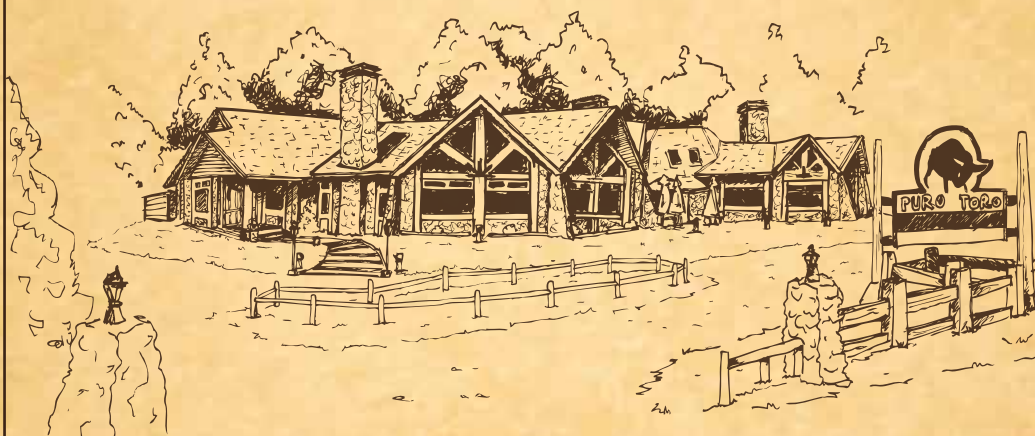




CARTA

➤ & BEBESTIBLES ➤



❧ **Síguenos en** ❧



➤ SUGERENCIAS DE LA CASA ➤

• APERITIVOS - APPETIZER •

PISCO SOUR TORO BRAVO	\$3.100
CON AJÍ VERDE - WITH GREEN CHILI	
COSMOPOLITAN	\$4.000

• ENTRADAS - ENTRIES •

CEVICHE DE SALMÓN	\$7.900
SALMON CEVICHE	
CARPACCHIO DE ATÚN	\$9.800
TUNA CARPACCHIO	
PULPO AL LIMÓN	\$9.800
LEMON OCTOPUS CEVICHE	
PROVOLETA AL ORÉGANO	\$8.100
GRILLED PROVOLONE WITH OREGANO	

• COCINA - KITCHEN •

PLATEADA EN REDUCCIÓN LENTA	\$10.100
SLOWCOOK MEAT	
ÑOQUIS CON SALSA DE ASADO DE TIRA	\$10.100
GNOCCHI WITH SHORT RIBS SAUCE	
CALDILLO DE CONGRIO*	\$10.800
*PRODUCTO DE TEMPORADA - CONGER SOUP	
PAPAS TORO BRAVO	\$5.300
POTATOES WITH SPICY CHEESE SAUCE	
ENSALADA MARCELA LECHUGA, BERROS, RÚCULA,	\$5.900
PALTA, PALMITOS, ADEREZADO CON SOYA, LIMÓN Y JENGIBRE	

• PARRILLA - GRILL •

LOMO VETADO 350 GR	\$10.600
SIRLOIN	
PLANCHA PURO TORO (2 PERSONAS)	\$25.900
LOMO VETADO, BIFE DE CHORIZO, FILETE Y ASADO DE TIRA - SIRLOIN, STRIPLOIN, TENDERLOIN AND SHORT RIBS	
FILETE BRAVO (1,6 KG APROX.)	\$45.900
TENDERLOIN	

• POSTRES - DESSERTS •

CHURROS CON MANJAR Y HELADO	\$6.200
CHURROS WITH MILK CANDY AND ICE CREAM	
MOUSSE DE CHOCOLATE CASERO	\$4.500
HOMEMADE CHOCOLATE MOUSSE	



CERVECERÍA INDEPENDIENTE

KROSS 5 ANIVERSARIO 750CC	\$7.600
KROSS GOLDEN ALE 330CC	\$3.100
KROSS PILSEN 330CC	\$3.100
KROSS MAINBOCK 330CC	\$3.100
KROSS STOUT 330CC	\$3.100
KROSS LUPULUS 330CC	\$3.400

