

Bem-vindo


TORO

• GRAMADO •

BAR E RESTAURANTE



Bem-vindo

Desde 26 de agosto de 2016, acendemos o fogo para celebrar a boa mesa, a música e o prazer de receber pessoas.

Nossa paixão pela gastronomia e pelo bem servir se traduz em cada detalhe: nas carnes Angus provenientes de estâncias do Pampa Gaúcho, na escolha cuidadosa de cada ingrediente e no compromisso inegociável com a qualidade de tudo o que servimos.

Por isso, nunca fomos apenas uma steakhouse.

Somos um palco para celebrações. Um abrigo para quem aprecia os pequenos prazeres. Um encontro entre a hospitalidade gaúcha, o calor das lareiras, o ritual da parrilla e a alma do jazz, do blues e do rock.

Este menu carrega dez anos de histórias.

Nele estão os pratos, os sabores e os momentos que melhor representam o Toro. Permaneceram apenas aquilo que aprendemos a fazer com excelência, moldado pelo tempo, pelas pessoas e pelas experiências vividas.

Também é uma forma de agradecer.

A todos os colaboradores, músicos, cozinheiros, garçons, parceiros e clientes que dedicaram seus talentos, sua confiança e seu carinho para transformar o Toro no que ele é hoje.

Porque, no final, as melhores noites não são lembradas apenas pelo que se comeu ou bebeu.

São lembradas por como nos fizeram sentir.

E é exatamente isso que buscamos criar, todos os dias.

Momentos que ficam para sempre.

Gustavo Wiesel



PARA COMEÇAR

Chips de polenta 48

Acompanha fonduta de Grana Padano

Linguicinha Jack 88

Artesanal levemente apimentada, caramelizada
com Jack Daniel's acompanhada de cebola roxa assada e farofa.

Jam 96

Jamón Serrano Espanhol e queijo Grana Padano (maturação 12 meses).

Riff 76

Polpetas de carne recheadas de queijo colonial, empanadas e fritas.

Toro crudo 92

Carne crua de angus cortada a faca, temperada e
acompanhada de chips de polenta.

Carpaccio 115

Carpaccio de filé mignon, Grana Padano, rúcula e azeite de oliva.

O EMBLEMÁTICO

A estrela da casa!

O entrecôte Toro e nosso Burger, são nossos primeiros dois pratos. Atravessaram o tempo, conquistaram nossos clientes e ajudaram a construir a identidade do Toro. Receitas que estão conosco desde os primeiros dias, servidas com o mesmo respeito à boa mesa e aos momentos que merecem ser lembrados.



Entrecôte Clássico Toro 150

Inspirado no clássico restaurante
Le Relais De L'entrecôte de Paris!
Entrecôte com nosso tradicional molho
TORO e batatas fritas.



CARNES

BOVINOS DE ANGUS DO RS CRIADOS À PASTO.
COMBINE COM NOSSOS ACOMPANHAMENTOS ESSENCIAIS.

Ribeye .. Entrecôte / Filé da costela ~ 350g. - 150

Vacío .. Bife do vazio / Flank steak ~ 400g - 160

New York Strip.. Contra filé / Chorizo ~ 350g. - 150

Prime Rib .. Filé da costela com osso ~ 650g. - 340

Jack Back ribs ... Costelinha suína - 250

Assadas lentamente, cobertas com molho BBQ
com Jack Daniel's.

ACOMPANHAMENTOS ESSENCIAIS

Arroz de costela 48

Arroz cateto com costela de angus levemente defumada.

Legumes tostados 45

Seleção de legumes tostados na chapa de ferro.

Batatas ao murro 44

Batatas prensadas e douradas na chapa de ferro cobertas
por azeite mediterrâneo.

Tostadas 24

Fatias tostadas de pão.

Salada Americana 38

Coleslaw de repolho e cenoura, aioli, mostarda Dijon,
cítricos e pickles de cebola roxa.

Salada fresca 38

Folhas frescas, tomate cereja e emulsão de azeite, limão e mel.



