

# Cocteles & Sangrías

## ORIGINALES TORO TORO

### -TIKITORO-

HAVANA AÑEJO & ESPECIAL, ORANGE JUICE,  
PINEAPPLE JUICE, LIME JUICE, ANGOSTURA  
11.9€

### -IBIZA SUNSET-

BEEFEATER GIN, ELDERFLOWER,  
LILLET, LIME, BASILIC  
11.9€

### -BLUE LAGOON-

NÜTRL VODKA, SPRITE, LEMON JUICE,  
BLUE CURAÇAO  
11.9€

### -SPANISH MULE-

LICOR 43, FEVER TREE GINGER BEER, LIME  
12.4€

### -FRESH ITALICUS-

ITALICUS BERGAMOT LIQUEUR, FEVER TREE  
MEDITERRANEAN, FRESH LIME  
13.8€

### -PORN STAR MARTINI-

ABSOLUT VANILIA, PASSION FRUIT,  
LIME JUICE, CHAMPAGNE  
14.4€

## CLÁSICOS

### -CAIPIRINHA-

CACHAÇA VELHO BARREIRO GOLD,  
LIME, CANE SUGAR  
\*STRAWBERRY, PASSION FRUIT,  
PINEAPPLE + 1.5€  
11.4€

### -MARGARITA-

OLMECA TEQUILA, COINTREAU, LIME,  
\*STRAWBERRY, PINEAPPLE  
PASSION FRUIT + 1.5€  
11.4€

### -PINA COLADA-

HAVANA 3 AÑOS RON, MALIBU,  
BATIDA DE COCO, PINEAPPLE JUICE, CREAM  
11.9€

### -SEXO EN LA PLAYA-

ABSOLUT VODKA, PEACH SCHNAPPS,  
ORANGE JUICE & GRENADINE  
11.9€

### -MOJITO-

HAVANA 3 AÑOS, LIME JUICE,  
CANE SUGAR, FRESH MINT, PERRIER, ANGOSTURA  
\*STRAWBERRY, PINEAPPLE + 1.5€  
12.4€

## Ginebras



### -GIN TORO TORO-

BEEFEATER GIN, LEMON, ORANGE,  
FEVER TREE GINGER ALE  
12.9€

### -PINK 96-

BEEFEATER PINK, ROSE PETALS,  
STRAWBERRIES, FEVER TREE RASPBERRY  
12.9€

### -THE PERFECT GIN TONIC-

PLYMOUTH GIN, LIME, THYME,  
FEVER TREE MEDITERRANEAN  
13.9€

### -DOCTOR BOTANIST-

BOTANIST GIN, ROSE PEPPER, LIME,  
CORIANDER, FEVER TREE INDIAN  
13.9€

### - THE BATHTUB-

BATHTUB GIN, JUNIPER,  
ORANGE, FEVER TREE MEDITERRANEAN  
13.9€

### -FLORAL-

GIN FLORAISON, GRAPES, STRAWBERRY,  
FEVER TREE MEDITERRANEAN  
14.9€

### -LITTLE MONKEY-

MONKEY 47 GIN, LIME, ORANGE,  
JUNIPER, FEVER TREE INDIAN  
15.9€



## Sangrías

### -WHITE SANGRIA-

WHITE WINE  
GIN BEEFEATER, PASSOA,  
COINTREAU, LILLET,  
LEMON, ORANGE & SEASONAL  
FRUITS, FRESH MINT,  
PEACH FRUIT SYRUP, SPRITE  
1l 28.4€

### -RED SANGRIA-

RED WINE  
GIN BEEFEATER, COINTREAU,  
LICOR BEIRÃO, PASSOÃ, ORANGE  
JUICE, STRAWBERRY FRUIT SYRUP,  
FRESH MINT, SEASONAL FRUITS  
1l 28.4€



7.8€

### -ROYAL SANGRIA-

SPANISH CAVA  
GIN BEEFEATER & HAVANA CLUB 7 AÑOS,  
COINTREAU, LICOR BEIRÃO, PASSOÃ,  
PASSION FRUIT SYRUP,  
RED FRUITS & FRESH MINT,  
FEVER TREE GINGER ALE  
1l 34.5€



