

TACOS

TACO GOBERNADOR

Tortilla + queso + chicharrón de camarón. 80

NEW

TACO ALUCIN

Tortilla ribeteada + camarón frito marinado+ frijoles con chorizo y queso + salsa ponzu Torito. 75

NEW

TACO BRONCEADO

Tortilla + guiso de camarón + queso +aderezo zarandeado +salsa de chile Chiltepin. 80

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. 80

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. 335

NEW

TORRE TORITO

Ceviche de pescado + camarones ahogados + camarones cocidos + pulpo ahogado en limón + atún todo montado en Torre + chile serrano + salsa de Chiltepin + aguacate. 895

AGUACHILE VERDE

Camarones ahogados en limón + salsa de aguachile verde a base de serrano + pepino + cebolla morada. 255

NEW

AGUACHILE HABANERO

Camarones ahogados en limón + salsa de aguachile a base de habanero + pepino + cebolla morada. 255

AGUACHILE DE ATÚN

Cubos de atún curtidos en limón + chile chiltepin + aguacate + cebolla morada + clamato + soya. 250

CALLO DE HACHA

Orden de callo de hacha natural, fresco y firme (NUNCA CONGELADO). 450

NEW

TACO DE CAMARÓN CON TUÉTANO

4 tacos de harina + guiso de camaron + queso + tuetano \$280

TACO DE CAMARÓN CON COSTRA DE QUESO

Tortilla + queso + salsa roca + camarón. 95

NEW

TACO DE MILANESA DE PESCADO CON PAPAS

Tortilla + Milanesa de pescado empanizada + papas a la francesa y aderezo tártara piquín. 145

NEW

TACO PECADOR

Tortilla ribeteada + camarones rellenos de queso envueltos en tocino +frijoles con chorizo y queso. 130

TACO DE ARRACHERA

Tortilla + guacamole + arrachera. 105

NEW

BALAZO

Shot de ostion preparado \$95

OSTIONES

Ostión natural + limón + sal + salsa preparada. 90/pza

CÓCTEL AGASAJO

Camarón ahogado + camarón cocido + pulpo cocido + caldo de camarón preparado pasado de lanza en una Chabela. 350

CÓCTEL CAMARÓN REGIO

Con cátsup y aguacate en una chabela. 225

NEW

CÓCTEL AK47

Camarones cocidos + pulpo cocido + salsa a base de habanero y salsas negras + aguacate + cebolla morada + pepino en una Chabela. 350

CEVICHE DE CAMARÓN

Camarón de Sinaloa curtido en limón + tomate + cebolla morada + chile serrano + cilantro. 265

CEVICHE DE PESCADO

Pescado de temporada fresco curtido en limón + tomate + cebolla morada + chile serrano+ cilantro. 380

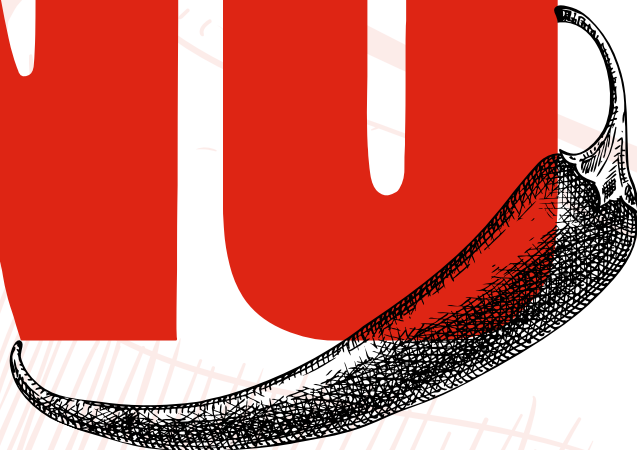
NEW

CEVICHE COMPARE

Ceviche de pescado curtido en limon + piña + habanero + cebolla morada + cilantro \$355

ME

NU



TORITO

- SINALOENSE -

POSTRE

PAN DE ELOTE HECHO EN CASA CON NIEVE DE GLORIA. 230

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

NEW

PLATILLOS NUEVOS

TOSTADAS

TOSTADA MOCHIS

Cama de ceviche de sierra + camarón ahogado + camarón cocido + pulpo, todo bañado en nuestra preparación especial. 185

TOSTADA REGIA

Camarón + aderezo de la casa + tomate + cebolla morada + aguacate. 145

NEW

TOSTADA ALV

Ceviche de pescado + camarones curtidos en limón + camarones cocidos + cebolla morada + pepino + Chiltepin + serrano + salsa bruja y aguacate 205

TOSTADAS DE ATÚN

2 tostadas + lamina de atún + chile serrano + salsas especiales. 130

NEW

TOSTADA BUCHONA

Tostada + camarón de Sinaloa curtido en limón +salsa piquín limon + cebolla morada + pepino. 195