CERVEZAS - BEER

KUNSTMANN LAGER	\$3.100
KUNSTMANN TOROBAYO	\$3.100
KUNSTMANN BOCK	\$3.100
KUNSTMANN GRAN TOROBAYO	\$4.900
CORONA EXTRA	\$2.700
AUSTRAL LAGER	\$2.700
AUSTRAL CALAFATE	\$3.100
ERDINGER WEISSBIER	\$3.900
ERDINGER DUNKEL	\$3.900

SIN ALCOHOL - ALCOHOL FREE

JUGOS DE PULPA DE FRUTA	\$3.000
FRUIT JUICES	
LIMONADA LEMONADE	\$3.500
(ALBAHACA/MENTA/JENGIBRE - BASIL/MINT/GINGER)	
BEBIDAS	\$1.600
NÉCTAR	\$1.600
AGUA PREMIUM CON GAS	\$2.400
AGUA PREMIUM SIN GAS	\$2.400
KUNSTMANN SIN ALCOHOL	\$3.100
ERDINGER SIN ALCOHOL	\$3.200
PRIMAVERA	\$2.800
MOJITO	\$3.100
PIÑA COLADA	\$3.500



➤•• APERITIVOS Y COCKTAILS ••◀

• APERITIVOS •

APEROL SPRITZ	\$4.600
KIR ROYAL	\$4.300
MIMOSA	\$4.300
TOM COLLINS	\$4.500
BLOODY MARY	\$4.300
OLD FASHION	\$4.300
VAINA	\$3.100
SANGRÍA	\$3.900

• SOUR •

	NORMAL	JARRA (4P)
PISCO SOUR	\$2.800	\$10.200
PISCO SOUR TORO BRAVO (CON AJÍ VERDE)	\$3.100	\$11.200
SOUR TABERNERO	\$4.200	\$15.100
MURTA SOUR	\$3.400	\$12.200
ULMO SOUR	\$3.100	\$11.200
		NORMAL
JEREZ SOUR TÍO PEPE		\$5.800
WHISKY SOUR		\$3.900
AMARETTO SOUR		\$3.100
MANGO SOUR		\$3.000
CHARDONNAY SOUR		\$2.900

• TROPICALES •

CAIPIRINHA	\$4.100
CAIPIROSKA	\$4.100
PIÑA COLADA	\$4.500
MOJITO	\$4.100
TEQUILA MARGARITA	\$4.300
TEQUILA SUNRISE	\$4.300
DAIKIRI	\$4.400

• MARTINIS •

MARTINI DRY	\$4.200
MANHATTAN	\$4.000
COSMOPOLITAN	\$4.000
VODKATINI	\$4.000
PICHUNCHO	\$3.500



ENTRADAS - ENTRIES



CEVICHE DE SALMÓN	\$7.900
SALMON CEVICHE	
CEVICHE DE SALMÓN Y CAMARÓN	\$8.700
SALMON AND SHRIMP CEVICHE	
CAMARONES AL AJILLO	\$8.300
SHRIMP WITH GARLIC	
CAMARONES AL PIL PIL	\$8.300
SPICY SHRIMP	
CRIDADILLAS AL PIL PIL	\$8.600
*PRODUCTO DE TEMPORADA - SPICY CRICKETS	
CARPACCIO DE ATÚN	\$9.800
TUNA CARPACCIO	
PULPO AL AJILLO	\$9.800
GARLIC OCTOPUS	
PULPO AL PIL PIL	\$9.100
SPICY OCTOPUS	
PULPO AL LIMÓN	\$9.800
LEMON OCTOPUS CEVICHE	
CREMA DE VERDURAS DEL DÍA	\$4.900
VEGETABLE CREAM SOUP OF THE DAY	
EMPANADITAS DE ASADO DE TIRA (3 UN)	\$4.500
STRIP ROAST EMPANADAS (3 UN)	
EMPANADITAS DE QUESO (3 UN)	\$4.000
CHEESE EMPANADAS (3 UN)	
EMPANADITAS DE CAMARÓN - QUESO (3 UN)	\$4.900
CHEESE AND SHRIMP EMPANADAS (3 UN)	
TRILOGÍA DE EMPANADITAS (3 UN)	\$4.700
EMPANADAS TRILOGY (3 UN)	
MOLLEJAS	\$8.300
SWEETBREAD	
PRIETAS (2 UN)	\$5.800
BROWN	
CHORIZO PARRILLERO (2 UN)	\$5.400
BARBECUE SAUSAGE	
PROVOLETA AL ORÉGANO	\$8.100
GRILLED PROVOLONE WITH OREGANO	
MORRÓN RELLENO	\$8.400
STUFFED BELL PEPPER	



