

# Sehr geehrte Gäste,



das Restaurant „El Torro“ bietet Ihnen eine große Auswahl an Speisen und Getränken der traditionellen mexikanisch-texanischen Küche. Wir wollen unsere Gäste stets zufrieden stellen und uns von anderen Restaurants abheben. Die Verwendung von Produkten hoher Qualität und deren frische Zubereitung liegen uns sehr am Herzen. Die gemütliche Atmosphäre in unserem Restaurant soll Ihnen ein geselliges Beisammensein bei gutem Essen ermöglichen, nicht ohne Grund, denn die gemütliche Art der Mexikaner wollen wir hier auch für Sie zu unserem Motto machen! Einmal Hektik und Alltagsstress vergessen können, sich an der kulinarischen Vielfalt der Mittelamerikanischen Küche erfreuen, das ist es was bei uns zählt. Frische Zutaten, a-la-minute für Sie zubereitete Speisen werden Sie zu schätzen lernen. Wir bitten Sie daher speziell bei Pfannengerichten etwas Geduld zu haben, denn Qualität braucht ihre Zeit. Sich einmal nur für sich Zeit zu nehmen, ein echter Luxus in der heutigen Zeit. Sie werden es nicht bereuen!

Besuchen Sie unsere Homepage „www.Eltorro.info“.

Dort finden Sie folgenden Service:

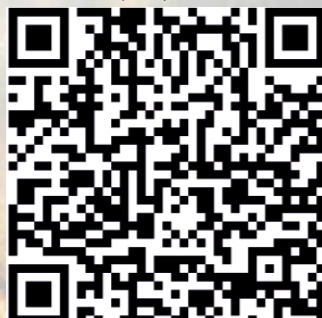
Reservierung, Speisekarten, Bewertungen im Gästebuch und einen Onlineshop.

Sie können uns auch in anderen Foren bewerten

[www.Eltorro.info](http://www.Eltorro.info)



[www.Yelp.com](http://www.Yelp.com)



[www.Facebook.de](http://www.Facebook.de)



Haben Sie weitere Fragen und Anregungen, dann wenden Sie sich bitte direkt an uns!

Vielen Dank für Ihren Besuch.

Ihr Service- und Küchenteam des „El Torro“

TEX \* MEX RESTAURANT  
**EL TORRO**

## Carnes y AVES Rindfleisch

Zu allen Rindersteaks servieren wir:

Kartoffelecken, Grillgemüse, Knoblauchdip

### Filet de Sonora

zartes Filet vom argentinischen Rind \*1;2;A;D;

80. 200gr.

27,90 €

81. 300gr.

31,90 €

### 82. T-Bone-Steak

48,90 €

„das besondere Steak für Kenner“  
die Zubereitungszeit beträgt ca. 25 min  
(700 - 800gr.) \*1;2;A;D;

### Hüftsteak

Argentinisches Hüftsteak \*1;2;A;D;

83. 200gr.

19,90 €

84. 300gr.

24,90 €

85. 400gr.

29,90 €

### Tabla „El Torro“

Argentinisches Rumpsteak \*1;2;A;D;

89. 200gr.

21,90 €

90. 300gr.

26,90 €

### Carnes Mixtos - Grillplatte

Argentinisches Rumpsteak, Rinderfilet, Chickenwings, Spareribs, Fleischspieß, Kartoffelecken mit hausgemachter Knoblauchcreme, Grillgemüse und Salat \*1;2;A;D;

91. für 1 Person

29,90 €

92. für 2 Personen

54,90 €



### 93. Carnes Gigantes 48,90 €

Argentinisches Rumpsteak 750 - 850 gr. Zart gebraten und tranchiert, Kartoffelecken mit hausgemachter Knoblauchcreme, Grillgemüse und Salat \*1;2;A;D;

## Garstufen für Rindfleisch

**Stufe 1** raw (roh):

Das Fleisch ist innen noch roh. Es hat eine braune, dünne Kruste.

**Stufe 2** rare (blutig):

Das Fleisch ist innen im Kern noch blutig und ist nach außen hin noch rosa. Es hat eine braune, knusprige Kruste.

**Stufe 3** medium rare (rot - rosa):

Das Fleisch hat einen leichten roten Kern und der Rest ist rosa. Es hat eine braune, knusprige Kruste

**Stufe 4** medium (halb durchgebraten)

Das Fleisch hat nur noch einen rosa Kern.

**Stufe 5** well done (durchgebraten):

Das Fleisch ist nicht mehr rosafarben und völlig durchgebraten.

Sollten Sie keine Angabe machen, braten wir Ihnen das Fleisch

„medium“.