



Aperol Spritz	\$ 4.800
Bitter Batido	\$ 3.000
Bitter a la Francesa	\$ 3.500
Caipiroska	\$ 4.000
Campari	\$ 4.500
Campari con Bebida	\$ 4.800
Jerz Sour Importado	\$ 4.900
Jerz Sour Nacional	\$ 3.500
John Collins importado	\$ 4.500
Margarita	\$ 4.000
Old Fashion Importado	\$ 4.800
Pisco Sour a la Peruana	\$ 4.500
Pisco Sour Limón de Pica	\$ 3.200
Pisco Sour Goteado Etiqueta Roja	\$ 3.600
Vaina	\$ 3.200
Whisky Sour Etiqueta Roja	\$ 4.400
Vodka Sour	\$ 4.000
Wine Sour	\$ 2.800

## VINOS ESPUMANTES

Espumante Miguel Torres 750 cc	\$19.000
Espumante Mumm Extra Brut 750 cc	\$18.000
Dogma Brut 750 cc	\$12.000
Espumante Viñamar Brut 750 cc	\$11.000
Espumante Viñamar Brut 375 cc	\$ 7.000
Sangría Jarra / 1 litro	\$10.000
Copa de Sangría	\$ 4.000
Copa de Vino	\$ 2.800



## PARA PICAR



<b>Empanada de Queso</b>	\$ 600
<b>Lomo al Ajillo</b>	\$ 9.900
(Lomo trozado, salteado en aceite de oliva con morrón cebollín, champiñón y finas hierbas)	
<b>Tabla de Finos Quesos</b>	\$10.800
(variedad de finos quesos)	
<b>Tabla Toro Bayo</b>	\$11.500
(Jamón serrano, salame, aceitunas, quesillo, queso, champiñón, palta, palmitos, galletas, cameber, salsa casera, etc.)	
<b>Lomo a la Piamontesa</b>	\$10.500
(Trocitos de lomo en su punto con láminas de champiñones salteados en cebollín, finas hierbas y ají cacho de cabra, con un toque de crema de leche)	
<b>Brochetas de Camarón</b>	\$ 7.900
(Deliciosos y crujientes camarones ecuatorianos con salsa a elección)	
<b>Jardín del Toro</b>	\$19.000
(El más fresco tártaro de jaiba, con salmón ahumado, locos laminados, machas a la parmesana y camarones ecuatorianos, todo en un cojín de lechuga acompañado de salsa a elección)	

## CEVICHES

<b>Ceviches</b>	\$ 7.900
(Corvina - Reineta - Salmón - Blanquillo)	
<b>Ceviche Mixto</b>	\$ 9.900
(Pescado a elección + Camarón Ecuatoriano)	
<b>Ceviche Especial</b>	\$11.500
(Pescado a elección + camarón Ecuatoriano + Ostión)	
<b>Tártaro de Jaiba</b>	\$ 9.900
(Jaiba, alcaparras, cebollín, jengibre, aceite de oliva, palta, finas hierbas y galletas)	
<b>Tártaro de Pescado</b>	\$ 8.500
(Corvina - Reineta - Salmón - Blanquillo con alcaparras, cebollín, jengibre, aceite de oliva, palta, finas hierbas y galletas)	





## PLATOS LIGHT / ENSALADAS



<b>Ensalada César Tradicional</b> <i>(Lechuga, crutones, lágrimas de queso parmesano, aceitunas, queso de fundo y aderezo césar)</i>	\$ 5.500
<b>Ensalada César Camarón</b> <i>(Camarones, lechuga, crutones, lágrimas de queso parmesano, aceitunas, queso de fundo, quesillo y aderezo césar)</i>	\$ 7.500
<b>Ensalada César Pollo</b> <i>(Pollo, lechuga, crutones, lágrimas de queso parmesano, aceitunas, queso de fundo quesillo y aderezo césar)</i>	\$ 6.900
<b>Ensalada vegetariana</b> <i>(Lechuga, palta, palmitos, espárragos, queso de chacra, huevo, tomate, zanahoria, aderezo y bruschetta)</i>	\$ 6.200
<b>Ensalada Palermo</b> <i>(Escogidos camarones, jamón serrano, lechuga, delicados trozos de palmitos, tomates, zanahoria rallada y rúcula)</i>	\$ 6.800

## ENTRADAS

Carpaccio de Locos	\$ 8.900
Carpaccio de Salmón del Pacífico	\$ 7.500
Carpaccio de Filete	\$ 9.500
Entrada de Locos	\$ 8.900
Palta Cardenal	\$ 5.500
Palta Reina	\$ 4.400





