



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. Pídelo 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 cambray 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 cambray 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

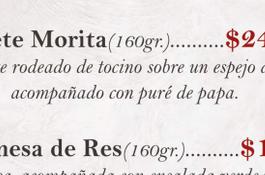
Con chilaquiles verdes o rojos, acompañada con frijoles charros.

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 cambray.

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 diabla.

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

Tradicional corte de filete a la tampiqueña, acompañado con una enchilada de mole o salsa verde rellena de pollo, guacamole, rajas 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.

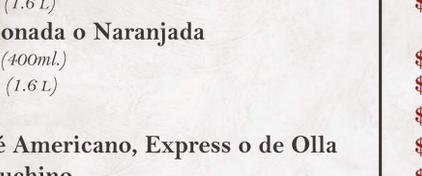
Flan de Queso.....\$72

Hecho en casa.

Panque de Elote.....\$75

Acompañado con rompope.

**Mousse de Limón.*



CERVEZAS Y MÁS

Clericot

Copa (400ml.) \$78

Jarra (1.6 L.) \$277

Jarra con vino de su elección.

Precio de la botella +\$130

Cervezas

Cerveza Nacional (325 ml.) \$55

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

Cerveza de Barril

Tarro (340ml.) \$62

Bola (500ml.) \$88

Jarra (1.6 L.) \$264

Michelada o cubana +\$12

Clamato +\$17

¡De nuestra cocina A TU MESA!

Búscanos y haz tu pedido en:



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 |
| Brujo 1 | \$110 | \$1,391 |
| Brujo 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.*