



Latin Kitchen & Bar

by Richard Sandoval

En Latinoamérica la comida es más que un simple platillo. Es un evento, una celebración que se comparte, saborea y disfruta con el alma.

Te invitamos a acompañarnos en esta ceremonia.

## PARA COMPARTIR

**GUACAMOLE CON PEZ AHUMADO A LA LEÑA** \$280  
Salsa de pico de gallo / chiles en vinagre de la casa / chips / emulsion de Aguacate

■ **OSTIONES DE LA BAJA 6 pz** \$450  
Chipotle mignonette / miel de agave / vinagre de arroz / espuma de jamaica / chile morita y vinagre de frutos rojos

**JAMÓN IBÉRICO FISAN** \$1,850  
100% De bellota / salsa de jitomate y ajo / pan rustico parrillado

## ENSALADAS

**ENSALADA CESAR** \$300  
Aderezo cesar casero / quinoa crocante / queso grana padano / tomates cherry marinados en balsamico de chipotle

● **BETABEL ROSTIZADO** \$280  
Emulsion queso de cabra / nuez caramelizada / vinagre de manzana en polvo / vinagreta de betabel / aceite de chile morita / manzana verde

■ **VERDE HEALTHY** \$280  
Hojas verdes / queso feta / mix de tree nuts / vinagreta de frutos rojos / pepino persa / calabaza / zanahoria / frutos deshidratados

**HUMMUS DE BETABEL CON BURRATA** \$350  
Tahini / fruta de temporada grillada / hongos marinados / salsa picante de ajonjoli / pan de campo con mantequilla / garbanzo horneado enchilado

## CEVICHE / SUSHI & TIRADITOS

TT **HAMACHI TIRADITO** \$450  
Hamachi buri japoneses / salsa yuzu-eneldo / nori / tobiko / gel de manzana verde / takuan

**ATUN SOBRE CRUJIENTE NORI** \$350  
Atun aleta amarilla / mayo-crema de yuzu kosho / ensalada fresca de pepinillos en conserva

TT **CEVICHE AMARILLO** \$480  
■ Atun aleta amarilla / callo de almeja / camaron / aguachile amarillo / naranja / mango / aceite chile morita / cebolla morada / chips

**CEVICHE PERUANO CON CHIPIRONES CRUJIENTES** \$435  
Leche de tigre tradicional peruana / pesca del dia sustentable regional / pure de camote infucionado / maiz chulpi peruano / chips

TT **ROLLO ACEVICHADO** \$430  
Tiradito de pescado blanco / leche de tigre peruana / alioli togarashi / camaron tempura / kabayaki / chile serrano / masago

**ROLLO ANGRY TUNA SPICY** \$320  
Pepino persa / alga nori / kabayaki / aguacate / sriracha / rayu / lemon jelly / alioli firework

TT **ROLLO SALMON FLAMEADO** \$400  
■ Salmon bakkafrost / miso chipotle / yuzu kosho / alga nori / pepino persa / aguacate

## VEGETALES A LA LEÑA

● **COLIFLOR HORNEADA** \$300  
Espuma de shitake / queso fresco / chalaca peruana / elote asado / ceniza de poro / reduccion de granada / gremolata

**HONGOS GLASEADOS** \$250  
Portobello y setas / ponzu mirin / mayonesa horseradish / togarashi / poro frito

● **ZANAHORIAS BABY VEGANAS** \$260  
Mayonesa tofu-nuez / miel de maracuya / pepita pitsu

● **AGUACATE AL GRILL** \$250  
Pico de gallo / elote grillado / chimichurri / aguacatada de yuzu / polvo de chiles

● **VEGETALES ASIATICOS AHUMADOS CON ARROZ CHAUFÁ** \$300  
Edamames / shishitos / miel asiatica / arroz gohan / emulsion de miso / salsa hoisin

## ENTRANTES CALIENTES

**SOPES DE JAIBA CONCHA SUAVE** \$380  
Alioli de chile de arbol / salsa de habanero tatemada / escabeche de cebolla / masa de nixtamal y chipotle / jaiba tempura / teriyaki / aguacate

TT **EMPANADA DE LOMO SALTADO** \$290  
Filete de res / menonita / criolla argentina / salsa asiatica / salsa de ostion / emulsion de aguacate y cebollin

