



## ***Carta de menús Toro Latin Kitchen & Bar by Richard Sandoval***

<https://carta.menu>

Carretera Transpeninsular Km 6.5 Fracc. Punta Bellena 23454 Cabo San Lucas, Misiones del Cabo Baja [Hotel], Mexico

(+52)6241043184 - <https://torocabo.com/>

En esta website encontrarás el [menú completo](#) Toro Latin Kitchen & Bar by Richard Sandoval de Misiones del Cabo Baja [Hotel]. Actualmente hay **328** menús y bebidas disponibles. Para *ofertas estacionales o semanales* por favor contacta directamente con el propietario del restaurante. También puedes contactarlo a través de su sitio web. Qué le gusta a [Everardo Gaylord](#) de Toro Latin Kitchen & Bar by Richard Sandoval: comida espectacular, muy buenas bebidas y música increíble. El loro saltó del toro es una de las cosas más ricas que he comido. excelente restaurante y no sobreestimado; billete promedio por persona fue de \$1,500 mxn ya con propina. [leer más](#). Lo que no le gusta a [Sallie Fisher](#) de Toro Latin Kitchen & Bar by Richard Sandoval: Nada nuevo, Richard Sandoval no deja de decepcionar y de vivir de una reputación que no se de donde salió. Caro, la comida buena pero de ningún modo vale lo que cuesta, ojalá y le pusieran mas atención a fias propuestas. No regreso. [leer más](#). En el Toro Latin Kitchen & Bar by Richard Sandoval en Misiones del Cabo Baja [Hotel], se cocina a la parrilla jugosa barbacoa fresca asada y se adorna con exquisitos acompañamientos, es posible relajarse en el bar con una [cerveza fresca](#) u otras bebidas alcohólicas y no alcohólicas. El seguir diferentes eventos deportivos y competencias es también uno de los puntos destacados al visitar este bar deportivo.

