TAURUS

STEAKBAR

Carne Black Angus a la parrilla, cortes madurados en nuestra cámara Dry Ager, coctelería de autor y una bodega de más de cuarenta etiquetas

LOMO VETADO MEDALLA DE ORO
WORLD STEAK CHALLENGE 2022

GASTRONOMÍA & BOHEMIA

DRY AGER

EL ARTE DE MADURAR LA CARNE

POR PRIMERA VEZ EN ÑUBLE



Dry Aged Taurus. Hay sabores que no se apuran. Nuestro Black Angus madura en seco durante 28 días en la cámara Dry Ager, con temperatura y humedad controladas, hasta convertirse en un corte más tierno y de sabor profundo. Una selección exclusiva que se suma a nuestros cortes de siempre.

PRONTO PRIMEROS CORTES

Cortes Black Angus Dry Ager: Lomo Vetado - Bife Chorizo - Tomahawk

ENTRANTES

Empanadas Queso (6 unid) 5.900

Empanadas Camarón Queso (6 unid) 6.900

Tuétano Asado 6.900

Médula ósea del hueso grande de vacuno, asada a la parrilla.

Provoleta 12.900

Queso provoleta fundido sobre hierro, con granulado de tomates confitados en aceite de oliva, ajo y orégano. Acompañado de crostinis.

Camarones al Pil Pil 13.900

Camarones salteados en aceite de oliva, ajo y ají cacho de cabra ahumado. Realzados con un toque de vino blanco y perejil. Servido con crostinis.

Tartar de Atún o Salmón ESTRELLA 17.900

Marinado en aceite de sésamo, mostaza dijón, jugo de limón, cebolla morada, pepinillo, alcaparras y mix de pimentón. Servido con crostinis.

Tartar de Res ORO EL FAVORITO 17.900

Filete laminado marinado en aceite de oliva, mostaza dijón, jugo de limón, cebolla morada, pepinillo, alcaparras y mix de pimentón. Servido con crostinis.

Carpaccio de Res o Salmón 17.900

Láminas de filete aderezadas con vinagreta balsámica de la casa, hojas de rúcula, queso parmesano, alcaparras, crostinis y salsas de la casa.

Ceviche Salmón y Camarón 17.900

Salmón y camarones ecuatorianos marinados en leche de tigre y jugo de limón, mix de pimiento morrón, cebolla morada y cilantro. Con crostinis.

Chupe de Jaiba 17.900

Tradicional guiso de carne de jaiba fresca desmenuzada, cocinada con sofrito, pan y crema, gratinado con queso parmesano.

Carpaccio de Locos ESTRELLA 25.900

Finas láminas de locos aliñadas con emulsión de palta, cilantro y ajo. Acompañados de salsa verde con un toque de acidez, aceite de perejil y crostinis.

Locos Taurus ESTRELLA 25.900

Locos cocinados a baja temperatura, acompañados de ensalada mix verdes, pebre de cebolla, lactonesa de ají ahumado y al perejil.

LÍNEA BLACK ANGUS

Novillo Black Angus, carne premium.

Flat Iron Steak 16.900

Punta paleta. 350 grs aprox.

Vacío Argentino 16.900

Tapabarriga. 350 grs aprox.

Bife Chorizo ORO 19.900

350 grs aprox.

Filete 24.900

350 grs aprox.

Lomo Vetado ORO .....

Bife ancho. Medalla de Oro en el World Steak Challenge 2022, el certamen de carnes de vacuno más prestigioso del mundo.

- 350 grs aprox. 29.900
- 500 grs aprox. · 30 min de cocción aprox. 39.900

Entraña ORO 29.900

350 grs aprox.

Punta de Ganso *Peso según disponibilidad del día* ORO

45 a 60 minutos de cocción aprox.

- 1.200 grs aprox. 59.900
- 1.500 grs aprox. 72.900

Tomahawk *Peso según disponibilidad del día* ORO .....

Hueso largo con asado de tira y lomo vetado. 35 a 45 minutos de cocción aprox.

