



■ AGUAS FRESCAS

Horchata 480ml	\$52
Melón 480ml	\$52
Guayaba 480ml	\$52
Piña Bronca 480ml	\$52
Jamaica 480ml	\$52
Piña Guayaba 480ml	\$180

■ BEBIDAS

Té 480ml	\$52
Sodas 355ml	\$49
Piña Colada 480ml	\$110
Naranjada Natural 480ml	\$55
Naranjada Mineral 480ml	\$58

■ LIMONADAS

Limonada Natural 480ml	\$50
Limonada Mineral 480ml	\$55
Frutos Rojos Natural 480ml	\$55
Frutos Rojos Mineral 480ml	\$58
Arándano Natural 480ml	\$55
Arándano Mineral 480ml	\$58

■ JARRAS 1.3Lt

Aguas Frescas Jamaica, Horchata, Guayaba, Melón, Piña o Té	\$165
Piña Colada	\$320
Limonada Natural Frutos Rojos o Arándano	\$172
Limonada Mineral Frutos Rojos o Arándano	\$175
Piña Guayaba	\$485
Naranjada Natural	\$172
Naranjada Mineral	\$175
Limonada Natural	\$165
Limonada Mineral	\$168

■ TARROS

Horchata 1Lt	\$104
Jamaica 1Lt	\$104
Piña 1Lt	\$104
Limonada 1Lt	\$104
Guayaba	\$104
Limonada Mineral 1Lt	\$110
Frutos Rojos 1Lt	\$130
Piña Colada 1Lt	\$220
Piña Guayaba 1Lt	\$380



■ CERVEZAS

XX Lager 355ml \$59

XX Ámbar 355ml \$59

Carta Blanca 355ml \$59

Tecate Roja o Light 355ml \$59

Indio 355ml \$59

Michelob Ultra 355ml \$75

Miller High Life 355ml \$75

Corona 355ml \$65

Pacífico 355ml \$65

Bud Light 355ml \$65

Bohemia 355ml \$75

Modelo Especial o Negra 355ml \$69

Victoria 355ml \$69

Stella Artois 355ml \$80

Caguama 940ml \$155
Carta Blanca, Miller High Life o Tecate Light.

Cubeta de 1/2 \$354
XX Lager, Carta Blanca, Tecate Light o Indio.

Cubeta de 1/2 \$450
Michelob Ultra, Miller High Life y Bohemia.

Cubeta de 1/2 \$390
Corona, Pacífico y Bud Light.

Cubeta de 1/2 \$414
Negra Modelo/Especial y Victoria.

Clamato 480ml \$94

Tarro Michelado \$26

Tarro Cubano \$30

■ MIXOLOGÍA

Tequila Playero 355ml \$162

Carajillo 355ml \$125

Margarita Mango 355ml \$130

Clericot 355ml \$168

Mezcal Floreado 355ml \$120

Vasito Berries 355ml \$125

Tequila y Guayaba 355ml \$128

Mojito Azul 355ml \$129

Margarita Fresa 355ml \$130

Cantarito Tradicional 955ml \$245
Tradicional, Guayaba, Piña o Tamarindo.

Cantarito Familiar 7L \$1475
Tradicional, Guayaba, Piña o Tamarindo.

Piña Colada 355ml \$139

Tequila Sunrise 355ml \$149

Daiquirí 355ml \$135

Medias de Seda 355ml \$172

Nebulosa 355ml \$140

Ruso Blanco 355ml \$148

■ SHOTS

Pepino Enchilado \$110

Vegas \$110

Superman \$118

Derrame Cerebral \$115

Job \$130

Goodbye MDFCK \$120

Calavera Tequilera \$840

ENTRADAS PRIME

Elotes Asados Cottage (4 pzs) \$205

Elotes dorados al carbón con queso cottage, mantequilla, chile y limón.