# Carta de menús Toro Latin Kitchen & Bar by Sandoval



## Bebidas no alcohólicas

SAN PELLEGRINO \$1.387

## 10 más populares

EMPANADAS DE HUMITA \$3.329

## Pizza

SWEET CORN PIE

## Sandwiches

COSTILLA CORTA AHUMADA \$22.192

## Main Dishes

OCTOPUS ANTICUCHO \$7.767

## Entradas

CEVICHE PERUANO \$6.658

## Especialidades a la parrilla

CARNE ASADA \$14.055

## Drinks

AGUA DE PIEDRA \$3.051

## Refrescos

LIMONADA \$1.202

## Main Course

CATCH OF THE DAY FISH

## Burgers

HAMBURGUESA DE TORO \$6.288

## Erfrischendes

ÁRBOL DE LA FIEBRE \$2.034

## South American Beef

FRANJA DE NUEVA YORK

## Margaritas

MAYA MARGARITA \$5.086

## Fleischgerichte vom Lavagrill

FILETE DE CARNE

## Roll

SOFTSHELL CRAB TEMPURA ROLL \$6.658

## Hamburguesas

HAMBURGUESA TORO \$6.288

## Likör

COCO MALIBÚ \$4.068

## Bebidas

MERCADO MARGARITA \$5.363

## Sabores de las empanadas

EMPANADA DE LOMO SALTADO \$3.699

## Jugos Naturales

LIMONADAS \$1.202

## Tiraditos

TIRADITO DE ATUN \$6.658

# Carta de menús Toro Latin Kitchen & Bar by Sandoval



## Cocteles

MARTINI DE PAY DE LIMÓN \$3.514

## Entrantes

AGUACATE A LA PARRILLA

## Plato Fuerte

PESCADO ZARANDEADO \$8.599

## Tequilas

CLASE AZUL PLATA \$6.473

## Especialidades Peruanas

LOMO SALTADO \$9.986

## Bebidas calientes

CARAJILLO \$3.144

## Small Plates

TIRADITO DE ATUN \$6.658

## Dinners

CHULETÓN DESHUESADO

## Nibbles

PAPAS FRITAS CON TRUFA Y PARMESANO

## Specialty Rolls

TUNA CHICHARRÓN\* \$5.178

## Third Course

PASTEL DE QUESO CON CARAMELO

## Classic Cocktails

ANALGÉSICO \$5.086

## Otras Cosas

FRIJOLES CHARROS

## Liquor

PATRÓN DE PLATA \$5.086

## Blanco

CLASE AZUL \$110.959

## Blanco y Tequila Reposado

CASA AMIGOS \$5.086

## Cocktail

COLLINS DE FRAMBUESA \$5.363

## Caldos (Soups)

FRIJOLES CHARROS

## Gin & Spirits

KRAKEN, SPICED RUM \$5.086

## Picked for You

CAMARONES A LA LEÑA \$16.089

## Rums

BACARDÍ 8 AÑOS \$5.086

## Margaritas By The Glass

MARGARITA MAYA \$5.086

# Carta de menús Toro Latin Kitchen & Bar by Sandoval



## *Sin Alcohol*

AGUA HETLE \$3.329

## *After Dinner*

MARTINI DE CHOCOLATE \$3.329

## *PLATILLOS FUERTES*

CALDO DE PIEDRA \$5.363

## *Bebidas y Refrescos*

REFRESCOS \$1.202

## *Cócteles Especiales*

MARTINI DE CHOCOLATE \$3.329

## *Liquid Treats*

MARTINI DE TARTA DE LIMA \$3.514

## *Mezcal Flight*

AGED BRUZO NO. 2

## *Non Alcoholic Beer*

HEINEKEN CERO \$1.479

## *Sides & Vegetables*

CREAMY POTATO PURE

## *Table to Share*

SHORT RIB TACOS\* \$7.305

## *Cóctels*

MEXICAN COFEE \$3.144

## *Martini Especial*

MARTINI DE PEPINO \$5.733

## *Supremos*

CUERVO RESERVA DE LA FAMILIA PLATINUM \$5.455

## *Responsible Fishing*

PESCA DEL DÍA \$8.599

