



Desde **LOS** 2016
TOROS[®]
RESTAURANTE

menú

DESAYUNOS

DISPONIBLES DE 8 AM A 1 PM

Hot cakes con miel maple 3 pzas. \$90

Pan francés con frutos rojos 1 pza. \$90

Tamales mexicanos 1 pza. \$ 45

(Canarios, zarzamora, elote, pollo en salsa verde, mole poblana, rajas y chicharrón)

Molletes 2 pzas. \$85

(Frijoles, queso gratinado 40g de proteína)

Molletes con jamón 2 pzas. \$110

(Frijoles, queso gratinado y jamón 40g de proteína)

Molletes con chorizo 2 pzas. \$110

(Frijoles, queso gratinado y chorizo 40 gramos de proteína)

Plato de fruta de temporada 280g. \$ 70



DISPONIBLES
DE 8 AM A 1 PM

DESAYUNOS COMPLETOS

POR SOLO

\$219

Café americano o té, plato de fruta, jugo y a elegir platillo principal: huevos al gusto, omelette, enchiladas o chilaquiles.

Por \$35 pesos más elige tu platillo con arrachera, Roast beef o salmón.

*Consulta la información de los platillos en las categorías de huevos, chilaquiles, omelette, enchiladas, cafetería y jugos de temporada.

Plato de fruta 150g.

DISPONIBLES
DE 8 AM A 1 PM

DESAYUNOS INFANTILES

POR SOLO

\$150

Huevos al gusto 2 pzas.

(Plato de fruta infantil, a elegir: jugo, chocolate o té)

Mini hot cakes 4 pzas.

(Con frutos rojos, plato de fruta infantil, a elegir: jugo, chocolate o té)

Molletes 2 pzas.

(Frijoles y queso gratinado, plato de fruta infantil, a elegir: jugo, chocolate o té)

Paquete Torito Kids desayuno. \$219

(Paquete infantil a elegir y un toro de peluche)



HUEVOS AL GUSTO

DISPONIBLES DE 8 AM A 1 PM

Rancheros o divorciados 3pzas. \$120

(Acompañados con frijoles refritos)

Revueltos a la mexicana 3pzas. \$120

(Acompañados con frijoles refritos)

Huevos fritos con frijoles 3pzas. \$120

(A elegir: jamón o tocino, bañados con mole rojo 50g. de proteína)

Huevos revueltos 3pzas. \$120

(A elegir con jamón, chorizo, tocino o salchicha de pavo. 40g. de proteína)

Al albañil 3pzas. \$120

(Gratinados con queso Oaxaca y frijoles de olla)

Huevo con machaca 3 pzas. \$120

(30g. de proteína)

Aporreado Tepexoxoca 3 pzas. \$120

(Cecina asada con huevo revuelto y salsa de verde, 120g. de proteína)



OMELETTES

DISPONIBLES DE 8 AM A 1 PM

Omelette de queso con jamón de pavo. \$120

(3pzas. de huevo, 50g. de proteína)

Omelette de espinacas con requesón. \$120

(3pzas. de huevo, 30g de proteína)

Omelette de champiñones. \$120

(3pzas. de huevo)

Omelette de salmón con salsa de chipotle. \$140

(3pzas. de huevo, 50g de proteína)

Omelette de temporada. \$140

(3 pzas. de huevo, flor de calabaza con salsa poblana o huitlacoche con crema de elote)



Los productos están sujetos a disponibilidad en el restaurante
Nuestros productos son pesados antes de su preparación. Las imágenes son de referencia.
Los precios incluyen IVA y son expresados en MXN. Los términos, las condiciones y los precios están sujetos a cambios sin previo aviso.



DISPONIBLES
DURANTE
TODO EL DÍA

ENCHILADAS Y ENFRIJOLADAS

Enchiladas de mole rojo 300g. \$120

(Rellenas de plátano macho o pollo)

Enchiladas vegetarianas 300g. \$120

(Rellenas de zanahoria, calabaza, papa, ejotes y plátano macho en salsa ranchera)

Enchiladas verdes 300g. \$120

(Con pollo)

Enchiladas verdes 300g. \$120

(Con milanesa de pollo)

Enchiladas potosinas 300g. \$120

(Con pollo)

Enchiladas suizas 300g. \$120

(Con pollo)

Enfrijoladas jarochas 300g. \$120

(Rellenas de pollo y espolvoreadas con chorizo)



DISPONIBLES
DURANTE
TODO EL DÍA

CHILAQUILES

Chilaquiles Sonorenses 380g. \$150

(Con Roastbeef)

Chilaquiles en salsa ranchera 380g. \$150

(Con Arrachera)

Chilaquiles en salsa ranchera 380g. \$120

(A elegir: de queso panela, suadero, cecina, carnitas de cerdo o pollo)

Chilaquiles verdes 380g. \$150

(Con arrachera)

Chilaquiles verdes 380g. \$120

(A elegir: de queso panela, suadero, cecina, carnitas de cerdo o pollo)



Extras en chilaquiles
Huevo duro o frito \$40

Los productos están sujetos a disponibilidad en el restaurante

Nuestros productos son pesados antes de su preparación. Las imágenes son de referencia.

Los precios incluyen IVA y son expresados en MXN. Los términos, las condiciones y los precios están sujetos a cambios sin previo aviso.

