

Entrantes frías



- 1. Pan con tomate y alioli.** 3.50 €
Bread with Tomato and Alioli.
Brood met Tomaat en Alioli.

- 2. Pan con aceite infusionado.** 4.50 €
Bread with Infused Olive Oil.
Brood met Geïnfuseerde Olijfolie.

- 3. Ensalada valenciana con huevo cocido y cebolla tierna.** 10.50 €
Valencian salad with boiled egg and spring onion.
Valenciaanse salade met gekookt ei en lente-ui .

- 4. Ensalada de salmón ahumado con langostino y cebolla morada.** 17.50 €
Smoked salmon salad with prawn and red onion.
Salade met gerookte zalm, garnaal en rode ui.

- 5. Ensalada de verano con aguacate, gajos de naranja y cebolla morada.** 11.50 €
Summer salad with avocado, orange segments and red onion.
Zomersalade met avocado, sinaasappelpartjes en rode ui.

Para más información sobre alérgenos, consulte la última página o pregunte a nuestro STAFF.

For more information about allergens, please check the last page or ask our staff.

Voor meer informatie over allergenen, raadpleeg de laatste pagina of vraag ons personeel.

Entrantes fríos



- 6. Burrata con tomate, aceite de albahaca y rúcula frita.** 15.00 €
Tomato with burrata, basil oil, and fried arugula.
Burrata met Tomaat, basilicumolie en gefrituurde rucola.
- 7. Ostra con salsa mignonette.** 7.00 €
Oyster with Mignonette Sauce.
Oester met Mignonettesaus.
- 8. Carpaccio de ternera con aceite de trufa, salsa César y crujiente de amaranto.** 19.50 €
Beef carpaccio with truffle oil, Caesar dressing, and crispy amaranth.
Rundercarpaccio met truffelolie, Caesarsaus en krokante amarant.
- 9. Tartar de ternera sobre hueso de tuétano.** 23.00 €
Beef tartare served on a marrow bone.
Rundertartaar geserveerd op een mergpijp.
- 10. Tartar de salmón marinado con guacamole, wakame y perlas de soja.** 16.00 €
Marinated salmon tartare with guacamole, wakame seaweed, and soy pearls.
Gemarineerde zalmtartaar met guacamole, wakame en sojaparels.

Entrantes calientes



- 11. Sopa de pescado y marisco.** 15.00 €
Fish and seafood Soup.
Vis- en Zeevruchtensoep.
- 12. Crema de tomate casera con albahaca y queso crema.** 9.50 €
Homemade tomato cream soup with basil and cream cheese.
Huisgemaakte tomaten crème met basilicum en roomkaas.
- 13. Crujientes bocados Dos Toros.** 19.50 €
Dos Toros Crispy Bites.
Dos Toros Knapperige Hapjes.
- 14. Vieiras con crema de patata y puerro.** 20.50 €
Scallops with Potato and Leek Cream.
Sint-jakobsschelpen met Aardappel- en Preicrème.
- 15. Mejillones al vapor.** 12.50 €
Steamed mussels.
Gestoomde mosselen.

Pastas

- 16. Pappardelle alla Salmónatta con salmón ahumado, eneldo y nata.** 19.50 €
Pappardelle with smoked salmon, dill and cream.
Pappardelle met gerookte zalm, dille en room.
- 17. Tagliatelle al funghi con salsa de setas y trufa.** Apto para veganos 17.00 €
Tagliatelle with mushroom and truffle sauce. Vegan-friendly
Tagliatelle met paddenstoel- en truffelsaus. Veganistisch
- 18. Linguine all'astice con salsa de tomate, albahaca y bogavante.** 48.00 €
Linguine all'astice with lobster in tomato and basil sauce.
Linguine all'astice met kreeft in tomaten-basilicumsaus.

Pescados



19. Lenguado meunière con patata hervida y salsa de mantequilla. 38.00 €

Sole meunière with boiled potatoes and butter sauce.

Tong meunière met gekookte aardappelen en botersaus.

20. Lubina con muselina de calabacín y espárragos verdes. 23.50 €

Sea bass with zucchini mousseline and green asparagus.

