

# TORERO VALESE

BAR & RESTAURANTE ESPANHOL

## MONTADITOS

{ INDIVIDUAL }

1 = R\$ 14,90  
3 DUPLAS = R\$ 59

### MAR

**PULPO A LA VINAGRETA**

**ANCHOVA ESPANHOLA COM PIMENTOS**

**TARTAR DE SALMÃO FRESCO**  
Tapenade de alcaparras.

**SALMÃO DEFUMADO**  
Creme azedo e mel de trufas.

### QUEIJOS

**CAMEMBERT DE CABRA** R\$ 39  
Crosta de amêndoas com panko e mel

**MANCHEGO** R\$ 49  
Com redução de jerez  
{ 18 meses de cura }

### TERRA

**JAMÓN SERRANO COM TOMATE**

**BRIE GRATINADO**  
Tomate catalão e berinjela crocante.  
{ não acompanha pão }

**CHOURIZO PICANTE COM TOMATE**

**CAMEMBERT DE CABRA**  
Cebola no balsâmico e uva fresca.

**SOBRASADA COM TOQUE DE LIMÃO SICILIANO**

**ROSBIFE DA CASA**  
Queijo cremoso e caviar.

**BOURSIN DE CABRA**  
Avelãs tostadas e verdura da horta sazonal.

## CROQUETAS

**JAMÓN E QUEIJO CREMOSO** { 6 unidades } R\$ 39

**CROQUETA DE SIRI** { 6 unidades } R\$ 39  
Com aioli de pimenta de cheiro

## NOSSA CHARCUTARIA

**JAMÓN PATA NEGRA** R\$ 129  
{ 24 a 30 meses de cura }

**JAMÓN SERRANO** R\$ 79  
{ 18 meses de cura }

**TÁBUA DE EMBUTIDOS ESPANHÓIS** R\$ 59  
Chorizo picante, sobrasada, cantimpalo e tomate catalão.  
\* Acompanha pães feitos na casa

## TAPAS

### MAR

**TACO DE TARTAR DE ATUM** R\$ 39  
Guacamole e nori  
{ 2 unidades }

### PANELINHAS

**PULPO A LA GALEGA** R\$ 89  
Paprica doce, picante, sal maldon defumado e batatas.

**GAMBAS AL AJILLO** (6 camarões grandes ) R\$ 129

**CALAMARES** R\$ 59  
Lulas empanadas com raspa de limão e aioli

**PULPO AL AJILLO** R\$ 89  
Aspargos frescos, tomate confit e limão siciliano.

**CAZUELA DE COGUMELOS FRESCOS** R\$ 44  
Manteiga de ervas trufada e huevo. [gema mole]

**RABO DE TORO** R\$ 39  
Molho de cerveja e creme de açafrão.

**BOCHECHA SUÍNA** R\$ 29  
{ em seu próprio molho }  
Picles e creme de batatas.

**CHISTORRA** R\$ 39  
Cebola caramelada e tomate confit.

### TERRA

**NOSSAS PATATAS BRAVAS!** R\$ 29  
Com páprica picante, azeite, maldon defumado, aioli da casa e chutney de tomate apimentado.

**TORTILLA DE BATATAS COM CEBOLA** R\$ 21

**PAN TOMACA** R\$ 25

**BIQUINI DE JAMÓN COM EMENTHAL TRUFADO** R\$ 33

**HAROMAKI DE MORCILLA COM TOMATE CATALÃO** R\$ 25

**GAZPACHO** R\$ 24  
Tradicional sopa gelada de tomate.

## BOCADILLOS

**POLPEBURGUER** R\$ 39  
Polpetone de fraldinha Angus recheado com queijo cremoso, molho djon, pancetta artesanal, tomate e salada no pão brioche.

**CHICKEN CRISP** R\$ 35  
Filet de frango crocante, manchego, aioli de paprika picante, picles da casa no pão brioche.

# PAELLAS

{ TÍPICA GASTRONOMIA ESPANHOLA }

## MAR

### PAELLA A LA MARIÑERA

Camarões rosa, mariscos, lula e posta de peixe.

R\$ 94

### PAELLA DE LULA EN SU TINTA

Feita na tinta da lula, com lula e lula crocante.

R\$ 89

## TERRA

### PAELLA CAMPONESA

Cogumelos frescos, costelinha suína, frango caipira e verdura da horta.

R\$ 79

### PAELLA DA HORTA

Alcachofra, verduras e legumes orgânicos sazonais e aioli.

R\$ 71

## MAR

### PESCADOS DO DIA

R\$ 89

COM MOLHO DE COGUMELOS FRESCOS, ALCAPARRAS E BATATAS RÚSTICAS

OU

COM MIGAS DE JAMÓN E ABACAXI

### POSTA DE BACALHAU

Creme de batata, aspargo fresco, tomate confitado e crisp de alho poró.

R\$ 94

### SALMÃO SELVAGEM A LA PLANCHA EM CROSTA DE GERGELIM

com creme de wassabi, redução de balsâmico e jerez e gengibre em conserva

R\$ 89

### FEIJOADA DE MAR & TERRA

R\$ 89

### FIDEUÁ EN SU TINTA

Polvo salteado com tomate, manjeriço e chantilly de limão siciliano

R\$ 94

### CAMARÕES FLAMBADOS EM CAVA ROSÉ

Molho cremoso de gengibre e rigatoni

R\$ 89

## TERRA

### POLPETONE DE CORDEIRO

Recheado de queijo cremoso com molho dijon e hortelã

R\$ 74

### COSTELA SUÍNA { em baixa temperatura }

Molho tempranillo, mini batatas ao molho de queijo e verdura da horta

R\$ 79

### MIGNON ANGUS

Molho poivre e purê trufado com cogumelos frescos

R\$ 85

### PICADINHO DE MIGNON ANGUS

Farofa de migas, batata palha brava e vinagrete de banana

R\$ 74

### NOSSO PUCCHERO

Chistorra picante, bochecha suína, legumes e verduras da horta em um rico caldo de grão de bico

R\$ 75

## MASSA

### TORTELLI RECHEADO DE QUEIJO MANCHEGO

Com molho de tomate { feito na hora }

R\$ 64

### MAR & TERRA

Com molho de tomate fresco, panceta e lula crocante

R\$ 74

## ARROZES

### ARROZ DE POLVO

R\$ 95

### ARROZ DE FRUTOS DO MAR

R\$ 99

### ARROZ DE CAMARÃO AL AJILLO

Com Azeite Andorinha Vintage

R\$ 89

### ARROZ DE PATO CONFIT

COM CHOURIZO ESPANHOL

R\$ 93

## SOBREMESA

### MINI CHURROS DE DOCE DE LEITE E NUTELLA

de doce de leite e nutella

R\$ 29

### TORTA DE QUESO

Com frutas vermelhas

R\$ 29

### CREMA CATALANA

Com rasas de limão e um toque de canela

R\$ 29

### CHOCOLATE BELGA

azeite de primeira prensa e sal maldon

R\$ 29

CONHEÇA NOSSO DELIVERY  
[www.torerovalese.com.br](http://www.torerovalese.com.br)

OU PEÇA PELO  
☎ 11 94046 - 5556  
☎ 11 3168 - 7917

SIGA O TORERO NAS REDES SOCIAIS!

📷 📺 @TOREROVALESE

MENU EXECUTIVO - TODOS OS DIAS DA SEMANA

