

TORERO VALESE

BAR & RESTAURANTE ESPANHOL

MONTADITOS

{ INDIVIDUAL }

1 = R\$ 13

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

Crosta de amêndoas com panko e mel

MANCHEGO

Com redução de jerez
{ 18 meses de cura }

R\$ 34

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

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\$ 34

PANELINHAS

PULPO A LA GALEGA

Paprica doce, picante, sal maldon defumado e batatas.

R\$ 89

GAMBAS AL AJILLO

R\$ 119

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 açafraão.

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\$ 24

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\$ 39

CHICKEN CRISP

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

R\$ 35

PAELLAS

{ TÍPICA GASTRONOMIA ESPANHOLA }

MAR

PAELLA A LA MARINERA

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\$ 87

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\$ 69

MAR

PESCADOS DO DIA

R\$ 86

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\$ 87

SALMÃO SELVAGEM A LA PLANCHA EM CROSTA DE GERGELIM

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

R\$ 84

FEIJOADA DE MAR & TERRA

R\$ 84

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\$ 89

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 e verdura da horta

R\$ 77

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\$ 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

R\$ 89

ARROZ DE PATO CONFIT COM CHOURIZO ESPANHOL

R\$ 84

SOBREMESA

MINI CHURROS DE DOCE DE LEITE E NUTELLA

de doce de leite e nutella

R\$ 25

TORTA DE QUESO

Com frutas vermelhas

R\$ 25

CREMA CATALANA

Com rasas de limão e um toque de canela

R\$ 25

CHOCOLATE BELGA

azeite de primeira prensa e sal maldon

R\$ 29

CONHEÇA NOSSO DELIVERY
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