Zeebaars met courgettemousseline en groene asperges.

21. Salmón con arroz blanco y salsa de limón. 22.50 €

Salmon with white rice and lemon sauce.

Zalm met witte rijst en citroensaus.

22. Rodaballo con verdura al horno y aceite verde. 26.50 €

Turbot with oven-roasted vegetables and green oil.

Tarbot met ovengegarde groenten en groene olie.

Calor de brasa



23. Costilla de ternera con puré de boniato asado y gajos de patata. 27.00 €

Beef short ribs with roasted sweet potato purée and potato wedges.

Runderrib met puree van geroosterde zoete aardappel en aardappelpartje.

24. Solomillo de ternera con patata y espárragos verdes. 35.00 €

Beef tenderloin with potatoes and green asparagus.

Runderhaas met aardappelen en groene asperges.

25. Entrecot Black Angus USA 300 g con patata y espárragos verdes. 39.00 €

Black Angus USA ribeye (300 g) with potatoes and green asparagus.

Black Angus ribeye USA (300 g) met aardappelen en groene asperges.

26. Tomahawk de cerdo Duroc 350 g con patata y espárragos verdes. 27.00 €

Duroc pork tomahawk (350 g) with potatoes and green asparagus.

Duroc varkens tomahawk (350 g) met aardappelen en groene asperges.

27. Solomillo de cerdo con gajos de alcachofas , puré de patatas y salsa de queso ahumado. 22.00 €

Pork tenderloin with artichoke wedges, mashed potatoes, and smoked cheese sauce.

Varkenshaas met artisjokpartjes, aardappelpuree en gerookte kaassaus.

Cartes Especiales de Carne



28. T-Bone nacional de 500gr, 3 semanas de maduración. 65.50 €

National T-bone steak, 500 g, 3 weeks of maturation.

Nationale T-bone steak, 500 g, 3 weken gerijpt.

29. Tomahawk nacional de 1kg, 3 semanas de maduración. 83.50€

National tomahawk steak, 1 kg, 3 weeks of maturation.

Nationale tomahawk steak, 1 kg, 3 weken gerijpt.

30. Chateaubriand de solomillo nacional de 450gr, sin maduración. 65.00€

National beef tenderloin chateaubriand, 450 g, not aged.

Nationale ossenhaas chateaubriand, 450 g, niet gerijpt.

31. Chuleta de Chocobeeef nacional de 300gr, sin maduración. 36.50 €

National Chocobeeef chop, 300 g, not aged.

Nationale Chocobeeef kotelet, 300 g, niet gerijpt.

Todas las carnes se sirven acompañadas de patata baby al romero, pimientos de Padrón y salsa Café de París.

All our meat dishes are served with rosemary baby potatoes, Padrón peppers , and Café de Paris sauce.

Al onze vleesgerechten worden geserveerd met baby aardappelen met rozemarijn, Padrón pepers en Café de Paris-saus.

Cartes de carne Premium



32. Chuletón de raza Jersey, 1 kg, 60 días de maduración (origen británico). 120.00€

Jersey breed ribeye steak, 1 kg, 60 days of maturation (British origin).

Jersey rund ribeye steak, 1 kg, 60 dagen gerijpt (Britse herkomst).

33. Chuletón de Black Angus, 1 kg, 60 días de maduración (Estados Unidos). 105.00€

Black Angus ribeye steak, 1 kg, 60 days of maturation (United States).

Black Angus ribeye steak, 1 kg, 60 dagen gerijpt (Verenigde Staten).

34. Chuletón de ternera suprema Rubia Gallega, 1 kg, 60 días de maduración (España). 95.00€

Premium Rubia Gallega beef ribeye steak, 1 kg, 60 days of maturation (Spain).

Premium Rubia Gallega runderribeye, 1 kg, 60 dagen gerijpt (Spanje).

Todas las carnes se sirven acompañadas de patata baby al romero, pimientos de Padrón y salsa Café de París.

All our meat dishes are served with rosemary baby potatoes, Padrón peppers , and Café de Paris sauce.