DISPONIBLES
DURANTE
TODO EL DIA

CALDOS MEXICANOS

Pancita de res chica 370 ml. **\$120**

Pancita de res grande 500ml. **\$160**

Caldo tlalpeño chico 370ml. **\$80**

(Con pollo deshebrado, papas, zanahoria, garbanzo y arroz)

Caldo tlalpeño grande 500ml. **\$120**

(Con pollo deshebrado, papas, zanahoria, garbanzo y arroz)

Pozole blanco o rojo chico 370ml. **\$120**

(A elegir: pollo, cerdo o mixto)

Pozole blanco o rojo grande 500ml. **\$150**

(A elegir: pollo, cerdo o mixto)

Mole de olla chico 370ml. **\$120**

Mole de olla grande 500ml. **\$160**

Birria 370ml. **\$140**

(Incluye 2 quesabirrias)



Complementos pozoleros

Crema **\$20** Chicharrón **\$20**

Crema, chicharrón y rodajas de
aguacate **\$60**



DISPONIBLES
DURANTE
TODO EL DIA

ANTOJITOS MEXICANOS

Orden de quesadillas 3pzas. \$120

(Comaleras o fritas, a elegir: de queso Oaxaca, chicharrón prensado, flor de calabaza, pollo con papas, tinga de pollo, sesos, quelites o huitlacoche)

Quesadilla de pancita 1pza. \$50

Tostada tradicional 1pza. 250g. \$50

(A elegir: pata de res, tinga de pollo, de pollo con mole verde o cochinita pibil)

Orden de flautas 3pzas. 210g. \$90

(A elegir: pollo, carnitas de cerdo y carne de res)

Pambazo 1pza. 170g. \$60

(A elegir: tinga de pollo, mole verde con pollo, milanesa de pollo, chorizo con papas y al pastor)

Sopes tradicionales 2pzas. 240g. \$80

(A elegir: cecina, pollo, pastor o bistec)

Huarache 1pza. 250g. \$100

(A elegir: costilla, suadero, pastor, bistec o cecina)



DISPONIBLES
A PARTIR DE
LA 1 PM

NUESTRAS ESPECIALIDADES

Lengua de res a la veracruzana 350g. \$250

Manitas de cerdo 400g. \$160

(Capeada en salsa verde con nopales y frijoles negros de olla)

Mole rojo (receta de la casa) 400g. \$200

(A elegir: con pollo o costilla de cerdo)

Mole verde 400g. \$200

(A elegir: con pollo o costilla de cerdo)

Pipián con chilacayote 400g. \$200

(A elegir: pollo o costilla de cerdo)

Cochinita pibil 400g. \$200

(Con guarnición de guacamole, frijoles refritos y Xnipe)

Rabo de res en salsa de pasilla 400g. \$200

Filete a la tampiqueña 400g. \$240



Complementos

Arroz con huevo \$60 Guacamole \$85

DISPONIBLES
A PARTIR DE
LA 1 PM

COCINA CONTEMPORANEA

POR EL CHEF ISAIAS CID NERI

ENTRADAS

Costalitos de pato 180g. \$180
(En salsa de miel de agave)

Mollejas de res 320g. \$180
(Bañadas en salsa de mezcal)

ENSALADAS

Ensalada de frutos rojos 300g. \$150
(Con vinagreta de cítricos)

Ensalada de peras rostizadas 300g. \$150
(Con queso de cabra y semillas caramelizadas)

CREMAS Y SOPAS

Sopa de cebolla gratinada 400ml. \$140
(Con gruyere y perfumada al oporto)

Crema parmentier 400ml. \$140
(De papa & tocino)

PASTAS

Espaguetti con zetas 300g. \$140
(marinadas al ajillo)

Penne a la mantequilla 270g. \$140
(de ajo y parmesano)

PESCADOS

Salmón en salsa bearnesa 320g. \$350
(con verduras al vapor)

Mil hojas de camarón 320g. \$350
(con cama de espinacas y salsa de anchoas)



TACOS Y FUNDIDOS

Tacos de Rib-eye 400g. \$230

(Con canoa de tuétano al grill y chapulines tatemados)

Tacos de arrachera 400g. \$230

(Con canoa de tuétano al grill y guarnición de guacamole)

Queso fundido de camarón 220g. \$140

(Salteado al vino blanco)

Queso fundido de chorizo argentino 180g. \$140

CARNES Y AVES

Corazón de filete en salsa bordalesa 340g. \$370

(Reducción de vino & tuétanos)

Pato al horno 400g. \$450

(Con higos caramelizados en salsa de frutos rojos)

CARNE AL GRILL

New york 500g. \$420

(Con papa al horno y verduras al grill)

T-bone 500g. \$420

(Con papa al horno y verduras al grill)

Rib eye 500g. \$420

(Con papa al horno y verduras al grill)

Arrachera 500g. \$420

(Con papa al horno y verduras al grill)

DESTELLOS DELI

Tapas de salmón 180g. \$160

(Con queso de cabra)

Tapas de jamón serrano 180g. \$160

(Con higos)

Hamburguesa de arrachera 400g. \$195

(Con cebolla glaseada acompañada de papa gajo)

Pizza de jamón serrano & arugulas 600g. \$270

(Al pesto de perejil)