Salchichas Polacas (340 g) \$210

Rebanadas de salchicha polaca asadas al mezquite, servidas con cebolla caramelizada y salsas de la casa.

Aguachiles

Preparado con chile serrano y salsas negras

Arrachera (450 g) \$510 | Costilla Short Rib (450 g) \$440

Rib Eye (450 g) \$610 | Tripa (300 g) \$380

Pork belly \$1 por g

Trozos de pork belly dorados al punto perfecto, con textura crujiente y sabor intenso.

El precio se calcula por cada 100 g servidos.

Tuétanos (4 pzs)

Tuétanos al carbón con 150 g de proteína, aguacate y rábanos.

Arrachera (150 g) \$389 | Pastor (150 g) \$280 | Carnitas (150 g) \$280

Rib eye (150 g) \$479 | Sirloin (150 g) \$280



Aguachile de Tripa

ENTRADAS

Quesadillas \$165

Quesadillas rellenas de tus ingredientes favoritos.

Broncas: Quesadillas rellenas con chiles toreados.

Filipinas: Quesadillas rellenas de chorizo y chile californiano.

Naturales

Quesadillas con Arrachera \$265

Quesadillas rellenas con 180 g de jugosa arrachera asada al mezquite.

Quesos Fundidos \$240

220 g de queso fundido con 180 g de chorizo, rajitas o natural.

Chicharrón de Rib eye \$295

250 g de Rib eye dorado al punto, servido con guacamole y flor de rábano.

Las Nachas \$175

Tres tostadas con 350 g de sirloin, bañadas en queso fundido.

Papa Asada Rellena \$120

Papa asada rellena con 100 g de sirloin, pastor o chorizo, gratinada con queso fundido.

Frijoles Puercos \$129

Frijoles machacados, preparados con manteca de cerdo y chorizo.

Trenzas Rancheras \$230

Trenzas enchiladas con 170 g de tripietas y 40 g de chorizo, acompañadas con aguacate, cebolla cambray y chiles toreados.



Chicharrón de Rib eye



Las Nachas

COMAL ESPECIAL

Todos los comales van acompañados con papas, queso fundido, chiles californía, toreados y tortillas.

Comal Especial

Parrillada con 2 carnes a escoger entre chuleta de res, carnitas, pastor o puerco.

\$790(2P) \$1220(5P)

Comal Especial Costilla

Parrillada con 1 carne más a escoger entre chuleta de res, carnitas, pastor o puerco.

\$990(2P) \$1630(5P)

Comal Especial Pechuga

Parrillada con 1 carne más a escoger entre chuleta de res, carnitas, pastor o puerco.

\$810(2P) \$1270(5P)

Comal Especial Sirloin

Parrillada con 1 carne más a escoger entre chuleta de res, carnitas, pastor o puerco.

\$840(2P) \$1480(5P)

Comal Especial Rib Eye

Parrillada con 1 carne más a escoger entre chuleta de res, carnitas, pastor o puerco.

\$1390(2P) \$2370(5P)

Comal Especial Arrachera

Parrillada con 1 carne más a escoger entre chuleta de res, carnitas, pastor o puerco.

\$1180(2P) \$1930(5P)

Comal Especial Tripa

Parrillada con 1 carne más a escoger entre chuleta de res, carnitas, pastor o puerco.

\$950(2P) \$1480(5P)

PARRILLADAS

Todos las parrilladas van acompañadas con papas, queso fundido, chiles californía, toreados y tortillas.

	2P	5P
Parrillada de Costilla	\$1150	\$2050
Parrillada de Sirloin	\$890	\$1680
Parrillada de Arrachera	\$1295	\$2000
Parrillada de Tripa	\$980	\$1680
Parrillada de Rib Eye	\$1740	\$2720
Parrillada de Pechuga	\$830	\$1290

PARRILLADA 2 PERSONAS 1/2 kg

PARRILLADA 5 PERSONAS 1^{1/2} kg

Rib eye (450 g) \$649

Jugoso Rib eye acompañado con papa asada, guacamole, cebolla cambray, rábanos y chiles toreados.