● **EMPANADA DE HUMITA** \$215  
Elote amarillo / aguacatada de yuzu / aji amarillo peruano / cilantro / chimichurri

● **TACOS DE SHORT RIB** \$750  
Costilla a la leña / demi-glace de uva / tortilla de harina / salsa de tomatillo / salsa de cacahuete y arbol / crujiente de papa y camote

**TACOS DE PESCADO A LA TALLA** \$430  
Tortilla de chipotle nixtamalizado / lactonesa de guajillo / ensalada fresca con pico de gallo / lechuga bola / polvo de chiles / aguacate

**SOPA DE TOMATES AHUMADOS** \$280  
Tomates ahumados a la leña / cremoso de jocoque con poblanos / crujiente de chipotle / tomate deshidratado

**BAO DE CAMARON** \$400  
Camarin gigante / bao dulce con tofu / ensalada de col y pepinillo / mayonesa firework / habanero tatemada

**CHICHARRON DE ATUN** \$450  
Guacamole / pico de gallo salteado / salsa molcajetada de tomate rostizado / aguacatada de yuzu / tortillas hechas a mano

**PULPO EN RECADO NEGRO YUCATECO** \$450  
Papas de tres coccciones / marinado anticucho Peruano / ceniza de poro / ajonjoli blanco / alioli de rocoto / salsa tartara con poblano y chile fresco

## LA PARRILLA

**NUESTROS CORTES**  
\*Todos los cortes se acompañan con chimichurri Argentino y shishitos con marinado nikkei

**300g VACÍO ARGENTINO** \$900

**300g FILETE** \$1,200

**400g RIBEYE** \$1,050

**400g NEW YORK STRIP** \$945

**200g PESCA DEL DIA** \$700

\*Pregunta al mesero por la opción de carne añejada en casa

## ESPECIALIDADES

TT **ENCHILADAS DE CAMARÓN Y CANGREJO** \$650  
Salsa cremosa de guajillo / queso Oaxaca / tortilla de maiz / crema acida / chile poblano / platano macho / ensalada de lechuga con vinagreta de chile y limon

**LOMO SALTADO** \$770  
Filete de res / arroz cremoso / salsa asiatica / crujiente de papa y camote / cherrys escalfados / alioli rocoto / salsa de ostion

● **ESCOLAR BLACKENED CON MOLE BLANCO** \$800  
Ensalada fresca de berros y habas verdes / mole blanco poblano de nueces tostadas / esparragos / escabeche de cebolla morada / mix de ajonjoli

TT **PESCADO ZARANDEADO** \$800  
Pesca del dia / arroz blanco mexicano / ensalada de chayote / tortillas de harina / adobo zarandeado / aguacate relleno al grill

**CAMARONES JUMBO A LA LEÑA** \$890  
Mil hojas de papa / camarones jumbo de la baja / lactonesa de guajillo / salsa anticuchera peruana / vinagreta de rocoto peruano

**POLLO ESTILO CUSCO** \$550  
Muslos de pollo / marinado de achiote y chiles peruanos / esparragos grillados / pure de papa y huancaína / ensalada criolla / salsa de tomate Peruana

**HAMBURGUESA TORO** \$600  
Blend Rib eye-New york hecha en casa / mermelada de tocino / mostaza estilo americana artesanal / queso provolone / chimichurri argentino / papas fritas

**PICANA ARGENTINA EN COCCION LENTA** \$1,200  
Camote caramelizado / emulsion de albahaca / mantequilla de hierbas / queso provolone grana padano / 3 horas al sous vide

## GUARNICIONES

● **CAMOTE AL RESCOLD** \$250  
Salsa de yogurt / pistaches garapiñados / ensalada fresca

**PAPAS LATINAS** \$250  
Tarata de aji amarillo y poblano / cotija / chives, chiles jalapeños en escabeche / aceite de trufa blanca