DISPONIBLES
DURANTE
TODO EL DÍA

CAFETERÍA

- Café americano 300ml. **\$45**
- Café de olla 300ml. **\$40**
- Café expresso 45ml. **\$48**
- Café doble expresso 90ml. **\$60**
- Café Latte 300ml. **\$60**
- Capuccino 175ml. **\$60**
- Capuccino vainilla 235ml. **\$70**
- Capuccino Rompope 235ml. **\$90**
- Capuccino Baileys 235ml. **\$150**
- Capuccino licor 43 235ml. **\$190**
- Chocolate mezcla de la casa 225ml. **\$65**
- Té 300ml. **\$35**
- Tisana 300ml. **\$65**
- Bolsa de Café “Perlas del Cafetal” **\$220**
(Café de altura, bolsa de 500g.)
- Bolsa de Café “Perlas del Cafetal” **\$140**
(Café de altura bolsa, de 250g.)
- Canasta de panqués 4pzas. **\$60**



DISPONIBLES
DE 8 AM A 1 PM

JUGOS NATURALES

- Jugo de naranja 300ml. **\$40**
- Jugo de toronja 300ml. **\$45**
- Jugo de zanahoria y betabel 300ml. **\$45**
- Jugo de piña con fresa y naranja 300ml. **\$45**
- Jugo verde 300ml **\$45**
(De piña, apio, manzana y nopal)
- Mimosa 300ml. **\$90**



Los productos están sujetos a disponibilidad en el restaurante
Nuestros productos son pesados antes de su preparación. Las imágenes son de referencia.
Los precios incluyen IVA y son expresados en MXN. Los términos, las condiciones y los precios están sujetos a cambios sin previo aviso.

¿Un último antojo?



POSTRES

Flan napolitano 300g. **\$70**

Cheesecake frutos rojos 300g. **\$70**

Pay de limón 200g. **\$70**

Helado de temporada 200g. **\$90**

(Sabores a elegir: elote, coco, mango, naranja, capuccino, nuez, vainilla & chocolate, vainilla & fresa, cacao)

Pastel de chocolate 200g. **\$70**

Postre de temporada 200g. **\$70**



@lostorosrestaurante
@taquerialostoros



www.lostoros.mx
Frontera San Isidro #104, San Isidro, Metepec, Estado de México

Consulta nuestras promociones en

 @lostorosrestaurante

 @taquerialostoros



RESTAURANTE • TAQUERÍA • FAST FOOD

Los productos están sujetos a disponibilidad en el restaurante

Nuestros productos son pesados antes de su preparación. Las imágenes son de referencia.

Los precios incluyen IVA y son expresados en MXN. Los términos, las condiciones y los precios están sujetos a cambios sin previo aviso.



**parrillada
tacos &
mariscos**

DISPONIBLE A PARTIR DE LA 1:00 PM

RESTAURANTE • TAQUERÍA • FAST FOOD

www.lostoros.mx

Frontera San Isidro #104, San Isidro, Metepec, Estado de México

ENTRADAS

Chicharrón de queso 150g. \$80

Orden de guacamole 250g. \$80

Chiles super toros 3pzas. \$75

(Rellenos de queso)

Aros de cebolla 7pzas. \$60

Papas a la francesa 250g. \$60

Papas gajo 250g. \$60

Orden de aguacate 200g. \$85

(Con rodajas de queso panela)



SOPAS Y CALDOS

Sopa azteca 400ml. \$60

(Con guarnición de chicharrón, aguacate, queso y chile frito)

Sopa de hongos 400ml. \$60

Sopa de médula 400ml. \$60

Sopa tarasca 400ml. \$60

(Tiras crujientes de tortilla de maíz en caldillo de frijol con aguacate pollo y queso)

Sopa milpa verde 400ml. \$60

(Sopa caldosa de espinaca, pollo, granos de elote, queso panela, perfumado con epazote y poblano tatemado)

Frijoles charros 400ml. \$60

(Acompañados de chicharrón)

Jugo de carne 400ml. \$60

Consome a la diablo 400ml. \$60

(Caldo de pollo muy picante, acompañado de aguacate, arroz, queso gratinado y cubitos de pollo)

Consome de pollo 400ml. \$60

(Acompañado con aguacate, arroz, queso gratinado y cubos de pollo)

Orden de arroz blanco 200g. \$45



ENSALADAS Y PASTAS

Ensalada con mariscos 400g. \$180

(Mix de lechugas, cubos de mango, durazno, camarón, pulpo, surimi, crotones y aderezo de la casa)

Ensalada cesar con pollo 300g. \$150

(Mix de lechugas, queso parmesano, crotones, pechuga de pollo a la plancha y aderezo cesar)

Ensalada primavera 400g. \$135

(Mix de lechugas, cubos de mango, durazno, nuez, frutos rojos, crotones, perla de queso frito y aderezo de la casa)

Fetuccine Alfredo con mariscos 400g. \$180

Spaguetti a la boloñesa 400g. \$140

Spaguettti al burro 300g. \$110



FUNDIDOS

Queso fundido 220g. \$85

Choriqueso 220g. \$85

Champiqueso 220g. \$85

Morrón con queso 220g. \$85

Fundido con chistorra 220g. \$90

Fundido con camarones 220g. \$110



QUESADILLAS

Champiñon con queso 1pza. \$29

Morrón con queso 1pza. \$29

Mezcla de quesos 1pza. \$29



Los productos están sujetos a disponibilidad en el restaurante
Nuestros productos son pesados antes de su preparación. Las imágenes son de referencia.
Los precios incluyen IVA y son expresados en MXN. Los términos, las condiciones y los precios están sujetos a cambios sin previo aviso.