T-Bone (450 g) \$569

T-Bone asado a la perfección y acompañado con papa asada, guacamole, cebolla cambray, rábanos y chiles toreados.

Sirloin (450 g) \$395

Sirloin de alta calidad acompañado con papa asada, guacamole, cebolla cambray, rábanos y chiles toreados.

Chuleta de Res (450 g) \$410

Deliciosa chuleta de res acompañada con papa asada, guacamole, cebolla cambray, rábanos y chiles toreados.

Metate Arrachera (450 g) \$529

Arrachera jugosa acompañada con papa asada, guacamole, cebolla cambray, rábanos y chiles toreados.

Costilla Short Rib (400 g) \$460

Costilla de res preparada con esmero y acompañada con papa asada, guacamole, cebolla cambray, rábanos y chiles toreados.

Brocheta de Res (240 g) \$460

Jugosa brocheta de sirloin o arrachera con cebolla, chile chilaca, tomate, tocino y un toque de queso clavel gratinado.

New York (450 g) \$559

New York steak acompañado con papa asada, guacamole, cebolla cambray, rábanos y chiles toreados.



Tomahawk de Res

CORTES PRIME PARA COMPARTIR



Porterhouse (1 kg) \$1690

Corte doble con lomo y filete, asado al mezquite.
Perfecto para compartir y disfrutar el auténtico sabor norteco.

Rib Eye con Hueso (910 g) \$1190

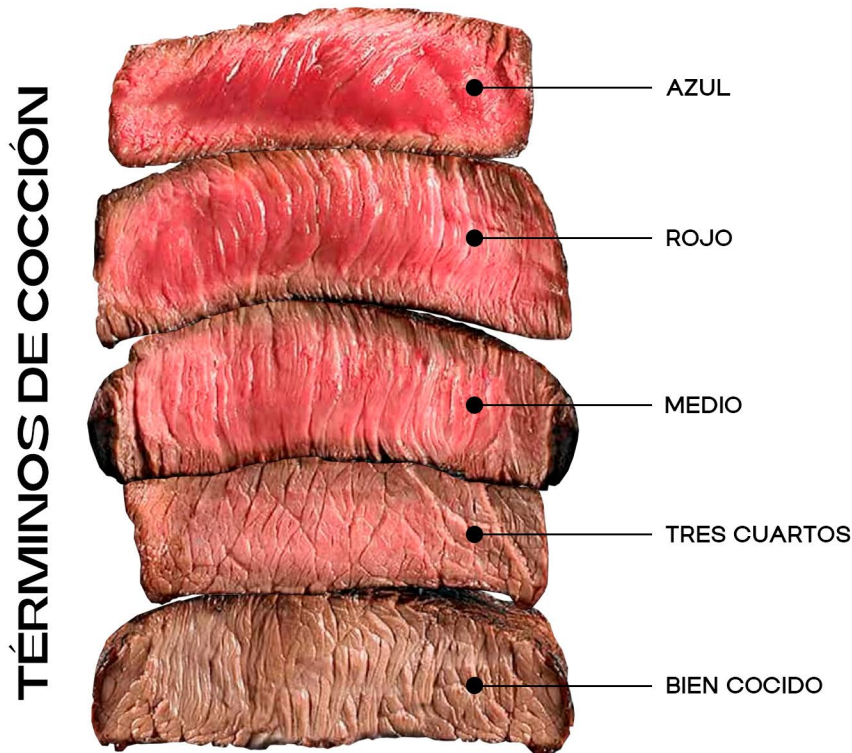
Corte grueso y jugoso con el hueso que realza su sabor.
Una experiencia imperdible para los amantes de la carne.

Tomahawk de Res (1.2 kg) \$1890

Corte premium con hueso largo, asado al mezquite para un sabor intenso y jugoso.