## ESPECIALIDADES EN PESCADOS Y MARISCOS

**NUEVO**



### MERLUZA AUSTRAL A LA ASTURIANA

Con Rissotto de Setas y Vegetales

(Locos y camarones en aceite de oliva, ajo, merkén, chorizo español y finas hierbas)

\$12.500

### Corvina, reineta, Salmón, Blanquillo, Tilapia

(Pescado fresco del día)

#### Al Vapor, Grillete, Mantequilla

(Pescado a elección + Camarón Ecuatoriano)

\$ 6.400

#### Frito

\$ 6.800

#### A la Piamontesa

\$ 8.900

(El pescado más fresco cortado en trocitos, acompañado con cebollines y champiñones, aderezados con ají cacho de cabra y un toque de crema)

#### Pavarotti

\$ 8.900

(Pescado a elección cortado en brunua, champiñón entero, camarones al oliva en salsa napolitana, en cacho de cabra y un toque de cebollín)

### Congrio

(Pescado fresco del día)

#### Al Vapor, Grillete, Mantequilla

\$ 8.500

#### Frito

\$ 8.900

#### Piamontesa

\$ 9.500

#### Pavaroti

\$ 9.300

## ESPECIALIDADES DEL MAR

Arroz Puerto Velero	\$ 8.900
Camarones Ecuatorianos	\$ 8.800
(Al ajillo - a la plancha - en cóctel - parmesana - al pil pil)	
Camarones Nacionales	\$ 6.900
(Al ajillo - a la plancha - en cóctel - parmesana - al pil pil)	
Calamares	\$ 6.900
(Al ajillo - a la plancha - a la romana - a la crema)	
En su Tinta con Arroz	\$ 8.500
Jaibas	\$ 6.500
(Mayonesa - salsa golf - salsa verde)	
Locos al Plato	\$12.500
(Mayonesa - salsa golf - salsa verde)	
Machas	\$ 8.500
(Al ajillo - al matico - al pil pil - a la crema cebollín - parmesana)	
Ostiones	\$ 9.900
(Al ajillo - a la crema - al pil pil - parmesana)(8 unidades)	
Erizos (según temporada)	\$ 9.000
Pastel de Jaiba	\$ 7.800
Pastel de Jaiba, Locos y Camarones	\$ 9.800
Pastel de Jaiba y Locos	\$ 9.000
Jardín de Mariscos Finos	\$16.000
(Al ajillo - al pil pil - salsa verde - salsa golf)	





## ESPECIALIDADES EN CARNES



**NUEVO**

### CHORILLANA AL ESTILO ROLO

Plateada al horno en trozos, papas fritas, chorizo, cebolla acaramelada y huevos fritos  
(Para compartir 3 personas)

### Entrecot Toro Bayo

(Acompañado con salsa roquefort y puré picante)

\$ 9.500

### Entrecot Grillete

\$ 13.900

### Escalopa Napolitana

\$ 10.500

### Escalopa Veneciana

\$ 6.600

(Salsa de tomate, queso, orégano, pimienta, lomo)

### Escalopa Veneciana

\$ 6.800

### Escalopa Milanesa

\$ 6.000

(De lomo)

### Filete Grillete

\$ 10.900

(300 grs)

### Lomo Grillete

\$ 10.000

(350 grs)

### Plateada al Horno

\$ 6.000

(Con 12 horas de cocción lenta)

### Asado de Tira al Horno

\$ 7.500

(Con 14 horas de cocción lenta)

### Entrañas Toro Bayo

\$ 11.800

(350 grs)

### Cordero Arvejado Patagónico

\$ 9.800

### Porción Parrillera

\$ 4.900

(2 unidades)(Chunchules, prietas, chuleta de cerdo, longaniza)

### Parrillada Especial

\$ 15.500

(Ideal 2 personas)(Lomo vetado, pechuga de pollo, lomo de cerdo, chunchules, prietas, choricillo, papas cocidas, 1 unidad de cada ingrediente)

### Parrillada Toro Bayo

\$ 32.000

(Ideal 4 personas)(Lomo vetado, pechuga de pollo, lomo de cerdo, chunchules, prietas, choricillo, papas cocidas, 2 unidades de cada ingrediente)

## ESPECIALIDADES EN POLLO

**NUEVO**

### DON GALO

Mix de pollo, camarones ecuatorianos y locos salteados en aceite de oliva, cacho de cabra, pimienta masala, crema de leche y cebollín. Se acompaña con arroz

\$ 8.900

### 1/4 de Pollo al Limón

\$ 5.200

### 1/4 de Pollo Grillete

\$ 4.900

### 1/4 de Pollo a la Mostaza

\$ 6.500

(Pollo Grille en salsa a la mostaza)