NIÑOS - KIDS



SALCHICHAS (2 UN) SAUSAGES	\$3.900
HAMBURGUESAS (2 UN) BURGERS	\$3.900
NUGGETS DE POLLO CHICKEN NUGGETS	\$3.900
BROCHETA DE FILETE TENDERLOIN BROCHETTE	\$8.700
BROCHETA DE POLLO CHICKEN BROCHETTE	\$5.600



PARRILLA - GRILL



	NORMAL	1/2 PORCIÓN
LOMO VETADO 350 GR SIRLOIN	\$10.600	\$7.400
LOMO VETADO 500 GR SIRLOIN	\$13.600	\$9.600
LOMO LISO 350 GR STRIPLOIN	\$9.700	\$6.800
LOMO LISO 500 GR STRIPLOIN	\$12.500	\$8.800
FILETE 350 GR TENDERLOIN	\$12.500	\$8.800
FILETE 500 GR TENDERLOIN	\$15.300	\$11.400
BIFE DE CHORIZO 350 GR PREMIUM STRIPLOIN	\$10.200	\$7.200
BIFE DE CHORIZO 500 GR PREMIUM STRIPLOIN	\$13.100	\$9.200
LOMO VETADO DE BUEY 500 GR OX SIRLOIN	\$12.500	\$8.800
ENTRAÑA 400 GR OUTSIDE SKIRT	\$10.600	\$8.100
PALANCA 500 GR FLANK STEAK	\$8.300	\$6.400
ASADO DE TIRA PREMIUM SHORT RIBS	\$10.800	\$7.600
BROCHETA DE FILETE (2 UN) TENDERLOIN BROCHETTE (2 UN)	\$12.500	\$8.800
BROCHETA DE POLLO (2 UN) CHICKEN BROCHETTE (2 UN)	\$8.100	\$5.600
PLANCHA PURO TORO (2 PERSONAS) LOMO VETADO, BIFE DE CHORIZO, FILETE Y ASADO DE TIRA		\$25.900
FILETE BRAVO (1,6 KG APROX.) TENDERLOIN		\$45.900
BROCHETA MIXTA - POLLO Y FILETE (2 UN) CHICKEN AND TENDERLOIN BROCHETTE (2 UN)		\$9.200
PECHUGA DE POLLO CHICKEN BREAST		\$7.200
CHULETAS DE CERDO CON MOSTAZA Y MIEL PORK CHOPS WITH MUSTARD AND HONEY		\$9.400
HAMBURGUESA DEL TORO HOME MADE HAMBURGER		\$7.600





PUNTOS Y TIEMPOS DE COCCIÓN PARRILLA

INGLESA



15 A 25 MIN.
APROX.

A PUNTO



25 A 35 MIN.
APROX.

3/4



35 A 45 MIN.
APROX.

COCIDA



45 A 55 MIN.
APROX.

* LOS TIEMPOS APROXIMADOS DEPENDERÁN
DEL CORTE Y GRAMAJE DE LA CARNE



SALSAS - SAUCES



PARA CARNES Y PESCADOS - FOR MEAT AND FISH

SALSA CAMARONES	\$3.200
SALSA A LA MANTEQUILLA NEGRA	\$3.000
SALSA DON TORO	\$3.200
SALSA A LA PIMIENTA	\$3.000
SALSA ROQUEFORT	\$3.000



PESCADOS - FISH



* PRODUCTOS SUJETOS A DISPONIBILIDAD

*ATÚN A LA PLANCHA (INGLESA)	\$13.100
GRILLED TUNA	
*SALMÓN / *CONGRIO / *MERLUZA A LA PLANCHA	\$10.700
GRILLED SALMON / CONGER / HAKE	
*SALMÓN / *CONGRIO / *MERLUZA A LA PARMESANA	\$11.200
PARMESAN SALMON / CONGER / HAKE	
*CHUPE DE JAIBA	\$9.800
GRILLED HAKE	
*CALDILLO DE CONGRIO	\$10.800
CONGER SOUP	



