

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 80g (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 100g (2 piezas)	\$155
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)	\$135
típica receta Sinaloense con marlín a la mexicana y queso, sobre tortilla hecha a mano	
QUESADILLAS DE PESCADO 90g 3 piezas	\$135
quesadillas, servidas con col en curtida y salsa torito	
RELLENITAS DE PULPO AL AJILLO 60g (2 piezas)	\$135
maíz nixtamalizada frita rellena de nuestro delicioso pulpo al ajillo, acompañadas con nopales al orégano, queso Cotija y crema ácida	
EMPANADAS 45g (camarón, pulpo 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 ensenada

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 \$135

CEVICHE DE JAIBA 150g \$135

CEVICHE DE PESCADO 110g \$135

CALLO DE HACHA 100g \$135



ceviche de camarón



cóctel de camarón

CÓCTELES

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

AGUACHILES

- **AGUACHILE BRAVÍO** \$200
exquisito aguachile servido con arrachera 125 g y camarón 80 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** 100g \$230
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	\$275
● CAMARONES DERROTE 290g camarón para pelar cocido al vapor con sal de grano	\$260
● ESTOCADA DE CAMARONES 290g camarones pinchados, con piña, pimientos, cebolla y queso gouda	\$230
CAMARONES AL COCO 290 g rellenos de queso crema y empanizados con coco	\$260
CAMARONES RELLENOS 290 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	\$270
● CAMARONES AL RUEDO 290g 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



filete al ajillo

(servido con ensalada y arroz de la casa)

tilapia 200g huachinango 250g

● FILETE NAVARRA	\$220	\$300
filete relleno de una mezcla de mariscos, queso manchego y cocido al vapor		
● FILETE TRAJE BLANCO	\$200	\$280
bañado en nuestra salsa cremosa de queso y finas hierbas		
FILETE ZARANDEADO	\$220	\$300
cocido en zaranda a la brasa		
FILETE A LA TALLA	\$210	\$290
FILETE EMPAPELADO	\$180	\$260
FILETE AL AJILLO	\$180	\$260
FILETE EMPANIZADO	\$180	\$260



salmón papillot

SALMÓN

250g servido con ensalada de espárragos y aderezo César

● 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 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 \$249

RIB EYE 300 g \$289

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