- 1.000 grs aprox. 61.900
- 1.200 grs aprox. 69.900

Tuétano Asado 6.900

Asado lentamente a la parrilla.

Chunchules 12.900

350 grs aprox.

Mollejas 15.900

350 grs aprox.

PUNTO DE COCCIÓN

INGLESA
Sellada por fuera, prácticamente cruda por dentro. Muy jugosa y de sabor intenso.

A PUNTO RECOMENDADO
Roja en el centro, jugosa y tierna. El punto más pedido.

TRES CUARTOS RECOMENDADO
Rosada al centro, buen equilibrio entre jugosidad y cocción.

COCIDA
Sin zonas rosadas, textura más firme y menos jugosa.

Los gramajes de cada corte son en estado crudo. Al asarlos disminuyen su peso según el punto deseado.

PLATOS DE AUTOR

Creaciones extraordinarias de Taurus sobre cortes de novillo Black Angus, de cocción lenta y sabor profundo.

Sujeto a disponibilidad del día.

Ossobuco con Puré Criollo 23.900
Ossobuco en sous vide cocinado por 42 horas. Tierno y jugoso, sellado en harina y cocido en sus jugos con romero, ajo y tomate cherry. Montado sobre puré de papas de la zona enriquecido con tocino y ciboulette. Con champiñones dorados en mantequilla, mix de hojas frescas y reducción de vino tinto.

Asado de Tira c/ Mote al Merkén ... 23.900
Asado de tira en sous vide cocinado por 42 horas. Infusionado con ajo y tomate cherry, presentado sobre un cremoso de mote al merkén con betarraga.

PESCADOS

Atún 15.900
250 grs, a la parrilla o plancha.

Salmón 17.900
350 grs, a la parrilla o plancha. Calibre premium.

OTRAS CARNES

Trutro Pollo Deshuesado 9.900
300 grs aprox. A la parrilla o plancha.

Pechuga de Pollo Deshuesada 9.900
300 grs aprox. A la parrilla o plancha.

Malaya de Cerdo 14.900
300 grs.

Costillar de Cerdo 17.900
500 grs, ahumado.

Chuleta Cordero Saratoga ESTRELLA ... 29.900
400 grs aprox. Cordero de la Patagonia austral, a la parrilla.

TABLAS

Para compartir.

Lomo Strogonoff 29.900
Tabla de lomo al estilo strogonoff con champiñones salteados, pepinillos y cebolla morada en una reducción de crema de la casa. Acompañado de papas rústicas, crostinis y mayonesa Taurus.

Tabla Mar y Tierra 39.900
Carne Angus salteada con champiñones a la crema, ceviche de salmón, chupe de jaiba, papas rústicas, tostadas y salsa.

Paila Taurus 39.900
Paila de tuétanos a la parrilla, acompañada de tres carnes selectas de vacuno: filete, vacío argentino y lomo vetado. Gratinado con mozzarella y salsa bechamel. Acompañan papas rústicas y crostinis.

Tabla Taurus ORO LA FAVORITA 59.900
Tabla clásica del steakbar. Selección de mollejas y chunchules a la parrilla, cortes de flat iron y bife chorizo Angus en su punto, tuétano asado, pollo al pil pil y papas en salsa diabla. Con mayonesa Taurus y crostinis, servido en tabla de hierro.

CANASTOS

Canasto Meatballs Cheese Fries EL FAVORITO 17.900

Base de papas fritas con cebolla caramelizada y albóndigas de res, terminado en salsa cheddar, tocino salteado y ciboulette.

Canasto Chicken Blue 16.900

Base de papas fritas, pechuga de pollo bañada en salsa de queso azul, tocino y ciboulette.

Canasto Camarón Cheese Fries 18.900

Base de papas fritas, camarones al ajillo, salsa de ají amarillo, tocino y ciboulette.

SANDWICH FILETE ANGUS

Con papitas en pan brioche.
Creación de la casa, nuestros sandwiches estrellas.

Pepper Steak 14.900

200 grs de filete a la pimienta, queso cheddar fundido, chimichurri de la casa, tomates asados, lechuga hidropónica y mayo Taurus.

