

Menu de noche

Lunes a Viernes

16:00 – 22:00

Sábados y Domingos

13:00 – 22:00

~ ~ ~

Montag bis Freitag 16:00 – 22:00 Uhr

Samstag und Sonntag
13:00 – 22:00 Uhr

~ ~ ~

Du lundi au vendredi
16:00 – 22:00

Samedi et dimanche
13:00 – 22:00



Entrantes fríos



1. Pan con tomate y alioli.

3.50 €

Brot mit Tomate und Alioli.

Pain à la tomate et aïoli.

2. Pan con aceite infusionado.

4.50 €

Brot mit aromatisiertem Olivenöl.

Pain avec huile d'olive infusée.

3. Ensalada valenciana con huevo cocido y cebolla tierna.

10.50 €

Valencianischer Salat mit gekochtem Ei und Frühlingszwiebel.

Salade valencienne avec œuf dur et oignon nouveau.

4. Ensalada de salmón ahumado con langostino y cebolla morada.

18.50 €

Salat mit geräuchertem Lachs, Garnelen und roter Zwiebel.

Salade de saumon fumé avec crevettes et oignon rouge.

5. Ensalada de verano con aguacate, gajos de naranja y cebolla morada.

11.50 €

Sommersalat mit Avocado, Orangenspalten und roter Zwiebel.

Salade d'été avec avocat, quartiers d'orange et oignon rouge.

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

Für weitere Informationen zu Allergenen konsultieren Sie bitte die letzte Seite oder wenden Sie sich an unser Personal.

Pour plus d'informations sur les allergènes, veuillez consulter la dernière page ou demander à notre personnel.



Entrantes fríos



6. Burrata con tomate, aceite de albahaca y rúcula frita. 16.50 €

Burrata mit Tomate, Basilikumöl und frittiertes Rucola.

Burrata avec tomate, huile de basilic et roquette frite.

7. Ostra con salsa mignonette. 7.00 €

Auster mit Mignonette-Sauce.

Huître avec sauce mignonette.

8. Carpaccio de ternera con aceite de trufa, salsa César y crujiente de amaranto. 20.50 €

Rindercarpaccio mit Trüffelöl, Caesar-Dressing und knusprigem Amaranth.

Carpaccio de bœuf avec huile de truffe, sauce César et amarante croustillante.

9. Tartar de ternera sobre hueso de tuétano. 25.00 €

Rindertatar auf Markknochen.

Tartare de bœuf sur os à moelle.

10. Tartar de salmón marinado con guacamole, wakame y perlas de soja. 17.00 €

Marinierter Lachstartar mit Guacamole, Wakame und Sojaperlen.

Tartare de saumon mariné avec guacamole, wakamé et perles de soja.

Entrantes calientes



- 11. Sopa de pescado y marisco.** 16.50 €
Fisch- und Meeresfrüchtesuppe.
Soupe de poisson et fruits de mer.
- 12. Crema de tomate casera con albahaca y queso crema.** 10.50 €
Hausgemachte Tomatencreme mit Basilikum und Frischkäse.
Crème de tomate maison avec basilic et fromage frais.
- 13. Crujientes bocados Dos Toros.** 19.50 €
Knusprige Häppchen Dos Toros.
Bouchées croustillantes Dos Toros.
- 14. Vieiras con crema de patata y puerro.** 21.00 €
Jakobsmuscheln mit Kartoffel-Lauch-Creme.
Noix de Saint-Jacques avec crème de pomme de terre et poireau.
- 15. Mejillones al vapor.** 14.50 €
Gedämpfte Miesmuscheln.
Moules à la vapeur.

Pastas

- 16. Pappardelle alla Sallmonatta con salmón ahumado, eneldo y nata.** 21.00 €
Pappardelle mit geräuchertem Lachs, Dill und Sahne.
Pappardelle au saumon fumé, aneth et crème.
- 17. Tagliatelle al funghi con salsa de setas y trufa.** Apto para veganos 17.00 €
Tagliatelle mit Pilzsauce und Trüffel. Für Veganer geeignet
Tagliatelle aux champignons et à la truffe. Convient aux végétaliens
- 18. Linguine all'astice con salsa de tomate, albahaca y bogavante.** 55.50 €
Linguine all'astice mit Hummer, Tomatensauce und Basilikum.
Linguine all'astice au homard avec sauce tomate et basilic.

Pescados



19. Lenguado meunière con patata hervida y salsa de mantequilla. 44,50 €

Seezunge Müllerinart mit Salzkartoffeln und Buttersauce.

Sole meunière avec pommes de terre vapeur et sauce au beurre.

20. Lubina con muselina de calabacín y espárragos verdes. 25,00 €

Wolfsbarsch mit Zucchini-Mousseline und grünem Spargel.

Bar avec mousseline de courgette et asperges vertes.

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

Lachs mit weißem Reis und Zitronensauce.

Saumon avec riz blanc et sauce au citron.

22. Rodaballo con verdura al horno y aceite verde. 32.00 €

Steinbutt mit Ofengemüse und grünem Öl.

Turbot avec légumes au four et huile verte.

Calor de brasa



23. Costilla de ternera con puré de boniato asado y gajos de patata. 29.00 €

Kalbsrippe mit geröstetem Süßkartoffelpüree und Kartoffelspalten.

Côte de veau avec purée de patate douce rôtie et quartiers de pommes de terre.

