

Bem-Vindo

— a uma —

• EXPERIÊNCIA •

Gastronômica

• ETÍLICA & MUSICAL •



FOGO E MÚSICA

O TORO SURTIU DA PAIXÃO DE
TRÊS AMIGOS GAÚCHOS PELA CARNE
FEITA NA BRASA, DE FORMA BRUTA,
COMO ELA DEVE SER, COM FOGO E SAL.

CADA UM DOS TRÊS TROUXE
SEUS GOSTOS, SUAS VIVÊNCIAS E
EXPERIÊNCIAS CRIANDO ASSIM UM
LUGAR COM PERSONALIDADE ÚNICA,
CHEIO DE VIDA E ATITUDE.

A CARNE, OS BURGERS, AS CERVEJAS,
OS DESTILADOS. A MÚSICA, SÃO PARTE
DO NOSSO DNA, QUE EM VOLTA DO FOGO
FAZEM MUITO MAIS SENTIDO.

JUNTOS, ENTRE AMIGOS E BOAS
RISADAS, PORQUE PARA NÓS VIVER É
PURA DIVERSÃO.



GREATEST HITS

as estrelas imperdíveis da casa

**SEPARAMOS NOSSOS PRATOS MAIS
BOMBADOS PARA UMA ESCOLHA
RÁPIDA E CERTEIRA:**



PARA BELISCAR E COMPARTILHAR:

CHIPS DE POLENTA \$44

Crocantes e sequinhas com parmesão ralado pro cima.

LINGUICINHA JACK \$78

Linguicinha artesanal levemente apimentada, caramelizada com Jack Daniel's, cebola roxa assada, farofa de nozes e tomilho fresco.

LINGUICINHA NEGRONI \$78

Linguicinha artesanal levemente apimentada, caramelizada com TORO NEGRONI, cebola roxa assada, farofa de nozes e laranja fresca.

STEAK TARTARE ANGUS \$89

Carne Cruda com nosso toque, gema curada e chips de polenta.

PRATOS EMBLEMÁTICOS

ENTRECÔTE CLÁSSICO TORO

..... \$ 128 (individual)

Inspirado no clássico restaurante Le Relais De L'entrecote de Paris. Generoso entrecôte coberto com nosso tradicional molho TORO e batatinhas fritas. Uma experiência de sabor e textura!

CARPACCIO DE

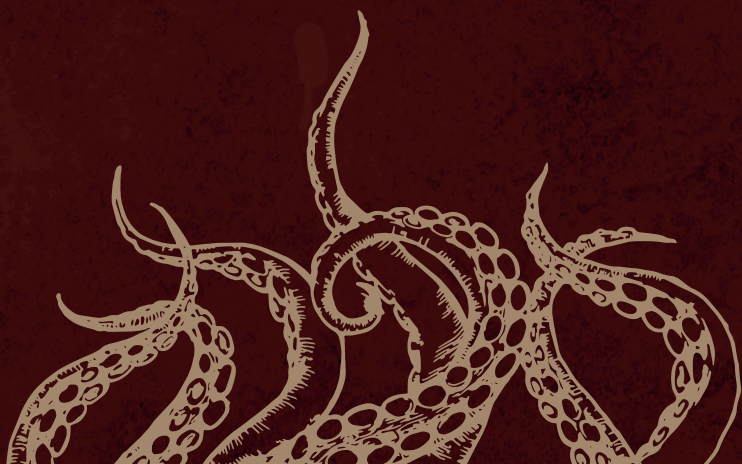
ENTRECÔTE \$98 (individual)

Entrecôte selado filetado estilo Carpaccio. Servido frio com molho de mostarda, queijo montanhês e rúcula. Regado com azeite de oliva, pimenta preta moída e torradinhas.

POLVO ATLÂNTIDA \$269

SOB CONSULTA

Grelhado na brasa, extremamente macio, regado com azeite de ervas. Acompanha legumes na parrilla.



STARTERS

BOLOTAS \$57

Blend de carnes recheadas com queijo colonial.
Acompanha delicada maiô de crem.

LINGUIÇA MIGNON \$69

Linguiça artesanal levemente apimentada.
Salsa crioula, farofa e molho especial BBQ

BRUSCHETTAS sob consulta

BATATA FRITA \$39

Batata frita tipo palito com molhos barbecue,
maionese da casa e molho de queijos

SALADAS

SERRANA \$62

Rúculas, figos caramelizados, lascas de
gorgonzola, nozes e redução de balsâmico.