Taurus Inferno EL FAVORITO 14.900

200 grs de filete al pil pil, cebolla caramelizada con aceto balsámico, rúcula, palta hass y mayo Taurus.

Taurus Garlic 14.900

200 grs de filete al ajillo, queso mozzarella fundido, tomates cherry confitados y especiados, lechuga hidropónica y mayo Taurus.

Taurus Ocean 15.900

200 grs de filete salteado en mantequilla, camarones ecuatorianos, tomates cherry confitados y especiados, hojas de rúcula y mizuna, bañado en salsa verde con un toque de acidez.

BURGERS ANGUS

Hecha por nosotros con exclusivos cortes Black Angus.
Con papitas en pan brioche. 20 a 25 minutos aprox.

Junior Cheese Burger 8.900

100 grs de carne, pan brioche y queso cheddar.

Junior Maxi Burger 8.900

100 grs de carne, pan brioche, lechuga y queso mozzarella.

Junior Italian Burger 8.900

100 grs de carne, pan brioche, tomate, palta y mayo Taurus.

Italian Burger 13.900

250 grs de carne, pan brioche, tomate, palta hass y mayo Taurus.

Blue Taurus Burger 14.900

250 grs de carne, pan brioche, lechuga, tomate, cebolla morada, mayo Taurus y queso azul.

Bacon Burger 14.900

250 grs de carne, pan brioche, lechuga, tomate, cebolla morada, mayo Taurus, tocino, queso cheddar y salsa BBQ.

Jersey Burger 14.900

250 grs de carne, pan brioche, tomate, champiñones salteados, cebolla morada, queso fundido y mayo Taurus.

Beefalo Burger LA FAVORITA 14.900

250 grs de carne, pan brioche, tocino salteado, tomate, mayo Taurus, cebolla frita, champiñones salteados y queso cheddar.

Gran Taurus Burger 14.900

250 grs de carne, pan brioche, lechuga, champiñones salteados, mayo Taurus, palta hass y queso azul.

PIZZAS

A la piedra, estilo napoletano.

Margarita 13.900

Base pomodoro o crema de la casa, tomate cherry, queso mozzarella, albahaca fresca, orégano y aceite de oliva.

Pepperoni 13.900

Base pomodoro o crema de la casa, queso mozzarella, pepperoni, orégano y aceite de oliva.

Pollo BBQ 14.900

Base salsa BBQ de la casa, queso mozzarella, suprema de pollo, ciboulette, orégano y aceite de oliva.

Prosciutto Rúcula ESTRELLA 15.900

Base pomodoro o crema de la casa, queso mozzarella, prosciutto italiano, rúcula, orégano y aceite de oliva.

Black Street 16.900

Base pomodoro o crema de la casa, queso mozzarella, trozos de carne Angus, tomate cherry, albahaca, orégano y aceite de oliva.

Americana ESTRELLA 16.900

Base pomodoro o crema de la casa, queso mozzarella, champiñones, cebolla blanca, tocino, trozos de carne Angus, orégano y aceite de oliva.

Di Diana LA FAVORITA 16.900

Base pomodoro o crema de la casa, queso mozzarella, filete al pil pil, palta, pesto, orégano y aceite de oliva.

PASTAS ITALIANAS

Salsa a elección: bolognesa, camarones, champiñones, alfredo, pomodoro o pesto.

Fetuccini 14.900

Delicadas cintas de pasta fresca al estilo tradicional italiano, cocidas al dente y bañadas en una cremosa salsa. Con queso parmesano rallado y un toque de aceite de oliva extra virgen.

Ravioli Mechada Angus EL FAVORITO 17.900

Raviolis rellenos con suave carne Angus mechada, cocinada lentamente. Con salsa casera, tu salsa a elección, queso parmesano rallado y aceite de oliva virgen.

Ravioli Ricotta Espinaca 17.900

Raviolis rellenos con una cremosa mezcla de ricotta fresca y espinaca seleccionada. Con tu salsa a elección y queso parmesano rallado.

