

Artesanal Cócteles

El arte de la coctelería en Un nivel completamente nuevo. Utilizando los ingredientes más premium, nuestros cócteles artesanales cuentan con ingredientes seleccionados y la mayoría hace un esfuerzo adicional con guarniciones. OLas bebidas artesanales originales tardan unos minutos adicionales en prepararse en comparación con un cóctel estándar.

Dragón Fresa \$ 490

🔥 La Bebida Favorita de la Esposa de Toro 🔥

Whisky Bola de Fuego, Jugo de Limón, Fresa, Tequila Reposado, Azúcar, Congelado

Toro picante \$ 450

🔥 La Bebida Favorito de Toro 🔥

Tequila de Plata, Habanero Triturado, Jugo de Limón, Triple Sec, Licor de Menta, Angostura

Baya Ginebra \$350

Ginebra, Jarabe de frambuesa de Ginebra, Jugo de limón, Granadina, Tónico

Ciudad Flamingo \$350 / \$210 Alcohol sin

Gin Rosé, Zumo de naranja, Jarabe Henry, Jarabe de romero, Tónico

Toro Loco Mojito \$ 350 / \$210 Alcohol sin pecado

Corte de limón, jarabe de jengibre, hojas de menta, azúcar, soda, angostura

Toro Picante (Tiros) \$ 340

Fireball, Malibú Coco

- MENÚ EN TORO LOCO -

MENÚS principales: ENTRANTES | SOPA Y ENSALADA | PLATO PRINCIPAL DE CHEF'S KITCHEN | POSTRE | NIÑOS | BEBIDAS | CIGARRO Y NARGUILE

Impuestos incluidos en el precio. Efectivo y cripto solo no se aceptan tarjetas. Menús específicos disponibles solo en días y horarios seleccionados.

WhatsApp: (849) 286-8261 o (809) 454-5395 | www.torolocord.com | Ubicado a 200 metros al oeste de Super Pola, Sosúa