

TACOS

TACO GOBERNADOR

Tortilla + queso + chicharrón de camarón. 79

NEW TACO ALUCIN

Tortilla ribeteada + camarón frito marinado+ frijoles con chorizo y queso + salsa ponzu Torito. 79

NEW TACO BRONCEADO

Tortilla + guiso de camarón + queso +aderezo zarandeado +salsa de chile Chiltepin. 79

NEW TACO TUMBADO *RAMOS*

Tortilla dorada y ribeteada + guiso de chicharrón de la ramos en salsa verde + pulpo + machaca de camarón + salsa de chiltepin pasada de lanza. 79

FRIOS

MOLCAJETE ESPECIAL

Camarones ahogados + camarones cocidos + pulpo ahogado en limón, chile jalapeño y chiltepin preparados de una manera artesanal con kermato, salsas negras, pepino y cebolla morada. 295

NEW TORRE TORITO + 2

Ceviche de pescado + camarones ahogados + camarones cocidos + pulpo ahogado en limón + atún todo montado en Torre + chile serrano + salsa de Chiltepin + aguacate. 695

AGUACHILE VERDE

Camarones ahogados en limón + salsa de aguachile verde a base de serrano + pepino + cebolla morada. 230

NEW AGUACHILE HABANERO

Camarones ahogados en limón + salsa de aguachile a base de habanero + pepino + cebolla morada. 230

AGUACHILE DE ATÚN

Cubos de atún curtidos en limón + chile chiltepin + aguacate + cebolla morada + kermato + soya. 230

NEW PLATILLOS NUEVOS

TACO DE CAMARÓN CON COSTRA DE QUESO

Tortilla + queso + salsa roca + camarón. 89

NEW TACO DE PESCADO EMPANIZADO CON PAPAS

Tortilla + Milanesa de pescado empanizada + papas a la francesa y aderezo tártara piquín. 99

NEW TACO PECADOR

Tortilla ribeteada + camarones rellenos de queso envueltos en tocino +frijoles con chorizo y queso. 120

TACO DE ARRACHERA

Tortilla + guacamole + arrachera. 99

CALLO DE HACHA

Orden de callo de hacha natural, fresco y firme (NUNCA CONGELADO). 490

NEW BALAZO

Shot de ostion preparado 95

OSTIONES

Ostión natural + limón + sal + salsa preparada. 85/pza

CÓCTEL AGASAJO

Camarón ahogado + camarón cocido + pulpo cocido + caldo de camarón preparado pasado de lanza en una Chabela. 295

CÓCTEL CAMARÓN REGIO

Con cátsup y aguacate en una chabela. 230

CEVICHE DE CAMARÓN

Camarón de Sinaloa curtido en limón + tomate + cebolla morada + chile serrano + cilantro. 230

MENU



TORITO - SINALOENSE -

LO QUE TIENES QUE PEDIR

AMSTEL ULTRA	55
SUPER CLAMATO	290
MOLCAJETE ESPECIAL	295
CAMARONES ZARANDEADOS	395
TOSTADA DE ATÚN	125
TACO GOBERNADOR	79
BOTELLA DOBEL DIAMANTE	1900
BOTELLA ETIQUETA NEGRA	2100

TOSTADAS

NEW TOSTADA CEVICHE DE CAMARÓN

Camarón mediano curtido + tomate + chile serrano + cebolla morada + mayonesa. 99

TOSTADA MOCHIS

Cama de ceviche de sierra + camarón ahogado + camarón cocido + pulpo, todo bañado en nuestra preparación especial. 115

TOSTADA REGIA

Camarón + aderezo de la casa + tomate + cebolla morada + aguacate. 99

NEW TOSTADA DEL WERO

Ceviche de pescado + camarones curtidos en limón + camarones cocidos + cebolla morada + pepino + Chiltepin + serrano + salsa bruja y aguacate. 115

CALIENTES

NEW LONJA ZARANDEADA

Pescado de temporada a las brasas + tostadas con queso + papas a la francesa. 695

CAMARONES ZARANDEADOS

Camarones grandes a las brasas + papas a la francesa, 300gr. 395

PULPO ZARANDEADO

Pulpo a la brasas + papas a la francesa, 300gr. 650

CAMARONES MAZATLÁN

Camarones grandes a las brasas estilo Mazatlán + papas a la francesa. 300gr. 395

CARNITAS DE ATÚN

Atún + guacamole al chiltepin + aguachile rojo + tortillas de maíz. 240

TOSTADAS DE ATÚN

2 tostadas + laminas de atún + chile serrano + salsas especiales. 125

NEW TOSTADA REINA

Tostada + camarón de Sinaloa curtido en limón +salsa piquín limon + cebolla morada + pepino. 115

NEW TOSTADA DE CAMARÓN AL PIQUÍN

Camarones curtidos en limón + pulpo cocido + salsa cremosa de piquín + cebolla morada y pepino. 115

POSTRE

PAN DE ELOTE HECHO EN CASA CON NIEVE DE GLORIA. 215

CAMARONES ROCA

Camarones + salsa roca + col morada + cebollín + ajonjolí negro. 215

CHICHARRÓN DE PESCADO

Chicharrón de pescado + guacamole. 170

FILETE EMPANIZADO

Acompañado de papas a la francesa. 295

LECHE DE TIGRE

Caldo de camarón + camarón recién cocido + pepino picado + apio picado + cebolla morada finamente picada + limón. 69

CAMARONES EMPANIZADOS

Camarones medianos abiertos en mariposa empanizados + papas a la francesa. 215

CAMARONES RELLENOS

Camarones medianos rellenos de queso envueltos en tocino + papas a la francesa. 320

TODOS LOS VIERNES

DE TU MES CUMPLEAÑERO TE REGALAMOS UNA BOTELLA NACIONAL 
¡SOLO VEN A CELEBRARLO CON NOSOTROS! 

