Diverse soorten wodka

Stolichnaya	€ 6.50
Belvedere	€ 8.75
Grey Goose	€ 9.75
Ciroc	€ 8.50
Kauffman	€ 12.50
Stolichnaya Elit	€ 14.75
Beluga Gold line	€ 19.75

Diverse soorten cognac

Armagnac V.S.O.P.	€ 7.50
Armagnac Vaghi Bas 1977	€ 32.50
Calvados Boulard V.S.O.P.	€ 7.50
Calvados Lauriston 1992	€ 19.75
Remy Martin V.S.O.P.	€ 8.50
Hennessy V.S.O.P.	€ 9.75
Remy Martin X.O.	€ 37.75
Hennessy X.O.	€ 39.75
Meukow Extra	€ 42.50
Hennessy Paradis	€ 149.50
Louis XIII	€ 249.50

Diverse soorten likeuren

Amaretto Disaronno	€ 6.50
Baileys	€ 6.50
D.O.M. Bénédictine	€ 6.50
Drambuie	€ 6.50
Sambuca	€ 6.50
Frangelico	€ 6.50
Limoncello	€ 6.50
Licor 43	€ 6.50
Ramazotti	€ 6.50
Tia Maria	€ 6.50
Grand Marnier Rouge	€ 6.50
Grand Marnier Cuvee Du 100Re	€ 17.50
Grand Marnier Cent Cinquantenaire	€ 37.50

Diverse soorten bitters

Averna	€ 6.50
Fernet - Branca	€ 6.50
Jägermeister	€ 6.00
Campari	€ 6.00
Aperol	€ 6.00

Port, sherry & vermouth

Martini Bianco / Rosso / Extra Dry	€ 6.00
Sherry Medium / Dry	€ 6.00
Port Taylor's 10 Jaar Oud Tawny	€ 10.50

Diverse soorten grappa's

Grappa Poli Dry / Oro	€ 7.50
Grappa Acqua di Gori	€ 12.50
Grappa Adagio	€ 29.75

Per glas van 35ml

Gegrilde steaks van de beste kwaliteit

Ons rundvlees wordt exclusief voor u, de gewaardeerde gast van Toro Dorado, geïmporteerd

Wij bieden een verscheidenheid aan 100% puur rundvlees van wereldklasse uit Argentinië, Canada, Japan, Schotland en Nieuw Zeeland.
De steaks van Toro Dorado worden met exclusieve extra vierge olijfolie en zeezout gekruid. We gebruiken zorgvuldig geselecteerde 100% pure biologische ingrediënten om uw favoriete smaak te creëren.

Kies uit onze selectie van wereldklasse:

Argentijnse Premium Black Label

Geniet van heerlijk grasgevoed, 100% (puur, gekoeld vers - niet ingevroren) rundvlees van topkwaliteit dat gezonde Omega 3-vetzuren bevat en niet bijdraagt aan het verhogen van het cholesterol. Dit scharrelvlees wordt geïmporteerd van de vruchtbare weiden van de Pampas, waar de dieren een rustige en ontspannen levensstijl genoten. Het vlees is heerlijk mals en beroemd om zijn geweldige gezondheidsvoordelen omdat het rijk is aan Omega 3 en 6. Als u het bereidingsproces van Toro Dorado aan het toch al ongelooflijke Argentijnse rundvlees toevoegt, weet u dat het eindresultaat iets bijzonders zal zijn. Probeer het eens - u zult deze smaak niet snel vergeten!

Canadese Heritage Angus

Met haar vele kleine boerderijen in Alberta houdt Heritage Angus Beef de balans tussen de agri-cultuur en de natuur scherp in de gaten. Haar weiden en bossen voeden het beste Angus vee en ze zijn er trots op vee op de 'ouderwetse manier' groot te brengen - zonder het gebruik van hormonen, antibiotica en/of dierlijke bijproducten.

Canadese Rangeland Bison

Tegenwoordig ervaren steeds meer mensen de rijkdom van bizonvlees. Voor hen die een fantastische smaak en een voedzaam product in één willen, is er dit ongelooflijk malse, voedzame, mager stukje rood vlees. Dit vlees is vol van smaak en het heeft een rijkere, zoetere smaak dan rundvlees. Verwen uzelf met een stukje bizonvlees, dat in een maaltijd uw dagelijks aanbevolen hoeveelheid pure magere eiwitten, ijzer en zink bevat. Bereik al etend een weg naar een gezond hart en naar gelukkige smaakpapillen.

