



TORO

TASTE OF SPAIN

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 Premium Iberian ham 100g.

Ensaladas Salads

🍃 **Ensalada de quinoa con salmón ahumado, aguacate, mozzarella, tomates cherri, berros y semillas - 16€** 🍷🍷🍷
Quinoa salad with premium smoked salmon, creamy avocado, mozzarella, cherry tomatoes, fresh watercress and seeds

🍃 **Ensalada de tomate y aguacate con ventresca de atún - 14€** 🍷
Salad with tender greens, kumato tomatoes, creamy avocado from La Axarquía, and premium tuna belly in extra virgin olive oil

🍃 **Ensalada de queso de cabra con nueces, brotes de lechuga, manzana, pasas y fresas - 14€** 🍷🍷
Goat cheese salad with tender greens, crunchy walnuts, sweet green apple, plump raisins, strawberries, and a golden medallion of creamy Malaga goat cheese

🍃 **Ensalada especial de la Huerta de Málaga - 14€**
Lechuga, tomate, cebolla, zanahoria y pepino
Special Salad with lettuce, tomato, onion, carrot and cucumber



Servicio de pan rústico, alioli y aceitunas +1.5€ / *Rustic bread, alioli & olives +1.5€*

Todos los precios tienen IVA incluido / VAT included

Un viaje por España

Para compartir - To share

Ensaladilla Rusa con gamba blanca a nuestro estilo - 13€ 🍷🍷🍷
Our TORO style Russian salad with white prawns, premium tuna, and a delicate homemade mayonnaise

Binomio de anchoas en pan de cristal - 18€ 🍷🍷
Con mantequilla - Con AOVE y tomate
Anchovies on cristal bread with sheep butter
Anchovies on cristal bread with fresh tomato and extra virgin olive oil

Timbal de foie y queso de cabra con reducción de moscatel - 21€ 🍷🍷🍷
Foie and caramelized goat cheese paired with a delicate Moscatel wine reduction and cubes of quince jelly

Croquetas de jamón ibérico con emulsión de cebolla y confitura de tomate (6 u.) - 12€ 🍷🍷🍷
Iberian ham croquettes with onion emulsion and tomato jam (6 pieces)

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

🍃 **Pimientos de Padrón - 10€**
“Padrón” green peppers

Steak Tartar de solomillo Angus al estilo TORO - 23€ 🍷🍷🍷
TORO style Angus sirloin steak tartare

Tartar de atún rojo - 26€ 🍷🍷🍷
Bluefin tuna tartare

Pata de pulpo con puré de patatas y espinacas con aceite de pimentón de La Vera - 23€ 🍷
Tender octopus tentacle, slow-cooked and grilled, served with a creamy spinach and potato mash finished with smoked paprika oil from “La Vera”

Gambas al Pil Pil - 15€ 🍷
White prawns sautéed in extra virgin olive oil with garlic and chili

Pastela de pollo estilo marroquí con almendras - 16€ 🍷🍷🍷
Moroccan-style chicken pastela with almonds

🍃 **Huevos rotos con trufa - 14€** 🍷
Fried eggs served on a bed of fresh potatoes accompanied by a homemade white truffle mayonnaise

🍃 **Nuestras patatas bravas - 13€** 🍷🍷
Our TORO spicy potatoes with brava sauce and a smooth garlic alioli

Langostinos tigre o gamba roja a la plancha (8 u. c/u) - 24€ 🍷
Grilled tiger prawns or grilled red shrimp (8 pieces)

Pescado Fish

Salmón con crema de zanahoria, salsa de queso azul malagueño y chicharrones - 20€

Roasted salmon with cream of carrots, Málaga blue cheese sauce and crispy pork cracklings