SALSAS

Para carnes y platos.

Salsa Champiñones 4.500

Salsa Queso Azul 5.900

Salsa Camarones 5.900

ENSALADAS COMO FONDO

Todas acompañadas de vinagreta de la casa.

Agridulce 13.900
Mix de lechuga y hojas verdes, mango, palta, mozzarella, prosciutto y salsa agridulce.

César Pollo 14.900
Mix de lechuga y hojas verdes, suprema de pollo, queso parmesano, crutones y aderezo césar.

Palta Reina 14.900
Palta rellena con suave mezcla de suprema de pollo y mayonesa de la casa, adornada con aceitunas y huevos duros, sobre base de mix de lechuga y hojas verdes.

Taurus 14.900
Mix de lechuga y hojas verdes, prosciutto, tomate cherry, camarones y crutones.

César Camarón 15.900
Mix de lechuga y hojas verdes, camarones, queso parmesano, crutones y aderezo césar.

Salmón Ahumado LA FAVORITA 16.900
Mix de lechuga y hojas verdes, salmón ahumado, camarones, tomate cherry y crutones.

Palta Reina Cardenal 16.900
Palta rellena con mezcla de camarones ecuatorianos y mayonesa de la casa, sobre una base de lechuga y hojas verdes, adornada con aceitunas y tomates cherry.

ENSALADAS PARA ACOMPAÑAR

Todas con vinagreta de la casa.

Chilena 4.900
Tomate, cebolla, cilantro y ají verde.

Mix Hojas Verdes 6.900
Lechuga, rúcula, albahaca y perejil.

continúa al lado →

ENSALADAS PARA ACOMPAÑAR *continuación*

Apio Palta 6.900
Apio, palta y limoneta.

Lechuga Palta 6.900
Lechuga, palta y limoneta.

Palta Palmito 6.900
Palta, palmito y limoneta.

Mixta 8.900
Lechuga, tomate, palta, palmitos y aceitunas verdes.

GUARNICIONES

Arroz Blanco 3.500

Puré de Papas 4.900
Normal o al merkén.

Cebolla Asada ESTRELLA 4.900

Papas Rústicas ESTRELLA 5.500

Papas Fritas 5.900

Verduras Salteadas 5.900

Pastelera de Choclo 5.900

Papas Diablas LA FAVORITA 5.900

Papas Sour Cream 5.900

A lo Pobre 6.500
Papas prefritas, cebolla frita y huevos fritos.

Champiñones a la Crema 6.900

POSTRES

Sujeto a disponibilidad del día.

Helado artesanal

Vainilla sin azúcar, chocolate sin azúcar.
Frutilla, torta amor, cookies and cream, pistacho y cielo.

Tiramisú EL FAVORITO 6.900

Postre italiano de la casa que combina la cremosidad de la mascarpone con la riqueza del queso crema, el café y los licores de amaretto y cacao. Galletas de champaña crujientes y un toque de cacao en polvo.

Tiramisú Frutos Rojos 6.900

Mascarpone y queso crema con un coulis de frambuesa y mermelada de frambuesa y arándanos. Galletas de champaña crujientes y un toque de chantilly.

Crème Brûlée 5.900

Un sueño dorado bajo un velo crujiente de caramelo. Un susurro de vainilla y crema que se funde en el paladar.

Suspiro Limeño 5.900

Leche evaporada y condensada mezcladas con yemas de huevo, perfumadas con vainilla y coronadas con un toque de canela.

Panna Cotta de Maracuyá/Mango 5.900

Un susurro de sabores tropicales, donde la crema se une al mango y la pasión, coronado con coulis de frambuesa.

continúa al lado →

POSTRES *continuación*

Panna Cotta de Café ESTRELLA 5.900

Postre sublime de la casa que une la intensidad del café con la cremosidad de la leche.

Panqueque Celestino ESTRELLA 6.900

Panqueque de la casa con manjar casero, acompañado de helado artesanal a elección y decoración al estilo Taurus.