Gecertificeerd Japans 'Kobe' rundvlees

We zijn er trots op om u het lekkerste en meest exclusieve rundvlees op aarde ook wel bekend als 'Keizerbiefstuk' te mogen serveren. Ons exclusieve merk Royal Wagyu BMS 8-9 en Top Royal Wagyu BMS 10-11-12, wordt rechtstreeks vanuit Japan geïmporteerd en is een luxe luxeproduct dat in pakketten wordt verkocht. Elk pakket heeft een uniek paspoort met zijn oorspronkelijke identiteit en intermusculair vetpercentage. Toro Dorado is erg trots op om dit uitzonderlijke vlees te mogen serveren omdat het excellentie belichaamt.

Schotse Mathers Black Gold

Mathers Black Gold is rundvlees van runderen van de allerbeste kwaliteit, dat is grootgebracht op de weelderige weiden van Aberdeenshire en het noordoosten van Schotland. Alleen de allerbeste runderen van traceerbare kuddes van echte Schotse afkomst komen in aanmerking. U vindt u hier alleen het beste vee van traceerbare kuddes met een authentiek Schotse oorsprong. Dit grasgevoede rundvlees wordt maken het eten van dit vlees tot een unieke eetervaring. De 'ouderwetse' manier van laten rijpen van het vlees op het bot is vanwege de hoge kosten vrij zeldzaam geworden. In plaats van vlees in een vacuüm afgesloten zak te laten rusten, wordt het vlees een maand lang in een gecontroleerde, goed bewaakte, gekoelde omgeving opgehangen. De temperatuur, de luchtvochtigheid en de luchtstroom moeten perfect zijn. Het Mathers Black Gold rundvlees vindt u in luxe hotels en restaurants over de hele wereld en Toro Dorado biedt is er trots op om een uitgebreid assortiment van rundvlees van Black Gold tegen zeer betaalbare prijzen aan te kunnen bieden.

Nieuw Zeelandse Prime Steer

Met haar perfecte milde klimaat, een overvloed aan weiden die geschikt zijn voor pastoral farming, met weelderig gras en helder water, worden de Nieuw Zeelandse Prime Steer runderen grootgebracht met een natuurlijke en verse voeding. Wij hebben voor Prime Steer runderen gekozen, die onder de beste omstandigheden worden grootgebracht voor vol en fijn doorregen rundvlees van de beste kwaliteit.

made as sxsful.com

DUTCH

Royal Wagyu

the fine art of grilling

Toro Dorado
Quality steaks

Whisky

Bushmills 10 jaar oud	€ 6.50
Connemara	€ 7.75
Jameson	€ 6.50
Four Roses	€ 6.50
Jack Daniel's	€ 6.50
Wild Turkey 8 jaar oud	€ 7.50
Canadian Club 12 jaar oud	€ 9.00
Crown Royal	€ 7.50
Aberlour 10 jaar oud	€ 7.50
Aberlour 16 jaar oud	€ 13.50
Aberlour A'bunadh	€ 16.50
Ballantine's	€ 6.50
Balvenie 14 jaar oud	€ 16.50
Chivas Regal 12 jaar oud	€ 7.50
Chivas Regal 18 jaar oud	€ 14.50
Chivas Regal 21 jaar oud	€ 28.75
Chivas Regal 25 jaar oud	€ 54.75
Dalmore 12 jaar oud	€ 10.50
Dimple	€ 8.00
Famous Grouse	€ 6.50
Glenfiddich 12 jaar oud	€ 8.50
Glenfiddich 18 jaar oud	€ 21.00
Glenfiddich 21 jaar oud	€ 41.00
Glenmorangie 18 jaar oud	€ 22.50
Glenmorangie 25 jaar oud	€ 179.00
Highland Park 18 jaar oud	€ 30.50
Johnnie Walker Green Label	€ 9.75
Johnnie Walker Gold Label	€ 10.50
Johnnie Walker Blue Label	€ 39.50
King George V	€ 94.50
Lagavulin 16 jaar oud	€ 14.50
Macallan Gold	€ 11.50
Macallan Amber	€ 13.50
Macallan Ruby	€ 47.50
Hakushu	€ 22.50
Yamazaki 18 jaar oud	€ 224.00
Yamazaki single malt	€ 22.50
The Hakushu Single malt	€ 20.00
Talisker Skye	€ 8.50
Royal Lochnagar	€ 7.50

Internationale sterke dranken

Jonge Jenever	€ 5.00
Oude Jenever	€ 6.00
Bombay Sapphire Gin	€ 7.50
Tanqueray's Gin Ten	€ 8.50
Hendrick's Gin	€ 9.50
Pernod	€ 6.50
Jose Cuervo Silver	€ 6.50
Jose Cuervo Especial Gold	€ 7.50
Patrón Reposado	€ 14.75
Patrón Gran Platinum	€ 39.75