CORTES AMERICANOS

(Peso promedio 350g. antes de cocción, acompañados de nopal asado
cebollitas asadas y a elegir guacamole o queso fundido)

Cowboy T-Bone
New York Rib Eye

\$350



PARRILLADAS INDIVIDUALES

Piporro 230g. \$180

(Parrillada de sirloin steak, chorizo, champiñones y nopales)

Chorreada 230g. \$180

(Parrillada de chuleta, morrón, tocino, champiñones y queso)

Tucita 230g. \$180

(Parrillada de pastor, tocino y queso)

Pastor con camarón 350g. \$245

(Parrillada de pastor, camarones y queso)

Arrachera con camarón 350g. \$345

(Parrillada de arrachera, camarones y queso)



PARRILLADAS PARA COMPARTIR

Toreada 1kg. \$450

(Parrillada de arrachera, chorizo, chuleta, cecina, cebollas y nopales)

La Doña 900g. \$350

(Parrillada de pastor, chorizo, chuleta, tocino, morrón, cebolla y mezcla de quesos)

Pura vida 900g. \$350

(Parrillada de bistec, morrón, cebolla, tocino y mezcla de quesos)

Hawaiana 900g. \$350

(Parrillada de pastor, chuleta, piña, jamón y mezcla de quesos)

Alambre de mariscos 800g. \$450

(Combinación de mariscos, pimientos, cebolla y mezcla de quesos)



VOLCANES

150g. 1pza.

Pastor \$41

Bistec \$41

Chuleta \$41

Suadero \$41

Chorizo \$41

Campechano \$41

Pollo \$46

ESPECIALES

150g. 1pza.

Sirloin steak \$67

Costilla \$67

Cecina \$67

Aguja \$67

Arrachera \$80

Tripa \$80

Volcanes de camarón \$190

(Dos Piezas 150g.)

Volcanes mixtos \$195

(Camarón y pulpo, dos piezas 150g.)



COSTRAS

460g. 1pza.

Pastor \$120

Bistec \$120

Chuleta \$120

Suadero \$120

Chorizo \$120

Campechana \$125

(Suadero y pastor)

ESPECIALES

460g. 1pza.

Pollo \$135

Sirloin steak \$170

Costilla \$170

Cecina \$170

Arrachera \$200

Tripa \$200



GRINGAS

210g. 1pza.

Pastor \$75

Bistec \$75

Chuleta \$75

Suadero \$80

Campechana \$80

(Suadero y pastor)

Pollo \$80

Sirloin steak \$95

Costilla \$90

Cecina \$80

Arrachera \$125

Tripa \$125

HAWAIANAS

290g. 1pza.

Hawaiana pastor \$125

Hawaiana chuleta \$125

Hawaiana sirloin \$130

Hawaiana arrachera \$150



TORTAS

	SENCILLA 170 g.	CON QUESO 220 g.
A elegir (Pastor, chorizo, chuleta o bistec)	\$75	\$87
Suadero	\$80	\$92
Campechana (Suadero y chorizo)	\$80	\$92

ESPECIALES

	SENCILLA 170g.	CON QUESO 220g.
Pollo	\$80	\$92
Sirloin	\$90	\$102
Costilla	\$90	\$102
Arrachera	\$110	\$122
Pastor con camarón		\$170



HAMBURGUESA

- Arrachera con camarón 350g. \$175**
- Arrachera 300g. \$150**
- Al Pastor 300g. \$140**



CLUB SANDWICH

INCLUYE PORCIÓN DE PAPAS

- Club sandwich toro 300g. \$140**
(Jamón, pollo, tocino, queso gratinado y pan blanco)

- Club sandwich light 300g. \$140**
(Jamón de pavo, queso panela, pollo y pan integral)



Los productos están sujetos a disponibilidad en el restaurante
Nuestros productos son pesados antes de su preparación. Las imágenes son de referencia.
Los precios incluyen IVA y son expresados en MXN. Los términos, las condiciones y los precios están sujetos a cambios sin previo aviso.

TACOS

	SENCILLO 60g.	CON QUESO 90g.
Pastor	\$28	\$39
Bistec	\$28	\$39
Chorizo	\$28	\$39
Chuleta	\$28	\$39
Campechano	\$30	\$41
Suadero	\$30	\$41
Pollo	\$30	\$41



TACOS SELECT

	SENCILLO 60g.	CON QUESO 90g.
Sirloin steak	\$39	\$50
Aguja	\$39	\$50
Chistorra	\$39	\$50
Cecina	\$39	\$50
Costilla	\$39	\$50
Tripa	\$54	\$65
Arrachera	\$63	\$74

ORDENES DE TACOS

Orden Rib eye 4pzas. **\$300**

Mollejas de res 4pzas. **\$180**

Tacos gobernador de camarón 3pzas. **\$210**

(Acompañados de ensalada y papas a la francesa)

Tacos de camarón con queso 3pzas. **\$210**

(Acompañados de ensalada y papas a la francesa)

Tacos pescado estilo ensenada 3pzas. **\$210**

(Pescado rebozado y frito acompañado de col blanca en tortilla de harina)

Orden de ribe-eye con camarón 3pzas. **\$300**



Los productos están sujetos a disponibilidad en el restaurante
Nuestros productos son pesados antes de su preparación. Las imágenes son de referencia.
Los precios incluyen IVA y son expresados en MXN. Los términos, las condiciones y los precios están sujetos
a cambios sin previo aviso.