Lubina a la plancha con verduras y hortalizas - 21€

Grilled fillet of sea bass served with seasonal vegetables & greens

Bacalao al Ajoarriero, tradicional de Galicia - 26€

Codfish "Al Ajoarriero" traditional Galician dish

Lenguado a la Meunière con espárragos trigueros y puré de chirivía - 24€

Sole Meunière with wild asparagus and parsnip puree

Arroz con pescado y mariscos al caldero - 22€

Soupy rice with fish and seafood cooked in a cauldron

Rodaballo con crema de gazpachuelo y langostino tigre - 28€

Turbot grilled on creamy seafood soup with humble origins and tiger prawns

Carnes Meats

Canelones de carrillada de ternera con crujiente de parmesano - 18€

Homemade veal cheek cannelloni with crispy parmesan

Rabo de toro estofado al vino tinto con patatas panaderas - 21€

Tender oxtail braised in red wine, served boneless over a bed of pan-fried potatoes

Paletilla de cordero a la miel de romero y mostaza - 26€

Lamb shoulder with rosemary honey & mustard sauce

Pechuga de pollo a la miel con finas hierbas servidas con patatas fritas - 17€

Tender free-range chicken breast with honey and fine herbs served with French fries

Tajín de Cordero con ciruelas y cuscús - 19€

Lamb Tagine with Prunes and Couscous



Parrilla Grill

Entrecot bajo Angus 300g. - 24€ / 500g. - 30€
Sirloin Steak Angus 300g. / 500g.

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

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

Presas Ibérica - 22€
Grilled Premium Iberian Pork "Presas"

Chuletón de vaca nacional 1200g. - 69€
Prime Rib Steak from north of Spain 1200g.

Salsas / Sauces +2,5€
Champiñones - Mushroom
Pimienta - Pepper
Queso azul - Blue cheese

Primer guarnición de nuestros platos a la parrilla incluida:
Patatas fritas / Sauté / Asadas - verduras o ensalada
Guarnición extra +3€

First garnish of our grilled dishes included:
Chips/ Sautéd Potatoes/ Baked Potato - Vegetables or Salad
Additional garnish +3€

Menú degustación TORO Toro gourmet tasting menu

Entrantes - Starters

Tortilla española
Spanish potato omelet
+
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 ibérica de bellota a la brasa
Grilled acorn-fed Iberian pork

Postre / Dessert

Sugerencia del chef
Chef suggestion





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

Menú
Menu
€42
p/pax




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


Postres Desserts

“Pedrito” Coctel a base de Pedro Ximénez y helado de vainilla - 9€  
Cocktail based on Pedro Ximénez and vanilla ice cream

Sabayón Malagueño con frutillas y nueces caramelizadas - 8€    
Malagueño sabayon with strawberries and caramelized walnuts



Tarta de queso y pistacho con helado de yogurt - 8€    
Baked pistachio cheesecake with yogurt ice cream

Pudin de chocolate con helado de banana Split - 7€   
Chocolate Pudding served with banana split ice cream

Crema catalana - 7€  
Traditional Catalan-style custard infused with citrus and cinnamon

Tarta Santiago servida con helado - 7€   
Traditional almond cake from Galicia served with a scoop of ice cream

Leche frita flambeada con Anís Seco servida con helado - 8€   
Crispy and creamy milk fritters, flambéed with dry anise served with ice cream over cookie crumble

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

Bebidas / Soft 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 / Caña Cruzcampo 25cl.	2.5€
Copa de cerveza / Glass of Beer Cruzcampo 33cl.	3.5€
Pinta 50cl. / Pint 50cl.	5.50€
Jarra cerveza/ Jug of Beer 1l.	12€
Cerveza 0,0/ Beer 0.0 - 33cl.	3.5€
Heineken 00 / Amstel Oro tostada 00	
Cervezas en botella/ Bottled Beers 33cl.	3.5€
San Miguel / Alcazar / Sol / Heineken / Budweisser	
Cruzcampo especial sin gluten / Beer gluten free	3.5€

Café Coffee

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



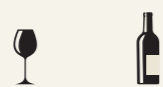
TORO
TASTE OF SPAIN

Establecimiento con información disponible en materia de alergias e intolerancias alimentarias. Reglamento (EU) N° 1169/2011
Establishment with information available on food allergies and intolerances. Regulation (EU) No. 1169/2011

Consultar por alérgenos si tiene alguna duda o alergia
Ask about allergens if you have any questions or allergies.