**PURE DE PAPA CREMOSO** \$250  
Gratin de panko / mantequilla y parmesano / chives

● **PAPAS TRUFAS** \$230  
Aceite de trufa / parmesano

**ESPARRAGOS AL GRILL** \$230



Latin Kitchen & Bar

by Richard Sandoval

In Latin America the food is more than a simple dish. It is an event, a celebration that is shared,

savored, and enjoyed with the soul

We invite you to enjoy us in this ceremony

## TO SHARE

**GUACAMOLE WITH WOOD-FIRED SMOKED FISH** \$280  
"Pico de gallo" sauce / homemade jalapeño pickles / chips / avocado emulsion

■ **DE LA BAJA OYSTERS 6 pz** \$450  
Chipotle mignonette / agave honey / rice vinegar / jamaica foam/ morita and red fruit vinegar

**IBERIAN HAM** \$1,850  
100% Acorn / tomato sauce with garlic / grilled rustic bread

## SALADS

**CAESAR SALAD**  
Homemade Caesar dressing /crispy quinoa / grana padano cheese / marinated in balsamic-chipotle cherrys tomatoes

CHICKEN +\$280  
SHRIMP +\$510

● **ROASTED BEET SALAD** \$280  
Goat cheese emulsion /caramelized walnut / apple vinegar powder / beet vinaigrette / morita chilli oil / green apple

■ **HEALTHY GREEN SALAD** \$280  
Green leaves / feta cheese / tree nuts mix / berries vinaigrette / baby cucumber / zucchini / carrot /dried fruits

**BEETROT HUMMUS WITH BURRATA** \$350  
Tahini / grilled season's fruit / marinated mushrooms / spicy sesame sauce / country bread with butter / spicy baked chickpea

## CEVICHE / SUSHI & TIRADITOS

TT **HAMACHI TIRADITO** \$450  
Japanese hamachi buri / yuzu-dill sauce / nori / tobiko / green apple gel / takuan

**TUNA ON NORI CRISP** \$350  
Yellow fin tuna / yuzu kosho mayo-cream / fresh caned pickle salad

TT **CEVICHE AMARILLO** \$480  
Yellow fin tuna / clam scallops / shrimp / yellow aguachile / orange / mango / morita pepper oil / red onion / chips

**PERUVIAN CEVICHE WITH CRUNCHY BABY SQUID** \$435  
Traditional Peruvian "Leche de tigre" / regional sustainable day catch / sweet potatoes infused pure / Peruvian chulpi corn / chips

TT **ACEVICHADO ROLL** \$430  
White fish tiradito / Peruvian "Leche de tigre"/ togarashi alioli / tempura shrimp / kabayaki / serrano pepper / masago

**ANGRY TUNA SPICY ROLL** \$320  
Baby cucumber / nori seaweed / kabayaki / avocado / sriracha / rayu / lemon jelly / firework alioli

TT ■ **FLAMED SALMON ROLL** \$400  
Bakkafrost salmon / chipotle miso / yuzu kosho / nori seaweed / baby cucumber / avocado

## WOOD-FIRED VEGETABLES

● **BROILED CAULIFLOWER** \$300  
Mushroom foam / pomegranate reduction / gremolata / fresh cheese / Peruvian "Chalaca" / roasted corn / leek ash

**GLAZED MUSHROOMS** \$250  
Portobello and setas mushrooms / ponzu-mirin / horseradish mayonnaise/ togarashi / fried leek

● **VEGAN BABY CARROTS** \$260  
Tofu-walnut mayonnaise / passion fruit honey / "pistu" seed sauce

● **GRILLED AVOCADO** \$250  
Pico de gallo / grilled corn / chimichurri / yuzu avocado / chili peppers powder

● **ASIAN VEGETABLES SMOKED WITH "CHAUFA" RICE** \$300  
Edamames / shishitos peppers / asian honey / gohan rice / miso emulsion / hoisin sauce

## STARTERS

**SOFT SHELL CRAB SOPES** \$380  
"Chile de arbol" mayonnaise /roasted habanero sauce / onion pickle / nixtamalized chipotle dough / tempura soft shell crab / teriyaki avocado

TT **"LOMO SALTADO" EMPANADA** \$290  
Beef tenderloin / menonita cheese / creole Argentinian chimichurri / oyster sauce / avocado and chive emulsion

● **"HUMITA" EMPANADA** \$215  
Yellow sweet corn / yuzu juice "aguacatada" / Peruvian yellow aji / menonita cheese / coriander / chimichurri