TACOS LIGHT

60g. 1pza.

- Nopal **\$26**
- Champiñones **\$26**
- Chorizo con nopales **\$28**
- Pollo con nopales **\$30**
- Pollo con champiñones **\$30**
- Sirloin con nopales **\$39**
- Sirloin con champiñones **\$39**

ELIGE LECHUGA
O TORTILLA DE HARINA
POR SOLO **5 PESOS EXTRAS**

AGREGA UNA PORCION
DE QUESO
POR SOLO **11 PESOS EXTRAS**



ORDENES POR KILO

INCLUYE SALSAS, VERDURA, LIMONES Y TORTILLAS DE MAÍZ 30 PZAS.

- | | |
|-------------------------|----------------------------|
| Pastor \$400 | Pollo \$440 |
| Bistec \$390 | Costilla \$550 |
| Chorizo \$390 | Cecina \$550 |
| Chuleta \$390 | Sirloin steak \$640 |
| Suadero \$440 | Tripa \$810 |
| Campechano \$440 | Arrachera \$810 |



ORDENES EXTRAS

- Orden de nopales 3pzas. **\$32**
- Orden nopales con queso panela 3 pzas. **\$50**
- Orden de tuetanos 3pzas. **\$150**
- Orden de cebollitas. **\$35**
- Orden de cebollitas Preparadas. **\$39**
- Orden de piña 150g. **\$30**
- Orden de tortillas de Harina 5pzas. **\$30**
- Orden de tostadas 5pzas. **\$20**
- Orden de totopos 100g. **\$20**
- Tortilla de harina 1pza. **\$6**
- Tostada 1pza. **\$3**



PARA LOS PEQUES

LOS PLATILLOS INCLUYEN PAPAS A LA FRANCESA

Nuggets de pollo. **\$90**

Hamburguesa torito. **\$90**

Orden de sincronizadas. **\$80**

Deditos de pescado. **\$90**



Paquete TOROS KIDS \$219
(Hamburguesa, papas, jugo y toro de peluche)

ESPECIALIDADES DE LA CASA

Molcajete de mariscos 1kg \$590

(Deliciosa combinación de camarones, pulpo, mejillones, surimi, cebolla morada, pepino y bañado en salsa de la casa)

Molcajete toreado 1kg \$590

(Deliciosa combinación mar y tierra, acompañada de nopales, cebollas asadas, chile toro bañado en salsa de la casa)

Piña rellena de mariscos 600g. \$250

(Mezcla de mariscos, carne al pastor y queso, cocinado a la parrilla)

Mojarra frita 450g. \$250

(Acompañada de ensalada de la casa, papas gajo y arroz blanco, marinada con la receta de la casa)

Torre de mariscos 400g. \$380

(Camarones, pulpo, jitomate, durazno, pepino, cebolla, cilantro y salsa de la casa)

Salmón en salsa bearnesa 320g. \$350

(Acompañado de verduras al vapor)



AGUACHILES

Camarón 350g. \$220

(A elegir verde, rojo o habanero)

Camarón y callo de hacha 350g. \$340

(A elegir verde, rojo o habanero)

Camarón, pulpo y callo de hacha 350g. \$340

(A elegir verde, rojo o habanero)



EMPANADAS

Empanada de camarón 1pza. \$85

Empanada de pulpo 1pza. \$85

Empanada de atún 1pza. \$85

Empanada campechana 1pza. \$95

(Camarón, pulpo y atún)



CEVICHES

Ceviche de camarón 350g. \$190

Ceviche de pulpo 350g. \$190

Ceviche de pescado 350g. \$190

Ceviche campechano 350g. \$190

(Camarón, pulpo y pescado)



TOSTADAS

Tostada de camarón 350g. \$250

(Camarón, pepino, cebolla morada, cilantro y aguacate)

Tostada de camarón y pulpo 350g. \$280

(Camarón, pulpo, pepino, cebolla morada, cilantro y aguacate)



COCTELES

Camarón

Grande 600g. \$290

Mediano 350g. \$210

Chico 250g. \$185

Camarón y pulpo

Grande 600g. \$290

Mediano 350g. \$210

Chico 250g. \$185



SOPAS Y CALDOS

Sopa de mariscos 450g. **\$160**

Caldo de camarón 450g. **\$160**



FILETES

Zarandeado al grill 200g. **\$160**

Al mojo de ajo 200g. **\$160**

Al gratín 300g. **\$160**

Empanizado 250g. **\$160**

Empapelado especial 400g. **\$190**

(Receta de la casa en hoja de platano con camarones, pulpo y vegetales aromatizado con epazote)



CAMARONES

6 PZAS. INCLUYEN ENSALADA DE LA CASA, PAPAS A LA FRANCESA Y ARROZ BLANCO

Cocoteros **\$260**

Al grill **\$260**

A la diablo **\$260**

Al ajillo **\$260**

Al mojo de ajo **\$260**

Empanizados **\$260**

Camarones momia **\$260**

(Envueltos en tocino y cocinados a la parrilla)



Los productos están sujetos a disponibilidad en el restaurante

Nuestros productos son pesados antes de su preparación. Las imágenes son de referencia.

Los precios incluyen IVA y son expresados en MXN. Los términos, las condiciones y los precios están sujetos a cambios sin previo aviso.

¿Un último antojo?