## *TEQUILA 4cl*

CLASE AZUL PLATA \$6.473

## *Tequila & Mescal*

DON JULIO 1942 \$9.524

## *From Our Robata Grill*

400G RIBEYE \$15.164

## *Extra Aged Tequila Flight*

CENTENARIO LEYENDA

## *Tequilas Reposados*

CODIGO 1530 PINK \$9.524

## *Barril*

SAMPLER, 4 OZ DE CADA UNA \$5.086

## *Flight de Mezcal*

BRUZO NO. 2 AÑEJO

# Carta de menús Toro Latin Kitchen & Bar by Sandoval



## Flight Reserva de la Familia

CUERVO RESERVA DE LA FAMILIA  
PLATA

## Tequilas Extra Añejos

MAESTRO DOBEL EXTRA  
AÑEJO SO \$36.062

## Finest Spirits

CASA DRAGONES JOVEN \$17.568

## Coffee and Dessert Cocktails

CAFÉ MEXICANO \$3.144

## Crudo & fresco

ANTICUCHO DE PULPO \$7.767

## Sin clasificar

400 CONEJOS JOVEN

## Sopas

SMOKED CORN SOUP \$3.421

SOPA DE ELOTE AHUMADO \$3.329

## Filetes

ARGENTINEAN FLAP STEAK  
ORGANIC BONELESS RIBEYE

## Cocktails

MARTINI EXPRESSO \$3.329

MARTINI DE PEPINO \$5.733

## To Share

GUACAMOLE WITH BAY  
SCALLOPS \$6.842

NIKKEI OMAKASE \$21.267

## Silver

MAESTRO TEQUILERO HUMITO \$5.455

HERRADURA DIRECTO DEL  
ALAMBIQUE \$8.692

## Dessert Wines & Ports

CASA MADERO, LATE HARVEST  
2015, VALLE DE PARRAS,  
MÉXICO \$3.329

TOKAJ OREMUS, LATE HARVEST  
2013, TOKAJ HEGYALJA,  
HUNGRÍA \$6.288

## Vertical

WHITE HERRADURA

AGED HERRADURA

## Reserva de la Familia Flight

CUERVO RESERVA DE LA FAMILIA  
SILVER

RESERVA DE LA FAMILIA EXTRA AGED

## Extra Aged Tequilas

HERRADURA SUPREME  
SELECTION \$15.257

MAESTRO DOBEL EXTRA AGED  
SO \$36.062

## Cachaza

PITU SILVER, BRASIL \$4.068

PITU SILVER GOLD, BRASIL \$6.473



# Carta de menús Toro Latin Kitchen & Bar by Sandoval



## Tequilas Blancos

MAESTRO TEQUILERO PLATA	\$5.086
CUERVO RESERVA DE LA FAMILIA PLATINO	\$5.455

## Tequilas Añejos

MAESTRO TEQUILERO DOBEL, AÑEJO CRISTALINO	\$5.455
HERRADURA ULTRA, AÑEJO CRISTALINO	\$5.455

## Tequila Selections

PATRÓN REPOSADO	\$6.288
DON JULIO BLANCO	

## Starters

CEVICHE PERUANO	\$6.658
EMPANADAS DE HUMITAS	\$3.329
TABLA DE JAMÓN IBÉRICO	\$15.719

## Tequila & Mezcal

CLASE AZUL REPOSADO	\$9.524
HERRADURA AÑEJO	
CASA AMIGOS AÑEJO	\$8.137

## Non Alcoholic

POP SODAS	\$1.202
DE PIEDRA WATER	\$3.051
HETLE WATER	\$3.329

## Entrantes Calientes

TACOS DE SHORT RIB*	\$7.305
TACOS DE JAIBA SUAVE*	\$6.473

TLAYUDA PREHISPANICA	\$4.623
----------------------	---------

## Botella

RRËY KOLSCH, PREMIUM LAGER, ESTILO TRADICIONAL ALEMÁN
RRËY MEXICAN IPA, INDIA PALE ALE
FORTUNA CAÑITA LIGHT, EXTRA LIGERA

## Horizontal

WHITE DON JULIO
EL ÁGUILA REPOSADO
AGED MAESTRO TEQUILERO

## Rum Flight

FLOR DE CAÑA 18 YEARS (NICARAGUA)
ZACAPA 23 YEARS (GUATEMALA)
MATUSALEM 23 YEARS (CUBA)

## Flight de Ron

FLOR DE CAÑA 18 AÑOS (NICARAGUA)
ZACAPA 23 AÑOS (GUATEMALA)
MATUSALEM 23 (CUBA)