SALADA DA PARRILLA \$47

Alface americana grelhada na parrilla, cenouras
assadas, nuts e molho de iogurte.

COALHO E MEL \$49

Queijo coalho grelhado na brasa regado com
mel de Gramado, fresh salad e brotos.

PRATOS ESPECIAIS

RISOTO NEGRO DE CAMARÕES \$142

Risoto de Arroz Negro com Camarões assados na
Parrilla, amêndoas tostadas e Saladinha de Aspargos
no azeite de limão.

PEIXE AMAZÔNICO \$138

Pirarucu na brasa e no azeite de limão , aligot de
polenta, cebolas tostadas e pepperonata.

*Good food,
good people,
good mood.*



CARNES

BIFE DE CHORIZO \$119
Corte bovino premium de 350g.

FILE DE COSTELA \$117
Corte bovino premium 350g.

PRIME RIB \$279
Corte bovino super premium 600g.
(p/ compartilhar)

FLAT IRON \$139
Corte bovino premium de 250g.

ASSADO DE TIRA \$189
Corte bovino premium de 450g.

FRENCH RACK \$248
Carré de cordeiro premium de 600g
(p/ compartilhar)

JACK BACK RIBS \$136
Costelinhas de porco defumadas com
molho BBQ à base de jack Daniel's.
Acompanha batata frita.



**CORTES
SELECIONADOS DOS
MELHORES CRIADORES
DO ESTADO COM
ULTRA SABOR E
MACIEZ.**

Todas as carnes
acompanham molho
chimichurri e farofa.

ACOMPANHAMENTOS

ARROZ BIRO BIRO \$24

LEGUMES NA PARRILLA ... \$29

ALIGOT DE POLENTA \$39

**TOSTADAS COM PÃO
DE FERMENTAÇÃO
NATURAL** \$25

**ASPARGOS NA BRASA COM
QUEIJO MONTANHÊS** \$46

EXTRAS

SALSA CRIOLA \$8

FAROFA CROCANTE \$8

MOLHO TORO \$15

MOLHO DE QUEIJOS \$15

BURGERS

ESCOLHA OS INGREDIENTES E MONTE O SEU:

CARNE:

Burger bovino blend exclusivo do TORO.

PONTO DA CARNE:

Mal Passado

Ao ponto

Bem passado

PÃO:

Com amêndoas

Sem amêndoas

QUEIJO:

Prato, Cheddar ou Colonial

DA HORTA: 2 inclusos

Tomate

Rúcula

Cebola Caramelizada

Alface americana

Picles

Cebola roxa

ACOMPANHAMENTO:

Chips de polenta ou Batata frita

\$69

ADICIONAIS:

BURGER EXTRA ... \$28

QUEIJO:

Gorgonzola ... \$6/cada

IRRESISTÍVEIS:

Bacon ou Geléia de Uva - \$6/cada



**UM BLEND
EXCLUSIVO
E DELICIOSO
ACOMPANHADO DE
MOLHOS ESPECIAIS
DA CASA.**

ESPECIAIS

VEGGIE BURGER

FAZENDA DO FUTURO

Burger 100% à base de plantas. Escolha os ingredientes disponíveis no cardápio e monte o seu.

\$69

*Veggies
are always
welcome.*



**DOCES QUE
TOCAM NA ALMA!**

**FINALIZE NO
MELHOR RITMO
COM AS NOSSAS
SOBREMESAS.**

DOCES

CHOCO DANIEL'S

KIDS \$34

COM JACK DANIELS \$48

Mousse de chocolate com Jack Daniel's (o Jack vem separado em uma ampola para você experimentar como quiser, junto ou separado, e também pedir para seu filhote: ele come o mousse e você bebe o Jack!

CHURROS ESPANHOL \$30

6 Unidades de churros espanhol com doce de leite da casa.

BANANA SPLIT \$38

Banana assada na parrilla coberta com doce de leite, sorvete de creme Praver e farofa de paçoquinha.

BROWNIE BURGER \$44

Brownie recheado de sorvete de creme com ganache de chocolate e farofa de rapadura.

Carta do Bar



SHAKE IT BABY

INSPIRADOS PELA EMBRIAGANTE
MISTURA DA MÚSICA COM A
COQUETELARIA, AQUI SERVIMOS
RISADAS DESTEMIDAS, CONVERSAS
ATREVIDAS E MOMENTOS
INESQUECÍVEIS.

