

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 clamato, 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 TACOS 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 PEGADOR

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

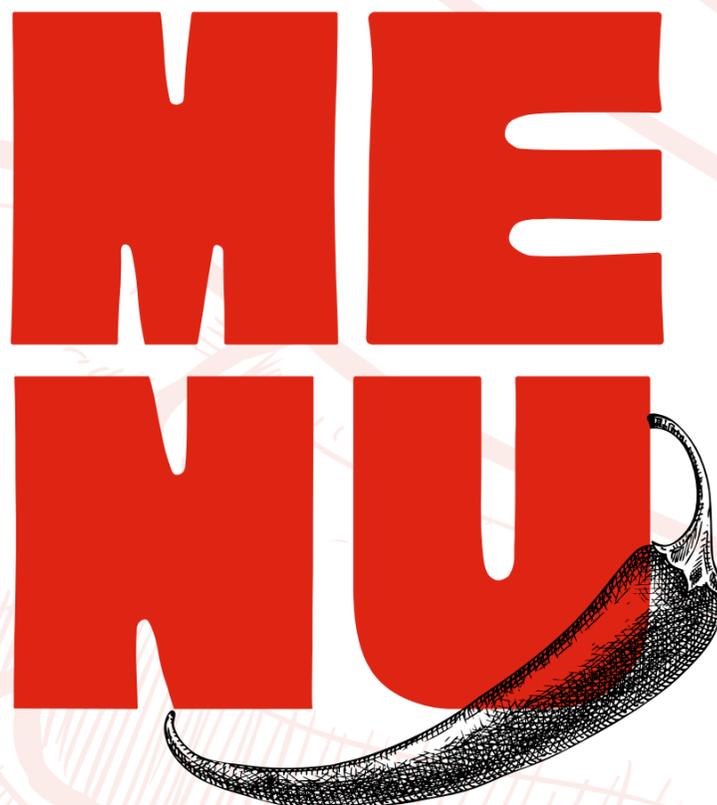
Camarón de Sinaloa curtido en limón + tomate + cebolla morada + chile serrano + cilantro. 265

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



TORITO - SINALOENSE -

POSTRE

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

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

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