BURGERS TORO

ACOMPANHAM CHIPS DE POLENTA OU BATATAS FRITAS

Sinatra

Brioche, Blend Toro 180g, bacon
gorgonzola, geléia de uva - 98

Soul

Brioche, blend Toro 180g, prato,
rúcula, picles e cebola roxa - 92

Blues

Brioche, Blend Toro 180g, cheddar,
bacon, alface e tomate - 98

Jazz

Brioche, blend Toro 180g, colonial,
cebola caramelizada e rúcula - 92

BURGERS ... monte o seu - 88

ACOMPANHAM CHIPS DE POLENTA OU BATATAS FRITAS

Carne

Blend de cortes bovinos - 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 # Cebola roxa
Alface americana # Picles # Geléia de uva da Dodô

Adicionais

Burger Extra 150g ... 32

Gorgonzola ... 10

Bacon ... 10

PARA FINALIZAR

SOBREMESAS FEITAS NA CASA E DIGESTIVOS DO MUNDO

Basca da Serra torta Basca coberta com chimia de uva - 50

Churros servido com doce de leite e canela - 38

Flan de Leite Flan de leite condensado e creme - 44

ACOMPANHAMENTOS DIGESTIVOS PERFEITOS

Licor 43 54

Porto Taylor's Tawny 38

Jack Honey 35

Don Cream 35

*O Toro nasceu muito antes de suas portas se abrirem.
Nasceu em mesas compartilhadas ao redor do mundo, em hotéis onde
pequenos gestos se transformavam em memórias, em casas de jazz, lareiras
acesas e na certeza de que as melhores experiências são, antes de tudo,
humanas.*

*Sempre existiu uma inquietação:
Criar um lugar onde as pessoas se sentissem verdadeiramente recebidas.*

*O Toro nasceu do amor por receber pessoas.
Da crença de que hospitalidade vai muito além de servir bem. Está nos
gestos, nos detalhes e na sensação de pertencimento que faz alguém sentir
que aquele lugar também é seu.*

*Inspirado pela hotelaria clássica, buscamos um serviço elegante e técnico,
porém leve, descontraído e genuíno.*

*Porque o verdadeiro luxo está em sentir-se bem.
Também nasceu de uma profunda paixão pela música.
Pelas suas origens, pelo jazz e por todos os estilos que dele surgiram — o
blues, o soul e o rock.*

*A música, para nós, é memória, atmosfera e identidade.
Cada viagem, cada restaurante, hotel e encontro ao redor do mundo
ajudaram a construir este lugar.
Somos um pouco da elegância dos grandes hotéis, da alma das casas de jazz,
do fogo da Patagônia e das noites que parecem não ter hora para acabar.*

*Mas o Toro também acredita em algo muito simples:
Lugares extraordinários são feitos por pessoas extraordinárias.
Por isso valorizamos nossos colaboradores por sua personalidade, estilo e
atitude, pois são eles que transformam serviço em hospitalidade.
No final, o Toro nunca foi apenas sobre carnes, drinks ou música.*

*É sobre encontros.
Sobre pertencimento.
Sobre criar um lugar onde o tempo desacelera e momentos simples se tornam
memórias.*

*Todas as noites, acendemos o fogo para celebrar isso.
Porque receber pessoas é um privilégio.
E fazer parte de suas histórias é a nossa maior honra.*

Gustavo Wiesel



Carta do Bar



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 Vermoute

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

APEROL SPRITZ \$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, blend de vermouths tintos e Campari.

TORO NEGRONI \$43

Cachaça envelhecida, blend de vermouths tintos e o clássico Campari.

BOULEVARDIER Com whiskey bourbon, blend de vermouths tintos e Campari.

Wild Turkey \$48

Jack Daniel's nº7 \$46

Bulleit \$48

NEGRONIS ENVELHECIDOS **SOB CONSULTA**

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

*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.

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.

*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

BLACK LABEL \$37

Blended Scotch Whiskey.

VODKA IMPORTADA

SUPER PREMIUM

GREY GOOSE \$46

TEQUILA CONSULTAR

Spolón ou Cuervo.

LICOR 43 \$49

JAGERMEISTER \$36

GINs (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 \$10

Coca-Cola

Coca-Cola Sem Açúcar

Guaraná

ÁGUA (plástica 300ml) \$9

Com ou sem gás

ÁGUA PRATA (vidro retornável 300ml) ... \$12



PANTONE VERDE
P 129-16 C
C100 | M:0 | Y:77 | K:86

PANTONE VERDE LINEAS
P 138-7 C
C:90 | M:0 | Y:76 | K:70

PANTONE VERDE LINEAS
P 11-5 C
C100 | M:28 | Y:84 | K:4

BIANCO
P 0-1 C
C:0 | M:0 | Y:0 | K:0



Cervezas & Choppis





*Para
todos os
gostos e
estilos de
cervejeiro.*

LEVES

ABADESSA SLAVA \$59

4,1 VOL. / IBU 27 / 500ML

Cerveja estilo pilsen típica para o sul da Alemanha. Cor amarelo claro, refrescante sabor de lúpulo aromático, gosto leve e colarinho com espuma fina e consistente.

