12,14)

ARROZ DE IBÉRICOS con presa, lomo, jamón Ibérico de bellota y verduras **18€ (p/pax)**
Rice with Iberian pork loin, acorn-fed ham and vegetables (9,12)

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

PAN, ALIOLI, ACEITUNAS 1,5€
BREAD, ALIOLI, OLIVES 1,5€

IVA INCLUIDO - VAT INCLUDED