

## Tablas / Platters

**Tabla de embutidos nacionales -18€**  
*A selection of national cold cuts*

**Tabla de quesos nacionales -19€**  
*A selection of national cheeses*

**Jamón ibérico de bellota 100g. - 26€**  
*Hand cut acorn-fed Iberian ham 100g.*

## Ensaladas / Salads

**Ensalada de quinoa con salmón ahumado, aguacate, mozzarella, tomates cherri y berros - 16€**  
*Quinoa salad with smoked salmon, avocado, mozzarella, cherry tomatoes and watercress*

**Ensalada de tomate y aguacate con ventresca de atún - 14€**  
*Tomato and avocado salad with tuna belly*

**Ensaladilla Rusa con atún y gamba blanca a nuestro estilo - 13€**

*Our TORO style Russian salad with tuna and white shrimp*

**Ensalada de queso de cabra con nueces, brotes de lechuga, manzana, pasas y fresas - 14€**  
*Goat cheese salad with walnuts, lettuce sprouts, apple, raisins and strawberries*



## Un viaje por España

**Para compartir - To share**

**Binomio de anchoas en pan de cristal**  
**Con mantequilla - AOVE y tomate - 18€**  
*Anchovies in glass bread with butter*

*Anchovies in glass bread with Extra Virgen olive oil & tomatoes*

**Timbal de foie y queso de cabra con reducción de moscatel - 21€**

*Foie timbale and goat cheese with muscat reduction*

**Croquetas de jamón ibérico con emulsión de cebolla y confitura de tomate (6u.) - 12€**

*Iberian ham croquettes with onion emulsion and tomato jam (6u.)*

**Parrillada de verduras con salsa romesco - 14€**  
*Grilled vegetables with romesco sauce*

**Gambas rojas a la plancha con aceite de argán y lechuga glacial (8u.) - 24€**

*Grilled red prawns with Argon oil and iceberg lettuce (8u.)*

## Pescado / Fish

**Salmón con crema de zanahoria, salsa de queso azul malagueño y chicharrones - 20€**  
*Salmon with cream of carrots, Málaga blue cheese sauce and pork rinds*

**Lubina a la plancha con verduras y hortalizas - 21€**  
*Grilled fillet of Sea bass with vegetables & greens*

**Bacalao al Ajoarriero, tradicional de Galicia - 26€**  
*Codfish "Al Ajoarriero" traditional Galician dish*

**Pimientos de Padrón - 10€**  
*"Padrón" green peppers*

**Pata de pulpo con puré de patatas y espinacas con aceite de pimentón de La Vera - 23€**

*Grilled octopus leg with mashed potatoes and spinach with La Vera pepper oil*

**Pil Pil de secreto ibérico o langostino - 15€**  
*Pil Pil of Iberian meat or king prawns*

**Huevos rotos con trufa - 14€**  
*Broken eggs with truffle*

**Salmorejo con huevo, atún y jamón ibérico - 12€**  
*Cold tomato soup with boiled egg, tuna and Iberian ham*

**Nuestras patatas bravas - 13€**  
*Our TORO spicy potatoes with bravas sauce and alioli*

**Arroz cremoso de ibéricos - 22€**  
*Creamy Iberian rice*

**Rape lacado con jugo de jamón y bizcocho de tomate - 24€**  
*Lacquered Monkfish with ham gravy and tomato sponge cake*

**Tartar de atún rojo 180g. - 26€**  
*Red tuna tartare 180g.*

**Rodaballo en salsa de azafrán con romanesco y chips de vegetales - 28€**  
*Turbot in saffron sauce with romanesco and vegetable chips*

## Parrilla / Grill

**Entrecot de ternera Angus 300g. / 500g. - 24€ / 30€**  
*Sirloin Steak Angus 300g. / 500g.*

**Lomo alto Angus 300g. / 500g. - 28€ / 36€**  
*Angus Rib Eye 300g. / 500g.*

**Solomillo Angus 200g. / 300g. - 28€ / 35€**  
*Angus Fillet Steak 200g. / 300g.*

**Chuletón de Vaca madurada con hueso 1200g. 69€**  
*Dry aged Rib-eye steak on the bone 1200g.*

**Presas ibéricas - 22€**  
*Iberian meat*

**Salsas / Sauces +2,5€**  
Champiñones - Mushroom  
Pimienta - Pepper



## Carnes / Meats

**Canelones de carrillada de ternera con crujiente de parmesano - 18€**  
*Beef cheek cannelloni with crispy parmesan*

**Rabo de toro estofado al vino tinto con patatas - 21€**  
*Oxtail stewed in red wine with potatoes*

**Paletilla de cordero con salsa de miel y romero servido con patatas sauté - 28€**

*Slow roasted lamb shoulder with honey and rosemary sauce served with sautéed potatoes*