EM GARRAFAS, TAÇAS ALTAS OU
COPOS BAIXOS, ESTAMOS SEMPRE EM
BUSCA DE INGREDIENTES E SABORES
NOVOS QUE RESULTAM NAS
MELHORES SENSACIONES.

SERVIMOS CLÁSSICOS E RELEITURAS.
MAS, SE PREFERIR, UMA CONVERSA
COM O BARMAN PODE RESULTAR NO
SEU DRINK FAVORITO.



AUTORAIS

VAMOS TE APRESENTAR A SEGUIR, UMA SÉRIE DE DRINKS AUTORAIS E CLÁSSICOS DA CASA QUE DIVIDIMOS EM CATEGORIAS PARA FAZER NOSSAS HOMENAGENS E TAMBÉM FACILITAR SUA ESCOLHA!

OS ARTISTAS DA CASA

Nossa homenagem aos grandes artistas do Jazz e do Blues!

ARETHA FRANKLIN	\$47
Vodka, Cointreau, suco de limão, Xarope de Cramberry e perfume de baunilha	
BUDDY GUY	\$64
Jim Beam Rye, calda de Amarena, Angostura, peychauds , água gaseificada	
ELVIS PRESLEY	\$43
Rum Bacardi, Amaretto Di Saronno, suco de laranja e cereja ao Maraschino	
FRANK SINATRA	\$55
Gin Beefeater, Vermute Dolin Blanc e Dry, limão siciliano e perfume de Vermute	
ELLA FITZGERALD	\$47
Gin Plymouth, limão siciliano, açúcar demerara, angostura e perfume de limão	
B.B. KING	\$46
Rum Havana 7 anos, Campari e Vermute Rosso	
JHON LEE HOOKER	\$43
Vermute tinto, Campari e água com gás	
ETTA JAMES	\$47
Rum Havana 3 anos, limão Taiti, açúcar demerara e drops de solução salina	
ROBERT JHONSON	\$48
Whiskey Bourbon, Rum Havana 7 anos, Campari, Vermute tinto e goma arábica	
TINA TURNER	\$45
Gin, Cordial de limão e Saint Germain	

OS CLÁSSICOS DO TORO

Nossos primeiros Drinks autorais!

Quando abrimos o TORO, final de agosto de 2016, estes 5 drinks foram onde tudo começou, onde o Guto, nosso fundador, redescobriu sua vocação e paixão pelo Bar despertados no início da sua carreira, na super balada IBIZA Club aqui mesmo no tênis clube de Gramado, no inverno de 1996 e que depois de diversos anos, países e dezenas de bares por onde passou, recriou suas experiências traduzidas para dentro do copo nestes 5 drinks!

TORO SPRITZ \$44

"O" DRINK DO TORO! O mais clássico, o mais desejado, o mais balanceado entre dulçor, amargor, e refrescância!

Vodka, limão Taiti, xarope de gengibre, Aperol e espumante Brut

BARON SPRITZ \$42

Vodka Xarope de maçã verde e Espumante Brut

TERROIR \$51

Bourbon Whiskey, Jerez, Vermute rosso e suco de bergamota

JACK LEMONADE TORO \$42

Bourbon Whiskey, xarope de açúcar demerara e suco de limão taiti

GIN DO CÉU \$43

Gin, suco de limão taiti, soda limonada e purê de morangos

DRINKS CLÁSSICOS

- DRY MARTINI** \$46
Clássico Martini à base de gin Premium e vermute seco. Com Tanqueray \$42
- GIN & TONIC** \$42
Clássico com gin Premium e tônica. Com Tanqueray \$39
- JACK & COKE** \$39
Jack Daniel's nº7 e Coca-Cola.
- PINA COLADA** \$42
Rum, licor de coco e suco de abacaxi.
- MARGARITA** \$49
Tequila, Cointreau e limão.
- RABO DE GALO** \$39
Cachaça envelhecida e Cynar.
- MANHATTAN CLÁSSICO** \$53
Whiskey bourbon, vermute tinto e Angostura bitter.
- PERFECT MANHATTAN** \$53
Whiskey bourbon, vermute tinto, vermute branco seco e Angostura bitter.

DRINKS FRISANTES

- APEROLSPRITZ** \$49
Aperol, água gaseificada e espumante Brut.
- MOJITO CHAMPAGNE** \$39
Drink refrescante e aromático com rum, hortelã e espumante.
- CHAMPAGNE FIZZ** \$48
Em uma infusão de ingredientes aromáticos, o grande gin tônica veste nessa versão gin premium, limão, superfine sugar, espumantes e especiarias.

