

DIE EINSTEIGER

Mezclar algo

Saisonales Salatbuffet mit gluschtigen Gemüse- und Blattsalaten verschiedenen Garnituren und Dressings			
Vorspeise	CHF	12.50	
Hauptgang	CHF	19.50	

Rinds-Tatar serviert mit Butter und Toast

wahlweise mit Whisky, Cognac oder Calvados mittel, scharf oder extra-scharf			
als Tapas-Variante	CHF	12.50	
als Vorspeise, 70g	CHF	21.50	
als Hauptgang, 140g	CHF	28.50	
XL-Version, 280g	CHF	39.50	

Sopa de ajo mallorquina

Mallorquinische Knoblauchsuppe mit Serranowürfeln	CHF	10.50	
als Tapas-Variante	CHF	6.50	

Sopa del día

	CHF	8.50	
--	-----	------	--

Tapas Olé

Tapas mixtas zum Teilen ab 2 Personen

Gemischte Tapas-Platte mit Black Tiger Crevette, Croquetas españolas, Knoblauchsuppe, Jamón "El Toro", Rinds-Tartar und mariniertem Manchego-Käse & Oliven	CHF	16.00 p.P	
---	-----	-----------	--

Calamares fritos

Frittierte Tintenfischringe mit Alioli	CHF	10.00	
--	-----	-------	--

Pastrami fino

Hausgemachtes warmes Pastrami (50g)	CHF	8.50	
-------------------------------------	-----	------	--

Tortilla española

Spanische Tortilla gefüllt mit Kartoffeln und Zwiebeln	CHF	7.50	
--	-----	------	--

Albóndigas en salsa de tomate picante

Fleischbällchen in feuriger Tomatensauce	CHF	13.50	
--	-----	-------	--

Patatas Bravas con alioli y tomate

Knusprige Kartoffeln mit Aioli und frischen Tomaten	CHF	4.50	
---	-----	------	--

Chorizo con champiñones

Gebratene Chorizo mit Pilzen	CHF	12.00	
------------------------------	-----	-------	--

Dúo de queso y jamón

Duett von Manchego Käse und hausgemachtem Jamón „El Toro“ (Rohschinken) mit marinierten Oliven	CHF	12.50	
--	-----	-------	--

Croquetas españolas

Spanische Krokette mit Poulet-Speck-Füllung	pro Stück	CHF	2.50
---	-----------	-----	------

Croquetas con verduras

Spanische Krokette mit mit Vegetarischer Gemüsefüllung	pro Stück	CHF	2.50
---	-----------	-----	------

Camarón al ajillo

Crevetten mit Knoblauch, Petersilie und Olivenöl	pro Stück	CHF	3.00
--	-----------	-----	------

EL TORO De la piedra caliente

(Vom heissen Stein mit diversen Saucen)

Schweizer Kalbssteak

mit Würzmischung «El Toro»	200g	CHF	39.00
----------------------------	------	-----	-------

Australisches Rindsfilet

mit Würzmischung «El Toro»	180g	CHF	35.00
	250g	CHF	45.00

Dry Aged Swiss Prim Rib-Eye

mit Würzmischung «El Toro»	300g	CHF	42.00
----------------------------	------	-----	-------

Australisches Rinds-Entrecôte

mit Würzmischung «El Toro»	150g	CHF	28.00
	300g	CHF	44.00

Confeccionado desde la cocina

(Aus der Küche für Sie zubereitet)

Parrilla (Grill)

Flank-Steak vom Schweizer Rind

mit Würzmischung «El Toro»	250g	CHF	32.00
----------------------------	------	-----	-------

Schweizer Pouletbrust saftig grilliert

mit Würzmischung «El Toro»	ca. 180g	CHF	17.00
----------------------------	----------	-----	-------

Warmes Pastrami vom Swiss Prim Rind (hausgemacht)

mit Würzmischung «El Toro»	200g	CHF	25.00
----------------------------	------	-----	-------

El Toro-BBQ Burger 100% Beef

Salat/Gurken/gebratener Speck/würziger Käse & Zwiebeln serviert mit knusprigen Country Fries		CHF	29.50
---	--	-----	-------

Estufa y horno (Herd & Ofen)

Knusprige Pouletflügel «El Toro»

mit Country Fries & pikanter Haussauce	500g	CHF	24.50
--	------	-----	-------

El Toro-Wrap

Wrap gefüllt mit Pouletbruststreifen und Speck, Avocado, Tomaten, Gurken und Blattsalaten, abgerundet mit Käse-Crème und knusprigen Country Fries		CHF	29.50
---	--	-----	-------

EL TORO SIN CARNE

Croquetas y risotto

Vegetarische Gemüse Croquetas españolas mit Kräuter-Risotto und geschwenktem Wintergemüse		CHF	29.00
--	--	-----	-------

Rollo mediterráneo

Hausgemachte mediterrane Roulade gefüllt mit Zucchini-, Auberginen- und Tomatenragout serviert auf Knoblauchsauce und buntem Gemüse		CHF	32.00
---	--	-----	-------

BEILAGEN

Spinat mit Zwiebeln und Knoblauch	CHF	4.50
Frisches gebratenes Gemüse	CHF	4.50
Sämiges Kräuterrisotto	CHF	4.50
Kartoffeln mit Aioli und frischen Tomaten	CHF	4.50
Country Fries	CHF	4.50
Salat vom Buffet	CHF	12.50

Jedes Produkt hat seine Geschichte

Pastrami

Pastrami ist ein super zartes und würziges Fleisch aus der Rinderbrust. Welches erst 2 Wochen gepökelt, dann geräuchert und gedämpft wird. Serviert wird es in dünnen Scheiben geschnitten.

Tortilla

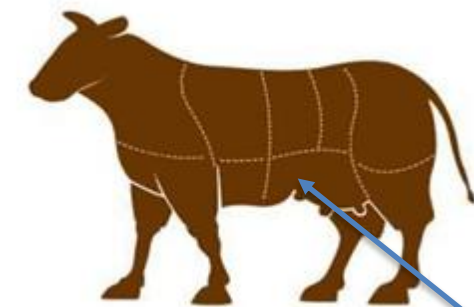
Eine Tortilla ist ein spanisches Omelett aus Eiern mit Kartoffeln und Zwiebeln. Sie wird zur Unterscheidung von der Tortilla francesa, die keine Kartoffeln enthält, als Tortilla española oder Tortilla de patatas bezeichnet. Sie ist nicht zu verwechseln mit dem gleichnamigen mexikanischen Fladenbrot.

Croquetas españolas

Sind eines der bekanntesten Tapas in Spanien. Sie werden von gross und klein geliebt! Dabei handelt es sich um eine köstliche Vorspeise, auf einer Bechamel-Basis, die zu jeder Gelegenheit gereicht werden kann. So fein und herrlich knusprig!

Flank-Steak

Kommt von dem hinteren Bauchlappen des Rindes. Ein langfaseriges Stück Fleisch welches trotz Biss und Textur, ideal zum kurzbraten eignet ist.



Flank-Steak

Dry Aged

Auch Trockenreifen genannt, ist eine Reifungsmethode um das Bindegewebe des Fleisches so zart wie möglich zu machen. Das Fleisch erhält dabei einen leicht nussigen Geschmack.

Reagieren Sie auf gewisse Lebensmittel allergisch?
Unser herzliches Service-Team gibt Ihnen gerne kompetent Auskunft.

Unsere Preise sind in Schweizer Franken und inkl. 7.7% MwSt.