Vinos Tintos Red Wine



D.O. CA Rioja

ANGUS EXPERIENCE 75cl... 4.00€ - 18.00€

Coupage

ANGUS EXPERIENCE MAGNUM 35.00€

Coupage

RODA Reserva..... 59.00€

Cabernet Sauvignon, Tempranillo y Graciano

MARQUÉS DE RISCAL XR 52.00€

Tempranillo, Graciano

D.O. Ribera del Duero

ANGUS EXPERIENCE 75cl... 4.50€ - 21.00€

100% Tempranillo - Roble Español

ANGUS EXPERIENCE MAGNUM 40.00€

CONDE SAN CRISTOBAL 35.00€

100% Tinta Fina

PAGO DE LOS CAPELLANES 55.00€

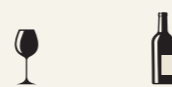
Crianza - 100% Tempranillo

CARMELO RODERO Crianza 45.00€

Tempranillo y Cabernet Sauvignon

AALTO 18 meses de Barrica

Tempranillo 78.00€



D.O. Sierras de Málaga

GADEA SOLANO Merlot 28.00€

D.O. Toro

LURTON Tempranillo 25.00€

D.O. Calatayud

LAS ROCAS DE SAN ALEJANDRO 26.00€

Garnacha

D.O. Ribera Sacra

PÁXARO TOLO Mencía 42.00€

D.O. Yecla

DETRÁS DE LA CASA Syrah 30.00€

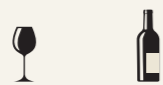
Pago Aylés

ANGUS UNEXPECTED 4.50€ - 20.00€

100% Garnacha - Ecológico



Vinos Blancos White Wines



D.O. Rioja

ANGUS EXPERIENCE 4.00€ - 17.00€

Chardonnay, Viura, Malvasía y Tempranillo

FYA BS Semidulce 4.00€ - 22.00€

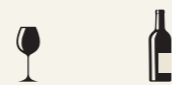
Viura y Malvasía

REMÍREZ DE GANUZA Reserva..... 59.00€

Tempranillo y Graciano

D.O. Rías Baixas

ALBA MARTÍN Albariño..... 25.00€



D.O. Toro

ANGUS EXPERIENCE 4.00€ - 19.00€

100% Verdejo

Pago Aylés

ANGUS UNEXPECTED 4.00€ - 20.00€

Chardonnay - Ecológico

D.O. VT Castilla

SOSPECHOSO Viura, Verdejo 28.00€

Vinos Rosados Rose Wines



D.O. CA. Rioja

ANGUS EXPERIENCE 4.00€ - 17.00€

Tempranillo, Garnacha, Graciano y Mazuelo

D.O. Cigales

QUELÍAS ROSE 27.00€

Albillo, Garnacha, Tempranillo y Verdejo

(Mejor Rosado del mundo / Best Rosé in the world)

D.O. Ribera del Duero

ARZUAGA ROSAE 31.00€

100% Tempranillo



Vinos Dulces Sweet Wines



D.O. Sierras de Málaga

CARPE DIEM 4.00€ - 24.00€

Málaga PX

D.O. Montilla Moriles

DON PX TORO ALBALÁ 9.00€ - 35.00€

Pedro Ximénez

Espumosos & Champagne Sparkling & Champagne



D.O. Cava. Requena

LA VIE EN ROSE CAVA 4.50€ - 25.00€

Espumoso Rosado / Sparkling Rosé

D.O. Cava

MILLENIUM VIURA 22.00€

Espumoso Blanco / Sparkling white

D.O. Sierras de Málaga

APIANE 24.00€

Espumoso Moscatel / Sparkling Moscatel

A.O.C. Champagne

LAHERTE FRÈRES 69.00€

EXTRA BRUT ULTRADITION

Espumoso / Sparkling

Vinos Generosos Generous Wines



D.O. Jerez - Xerez - Sherry

OLOROSO SECO 5.00€ - 25.00€

SÁNCHEZ ROMATE

Palomino Fino

D.O. Manzanilla de San Lúcar

LUSTAU 4.50€ - 23.00€

MANZANILLA MACARENA

Palomino Fino

Todos los precios tienen IVA incluido / VAT included