Brownie de Chocolate 6.900

Brownie belga con helado artesanal a elección y decoración al estilo Taurus.

Copa de Helado 6.900

Con tres sabores de helado artesanal a elección y decoración al estilo Taurus.

Volcán de Chocolate 6.900

Volcán de chocolate belga con helado artesanal a elección y decoración al estilo Taurus.

Carrot Cake c/ Nueces 5.900

Torta belga de zanahoria con exquisitas capas de bizcocho y queso crema blanco suave, cubierto de crema blanca y nueces picadas.

Chocolate Fudge Premium 5.900

Torta belga de chocolate con capas de chocolate y mousse de chocolate negro, cubierta con ganache de chocolate negro y decorada con cubos de brownie.

HAPPY HOURS

LUNES A DOMINGOS · 16:00 A 20:00 HRS

SCHOP 500 CC

SCHOP HEINEKEN	2×	5.900
SCHOP TOROBAYO	2×	7.900
SCHOP CALAFATE	2×	7.900

SOURS

SOUR TRADICIONAL	2×	6.900
PERUANO SOUR	2×	8.900
ÑUBLE SOUR *De autor*	2×	9.900
TAURUS SOUR *De autor*	2×	10.900
PERUANO SOUR CATEDRAL	2×	13.900

COCTELERÍA

MOJITO CUBANO / SABORES	2×	9.900
RAMAZZOTTI SPRITZ	2×	9.900
APEROL SPRITZ	2×	9.900
RON EXOTIC	2×	10.900
PIÑA COLADA	2×	7.900
CAIPIRINHA	2×	7.900
SANGRÍA	2×	7.900
TEQUILA MARGARITA	2×	9.900

DESTILADOS

Incluye dos bebidas

MISTRAL 35°	2×	7.900
MISTRAL NOBEL 40°	2×	8.900
Normal o barrica tostada		
ALTO DEL CARMEN 35°	2×	7.900
ALTO DEL CARMEN 40°	2×	8.900
Etiqueta negra o blanca		
JOHNNIE WALKER RED	2×	8.900
JACK DANIEL'S	2×	10.900
N°7		
TOM COLLINS BEEFEATER	2×	9.900

COCTELERÍA DE AUTOR

VERANO REFRESCANTE *Sin alcohol*	2×	8.500
TAURUS SPRITZ	2×	10.900
DARK MULE	2×	10.900
SUNSET	2×	10.900
ANDES MULE	2×	10.900
TROPICAL RON EXOTIC	2×	10.900
TAURUS BERRY BLISS	2×	10.900
RUBÍ	2×	9.900

Válido solo solicitando las dos unidades a la vez.

No válido con otras promociones, descuentos, beneficios o giftcards.

No válido en San Valentín, Día de la Madre, del Padre ni de la Mujer.

DE AUTOR

Sours de autor

Ñuble Sour EL FAVORITO 6.900
Un suspiro de limón y miel, donde el pisco transparente se despierta en un abrazo de sabores y la espuma de tinto es el beso final.

Taurus Sour EL FAVORITO 7.500
Sour elegante y equilibrado, con Martini Extra Dry y Disaronno, combinado con maracuyá y un sutil toque especiado de canela.

Cócteles de autor

Verano Refrescante (Sin Alcohol) 5.900
Un trago revitalizante y sin alcohol que combina la dulzura del jugo de naranja con el toque ácido del limón, la frescura del pepino macerado y la sorpresa de la goma de manzana.

Taurus Spritz EL FAVORITO 7.900
Un estallido de sabores y frescura, donde el vodka de hibisco y el óleo saccharum de pomelo se unen al jugo de huesillo y maracuyá, coronado con la efervescencia del vino espumante.

Taurus Berry Bliss 7.900
Un deleite del pisco cristalino como el alma de un toro, que se abraza a la dulzura vibrante de los berries y la chispa efervescente del agua tónica.

Tropical Ron Exotic 7.900
Una caricia de brisa caribeña, donde el ron blanco se funde con la dulzura de la piña, el misterio especiado del falernum y un susurro amargo de Ramazzotti.

