



LA TERRAZA DEL TORO

UNA AVENTURA GASTRONÓMICA

Pikoteo

PARA COMPARTIR



Juan Bobo 14

Longaniza salteada con garbanzos, cebollas y pimientos servida con tostones.

Local pork sausage, sautéed with chickpeas, onions, peppers and served with twice fried plantains.

Toritos 15

Tostones rellenos de churrasco, pollo, longaniza o camarones.

Green plantain cups, stuffed with skirt steak fajitas, chicken breast, local sausage or shrimp.

Camarones Loíza 14

Camarones a la plancha, sobre plátanos maduros, servidos en una succulenta y picantita salsa jamaicana de 17 ingredientes.

An original, grilled shrimp finished in a scrumptious 17 ingredients jerk sauce and served over ripe plantains. Perfect sweet and spicy balance.



Pío Pío 8|15

Alitas de pollo, marinadas y hechas a la perfección, escoge entre salsa buffalo, BBQ de guayaba o salsa jamaiquina.

Crispy chicken wings, marinated and cooked to perfection. Choose between buffalo Sauce, guava BBQ or jerk sauce.



Chicharones de pollo 14

¡Sabrosos pedazos de pollo deshuesado y fritos a la perfección con adobo del campo!

Chicken cracklins: boneless, skinless fried chicken morsels.

Favoritos



El Toro Salvaje 30

¡El querendón de la Terraza! Churrasco Angus a la parrilla, servido con chimichurri de albahaca y cilantro.

House favorite! Angus skirt steak grilled on an open flame to your specifications and served with a cilantro-basil chimichurri.

La Jibarita 22

Pechuga de pollo rellena de bifongo de plátano verde y maduro, bañada en una succulenta salsa cremosa de queso y cilantro.

Chicken breast stuffed with bifongo (green and ripe plantain mash), topped with a rich cheese and cilantro cream sauce.



El Nemo 23

Dorado a la plancha con salsa de mango.
Servida con tostones.

Pan grilled mahi-mahi with mango sauce. Served with fried plantains.



La Juma 25

Costillas St Louis marinadas y terminadas a la parrilla. Servidas con una sabrosa salsa BBQ de guayaba. Para chuparse los dedos.

Slowly braised St Louis ribs, finished on the grill and served with a guava BBQ sauce. Finger licking good.



Rizos de Oro 25

¡Un clásico de la Terraza! Cremoso risotto con queso parmesano y vino. Su preferencia de longaniza, camarones, pollo, hongos portobello o churrasco. Servido con tostones o amarillos.

A Terraza classic! Scrumptious risotto slowly cooked in cream, stock, wine and parmesan cheese. Your choice of skirt steak, shrimp, chicken, portobello mushrooms or sausage. Served with twice fried green plantains or ripe plantains.



Nuyorrican 35

Jugoso NY steak a la parrilla; servido con una sabrosa reducción de vino cabernet y portobello.

Juicy grilled NY steak served with a decadent cabernet wine reduction and portobello.

Salmón Limón 23

Filete de salmón a la sartén en delicada salsa cremosa de limón y eneldo.

Salmon filet pan fried served with a lemon-dill sauce.

El Lechoncito 21

Medallones de lomo de cerdo en adobo negro y acompañado de chutney de piña asada y ándanos secos.

Pork tenderloin medallions, blackened, with a grilled pineapple and raisins chutney.



Camarones al Plato 30

Una docena de camarones grandes salteados al ajillo y mantequilla. Servido con tostones y ensalada.

Pan seared garlic shrimp a dozen large shrimp in garlic and butter sauce. With fried plantains and salad.

El Calderito 20

Tradición boricua, carne frita con cebolla curtida y tostones.

Fried pork chunks with pickled onions and fried plantains.



Ensaladas y Sopas



Ensalada de Mercado 12

Lechuga fresca del país, tomates, vegetales, árandanos secos, almendras tostadas, vinagreta de parcha.

Freshly picked local lettuces, tomatoes, veggies, raisins, toasted almonds, passion fruit vinaigrette.

Toro Caesar 12

Lechuga fresca, queso parmesano, crutones de yuca, alcaparras fritas y aderezo Caesar casero.

Fresh local lettuces, parmesan cheese, cassava croutons, fried capers, and homemade Caesar dressing.



Añadirle proteínas / Add protein

Pollo	\$6.00
Camarones	\$8.00
Longaniza	\$8.00
Churrasco	\$8.00

Chicken	\$6.00
Shrimp	\$8.00
Sausage	\$8.00
Steak	\$8.00

El sudadito de Plumas 7/10

Caldito de pollo con bolitas de platano.

Homemade chicken broth with plantain balls.



Acompañantes



Arroz blanco y habichuelas _____ **5**
White rice and pinto beans

Arroz Mamposteo _____ **6**
Rice and beans cooked together with peppers, onions, garlic and cilantro

Tostones _____ **5**
Twice fried green plantains

Maduros _____ **5**
Fried ripe plantains (sweet)

Majado del día _____ **5**
Mash of the day

Ensalada fresca _____ **5**
Side salad

Papas Fritas _____ **5**
French Fries

Postres

El Meneito 8

Flan del día, cremosa natilla.
Preguntar por el sabor del día.

Creamy custard: ask for today's flavor.



Madre Tierra 8

Dulce de papaya con queso blanco del país.

Papaya sweet with white country cheese.



Guayacán 8

Cheesecake de Guayaba.

Guava cheesecake.



El Francesito 8

Creme Brûlée del día.

Creme brulee of the day.



Juracán 8

Triple torta de chocolate (bizcocho,
mousse y ganache).

Triple chocolate cake (cake, mousse and ganache).





LA TERRAZA
DEL TORO

UNA AVENTURA GASTRONÓMICA