

# TORERO VALESE

BAR & RESTAURANTE ESPANHOL

## MONTADITOS

{ INDIVIDUAL }

1 = R\$ 13

3 DUPLAS = R\$ 49

### MAR

#### CABEZA DE PULPO

Vinagrete de maçã verde e crisp de alho poró.

#### ANCHOVA ESPANHOLA COM PIMENTOS

#### TARTAR DE SALMÃO FRESCO

Tapenade de alcaparras.

#### SALMÃO DEFUMADO

Chantilly de limão siciliano e mel de trufas.

#### VIEIRA FRESCA

Infusão de azeite de carvão, wasabi de beterraba e raspas de limão siciliano.

R\$ 15

### 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.

#### SOBREASSADA COM TOQUE DE LIMÃO SICILIANO

#### ROSBIFE DA CASA

Queijo cremoso e caviar.

#### BOURSIN

Avelãs tostadas e verdura da horta sazonal.

## CROQUETAS

#### JAMÓN E QUEIJO CREMOSO

R\$ 29

#### CROQUETA DE SIRI

Com aioli de pimenta de cheiro

R\$ 29

#### ESPINAFRE COM ROQUEFORT

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, sobreassada, cantimpalo e tomate catalão.

R\$ 39

\* Acompanha pães feitos na casa

## TAPAS

### MAR

#### ANCHOVA ESPANHOLA

No cone crocante, com creme de queijo.  
{ 4 unidades }

R\$ 24

#### TACO DE TARTAR DE ATUM

Guacamole e nori  
{ 2 unidades }

R\$ 27

### PANELINHAS

#### PULPO A LA GALEGA

Batatas e páprica doce e picante.

R\$ 79 | R\$ 139

#### 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\$ 79 | R\$ 139

#### CAZUELA DE COGUMELOS FRESCOS

Manteiga de ervas trufada e huevo. [gema mole]

R\$ 34

#### RABO DE TORO

Molho de cerveja e creme de açafrão.

R\$ 29

#### BOCHECHA SUÍNA

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

R\$ 24

#### CHISTORRA

Cebola caramelada e tomate confit.

R\$ 34

### 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\$ 25

#### HAROMAKI DE MORCILLA COM

TOMATE CATALÃO

R\$ 25

#### GAZPACHO

Tradicional sopa gelada de tomate.

R\$ 19

## BOCADILLO

#### POLPEBURGUER

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

R\$ 29,90

## QUEIJOS

#### CAMEMBERT DE CABRA

Crosta de amêndoas com panko e mel

R\$ 34

#### MANCHEGO

Com redução de jerez  
{ 18 meses de cura }

R\$ 35

## PAELLAS

{ TÍPICA GASTRONOMIA ESPANHOLA }

### MAR

#### PAELLA A LA MARINERA

Camarões rosa, mariscos, lula e posta de peixe.

R\$ 84

### TERRA

#### PAELLA CAMPONESA

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

R\$ 69

#### PAELLA DA HORTA

Alcachofra, aspargos, verduras e legumes sazonais da horta.

R\$ 69

### MAR

#### PESCADOS DO DIA

COM EMULSÃO DE SOBREASSADA E BOK CHOY

COM MIGAS DE JAMÓN E ABACAXI

R\$ 79

#### 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\$ 69

#### FEIJOADA DE MAR & TERRA

R\$ 76

#### FIDEUÁ EM 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\$ 79

### 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\$ 69

#### MIGNON ANGUS

Molho poivre e purê trufado com cogumelos frescos

R\$ 79

#### FILETE DE MIGNON

Migas de panceta com tomate, batata palha brava e vinagrete de banana

R\$ 69

#### FILETE DE POLO RECHEADO

Com queijo manchego, purê de batata e verdura da horta salteada

R\$ 55

#### NOSSO PUCCHERO

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

R\$ 74

### MASSA

#### TORTELLI RECHEADO DE

#### QUEIJO MANCHEGO

Com molho de tomate { feito na hora }

R\$ 59

### ARROZES

#### ARROZ DO POLVO

R\$ 89

#### RISOTO DE FRUTOS DO MAR

R\$ 94

#### ARROZ DE PATO

Confitado com chourizo espanhol.

R\$ 77

### 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