Diverse soorten rum

Bacardi	€ 6.00
Captain Morgan	€ 7.00
Havana 7 jaar oud	€ 7.50
Zacapa Centenario X.O.	€ 24.75
Malibu	€ 6.00

Per glas van 35ml

Voorgerechten

Steak tartaar Shiso € 15.00
Tartaar van verschillende soorten gehakte filets, sjalot, cornichon, yuzu kosho, shiso, koriander en diverse kruiden
Schotse Mathers Black Gold, Argentijnse Premium Black Label Angus, Nieuw Zeelandse Prime Steer & Gecertificeerde Canadese Heritage Angus

Ossenhaas Yakitori 3 x 30gr € 29.50
Gegrilde ossenhaas, soja, mirin, sake, daikon, lente-uitjes en kappertjes met een mosterd-mierikswortelsaus
Japanse volbloed Wagyu A5 BMS 8+, Canadeze Carmen Creek Bison & Schotse Mathers Black Gold

Knapperige krabkoekjes met stukjes krab € 16.50
Met mango, jalapeno, koriander, lente-ui, granaatappel, sansho en mierikswortelsaus

Verse oesters € 3.50 / € 4.00 per stuk
Creuses / Gillardeau oesters (grootte 2/4) met Japans zeewier, chili, koriander en citroen
Minimaal 2 stuks

Tartaar van Otoro tonijn € 22.50
Tartaar van blauwvintonijn met benitade, avocado, prei, tomaat, mango, ingelegde gember, kaviaar & wonton

Crostini garnalen € 15.50
Knapperige croutons gegarneerd met romige kaas, limoenaroma, avocado-wasabicrème en garnalen
Maat 13 - 15

Hartige Sint-Jakobsschelpen in Japanse stijl € 16.00
In de pan aangebraden Sint-Jakobsschelpen met avocado, kiwi, sjalotjes, koriander, kaviaar en rode yuzu-dressing

Caprese salade € 13.75
Buffel-mozzarella 3x25gr, Heirloom tomaten, rode uien en basilicum

Kreeftensalade € 21.75
Kreeftenstaart, verse dragon, sjalot, lente-ui, selderij, hanahojiso, gesneden avocado, zeezout, zwarte peper & oshinko

Wilde zalm € 19.75
Verse wilde zalm, sojasaus, rode bieten, geitenkaas, mandarijn, olijfolie, lavazout en zwarte peper geserveerd met een yuzukosho-dressing

Soepen

Pomodori soep € 7.50
Soep van Pomodori tomaten met basilicum en ricotta

Kreeften bisque € 12.50
Romige kreeftensoep met verse myoga, Kashmere saffraan, waterpeper, bieslook & limoenaroma

Bijgerechten

Keizerbrood € 3.50
100% natuurlijk brood met olijventapenade en knoflookboter

Gepofte aardappel € 4.50
Geserveerd met pittige zure room
Extra bacon of kaas (€ 1,50)

Biologische Nederlandse aardappelpuree € 5.50
Biologische aardappel, ui, wortelpuree & gesneden geroosterde amandelen

Zelfgemaakte frietjes € 5.25
Gegarneerd met parmezaanse kaas en peterselie

Champignons en sjalotten € 5.50
In de pan gebakken champignons, sjalotjes met knoflook, bereid in witte wijn

Pittige edamame € 5.00
Perfecte mix van pittig gekruide sojabonen, aromatische knoflook die uw gehemelte prikkelt, waardoor het naar meer smaakt

Verse wilde spinazie € 5.00
Wilde spinazie gegarneerd met witte gerookte sesam, knoflookpeper en geplette Dijon-mosterd

Broccoli en bloemkool € 5.00
Een romige mix van geblancheerde broccoli en bloemkool

Exotische asperges € 5.75
Asperges gegarneerd met Parmezaanse kaas en geserveerd met pittige mosterd

Salade als extra bijgerecht

Hartige tomatensalade € 7.25
Heirloom tomaten, dragon, bieslook, basilicum, kappertjes, rode ui, geitenkaas, balsamico, Shichimi togarashi en olijfolie

Groene salade € 7.75
Sla, rucola, komkommer, avocado, rode ui, granaatappel, gesneden amandelen, feta, balsamico, furikake en olijfolie

Smaakt naar meer

Combineer smakelijke gerechten als een sensatie voor uw smaakpapillen

100gr / 3,53oz malse tournedos van de beste kwaliteit (minimaal 2 stuks)