UPGRADE TO  
MUMM CHAMPAGNE  
+29€

Steakhouse  
& Tapas  
**TORO**

# Tapas

Para empezar o compartir  
Pour commencer ou partager  
To start or to share

**GAMBAS AL AJILLO**  
SCAMPIS À L'AIL  
GARLIC SHRIMPS  
**11,9€**

**HUEVOS ROTOS**  
OEUFS CASSÉS  
BROKEN EGGS  
**12,9€**  
\*Add truffle +7,5€\*

**PATATAS BRAVAS Y DOS SALSAS**  
POMME DE TERRE FRITES AUX DEUX SAUCES  
FRIED POTATOES WITH TWO SAUCES  
**7,8€**

**PAN CON TOMATE**  
PAIN A LA TOMATE  
TOMATO BREAD  
**5,9€**

**ALBONDIGAS CON Salsa DE TOMATE**  
BOULETTES DE VIANDE AVEC SAUCE TOMATE  
MEATBALLS WITH TOMATO SAUCE  
**9,9€**

**CHIPIRONES CON AIOLI**  
MINI CALAMARS FRITS  
SMALL FRIED CALAMARI  
**11,9€**

**PISTO DEL DIA CON HUEVO FRITO**  
RATATOUILLE DU JOUR AVEC OEUF FRIT  
COOKED CHEF'S VEGGIES WITH FRIED EGG  
**7,8€**

**CHAMPIÑONES AL AJILLO**  
CHAMPIGNONS À L'AIL  
GARLIC MUSHROOMS  
**8,9€**

**PULPO A LA GALLEGA**  
POULPE "A LA GALLEGA"  
OCTOPUS "A LA GALLEGA"  
**14,9€**

**TORTILLA DE PATATAS**  
OMELETTE AUX PDT  
POTATOES OMELETTE  
**8,6€**  
\*Add truffle +7,5€

**POLLO AL AJILLO**  
POULET À L'AIL  
GARLIC CHICKEN  
**12,9€**

**CHORIZO À LA PLANCHA**  
CHORIZO SAUTÉ  
SAUTÉED CHORIZO  
**9,6€**

**PAN Y AIOLI**  
PAIN AVEC SAUCE À L'AIL  
BREAD & GARLIC SAUCE  
**5,8€**

**ACEITUNAS CASERAS**  
OLIVES MAISON  
HOMEMADE OLIVES  
**7,5€**

**PIMIENTOS PADRON**  
POIVRONS ESPAGNOLS  
SPANISH PEPPERS  
**9,8€**

**ENSALADA DE PULPO**  
SALADE DE POULPE  
OCTOPUS SALAD  
**13,9€**

# Montaditos

**MONTADITO TORO TORO**  
FOIE GRAS, COMPOTA Y PIMIENTOS PADRON  
FOIE GRAS, COMPOTE ET POIVRONS ESPAGNOLS  
FOIE GRAS, CHUTNEY & SPANISH PEPPERS  
**13,90€ (2PCS)**  
\*Add Truffle + 7,5€

**MONTADITO IBERICO**  
**JAMON IBERICO, MANCHEGO Y TOMATE**  
JAMBON IBERICO, FROMAGE MANCHEGO ET TOMATE  
IBERICO HAM, MANCHEGO CHEESE & TOMATO  
**9,8€ (2PCS)**

**MONTADITO DEL MAR**  
ATUN ROJO, TOMATE, PIMIENTOS PIQUILLO  
THON ROUGE, TOMATE, POIVRONS PIQUILLO  
RED TUNA, TOMATO, PIQUILLO PEPPERS  
**11,70€ (2PCS)**  
\*Add Truffle + 7,5€

**DEGUSTACION DE MONTADITOS**  
2x3 choices  
(2 de cada/2 de chaque/2 of each)  
**29,8€**

# Jamón, Embutidos y Quesos

Servido con pan con tomate

Porción de 80g

**JAMON BELLOTA PATA NEGRA  
CORTADO A MANO**  
24,9€

**CHORIZO IBERICO**  
13,8€

**JAMON IBERICO**  
18,6

**MANCHEGO 100%  
BREBIS CURADO**  
12,4€

Porción de 120g

**PLATO MIXTO  
JAMON, CHORIZO Y MANCHEGO**  
26,4€

**PLATO DE CHORIZO Y MANCHEGO**  
18,4€

**PLATO DE JAMON Y CHORIZO IBERICO**  
24,7€

**PLATO DE JAMON BELLOTA  
Y MANCHEGO**  
24,8€

## Tacos

**TACOS CON WAGYU BEEF**  
OIGNON, CORIANDRE, JALAPENO  
ET MAYO AUX TRUFFES  
ONION, CORIANDER, JALAPENO  
& TRUFFLE MAYO  
18,9€ (2PCS)

