



EL TORITO®

MENÚ



ENTRADAS

Antojitos Mexicanos a Elegir (3 pz.).....\$108

Quesadillas, panuchos de cochinita pibil o gorditas de chicharrón prensado, acompañados con guacamole.

Queso Fundido.....\$109

Orden de chapulines(20gr.) +\$48

Queso Fundido con Chorizo o Champiñones...\$126

Guacamole(220 gr.).....\$78

Orden de chapulines(20gr.) +\$48

Orden de chicharrón(50gr.) +\$40

Taquitos de Jamaica(6 pz.).....\$85

Tortilla tipo flauta rellenas de jamaica guisada con jícama, zanahorias, cebolla y especias, dorados al momento, servidos con queso fresco rayado, crema ácida y acompañados de salsa verde de la casa.

**Guacamole con Chapulines.*



SOPAS

Sopa de Fideos.....\$84

Deliciosa ¡como en casa!

Sopa de Tortilla.....\$90

¡Muy mexicana! con aguacate, chicharrón, queso y crema, ricamente sazonada con chile chipotle.

Consomé "Torito".....\$90

Elaborado del día con pollo deshebrado, arroz, verdura, y queso manchego.

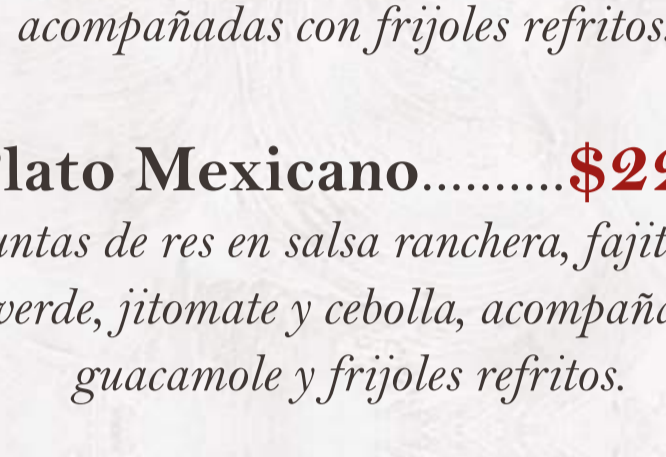
Con huevo cocido +\$14

Arroz Blanco o Rojo.....\$66

Con plátano macho frito o huevo estrellado +\$14

Orden de mole almendrado +\$24

**Consomé Torito.*



COCINA MEXICANA

Carne en su Jugo de Vero(420gr.).....\$174

Estilo jalisciense.

Chile "Torito".....\$140

Chile ancho relleno de frijoles con chorizo gourmet, servido con una salsa cremosa ligeramente dulce, acompañado con arroz blanco.

Pollo en Mole Almendrado Especial...\$206

Pechuga o pierna y muslo a elegir, acompañado de arroz rojo o blanco. (160gr.)

Chamorro Adobado.....\$240

Adornado con cilantro y cebolla picaditos, acompañado con guacamole.

Pidelo entero o desmenuzado.

Molcajete Combinado.....\$495

Filete de res (160gr.), pechuga de pollo (160gr.), chorizo (60gr.), queso panela asado (120gr.), nopal a la plancha, aguacate, chiles toreados y cebollitas cambay sobre frijoles charros y salsa molcajeteada.

Molcajete de Arrachera.....\$520

Rica arrachera (375gr.), chicharrón de cerdo (40gr.), chorizo (60gr.), queso panela asado (120gr.), nopal a la plancha, aguacate, chiles toreados, y cebollitas cambay sobre frijoles charros y salsa molcajeteada.

Chile Relleno.....\$148

Chile poblano capeado relleno de queso panela, con rica salsa de jitomate y un toque de crema, servido con arroz blanco y frijoles refritos.

Enchiladas.....\$148

Tres piezas con salsa verde o mole almendrado, rellenas de pollo y gratinadas, acompañadas con frijoles refritos.

Plato Mexicano.....\$220

Exquisitas puntas de res en salsa ranchera, fajitas de arrachera con pimienta verde, jitomate y cebolla, acompañado con un sope, guacamole y frijoles refritos.

Cecina con Chilaquiles(150gr.).....\$219

Con chilaquiles verdes o rojos, acompañada con frijoles charros.

Ensalada de Nopales con Panela Asado(90gr.).....\$116

Nopales preparados a la mexicana.

**Molcajete Combinado.*



CARNES

Hamburguesa de Arrachera(180gr.).....\$230

Acompañada de papas a la francesa.

Arrachera(250gr.).....\$290

¡La especialidad! con dos sopecitos con crema y queso, acompañada con chiles toreados y cebollitas cambay.

Rib Eye Importado(350gr.).....\$495

Calidad Angus certificada, a elegir con salsa de tres chiles, papa al horno, papas a la francesa, guacamole, verduras al vapor o ensalada mixta.

Short Rib(250gr.).....\$255

Costillar de res con hueso, asado a término deseado acompañado con papa de gajo a la diablo.