Tomahawk de Puerco (300 g) \$540

Corte imponente con hueso largo, asado lentamente al mezquite para lograr jugosidad y sabor intenso.



TACOS PRIME

Tacos de Salmón Adobado (170 g) \$305

Salmón fresco asado al mezquite con el clásico toque zarandeado. Suaves, jugosos y llenos de sabor.

Tacos de Rib Eye (170 g) \$420

Cortes selectos de rib eye finamente asados, servidos en tortilla con el toque ahumado que distingue a Los Toros.

Tacos de Arrachera (170 g) \$320

Arrachera marinada y asada al punto perfecto. Suaves, jugosos y con sabor al mezquite.

CARNITAS

1 kg de Carnitas \$620

Carnitas acompañadas con cebollitas, rábanos, cilantro, aguacates, chiles california toreados y tortillas.

1/2 kg de Carnitas \$310

Carnitas acompañadas con cebollitas, rábanos, cilantro, aguacates, chiles california toreados y tortillas.

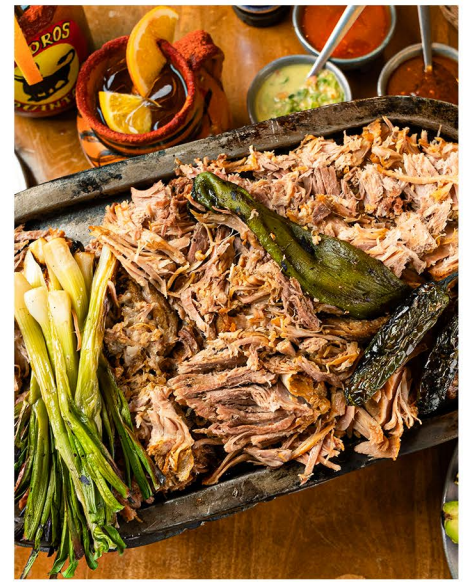
BARBACOA

1 kg de Barbacoa \$680

Barbacoa acompañada con cebollitas, rábanos, cilantro, chiles california toreados y tortillas.

1/2 kg de Barbacoa \$340

Barbacoa acompañada con cebollitas, rábanos, cilantro, chiles california toreados y tortillas.



ESPECIALIDADES

Bimbalete Bronco (2 Personas)

La receta del rancho bimbalete, cebolla, apio, rajadas de chilaca, adobado en una salsa de tomate con un toque ligero de picor, acompañado con 2 papas asadas, guacamole, rabano y chile toreado.

250g de Res o Puerco \$390

250g de Arrachera \$748

Bimbalete Gigante (4 Personas)

La receta del rancho bimbalete, cebolla, apio, rajadas de chilaca, adobado en una salsa de tomate con un toque ligero de picor, acompañado con 4 papas asadas, 2 órdenes de guacamole, rabano y chile toreado.

400g de Res y Puerco \$530

400g de Arrachera \$1080

Ranchero a la Brasas (250 g) \$260

Pollo (250 g) \$290

Sirlion cubierto con rajadas de california, acompañado con papa asada, toreados, cebolla cambray, guacamole y rabanitos.

Zarape Enchilado (250 g) \$290

Pollo (250 g) \$330

Sirlion adobado y gratinado con queso clavel y cubierto con rajadas de california, acompañado con papa asada, toreados, cebolla cambray, guacamole y rabanitos.

Salmón Adobado (390 g) \$350

Salmón a las brasas, en un adobo de 4 chiles para hacer tacos acompañado de una esfera de puré de papa, guacamole y rábanos.

Parrillada de Salmón (950 g) \$1600

Salmón a las brasas, en un adobo de 4 chiles para hacer tacos acompañado de 4 papas asadas, guacamole y rábanos.



Bimbalete de Arrachera

■ TACOS

Tripitas (170 g) \$200

Tacos de tripitas, acompañados con aguacate, cebolla cambray y chiles toreados.