PASTAS - PASTA



ÑOQUIS CON SALSA DE ASADO DE TIRA	\$10.100
GNOCCHI WITH SHORT RIBS SAUCE	
SORRENTINOS DE ESPINACA Y RICOTTA	\$8.700
PASTA WITH SPINACH AND RICOTTA	



GUARNICIONES - SIDES



PAPAS TORO BRAVO	\$5.300
POTATOES WITH SPICY CHEESE SAUCE	
PASTELERA DE CHOCLO	\$4.300
CORNBREAD	
PAPAS AL VAPOR	\$2.500
STEAMED POTATOES	
PAPAS FRITAS	\$3.600
FRENCH FRIES	
GRATIN DAUPHINOIS (PAPAS A LA CREMA)	\$4.600
POTATOE GRATIN WITH CREAM AND GARLIC	
PAPAS DUQUESAS RELLENAS DE QUESO	\$4.500
HOMEMADE DUCHESS POTATOES WITH CHEESE	
PAPAS SALTEADAS	\$3.700
SAUTEED POTATOES	
PURÉ DE PAPAS	\$3.400
MASHED POTATOES	
PURÉ DE PAPAS RÚSTICO	\$3.900
RUSTIC MASHED POTATOES	
PAPAS AL PLOMO CON SALSA ROQUEFORT	\$4.200
POTATOES IN SILVER FOIL WITH ROQUEFORT SAUCE	
CHAMPIÑONES A LA CREMA O SALTEADOS	\$4.700
MUSHROOMS IN CREAM OR SAUTEED	
CHOCLOS A LA CREMA	\$4.300
CORN WITH CREAM	
ARROZ BLANCO	\$3.100
WHITE RICE	
VERDURAS SALTEADAS	\$4.200
SAUTEED VEGETABLES	
A LO POBRE PURO TORO (2 HUEVOS, CEBOLLA, PAPAS CASERAS)	\$4.600
2 EGGS, ONIONS AND HOME MADE FRIES	
HUEVO FRITO (2 HUEVOS)	\$1.700
FRIED EGGS (2 EGGS)	



ENSALADAS - SALADS



CRIOLLA LECHUGA, TOMATE, CEBOLLA MORADA	\$3.500
MARCELA LECHUGA, BERROS, RÚCULA, PALTA,	\$5.900
PALMITOS, ADEREZADO CON SOYA, LIMÓN Y JENGIBRE	
CHILENA TOMATE, CEBOLLA, AJÍ VERDE	\$3.200
MEDITERRÁNEA LECHUGA, TOMATE CHERRY, QUESO	\$5.400
PARMESANO Y ALBAHACA	
PURO TORO MORRÓN, CHAMPIÑÓN, ZAPALLO	\$4.300
ITALIANO, LECHUGA Y CEBOLLÍN	
HABAS HABAS, PALTA, CEBOLLÍN	\$4.500
PALTA	\$4.100
PALTA PALMITOS	\$5.400
APIO PALTA	\$3.100
PREMIUM (4 ING.)	\$5.400

TAMBIÉN PUEDES ARMAR TU ENSALADA CON LAS VERDURAS DEL DÍA



POSTRES - DESSERTS



CHURROS CON MANJAR Y HELADO	\$6.200
CHURROS WITH MILK CANDY AND ICE CREAM	
CHURROS CON MANJAR Y HELADO (1/2 PORCIÓN)	\$4.300
CHURROS WITH MILK CANDY AND ICE CREAM (HALF P.)	
MOUSSE DE CHOCOLATE CASERO	\$4.500
HOMEMADE CHOCOLATE MOUSSE	
ACARAMELADO DE MANZANA	\$5.800
CARAMELIZED APPLE PANCAKE	
MURTAS CON MEMBRILLO	\$4.800
MURTAS WITH QUINCE	
PANQUEQUE CELESTINO	\$4.300
PANCAKE WITH MILK CANDY	
PAPAYAS AL JUGO	\$3.700
PAPAYAS	
ENSALADA DE FRUTAS	\$3.900
FRUIT SALAD	
LECHE ASADA CASERA	\$4.100
HOMEMADE BAKED MILK	
CRÈME BRÛLÉE	\$4.700
CRÈME BRÛLÉE	
PANNA COTTA DE MURTA	\$4.700
MURTA PANNA COTTA	
COPA HELADO ARTESANAL (2 SABORES)	\$3.200
ARTISAN ICE CREAM (2 FLAVOURS)	
COPA HELADO ARTESANAL (1 SABOR)	\$2.200
ARTISAN ICE CREAM (1 FLAVOUR)	



