

LA TERRAZA DEL TORO

PIKOTEO:

Toroplatter: 32

Surtido de frituritas tradicionales del país: pastelillos de carne y de pollo, mini alcapurrias, piononitos, yuca frita, sorullitos de maíz, y croquetas de jamón, servido con mayoketchup y salsa de guayaba

A Puerto Rican traditional mini fritters sampler: Beef and chicken turnovers, corn fritters, ham croquettes, cassava bites, beef filled plantain cups and wraps. Served with mayo ketchup and spicy guava sauce.

Bestia Platter: 58

Bandeja de carnes a la parilla: costillas, churrasco, pechuga de pollo, longaniza local, chicharrones de pollo, con papas, tostones y trio de salsas

The Meat tray! St Louis ribs, skirt steak, chicken breast, local sausage, chicken chicharrones, twice fried plantains, French fries and 3 dipping sauces.

Pío Pío: 8/15

Alitas de pollo, marinadas y hechas a la perfección! Escoja entre BBQ de Guayaba, BBQ de banana y ron, salsa jamaicana o BBQ regular.

Crispy chicken wings, marinated and cooked to perfection. Choose between Spicy guava BBQ, banana-rum BBQ, jerk sauce or regular BBQ.

Toritos: 10

Tostones Rellenos de churrasco, pollo, longaniza, vegetales o camarones

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

Camarones Loíza: 12

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 ingredient jerk sauce and served over ripe plantains. Perfect sweet and spicy balance.

Toro Ceviche: 10

Dorado marinado en jugo de lima fresco, envuelto en una cremosa salsa de pimientos, tomates, cebolla morada, maíz y mayonesa. ¡La receta del Jefe!

Mahi Mahi cooked in freshly squeezed lime juice, dressed in a creamy sauce of peppers, tomatoes, red onions, corn and mayonnaise. The boss's recipe.

Juan Bobo: 10

Longaniza salteada con garbanzos, pimientos y servida con tostones.

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

ENSALADAS Y SOPAS:

Añadir pollo/longaniza 5
Add chicken/sausage

Camarones/ churrasco 10
Add Shrimp/steak

Ensalada de Mercado: 10

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

Market Salad: Freshly picked local lettuces, tomatoes, vegis, craisins, toasted almonds, passion fruit vinaigrette.

Toro Caesar: 10

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

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

El sudadito de Plumas:

Caldito de pollo con bolitas de mofongo
Homemade chicken broth with plantain dumplings

Soup of the day:

Ask for today's selection
5/8

FAVORITOS:

El Toro Salvaje: 25

El querendón de la Terraza: Churrasco de 14 onzas, marinado con nuestros ingredientes secretos, a la parrilla, servido con un chimichurri de albahaca y cilantro.

The favorite! 14 oz skirt steak, marinated in our secret marinade, open flame grilled to your specifications and served with a cilantro-basil chimichurri.

La Popeye: 18

Pechuga rellena de espinaca y queso, horneada y servida en una decadente salsas de béchamel y hierbas.

Spinach and cheese stuffed chicken breast, baked and smothered in a decadent cream and herbs sauce.

La Juma: 18/28

Costillas St Louis, marinadas, cocidas a fuego lento por 3 horas, y terminadas a la parrilla. Servidas con una sabrosa salsa BBQ de banana y ron. Para chuparse los dedos!!

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

El Nemo: 19

Pesca del día, a la plancha con salsa criolla de tomates, pimientos, cebolla, alcaparras, aceitunas y ajo. Servida con arroz blanco y tostones.

Catch of the day, pan grilled and served with a traditional sauce of tomatoes, peppers, onions, garlic, capers and olives. Served with white rice and twice fried plantains

El Chillo de Doña Cuca: 25/35

¡Chillo entero, bien sazonao! Frito y servido con ensalada, tostones y mojito de limón, perejil y ajo.
Whole fried Red Snapper! An Island tradition, marinated and served with twice fried plantains and a lime, garlic, parsley mojo.

La Mortajada: 16

Pastelón de plátano maduro, picadillo de carne y queso. Aropá en salsa bechamel y reducción balsámica de tamarindo. Servido con arroz blanco, habichuelas y ensalada.

The Puertorrican lasagna! Layers of fried ripe plantains, beef picadillo and cheese, topped with creamy bechamel and tamarind balsamic reduction. Served with rice and beans and salad.

Rizos de Oro: 20

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

A Terraza classic! Scrumptious risotto slowly cooked in cream, stock, wine and parmesan cheese. Your choice of churrasco fajitas, shrimp, sausage or veggies. Served with twice fried green plantains or ripe plantains.

El Lechoncito de Milly: 18

Medallones de lomo de cerdo en adobo negro, envuelto en tocineta y cubierto de chutney de piña asada y arándanos secos.

Pork tenderloin medallions, blackened, wrapped in bacon and served with a grilled pineapple and raisins chutney. Served with rice and beans and salad.

¡EL PILÓN DEL TORO! ¡LOS MOFONGOS!!!

La PIRAMIDE original de plátano, caldo, ajo y mantequilla:

The Puertorrican National dish!

Fried green plantains mashed with garlic and butter

Enchurasco: 20

Churrasco en salsa de vino tinto
Skirt steak fajitas in red wine sauce.

Encaramanao: 20

Camarones en salsa criolla o al ajillo
Sauteed shrimp in creole or garlic sauce.

Empollao: 16

Pechuga de pollo en salsa criolla o al ajillo
Chicken breast in creole or garlic sauce.

Enloganzao: 16

Longaniza casera en salsa criolla
Local sausage in creole sauce.

Empescao: 18

Dorado en salsa criolla o al ajillo
Mahi-mahi in creole or garlic sauce.

Envegetao: 15

Vegetales salteados al ajillo
Sauteed vegetables in garlic sauce.

ACOMPANAÑTES:

Arroz blanco y habichuelas: White rice and pinto beans

Arroz Mamposteao: Rice and beans cooked together with peppers, onions, garlic and cilantro.

Tostones: Twice fried green plantains

Maduros: Fried ripe plantains (sweet)

Majádo del día: Mash of the day

Ensalada fresca: Side salad

Papas Fritas: French Fries

Mofonguito: Mofongo side

POSTRES:

Servidos con crema fresca y nueces acaramelizadas

Served with fresh cream and candied nuts - \$5

El Meneito:

Flan del día

Creamy custard, ask for today's flavor.

El Yuquiyu:

Biscocho de naranja con semillas de amapola y reducción de Triple Sec

Orange poppy seed cake with a triple sec reduction.

Guayacán;

Cheesecake de Guayaba

El Francesito:

Creme Brûlée del día

Juaracan:

Triple Torta de chocolate (biscocho, mousse y ganache)

PARA LOS NIÑOS:

Acompañados de arroz y habichuelas o papas fritas
Served with rice and beans or french fries -\$8

Deditos de pollo (Chicken fingers)

Quesadilla: Vegetariana o de Pollo
(Chicken or veggie quesadilla)

Mac n' cheese