POSTRES

Flan napolitano 300g. **\$70**

Cheesecake frutos rojos 300g. **\$70**

Pay de limón 200g. **\$70**

Helado de temporada 200g. **\$90**

(Sabores a elegir: elote, coco, mango, naranja, capuccino, nuez, vainilla & chocolate, vainilla & fresa, cacao)

Pastel de chocolate 200g. **\$70**

Postre de temporada 200g. **\$70**







RESTAURANTE • TAQUERÍA • FAST FOOD

Los productos están sujetos a disponibilidad en el restaurante

Nuestros productos son pesados antes de su preparación. Las imágenes son de referencia.

Los precios incluyen IVA y son expresados en MXN. Los términos, las condiciones y los precios están sujetos a cambios sin previo aviso.



**bebidas,
destilados
y vinos**

RESTAURANTE • TAQUERÍA • FAST FOOD

www.lostoros.mx

Frontera San Isidro #104, San Isidro, Metepec, Estado de México

MIXOLOGÍA

Citrus gin tonic 200ml. \$130

(Ginebra befeater, agua tónica, rodajas de toronja y hielos)

Lobo Oaxaqueño 200ml. \$130

(Mezcal espadín Encuentro, maracuya, dash de limón, ginger ale y hielos)

Ponche Oaxaqueño 200ml. \$130

(Reduccion de mezcal y jaimaca ahumado al romero y canela)

Espadín Punch 200ml. \$130

(Mezcal espadín Encuentro tamarindo, sandía, menta y dash de limón)

Pensamiento 200ml. \$130

(Tequila 30-30 blanco, perfumado con oleo de limón amarillo y agua tónica)



COCTELERÍA TRADICIONAL

Piña colada 330ml. \$80

(Ron bacardi, jugo de piña, crema de coco y hielos)

Mojito cubano 330ml. \$80

(Ron bacardi, agua mineral, limón, azúcar, hierbabuena y hielos)

Carajillo 330ml. \$150

(Licor 43, café expresso y hielos)

Margarita 330ml. \$80

(Tequila 30-30, licor de naranja, hielos, jarabe natural y jugo de limón)

Gin and tonic 330ml. \$110

(Ginebra, agua tónica, rodaja de limón y hielos)

Clericot

(Vino de la casa, jugo de limón, sangría natural, piña, manzana y jarabe natural)

JARRA 2 LTS. \$380 BASE CLERICOT \$50



CLÁSICOS

Limonada 400ml. \$55

(Natural o mineral)

Naranjada 400ml. \$55

(Natural o mineral)

Perro Salado 400ml. \$40

(Deliciosa combinación de jugo de limón, sal y refresco de toronja)

Piñada 330ml. \$60

(Jugo de piña, crema de coco y hielos)



EVITE EL
EXCESO

CERVEZAS

Negra Modelo 355ml. \$55

Modelo Especial 355ml. \$55

Corona 355ml. \$50

Victoria 355ml. \$50

Bohemia 355ml. \$55

Bohemia Osc. 355ml. \$55

Bohemia Cris. 355ml. \$55

Tecate 355ml. \$50

Tecate Light 355ml. \$50

Michelob Ultra 355ml. \$55

Amstel Ultra 355ml. \$55

Stella Artois 355ml. \$55

Pacífico Clara 355ml. \$55

XX Lager 355ml. \$55

XX Ambar 355ml. \$55

Heineken 355ml. \$55

**Caguama
GrandHeineken 1.2 lt. \$120**

CERVEZAS PREPARADAS

Chela toro 500ml. \$135
(Deliciosa margarita combinada con cerveza, jugo de limón, pulpa de maracuyá o tamarindo, licor de naranja, hielo y tequila)

Toro en la playa 500ml. \$135
(Deliciosa cerveza preparada con clamado, salsas negras, salsa tabasco, chamoy, camarones y banderillas de tamarindo, limón, salsas negras, sal y pimienta)

Chela mango o tamarindo 400ml. \$85
(Deliciosa cerveza preparada con jugo de limón, salsas negras, chamoy y pulpa de mango o tamarindo)

Clamatada 550ml. \$85
(Deliciosa cerveza preparada con clamato, jugo de limón, salsas negras y chamoy)

Cubana 400ml. \$65
(Tarro escarchado con chamoy y piquín, preparado con jugo de limón, salsas negras, sal y pimienta)

Michelada Clásica 400ml. \$65
(Tarro escarchado con sal y limón)

Clamato Sin Cerveza 400ml. \$65
(Clamato preparado con jugo de limón, salsas negras, chamoy y hielo)

EVITE EL
EXCESO

EMBOTELLADAS

Agua embotellada 600ml	\$25
Jugo Boing 355ml	\$30
Sidral Mundet 355ml	\$30
Sprite 355ml	\$30
Coca Cola 355ml	\$30
Coca Cola light 355ml	\$30
Coca Cola sin azúcar 355ml	\$30
Squirt 355ml	\$30
Agua mineral 600ml	\$30
Sangría Señorial 600ml	\$30
Coca Cola 600ml	\$35



ESPECIALIDAD
DE LA CASA

AGUA FRESCA NATURAL

Maracuya, fresa, mango, guanabana, mamey,
zapote, zarzamora, frambuesa, horchata,
limón con chia, tamarindo
y pepino con perejil

