



Latin Kitchen & Bar
by Richard Sandoval

*In Latin America the food is more than a simple dish. It is an event, a celebration that is shared, savored, and enjoyed with the soul
We invite you to enjoy us in this ceremony*

TO SHARE

-  ■ **TUNA CHICHARRON** **\$380**
Guacamole / sauteed pico de gallo / roasted tomato molcajete sauce / Chipotle nixtamal handmade tortilla / avocado-yuzu emulsion
- IBERIAN HAM** **\$1,850**
Tomato-garlic / grilled rustic bread / Iberian Ham / olive oil
- FIREWORK SHRIMP & AVOCADO MOUSSE** **\$390**
Tempura shrimp/ chifa alioli / avocado mousse & sour cream

SALADS

- **CAESAR SALAD** **\$300**
● Creamy garlic dressing / crispy quinoa / parmesan cheese / cherry tomatoes in balsamic vinaigrette **CHICKEN +\$280**
SHRIMP +\$510
-  ■ **ROASTED BEET SALAD** **\$280**
● Goat cheese / caramelized walnuts / sherry vinaigrette / green apple / mix green
- **HEALTHY SALAD** **\$280**
● Lettuce mix / feta cheese / berries vinaigrette / dehydrated fruit / fresh vegetables / nuts / pistaccios

CEVICHE / SUSHI BAR

-  **JAPANESE BURI HAMACHI TIRADITO** **\$450**
Leche de tigre yuzu-dill / green apple / tobiko / nori seaweed / red miso powder
-  ■ **YELLOW CEVICHE** **\$480**
Fresh tuna / clam scallops / cooked shripm / yellow aguachile sauce / leche de tigre / fresh orange & mango
-  **ACEVICHADO NIKKEI ROLL** **\$430**
Fish tiradito / leche de tigre / togarashi alioli / tempura shrimp / kabayaki / avocado / masago
- ANGRY SCORPION ROLL** **\$375**
Tuna / tempura shrimp / baby cucumber/ spicy sesame oil / kabayaki sauce/ rocoto
-  ■ **FLAMED SALMON ROLL** **\$400**
Australian salmon / miso chipotle / yuzu kosho / nori seaweed / cucumber / avocado

SIDES

- **TRUFFLE FRENCH FRIES** **\$200**
- **GRILLED AVOCADO** **\$250**
- WOOD GRILLED CAULIFLOWER & MUSHROOMS FOAM** **\$230**

HOT APPETIZERS

- OCTOPUS IN BLACK RECADO** **\$450**
Octopus from the Gulf of Mexico / anticucho sauce / home potatoes / bell peper emulsion / spicy aji tartara sauce
-  **LOMO SALTADO EMPANADA** **\$240**
Tenderloin with oriental oyster sauce / menonita cheese / creole sauce with wallnuts / avocado-yuzu emulsion
- **HUMITA EMPANADA** **\$215**
Peruvian yellow aji / creamy corn / menonita cheese / chimichurri / avocado-yuzu emulsion
- SHORT RIB TACOS** **\$750**
Wood-fired ribs / grapes glaze / peanut and chili sauce / potatoes chips
- KIMCHI FISH TACOS** **\$380**
Gluten free / soft tempura / jicama tortilla / pickled red onion / chipotle alioli / kimchi-achiote sauce

GRILLED VEGETABLES

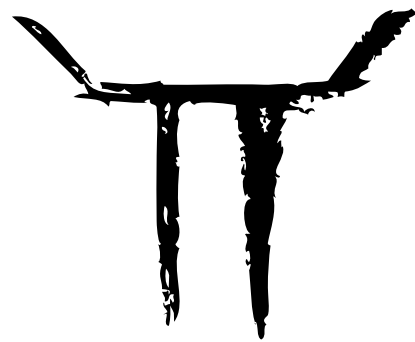
- **WOOD GRILLED CAULIFLOWER & MUSHROOMS FOAM** **\$250**
Pomegranate & red wine reduction / gremolata / fry quinoa / pore ashes
- **PONZU GLAZED MUSHROOMS** **\$250**
Mushroom mix / horseradish mayonnaise / fried pore / togarashi
- **BABY CARROTS WITH CREAMY TOFFU** **\$260**
Cashew nut / yellow aji - passion fruit honey / chimichurri pistou

