



Toro Mata nace de un sueño de tres amigos el cual se enfocaron en realizar un proyecto a largo plazo en el que se trabaja en nuevas recetas para poder ofrecer una experiencia única en nuestro Restaurant.

Nos caracterizamos por deliciosos cortes de carnes, trabajando con productos nacionales y creando platos únicos e innovadores.

Abrimos nuestras puertas este 2024 para recibir a todos nuestros comensales y entregar una buena experiencia por parte de la familia **TORO MATA.**

# ENTRADAS

<b>TARTAR DE ATÚN:</b> Cubos de atún bañados en salsa acevichada acompañadas con una galleta de tapioca.	<b>\$12.900</b>
<b>SPRING ROLLS:</b> Crocante rollitos de lomo saltado acompañado con una salsa de rocoto.	<b>\$12.900</b>
<b>EMPANADAS FRITAS:</b> Masa casera rellenas: Carne y Queso	<b>\$11.400</b>
<b>CEVICHE CALIENTE:</b> Cubos de pescado fresco, bañada en leche de tigre y acompañado de un puré de camote.	<b>\$14.900</b>
<b>TAQUITOS DE CARNE:</b> Tortilla de maíz rellena de una mayonesa de palta, carne a la parrillada y pebre.	<b>\$11.900</b>
<b>PROVOLETTA A LA PARRILLA:</b> Delicioso queso provoletta fundido a la parrilla acompañado de tostadas de pan.	<b>\$10.900</b>
<b>ANTICUCHO:</b> Corazón de vacuno marinado en especias de la casa acompañado con papas rústicas y choclo.	<b>\$14.900</b>
<b>PIL PIL DE CAMARONES:</b> Sabrosos camarones salteados con vino blanco, mantequilla y merkén perfumado con cilantro fresco.	<b>\$13.900</b>
<b>PIL PIL DE MARISCOS:</b> Frescos mariscos salteados con vino blanco, mantequilla y merkén perfumado con cilantro fresco.	<b>\$14.900</b>

# PIQUEOS EN TABLA

<b>TABLA TORO MATA:</b> Corte de carne, cerdo en salsa BBQ, chorizo, pechuga de pollo y papas fritas.	<b>\$25.900</b>
<b>MAR Y TIERRA:</b> Mariscos salteados, lomo de vacuno y longaniza a la parrilla acompañado de ensalada chilena y papas doradas.	<b>\$25.900</b>
<b>LA CROCANTE:</b> Piezas mixtas ( vacuno, ave y mariscos ) marinadas con especias de la casa empanisadas y fritas.	<b>\$26.900</b>
<b>LA PARRILLERA:</b> Mix de interiores ( chunchules, corazón de vacuno ) pulpo y trutro corto cocinado en la parrilla bañada con salsa parrillera de la casa.	<b>\$28.900</b>
<b>LA DE CHEF:</b> Lomo de vacuno a la parrilla, trutro corto, costilla de cerdo y salsa de queso cheddar.	<b>\$28.900</b>

# PARRILLAS DEL TORO

## CORTES TORO MATA:

T - Bone	\$20.000
Bife ancho (lomo vetado)	\$18.900
Picana	\$22.000
Asado de Tira	\$25.000
Tomahawk	\$35.000
Entraña	\$22.000

### CADA CORTE INCLUYE:

Papas rústicas o papas doradas y salsas de la casa.

## PARRILLA PARA 2: \$48.000

Trutro corto de pollo 250g  
Longaniza 2 und  
Chunchules 90gr  
Lomo vetado 250gr  
Punta de Ganzo 250gr  
Punta de Cerdo 250gr  
Prieta 90gr  
Chorizo 2 und  
Papa dorada 2 und

## PARRILLA PARA 4: \$69.000

Trutro corto de pollo 500g  
Longaniza 4 und  
Chunchules 200gr  
Lomo vetado 550gr  
Punta de Ganzo 550gr  
Punta de Cerdo 550gr  
Corazón de Vacuno 130g  
Prieta 180gr  
Chorizo 4 und  
Papa dorada 4 und

## ENSALADA

### ENSALADA CESAR:

Mix de lechugas del huerto bañadas en salsa de anchoas acompañada de una pechuga a la parrilla.

**\$10.900**

### ENSALADA TORO MATA:

Mix de brotes con lechuga del huerto marinado con vinagre de la casa acompañado con palta y huevo.

**\$10.900**

### ENSALADA THAI:

Mix de Repollo, vinagreta de manzana, hierbas aromáticas, maní tostado, Durazno y camarones al panko.

**\$12.900**

### ENSALADA DEL HUERTO:

Mix de lechugas frescas, láminas de tomate, aros de cebolla blanca acompañados con choclo desgranado y decorado con palta.