Filete Tampico(160gr.).....\$246

Tradicional corte de filete a la tampiqueña, acompañado con una enchilada de mole o salsa verde rellena de pollo, guacamole, rajitas poblanas y frijoles refritos.

Filete "Torito" (160gr.).....\$254

Jugoso medallón de filete gratinado con champiñones, papa al horno y verduras salteadas a la mantequilla.

Filete Morita(160gr.).....\$246

Medallón de filete rodeado de tocino sobre un espejo de salsa morita, acompañado con puré de papa.

Milanesa de Res(160gr.).....\$198

Muy suave y jugosa, acompañada con ensalada verde y papa al horno.

Carne Asada(250gr.).....\$315

Rib Eye con hueso acompañado con chilaquiles, guacamole y frijoles refritos.

Fajitas de Res(160gr.).....\$195

Jugosa carne de res muy suave, ricamente sazonada, con juliana de cebolla, jitomate y pimienta verde, servida con guacamole y arroz.

Tacos Norteños(250gr.).....\$290

Rib Eye con hueso cocido a término deseado, acompañado de nopal guisado con cebolla sobre 2 tortillas de harina y frijol refrito.

**Hamburguesa de Arrachera.*



POLLO

Pechuga Grill(160gr.).....\$196

Pechuga ligeramente aplanada cocinada al grill, acompañada con verduras al vapor.

Pechuga Cordon Bleu a la Mexicana(200gr.).....\$206

Empanizada rellena de jamón y queso, sobre un espejo de salsa morita, acompañada con puré de papa.

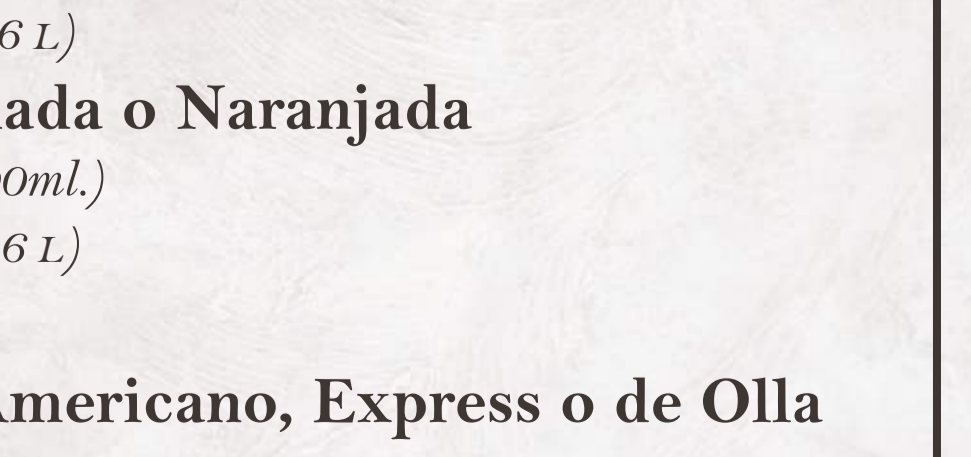
Fajitas de Pollo(160gr.).....\$196

Ricas tiras de pechuga marinadas, con pimienta verde, cebolla y jitomate, servidas con guacamole y arroz.

Sábana de Pollo(160gr.).....\$198

Pechuga aplanada, acompañada con papas a la francesa y ensalada verde.

**Fajitas de Pollo.*



TACOS Y HUARACHES

Tacos de Arrachera(140gr.).....\$145

Acompañados con guacamole.

Tacos de Costilla(120gr.).....\$93

Acompañados con guacamole.

Tacos de Bistec(120gr.).....\$93

Acompañados con guacamole.

Tacos de Cochinita Pibil(120gr.).....\$115

Con una capa de frijoles refritos y salsa Xnipec.

Huarache de Masa o Nopal(110gr.).....\$120

Con bistec, costilla o cochinita pibil, frijoles refritos, lechuga, salsa verde, queso y crema.

**Tacos de Arrachera.*

NIÑOS

Sábanita de Res en Cuadritos(90gr.).....\$112

Servida con papas a la francesa y frijoles refritos.

Taquitos Dorados.....\$84

Tres deliciosos taquitos dorados rellenos de pollo, acompañados con lechuga fileteada, queso y crema.

Nuggets de Pollo.....\$109

Siete piezas preparadas al momento con papas a la francesa.

POSTRES

Mousse de Limón.....\$95

Fondant de Chocolate Caliente.....\$98

Pastelito de chocolate belga semiamargo horneado al momento. (10 - 15 minutos de preparación).

2 Bolas de Helado(200gr.).....\$71

Vainilla o chocolate.

Flan de Queso.....\$72

Hecho en casa.

Panque de Elote.....\$75

Acompañado con rompope.

**Mousse de Limón.*

EL TORITO®

¡De nuestra cocina A TU MESA!

Búscanos y haz tu pedido en:

BEBIDAS

Copa de Jugo Natural(400ml.) \$56

Naranja, toronja, zanahoria o papaya.

