

# MENÚ



# EL GRAN TORERO

cocina del mar

 ElGranTorero.rest

 @el.gran.torero

José Vicente Villada 454, Francisco Murguía,  
Toluca de Lerdo, Méx.





# SUGERENCIA DEL CHEF







# ENTRADAS

TACOS GOBERNADOR 80g (3 piezas) \$120  
camarones salteados en mantequilla, cebolla, poblanos, jitomate y epazote, servidos sobre una tortilla de harina saborizada con chipotle y queso gratinado

TACOS ENSENADA 90g (2 piezas) \$120  
filete de pescado empanizado, servidos con col encurtida, aderezo de chipotle servido sobre una tortilla hecha a mano

● TACOS ARAGONESA 100g (2 piezas) \$120  
camarón y pulpo al ajillo, gratinados, acompañados con salsa de habanero y pimientos a la parrilla servidos sobre una tortilla de harina

QUESADILLAS MARLÍN 90g (3 piezas) \$110  
típica receta Sinaloense con marlín a la mexicana y queso, sobre tortilla hecha a mano

QUESADILLAS DE PESCADO 90g 3 piezas \$110  
quesadillas, servidas con col en curtida y salsa torito

EMPANADAS 45g (camarón, pulpo, queso o pescado) \$50

EMPANADA MIXTA 50g \$70  
con queso .....+ \$10

todos los platillos son preparados al momento, le pedimos ser paciente  
\* el gramaje está expresado en peso promedio antes de cocción



tacos ensinada



# CEVICHES

nuestros ceviches son preparados a base de brunoise de jitomate, cebolla morada, piña, chile serrano, chile habanero y zumo de limón

● SANGRE DE TORO 100g \$190  
de la creación del chef, salmón, perlas de sandía, julianas de cebolla morada, con un toque de habanero, limón, Clamato, aromatizado con cilantro fresco

CEVICHE DE CAMARÓN 120g \$120

CEVICHE DE JAIBA 150g \$120

CEVICHE DE PESCADO 110g \$120

CALLO DE HACHA 100g \$120



ceviche de camarón



cóctel de camarón

# CÓCTELES

|  | 110g  | 160g  |
|--|-------|-------|
| CÓCTEL FIESTA TAURINA  |       | \$130 |
| Mezcla de mariscos con un toque de salsas de guajillo y habanero |       |       |
| CÓCTEL DE CAMARÓN  | \$100 | \$130 |
| CÓCTEL DE PULPO  | \$110 | \$175 |
| VUELVE A LA VIDA   |       | \$240 |



# AGUACHILES

- **AGUACHILE BRAVÍO** \$170  
exquisito aguachile servido con arrachera 125 g y camarón 80 g
- AGUACHILE SUERTE NEGRA** 160 g \$140  
de camarón, mezcla de salsas negras y un toque de habanero
- AGUACHILE DE CAMARON** 160g (verde o rojo) \$140

## CALDOS, SOPAS, PASTA

- **CALDO EMBESTIDA** 200g \$140  
caldillo de pasilla servido con camarón con cabeza, pescado y verdura
- **FETUCCINI EL GRAN TORERO** 100g \$175  
pasta tipo fettuccini preparado en crema Alfredo's, acompañada de parmesano, servida con camarones o mejillones
- **PASTA EL MATADOR** 100g \$195  
pasta tipo fettuccini salteada en mantequilla saborizada con ajo y chile de árbol y tocino, servida con tocino, camarones y pulpo al curri
- CALDO DE MARISCOS** 250g \$140  
camarón pacotilla, camarón con cabeza, pulpo, pescado, ostión, calamar y jaiba
- CALDO DE CAMARÓN** 190g \$150  
de los clásicos es el mejor, servido con camarón y verduras
- ARROZ CON MARISCOS** 120g \$200  
(pulpo, camarón o mixto)



Pasta el matador



# CAMARONES

|   |       |
|---|-------|
| CAMARONES A LA DIABLA 290g  | \$240 |
| CAMARONES AL MOJO DE AJO 290g   | \$250 |
| CAMARONES A LAS FINAS HIERBAS Y PARMESANO 290g  | \$260 |
| CAMARONES A LA MANTEQUILLA 290g   | \$250 |
| CAMARONES EMPANIZADOS 290g  | \$270 |
| ● CAMARONES DERROTE 290g<br>camarón para pelar cocido al vapor con sal de grano   | \$260 |
| ● ESTOCADA DE CAMARONES 290 g<br>camarones pinchados, con piña, pimientos,<br>cebolla y queso gouda                                       | \$200 |
| CAMARONES AL COCO 290 g<br>rellenos de queso crema y empanizados con coco   | \$260 |
| CAMARONES RELLENOS 290 g<br>rellenos de queso crema, tocino y jalapeño<br>empanizados con panko   | \$270 |
| CAMARONES EN SALSA DE TRES QUESOS 290g<br>camarones salteados con mantequilla bañados en<br>nuestra salsa de 3 quesos a las finas hierbas | \$270 |
| ● CAMARONES AL RUEDO 290 g<br>selección de nuestros invitados (máximo a elegir 3 presentaciones)  | \$300 |

\*Todos nuestros platillos vienen acompañados de ensalada y arroz de la casa. Cualquier modificación tiene un precio extra