**TACOS CON CARNE ASSADA**  
TACOS AU BŒUF BRAISÉ  
SLOW COOKED BEEF TACOS  
11,9€ (2PCS)

**TACOS DE ATUN ROJO**  
OIGNON, NORI,  
JALAPENO & OYSTER MAYO  
ONION, NORI,  
JALAPENO & SAUCE HUÎTRES  
12,9€ (2PCS)

**DEGUSTACION DE TACOS**  
2x3 choices  
(2 de cada/2 de chaque/2 of each)  
34,9€

## Croquetas

6 croquetas = 9,9€  
12 croquetas = 18,9€

**DE JAMON IBERICO PATA NEGRA**  
JAMBON IBÉRIQUE "PATA NEGRA"  
"PATA NEGRA" HAM

**DE CHAMPIÑONES Y TRUFA**  
CHAMPIGNONS SAUVAGES ET TRUFFE  
WILD MUSHROOMS & TRUFFLE

**DE GAMBAS**  
GAMBAS / PRAWNS

**DÉGUSTACION DE CROQUETAS**  
3x3 choices  
(3 de cada/3 de chaque/3 of each)  
15,9€

## Ensaladas

**ENSALADA ATUN ROJO**  
Salade verte, thon rouge, oeuf, oignon rouge,  
avocat, soja & vinaigrette maison  
Green salad, red tuna, egg, red onion,  
avocado, soja & homemade dressing  
20,9€

**ENSALADA "CAESAR"**  
Salade iceberg, poulet, oeuf,  
croutons, parmesan & sauce caesar  
Iceberg salad, chicken, egg, croutons,  
parmesano & caesar sauce  
19,4€

**ENSALADA "TOROTORO"**  
Salade verte, filet de boeuf, tomates, pata  
negra, noix de cajou, papaya  
& vinaigrette maison  
Green salad, beef filet, cherry tomatoes, pata  
negra, cashew nuts, papaya  
& homemade dressing  
19,9€

**ENSALADA JARDIN**  
Quinoa, fromage manchego, tomate, noix de  
cajou, papaya et oignon rouge  
Quinoa, manchego cheese, tomato, cashew  
nuts, papaya & red onion  
19,4€

# Carnes

**PLUMA DE CERDO IBERICO**  
**Patatas, verduras y salsa de vino**  
PLUMAS DE PORC IBÉRIQUE  
Pdt, légumes et sauce au vin  
IBERICO PORK PLUMAS  
Potatoes, veggies & wine sauce  
**27,9€**

**CHULETON DE RUBIA GALEGA 950G**  
**Pimientos, patatas y salsa demi glace**  
COTE A L'OS DE BOEUF RUBIA GALEGA,  
Pdt, poivrons padron et sauce demi glace  
RUBIA GALEGA BEEF RIB, PADRON PEPPERS,  
potatoes & demi glace sauce  
**63.5€**

**FILET DE TERNERA A LA PLANCHA**  
**Con pimientos padrón y puré con trufa**  
Filet de boeuf sauté, avec purée aux truffes  
et poivrons padron  
Sautéed beef filet, with truffle puré  
& padron peppers  
**26,4€**

**BEEF CARPACCIO**  
**Filete de ternera, parmesano y bravas**  
CARPACCIO DE BOEUF  
Filet de boeuf, parmesan et «patates braves»  
BEEF CARPACCIO  
Beef filet, parmesan, served with bravas  
**24,8€**

**POLLO AL GRILL**  
**Pollo sin hueso, con patatas y ensalada**  
POULET AU GRILL  
Poulet sans os, pdt et salade mixte  
BONELESS CHICKEN  
Potatoes & mixed salad  
**24,4€**