**Pechuga de pollo a la miel con finas hierbas servidas con patatas fritas - 17€**  
*Chicken breast with honey and fine herbs served with French fries*

**Flamenquín de jamón y queso con patatas fritas y alioli - 18€**  
*Flamenquin of ham and cheese served with chips and aioli*

**Primer guarnición de nuestros platos a la parrilla incluida: Patatas fritas / Sauté / Asadas - Guarnición extra +3€**  
*First garnish of our grilled dishes included: Chips/ Sautéd Potatoes/ Baked Potato - Additional garnish +3€*

## Menú degustación TORO / Toro gourmet tasting menu

### Entrantes - Starters

Tabla de embutidos  
*Charcuterie board*

+

Croquetas de jamón ibérico con emulsión de cebolla y confitura de tomate

*Iberian ham croquettes with onion emulsion and tomato jam*

+

Langostinos al Pil Pil  
*Prawns Pil Pil*

### Principal / Main A elegir - to choose

Rabo de toro deshuesado al vino tinto  
*Boneless oxtail braised in red wine with potatoes*

Lubina a la plancha con verduras  
*Grilled sea bass fillet with seasonal vegetables*

Presas ibéricas de bellota a la brasa  
*Grilled acorn-fed Iberian pork*

Opcional: Solomillo de ternera Angus 200g. (+6€)

*Optional: Angus fillet steak 200g (+6€)*

### Postre / Dessert

Sugerencia del chef  
*Chef suggestion*

**Menú  
Menu**

**€42 p/pax**

\*Mínimo 2 personas y mesa completa  
Min. 2 people & everyone at table must have this menu

Servicio de pan, alioli y aceitunas +1,5€ / Bread, alioli & olives +1,5€

IVA incluido / VAT included - Consultar por alérgenos si tiene alguna duda / Ask about allergens if you have any questions

## Postres / Desserts

**Tarta de queso y pistacho con helado de yogurt - 8€**  
*Cheesecake with pistachio and yogurt ice cream*

**Pudin de vainilla con helado de Banana Split - 7€**  
*Vanilla brioche pudding with banana split ice cream*

**Crema catalana - 7€**  
*Catalan cream*

**Tarta Santiago - 7€**  
*Santiago cake*

**Leche frita - 8€**  
*Creamy milk pudding, breaded, fried, and sprinkled with sugar and cinnamon.*

**Tabla de queso curado y semicurado - 10€**  
*Board of cured and semi-cured cheese*

## Café / Coffee

Café / Coffee	2€
Capuccino / Capuccino Coffee	3,5€
Café Bombón / Coffee with evaporated milk	3,5€
Carajillo / Coffee with a splash of Brandy	4€
Café Irlandés / Irish Coffee	7€
Tés / Infusiones / Teas	3,5€

## Bebidas / Drinks

Agua sin gas / Still Water	2,5€
Agua con gas / Sparkling Water	3€
Zumos de frutas / Fruit Juices	3€
Refrescos / Soft Drinks	2,5€
Nestea / Aquarius / Casera 0,5 l.	3€
Tónica Premium	3€
Tinto de verano	3€
Copa de sangría	5€
Jarra de sangría	15€
Jarra de sangría de cava	18€

## Cervezas / Beer

Caña / Glass of Beer Cruzcampo	2,5€
Caña grande / Pint Cruzcampo	5€
Jarra cerveza / Jug of Beer 1l.	12€
Cerveza 0,0 / Beer 0.0 - 33cl.	3,5€
Cervezas en botella / Bottled Beers 33cl.	3,5€

## Vinos por copa / Glass of wine

Vino de la casa - **ACONTIA TORO** 100% garnacha 3,5€

**D.O. RIOJA - ONDARRE RESERVA** Tempranillo, Mazuelo y Garnacha 4,5€

**D.O. RIBERA DEL DUERO - SANTO Y SEÑA** Barrica de Roble Español - Tempranillo 4,5€

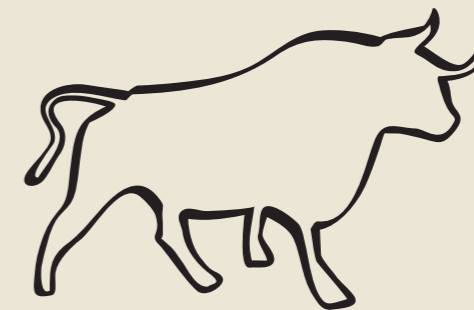
**MAR DE SEDA** Verdejo 4€

**VILLANUEVA** Albariño 4,5€

**BARÓN DE LEY** Semidulce Sauvignon Blanc 4€

**LA VIE EN ROSE** Tinta de Toro, Garnacha y Verdejo 4€

IVA incluido / VAT included



**TORO**  
TASTE OF SPAIN

MUELLE UNO - MÁLAGA  
PUERTO MARINA - BENALMÁDENA