JARRA 2 lts. **\$140** JARRA 1 lt. **\$90** VASO 450 ml. **\$45**



TEQUILA



	COPA 60 ml.	BOTELLA 750 ml.
DON JULIO 70	\$210	\$2,150
DON JULIO AÑEJO	\$195	\$2,000
DON JULIO REPOSADO	\$140	\$1,400
DON JULIO BLANCO	\$140	\$1,400
GRAN CENTENARIO PLATA	\$100	\$950
GRAN CENTENARIO REPOSADO	\$100	\$950
HERRADURA PLATA	\$120	\$1,100
HERRADURA REPOSADO	\$120	\$1,200
HERRADURA ULTRA	\$160	\$1,600
HERRADURA AÑEJO	\$160	\$1,600
MAESTRO DOBEL DIAMANTE	\$175	\$1,600
30-30 BLANCO	\$110	\$900
30-30 REPOSADO	\$110	\$900
30-30 CRISTALINO	\$200	\$1,850
1800 AÑEJO	\$160	\$1,650
1800 CRISTALINO	\$180	\$1,900
1800 REPOSADO	\$140	\$1,400
TRADICIONAL PLATA	\$120	\$950
TRADICIONAL REPOSADO	\$120	\$950
TRADICIONAL CRISTALINO	\$160	\$1,800



MEZCAL

	COPA 60 ml.	BOTELLA 750 ml.
ENCUENTRO ESPADIN	\$140	\$1,400
ENCUENTRO TAMARINDO	\$150	\$1,400
OJO DE TIGRE JOVEN	\$140	\$1,350
ZIGNUM ESPADIN JOVEN	\$115	\$1,200
ZIGNUM ESPADIN REPOSADO	\$140	\$1,450
ZIGNUM ESPADIN AÑEJO	\$190	\$1,800
LOS DANZANTES ESPADIN JOVEN	\$235	\$2,500
LOS DANZANTES ESPADIN REPOSADO	\$275	\$2,750
MONTELOBOS ESPADIN	\$150	\$1,600
MONTELOBOS ENSAMBLE	\$200	\$2,200
MONTELOBOS TOBALA	\$305	\$3,300
MONTELOBOS PECHUGA DE Maguey	\$390	\$4,000
ALIPUS SAN ANDRES JOVEN	\$170	\$1,650
BRUXO 1 ESPADIN JOVEN	\$140	\$1,400
BRUXO 2 ESPADIN / PECHUGA DE Maguey	\$160	\$1,500
BRUXO 3 BARRIL	\$190	\$2,200
BRUXO 4 CRUIISHE / BARRIL / ESPADIN	\$215	\$2,400
BRUXO 5 TOBALA	\$410	\$4,100



COGNAC

	COPA 60 ml.	BOTELLA 750 ml.
HENNESSY VSOP PRIVILEGE	\$340	\$3,000
MARTELL VSOP	\$205	\$2,250
MARTELL VS	\$170	\$1,700

VODKA



ABSOLUT
ABSOLUT CITRON
ABSOLUT MANDARIN
ABSOLUT PERA
BELVEDERE
GREY GOOSE
STOLICHNAYA
WIBOROWA
SKYY VODKA

COPA
60 ml.

\$110
\$110
\$110
\$110
\$180
\$165
\$100
\$90
\$90

BOTELLA
750 ml.

\$950
\$950
\$950
\$950
\$1,800
\$1,850
\$950
\$850
\$850

WHISKY



BLACK LABEL
DOUBLE BLACK LABEL
GREEN LABEL
GOLD LABEL
RED LABEL
BUCHANANS 12 AÑOS
BUCHANANS 18 AÑOS
BUCHANANS MASTER
CHIVAS REGAL 12 AÑOS
CHIVAS REGAL 18 AÑOS
GLENFIDDICH 12 AÑOS
GRAND OLD PARR 12 AÑOS
JACK DANIELS HONEY
JACK DANIELS OLD NO.7

COPA
60 ml.

\$190
\$220
\$280
\$290
\$110
\$180
\$350
\$230
\$170
\$320
\$225
\$150
\$120
\$120

BOTELLA
750 ml.

\$1,850
\$2,500
\$2,700
\$2,850
\$950
\$1,800
\$3,900
\$2,100
\$1,850
\$3,800
\$2,100
\$1,500
\$1,400
\$1,400

RON



APPLETON STATE
BACARDI BLANCO
HAVANA CLUB 3 AÑOS
HAVANA CLUB 7 AÑOS
MATSALEM CLASICO
MATSALEM PLATINO
ZACAPA 23
ZACAPA AMBAR 12 AÑOS

COPA
60 ml.

\$110
\$90
\$100
\$120
\$100
\$100
\$250
\$150

BOTELLA
750 ml.

\$980
\$900
\$900
\$1,200
\$1,100
\$950
\$2,500
\$1,400

BRANDY



TERRY CENTENARIO SOLERA
TORRES 5
TORRES 10
TORRES 15 GRAN RESERVA
CARDENAL MENDOZA SOLERA

COPA
60 ml.

\$90
\$90
\$100
\$160
\$240

BOTELLA
750 ml.

