

torona
SPIEßPLATTE

ESPECIAL

- ab 2 Personen -

Wir servieren eine bunte Spießplatte mit Blattsalat, Kräuter-Oliven, Gewürz-Mandeln und Sonnen-Tomaten.

We serve a colorful plate of mixed skewers, salad, olives, roasted almonds and sun-dried tomatoes.

6 Spieße (für 2-3 Pers.) € 56,00

- 1x Rindersteak am Spieß / *beef sirloin*
- 1x Riesengarnelen am Spieß / *king prawns*
- 1x Hühnerbrust-Spieß / *chicken breast*
- 1x Lammällchen / *ground lamb*
- 1x Halloumispieß / *halloumi*
- 1x Gemüsespieß / *vegetable skewer*

10 Spieße (für 4-5 Pers.) € 97,00

- 2x Rindersteak am Spieß / *beef sirloin*
- 2x Riesengarnelen am Spieß / *king prawns*
- 2x Gemüsespieß / *vegetable skewer*
- 1x Lammällchen / *ground lamb*
- 1x Hühnerbrust-Spieß / *chicken breast*
- 2x Schweinefilet-Spieß / *pork tenderloin*

15 Spieße (für 6-7 Pers.) € 143,00

- 2x Rindersteak am Spieß / *beef sirloin*
- 2x Riesengarnelen am Spieß / *king prawns*
- 2x Hühnerbrust-Spieß / *chicken breast*
- 2x Schweinefilet-Spieß / *pork tenderloin*
- 2x Gemüsespieß / *vegetable skewer*
- 2x Halloumispieß / *halloumi*
- 1x Lachsfilet am Spieß / *salmon filet*
- 2x Lammällchen / *ground lamb*

SALSA

SAUCEN

Zu unseren Spießern servieren wir Ihnen vier hausgemachte Saucen.
Our homemade sauces.

Aioli

Leckere Mayonaise mit dem richtigen Kick Knoblauch.
A tasty mayonaise sauce with a kick of garlic.

Andalusische Sauce

Scharfe Räucherpaprikas und Tomaten bilden die Basis für unser „Flamenco im Glas“.
A spicy mayonaise sauce with tomatoes and smoked bell peppers.

Sauerrahm Sauce

Sauerrahm verfeinert mit Zitronen- und Limettensaft, sowie Zitronenschale.
Sour cream seasoned with the zesty citrus and rind of lemon and lime.

Tomaten Salsa

Ein bisschen Chili, Tomaten, Limetten, und frischer Koriander.
A spicy tomato salsa with chili, lime and cilantro.

GUARNICIÓN

BEILAGEN

Portion Kartoffel € 2,50

1 Stück Brot € 0,40

Brotkorb klein, 3 Stück € 1,20

Brotkorb groß, 5 Stück € 1,90

Knoblauchbrot, 2 Stück € 1,90

Pflaumen im Seranomantel € 3,90

Portion Steinpilz Polenta € 3,50

Portion spanische Tortilla € 3,50

POSTRE

DESSERT



Ananas-Spieß mit Chili-Orangen-Sauce € 6,20

Ananasstücke in einer scharfen Orangen-Sauce!
Wird heiß vom Grill serviert.
Pineapple skewer with orange-chili sauce.

Schokomousse hell & dunkel € 6,20

Die schokoladigste Versuchung aller Zeiten ist nun auch auf unserer Karte vertreten. Helles und dunkles Schokomousse werden mit einer fruchtigen Komponente serviert.
Dark and white chocolate mousse.

Schokoladenkuchen mit Karamellkern € 6,20

Warm servierter, luftiger Schokoladenkuchen mit Vanilleeis.
Chocolate cake with warm caramel nugget baked inside.

Crème Brûlée € 6,20

Crème Brûlée

1 Kugel Eis (Vanille, Himbeere) € 1,70

1 scoop of ice-cream (vanilla, raspberry)

LA COMIDA

UNSERE SPEISEN



BAR • CAFE • PINCHOS
torona

Prokopigasse 2 | A-8010 Graz
Tel.: 0316 902 404
office@torona.at
www.torona.at

ENTRADAS

VORSPEISEN



Manchego u. Serrano Teller € 9,20

Manchego, Ziegenkäse, Schafskäse, Chorizo, Salami und Serrano-Schinken, dazu eingelegte Oliven, Gewürz-Mandeln, andalusische Sonnen-Tomaten und frisch aufgebackenes Brot.

Goat, sheep and Manchego cheese, chorizo sausage, salami, serrano ham, olives, roasted almonds, Andalusian sun-dried tomatoes, served with freshly baked bread.

Riesengarnelen mit hausgemachtem Knoblauchpesto € 9,40

Perfekte Riesengarnelen mit unserem hausgemachten Knoblauchpesto. Verfeinert wird mit Zitrone und frischen Kräutern.

King prawns with homemade garlic pesto.

Käse-Teller mit in Sherry marinierten Trockenfrüchten € 7,90

Getrocknete Aprikosen und Rosinen werden in Sherry und Gewürzen mariniert.

Cheese Plate, dried apricots and raisins marinated in sherry.

Gewürz-Mandeln, Kräuter-Oliven & andalusische Sonnen-Tomaten € 7,40

3er Kombi mit erlesenen Gewürzen verfeinerte Mandeln, Oliven mit frischen Kräutern und Zitrone, sonnengetrocknete Tomaten mit Thymian, Kreuzkümmel, Chilis u. Kapernbeeren.