## Aperitivos

JAMÓN IBÉRICO	\$15.719
CRISPY SOFT SHELL CRAB TACOS*	\$6.473
PREHISPANIC TLAYUDA	\$4.623
AGUACATE A LA PARRILLA	

## Guarniciones

CHAMPIÑONES ASADOS AL HORNO
VEGETALES ASADOS

# Carta de menús Toro Latin Kitchen & Bar by Sandoval



ARROZ MEXICANO

ARROZ MEXICANO

## Para compartir

CALLOS EN AGUACHILE Y GUACAMOLE \$6.842

CHICHARRÓN DE ATÚN\* \$5.178

SHORT RIB AHUMADO \$22.192

OMAKASE NIKKEI \$21.267

## Añejo

HERRADURA SELECCIÓN SUPREMA

MAESTRO TEQUILERO \$5.086

1800 RESERVA \$6.288

DON JULIO REAL \$20.342

## Bottled Beer

RRËY KOLSH, PREMIUM LAGER

RRËY MEXICAN IPA, INDIAN PALE ALE

FORTUNA SAKE ALE

FORTUNA CAÑITA LIGHT

## Vegetales y Guarniciones

PURÉ DE PAPA CREMOSO

HONGOS ROSTIZADOS AL HORNO

PAPAS FRITAS TRUFA Y PARMESANO

VEGETALES PARRILLA

## White Tequilas

MAESTRO TEQUILERO SILVER \$5.086

WHITE AGUILA \$5.086

WHITE CASA DRAGONES \$8.692

CENTENARIO SILVER \$5.086

## Especialidades del chef

SHRIMP CRAB ENCHILADAS\* \$8.137

MEXICAN BLACKENED TUNA \$11.281

WOOD GRILLED SHRIMPS \$16.089

OCTOPUS NORTHER MEXICO STYLE\* \$8.599

MISO-CHIPOTLE ESCOLAR\* \$10.171

## Nuestros Cortes

300G VACÍO ARGENTINO \$10.911

300G FILETE \$15.164

400G NEW YORK \$15.164

200G PESCA DEL DIA \$7.212

400G RIB EYE ORGANICO \$20.342

## Vinos de Postre y Oportos

CASA MADERO, COSECHA TARDÍA 2015, VALLE DE PARRAS, MÉXICO \$3.329

TOKAJ OREMUS, COSECHA TARDÍA 2013, TOKAJ HEGYALJA, HUNGRÍA \$6.288

GRAHAM'S, SIX GRAPES, DOURO D.O.C., PORTUGAL \$3.329

TAYLOR'S, 10 YEAR OLD TAWNY PORTO, DOURO D.O.C., PORTUGAL \$6.658

WARRE'S, OTIMA 20 YEAR OLD, DOURO D.O.C., PORTUGAL \$7.767

## Mixología Toro

CAIPIRINHA FRESA Y ALBAHACA \$5.086

CHILCANO DE TUNA \$5.363

COLLINS DE FRAMBUESA \$5.363

RON OLD FASHION AHUMADO \$5.733

RAMBO LA MULA \$5.086

# Carta de menús Toro Latin Kitchen & Bar by Sandoval



## Vinos de Arroz / Sake

MOMOKAWA PEARL, SIN FILTRAR, EUA	
MURAI FAMILY NIGORI GENSHU, SIN FILTRAR, JAPÓN	\$47.157
MURAI FAMILY SUGIDAMA, JAPÓN	\$55.479
MURAI FAMILY DAIGINJO, JAPÓN	\$110.959
YOSHINOAWA DAIGINJO, JAPÓN	\$129.452

## Especialidades

CUSCO CHICKEN	\$8.599
ENCHILADAS DE CAMARÓN Y CANGREJO*	\$8.137
ATUN COSTRA NEGRA DE CHILES	\$11.281
PULPO ADOBADO CON FIDEOS SECOS*	\$8.599
ESCOLAR MISO-CHIPOTLE*	\$10.171
POLLO ESTILO CUSCO	\$8.599

## Pisco

AGUARDIENTE CAPEL RESERVADO DE TRANSPARENTE, CHILE	\$4.068
AGUARDIENTE CAPEL RESERVADO DE GUARDA, CHILE	\$4.068
DEMONIO DE LOS ANDES, QUEBRANTA	\$5.178
DEMONIO DE LOS ANDES, ACHALADO	\$5.178
AGUARDIENTE CAPEL, RESERVADO DE AGUARDIENTE	\$4.068
AGUARDIENTE CAPEL, RESERVADO DE GUARDA	\$4.068

## Draft Beer

BLONDE ALE, CABOTELLA, BAJA BREWING	\$2.219
AMBER ALE, PELIRROJA, BAJA BREWING	\$2.219
DARK ALE, ESCORPIÓN NEGRO, BAJA BREWING	\$2.219
PILSNER, LAGER, BAJA BREWING	\$2.219
IPA, PEYOTE, BAJA BREWING	\$2.219
STOUT, OAT, BAJA BREWING	\$2.219
SAMPLER, 4 OZ EACH ONE	\$5.086

## Ensaladas



ENSALADA CÉSAR	\$4.623
ROASTED BEETS SALAD*	\$4.253
TOMATO WATERMELON SALAD*	\$4.623
ENSALADA CÉSAR	\$4.623
TACOS	
ENSALADA KALE	\$4.253
BETABEL ROSTIZADO*	\$4.253
ENSALADA DE TOMATES Y SANDÍA*	\$4.623

## Sake

NAMI JUNMAI, MEXICO	
NAMI JUNMAI GINJO, MEXICO	
MOMOKAWA PEARL, UNFILTER, EUA	
MOMOKAWA SILVER, EUA	
MURAI FAMILY NIGORI GENSHU, UNFILTER, JAPAN	\$47.157
MURAI FAMILY SUGIDAMA, JAPAN	\$55.479