# FILETES

(servido con ensalada y arroz de la casa)



filete al ajillo

tilapia 200g    huachinango 250g

|  |       |       |
|--|-------|-------|
| ● FILETE NAVARRA   | \$130 | \$150 |
| filete relleno de una mezcla de mariscos, queso manchego y cocido al vapor |       |       |
| ● FILETE TRAJE BLANCO  | \$130 | \$150 |
| bañado en nuestra salsa cremosa de queso y finas hierbas                   |       |       |
| FILETE ZARANDEADO  | \$130 | \$150 |
| cocido en zaranda a la brasa   |       |       |
| FILETE A LA TALLA  | \$130 | \$150 |
| FILETE EMPAPELADO  | \$130 | \$150 |
| FILETE AL AJILLO   | \$130 | \$150 |
| FILETE EMPANIZADO  | \$130 | \$150 |

# SALMÓN



salmón papillot

250g servido con ensalada de espárragos y aderezo César

|  |       |
|--|-------|
| ● SALMÓN OLÉ   | \$230 |
| salteado en mantequilla saborizada con romero                              |       |
| SALMÓN A LA PLANCHA  | \$230 |
| sazonado únicamente con sal de grano y aceite de olivo                     |       |
| SALMÓN AL LIMÓN  | \$220 |
| salteado en mantequilla saborizado con notas cítricas y ralladura de limón |       |
| SALMÓN PAPILOT   | \$220 |
| cocido al vapor con pimienta roja y pimienta amarilla                      |       |



# PULPO Y OSTIONES

## ● PULPO CAPIROTE

\$280

pupo en su tinta, preparado con alcaparras y aceitunas

## PULPO A LA TALLA

\$280

marinado en salsa talla y cocido en zaranda a las brasas

## PULPO AL AJILLO

\$270

salteado en ajo rostizado y lajas de chile guajillo

## PULPO AL PASTOR

\$300

marinado en achiote y cocido a las brasas

## PULPO A LAS FINAS HIERBAS

\$280

salteado en mantequilla saborizada con finas hierbas

## OSTIONES ROCKEFELLER 10pzas (disponible de viernes a domingo)

\$230

## CONCHAS A LAS BRASAS 4pzas

\$220

conchas chocolatas gratinadas servidas con pico de gallo al vino blanco

## OSTIONES EN SU CONCHA por docena o media docena

\$220

preparadas con limón, sal de grano y salsa de habanero



todos nuestros precios son en moneda nacional e incluyen IVA



# ENSALADAS

ENSALADA VERÓNICA \$120  
mix de lechugas, camarones salteados 120g, germen de trigo, crutones, jitomate cherry, queso parmesano, frutos secos y aderezo César

ENSALADA VEGANA \$80  
láminas de champiñones, espinaca baby, julianas de pimientos, pasas, almendras, nuez y arroz al vapor

ENSALADA DULCE \$70  
mix de espinaca y lechuga, lascas de mango, blue berry, plumas de cebolla morada, jitomate cherry, nuez seca, arándanos secos y granillo de amaranto con miel



ensalada dulce

## CORTES

acompañados de cebollitas, guacamole y papas fritas

ARRACHERA 250 g \$190

RIB EYE 300 g \$210

# PARA COMPARTIR

REDONDEL DE MARISCOS \$450  
camarón 90g, pulpo 90g, ostiones 6pz, jaiba 1pza, pimientos y complementos estilo parrillada

MOLCAJETE MARY TIERRA \$300  
arrachera 125g, rib eye 150g, camarón 90g, pulpo 90g, queso asado, fajitas de pimiento, nopal asado y cebollitas



## PARA LOS PEQUES

servido con ensalada o papas fritas

TIRITAS DE PESCADO EMPANIZADAS 3PZAS \$120

FILETE A LA PLANCHA O EMPANIZADO 100g \$120

NUGGETS DE POLLO O PESCADO 6pzas \$120



## GUARNICIONES EXTRAS

PIMIENTOS SALTEADOS

CON MANTEQUILLA \$45

PAPAS CAMBRAY AL AJILLO \$45

ESPÁRRAGOS AL VAPOR \$70

ARROZ ESPECIAL DE LA CASA \$50

## POSTRES



CREPAS EN SALSA DE CAJETA \$90  
rellenas de queso crema, servidas con  
una bola de helado de vainilla y nuez picada

PAY REMATE \$45  
pay helado de oreo o limón

CHESSE CAKE DE FRUTOS ROJOS \$65

FRESAS FLAMEADAS AL BRANDY \$90  
flameadas en su mesa, servidas con  
una bola de helado y nuez caramelizada



# Bebidas sin Alcohol

|                                      |      |
|--------------------------------------|------|
| LIMONADA / NARANJADA                 | \$49 |
| CONGA                                | \$55 |
| PIÑADA                               | \$55 |
| CLAMATO PREPARADO                    | \$65 |
| COCTEL AGUA MARINA                   | \$55 |
| COCTEL TÉ VERDE                      | \$55 |
| COCTEL DE NARANJA CON AROMA DE MENTA | \$55 |
| COCTEL SANDIA, KIWI Y COCO           | \$55 |
| REFRESCO                             | \$35 |





# EL GRAN TORERO

cocina del mar

“Somos una entidad gastronómica que rescata los sabores tradicionales contrastandolo con las técnicas contemporáneas en platillos de la cocina del mar, inspirada en recetas de las costas mexicanas.”

¡Gracias por visitarnos!