NEW

TOSTADA DE TU EX

Camarones curtidos en limón + pulpo cocido + salsa cremosa de piquín + cebolla morada y pepino 195

CALIENTES

NEW

LONJA ZARANDEADA

Pescado de temporada a las brasas + tostadas con queso + papas a la francesa Orden. 1490 Media orden. 780

CAMARONES ZARANDEADOS

Camarones grandes a las brasas + papas a la francesa, 300gr. 455

PULPO ZARANDEADO

Pulpo a la brasas + papas a la francesa,300gr. 760

CAMARONES MAZATLÁN

Camarones grandes a las brasas estilo Mazatlán + papas a la francesa. 300gr. 480

CARNITAS DE ATÚN

Atún + guacamole al chiltepin + aguachile rojo + tortillas de maíz. 250

CAMARONES ROCA

Camarones + salsa roca + col morada + cebollín + ajonjolí negro. 240

CHICHARRÓN DE PESCADO

Chicharrón de pescado + guacamole. 170

FILETE EMPANIZADO

Acompañado de papas a la francesa. 290

LECHE DE TIGRE

Caldo de camarón + camarón recién cocido + pepino picado + apio picado + cebolla morada finamente picada + limón. 70

CAMARONES EMPANIZADOS

Camarones medianos abiertos en mariposa empanizados + papas a la francesa. 250

CAMARONES RELLENOS

Camarones medianos rellenos de queso envueltos en tocino + papas a la francesa. 350

MENU



TORITO

-SINALOENSE-

MENU DE 9PM A 11PM

TACOS

TACO GOBERNADOR

Tortilla + queso + chicharrón de camarón. 80

TACO DE ARRACHERA

Tortilla + guacamole + arrachera. 105



TACO BRONCEADO

Tortilla + guiso de camarón + queso + aderezo zarandeado + salsa de chile Chiltepin. 80

TOSTADA

TOSTADAS DE ATÚN

2 tostadas + lamina de atún + chile serrano + salsas especiales. 130

FRIOS

AGUACHILE VERDE

Camarones ahogados en limón + salsa de aguachile verde a base de serrano + pepino + cebolla morada. 255

TIRA LOS DADOS Y SI SALE DOBLE 6 TE INVITAMOS LA CUENTA
TODOS LOS DÍAS DE 1 A 6PM

SI CUMPLES AÑOS EN ESTE MES NOSOTROS TE REGALAMOS UNA
BOTELLA NACIONAL
APLICA TODOS LOS DÍAS DEL MES DE TU CUMPLE



PLATILLOS NUEVOS

MIXOLOGÍA

CHAMUSCADA

Tequila, jugo de piña, jugo de limon verde, controy, carbon vegetal activado, espuma de piña salada. \$180

MOJITO

Ron blanco, jarabe, jugo de limon verde, hojas de hierbabuena fresca, top de agua mineral. \$120

MOJITO FRUTOS ROJOS

Ron blanco, jarabe, jugo de limon verde, hojas de hierbabuena fresca, pure de frutos rojos, top de agua mineral. \$180

MEZCALINA DE MANGO

Mezcal, pure de mango, jugo de limon verde, jarabe natural. \$165

MEZCALINA DE JAMAICA

Mezcal, concentrado de jamaica, jugo de limon verde, jarabe, jugo de piña. \$180

MARIANITA

Mezcal, aperol, jugo de limon verde, jugo de arandano, hierba buena, escarchada con sal rosa. \$180

NEGRONI

Tanqueray, campari, vermouth rosso, twist naranja. \$230

GIN & TONIC

Tanqueray, twist de limon amarillo, agua tonica schwepps. \$180

WHISKY LUCKY

Jack Daniels, pure de frutos rojos, jugo de limon verde, jarabe, hojas de hierbabuena fresca. \$180

PIÑA COLADA

Ron blanco, jugo de piña, leche evaporada, crema de coco. \$165

GIN FRUTOS ROJOS

Gin, pure de frutos rojos, agua tónica, fresa, frambuesa y zarzamora. \$230



PONTE BIEN TORITO

WHISKY

	Copa 90 ml	Botella 750 ml
Black and White	\$200	\$1350
JW Etiqueta Roja	\$230	\$1500
JW Etiqueta Negra	\$350	\$2300
JW Etiqueta Dorada	-	\$3500
Buchanans Pineapple	\$320	\$2200
JW Etiqueta Azul	\$320	\$12000
Chivas Regal	\$320	\$2200
Buchanan's 12	\$320	\$2200
Buchanan's Master	\$370	\$2800
Buchanan's 18	\$550	\$4000
Buchanan's Two Souls	\$350	\$2500
Macallan 12	\$500	\$3500
Jack Daniel's Black	\$230	\$1500
Jack Daniel's (no.7/Honey)	\$230	\$1500
Gentleman Jack	\$320	\$2200
Bushmills 10	\$370	\$2500
J&B	\$200	\$1350
Jhonny Blond	\$270	\$1800
Old Parr	\$320	\$2200
Gentleman Jack	\$320	\$2200