NEGRONIS

nossa especialidade



**DIVERSAS VARIAÇÕES DESTE GRANDE
CLÁSSICO E NEGRONIS ENVELHECIDOS
DE SABOR INDESCRITÍVEL!**

NEGRONI CLÁSSICO \$48

Com gin Tanqueray, vermute tinto Carpano Clássico e Campari.

TORO NEGRONI \$43

Cachaça envelhecida, vermute tinto Carpano e o clássico Campari.

BOULEVARDIER

Com whiskey bourbon, vermute tinto Carpano Clássico e Campari.

Wild Turkey \$48

Jack Daniel's n°7 \$46

Bulleit \$48

NEGRONIS ENVELHECIDOS

Envelhecemos aqui mesmo no TORO, em barricas de madeira, diversos tipos de Negronis.

Consulte as opções com nossos atendentes.

*Classic
cocktails with
a little toro twist.*

MOJITOS

MOJITO CLÁSSICO \$41

Rum, limão, água gaseificada e folhas de hortelã.

STRAWBERRY MOJITO \$45

Rum, limão, morango, água gaseificada e folhas de hortelã.

ITALIAN MOJITO \$43

Rum Bacardi, Campari, limão, Prosecco e folhas de hortelã.



CAIPIRINHAS

ESCOLHA O SEU DESTILADO:

Cachaça Weber Haus Carvalho e Cabreúva \$41

Sakê \$41

Vodka Nacional Premium \$41

Vodka Importada \$49

ESCOLHA A COMBINAÇÃO DE FRUTAS:

IMPERADOR Clássica de limão.	BARONESA Morango e limão.	BARON Limão siciliano e limão taiti.
CONDESSA Tangerina e gengibre.	RAINHA Abacaxi, limão taiti e hortelã.	CONDE Tangerina, limão siciliano e hortelã.

DRINKS SEM ÁLCOOL

PINA DESCOLADA \$32

Uma variação sem álcool do clássico Pina Colada.

GREEN TEA MOJITO \$28

O clássico Mojito sem álcool com chá verde e folhas de hortelã.

MANGO CITRUS \$32

Coquetel cítrico e refrescante à base de xaropes das frutas manga e maracujá com toque de limão coberto com coulis de framboesa defumada.

BLACKBERRY SCRATCH \$28

Coquetel de amoras, frisante e com o frescor do limão.

TROPICAL \$28

Coquetel levemente adocicado e muito frutado com presença de frutas da estação.

LEMON LIME E BITTERS \$18

Suco de limão, refrigerante de limão e gotas de Angostura bitter.

IT'S NOT A COSMO \$33

Xarope de Framboesa feito no TORO, suco de limão e suco de Cramberrie.

COFFEE BREAK \$31

Cold Brew feito no TORO, xarope de Maple e água tônica.

MOSCOW MULE \$33

Coquetel levemente adocicado e muito frutado com presença de frutas da estação.

*Free
Alcohol*

DOSES

WILD TURKEY \$39
Kentucky Bourbon Whiskey.

BULLEIT \$42
Kentucky Bourbon Whiskey.

WOODFORD RESERVE \$52
Kentucky Straight Bourbon Whiskey.

JACK DANIEL'S OLD N°7 \$35
Tennessee Whiskey.

JACK DANIEL'S FIRE \$35
Jack + Cinnamon Licquor.

JACK DANIEL'S HONEY \$35
Jack + Honey Licquor.

THE MACALLAN 12 YEARS \$132
Single Malt Scotch Whiskey.

JAMESON \$32
Triple Distilled Irish Whiskey.

JHONNIE WALKER
RED LABEL \$26
Blended Scotch Whiskey.

JHONNIE WALKER
BLACK LABEL 12 ANOS \$37
Blended Scotch Whiskey.

VODKA IMPORTADA \$32
Ketel One ou Absolut.

VODKA IMPORTADA
SUPER PREMIUM \$46
Ciroc ou Grey Goose.

TEQUILA \$30
Sauza Silver ou Reposado.

LICOR 43 \$49

JAGERMEISTER \$36

GIN (CONSULTE O BARMAN)
Monkey 47, Hendrick's, Tanqueray Ten,
Beefeater 24.

*Just
the right
kick.*



ÁGUA, SUCOS E REFRIGERANTES

SODA ITALIANA \$20

Xarope saborizado e água com gás.