## TORTILLAS



Tortilla Española	\$ 5.200
Tortilla de Camarones	\$ 7.500
Tortilla de Erizos (según temporada)	\$ 8.500
Tortilla de Verduras	\$ 5.500

## SALSAS PARA ACOMPAÑAMIENTOS

Salsa Roquefort	\$ 2.800
Salsa Camarón - Ostión	\$ 4.400
Salsa de Champiñones	\$ 2.800
Salsa de Camarones	\$ 3.600
Salsa de Ostiones	\$ 4.400
Salsa Monterrey	\$ 4.400
Salsa Fruto di Mare	\$ 4.400
Salsa Mar y Tierra	\$ 4.400
Salsa Alfredo - Salsa Bolognesa - Salsa Napolitana	\$ 2.900





## ESPECIALIDADES EN PASTAS



Panqueque dos Estaciones	\$ 7.500
(Uno con relleno de choclo a la crema, queso parmesano, fondo de alcachofa y el otro con champiñón)	
Panqueque de jaiba con Salsa Fruto di Mare	\$ 9.300
Panqueque Tongoy	\$ 8.500
(Relleno de camarón, ostión, locos, queso parmesano, nueces, bañado en salsa de champiñón)	
Cannelloni en Salsa	\$ 7.500
(Bolognesa, alfredo, champiñón, napolitana, carbonara, blanca)	
Cannelloni Nery	\$ 8.500
(Finas láminas de masa en tinta de calamar, rellena de jaiba y camarones en salsa de salmón ahumado)	
Fetuccini	\$ 3.900
(A la mantequilla o en aceite de oliva)	
Ñoqui	\$ 3.900
Spaghetti	\$ 3.900
(A la mantequilla o en aceite de oliva)	
Ravioli	\$ 3.900
(A la mantequilla o en aceite de oliva)	
Lasagna Napolitana	\$ 7.500
Lasagna de Jaibas	\$ 8.500
Lasagna de Mariscos	\$ 9.500

## SOPAS Y CREMAS

Consomé de la Casa	\$ 2.500
Consomé de la Casa con Huevo	\$ 2.900
Crema de Tomates	\$ 2.900
Crema de Cebolla	\$ 3.500
Crema de Espárragos	\$ 3.500



## AGREGADOS



Papas Cocidas	\$ 2.000
Papas Doradas	\$ 2.500
Papas Fritas	\$ 2.500
Papas Hilos	\$ 3.200
Puré Picante	\$ 2.500
Papas Provenzal	\$ 2.800
Papas Salteadas	\$ 2.500
Puré de Papas	\$ 2.500
Puré Rústico	\$ 2.800
Papas Duquesa	\$ 3.000
Papas Mayo	\$ 2.500
Arroz	\$ 2.000
Panache de Verduras	\$ 3.000
Alcaparras Salteadas	\$ 3.300
Champiñón Salteado	\$ 3.000
Cebolla Frita	\$ 1.200
Huevos Fritos	\$ 1.200
Rissotto de Champiñones	\$ 4.000
Rissotto de Camarones	\$ 4.900
Pobre	\$ 3.500
(Papas fritas, cebolla frita, 2 huevos fritos)	
Toro Bayo	\$ 3.900
(Salsa roquefort - puré picante)	

## PLATOS PARA NIÑOS

1/8 de Pollo	\$ 4.500
(Papas fritas - puré - arroz)	
2 Unidades de Vienesas	\$ 4.500
(Papas fritas - puré - arroz)	
Churrasco	\$ 4.800
(Papas fritas - puré - arroz)	
Hamburguesa	\$ 4.800
(Papas fritas - puré - arroz)	



## ENSALADAS



<b>Surtida</b>	\$ 3.700
(Hasta 3 ingredientes)	
<b>Surtida Grande</b>	\$ 5.200
(Hasta 3 ingredientes)	
<b>Surtida Grande Especial</b>	\$ 6.400
(Hasta 3 ingredientes)	
<b>Ensalada Verde</b>	\$ 3.700
(Hasta 3 ingredientes) (Lechuga - rúcula - berros - apio - espinaca - palta - poroto verde)	
<b>Chilena</b>	\$ 2.700
<b>Espárragos</b>	\$ 3.900
<b>Fondos de Alcachofa</b>	\$ 3.900
<b>Palta</b>	\$ 2.900
<b>Puré de Palta</b>	\$ 3.000
<b>Palmito</b>	\$ 3.500
<b>Tomate</b>	\$ 2.500
<b>Choclo</b>	\$ 2.800