CHEF SPECIALTIES

-  **SHRIMP & CRAB ENCHILADAS** **\$650**
Oaxaca-menonita cheese / nixtamal tortilla / sour cream / chile de arbol / plantain in dried chili sauce / lettuce
- LOMO SALTADO** **\$770**
Beef fillet / White creamy rice / parmesan cheese / potato chips / oriental sauce / alioli rocoto
-  **MISO-CHIPOTLE ESCOLAR** **\$780**
Grilled asparagus & daikon / kabayaki / togarashi aioli/ mirin-dashi
-  **ZARANDEADO FISH** **\$800**
White rice / fresh vegetables salad / flour tortilla / zarandeado adobo / avocado-yuzu emulsion / grilled avocado with corn "pico de gallo " sauce
- CUSCO STYLE CHICKEN** **\$550**
Chicken thighs / chifa marinated / huancaína style mashed potato / creole sauce / grill vegetables / lemon-ginger vinaigrette
- TORO BURGUER** **\$600**
Homemade Blend Rib eye-New york / bacon jam / artisan american style mustard / Provenzano Cheese from Querétaro / lettuce / pickles

WOOD BURNING GRILL

- STEAKS**
All steaks are served with Argentinian chimichurri & "toreado" shishito pepper
- 10.5oz. FILLET STEAK** **\$1,160**
- 14oz. BONELESS RIBEYE** **\$945**
- 14oz. NEW YORK** **\$945**
- 7oz. CATCH OF THE DAY FISH** **\$700**




Latin Kitchen & Bar


by Richard Sandoval

En Latinoamérica la comida es más que un simple platillo. Es un evento, una celebración que se comparte, saborea y disfruta con el alma.

Te invitamos a acompañarnos en esta ceremonia.

PARA COMPARTIR

 ■ **CHICHARRÓN DE ATÚN** \$380
Guacamole / pico de gallo salteado / salsa molcajetada / tortillas nixtamal de chipotle / emulsion de aguacate y yuzu


 ■ **TABLA DE JAMÓN IBÉRICO** \$1,850
Pan a la parrilla / tomate y ajo / jamón ibérico / aceite de oliva

 ■ **CAMARON FIREWORK & MOUSSE DE AGUACATE** \$390
Camarón tempura / alioli chifa / mousse de aguacate y crema ácida

ENSALADAS


■ **ENSALADA CESAR** \$300
● Aderezo cremoso de ajo / quinoa crocante / queso parmesano / tomates cherry en vinagreta de balsamico


POLLO +\$280
CAMARON +\$510


 ■ **BETABEL ROSTIZADO** \$280
● Emulsion de queso de cabra / nueces garapiñadas / vinagreta de jerez / manzana verde / mix green


■ **ENSALADA HEALTHY** \$280
● Mix de lechugas / queso feta / vinagreta de frutos rojos / fruta deshidratada / vegetales frescos / nueces / pistaches


CEVICHE / SUSHI BAR

 ■ **TIRADITO HAMACHI BURI JAPONES** \$450
Leche de tigre yuzu eneldo / manzana verde / tobiko / alga nori / deshidratado de miso rojo / aceite de cilantro

 ■ **CEVICHE AMARILLO** \$480
Atun fresco / callo de almeja / camaron cocido / aguachile amarillo / leche de tigre / naranja y mango fresco

 ■ **ROLLO ACEVICHADO NIKKEI** \$430
Tiradito de kampachi / leche de tigre / alioli togarashi / camarón tempura / kabayaki / aguacate / masago