**\$10.900**

## GUARNICIONES

Arroz Chaufa con Verduras	\$6.900
Champiñones Salteados	\$7.900
Verduras Salteadas	\$5.900
Verduras a la Parrilla	\$6.900
Papas Fritas	\$5.000



# PLATOS DE LA CASA

<b>RISSOTTO CON LOMO PARRILLERO:</b> Dados de lomo a la parrilla servido sobre un rissotto verde.	<b>\$17.900</b>
<b>RISSOTTO DE HONGO CON ENTRAÑA:</b> Cremoso rissotto a base de hongos del campo acompañado por una entraña a la parrilla.	<b>\$18.900</b>
<b>SALMÓN A LA PARRILLA EN SALSA CURRY:</b> Salmón grillado servido sobre salsa india acompañado de un arroz al wok.	<b>\$15.900</b>
<b>LOMO CON FETTUCCINI A LA CREMA:</b> Cremosa pasta fresca acompaña de un lomo anticuchero.	<b>\$14.900</b>
<b>FETTUCCINI AL PESTO CON SUPREMA DE CARNE:</b> Pasta fresca bañada en salsa de albahaca acompañada de un lomo apanado.	<b>\$15.400</b>
<b>FETTUCCINI CON MARISCOS EN SALSA PARRILLERA:</b> Pasta fresca bañada con salsa blanca acompañado de mariscos flameados.	<b>\$15.900</b>
<b>RIGATONI CON CAMARONES:</b> Rigatonis en cremosa salsa bísquet y camarones salteados.	<b>\$14.900</b>
<b>RISOTTO AL PESTO CON SALMÓN A LA PARRILLA:</b> Cremoso risoto con salsa de pesto acompañado con salmón y bañado en salsa parrillera.	<b>\$16.900</b>
<b>ASADO DE TIRA CON POLENTA:</b> Delicioso corte de carne acompañado de un puré de polenta.	<b>\$20.900</b>
<b>PARRILLA DE MARISCOS:</b> Mix de mariscos y salmón a la parrilla acompañados de un salteado de verduras y tubérculos.	<b>\$26.900</b>
<b>COSTILLAS BBQ:</b> Jugosas costillas de cerdo bañadas en salsa y acompañadas de papas fritas.	<b>\$15.900</b>
<b>MILANESA NAPOLITANA:</b> Pechuga de pollo apanado al panko con salsa pomodoro y queso mozzarella acompañado con papas fritas.	<b>\$13.900</b>
<b>LOMO A LO POBRE:</b> Filete a la plancha con papas fritas, cebolla caramelizada y huevo frito.	<b>\$14.900</b>

# MENU KIDS

<b>SPAGHETTI A LA BOLOÑESA:</b>	<b>\$9.900</b>
<b>PIZZA AMERICANA:</b>	<b>\$8.900</b>
<b>PIZZA PEPPERONI:</b>	<b>\$9.900</b>
<b>SALCHIPAPA:</b>	<b>\$8.900</b>
<b>CROCANTE DE PESCADO:</b> Cubos de pescado apanado, frito acompañado con papas fritas.	<b>\$8.900</b>

## SOPAS

<b>CHUPE DE CAMARONES:</b> Delicioso caldo de camarones y huevo.	<b>\$14.900</b>
<b>SOPA A LA CRIOLLA:</b> Delicioso caldo de carne molida acompañada de tostada de pan..	<b>\$12.900</b>

## POSTRE

<b>CREME BRULÉE:</b>	<b>\$5.900</b>
<b>VOLCÁN DE CHOCOLATE:</b>	<b>\$5.900</b>
<b>HELADOS:</b>	<b>\$5.900</b>
<b>BROWNIE:</b>	<b>\$5.900</b>
<b>TIRAMISÚ:</b>	<b>\$5.900</b>

# COCTELES

## JUGOS

FRUTILLA	\$4.000
FRAMBUESA	\$4.000
MANGO	\$4.000
MARACUYÁ	\$4.000
PIÑA	\$4.000

## JUGO TORO MATA \$4.500

(FRAMBUESA, FRUTILLA Y MARACUYÁ)

## LIMONADAS

LIMONADAS HIERBA LUISA	\$4.200
LIMONADAS FRUTOS ROJOS	\$4.200
LIMONADAS MENTA JENGIBRE	\$4.200

## BEBIDAS

BEBIDA	\$2.500
PELEGRINO CON GAS 500cc	\$3.900
PANNA SIN GAS 500cc	\$3.900
VITAL	\$2.000

## CERVEZA

CORONA	
HEINEKEN	\$3.800
ROYAL	\$3.800
KUNSTMANN	\$3.800
AUSTRAL	\$4.000
ERDINGER	\$4.500
CHELADA TROPICAL	\$6.500
SHOP	
CERVEZAL ARTESANAL	

