

# TORERO VALESE

BAR & RESTAURANTE ESPANHOL

## MONTADITOS

{ INDIVIDUAL }

1 = R\$ 13

3 DUPLAS = R\$ 49

### 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**

Crosta de amêndoas com panko e mel

R\$ 34

**MANCHEGO**

Com redução de jerez  
{ 18 meses de cura }

R\$ 48

### 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\$ 35

**CROQUETA DE SIRI** { 6 unidades }

Com aioli de pimenta de cheiro

R\$ 35

**ESPINAFRE COM ROQUEFORT** { 6 unidades }

R\$ 25

## NOSSA CHARCUTARIA

**JAMÓN PATA NEGRA**

{ 24 a 30 meses de cura }

R\$ 99

**JAMÓN SERRANO**

{ 18 meses de cura }

R\$ 69

**TÁBUA DE EMBUTIDOS ESPANHÓIS**

Chorizo picante, sobrasada, cantimpalo e tomate catalão.

\* Acompanha pães feitos na casa

R\$ 49

## TAPAS

### MAR

**TACO DE TARTAR DE ATUM**

Guacamole e nori  
{ 2 unidades }

R\$ 28

### PANELINHAS

**PULPO A LA GALEGA**

Paprica doce, picante, sal maldon defumado e batatas.

R\$ 89

**GAMBAS AL AJILLO**

R\$ 98

**CALAMARES**

Com raspas de limão e aioli da casa.

R\$ 44

**PULPO AL AJILLO**

Aspargos frescos, tomate confit e limão siciliano.

R\$ 89

**CAZUELA DE COGUMELOS FRESCOS**

Manteiga de ervas trufada e huevo. [gema mole]

R\$ 37

**RABO DE TORO**

Molho de cerveja e creme de açafão.

R\$ 39

**BOCHECHA SUÍNA**

{ em seu próprio molho }  
Picles e creme de batatas.

R\$ 29

**CHISTORRA**

Cebola caramelada e tomate confit.

R\$ 39

### TERRA

**NOSSAS PATATAS BRAVAS!**

Com páprica picante, azeite, maldon defumado, aioli da casa e chutney de tomate apimentado.

R\$ 29

**TORTILLA DE BATATAS COM CEBOLA**

R\$ 19

**PAN TUMACA**

R\$ 19

**BIQUINI DE JAMÓN COM**

EMENTHAL TRUFADO

R\$ 33

**HAROMAKI DE MORCILLA COM**

TOMATE CATALÃO

R\$ 25

**GAZPACHO**

Tradicional sopa gelada de tomate.

R\$ 24

## BOCADILLOS

**POLPEBURGUER**

Polpetone de fraldinha Angus recheado com queijo cremoso, molho djon, pancetta artesanal, tomate e salada no pão brioche.

R\$ 35

**CHICKEN CRISP**

Filet de frango crocante, manchego, aioli de paprika picante, picles da casa no pão brioche.

R\$ 29

## PAELLAS

{ TÍPICA GASTRONOMIA ESPANHOLA }

### MAR

#### PAELLA A LA MARINERA

Camarões rosa, mariscos, lula e posta de peixe.

R\$ 89

#### PAELLA DE LULA EN SU TINTA

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

R\$ 79

### TERRA

#### PAELLA CAMPONESA

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

R\$ 77

#### PAELLA DA HORTA

Alcachofra, verduras e legumes orgânicos sazonais e aioli.

R\$ 69

### MAR

#### PESCADOS DO DIA

COM EMULSÃO DE SOBRASADA E BOK CHOY GRELHADA

COM MIGAS DE JAMÓN E ABACAXI

R\$ 84

#### POSTA DE BACALHAU

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

R\$ 87

#### SALMÃO SELVAGEM A LA PLANCHA

Molho de cogumelos frescos, alcaparras e batata rústica.

R\$ 79

#### FEIJOADA DE MAR & TERRA

R\$ 79

#### FIDEUÁ EN SU TINTA

Polvo salteado com tomate, manjeriço e chantilly de limão siciliano

R\$ 89

#### CAMARÕES FLAMBADOS EM

#### CAVA ROSÉ

Molho cremoso de gengibre e rigatoni

R\$ 87

### TERRA

#### POLPETONE DE CORDEIRO

Recheado de queijo cremoso com molho dijon e hortelã

R\$ 69

#### COSTELA SUÍNA { em baixa temperatura }

Molho tempranillo, mini batatas ao molho de queijo fundido

R\$ 74

#### MIGNON ANGUS

Molho poivre e purê trufado com cogumelos frescos

R\$ 79

#### PICADINHO DE MIGNON ANGUS

Farofa de migas, batata palha brava e vinagrete de banana

R\$ 69

#### 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\$ 59

### ARROZES

#### ARROZ DO POLVO

R\$ 89

#### ARROZ DE FRUTOS DO MAR

R\$ 97

#### ARROZ DE PATO

Confitado com chourizo espanhol.

R\$ 79

### SOBREMESA

#### MINI CHURROS DE DOCE DE LEITE E NUTELLA

de doce de leite e nutella

R\$ 24

#### TORTA DE QUESO

Com frutas vermelhas

R\$ 24

#### CREMA CATALANA

Com raspas de limão e um toque de canela

R\$ 24

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