EDELBRAU WEISS \$54

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. Possui um aroma característico de cravo e banana.

EDELBRAU PILSEN \$49

4,7 VOL. / IBU 14 / 500ML

Cerveja Ale tipo Pilsen. Estilo criado na República Tcheca, atualmente a mais consumida no mundo. Leve e refrescante. Coloração amarela dourada.

EDELBRAU WITBIER \$52

4,7 VOL. / IBU 13 / 500ML

Cerveja Ale tipo Wit. Inspirada nas bergamotas e laranja colhidas no pomar da vó Sidônia. Leve, refrescante e naturalmente turva. Coloração amarelo palha.

MÉDIO CORPO

ABADESSA EXPORT \$59

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 \$62

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.

EDELBRAU BLONDE \$49

6 VOL. / IBU 21 / 500ML

Cerveja Ale originária da Bélgica. Sua levedura especial proporciona sabores e aromas frutados e de especiarias. Coloração dourada.

EDELBRAU ALTBIER \$48

4,7 VOL. / IBU 14 / 500ML

Cerveja Lager. Típica de Düsseldorf, cujo nome significa "cerveja velha" por ser um dos estilos mais antigos. Produzida com a levedura tipo ale, porém com uma temperatura de fermentação típica de uma lager, o que a deixa mais suave do que as ales tradicionais. Coloração âmbar acobreado.

AMARGAS

GUARNIERI

CACHORRO OVELHEIRO IPA \$69

6,0 VOL. / IBU 60 / 500ML

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 \$69

6,5 VOL. / IBU 55 / 500ML

Cerveja Ale tipo Bavarian IPA. 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.

GUARNIERI CACHORRO OVELHEIRO HAZY IPA \$54

6 VOL. / 500ML

Os lúpulos Citra e Mosaic trazem para essa cerveja notas sensoriais que evocam frutas cítricas e tropicais, proporcionando um paladar aveludado e suculento.

GUARNIERI CACHORRO OVELHEIRO NEW ZEALAND IPA \$66

6,0 VOL. / IBU 60 / 500ML

Elaborada a partir do lúpulo neozelandês Nelson Sauvín - essa cerveja traz sabores delicados de uvas brancas e vinho branco.

GUARNIERI CACHORRO OVELHEIRO DOUBBLE IPA \$59

7,5 VOL. / IBU 70 / 500ML

A combinação dos lúpulos Simcoe, Centennial e Columbus resulta em sabores cítricos, herbais e levemente resinosos. Além disso, o teor alcoólico dessa cerveja é um pouco mais elevado.

GUARNIERI CACHORRO OVELHEIRO TALLUS IPA \$67

6 VOL. / IBU 60 / 500ML

O Lúpulo Talus, utilizado na elaboração dessa cerveja, proporciona uma rica variedade de sabores como coco, menta, lima e abacaxi.

*We love
Beer*

ESCURAS

EDELBRAU BELGIAN

DARK STRONG \$52

8,3 VOL. / IBU 24 / 500ML

De cor âmbar 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.

EDELBRAU DUNKEL \$49

4,5 VOL. / IBU 16 / 500ML

Escura por conter malte torrado na sua fabricação, apresenta notas de café e chocolate, com pouco amargor.

OUTRAS

CORONA LONG NECK \$25

STELLA ARTOIS SEM GLÚTEN LONG NECK \$25

CORONA ZERO ÁLCOOL LONG NECK \$25

...e o *Chopp?*

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

Consulte as opções do dia.