SANGRÍA	\$6.900
PISCO SOUR	\$6.500
PISCO SOUR DE FRUTOS ROJOS	\$6.900
MANGO SOUR	\$6.700
PIÑA COLADA	\$6.500
CAIPIRINHA	\$5.900
DAIQUIRI DE FRUTAS	\$6.500
MOJITO CUBANO	\$5.500
MOJITO DE FRUTAS	\$6.500
APEROL	\$6.500
RAMAZZOTTI	\$6.500
RAMAZZOTTI VIOLETO	\$6.500
NEGRONI	\$7.000
ESPRESSO MARTINI	\$6.500
TEQUILA MARGARITA	\$6.500
TROPICAL GIN	\$6.900
WHISKY SOUR	\$6.900
MOJITO CORONA	\$7.500

## **PISCO**

ALTO DEL CARMÉN DE 35°	\$4.500
ALTO DEL CARMÉN DE 40°	\$4.900
PISCO BOU BARROETA	\$8.500
PISCO WAQAR	\$8.500

## **TEQUILA**

JOSÉ CUERVO	\$5.900
JOSÉ CUERVO REPOSADO	\$5.900
EL JILMADOR REPOSADO	\$6.000

## **GIN**

BOMBAY	\$6.000
HENDRICKS	\$7.500
BEEFEATER LONDON	\$6.000

## **RON**

HAVANA RESERVA	\$6.000
BACARDÍ	\$6.000

## **VODKA**

ABSOLUT	\$6.500
ABSOLUT RASPBERRI	\$6.500
STOLICHNAYA	\$6.000

## **WHISKY**

JOHNNIE WALKER RED LABEL	\$6.500
JOHNNIE WALKER RED BLACK	\$8.500
JACK DANIEL 'S	\$8.000
JACK DANIEL 'S APPLE	\$8.500
JACK DANIEL 'S HONEY	\$8.500
CHIVAS REGAL 12 AÑOS	\$8.500
GLENMORANGIE 10 AÑOS	\$8.500

## **BAJATIVOS**

BAILEYS	\$5.500
JÄGERMEISTER	\$6.000
FERNET BRANCA	\$5.900
FRANGELICO	\$5.900
DISARONNO	\$5.900
GRAND MARNIER	\$8.900

# VINOS

## SAUVIGNON BLANC

MONTES CLASSIC	\$14.900
VIU MANENT SECRETO	\$21.000

## CHARDONNAY

VIU MANENT RESERVA	\$14.900
MONTES ALPHA	\$23.000

## PINOT NOIR

HUMO BLANCO	\$20.900
-------------	----------

## MERLOT

VIU MANENT RESERVA	\$15.000
MONTGRAS DAY ONE	\$17.000

## MALBEC

VIU MANENT RESERVA	\$15.000
VIU MANENT SECRETO	\$23.000
MONTES ALPHA	\$23.000
VIU MANENT SINGLE VINEYARD	\$32.900

## CARMENERE

LA POSADA RESERVA	\$13.900
CASA DEL BOSQUE	\$15.900
MONTES LIMITED SELECTION	\$17.900
SINGLE VINEYARD LAURA HARTWIG	\$18.900
VIU MANENT SECRETO	\$22.000
CALCU TINY BLOCKS	\$22.900
MONTES ALPHA	\$23.000
MAQUIS REVELA	\$23.900
VIU MANENT SINGLE VINEYARD	\$32.900

## CABERNET SAUVIGNON

VIÑA LOS CHANCHITOS	\$14.900
LA POSADA RESERVA	\$13.900
MONTES CLASSIC	\$15.000
CAPETO	\$17.000
HUMO BLANCO	\$20.900
CALCU TINY BLOCKS	\$22.900
CALCU TINY BLOCKS FRANC	\$22.900
MONTES ALPHA	\$23.000
MAQUIS REVELA	\$23.900
ALCHEMY GRAND CUVÉE	\$24.900
VIU MANENT SINGLE VINEYARD	\$32.900

## SIRAH

MONTES ALPHA	\$23.000
VIU MANENT SECRETO	\$23.000

## ENSAMBLAJE

MONTES LIMITED (CARMENERE - CABERNET S.)	\$18.500
MONTGRAS ANTU (CABERNET S-CARMENERE)	\$24.900
CLO TINTO (VIÑA LA HACIENDA)	\$26.900

## GRANDES VINOS

WAYNA POSADA	\$22.900
LAURA HARTWING EDICION FAMILIA	\$33.900
TUPU	\$38.000
ALKA (LURTON)	\$90.900
PURPLE ANGEL (CARMENERE)	\$139.000