Roasted almonds, olives and sun-dried tomatoes with fresh herbs and capers.

Gewürz-Mandeln, Kräuter-Oliven & andalusische Sonnen-Tomaten je € 2,90

Einzel im Schälchen zu bestellen!

Chili con Carne € 6,90

In unser Chili kommt nur bestes Rindfleisch aus Argentinien. Ein wahrer Genuss!

Carpaccio € 9,80

Feinstes argentinisches Hüftsteak trifft frischen Rucola und herzhaft würzigen Manchego.

Thinly sliced beef garnished with rocket salad and Manchego cheese.

Jakobsmuscheln mit Tortilla € 10,80

Perfekt gebratene Jakobsmuscheln auf einem Salatbett. Verfeinert wird dieses Gericht mit Olivenöl und Tortillawürfeln.

Grilled scallops and Spanish Tortilla on a bed of salad.

SOPAS & ENSALADAS

SUPPEN & SALATE



Tagessuppe € 4,90

Fragen Sie unser Sevicepersonal nach unseren hervorragenden Suppenkreationen. *Soup of the day.*

Kartoffelcremesuppe € 6,40

Garniert wird dieses Gericht mit einer Riesengarnele vom Grill. *Potato and leek soup topped with whipped cream and a king prawn garnish.*

Bunter Blattsalat und Ziegenkäse € 7,90

Leckerer Ziegenkäse im Kürbiskern-Mantel mit einer tollen Sherryvinaigrette.

Mixed salad with goat cheese coated in pumpkin seed and sherry vinaigrette.

Der torona Salat mit Tortilla € 7,90

Knackiger, grüner Salat angemacht mit unserer tollen Sherryvinaigrette und dazu gibt es eine Tortilla Española.

Mixed salad with Spanish tortilla and sherry vinaigrette.

Kleiner Salat € 4,60

Knackige Blattsalate mit unserem köstlichen Hausdressing.

Small salad with sherry vinaigrette.

PINCHOS

UNSERE SPIEßE

Jeder unserer Spieße wird mit Salat, Weißbrot, Gewürz-

Mandeln, Oliven und Sonnen-Tomaten serviert.

We serve our skewers garnished with salad, roasted almonds, sun-dried tomatoes and olives.



Hirschrückensteak am Spieß mit Birne und Steinpilz Polenta € 13,90

Feinstes Hirschrückensteak aus der Steiermark servieren wir mit Birne und Polenta!

Venison (red deer) tenderloin with pear and mushroom polenta.

Schweinefilet-Spieß mit Pflaumen im Serranomantel € 11,40

Saftiges, weiches Schweinefilet mit marinierten Pflaumen, umhüllt von Serrano-Schinken. Einfach ein Genuss!

Pork tenderloin with plums wrapped in serrano ham.

Rindersteak am Spieß mit Champignon und Babykartoffel € 12,40

Zartes Rindersteak am Spieß mit Champignons, Zwiebel und Kartoffel. Somit ist der Weg frei für ein richtiges Steakvergnügen.

Argentinian beef sirloin with mushroom and potato.

Lammbällchen mit Schafskäse und Süßkartoffel € 10,40

Unser Lamm von der Gleinalm kommt mit südspanischem Einfluss auf den Teller! Frisches Lammfaschiertes trifft auf Kreuzkümmel und Schafskäse. Dazu gibt es noch Sonnen-Tomaten und Süßkartoffeln. Etwas anders und besonders gut.

Ground lamb with sheep cheese and sweet potato.



Spießplatten finden Sie auf der Rückseite!



*1 Spieß = kleiner Hunger
2 Spieße = Hunger
3 Spieße = großer Hunger*

Hühnerbrust-Spieß mit Broccoli und Steinpilz Polenta € 10,40

Hähnchen ist gesund und schmeckt. Wenn dieses dann zusammen mit gesundem Broccoli und guter Polenta gegrillt wird, können wir mit gutem Gewissen sagen ¡Buen provecho!

Chicken breast with broccoli and mushroom polenta.

Riesengarnelen am Spieß mit Oliven und Chorizo € 10,90

Diese Kombination ist an der Atlantikküste im Baskenland sehr beliebt. Da die Basken ja die ultimativen Pincho- und Tapasgenießer sind, dachten wir, dass diese Spezialität nicht fehlen darf.

King prawns with olives and chorizo sausage.

Lachsfilet am Spieß € 11,40

Die einfachen Dinge im Leben sind oft die Besten. Diese Kombination aus Lachs mit Kartoffel und Cherrytomate ist einfach und super lecker.

Salmon filet with potato and cherry tomato.

Halloumispieß mit Cherrytomate und Zucchini € 9,80

Frisch und würzig ist dieser gegrillte Käse in Kombination mit Gemüse ein ganz besonderes Geschmackserlebnis! Es ist kaum zu glauben, aber diesen wunderbaren Käse gibt es schon seit 2000 Jahren.

Halloumi with cherry tomato and zucchini.

Gemüsespieß mit spanischer Tortilla € 8,90

Spanische Tortilla trifft auf saisonfrisches Gemüse am Spieß. Vor allem, aber nicht nur, für Vegetarier.

Grilled vegetables with Spanish tortilla.