 ■ **ANGRY SCORPION ROLL** \$375
Atun spicy / camarón tempura / pepino baby / ajonjolí picante / salsa kabayaki / rocoto

 ■ **ROLLO FLAMEADO DE SALMON** \$400
Salmón de Australia / miso chipotle / yuzu kosho / alga nori / pepino / aguacate


GUARNICIONES


 ■ **PAPAS TRUFA** \$200

● **AGUACATE A LA PARRILLA** \$250


● **COLIFLOR A LA LEÑA CON ESPUMA DE HONGOS** \$230


ENTRANTES CALIENTES

 ■ **PULPO EN RECADO NEGRO** \$450
Pulpo del Golfo de México / salsa anticuchera / papa en tres cocciones / emulsión de pimientos / tartara de aji picante

 ■ **EMPANADA DE LOMO SALTADO** \$240
Filete de res en salsa oriental con ostion / queso menonita / salsa criolla con nuez / emulsion de aguacate y yuzu

● **EMPANADA DE HUMITA** \$215
Aji amarillo de Perú / elote cremoso / queso menonita / chimichurri / emulsión de aguacate y yuzu

 ■ **TACOS DE SHORT RIB** \$750
Costilla cargada a la leña / glaseado de uvas / salsa de cacahuate y chile de arbol / chips de papa y camote

 ■ **TACOS DE PESCADO KIMCHI** \$380
Gluten free / capeado suave / tortilla de jicama / escabeche de cebolla morada / alioli


VEGETALES A LA LEÑA


● **COLIFLOR A LA LEÑA CON ESPUMA DE HONGOS** \$250
Reduccion de granada y vino tinto / gremolata / quinoa frita / cenizas de poro

● **HONGOS GLASEADOS CON PONZU** \$250
Mix de hongos / mayonesa de horseradish / poro frito / togarashi


● **ZANAHORIAS BABY CON CREMOSO DE TOFU** \$260
Nuez de la india / miel de aji amarillo-maracuya / chimichurri pistu


ESPECIALIDADES


 ■ **ENCHILADAS DE CAMARÓN Y CANGREJO** \$650
Queso oaxaca-menonita / tortilla de nixtamal / crema ácida / salsa cremosa de guajillo / queso fresco / platano macho / ensalada fresca de lechuga

 ■ **LOMO SALTADO** \$770
Filete / arroz blanco cremoso / queso parmesano / chips de papa / alioli rocoto / salsa oriental

 ■ **ESCOLAR MISO-CHIPOTLE** \$780
Espárragos y jicama la parrilla / kabayaki / alioli de togarashi / mirin-dashi

 ■ **PESCADO ZARANDEADO** \$800
Arroz blanco / ensalada fresca de vegetales / tortillas de harina / adobo zarandeado / emulsion de aguacate y yuzu / aguacate a la parrilla con pico de gallo y elotes

 ■ **POLLO A LA BRASA ESTILO PERUANO** \$550
Muslos de pollo / marinado chiffa / pure de papa en salsa huancaína / salsa criolla / vegetales asados / vinagreta de jengibre y limon

 ■ **HAMBURGUESA TORO** \$600
Blend Rib eye-New york hecha en casa / mermelada de tocino / mostaza estilo americana artesanal / queso provenciano de Querétaro / pepinillos / lechuga

LA PARRILLA

NUESTROS CORTES
**Todos los cortes son servidos con chimichurri Argentino y chiles shishito toreados*

300g FILETE \$1,160

400g RIBEYE \$945

400g NEW YORK \$945

200g PESCA DEL DIA \$700

TODOS NUESTROS PRECIOS INCLUYEN IVA

LOS ALIMENTOS CRUDOS SON RESPONSABILIDAD DE QUIEN LOS CONSUME

 ■ **PLATILLOS INSIGNIA TORO**

 ■

 ■

*Pregunta al mesero por la opción de carne afeitada en casa.