# Carta de menús Toro Latin Kitchen & Bar by Sandoval



MURAI FAMILY DAIGINJO, JAPAN \$110.959

YOSHINOAWA DAIGINJO, JAPAN \$129.452

## Toro Mixology

STRAWBERRY AND BASIL CAIPIRINHA \$5.086

LICHI BELLINI \$5.363

PRIKLY PEAR CHILCANO \$5.363

SMOKED OLD FASHION RUM \$5.733

TORO MULE \$5.086

PIÑA PASTOR \$5.733

THE YELLOW PALM \$5.086

VERACRUZ PUNCH \$5.733

## Postres



CHURROS

CRUMBLE DE FRUTAS DE TEMPORADA

GREEDY CHOCOLATE CAKE

SORBET ICE CREAM CONES ASSORTED

CRUMBLE DE FRUTAS DE TEMPORADA

XOCOLATL FONDANT

PASTEL GOLOSO DE CHOCOLATE GLUTEN FREE

CHEESE CAKE DE DULCE DE LECHE

PIE DE ELOTE

DEGUSTACION DE HELADOS Y SORBETES EN CONO

## Aged Tequilas

RIAZUL AGED \$8.322

PATRON AGED \$7.120

DON JULIO AGED \$5.455

HERRADURA AGED \$5.455

CASA AMIGOS AGED \$8.137

CODIGO 1530 AGED \$16.274

MAESTRO TEQUILERO AGED \$5.548

MAESTRO TEQUILERO DOBEL, AGED CRYSTALLINE \$5.455

HERRADURA ULTRA, AGED CRYSTALLINE \$5.455

CLASE AZUL AGED \$38.836

## Ceviche Bar

BAJA TUNA ROLL \$6.288

ACEVICHADO NIKKEI ROLL\* \$7.027

JAMAICA-KAMPACHI TIRADITO \$6.842

YELLOW CEVICHE\* \$8.692

GREEN NIKKEI AGUACHILE \$7.212

JAIBA TEMPURA ROLL \$6.658

LA BAJA TUNA ROLL \$6.288

ROLLO ACEVICHADO NIKKEI\* \$7.027

TIRADITO JAMAICA-KAMPACHI \$6.842

CEVICHE AMARILLO\* \$8.692

AGUACHILE VERDE NIKKEI \$7.212

## Ron

FIRMA DEL PATRIMONIO DE APPLETON \$4.068

APPLETON ESPECIAL \$4.068

HAVANA CLUB 3 AÑOS, CUBA \$4.068

ZACAPA 23 AÑOS, GUATEMALA \$6.473

FLOR DE CAÑA AÑEJO 18 AÑOS CENTENARIO GOLD, NICARAGUA \$7.120

DOS MADERAS AÑEJO 5+3 AÑOS \$5.455

DOS MADERAS AÑEJO 5+5 AÑOS \$6.473

# Carta de menús Toro Latin Kitchen & Bar by Sandoval



BACARDI AÑEJO, PUERTO RICO	\$4.068
KRAKEN BLANCO	\$4.068
KRAKEN ESPECIADO	\$5.086
CAPITAN MORGAN, RON ESPECIADO	\$4.068
BOLTRAN RESERVA 18 AÑOS	\$4.623
MATUSALEM PLATA, CUBA	\$4.068
MATUSALEM AÑEJO, 15 AÑOS, CUBA	\$5.086
MATUSALEM AÑEJO, 18 AÑOS, CUBA	\$5.455
MATUSALEM AÑEJO, 23 AÑOS, CUBA	\$7.120