Nieuw Zeeland * € 13.50
Prime Steer
Grasgevoed

Argentinië € 14.50
Premium Black label Angus
Grasgevoed

Canada * € 18.00
Gecertificeerd Heritage Angus
Gras- en graangevoed

Schotland € 19.25
Mathers Black Gold
Grasgevoed - gerijpt met een volle natuurlijke smaak

Canadese Bizon € 30.50
Vrije uitloop - grootgebracht in een vrije omgeving
Absoluut geen gebruik van groeihormonen
Grasgevoed

Royal Wagyu € 78.75
Japanse volbloed Kobe Wagyu A5 BMS 8+
900 dagen graangevoed

Top Royal Wagyu * * € 101.25
Japanse volbloed Kobe Wagyu A5 BMS11+
Japanse volbloed Kobe Wagyu A5 BMS12+ Marktprijs
900 dagen graangevoed

* Vraag het personeel om de beschikbaarheid * Ook beschikbaar in Halal

Steaks die smaken naar meer

Gedeelte voor de liefhebbers van steak

Entrecôte van de beste kwaliteit	8,82oz / 250gr	12,35oz / 350gr	17,64oz / 500gr
Argentinië Premium black label Angus Grasgevoed	€ 24.50	€ 32.50	€ 43.00

Tournedos van de beste kwaliteit	6,35oz / 180gr	8,82oz / 250gr	12,35oz / 350gr	17,64oz / 500gr
Nieuw Zeeland * Prime Steer Grasgevoed	€ 25.00	€ 33.00	€ 44.50	€ 62.50
Argentinië Premium black label Angus Grasgevoed	€ 25.50	€ 35.50	€ 47.75	€ 66.50
Canadese Angus * Gecertificeerde Canadese Heritage Angus Gras- en graangevoed	€ 34.50	€ 44.50	€ 59.00	€ 84.00
Schotse Black Gold Mals rundvlees uit Aberdeenshire - volle en natuurlijke smaak Minimaal 14 dagen op het bot gerijpt, grasgevoed	€ 35.00	€ 47.50	€ 64.50	€ 89.00
Canadese Bizon Canadian Rangeland Grasgevoed Bison, vrije uitloop, grootgebracht in een vrije omgeving Absoluut geen gebruik van groeihormonen	€ 55.00	€ 75.00	€ 99.00	€ 139.00
Royal Wagyu Japanse volbloed Kobe Wagyu A5 BMS 8+ 900 dagen graangevoed	€ 141.75	€ 191.00		
Top Royal Wagyu * * Japanse volbloed Kobe Wagyu A5 BMS11+ Japanse volbloed Kobe Wagyu A5 BMS12+ 900 dagen graangevoed	€ 182.25	€ 245.00 Marktprijs		

Rib-eye steak van de beste kwaliteit	8,82oz / 250gr	12,35oz / 350gr	17,64oz / 500gr
Canadese Angus * Gecertificeerde Canadese Heritage Angus Gras- en graangevoed	€ 33.50	€ 43.50	€ 51.50

* Vraag het personeel om de beschikbaarheid * Ook beschikbaar in Halal

Specialiteiten van TDQ

Geserveerd met een bijgerecht naar keuze

Surf & Turf 2 x 90gr € 47.50
Een 'perfecte combinatie' tussen een haasfilet uit het middenstuk en een halve kreeftenstaart
Argentijnse Premium Black Label Angus, Nieuw Zeelandse Prime Steer

Een creatieve creatie van Toro 2 x 100gr € 94.50
Ontdek de continentale diversiteit geserveerd op één bord
Bison Carmen Creek en Japans volbloed Wagyu A5 BMS 8+

Ossenhaas en brochette 4 x 50gr € 29.00
Een smaakvolle mix van alle verschillende filets van de beste kwaliteit
Schotse Mathers Black Gold, Nieuw Zeelandse Prime Steer, Argentijns Premium Black Label & Canadese Heritage Angus

Lamsrack 400gr * € 34.50
Met een korstje van Dijon-mosterd, olijfolie, knoflook en rozemarijn
Maori Lakes, Nieuw Zeeland

Filetburger á la Torro € 22.50
Een smaakvolle mix van 200gr verschillende filets van de beste kwaliteit
Schotse Mathers Black Gold, Argentijnse Premium Black Label Angus, Nieuw Zeelandse Prime Steer, Bison Carmen Creek & gecertificeerde Canadese Heritage Angus

* Ook beschikbaar in Halal

Verse vis

Geserveerd met een bijgerecht naar keuze

Zwarte kabeljauw € 35.00
In kruidige miso-yuzu gemarineerde zoet-hartige zwarte kabeljauw
Herkomst: Alaska