Al onze vleesgerechten worden geserveerd met baby aardappelen met rozemarijn, Padrón pepers en Café de Paris-saus.

Guarniciones y Salsas



- 35. Patatas fritas.** 4.50 €
French fries.
Friet.
- 36. Ensalada Valenciana.** 10.50 €
Valencian salad.
Valenciaanse salade
- 37. Verdura a la plancha.** 6.80 €
Grilled vegetables.
Gegrilde groenten.
- 38. Verdura hervida.** 5.50 €
Boiled vegetables.
Gekookte groenten.
- 39. Salsa de pimienta.** 3.50 €
Pepper sauce.
Pepersaus.
- 40. Salsa Roquefort.** 3.50 €
Roquefort sauce.
Roquefortsaus.
- 41. Salsa Café de París.** 4.50 €
Café de Paris sauce.
Café de Paris-saus.

Para los niños



42. Espaguetis con tomate frito. 12.00 €

Spaghetti with fried tomato sauce.

Spaghetti met gebakken tomatensaus.

43. Nuggets con patatas fritas. 9.50€

Chicken nuggets with French fries.

Kipnuggets met friet.

44. Hamburguesa de ternera con queso y patatas fritas. 14.00€

Beef burger with cheese and French fries.

Runderburger met kaas en friet.

45. Hamburguesa de pescado con patatas fritas. 16.00€

Fish burger with French fries.

Visburger met friet.

Pastres



46. Dama blanca.

8.60 €

White Dame blanche.

47. Crêpe Suzette.

12.00 €

48. Tarta banoffee.

7.50 €

Banoffee pie.

Banoffee taart.

49. Tarta de mango y coco.

9.50 €

Mango and Coconut Cake.

Mango- en kokosgebak.

50. Tarta de calabaza y boniato.

7.50 €

Pumpkin and Sweet Potato Cake.

Pompoen- en zoete-aardappeltaart.

51. Tabla de quesos.

18.50 €

Cheese board.

Kaasplank.

Alérgenos



1.	
2.	
3.	
4.	
5.	
6.	
7.	
8.	
9.	
10.	
11.	
12.	
13.	
14.	
15.	
16.	

17.	
18.	
19.	
20.	
21.	
22.	
23.	
27.	
36.	
39.	
40.	
41.	
42.	
43.	
44.	
45.	



46.	
47.	
48.	
49.	
50.	
51.	

Trazas

9.	
13.	
16.	
17.	
18.	
23.	
41.	

46.	
48.	
49.	
50.	



Listado de Alérgenos



GLUTEN



PESCADO

Fish

Vis



HUEVOS

Eggs

Eieren



MOSTAZA

Mustard

Mosterd



SULFITOS

Sulphites

Sulfieten



CACAHUETE

Peanuts

Pinda's



LÁCTEOS

Dairy

Zuivel



APIO

Celery

Selderij



SOJA

Soy

Soja



MOLUSCOS

Molluscs

Weekdieren



FRUTOS DE CÁSCARA

Tree nuts

Noten



SÉSAMO

Sésame

Sesam



CRUSTÁCEOS

Crustaceans

Schaaldieren



ALTRAMUCES

Lupin

Lupine



Restaurante Dos Toros

Esperamos que disfrutes de cada plato tanto como nosotros disfrutamos preparándolo. Nuestra cocina está hecha con dedicación, ingredientes de calidad y el deseo de ofrecerte una experiencia única en cada visita.

Gracias por elegirnos y ser parte de nuestra mesa.

¡Buen provecho y hasta la próxima!

We hope you enjoy every dish as much as we enjoy preparing it. Our cuisine is crafted with dedication, quality ingredients, and the desire to offer you a unique experience with every visit.

Thank you for choosing us and being part of our table.

Enjoy your meal and see you next time!

We hopen dat u net zo geniet van elk gerecht als wij van de bereiding ervan. Onze keuken wordt met toewijding, hoogwaardige ingrediënten en de wens om u bij elk bezoek een unieke ervaring te bieden, samengesteld.

Bedankt dat u voor ons hebt gekozen en deel uitmaakt van onze tafel.

Eet smakelijk en tot de volgende keer!