**FILETE DE TERNERA AL GRILL**  
**Patatas y verduras**  
FILET DE BOEUF AU GRILL  
Pdt et légumes  
GRILLED BEEF FILLET  
Potatoes & veggies  
**27,9€**

**FILETE "TORO TORO" AL GRILL**  
**Chorizo, manchego, setas y patatas**  
FILET DE BOEUF AU GRILL  
Chorizo, fromage manchego, champignons & pdt  
GRILLED BEEF FILLET  
Chorizo, manchego cheese, mushrooms & potatoes  
**29,4€**

**FILETE MAR Y TERRA**  
**Salsa verde, patatas y ensalada mixta**  
FILET DE BOEUF, GAMBA  
Sauce verte, pdt et salade mixte  
BEEF FILET, GAMBA  
Green sauce, potato & mixed salad  
**29,8€**

**ENTRECOT ARGENTINO 300G**  
**Patatas con salsa de vino**  
ENTRECÔTE ARGENTINE 300G  
Pommes de terre et sauce au vin  
ARGENTINEAN RIBEYE 300G  
Potatoes & wine sauce  
**29,6€**

**CHEESEBURGER**  
**Salada, tomate, cebolla, queso & patatas bravas**  
Salade, tomate, oignon, fromage  
& patatas bravas  
Salad, tomato, onion,  
cheese & potatoes brava  
**18,4€**

# Carnes

**TERNERA CON VINO TINTO**  
**Puré de patatas y verduras**  
BOEUF TENDRE AU VIN ROUGE  
Purée de pdt et légumes  
TENDER BEEF WITH RED WINE  
Mashed potatoes & veggies  
**25,9€**

**CHULETON DE BUEY ANGUS 650g**  
**Patatas bravas y pimientos padrón**  
CÔTE À L'OS DE BŒUF ANGUS 650G  
Patates braves et poivrons padron  
BONE IN ANGUS BEEF 650G  
Fried potatoes & padron pepper  
**38,9€**

**FILETE "ROSSINI"**  
**Filete de ternera, foie gras, puré,**  
**salsa de vino**  
FILET "ROSSINI"  
Filet de bœuf, foie gras, purée, sauce au vin  
"ROSSINI" FILET  
Beef fillet, foie gras, mashed potatoes, wine sauce  
**32,8€**

**TORO MIXED GRILL**  
**Pluma de ibérico, entrecot, pollo,**  
**patatas bravas, pimientos padrón**  
PLUMA DE PORC IBERIQUE, NOIX D'ENTRECOTE,  
POULET, PDT ET POIVRONS  
PLUMA PORK, RIBEYE, CHICKEN, POTATOES & PEPPERS  
**32,9€ per person**  
(min. 2 persons)

## Premium Beef

**JAPANESE WAGYU A5-12 200g**  
**FILETE DE TERNERA, PIMIENTOS PADRON, PATATAS DEL DIA Y SALSA DEMI GLACE**  
FILET DE BOEUF, POIVRONS PADRON, PDT DU JOUR ET SAUCE DEMI GLACE  
BEEF FILET, PADRON PEPPERS, POTATOES & DEMI GLACE SAUCE  
**115€**  
**Extra gold +25€**



  
**RUBIA GALEGA "BIG BONE" 650G**  
**COCIDO A BAJA TEMPERATURA, SERVIDO CON PURÉ DE PATATA Y VERDURAS**  
CUIT LENTEMENT, SERVI AVEC PURÉE DE POMMES DE TERRE ET LÉGUMES  
SLOW COOKED, SERVED WITH POTATO PURÉ & VEGGIES  
**44€**

  
**CHULETON DORADO RUBIA GALEGA 1,000G**  
**CUBIERTO EN ORO, PIMIENTOS PADRON, PATATAS DEL DIA Y SALSA DEMI GLACE**  
COTE À L'OS DE BOEUF RUBIA GALEGA, COUVERT EN OR POIVRONS PADRON, PDT DU JOUR ET SAUCE DEMI GLACE  
RUBIA GALEGA BEEF RIB, PADRON PEPPERS, GOLD LEAVES, POTATOES & DEMI GLACE SAUCE  
**94€**

