Esencia en Solera
Essence in Solera

TORO TAPAS

EL JEREZ EN SÍMBOLOS Y COLORES / *SHERRY THROUGH SYMBOLS & COLOURS*





@torotapas_elpuerto
Toro Tapas

torotapas.com
956 90 50 20
reservastorotapas@osborne.es

MENÚ N.º1

PARA COMPARTIR AL CENTRO DE LA MESA (1 plato para cada 4px)
TO SHARE IN THE CENTER OF THE TABLE

Chicharrones de papada especiado,laminado fino y terminado en aove
Spiced Iberian pork jowl, thinly sliced and finished with extra virgin olive oil

Ensaladilla cremosa con gambas salteadas al ajillo
Creamy Spanish potato salad with garlic sautéed prawns

Surtido de croquetas de jamón Cinco Jotas de bellota 100% ibérico y croquetas de gambas al ajillo
Assorted Cinco Jotas 100% acorn-fed Iberian ham and garlic shrimp croquettes

Chocos frescos con mahonesa de pimentón y ajo tostado
Fresh cuttlefish with paprika mayonnaise and roasted

PLATO INDIVIDUAL MAIN COURSE
Arroz meloso ibérico con judías verdes y alcachofas
Iberian pork creamy rice with green beans and artichokes

O
Or

Arroz meloso de pescado de roca y gambones
Creamy brothy rice with rock fish and king prawns

POSTRE DESSERT
Tocino de cielo con nata montada
Traditional Spanish egg yolk custard. Served with lightly whipped

Café y dulces navideños
Christmas coffee and sweets

BEBIDAS DRINKS
Solaz Blanco 100% Verdejo. IGP Vinos de la tierra de Castilla/ White wine SOLAZ (IGP Vinos de la Tirra de Castilla)
Solaz Tinto Tempranillo & Cabaret Sauvignon/ Red wine SOLAZ – Tempranillo & Cabaret Sauvignon (IGP Vinos de la Tierra de Castilla)
Solaz rosado Multi varietal. IGP Vinos de la Tierra de Castilla/ SOLAZ Rosé Wine Multi – varietal (IGP Vinos de la Tierra de Castilla)
Vinos generosos (no incluye rama ni vors)/ Sherry wines (excluding en rama and VORS)
Cerveza/ Beers
Refrescos / Soft drinks
Aguas minerales/ Mineral water

48€ por persona (IVA incluido)

MENU Nº2

PARA COMPARTIR AL CENTRO DE LA MESA (1 plato para cada 4px)
TO SHARE IN THE CENTER OF THE TABLE

Patatas aliñadas con cebolleta y vinagre de jerez acompañadas de melva
Seasoned potatoes with spring onion and Sherry vinegar, served with cured frigate tuna

Gilda de piparra, atún y aceituna gordal
Gilda skewer: piparra, tuna and gordal olive

Asadillo de pimientos con caballa y cebolla dulce aliñados con vinagre de Jerez
Roasted peppers, mackerel and sweet onion with Sherry

Pescado frito de lonja al limón
Daily market fish marinated in lemon

Puerro a la brasa servidos sobre salsa romesco y vinagreta de piñones tostados
Chargrilled leeks. Served with romesco sauce and toasted pine nut vinaigrette.

PLATO INDIVIDUAL **MAIN COURSE**

Solomillo ibérico al amontillado
Iberian pork tenderloin with Amontillado sauce

O/Or

Pescado de lonja a la brasa con bilbaína de tomate
Whole market fish with cherry tomato and piparra pepper Bilbaína sauce

POSTRE **DESSERTS**
Milhoja crujiente de hojaldre rellena de crema de avellana con nata montada y avellana garrapiñada
Hazelnut millefeuille Crispy puff pastry with hazelnut cream, whipped cream and caramelised hazelnuts.

Café y dulces navideños
Christmas coffee and sweets

BEBIDAS **DRINKS**
Vino tinto Viña Cumbrero D.O. Ca rioja
Red wine Viña Cumbrero Crianza (Rioja D.O. Ca)
Vino blanco montecillo verdejo D.O. rueda
White wine Montecillo Verdejo (Rueda DO)
Montecillo Rosado D.O. Rioja
Rosé wine Montecillo (Rioja D.O. Ca)
Vinos generosos (no incluye rama ni vors)
Sherry wines (excluding en Rama and VORS)
Cerveza/ Beers
Refrescos / Soft drinks
Aguas minerales/ Mineral wáter

52€ por persona (IVA incluido)

MENÚ N.º 3

PARA COMPARTIR AL CENTRO DE LA MESA (1 plato para cada 4px)
TO SHARE IN THE CENTER OF THE TABLE

Tosta de anchoa Serie Oro, crema de queso payoyo y membrillo
Gold series anchovy toast with warm payoyo cheese cream and quince

Chicharrones de papada especiado,laminado fino y terminado en aove
Spiced Iberian pork jowl, thinly sliced and finished with extra virgin olive oil

Caballa marinada sobre piriñaca fresca de tomate, pimiento y cebolla
Marinated mackerel with piriñaca(tomato, pepper and onion)

Alcachofa confitada a la brasa con yema curada y finas láminas de papada Ibérica.
Chargrilled confit artichoke with cured egg yolk and thin slices of Iberian pork Jowl.

PLATO INDIVIDUAL **MAIN COURSE**

Lomo de presa Ibérica a la brasa
Grilled Iberian pork shoulder loin
O
Or
Lomo de merluza en salsa verde con almejas abiertas al momento
Hake loin in green sauce with freshly opened

POSTRE **DESSERTS**
Tarta cremosa de queso de cabra, aromatizada con Santa María Cream
Creamy goat's milk cheesecake flavoured with Santa María Cream

Café y dulces navideños
Christmas coffee and sweets

BEBIDAS **DRINKS**
Vino tinto montecillo crianza D.O. Ca rioja
Red wine Montecillo Crianza (Rioja D.O.Ca)
Vino blanco montecillo verdejo D.O. rueda
White wine Montecillo Verdejo (Rueda DO)
Montecillo Rosado D.O. Rioja
Rosé wine Montecillo (Rioja D.O. Ca)
Vinos generosos (no incluye rama ni vors)
Sherry wines (excluding en Rama and VORS)
Cerveza/ Beers
Refrescos / Soft drinks
Aguas minerales/ Mineral water

56€ por persona (IVA incluido)