LIMONADA \$12

PINK LEMONADE \$14

limonada rosada com grenadine

SUCOS NATURAIS \$18

Limão e morango

Limão siciliano e limão taiti

Tangerina e gengibre

Abacaxi, limão taiti e hortelã

Tangerina, limão siciliano e hortelã

SUCO INTEGRAL

Laranja \$12

Uva.....\$15

REFRIGERANTES \$9

Coca-Cola

Coca-Cola Sem Açúcar

Guaraná

ÁGUA \$7

Com ou sem gás.

Cervejas
&
Choppis





Para todos os gostos e estilos de cervejeiros.

LEVES

PATAGONIA BOHEMIAN PILSENER \$41

5,2 VOL. / IBU 18 / 740ML

Tradicional cerveja do tipo Pilsen. Ela é produzida com o lúpulo tcheco Saaz que proporciona um aroma fresco e frutado bem característico, além de uma coloração dourada profunda.

EDELBRAU WEISS \$41

4,8 VOL. / IBU 10 / 500ML

Cerveja Ale tipo Weissbier. Origina-se essencialmente do malte de trigo. Muito refrescante e turva por não ser filtrada. Sua espuma é densa e cremosa. Possui um aroma característico de cravo e banana.

MÉDIO CORPO

ABADESSA EXPORT \$49

5,0 VOL. / IBU 12 / 500ML

Cerveja Lager tipo Dortmunder Export. Criada em 2006 por Herbert Schumacher e aprimorada pelo mestre cervejeiro alemão Fritz Tauscher. Originária de Dortmund, bem estruturada, de cor levemente avermelhada, imponente aroma de malte de cevada e delicado sabor de lúpulo.

ABADESSA HELLES \$51

4,6 VOL. / IBU 13 / 500ML

Cerveja Lager tipo Munique Helles clara. Cerveja típica da Baviera, de baixa fermentação, natural, não filtrada, produzida de acordo com a Reinheitsgebot, lei Alemã de Pureza de 1516. Equilibrada em seu sentido, de cor amarela dourado, delicado aroma de malte de cevada e sabor levemente adocicado. Criada em 2006 por Herbert Schumacher e aprimorada pelo mestre cervejeiro alemão Fritz Tauscher.

PATAGONIA AMBER LAGER \$41

4,5 VOL. / IBU 15 / 740ML

A cor avermelhada e o sabor equilibrado de malte e lúpulo da Patagonia Amber Lager não deixam dúvidas: esta é uma American Amber Lager clássica! Os maltes Melanoidin, Carared e Carapils usados em sua produção lhe conferem um aroma sutil de caramelo e boa formação de espuma.

AMARGAS

EDELBRAU APA \$41

5,3 VOL. / IBU 35 / 500ML

Cerveja Ale tipo American Pale Ale. Cerveja dourada, de alta fermentação. Tem como destaque aromas cítricos e frutados, originários de seus exclusivos lúpulos americanos. Por ser uma cerveja muito aromática, convida facilmente a um próximo gole.

PATAGONIA IPA \$43

5,8 VOL. / IBU 40 / 740ML

Cerveja estilo India Pale Ale. Coloração acobreada, límpida e brilhante. Intenso aroma frutado e cítrico com notas resinosas e herbais. Sabor lupulado com amargor marcante e duradouro. Corpo leve e refrescante.

GUARNIERI

CACHORRO OVELHEIRO \$69

6,0 VOL. / IBU 60 / 600ML

Cerveja Ale tipo American IPA. Da cervejaria Guarnieri, é uma clássica IPA americana onde o lúpulo comanda a festa. Na boca, aquela "briga" entre o amargo do lúpulo equilibrando com doce de malte.

ABADESSA BAVARIAN IPA \$53

6,5 VOL. / IBU 55 / 500ML

Cerveja Ale tipo Bavarian IPA. Criada e desenvolvida em 2016 pelo mestre alemão de Weihestephan Phillip Treutlein. Cerveja de alta fermentação com três diferentes maltes e três diferentes lúpulos da região do Hallertau na Baviera/Alemanha. Método de lupulagem a frio por 4 semanas. Leve e delicada versão da cerveja do estilo India Pale Ale.

*We love
Beer*

ESCURAS

GUINNESS DRAUGHT sob consulta

4,1 VOL. / IBU 40 / 440ML

Cerveja tipo Dry Stout. Produzida pela cervejaria St. James gate localizada na cidade de Dublin Irlanda desde 1759. Possui textura e espuma cremosas, mas ao mesmo tempo é extremamente leve e tem um perfeito equilíbrio entre amargor e doçura.

