

# TORERO VALESE

BAR & RESTAURANTE ESPANHOL

## MONTADITOS

{ INDIVIDUAL }

1 = R\$ 15,90

3 DUPLAS = R\$ 69,90

### MAR

**PULPO A LA VINAGRETA**

**ANCHOVA ESPANHOLA COM PIMENTOS**

**SALMÃO DEFUMADO**

Creme azedo e mel de trufas.

### QUEIJOS

**CAMEMBERT DE CABRA**

Crosta de amêndoas com panko e mel

R\$ 39

**MANCHEGO**

Com redução de jerez  
{ 18 meses de cura }

R\$ 49

### 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 }

Com aioli de pimenta de cheiro

R\$ 39

### NOSSA CHARCUTARIA

**JAMÓN PATA NEGRA**

{ 24 a 30 meses de cura }

R\$ 129

**JAMÓN SERRANO**

{ 18 meses de cura }

R\$ 79

**TÁBUA DE EMBUTIDOS ESPANHÓIS**

Chorizo picante, sobrasada, cantimpalo e tomate catalão.

\* Acompanha pães feitos na casa

R\$ 59

## TAPAS

### MAR

**TACO DE TARTAR DE ATUM**

Guacamole e nori  
{ 2 unidades }

R\$ 39

### PANELINHAS

**PULPO A LA GALEGA**

Paprica doce, picante, sal maldon defumado e batatas.

R\$ 89

**GAMBAS AL AJILLO** (6 camarões grandes )

R\$ 149

**CALAMARES**

Lulas empanadas com raspa de limão e aioli

R\$ 64

**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\$ 44

**RABO DE TORO**

Molho de cerveja e creme de açafião.

R\$ 39

**BOCHECHA SUÍNA**

{ em seu próprio molho }

Picles e creme de batatas.

R\$ 35

**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\$ 21

**PAN TOMACA**

R\$ 25

**BIQUINI DE JAMÓN COM**

**EMENTHAL TRUFADO**

R\$ 35

**HAROMAKI DE MORCILLA COM**

**TOMATE CATALÃO**

R\$ 25

**GAZPACHO**

Tradicional sopa gelada de tomate.

R\$ 24

## PAELLAS

{ TÍPICA GASTRONOMIA ESPANHOLA }

### MAR

#### PAELLA A LA MARIÑERA

Camarões rosa, mariscos, lula e posta de peixe.

R\$ 119

#### 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

#### 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\$ 99

### 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\$ 79

## ARROZES

#### ARROZ DE POLVO

R\$ 99

#### ARROZ DE FRUTOS DO MAR

R\$ 109

#### ARROZ DE CAMARÃO AL AJILLO

Com Azeite Andorinha Vintage

R\$ 89

#### ARROZ DE PATO CONFIT

COM CHORIZO ESPANHOL

R\$ 93

### 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\$ 79

## 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 raspas 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