  
**TAGLIATA ARGENTINA DE ORO 500g**  
**Filete de ternera cortado en tiras, con oro, pimientos padron, patatas del dia y salsa demi glace**  
Filet de boeuf coupee en tranches, avec feuille en or, poivrons padron, pdt du jour et sauce demi glace  
sliced beef fillet, gold leaves, padron peppers, potatoes & demi glace sauce  
**56€**

# Pescado y Mariscos

**PULPO AL GRILL**  
**Patatas y verduras**  
POULPE AU GRILL  
Pdt et légumes  
GRILLED OCTOPUS  
Potatoes & veggies  
**29,6€**

**CALAMARES AL GRILL**  
**Arroz y verduras**  
CALAMARS AU GRILL  
Riz et légumes  
GRILLED CALAMARI  
Rice & veggies  
**25,8€**

**GAMBAS AL GRILL**  
**Arroz y verduras**  
GAMBA AU GRILL  
Riz et légumes  
GRILLED GAMBAS  
Rice & veggies  
**27,4€**

**STEAK DE TUNA AL GRILL**  
**Patatas, verduras y salsa verde**  
STEAK DE THON AU GRILL  
Pommes de terre, légumes et sauce verte  
GRILLED TUNA STEAK  
Potatoes, chef's veggies & green sauce  
**29,6€**

**DEGUSTACION DEL MAR**  
**Calamares, pulpo y gambas, patatas y salada**  
DEGUSTATION DE LA MER  
Poulpe, calamars, gamba, pdt et salade  
SEAFOOD DEGUSTATION  
Octopus, calamari, gambas, potatoes & salad  
**33,6€**

**TARTAR DE ATUN ROJO**  
**Soja, yuzu, aguacate, nori & patatas**  
TARTARE DE THON ROUGE  
Soja, yuzu, avocat, nori & pdt  
RED TUNA TARTAR  
Soy, yuzu, avocado, nori & potatoes  
**25,8€**

## Pastas

**PASTA CON ALBONDIGAS Y SALSA DE TOMATE**  
PATES AUX BOULETTES DE VIANDE ET SAUCE TOMATE  
MEATBALLS PASTA WITH TOMATO SAUCE  
**19,7€**

**PASTA CON TRUFA NEGRA Y HUEVO**  
PATES AUX TRUFFES NOIRES ET JAUNE D'OEUF  
BLACK TRUFFLE & EGG YOLK PASTA  
**22,8€**

**PASTA CON TOMATE**  
PATÉS À LA SAUCE TOMATE  
TOMATO PASTA  
**17,2€**

**PASTA CON GAMBAS**  
PATÉS À LA SAUCE TOMATE ET GAMBA  
TOMATO PASTA & GAMBAS  
**22,4€**



## Para los niños

POUR LES ENFANTS  
FOR THE KIDS



**POLLO AL GRILL CON BRAVAS**  
POULET AU GRILL ET PATATES BRAVES  
GRILLED CHICKEN & BRAVAS POTATOES  
**15,8€**

**PASTA CON ALBONDIGAS**  
PÂTES AVEC BOULETTES DE VIANDE  
MEATBALLS PASTA  
**13,8€**

# Postres

CREMA CATALANA  
8,9€

CRÈME BRÛLÉE DE VAINILLA  
9,4€

TIRAMISU CON SPECULOOS  
9,8€

CHURROS CON **nutella**  
8,9€

CHEESECAKE DE FRUTOS ROJOS  
Forest fruit cheesecake  
9,8€

FONDANTE DE CHOCOLATE DE ORO  
Helado de vainilla  
12,9€

MOUSSE DE CHOCOLATE **OREO**  
9,2€

FRUTA DEL DIA  
8,8€



## Helados & Sorbetes

HELADOS  
CHOCOLATE, FRESA, VAINILLA, CARAMELO  
Chocolate, strawberry, vanilla, caramel  
3,8€ /scoop

SORBETES  
LIMON, MANGO, FRAMBUESA  
Lemon, mango, raspberry  
3,8€ /scoop



## After Dinner Cocktails

EXPRESSO MARTINI  
ABSOLUT VODKA, KAHLUA,  
EXPRESSO SHOT  
12€

THE CORONEL  
ABSOLUT VODKA &  
LEMON SORBET  
11€