Dark Mule EL FAVORITO 7.900
Intenso y refrescante, con Jägermeister, piña y limón, coronado con ginger beer para un final vibrante y ligeramente picante.

Andes Mule 7.900
Refrescante y tropical, con Alto del Carmen Etiqueta Blanca, maracuyá y limón, complementado con ginger beer y un toque fresco de pepino.

continúa al lado →

DE AUTOR *continuación*

Rubí 6.900
Exótico y tropical, con ron blanco, piña y coco, acompañado de notas de vainilla, limón y un delicado toque de frambuesa.

Sunset EL FAVORITO 7.900
Dulce, cítrico y refrescante, con gin Beefeater y Amaretto, fusionado con mango, frambuesa y ginger beer.

SOURS

Pisco Sour 4.900

Pisco Sour Catedral 8.900

Mango Sour 5.900

Chardonnay Sour 5.900

Peruano Sour 6.500

Peruano Sour Catedral EL FAVORITO 9.900

Amaretto Sour *Disaronno* 6.500

SPRITZ

Ramazzotti Spritz 6.500

Aperol Spritz 6.500

Chambord Spritz 8.900

St Germain Spritz EL FAVORITO 9.500

CON GIN

Gin Tonic
Beefeater $6.900 · Tanqueray $7.900 · Hendricks $9.900

Tom Collins
Beefeater $6.900 · Tanqueray $7.900 · Hendricks $9.900

Tropical Gin
Beefeater $8.900 · Tanqueray $9.900 · Hendricks $11.900

COCTELERÍA CLÁSICA

Kir Royal	4.900
Piña Colada *Havana*	5.900
Ruso Blanco / Ruso Negro	5.900
Daiquiri *Havana*	5.900
Sangría	5.900
Caipirinha	5.900
Martini Dry	5.900
Bloody Mary	5.900
Clavo Oxidado	5.900
Vaina	5.900
Mojito Cubano o Sabores *Havana*	6.500
Negroni	6.500
Disaronno	6.500
Tequila Margarita *Olmeca*	6.900
Moscow Mule	6.900
Frangelico	6.900

continúa al lado →

COCTELERÍA CLÁSICA *continuación*

Tequila Blue *Olmeca*	7.500
Mojito Jagger	7.500
Cosmopolitan	7.500
Espresso Martini	7.900
Sangría Jarra 1,1 lts	12.900

CERVEZAS / SCHOP

Corona	3.900
Heineken	3.900
Corona Cero (Sin Alcohol)	3.900
Heineken Cero (Sin Alcohol)	3.900
Kunstmann Torobayo	4.600
Kunstmann Lager	4.600
Kunstmann Cero (Sin Alcohol)	4.600
Austral Calafate ESTRELLA	4.600
Dolbek Pampa Ale	4.600
Cuello Negro Stout	4.900
Cuello Negro Ámbar ESTRELLA	4.900
Schop Heineken *500 cc*	4.900
Schop Kunstmann Torobayo *500 cc*	5.900
Schop Austral Calafate *500 cc* EL FAVORITO	5.900

PISCO

Todos con lata de bebida.

Mistral 35° 5.500

Alto del Carmen 35° 5.500

Mistral Nobel 40° 6.500

Mistral Nobel Barrica Tostada 40° 6.500

Alto del Carmen Etiqueta Negra 40° 6.500

Alto del Carmen Etiqueta Blanca 40° 6.500

Mistral Gran Nobel 40° EL FAVORITO 8.900

WHISKY

Todos con lata de bebida.

Jack Daniels N°7 40° 7.900

Chivas Regal 12 años 40° 8.900

Chivas Regal 18 años 40° 16.900
EL FAVORITO

Johnnie Walker Red Label 40° 6.500

Johnnie Walker Black Label 40° 8.900

Johnnie Walker Blue Label 40° 59.900

Glenfiddich Single Malt 12 40° 11.900

Glenfiddich Single Malt 18 40° 27.900

RON, VODKA Y OTROS

Todos con lata de bebida.

