

MENÚ



EL GRAN TORERO

cocina del mar



ElGranTorero.rest



@el.gran.torero

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



ENTRADAS

TACOS GOBERNADOR 60g (3 piezas) **\$155**
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) **\$155**
filete de pescado empanizado, servidos con col encurtida, aderezo de chipotle servido sobre una tortilla hecha a mano

● **TACOS ARAGONESA** 90g (2 piezas) **\$155**
camarón y pulpo al ajillo, gratinados, acompañados con salsa de habanero y pimientos a la parrilla servidos sobre una tortilla hecha a mano

QUESADILLAS MARLÍN 60 g (3 piezas) **\$135**
típica receta Sinaloense con marlín a la mexicana y queso, sobre tortilla hecha a mano

QUESADILLAS DE PESCADO 60 g 3 piezas **\$135**
quesadillas, servidas con col en curtida y salsa torito

RELLENITAS DE PULPO AL AJILLO 60 g (2 piezas) **\$135**
maíz nixtamalizada frita rellena de nuestro delicioso pulpo al ajillo, acompañadas con nopales al orégano, queso Cotija y crema ácida

EMPANADAS(camarón, pulpo o pescado) **\$50**

empanada mixta.....\$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

CEVICHE

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

● SANGRE DE TORO 100 g \$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 120 g \$135

CEVICHE DE JAIBA 100 g \$135

CEVICHE DE PESCADO 110 g \$135

CALLO DE HACHA 100 g \$135



ceviche de camarón



cóctel de camarón

CÓCTELES

	110g	160g
CÓCTEL FIESTA TAURINA		\$150
Mezcla de mariscos y un toque de nuestras siete salsas		
CÓCTEL DE CAMARÓN	\$100	\$130
CÓCTEL DE PULPO	\$175	\$145
VUELVE A LA VIDA		\$240

AGUACHILES

- **AGUACHILE BRAVÍO** \$200
exquisito aguachile servido con arrachera 100 g y camarón 90 g
- AGUACHILE SUERTE NEGRA** 160 g \$190
de camarón, mezcla de salsas negras y un toque de habanero
- AGUACHILE DE CAMARON** 160g (verde o rojo) \$170

CALDOS, SOPAS, PASTA

- **CALDO EMBESTIDA** 200g \$140
caldillo de pasilla servido con camarón con cabeza, pescado y verdura
- **FETUCCINI EL GRAN TORERO** 90g \$230
pasta tipo fettuccini a la crema, acompañada de parmesano, servida con camarones o mejillones
- **PASTA EL MATADOR** 90g \$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** 190g \$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** 100g \$200
(pulpo, camarón o mixto)



CAMARONES

CAMARONES A LA DIABLA 290 g	\$240
CAMARONES AL MOJO DE AJO 290 g	\$250
CAMARONES A LAS FINAS HIERBAS Y PARMESANO 290 g	\$260
CAMARONES A LA MANTEQUILLA 290 g	\$250
CAMARONES EMPANIZADOS 350 g	\$275
● CAMARONES DERROTE 290 g camarón cocido al vapor con sal de grano servidos con salsa típica de Sinaloa	\$260
● ESTOCADA DE CAMARONES 290 g camarones pinchados, con piña, pimientos, cebolla y queso gouda	\$230
CAMARONES AL COCO 350 g rellenos de queso crema y empanizados con coco	\$260
CAMARONES RELLENOS 350 g rellenos de queso crema, tocino y jalapeño empanizados con panko	\$270
CAMARONES EN SALSA DE TRES QUESOS 290g camarones salteados con mantequilla bañados en nuestra salsa de 3 quesos a las finas hierbas servidos con ensalada y arroz de la casa	\$270
● CAMARONES AL RUEDO 290 g selección de nuestros invitados (máximo a elegir 3 presentaciones)	\$300

*Todos nuestros platillos vienen acompañados de ensalada de la casa y arroz blanco, cualquier modificación tiene un costo extra

FILETES DE PESCADO



200 g (servido con ensalada y arroz de la casa.)

● **FILETE NAVARRA** **\$220**

filete de pescado, relleno de una mezcla de mariscos

● **FILETE TRAJE BLANCO** **\$200**

bañado en nuestra salsa cremosa de queso y finas hierbas

FILETE ZARANDEADO **\$220**

cocido en zaranda a la brasa

FILETE A LA TALLA **\$210**

FILETE EMPAPELADO **\$180**

FILETE AL AJILLO **\$180**

FILETE EMPANIZADO **\$180**

SALMÓN



250 g servido con ensalada de la casa y aderezo de la casa.

● **SALMÓN OLÉ** **\$240**

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 servido en su tinta con aceitunas y alcaparras

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 \$230

CONCHAS A LAS BRASAS 4pzas \$220

conchas chocolatas gratinadas servidas con pico de gallo al vino blanco

OSTIONES EN SU CONCHA \$220

preparadas con limón, sal de grano y salsa sinaloense (por media docena o docena completa)



todos nuestros precios son en moneda nacional e incluyen IVA

PARA COMPARTIR

REDONDEL DE MARISCOS \$450
camarón, pulpo, ostiones, jaiba, pimientos y complementos

MOLCAJETE MAR Y TIERRA \$300
arrachera, rib eye, camarón, pulpo, queso gratinado nopal asado y cebollitas

CORTES

acompañados de cebollitas,
guacamole y papas fritas

COSTILLA 300 g \$189

ARRACHERA 250 g \$249

RIB EYE 300 g \$289

GUARNICIONES

PIMIENTOS SALTEADOS
CON MANTEQUILLA \$45

PAPAS CAMBRAY AL AJILLO \$45

ESPÁRRAGOS AL VAPOR \$70

ENSALADAS

ENSALADA VERÓNICA \$120
mix de lechugas, 5 camarones salteados, germen de trigo,
jitomate cherry, crutones, queso parmesano y aderezo César

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

ENSALADA DULCE \$70
espinaca baby, con un abanico de mango, blue berrys,
plumas de cebolla morada, lunas de pepino y nuez



PARA LOS PEQUES

servido con ensalada o papas fritas

TIRITAS DE PESCADO EMPANIZADAS \$120

FILETE A LA PLANCHA O EMPANIZADO \$120

NUGGETS DE POLLO O PESCADO \$120



POSTRES

CREPAS EN SALSA DE CAJETA \$90

rellenas de queso crema, servidas con una bola de helado de vainilla y nuez

PAY REMATE \$45

pay helado de limón, oreo o cacao

CHESSE CAKE (mango o zarza) \$65

FRESAS FLAMEADAS AL COÑAC \$90

flameadas en su mesa, servidas con una bola de helado y nuez caramelizada



pay remate de limón