24. Solomillo de ternera con patata y espárragos verdes. 37.00 €

Rinderfilet mit Kartoffeln und grünem Spargel.

Filet de bœuf avec pommes de terre et asperges vertes.

25. Entrecot Black Angus USA 300 g con patata y espárragos verdes. 42.00 €

Black Angus Entrecôte (USA) 300 g mit Kartoffeln und grünem Spargel.

Black Angus (USA) 300 g avec pommes de terre et asperges vertes.

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

Duroc-Schweine-Tomahawk 350 g mit Kartoffeln und grünem Spargel.

Tomahawk de porc Duroc 350 g avec pommes de terre et asperges vertes.

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

Schweinefilet mit Artischockenstücken, Kartoffelpüree und geräucherter Käsesauce.

Filet de porc avec quartiers d'artichaut, purée de pommes de terre et sauce au fromage fumé.

Cortes Especiales de Carne



28. T-Bone nacional de 500gr, 3 semanas de maduración. 70.00 €

Nationales T-Bone-Steak 500 g, 3 Wochen gereift.

T-bone national de 500 g, mûré 3 semaines.

.

29. Tomahawk nacional de 1kg, 3 semanas de maduración. 87,00€

Nationales Tomahawk-Steak 1 kg, 3 Wochen gereift.

Tomahawk national de 1 kg, mûré 3 semaines.

30. Chateaubriand de solomillo nacional de 450gr, sin maduración. 68.00€

Nationales Chateaubriand vom Rinderfilet 450 g, nicht gereift.

Chateaubriand de filet de bœuf national 450 g, non mûré.

31. Chuleta de Chocobeef nacional de 300gr, sin maduración. 39.50 €

Nationale Chocobeef-Kotelett 300 g, nicht gereift.

Côte de Chocobeef nationale 300 g, non mûrée.

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

Alle Fleischgerichte werden mit Rosmarin-Babykartoffeln, Padrón-Paprika und Café-de-Paris-Sauce serviert.

Toutes les viandes sont servies avec des pommes de terre grenaille au romarin, des piments de Padrón et une sauce Café de Paris.



Guarniciones y Salsas



35. Patatas fritas.

4.50 €

Pommes frites.

Frites.

36. Ensalada Valenciana.

10.50 €

Valencianischer Salat.

Salade valencienne.

37. Verdura a la plancha.

7.50 €

Gegrilltes Gemüse.

Légumes grillés.

38. Verdura hervida.

5.50 €

Gekochtes Gemüse.

Légumes bouillis.

39. Salsa de pimienta.

3.50 €

Pfeffersauce.

Sauce au poivre.

40. Salsa Roquefort.

3.50 €

Roquefort-Sauce.

Sauce Roquefort.

41. Salsa Café de París.

4.50 €

Café-de-Paris-Sauce.

Sauce Café de Paris.

Para los niños



42. Espaguetis con tomate frito.

12.00 €

Spaghetti mit Tomatensauce.

Spaghetti à la sauce tomate.

43. Nuggets con patatas fritas.

9.50 €

Chicken Nuggets mit Pommes frites.

Nuggets de poulet avec frites.

44. Hamburguesa de ternera con queso y patatas fritas.

14.00 €

Rindfleischburger mit Käse und Pommes frites.

Burger de bœuf avec fromage et frites.

45. Hamburguesa de pescado con patatas fritas.

16.00 €

Fischburger mit Pommes frites.

Burger de poisson avec frites.



Pastres



46. Dama blanca. 9.00 €

Weißer Dame.

Dame blanche.

47. Crêpe Suzette. 13.00 €

48. Banoffee. 8.50 €

49. Tarta de mango y coco. 11.50 €

Mango-Kokos-Torte.

Tarte mangue et coco.

50. Tarta de queso. 12.50 €

Käsekuchen.

Gâteau au fromage.

51. Selección de quesos. 19.00 €

Käseauswahl.

Sélection de fromages.

52. Bola de helados: chocolate, fresa, vainilla, pistacho, cereza y yogurt. 3,50 €

Kugel Eis: Schokolade, Erdbeere, Vanille, Pistazie, Kirsche und Joghurt

Boule de glace : chocolat, fraise, vanille, pistache, cerise et yaourt

52. Bola de sorbetes: limón, manzana, mango y mandarina 3.00 €

Kugel Sorbet: Zitrone, Apfel, Mango und Mandarine

Boule de sorbet : citron, pomme, mangue et mandarine





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.	  
52.	

Trazas

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

46.	 
48.	 
49.	  
50.	
52.	  
53.	   



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!

Nous espérons que vous apprécierez chaque plat autant que nous prenons plaisir à le préparer. Notre cuisine est élaborée avec passion, à partir d'ingrédients de qualité et avec le désir de vous offrir une expérience unique à chaque visite.

Merci de nous avoir choisis et de faire partie de notre table.

Bon appétit et à la prochaine !

Wir hoffen, dass Ihnen jedes Gericht genauso gut schmeckt wie uns die Zubereitung. Unsere Küche wird mit viel Liebe zum Detail, hochwertigen Zutaten und dem Wunsch geführt, Ihnen bei jedem Besuch ein einzigartiges Erlebnis zu bieten.

Vielen Dank, dass Sie sich für uns entschieden und an unserem Tisch Platz genommen haben.

Guten Appetit und bis zum nächsten Mal!