Corto Jagermeister 35° 3.500

Corto Tequila Olmeca 38° 3.900

continúa al lado →

RON, VODKA Y OTROS *continuación*

Fernet Branca 39° *Con lata 220 cc* 4.900

Havana Club Añejo 3 40° 5.900

Beefeater Gin 40° 6.500

Absolut Blue Vodka 40° 6.900

Absolut Sabores Vodka 40° 6.900

Jagermeister 35° *Con lata 220 cc* 6.900

Corto Tequila Don Julio 38° 7.900

Tanqueray Gin 43,1° 7.900

Havana Club Añejo 7 40° 8.900

Hendricks Gin Original 41,4° 9.900

Grey Goose Vodka 40° ESTRELLA 11.900

VINOS BLANCOS

Casa Silva Cool Coast 19.900
Disponible en: Sauvignon blanc / Chardonnay

Tarapacá Gran Reserva 17.900
Disponible en: Sauvignon blanc / Chardonnay

Late Harvest Tarapacá 11.900
500 cc.

VINOS EN COPA

Sujeto a disponibilidad del día.

	125 CC	250 CC
Copa Castillo Molina Gran Reserva Carmenere o cabernet sauvignon.	3.700	6.400
Copa Tarapacá Gran Reserva Carmenere, cabernet sauvignon, chardonnay o sauvignon blanc.	4.600	7.800
Copa Toro de Piedra Gran Reserva Carmenere o cabernet sauvignon.	4.900	8.400
Copa Casa Silva Gran Terroir / Cool Coast EL FAVORITO Carmenere, sauvignon blanc o chardonnay.	5.500	9.400
Copa Espumante Viña Mar Brut. Copa única.	3.900	

VINOS DE LA ZONA

Valle del Itata · Nuestra zona

Berta Founder Premium Malbec 49.900
Mezcla tinta, donde predomina el Malbec. Se mantiene en barricas francesas por 24 meses para deslumbrar.

Mannle Carmenere Reserva Especial 39.900
Medalla Gran Oro y destacado mejor carmenere en el World Wine Awards 2024.

Mannle Incognito Field Blend 24.900
Ensamblaje de cabernet sauvignon, malbec, pinot noir y otras cepas.

Mannle Cabernet Sauvignon Gran Reserva 19.900

VINOS ÍCONO / ULTRA PREMIUM

Vik Millahue 249.900
Ensamblaje de cabernet sauvignon, carmenere, cabernet franc, merlot y syrah.

Casa Silva Altura 129.900
Blend de carmenere, cabernet sauvignon y petit verdot.

Don Maximiano 119.900
Ensamblaje de cabernet sauvignon, malbec, carmenere, petit verdot y cabernet franc.

Altazor 99.900
Ensamblaje de cabernet sauvignon, carmenere y carignan.

Vik La Piu Belle 99.900
Ensamblaje de cabernet sauvignon, carmenere y syrah.

Pérez Cruz Pircas 99.900
Cabernet sauvignon.

Vik Milla Cala 69.900
Ensamblaje de cabernet sauvignon, carmenere, merlot, cabernet franc y syrah.

Pérez Cruz Liguai 49.900
Ensamblaje de cabernet sauvignon, carmenere y syrah.

Lamborghini Taurus IGT Umbria 49.900
Ensamblaje de cabernet sauvignon, merlot y sangiovese.

SUPER PREMIUM / GRAN RESERVA

Biscardo 3 Ori 37.900
Rosso italia. Ensamblaje de merlot, cabernet sauvignon y sangiovese.

Mario Geisse 9 Notables 36.900
Ensamblaje: Carmenere, Cabernet Sauvignon y Petit Verdot

continúa en la página siguiente ↓

SUPER PREMIUM / GRAN RESERVA

continuación

Vik A 32.900
Disponible en: Cabernet sauvignon / Carmenere

Pérez Cruz Piedra Seca 32.900
Cabernet sauvignon.

Pérez Cruz Limited Edition 29.900
EL FAVORITO
Carmenere.

