

LOS TOROS

COCINA CONTEMPORÁNEA

Esta carta ha sido confeccionada detrás del fogón, como un trasfondo de la historia donde cada platillo vive y se refleja en las manos de quien nos transmite sus emociones y sentimientos, desde cada pliegue el Gorro del Chef que simboliza la enseñanza aprendida no en una receta, sino en la vida diaria de la cocina.

Esta carta hace homenaje a cientos de Grandes Maestros que forjaron la historia continua de nuestra esencia, con una dedicatoria especial para aquellos paladares que, en la búsqueda continua de nuevas sensaciones o experiencias, identifican con humilde simpleza las maravillas singulares de nuestra cocina.

¡Bienvenidos a la magia de nuestra esencia!

Chef Cid Neri Isaias

Entradas

Tartara de Salmón con vinagreta de cítricos \$190

Tártara de res clásica servicio a la mesa \$190

Costalitos de pato en salsa de miel de agave \$180

Jitomate confitado relleno de queso de cabra y reducción de balsámico \$150

Mollejas de res bañadas en salsa de mezcal \$180

Ensaladas

Ensalada verde con salmón con su vinagreta de toronja \$195

Ensalada de frutos rojos con vinagreta de cítricos \$150

Ensalada Capresse ensamble de queso mozzarella, jitomate y albahaca fresca \$150

Ensalada de peras rostizadas con queso de cabra y semillas caramelizadas \$150

Ensalada Griega con queso feta marinado al pesto de perejil \$160

Sopas y Cremas

Sopa de Mezcal (Especial de la casa)

Sinfonía de flor de calabaza, champiñones y elote, con su Salsa de huitlacoche perfumada al mezcal \$140

Sopa de Cebolla gratinada con gruyere & perfumada al oporto \$140

Crema de tomate con pesto de albahaca \$140

Crema Parmentier de papa & tocino \$140

Pastas

Fetuccini con mollejas de res perfumado al mezcal \$160

Espaguetti con Zetas marinadas al ajillo \$140

Tortellini rellenos de flor de calabaza en salsa de camarón \$160

Penne a la mantequilla de ajo y parmesano \$130

Tacos y Fundidos

Tacos de Rib eye con canoa de tuétano al grill y chapulines tatemados \$230

Tacos de Arrachera con canoa de tuétano y aguacate \$230

Queso Fundido de Camarón salteado al vino blanco \$140

Queso Fundido de Chorizo argentino \$140

Pescados y Mariscos

Salmón en salsa bernesa con verduras al vapor \$350

Filete de Huachinango con salsa de haba \$360

Camarón envuelto en salmón con salsa de Jamaica \$350

Mil Hojas de Camarón con cama de espinaca y salsa de anchoas \$350

Carnes y Aves

Filete Chateaubriand de res con espinaca a la crema \$450

Escalope de ternera en salsa de limón \$420

Lengua de res salteada con salsa singara a base de jamón serrano y vino tinto \$300

Corazón de Filete en salsa bordalesa reducción de vino & tuétanos \$370

Rack de cordero con salsa de romero & gelée de menta \$450

Codorniz a la parrilla con ensalada del mediterráneo \$390

Pollito de leche con su mantequilla bourguignon \$390

Pato al horno con higos caramelizados en salsa de frutos rojos \$450

Carne del Grill

400 gr. Calidad Choice

New York con papa al horno & verduras al grill \$420

T- Bone con papa al horno & verduras al grill \$420

Rib eye con papa al horno & verduras al grill \$450

Arrachera con papa al horno & verdura al grill \$390

Destellos del deli

Tapas de Salmón con queso de cabra \$160

Tapas de Jamón serrano con higos \$160

Hamburguesa de arrachera, con cebolla glaseada acompañada de papa gajo \$195

Hamburguesa de camarón con Alioli de chipotle \$195

Hamburguesa de cordero con salsa de romero y gelée de menta \$250

Sándwich de Roast beef a la mostaza y salsa de champiñón \$210

Sándwich de salmón marinado con verduras al grill y queso de cabra \$195

Pizza de mozzarella & portobello con pesto de albahaca \$270

Pizza de Higos con queso bríe con reducción de oporto \$270

Pizza de Jamón Serrano & arugulas al pesto de perejil \$270

Pizza de peras rostizadas & queso Gorgonzola \$270

Jugos de Temporada

- Jugo De naranja \$38*
- Jugo De toronja \$42*
- Jugo De zanahoria y betabel \$45*
- Jugo De piña con fresa y naranja \$45*
- Jugo Verde de piña, apio, manzana y nopal \$45*
- Frutos rojos & arándanos \$45*

Desayuno Ligero

- Plato de fruta de temporada \$70*
- Omelete de Espinaca con queso y papa hash Brown \$120*
- Sandwich de vegetales, calabaza, y berenjena asada con aguacate \$120*
- Omelete de Jamaica & requesón \$120*

Plato Principal

- Omelete de salmón con salsa de chipotle a la crema \$120*
- Huevos Divorciados en salsa de guajillo y morita \$110*
- Huevos revueltos en salsa pasilla con frijoles salteados y chapulines \$110*
- Aporreado Tepexoxoca, cecina asada con huevo revuelto y salsa verde \$120*
- Quiche de chorizo y espinaca gratinado con gruyere \$110*
- Croque Madame, Sandwich de pavo gratinado con gruyere, acompañado de huevo frito. \$120*
- Tortilla Mexiquense de chorizo verde con nopal asado \$120*
- Chilaquiles en salsa pasilla y meco con suadero marinado \$120*

Menú Completo

- Café americano ó te, Plato de fruta, jugo y a elegir platillo principal \$230*

Pequeños Gourmets

Mini Croque Monsieur, ensamble de pechuga de pavo y huevo frito \$90

Mini Hot Cakes con frutos \$75

Waffles con miel y frutos rojos \$90

Paquete Infantil

Chocolate mezcla de casa, jugo, fruta y plato a elegir. \$180

Panadería

Croissant \$27

Chocolatín \$29

Muffin de frutos rojos \$20

Muffin de chocolate \$20

Mini Concha \$15

Surtido de Pan dulce \$65

Pan Francés con frutos rojos & miel \$90

Hot cakes servidos con frutos rojos \$85

Cafetería

Café Americano \$45

Café Espresso \$48

Café Doble Espresso \$57

Café Moka \$57

Café Latte \$57

Chocolate mezcla de casa \$57

Infusiones

Arándano con manzana \$65

Fresa & Kiwi \$65

Barra de Café

Café Azteca \$110

Ensamble de Americano perfumado con téquila y canela con crema montada

Café Francés \$150

Sinfonía de Espresso & cognac flameado y crema montada

Español \$110

Mezcla de anís y espresso aromatizado al chocolate amargo con crema montada