CAFETERÍA - COFFEE



EXPRESS	\$1.500
EXPRESS DESCAFEINADO	\$1.900
EXPRESS DOBLE	\$2.200
EXPRESS CORTADO	\$2.100
EXPRESS CORTADO DESCAFEINADO	\$2.500
EXPRESS CORTADO DOBLE	\$2.900
IRLANDÉS	\$5.600
CAPUCCHINO	\$2.900
INSTANTÁNEO	\$1.200
INSTANTÁNEO DOBLE	\$1.400
INFUSIÓN DE HIERBAS (NATURALES)	\$2.200
TÉ DE HIERBAS PREMIUM	\$1.900
TÉ DE HIERBAS	\$1.200

DIGESTIVOS Y DESTILADOS

(NO INCLUYEN BEBIDA)

• BAJATIVOS •

CLAVO OXIDADO	\$4.900
RUSO BLANCO	\$4.000
RUSO NEGRO	\$4.000
BITTER BATIDO	\$3.300
PADRINO	\$5.500
NEGRONI	\$4.800

• LICORES •

DRAMBUI	\$4.800
FRANGÉLICO	\$5.600
COINTREAU	\$5.400
AMARETTO GALLIANO	\$5.400
BAILEYS	\$4.100
KAHLUA	\$3.800
GRAND MARNIER	\$7.000
SAINT GERMAIN	\$5.200

• DIGESTIVOS •

FERNET BRANCA	\$3.500
JAGGERMEISTER	\$5.700
BITTER ARAUCANO	\$3.200
MENTA FRAPPÉ	\$2.800
LICOR DE MANZANILLA	\$2.800
CAMPARI	\$3.500

• BOURBON •

JACK DANIELS OLD N°7	\$5.200
GENTLEMAN JACK	\$5.900
JACK DANIELS SINGLE BARREL	\$8.300
JACK DANIELS HONEY	\$5.200
JIM BEAN	\$4.200

• GIN •

HENDRICK'S	\$5.900
BEEFEATER	\$4.100
TANQUERAY	\$5.400
BOMBAY	\$4.100

• RON •

FLOR DE CAÑA 7 AÑOS	\$5.900
PAMPERO	\$3.200
HAVANA AÑEJO RESERVA	\$4.300
HAVANA AÑEJO 7 AÑOS	\$5.600
PAMPERO ANIVERSARIO	\$6.500

• PISCO •

MISTRAL 35°	\$2.700
MISTRAL NOBEL	\$3.700
MISTRAL GRAN NOBEL	\$6.300
ALTO DEL CARMEN 35°	\$2.700
HORCÓN QUEMADO	\$3.700
EL GOBERNADOR	\$3.500

• VODKA •

ABSOLUT	\$4.800
STOLICHNAYA	\$3.900
FINLANDIA	\$4.800
CIROC	\$5.800

• WHISKY •

GRANT'S FAMILY RESERVE	\$4.100
GLENFIDDICH 18 AÑOS, SINGLE MALT	\$15.100
JOHNNIE WALKER ET. ROJA	\$4.100
JOHNNIE WALKER ET. NEGRA	\$6.500
JOHNNIE WALKER ET. VERDE	\$9.600
BALLANTINES 12 AÑOS	\$5.900
BALLANTINES	\$4.100
CHIVAS REGAL 12 AÑOS	\$5.800

• COGNAC Y BRANDY •

BRANDY MIGUEL TORRES 10 AÑOS	\$6.300
COGNAC REMY MARTIN V.S.O.P	\$10.500
COGNAC REMY MARTIN XO	\$32.700
COGNAC MARTELL	\$8.300

• TEQUILA •

JOSÉ CUERVO	\$3.900
DON JULIO REPOSADO	\$10.300
ROCADO	\$8.100