ESPUMANTES

HERMANN BOSSA BRUT Nº5 - PINHEIRO MACHADO - CAMPANHA GAÚCHA - 190

RAR NATURE - CAMPOS DE CIMA DA SERRA - 225

CAVE GEISSE AMADEU BRUT - PINTO BANDEIRA - SERRA GAÚCHA - 210

CAVE GEISSE AMADEU BRUT ROSÉ - PINTO BANDEIRA - SERRA GAÚCHA - 218

CAVE GEISSE AMADEU MOSCATEL - PINTO BANDEIRA - SERRA GAÚCHA - 220

MOËT & CHANDON IMPÉRIAL BRUT - FRANÇA - CHAMPAGNE - 740

VEUVE CLICQUOT BRUT YELLOW LABEL - FRANÇA - CHAMPAGNE - 880

VINHO BRANCO

HERMANN ROSE PINOT NOIR - PINHEIRO MACHADO - CAMPANHA GAÚCHA - 185

RAR COLLEZIONE GEWURZTRAMINER - CAMPOS DE CIMA DA SERRA - 215

RAR COLEZZIONE SAVAGNIN BLANC - CAMPOS DE CIMA DA SERRA - 220

PIZZATO LEGNO CHARDONNAY GRAN RESERVA - BENTO GONÇALVES - VALE DOS VINHEDOS - 248

FAMILIA BEBBER CHIMANGO BRANCO CUVÉE LOTE V - FLORES DA CUNHA - SERRA GAÚCHA - 480

VINHO TINTO

TORO RESERVA MALBEC - FAMILIA BEBBER - FLORES DA CUNHA - SERRA GAÚCHA - 195

PIZZATO RESERVA MERLOT - BENTO GONÇALVES - VALE DOS VINHEDOS - 256

PIZZATO DNA99 - BENTO GONÇALVES - VALE DOS VINHEDOS - 565

GUATAMBU ÉPICO - DOM PEDRITO - CAMPANHA GAÚCHA - 595

LIDIO CARRARO AGNUS TANNAT - BENTO GONÇALVES - VALE DOS VINHEDOS - 220

RAR COLLEZIONE PINOT NOIR - CAMPOS DE CIMA DA SERRA - 195

RAR LAUREA AD HONOREM CABERNET SAUVIGNON E MERLOT - CAMPOS DE CIMA DA SERRA - 480

RAR RISERVA DI FAMIGLIA CABERNET SAUVIGNON E MERLOT - CAMPOS DE CIMA DA SERRA - 295

FAMILIA BEBBER MARAGATO - FLORES DA CUNHA - SERRA GAÚCHA - 480



*O Toro nasceu muito antes de suas portas se abrirem.
Nasceu em mesas compartilhadas ao redor do mundo, em hotéis onde
pequenos gestos se transformavam em memórias, em casas de jazz, lareiras
acesas e na certeza de que as melhores experiências são, antes de tudo,
humanas.*

*Sempre existiu uma inquietação:
Criar um lugar onde as pessoas se sentissem verdadeiramente recebidas.*

*O Toro nasceu do amor por receber pessoas.
Da crença de que hospitalidade vai muito além de servir bem. Está nos
gestos, nos detalhes e na sensação de pertencimento que faz alguém sentir
que aquele lugar também é seu.*

*Inspirado pela hotelaria clássica, buscamos um serviço elegante e técnico,
porém leve, descontraído e genuíno.*

*Porque o verdadeiro luxo está em sentir-se bem.
Também nasceu de uma profunda paixão pela música.
Pelas suas origens, pelo jazz e por todos os estilos que dele surgiram — o
blues, o soul e o rock.*

*A música, para nós, é memória, atmosfera e identidade.
Cada viagem, cada restaurante, hotel e encontro ao redor do mundo
ajudaram a construir este lugar.
Somos um pouco da elegância dos grandes hotéis, da alma das casas de jazz,
do fogo da Patagônia e das noites que parecem não ter hora para acabar.*

*Mas o Toro também acredita em algo muito simples:
Lugares extraordinários são feitos por pessoas extraordinárias.
Por isso valorizamos nossos colaboradores por sua personalidade, estilo e
atitude, pois são eles que transformam serviço em hospitalidade.
No final, o Toro nunca foi apenas sobre carnes, drinks ou música.*

*É sobre encontros.
Sobre pertencimento.
Sobre criar um lugar onde o tempo desacelera e momentos simples se tornam
memórias.*

*Todas as noites, acendemos o fogo para celebrar isso.
Porque receber pessoas é um privilégio.
E fazer parte de suas histórias é a nossa maior honra.*

Gustavo Wiesel