PROMO

Perlas Negras	2x \$300
Bufandas	2x \$300
Redoxon	2x \$300
Revolver	\$385
ABC	\$175

Torichile \$1200
(Perlas, bufandas y Redoxones)

TEQUILA

	Copa 90 ml	Botella 750 ml
Tequila Tradicional	\$200	\$1350
Antiguo Herradura	\$200	\$1500
7 Lenguas Blanco	\$270	\$1800
Don Julio Reposado	\$320	\$2200
Don Julio Blanco	\$270	\$1800
Herradura Reposado	\$270	\$1800
Maestro Tequilero	\$270	\$1800
Maestro Tequilero Doble		
Dobel Diamante	\$320	\$2200
Don Julio 70	\$350	\$2300
Herradura Ultra	\$320	\$2200
Herradura Plata	\$230	\$1500
Don Julio 1942		\$7000
Tequila 1800	\$320	\$2200
Gran Malo	\$270	\$1800
Centenario Plata	\$230	\$1500

RON

	Copa 90 ml	Botella 750 ml
Bacardi Blanco	\$200	\$1350
Capitan Morgan Spiced	\$200	\$1350
Zacapa 23	\$420	\$3000

TRAGOS

LOS DE SIEMPRE

ETIQUETA NEGRA	\$350
DON JULIO 70	\$350



SÍRVAME OTRO

MEZCAL

	Copa 90 ml	Botella 750 ml
400 Conejos	\$270	\$1800
Creyente Joven	\$350	\$2500

COGNAC

	Copa 90 ml	Botella 700 ml
Martel Vsop	\$370	\$2800
Hannessy VS	\$370	\$2800

BRANDY

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

CHAMPAGNE

	Botella 750 ml
Moet Rose Luminous	\$3500
Moet Rose Nectar	\$3500
Moet & Chandon Ice	\$3500
Don Perignon	\$12000
Luminous	

	Botella 200 ml
Moet Rose Imperial	\$1200

VODKA

Smirnoff	\$200	\$1350
Absolut	\$230	\$1500
Grey Goose	\$320	\$2200
Smirnoff	\$200	\$1350
Tamarindo	-	\$1350
Smirnoff Electric		
Guva		

GIN

	Copa 90 ml	Botella 700/750 ml
Tanqueray	\$270	\$1800
Tanqueray Ten	\$350	\$2500
Beefeater	\$230	\$1500
Hendrix	\$330	\$2300
Tunqueray Bossa Nova	-	\$2,200

DIGESTIVOS

	Copa 45 ml	
Baileys	\$155	\$1500
Licor 43	\$155	\$1500
Amaretto	\$155	\$1500
Carajillo	\$175	\$2300
Canija	\$175	\$2,200

SHOTS

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



TORITO
-SINALOENSE-

BEBIDAS

CERVEZA

AMSTEL ULTRA	\$60
HEINEKEN	\$60
HAINEKEN 0.0	\$50
HAINEKEN SILVER	\$60
XX LAGER	\$50
XX LAGER ULTRA	\$60
TECATE LIGTH	\$45
TECATE ROJO	\$45
TECATE 0.0	\$45
INDIO	\$45
SUPERIOR	\$60
BOHEMIA OSCURA	\$60
BOHEMIA CLARA	\$60
BOHEMIA CRISTAL	\$60
CAGUAMITA	\$60

DIGESTIVO

LICOR 43 + ESPRESSO	\$175
---------------------	-------

SIN ALCOHOL

REFRESCOS	\$40
AGUA MINERAL	\$50
AGUA NATURAL	\$35

*VASO CLAMATO PREPARADO	\$70
*VASO CLAMATO PREPARADO CON CAMARÓN	\$120
*SUPERCLAMATO	\$325

MIÉRCOLES DE CHEVE

3 X 1 EN CHEVE NACIONAL	\$50
(TKT LIGTH, TKT ROJA, INDIO, XX AMBAR, XX LAGER)	

3 X 1 EN CHEVE EXTRANJERA	
(AMSTEL ULTRA, BOHEMIA)	\$80

BOTELLAS

WHISKY	
ETIQUETA NEGRA	\$2300
TEQUILA	
DON JULIO 70	\$2300



PROMOS



MIERCOLES
3X1
EN CHEVE

JUEVES DE NIÑAS BIEN





SABADO DE CUARTITOS
GRATIS
DE 1 A 6 PM

TODOS LOS VIERNES DE TU
MES DE CUMPLE + TU INE =
BOTELLA
NACIONAL
DE CORTESIA