## Mezcal

CONTRALUZ	
BRUXO NO. 2, PECHUGA DE MAGUEY, OAXACA	\$5.086
METEORO, ESPADIN, OAXACA	\$5.086
MONTELOBOS, JOVEN, ESPADIN	\$5.086
400 CONEJOS, JOVEN	\$4.993
400 CONEJOS, REPOSADO	\$5.363
CONTRALUZ, AGED CRYSTALLINE	\$5.455
LA RELIQUIA, ARROQUEÑO, WILD MEZCAL, OAXACA	\$11.651
LA RELIQUIA, CUISHE, WILD MEZCAL, OAXACA	\$11.651
LA RELIQUIA, MADRE CUISHE, WILD MEZCAL, OAXACA	\$11.651
LA RELIQUIA, TOBALA, WILD MEZCAL, OAXACA	\$11.651
CONTRALUZ, AÑEJO CRISTALINO	\$5.455
LA RELIQUIA, ARROQUEÑO, SILVESTRE, OAXACA	\$11.651
LA RELIQUIA, CUISHE, SILVESTRE, OAXACA	\$11.651

LA RELIQUIA, MADRE CUISHE, SILVESTRE, OAXACA	\$11.651
LA RELIQUIA, TOBALA, SILVESTRE, OAXACA	\$11.651

## Rum

ESPECIAL MANZANA	\$4.068
HAVANA CLUB AGED, 7 YEARS, CUBA	\$4.068
HAVANA CLUB, 3 YEARS, CUBA	\$4.068
ZACAPA 23 YEARS, GUATEMALA	\$6.473
FLOR DE CAÑA, 18 YEARS CENTENARIO GOLD, NICARAGUA	\$7.120
FLOR DE CAÑA #5	\$4.623
ZACAPA XO, GUATEMALA	\$14.240
DOS MADERAS AGED, 5+3 YEARS	\$5.455
DOS MADERAS AGED, 5+5 YEARS	\$6.473
BACARDI AGED, PUERTO RICO	\$4.068
BACARDI, WHITE, PUERTO RICO	\$4.068
BACARDI SOLERA, PUERTO RICO	\$4.068
KRAKEN WHITE	\$4.068
CAPITAN MORGAN, SPICED RUM	\$4.068
BOLTRAN RESERVA 18 YEARS	\$4.623
MATUSALEM, SILVER, CUBA	\$4.068
MATUSALEM, AGED, 15 YEARS, CUBA	\$5.086
MATUSALEM, AGED, 18 YEARS, CUBA	\$5.455
MATUSALEM, AGED, 23 YEARS, CUBA	\$7.120
HAVANA CLUB AÑEJO 7 AÑOS, CUBA	\$4.068
BACARDÍ CARTA BLANCA, PUERTO RICO	\$4.068

# Carta de menús *Toro Latin Kitchen & Bar by Sandoval*



BACARDÍ 8 AÑOS

\$5.086

CLASE AZUL AÑEJO

\$38.836

## *Tequila*

HERRADURA REPOSADO

RESERVA FAMILIAR DESCANSADA

JOSÉ CUERVO RESERVA DE LA FAMILIA

DON JULIO PLATA \$4.623

CÓDIGO 1530 \$7.675

HERRADURA PLATA \$5.086

DON JULIO REPOSADO \$5.178

CUERVO TRADICIONAL \$4.623

CODIGO 1530 REPOSADO \$10.171

CASA AMIGOS REPOSADO \$6.103

AGUILA REPOSADO \$5.455

ESPOLÓN REPOSADO \$5.086

DON JULIO 70 \$5.455

HERRADURA BLANCO

MAESTRO TEQUILERO AÑEJO

RESERVA FAMILIAR EXTRA AÑEJO

HERRADURA PLATA \$5.086

ÁGUILA BLANCO \$5.086

CASA DRAGONES BLANCO \$8.692

PLATA CENTENARIO \$5.086

CODIGO 1530 ROSA \$9.524

RIAZUL AÑEJO \$8.322

PATRÓN AÑEJO \$7.120

DON JULIO AÑEJO \$5.455

CÓDIGO 1530 AÑEJO \$16.274

# ***Carta de menús Toro Latin Kitchen & Bar by Sandoval***



## ***Toro Latin Kitchen & Bar by Richard Sandoval***

Carretera Transpeninsular Km  
6.5 Fracc. Punta Bellena 23454  
Cabo San Lucas, Misiones del  
Cabo Baja [Hotel], Mexico

Horario de apertura:  
---

Hecho con [carta.menu](https://carta.menu)