BEBIDAS

CERVEZA

Amstel ultra	\$55	Tecate 0.0	\$45
Heineken	\$55	Indio	\$45
Heineken 0.0	\$50	Superior	\$55
Heineken silver	\$55	Bohemia oscura	\$55
XX lager	\$50	Bohemia clara	\$55
XX lager ultra	\$55	Bohemia cristal	\$55
Tecate light	\$45	Caguamita	\$55
Tecate rojo	\$45		

MIÉRCOLES DE CHEVE

3 X 1 EN CHEVE NACIONAL
\$60

(tkl light, tkl roja, indio, xx ambar, xx lager)

3 X 1 EN CHEVE EXTRANJERA
\$75

(amstel ultra, bohemia)

SIN ALCOHOL

Refrescos	\$55
Agua mineral	\$50
Agua natural	\$35
Limonada	\$65

*Vaso clamato preparado \$70

*Vaso clamato preparado con camarón \$99

*Superclamato \$290

PONTE BIEN

TORITO

WHISKY

	COPA 90 ML	BOTELLA 750 ML		COPA 90 ML	BOTELLA 750 ML
Black and White	\$185	\$1100	Buchanan's Two Souls	\$320	\$2200
JW Etiqueta Roja	\$200	\$1100	Macallan 12	\$400	\$3400
JW Etiqueta Negra	\$320	\$2100	Jack Daniel's Black	\$220	\$1400
JW Etiqueta Dorada	-	\$2900	Jack Daniel's (no.7/Honey)	\$210	\$1400
JW Etiqueta Azul	-	\$8900	Gentleman Jack	\$320	\$2100
Chivas Regal	\$320	\$2100	Bushmills 10	\$340	\$2200
Buchanan's 12	\$320	\$2100	J&B	\$200	\$1350
Buchanan's Master	\$340	\$2400	Jhonny Blond	\$240	\$1600
Buchanan's 18	\$490	\$3400	Old Parr	\$320	\$2100

TEQUILA

	COPA 3 OZ	BOTELLA 750 ML		COPA 3 OZ	BOTELLA 750 ML
Tequila Tradicional	\$190	\$1100	Don Julio 70	\$320	\$2100
Antiguo Herradura	\$200	\$1500	Herradura Ultra	\$320	\$2100
7 Lenguas Blanco	\$280	\$1900	Herradura Plata	\$200	\$1600
Don Julio Reposado	\$280	\$2200	Don Julio 1942		\$6500
Don Julio Blanco	\$280	\$1900	Tequila 1800	\$320	\$2100
Herradura Reposado	\$280	\$1900	Gran Malo	\$280	\$1900
Maestro Tequilero	\$280	\$1900	Centenario Plata	\$200	\$1100
Maestro Tequilero Dobel	\$280	\$1900			
Diamante					

RON

	COPA 90 ML	BOTELLA 750 ML
Bacardi Blanco	\$185	\$1100
Capitan Morgan Spiced	\$185	\$1100
Zacapa 23	\$390	\$2900

PROMO

Perlas Negras	2x	\$290
Bufandas	2x	\$290
Redoxon	2x	\$300
Revolver		\$385
ABC		\$175
Torchile		
Tori Perlas		\$990
Tori bufandas		\$1200
Torixon		\$1200

SIRVAME

OTRO

MEZCAL

	COPA 90 ML	BOTELLA 750 ML
400 Conejos	\$280	\$1900
Creyente Joven	\$290	\$2200

COGNAC

	COPA 90 ML	BOTELLA 700 ML
Martel Vsup	\$370	\$2800
Hennessy VS	\$370	\$2800

BRANDY

Torres 10	\$230	\$1500
-----------	-------	--------

CHAMPAGNE

	BOTELLA 750 ML
Moet Rose Luminous	\$3100
Moet Rose Nectar	\$3100
Moet & Chandon Ice	\$3100
Don Perignon Luminous	\$9900

VODKA

	COPA 90 ML	BOTELLA 750 ML
Moet Rose Imperial		\$1200
Smirnoff	\$200	\$1100
Absolut	\$280	\$1800
Grey Goose	\$320	\$2200
Smirnoff Tamarindo	\$200	\$1100

GIN

	COPA 90 ML	BOTELLA 700/750 ML
Tanqueray	\$270	\$1800
Tanqueray Ten	\$350	\$2500
Beefeater	\$230	\$1500
Hendrix	\$330	\$2300

DIGESTIVOS

	COPA 45 ML	
Baileys	\$140	\$1500
Licor 43	\$155	\$1500
Amaretto	\$155	\$1500
Carajillo	\$150	
Canija	\$175	

SHOTS

Sangrita 45 ml	\$30
Revolver 45 ml	\$385
Bandera 45ml	\$30
Pepinazo 45ml	\$200
Jaggermeister 45ml	\$150
ABC 45ml	\$175
Jarra Baby Mango 1lt	\$350
Hypnotic 45ml	\$175
Botella Jaggermeister	\$1500
Botella Hypnotic	\$2200

MIXOLOGIA

Chamuscada	\$160	Negroni	\$190
Mojito	\$95	Gin & Tonic	\$160
Mojito frutos rojos	\$160	Whisky Lucky	\$180
Mezcalina de Mango	\$145	Piña colada	\$145
Mezcalina de Jamaica	\$145	Gin Frutos Rojos	\$190
Marianita	\$145		