Biscardo Neropasso 25.900
Rosso veneto IGT. Ensamblaje de corvinone, corvina y merlot.

1865 Select Vineyard 22.900
Disponible en: Cabernet sauvignon / Carmenere / Malbec

Mario Geisse El Sueño 19.900
Disponible en: Cabernet Sauvignon / Carmenere

Casa Silva Gran Terroir ESTRELLA 19.900
Disponible en: Cabernet sauvignon / Carmenere / Syrah

Pérez Cruz Gran Reserva 19.900
Cabernet sauvignon.

continúa al lado →

SUPER PREMIUM / GRAN RESERVA

continuación

Lapostolle Gran Selection 19.900
Disponible en: Cabernet sauvignon / Carmenere

Miguel Torres Gran Reserva 19.900
Disponible en: Cabernet sauvignon / Carmenere

Toro de Piedra Gran Reserva 18.900
Disponible en: Cabernet sauvignon / Carmenere / Merlot

Santa Ema Gran Reserva 18.900
Disponible en: Cabernet sauvignon / Carmenere

Tarapacá Gran Reserva 17.900
Disponible en: Cabernet sauvignon / Carmenere

Invina Luma Chuquen 16.900
Disponible en: Red Blend / Carmenere

Castillo Molina Gran Reserva 16.900
Disponible en: Cabernet sauvignon / Carmenere

Las Mulas Reserva Orgánico 16.900
Disponible en: Cabernet sauvignon / Carmenere

BEBIDAS FRÍAS

Bebida Lata 220 cc 2.200
Coca Cola normal o zero, Sprite normal o zero.

Bebida Lata 350 cc 2.900
Coca Cola normal, zero o light. Fanta normal. Sprite normal o zero. Pepsi zero.

Mineral Puyehue 2.900
330 cc.

Schweppes 2.900
Tónica o ginger ale. 310 cc.

Energética 3.600
Redbull tradicional o yellow.

Jugo Natural 4.900
Sabores del día. 500 cc.

Jugo Natural Niño 3.500
Sabores del día. 300 cc.

Limonada LA FAVORITA 5.900
Menta, menta-jengibre, albahaca o menta-albahaca.

Limonada Sabores 6.900
Limonada a elección con Jugo Natural 500cc.

ESPUMANTES

Segura Viudas Reserva Heredad 69.900
Brut, 750 cc.

Cava Freixenet Prosecco 34.900
750 cc, DOC.

Cava Freixenet Cordón Negro 24.900
Brut, 750 cc, premium cava.

Riccadonna 24.900
Asti, moscato rosé. 750 cc.

Cava Freixenet Carta Nevada 23.900
Brut, 750 cc, premium cava.

Viña Mar 14.900
Extra brut, rosé, brut o demi sec. 750 cc.

BEBIDAS CALIENTES

Té 2.900

Espresso 2.900

Lungo 2.900

Espresso Doble 3.500

Americano 3.500

Cortado 3.500

Capuccino 3.500

Latte 3.900

Moccacino 3.900

Chocolate Caliente 3.900

Café Grano c/ Syrup Sabores 4.500

TAURUS

STEAKBAR

EL ORIGEN DEL NOMBRE

Las grandes marcas nacen de una historia. Taurus también.

Antes vinieron diez años de oficio en Dynos Restaurant: una década aprendiendo qué valora de verdad un cliente cuando se sienta a la mesa. Con ese aprendizaje quisimos ir más lejos y crear algo nocturno, más sofisticado, donde la carne, la barra y la vida social convivieran en una sola experiencia.

La inspiración llegó de un lugar inesperado: el *Carnotaurus*, el toro carnívoro. Fuerza, presencia, carácter. De ahí, Taurus.

Steakbar define el resto: excelencia en carnes, vinos escogidos uno a uno y coctelería de autor.

Tu experiencia es la medida de nuestro trabajo. Ante cualquier inconveniente, pídele una solución a nuestro equipo: resolverlo es la prioridad.

Chillán, Región de Ñuble

taurussteakbar.cl