EDELBRAU BELGIAN

DARK STRONG \$45

8,3 VOL. / IBU 24 / 500ML

De cor lambar-escuro, é uma cerveja complexa e encorpada, inspirada nas versões trapistas da Bélgica. No aroma e sabor, apresenta notas de caramelo, cereais tostados e frutas passadas, como ameixa e uva.

OUTRAS

PATAGONIA BOHEMIAN PILSNER LONG NECK	\$24
CORONA LONG NECK	\$24
STELLA ARTOIS SEM GLÚTEN	\$20

...e o Chopp?

A cada dia temos barris de diferentes cervejas engatados em nossas torneiras!

Consulte as opções do dia.



Vinhos
e
Espumantes



ESPUMANTES

Brasil

LÍDIO CARRARO FACES MOSCATEL (Serra Gaúcha / Vale dos Vinhedos)	\$126
PEDRUCCI ROSÉ BRUT (Serra Gaúcha / Garibaldi)	\$142
GUATAMBU NATURE (Campanha / Don Pedrito)	\$246
BOSSA PROSECCO BRUT (Serra Gaúcha / Bento Gonçalves)	\$114
PIZZATO FAUSTO BRUT (Serra Gaúcha / Dois Lajeados)	\$162
QUINTA DON BONIFÁCIO ROSÉ (Serra Gaúcha / Vale dos Vinhedos)	\$146

França

MOËT CHANDON IMPERIAL BRUT (Champagne)	\$690
---	--------------

ROSÉS

PROVÍNCIA DE SÃO PEDRO MARIE GABI (Campanha / Rosário do Sul).....	\$168
C. V. ARTE GEWURZTRAMINER MALBEC (Serra Gaúcha / Vale dos Vinhedos)..	\$158
PAUL MAS CLAUDE VAL (França - Languedoc)	\$178

BRANCOS

Brasil

PIZZATO CHARDONNAY (Serra Gaúcha / Vale dos Vinhedos).....	\$206
CASA VALDUGA ORIGEM CHARDONNAY (Serra Gaúcha / Vale dos Vinhedos)	\$162
PIZZATO FAUSTO CHARDONNAY (Serra Gaúcha / Vale dos Vinhedos).....	\$142

Argentina

FINCA LA LINDA TORRONTÉS (Salta / Cafayate)	\$196
LUIGI BOSCA SAUVIGNON BLANC (Mendoza / Vale de Uco e Maipu)	\$282

Chile

TERRANOBLE SAUVIGNON BLANC (Valle de Casablanca / Maule)	\$168
---	--------------

TINTOS

Brasil

TORO RESERVA MALBEC (Serra Gaúcha / Flores da Cunha)	\$168
PROVÍNCIA DE SÃO PEDRO RED (Campanha / Rosário do Sul)	\$142
QUINTA DON BONIFÁCIO SHIRAZ (Serra Gaúcha / Vale dos Vinhedos).....	\$192
ALMAUNICA RESERVA PINOT NOIR (Serra Gaúcha / Vale dos Vinhedos) ...	\$272
PIZZATO FAUSTO MERLOT (Serra Gaúcha / Vale dos Vinhedos)	\$143
GUATAMBU RASTROS DO PAMPA TANNAT (Campanha / Don Pedrito) ..	\$186
GUATAMBU ÉPICO (Campanha / Don Pedrito)	\$512
PIZZATO RESERVA MERLOT (Serra Gaúcha / Vale Dos Vinhedos)	\$212

França

PAUL MAS CLAUDE VAL ROUGE (Languedoc)	\$175
--	--------------

Espanha

MARQUES DE TOLEDO TEMPRANILLO (La Mancha)	\$220
--	--------------

Argentina

DANTE ROBINO CABERNET SAUVIGNON (Mendoza)	\$169
DANTE ROBINO AUSTRAL MALBEC (Mendoza)	\$169
FINCA LA LINDA MALBEC (Mendoza / Luján de Cuyo)	\$194
LUIGI BOSCA MALBEC (Mendoza / Luján de Cuyo)	\$318

Chile

TERRANOBLE CARMÉRNÈRE (Maule)	\$148
TERRANOBLE CABERNET SAUVIGNON (Maule)	\$158

Italia

VILA CARDETO SANGIOVESE (Umbria)	\$218
---	--------------

