TORO

TASTE OF SPAIN

# NAVIDADES 2026

MUELLE UNO - MÁLAGA
PUERTO MARINA - BENALMÁDENA

TORO

# MENÚ A

sabor a málaga
PRODUCTOS AUTÓCTONOS DE LA PROVINCIA

## APERITIVO DE BIENVENIDAD

**Vasito de caldo de puchero amontillado y hierbabuena**

## ENTRANTES A COMPARTIR

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

**Ensaladilla Rusa con gamba blanca a nuestro estilo**

**Pastela de ave estilo Marroquí con almendras**

## PLATO PRINCIPAL A ELEGIR

**Rabo de TORO estofado al vino tinto con patatas panaderas**

**Entrecot de ternera ANGUS a la brasa**
**acompañado con patata asada y Alioli - 250gr**

**Salmón con crema de zanahoria**
**salsa de queso azul Malagueño y chicharrones**

**Pechuga de pollo a la miel con finas hierbas y patatas fritas**

## POSTRE

**Tarta de queso y pistacho con helado de yogurt**

## BEBIDAS

**Agua natural, refrescos, cerveza Cruzcampo Glacial de barril**
**+1 botella de vino Selección del sommelier, por cada 4 comensales**

**Servicio de pan rústico, alioli y aceitunas**

**52€** IVA incluido
PRECIO POR PERSONA

TORO

# MENÚ B

## APERITIVO DE BIENVENIDAD

***Sangria de Cava con Ponche y agua de azahar***

***Vasito de caldo de puchero amontillado y hierbabuena***

## ENTRANTES A COMPARTIR

***Croquetas de jamón Ibérico***
***emulsión de cebolla y confitura de tomate***

***Ensaladilla Rusa con gamba blanca a nuestro estilo***

**Timbal de foie y queso de cabra con reducción de vino moscatel**

## PLATO PRINCIPAL A ELEGIR

***Presa Ibérica de bellota a la brasa***
***acompañado con patata fritas y pimientos del Padrón***

***Tajín de Cordero nacional con ciruelas y cuscús***

***Lubina a la plancha con verduras y hortalizas de temporada***

**Parrillada de verduras a la brasa con salsa Romesco**

## POSTRE

**Pudin de chocolate con helado de banana Split**

## BEBIDAS

**Agua natural, refrescos, cerveza Cruzcampo Glacial de barril**
**+1 botella de vino Selección del sommelier, por cada 4 comensales**

***Servicio de pan rústico, alioli y aceitunas***

**56€** IVA incluido
PRECIO POR PERSONA

TORO

# MENÚ C

## APERITIVO DE BIENVENIDAD

**Cava, 43 & Triple seco Spitz**
**Vasito de caldo de puchero amontillado y hierbabuena**
**Croquetas de Jamón Ibérico**

## ENTRANTES A COMPARTIR

**Jamón Ibérico de bellota pan con tomate y AOVE**

**Timbal de foie y queso de cabra con reducción de vino moscatel**

**Tartar de atún rojo de Barbate**

**Huevos rotos con trufa al estilo TORO**

## PLATO PRINCIPAL A ELEGIR

**Paletilla de cordero a la miel de romero y mostaza**

**Solomillo de ternera ANGUS a la brasa**
**servido con patatas fritas casera y salsa a su elección. 180gr**

**Rodaballo con crema de gazpachuelo y langostino tigre**

**Lomo alto "Rib-Eye" de ternera ANGUS a la brasa**
**servido con patatas fritas casera. 300gr**

## POSTRE

**Sabayón Malagueño con frutillas y nueces caramelizadas**

## BEBIDAS

**Maridado con vinos blanco, rosado y tinto, Selección del sommelier**
**Agua mineral, refrescos, cerveza Cruzcampo Glacial de barril**

**Servicio de pan rústico, alioli y aceitunas**

**74€** IVA incluido
PRECIO POR PERSONA

sabor a málaga
PRODUCTOS AUTÓCTONOS DE LA PROVINCIA

**MUELLE UNO:**
**C.C. MUELLE UNO, LOCAL 65 - MÁLAGA**
**TEL. 951 109 209**

**PUERTO MARINA:**
**DÁRSENA DE LEVANTE, LOCAL B-5 - BENALMÁDENA**
**TEL. 952 913 177**