Gegrilde wilde zalm € 29.75
Gegrilde wilde zalmfilet met chimichurri van mango, gember en avocado
Herkomst: Noorwegen

Gegrilde zeldzame sesamtonijn € 33.75
Gegrilde tonijn die is geglazuurd met sojagember
Herkomst: Japan

Gegrilde Obsiblue-garnalen Marktprijs
6 stuks maat 21-25, onvergelijkbare, smaakvolle, 100% natuurlijk gevoede, zachte, lichtzoete luxe garnalen gekweekt in kristalhelder water
Herkomst: Nieuw-Caledonie

Verse pasta's van de beste kwaliteit

Kies uw favoriete pasta: vegetarisch / zeevruchten / vlees

Arrabbiata € 21.50
Zelfgemaakte tagliatelle, verse pasta met pikante tomaat-knoflooksaus

Vegetarisch € 21.50
Courgette, paprika, ui, tomaten, prei en koolrabi

Zeevruchten 125gr € 21.50
Heerlijke zeevruchten, geelvintonijn, garnalen, krop vis en zalm

Ossenhaas 125gr * € 21.50
Plakjes malse filet, ui, knoflook, jalapeno, tomaat, oregano en basilicum

* Ook beschikbaar in Halal

De lekkerste bijgerechten

Met iets extra's kan uw diner nog lekkerder smaken

Krabkoekjes € 6.00
85gr

Een halve kreeftenstaart € 12.50
100gr

Garnalenspiesje € 7.50
3 stuks / maat 13-15 per kg

Sint-Jakobsschelpen € 6.50
3 stuks

Lamsbout * € 7.25
100gr

Zelfgemaakte knoflookboter € 1.50
Fijngehakte spek € 1.50

* Ook beschikbaar in Halal

Heerlijke sauzen

Peperkorrelsaus / Béarnaisesaus / Truffelsaus € 3.50
Blauwekaassaus / Chimichurri saus / Mierikswortelsaus
Romige wasabi-avocadosaus / Rode yuzu kosho saus
BBQ-saus / Verse wasabimayonaise

Zoete traktaties

Romige aardbei * € 9.50
Afgeroomde mascarpone, verse aardbeien gegarneerd met amandelschaafsel

Montagna d'oro * € 10.50
Xocoline chocolademousse met vanillecrème, cacaogelei, bladgoud & chocolade met nootjes

Crème Brûlée * € 9.25
Crème brûlée geserveerd met vers fruit

Aardbeien cheesecake € 12.50
Romige cheesecake-mousse met verse aardbeien

Yoghurt met mango * € 9.75
Zoete mango, Griekse yoghurt en amandelen

Nederlandse Reypenaer € 14.50
Originele Reypenaer 1 jaar/VSOP/XO reserve & geitenkaasplateau

* Glutenvrij

Koffie & thee

Koffie	€ 3.50
Espresso / Ristretto	€ 3.25
Cappuccino	€ 4.50
Verse muntthee	€ 4.75
Koffie met melk	€ 5.00
Gearomatiseerde koffie met room	€ 9.50

Jameson whisky / Amaretto di Saronno / Grand Marnier / Licor 43 / Baileys / Kahlua

Natuurlijk mineraal water

Aqua Panna koolzuurvrij	€ 7.50
Voss klein koolzuurhoudend / koolzuurvrij	€ 5.00
Voss groot koolzuurhoudend / koolzuurvrij	€ 9.75

Frisdranken

Coca Cola / Coca Cola Zero / Sprite / Fever-Tree Tonic € 3.50
Fanta / Appelsap / Jus d'orange / Ice Tea Green

Diverse soorten bier

Heineken 35cl / 50cl	€ 5.00 / € 7.00
Heineken fles 0% 25cl	€ 5.00
Erdinger Weissbier fles 33cl	€ 5.75
Corona fles 35,5cl	€ 6.00

Wijnen

Witte wijnen	Glas	Fles
Franse Montgravet Sauvignon blanc	€ 6.00	€ 29.00
Chileense Viu Manent Chardonnay gran reserva	€ 7.50	€ 35.00
Franse William Fèvre Chablis	€ 12.50	€ 52.00

Rode wijnen	Glas	Fles
Chileense Viu Manent Merlot reserva	€ 6.00	€ 29.00
Franse Nicolas Perrin Syrah viognier	€ 8.50	€ 39.75
Argentijnse Trapiche Broquel Malbec	€ 9.75	€ 44.00
Spaanse Baron de Ley Reserva rioja	€ 12.50	€ 52.00