● **SHORT RIB TACOS** \$750  
Wood-fired rib / grape demi-glace / flour tortilla / "tomatillo" sauce / peanut and tree chili sauce / potatoes and sweet potatoes chips

**"A LA TALLA" FISH TACOS** \$430  
Nixtamalized chipotle dough / guajillo mayonnaise / fresh salad with "pico de gallo" / freeze lettuce / chili powder / avocado

**SMOKED TOMATO SOUP** \$280  
Smoked on woo tomatoes / creamy jocoque with "Poblano" pepper / chipotle crunchy tortilla / homemade dehydrated tomato

**SHRIMP BAO** \$400  
Giant shrimp / sweet bao with tofu / coleslaw and pickles salad / firework mayonnaise / roasted habanero sauce

**TUNA DE CHICHARRON** \$450  
Guacamole / sauteed "pico de gallo" roasted tomato "molcajete" sauce / yuzu avocado / handmade tortillas

**OCTOPUS ON "RECADO NEGRO YUCATECO"** \$450  
Pont neuf potatoes / Peruvian anticucho marnade / leek ash / white sesame seed / rocoto alioli / tartar sauce with poblano and "fresno" pepper

## SIMPLY GRILLED

**STEAKS**  
\*\*All cuts are accompanied with Argentinian style chimichurri and shishitos with Nikkei marinade

**ARGENTINIAN FLAP STEACK 10.5oz** \$900

**BEEF TENDERLOIN 10.5oz** \$1,200

**RIBEYE 14oz** \$1,050

**NEW YORK STRIP 14oz** \$945

**CATCH OF THE DAY 7oz** \$700

\*Ask your waiter for homemade aged meat option

## CHEF'S SPECIALTIES

TT **SHRIMP & CRAB ENCHILADAS** \$650  
Creamy guajillo sauce / Oaxaca cheese / corn tortilla / sour cream / "Poblano" chili pepper / plantain / lettuce salad with lemon-green chilly vinaigrette

**LOMO SALTADO** \$770  
Beef fillet / creamy rice / asian sauce / crispy potato and sweet potato / poached cherry tomatoes / rocoto alioli / oyster suce

● **ESCOLAR BLACKENED WITH WHITE MOLE** \$800  
Fresh watercress-green beans salad / "Poblano" white mole with toasted walnuts" / asparagus / red onion pickle / sesame mix

TT **"ZARANDEADO" DAY CATCH** \$800  
Marinade in zarandeado catch of the day / Mexican white rice / chayote salad / flour tortillas / grilled stuffed avocado

**JUMBO SHRIMP ON WOOD FIRED** \$890  
Thousand potato leaves / jumbo shrimp from "La Baja" / guajillo lactonese / Peruvian "Anticuchera" sauce / Peruvian rocoto vinaigrette

**CUSCO STYLE CHICKEN** \$550  
Chicken thighs / "Achiote" and Peruvian pepper marinated / grilled asparagus / mashed potato and "Huancaína" / creole salad / Peruvian tomato sauce

**TORO BURGER** \$600  
New York-Ribeye blend / homemade american style mustard / fries / provolone cheese / bacon jam / Argentinian chimichurri

**ARGENTINIAN PICANHA IN SLOW COOKING** \$1,200  
Roasted sweet potato / basil emulsion / herbal butter / "grana padano" cheese / for 3 hours in sous vide

## SIDES

● **SWEET POTATO** \$250  
Yogurt sauce / "garapiñados" pistachios / tomato fresh salad

**LATIN POTATOES** \$250  
Yellow pepper-poblano tartare / "Cotija" cheese / chives / pickled jalapeño peppers / white truffle oil

**CREAMY POTATO PUREE** \$250  
Panko gratin / butter and parmesan / chives

● **TRUFFLE POTATOES** \$230  
Truffle oil / parmesan

**GRILLED ASPARAGUS** \$230

ALL PRICES ARE IN MEXICAN PESOS AND TAXES ARE INCLUDED

THE CONSUMPTION OF RAW MEAT, FISH OR SEA FOOD WILL BE UNDER YOUR RESPONSABILITY



TORO SIGNATURE