## BEBIDAS

<b>Agua de Hierbas</b>	\$ 1.100
<b>Té Importado</b>	\$ 1.500
<b>Nescafé</b>	\$ 1.200
<b>Café Express</b>	\$ 1.600
<b>Cortado</b>	\$ 1.900
<b>Bebidas</b>	\$ 1.700
<b>Cervezas</b>	\$ 2.900
(Budweiser, Corona, Heineken, Austral, Toro Bayo)	
<b>Cervezas</b>	\$ 2.500
(Cristal, Escudo, Royal)	
<b>Cerveza Gran Toro Bayo</b>	\$ 3.800
<b>Cerveza Gran Toro Bayo</b>	\$ 3.800
(Sin alcohol)	
<b>Cerveza Artesanal</b>	\$ 3.500
<b>Michelada Nacional</b>	\$ 3.200
<b>Michelada Internacional</b>	\$ 3.700
<b>Jugos Naturales</b>	\$ 2.300
<b>Bebida Energética</b>	\$ 2.700



## POSTRES



Almendrado	\$ 3.200
Café Helado	\$ 3.600
Castañas en Almíbar	\$ 3.500
Castañas en almibar con crema	\$ 4.000
Copa Helado	\$ 3.200
Copa Helado para Niño	\$ 2.400
Copa Pehuenche	\$ 4.400
(Helado, cono rallado, manjar, marrasquino y salsa de chocolate)	
<b>Copa Toro Bayo</b>	<b>\$ 4.800</b>
(Macedonia, helado, nuez, almendra rallada, crema, salsa, chocolate, manjar y marrasquino)	
Copa de Miel	\$ 2.800
Duraznos al Jugo	\$ 2.500
Duraznos con Crema	\$ 3.200
Ensalada de Frutas	\$ 2.900
Macedonia	\$ 2.500
Macedonia con Crema	\$ 3.200
Papayas Alegres o Tristes	\$ 3.300
Papayas al Jugo	\$ 3.100
Papayas con Crema	\$ 4.000
Puré de Castañas	\$ 3.500
Puré de Castañas con Crema	\$ 4.000
Piña al Jugo	\$ 2.500
Piña al Jugo con Crema	\$ 3.000

## POSTRES CASEROS

Flan casero	\$ 3.600
(Con frutos secos)	
Tocino del Cielo	\$ 3.600
Panqueque Celestino	\$ 3.300
Panqueque Alaska	\$ 4.400
Panqueque Toro Bayo	\$ 4.600
Panqueque con Miel de Palma	\$ 3.500
Suspiro Limeño	\$ 3.600
Tres Leches con Melocotón	\$ 3.600
Torta Casera Helada	\$ 3.000
Panqueque Celestino Flambeado en Drambui	\$ 5.200
Leche Nevada	\$ 3.300
Leche Asada	\$ 3.300





## PISCOS

Mistral 35°	\$ 3.700
Mistral 46°	\$ 4.500
Alto del Carmen 35°	\$ 3.700
Alto del Carmen 40°	\$ 4.000
Pisco Nobel	\$ 4.700

## RON

Bacardi Añejo 5 años	\$ 4.000
Bacardi Añejo 8 años	\$ 5.500
Havana Especial 4 años	\$ 4.000
Havana Añejo 5 años	\$ 4.500
Havana añejo 7 años	\$ 5.500

## COGNAC Y BRANDY

Torres 10	\$ 6.500
Torres 20	\$ 8.500
Rémy Martín	\$10.000
Napoleón	\$ 6.000
Lepant Gran Reserva	\$ 9.000

## BAJATIVOS

Bayleis	\$ 4.800
Drambui	\$ 5.500
Menta Marie Brizard	\$ 4.500
Manzanilla / Menta Nacional	\$ 2.500
Frangelico	\$ 5.000
Amaretto Nacional	\$ 3.000

## TRAGOS DE FANTASÍA

Mojito Cubano	\$ 4.000
Caipirísima	\$ 4.000
Cipirozka	\$ 4.000
Tequila Sunrise	\$ 4.000
Clavo Oxidado Rojo	\$ 6.000
Clavo Oxidado Negro	\$ 7.500
Tom Collins	\$ 4.000
Daiquiri	\$ 4.000
Ruso Blanco	\$ 4.500
Ruso Negro	\$ 4.500
Primavera sin Alcohol	\$ 3.500





## TRAGOS



Primavera con Alcohol	\$ 4.000
Martini	\$ 3.600
(Dry - Demi Sec - Seco)	
Kir Royal	\$ 4.400
Manhattan	\$ 5.000
Bloody Mary	\$ 5.000
Cucaracha	\$ 3.500