Jugo Combinado al Gusto(400ml.) \$67

Energético verde: naranja, nopal, piña, perejil y apio.

Antigripal: Naranja y guayaba.

Agua Natural(600ml.) \$36

Refresco de Máquina con un Refill(300ml.) \$42

Refresco de Lata(355ml.) \$42

Agua Fresca Natural \$37

Horchata, jamaica y tamarindo

Vaso(300ml.) \$116

Jarra (1.6 L.)

Limonada o Naranjada \$48

Copa (400ml.)

Jarra (1.6 L.) \$186

Té \$40

Café Americano, Express o de Olla \$42

Capuchino \$54

Leche \$30

CERVEZAS Y MÁS

Clericot \$78

Copa (400ml.)

Jarra (1.6 L.) \$277

Jarra con vino de su elección.

Precio de la botella +\$130

Cervezas \$55

Cerveza Nacional (325 ml.)

Stella Artois (330ml.), Heineken y Ultra (355ml.) \$69

Cerveza de Barril \$62

Tarro (340ml.)

Bola (500ml.) \$88

Jarra (1.6 L.) \$264

Michelada o cubana +\$12

Clamato +\$17

BAR

TEQUILAS

	Copa	Botella
Cazadores	\$68	\$882
Cuervo 1800	\$116	\$1,155
Cuervo Centenario	\$80	\$887
Cuervo Tradicional	\$83	\$932
Don Julio 70	\$121	\$1,312
Don Julio Blanco	\$103	\$1,080
Don Julio Reposado	\$116	\$1,212
Herradura Antiguo	\$94	\$1,268
Herradura Blanco	\$89	\$1,160
Herradura Reposado	\$116	\$1,501
Jimador	\$63	\$787
Maestro Tequilero		
Dobel Diamante	\$137	\$1,433
Maestro Tequilero		
Reposado	\$121	\$1,267
Sauza 3 Generaciones	\$137	\$1,433
Sauza Hornitos	\$79	\$1,057

MEZCAL

	Copa	Botella
Amores	\$112	\$1,554
400 Conejos	\$116	\$1,344
Bruxo 1	\$110	\$1,391
Bruxo 2	\$149	\$1,743

RON

	Copa	Botella
Appleton Oro	\$69	\$791
Appleton Blanco	\$66	\$743
Appleton State	\$82	\$798
Bacardí Añejo	\$76	\$851
Bacardí Blanco	\$63	\$772
Bacardí Solera	\$71	\$895
Matusalem Platino	\$76	\$750

WHISKY

	Copa	Botella
Buchanan's	\$147	\$1,911
Chivas Real	\$126	\$1,764
J.B.	\$99	\$1,234
Johnnie Walker B.L.	\$138	\$1,911
Johnnie Walker R.L.	\$99	\$1,395

VODKA Y GINEBRA

	Copa	Botella
Smirnoff	\$63	\$852
Absolut Azul	\$88	\$1,234
Wyborowa	\$71	\$925
Beefeater	\$106	\$1,113
Tanqueray	\$109	\$1,146

COÑAC Y BRANDY

	Copa	Botella
Martell Medaillon		
VSOP	\$193	\$1,932
Torres 10	\$97	\$966
Don Pedro	\$63	\$779
Fundador	\$78	\$714
Presidente	\$61	\$651
Terry Centenario	\$88	\$882

CREMAS Y LICORES

	Copa
Amaretto Disaronno	\$120
Anis Chinchón Dulce	\$65
Anis Chinchón Seco	\$65
Baileys	\$92
Kahlúa	\$56
Licor del 43	\$122
Midori	\$80
Porto Ferreira	\$124
Rompope Coronado	\$48
Sambuca Negro	\$105
Sambuca Vaccari	\$105

CÓCTELES

Medias de Seda	\$79
Bloody Mary	\$83
Bull	\$77
Carajillo	\$102
Clamato	\$83
Clamato Natural	\$70
Daiquiri	\$80
Margarita	\$78
Piedra	\$73
Piña Colada	\$78
Piñada	\$71
Sangría Combinada	\$84
Tequila Sunrise	\$77
Tom Collin's	\$68

VINOS DE MESA

	Copa		
	150ml.	375ml.	750ml.
Diamante Vino Blanco	\$89	-	\$315
Viña Maipo Carmenere	\$76	-	\$241
Cune Crianza	\$98	\$236	\$346
Marqués de Cáceres	-	\$241	\$413
Sangre de Toro	-	\$199	-
Gran Sangre de Toro	-	-	\$378
Pascual Toso Malbec	-	-	\$357
Casa Maggoni Sangiovese	-	-	\$346

CERVEZA DE BARRIL

Tarro ^(340ml.)	\$62
Bola ^(500ml.)	\$88
Jarra Grande ^(1.6L)	\$264

*Las copas son de 60ml. Pregunte por el volumen de la botella.
Se incluyen dos mezcladores de 125ml. con su bebida.
Cambios a cócteles se cobrarán por el licor de su elección
y \$45 por la preparación del coctel.
Los precios incluyen IVA.*