Sirloin (170 g) \$185

Tacos de sirloin, acompañados con aguacate, cebolla cambray y chiles toreados.

Pastor (170 g) \$185

Carne al pastor, acompañada con aguacate, cebolla cambray y chiles toreados.

Pollo (170 g) \$200

Tacos de pollo, acompañados con aguacate, cebolla cambray y chiles toreados.

El Misterioso Jaralillo Sirloin o Pastor (170 g) \$210

Tacos gratinados de sirloin o pastor y 80 g de queso, acompañados con aguacate, cebolla cambray y chiles toreados.

Tacos de Carnitas (170 g) \$180

Carnitas, acompañadas con aguacate, cebolla cambray y chiles toreados.

Qüintaco 1/2 orden de Sirloin o Pastor \$105

85 g de sirloin o pastor, acompañados con aguacate, cebolla cambray y chiles toreados.

Tacos de Barbacoa (170 g) \$200

Barbacoa, acompañados con aguacate, cebolla cambray y chiles toreados.



Tacos de Sirloin

PREGUNTA POR NUESTRO

MENÚ EJECUTIVO

PARRILLADAS INDIVIDUALES Y CORTES EJECUTIVOS

DE LUNES A VIERNES | DE 12 PM A 9 PM



Parrilladas Individuales

■ EXTRAS

Papa Asada	\$55
Cebollita de Rabo	\$49
Chiles California	\$38
Rábanos	\$25
Guacamole	\$130
Quesadilla Extra	\$40

■ NIÑOS

Nuggets	\$110
Nuggets de pollo fritos, doraditos y crujientes.	
Papas Fritas	\$60
Papas a la francesa crujientes y recién hechas.	
Toritoburger	\$150
Carne de hamburguesa, queso, lechuga, tomate, mayonesa y katsup.	

SHOT 1.5 OZ
TEQUILA

- Cazador \$75
- 1800 Cristalino \$120
- Tradicional \$105
- Don Julio Reposado \$115
- Don Julio Reposado Claro \$135
- Herradura Ultra \$142
- Cuervo Especial \$115
- Maestro Tequilero \$170
- Patrón \$170
- Banderita \$72
- Don Julio 70 \$150
- Casa Dragones \$225
- 1800 Añejo \$140
- Reserva de la Familia \$510
- Don Julio Añejo \$125
- Tequila Adictivo \$69
- Íconos de México Añejo Cristalino \$188
- Viuda de Romero Reposado \$59
- Don Julio 1942 Añejo \$502
- 1800 Milenio Extra Añejo \$610
- Maestro Dobel 50 \$480
- Don Chicho Añejo Cristalino \$95
- Hacienda Sahuayo Añejo Cristalino \$175
- Corralejo Añejo \$285

SHOT 1.5 OZ
WHISKY

- Old Par \$145
- Buchanan's 18 \$285
- Buchanan's 12 \$145
- Etiqueta Roja \$75
- Etiqueta Negra \$145
- Macallan 12 \$265
- Johnnie Walker Blue Label \$550

SHOT 1.5 OZ
MEZCAL

- 400 Conejos \$120
- Mezcal El Llorón \$105
- Mezcal Unión \$100

SHOT 1.5 OZ
COÑAC

- Courvoisier VSOP \$230
- Hennessy VSOP \$240

SHOT 1.5 OZ
DIGESTIVOS

- Baileys \$135
- Kahlúa \$90
- Licor 43 \$65
- Carajillo \$110
- Disaronno \$75
- Rey Alfonso \$145
- Crema Toncha \$88

POSTRES

- Pastel 3 Chocolates \$169
- Pastel de Zanahoria \$169
- Flan \$169
- Mousse de Guayaba \$169
- Pay de Queso \$169
- Nieve Artesanal \$81
- Nieve con Menta Líquida \$120