\$950
\$850
\$1,050
\$1,500
\$2,400

GINEBRAS



	COPA 60 ml.	BOTELLA 750 ml.
BEEFEATER	\$140	\$1,200
BOMBAY	\$150	\$1,400
TANQUERAY	\$130	\$1,200
GALENICO	\$150	\$950
NORDES	\$170	\$1,700
BULLDOG	\$170	\$1,700
LONDON NO.1	\$170	\$1,800

LICORES



	COPA 60 ml.
LICOR 43	\$150
AMARETTO DISARONNO	\$120
ANCHO REYES VERDE	\$110
ANCHO REYES ROJO	\$110
APEROL	\$160
BAILEYS	\$120
CAMPARI	\$120
CHARTREUSE AMARILLO	\$220
CHARTREUSE VERDE	\$240
FERNET BRANCA	\$130
FRANGELICO	\$140
MARTINI EXTRA DRY	\$100
MARTINI BLANCO	\$100
MARTINI ROSSO	\$100
MIDORI	\$120
NIXTA LICOR DE ELOTE	\$130
PACHARAN LA NAVARRA	\$130
STREGA	\$165
SAMBUCCA VACARI LICOR FINO	\$130
SAMBUCCA VACARI LICOR NERO	\$130
CHINCHON DULCE	\$110
CHINCHON SECO	\$110
CADENAS DULCE	\$130
GRAND MARNIER	\$150
COINTREAU	\$150



*Todos los destilados por copa incluyen un mezclador de 255 ml
**Todos los destilados por botella incluyen servicio de 4 mezcladores de 255ml

Productos sujetos a disponibilidad en restaurante o hasta agotar existencias.
Los precios incluyen IVA y son expresados en MXN.
Terminos, Condiciones y Precios estan sujetos a cambios sin previo aviso

EVITE EL
EXCESO

VINOS BLANCOS

Botella de 750 ml.

LIGERO Y JOVEN

De ligera juventud, con notas florales, cítricas y frutales, destellos brillantes y una tenue corpulencia.

Verano Colombard Sauvignon Blanc, Valle de Guadalupe México \$580

Sierra Blanca, Sauvignon Blanc LA CETTO 2022 \$499

SECO CUERPO MEDIO

De agradable frescura y sedosidad, con marcadas notas cítricas y especiadas flores, destellos amarillos pajizos, con una mayor corpulencia y complejidad.

Vignier, Don Luis Cetto, Ensenada México 2020 \$590

Santo Tomás Chardonnay, Ensenada México 2019 \$700

Homenaje Chardonnay, Navarra España 2021 \$540

Chateau de la Blanquerie, Bordeaux Francia 2019 \$750

Marco Real Albariño, Rias Baixas, España N/A \$880

VINOS ROSADOS

Botella de 750 ml.

De singular frescura y notas florales, frutales y especias, destellos asalmonado y ligera brillantes con un final marcado.

Zinfandel Sierra Blanca, LA CETTO Ensenada Baja California, 2022 \$499

Primavera, Cabernet Rosé Valle de Guadalupe México 2019 \$580

Grand Boise, Cote de Provence, Francia 2020 \$850



VINOS TINTOS

Botella de 750 ml.

LIGERO Y JOVEN

*Sencillez y juventud, gratos recuerdos de frutos rojos y notas florales que hacen en delicada experiencia al paladar.
Ideal acompañante de quesos frescos, carnes, pescados y mariscos a las brasas o bien de pizzas y sándwiches sutilmente condimentados.*

Sierra Blanca Tempranillo 2021, LA CETTO Ensenada México \$499

Lira Montepulciano-Barbera Ensenada México 2021 \$580

Sierra Blanca Cabernet Sauvignon, LA CETTO Ensenada México 2021 \$520

Homenaje Roble, Navarra España 2021 \$520

CUERPO MEDIO

*Destacadas notas de fruta madura con ligeros toques de especias y herbales sensaciones que reflejan el carácter en evolución de estos vinos.
Ideal acompañante de carnes & aves con salsas de mayor corpulencia, cortes o bien con postres y frutos secos.*

Santo Tomás Cabernet Sauvignon, Ensenada México 2019 \$780

Espaldera Anglianico-Sangiovese, Ensenada 2016 \$600

Pescador Tempranillo Casa Zamora, Santo Tomás México 2018 \$1,100

Marco Real Roble, Ribera del Duero 2021 \$700

Obalo Las Arenas Reserva, Rioja Alta España 2016 \$1,200

Marco Real Tempranillo, Rioja Alavesa España 2019 \$850



VINOS POR COPA

Copa de 150 ml.

VINO BLANCO

Sierra Blanca, Sauvignon Blanc LA CETTO 2022 **\$140**

Homenaje Chardonnay, Navarra España 2021 **\$150**

VINO ROSADO

Zinfandel Sierra Blanca, LA CETTO Ensenada Baja California, 2022 **\$140**

Primavera, Cabernet Rosé Valle de Guadalupe México 2019 **\$150**

VINO TINTO

Sierra Blanca, Tempranillo 2021, LA CETTO **\$140**

Homenaje Roble, Navarra España 2021 **\$150**

VINO ESPUMOSO

Flor de Raim Brut, España S/A **\$150**

Flor de Raim Rosé Brut España S/A **\$150**

VINO LICOROSO

Croft, Fine Ruby Port, Portugal S/A **\$140**

Taylor s, Fine Tawny Port, Portugal S/A **\$160**

SELECCION DEL MES

Pregunta por ellos siempre tendremos algo nuevo

***Nuestros selección de vino considera precios justos, para garantizar relación calidad precio e impulsar la experiencia en la cultura vinícola.*

Productos sujetos a disponibilidad en restaurante o hasta agotar existencias.
Los precios incluyen IVA y son expresados en MXN.
Terminos, Condiciones y Precios estan sujetos a cambios sin previo aviso