### WHISKY

Ballantines	\$ 4.500
Johnnie Walker Red Label	\$ 4.500
Johnnie Walker Black Label	\$ 6.500
Johnnie Walker Green label	\$ 9.000
Johnnie Walker Swin	\$ 9.000
Jack Daniels	\$ 6.500
Chivas Regal	\$ 6.500
Glenfiddich	\$ 9.000
Old Parr	\$ 6.500

### AMARETTO

Galiano	\$ 5.500
Disaronno	\$ 5.500

### VODKA

Stolichnaya	\$ 4.000
Absolut	\$ 4.500
(Citron, Blue, Mandarin, Raspberri)	

### GRANDES TINTOS

Casa Donoso - D Donoso	\$45.000
Miguel Torres - Manso de Velasco	\$45.000
Montes Alpha	\$25.000
(Syrah, Cabernet Sauvignon)	
Aromo Barrel selection	\$18.000
Aromo Dogma Prime	\$18.000
Casa Donoso 1810	\$22.000
(Carménère, Cabernet Sauvignon)	
Casa Donoso - Cordillera	\$25.000
Miguel Torres - Conde de Superunda	\$99.000
Viña San Pedro 1865	\$23.000





## CABERNET FRANC

Gillmore State	\$12.000
----------------	----------

## MERLOT

Casa Donoso Reserva	\$11.000
Montes Classic Series Reserva	\$12.000
Hugo Casanova Reserva	\$ 9.500
Balduzzi Reserva	\$ 9.500

## CABERNET SAUVIGNON

Balduzzi Reserva 750 cc	\$ 9.500
Balduzzi Reserva 350 cc	\$ 5.500
Las Mulas (Vino orgánico)	\$12.000
Aromo Reserva 750 cc	\$ 9.500
Aromo Reserva 375 cc	\$ 5.500
Gillmore State Reserva	\$15.000
Hugo Casanova Reserva 750 cc	\$ 9.500
Hugo Casanova Reserva 375 cc	\$ 4.500
Miguel Torres Reserva	\$16.000
Miguel Torres - Santa Digna 750 cc	\$12.000
Miguel Torres - Santa Digna 375 cc	\$ 6.500
Montes Classic Series	\$12.000
San Pedro - Castillo de Molina	\$15.500
San Pedro 375 cc	\$ 6.800
Gran Tarapacá 750 cc	\$14.000

## ENSAMBLAJES TINTOS

Balduzzi Gran Reserva (Carménère, Cabernet Sauvignon)	\$12.000
Montes Limited Selection (Carménère, Cabernet Sauvignon)	\$16.000
Dogma (Cabernet Sauvignon, Syrah)	\$12.000
Dogma (Marselam, Carménère )	\$12.000





## CARMÉNÈRE

Miguel Torres - Santa Digna	\$12.000
Miguel Torres - Orgánico	\$12.000
Balduzzi Reserva	\$ 9.500
Aromo Reserva Privada	\$ 9.500
Casa Donoso Reserva	\$11.000
Hugo Casanova	\$10.000
Montes Wines	\$12.000

## MALBEC

Montes Classic Series Reserva	\$12.000
Montes Kaiken Reserva	\$15.000
Montes Kaiken Ultra Reserva	\$22.000
Hugo Casanova	\$10.000
Aromo Reserva Privada	\$ 9.500

## PINOT NOIR

Montes Limited Edition Series	\$15.000
-------------------------------	----------

## CHARDONNAY

Aromo Reserva Privada	\$ 9.500
Montes Classic Series Reserva	\$12.000
Miguel Torres - Santa Digna 750 cc	\$12.000
Miguel Torres - Santa Digna 375 cc	\$ 6.500
Hugo Casanova	\$10.000
Balduzzi	\$ 9.500

## SAUVIGNON BLANC

Aromo Reserva Privada	\$ 9.500
Miguel Torres - Santa Digna 750 cc	\$12.000
Miguel Torres - Santa Digna 375 cc	\$ 6.500
Montes Classic Series Reserva	\$12.000
Casa Donoso Evolución 750 cc	\$11.000
Las Mulas	\$12.000
(Vino Orgánico)	\$ 9.500
Hugo Casanova	\$ 9.500
Balduzzi	\$ 9.500





## LATE HARVEST

Baldazzi 750 cc \$12.000  
Baldazzi 375 cc \$ 5.500  
Aromo Artemisa 500 cc \$ 6.500

## ROSE

Viña Aromo 750 cc \$ 5.500

