Bem-vindo

TORO

• GRAMADO •

BAR E RESTAURANTE

10 ANOS

TORO

GRAMADO

Celebre a vida!

Há dez anos acendemos o fogo todos os dias com um propósito
que continua o mesmo: receber e fazer da mesa
um lugar de celebração.

Celebrar os encontros, os amigos, a família.
A boa música, a boa gastronomia, um brinde ou
uma data que merece ser lembrada.

Nesse tempo, aprendemos que receber bem também é cuidar.
Da origem das carnes, da escolha de cada ingrediente, do fogo,
de tudo aquilo que colocamos à sua mesa e de todas as sensações.

Aprendemos, principalmente, que sempre existe
uma razão para celebrar.

Este menu representa um pouco desses dez anos,
dos sabores que construíram nossa história
e de tudo aquilo em que continuamos acreditando.

Depois desses anos recebendo pessoas,
talvez a maior certeza que eu tenha seja muito simples:
a vida acontece ao redor da mesa.

Que esta seja mais uma dessas noites.

Celebre a vida!

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.

Jamón Serrano Espanhol 98
Jamón Serrano Espanhol e queijo Grana Padano.
(maturação 12 meses).

Croquetas serranas 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!

Entrecôte Clássico Toro 165

Inspirado no clássico restaurante Le Relais De L'entrecôte de Paris!
Entrecôte de 350grs. com nosso tradicional molho TORO e batatas fritas.

Os dois primeiros pratos do Toro: o Entrecôte Toro e o nosso Burger.
Clássicos da casa desde nossa abertura há 10 anos, conquistaram
nossos clientes e formaram nossa identidade de excelência e sabor.

Carnes

Bovinos de Angus do RS criados à pasto.
Combine com nossos acompanhamentos essenciais.

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

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

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

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

Acompanhamentos essenciais

Arroz de costela 58
Arroz cateto com costela de angus levemente defumada.

Legumes tostados 50
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 25
Fatias tostadas de pão de brioche.

Salada Americana 38
Coleslaw de repolho e cenoura, aioli, mostarda Dijon, cítricos e picles de cebola roxa.

Salada fresca 38
Folhas frescas, picles de cebola, tomate cereja e emulsão de azeite, limão e mel.

Burgers Toro ... as receitas da casa!

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 - 92

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 ... 8
Bacon ... 10

Para finalizar

Sobremesas feitas na casa e digestivos do mundo

Basca .... torta Basca coberta com chimia de uva - 42

Gravetos .... churros da casa servidos com doce de leite e canela - 29

Flan de Leite .... flan de leite condensado e creme - 36

HARMONIZAÇÃO COM A SOBREMESA

Licor 43 49

Jack Honey 35

Porto Taylor's Tawny 38

Don Cream 35

Carta de Bar

Nosso Repertório

01 | Os clássicos do Toro

Nossos primeiros Drinks autorais!

Criados na abertura doTORO emagosto de 2016, estes 5 drinks marcam o reencontro do nosso fundador, Guto, com uma das suas paixões e vocações, o BAR.
É a síntese de uma trajetória iniciada em 1996, moldada por diversos países e balcões, onde cada experiência e propósito foram traduzidas para dentro do copo.

02 | Os artistas da casa

Drinks em homenagem aos grandes artistas do Jazz e do Blues!

Criações do nosso gerente e head bartender Fernando Reis Davila!

03 | Os Inesquecíveis

As Receitas que marcaram a história da coquetelaria internacional!

Clássicos que atravessaram o tempo e todas as fronteiras!

04 | Negronis

A especialidade do nosso Bar!

Negronis envelhecidos e variações do maior clássico de todos os tempos.

05 | Caipirinhas e Doses

Caipirinhas com diferentes bases e frutas, destilados clássicos e rótulos especiais.

06 | Drinks e refrescos sem álcool

Toda a personalidade de um bom drink, sem álcool!

07 | Cervejas long neck, artesanais e chopp

Cervejas e chopp, com diferentes estilos, teores alcoólicos e níveis de amargor.

08 | Vinhos e Espumantes

Vinhos e espumantes daSerra Gaúcha e do Pampa, complementados pelos champagnes franceses Moët e Veuve Clicquot.

Valores em reais.

01 | Os clássicos do Toro

Toro Spritz – o mais pedido!
Vodka, Aperol, espumante brut, limão-taiti e xarope de gengibre.
Cítrico, levemente amargo e refrescante - $48

Gin do Céu
Gin, purê de morangos, limão-taiti e soda limonada.
Frutado, cítrico e refrescante - $ 49

Baron Spritz
Vodka, xarope de maçã verde e espumante brut.
Frutado e levemente adocicado - $47

Terroir
Bourbon Bulleit, vinho Jerez, vermute rosso e cordial de limão.
Notas amadeiradas, vínicas e cítricas - $52

Jack lemonade Toro
Jack Daniels, limão-taiti e xarope de açúcar demerara.
Notas amadeiradas e acidez equilibrada - $51

02 | Os artistas da casa

Ella Fitzgerald
Gin Premium, limão-siciliano, demerara e Angostura, com perfume de limão.
Cítrico e aromático - $54

Aretha Franklin
Vodka, Cointreau, limão e xarope de cranberry, com perfume de baunilha.
Frutado e cítrico - $56

Robert Johnson
Bourbon, rum Havana 7 anos, Campari, vermute tinto e goma arábica.
Encorpado, amadeirado e levemente amargo - $58

Elvis Presley
Rum Bacardi, amaretto Disaronno, suco de laranja e cereja ao maraschino.
Frutado, com notas de amêndoas - $54

Frank Sinatra
Gin Premium, vermutes Dolin Blanc e Dry, limão-siciliano e perfume de vermute.
Herbal e cítrico - $58

03 | Os inesquecíveis

Aperol Spritz
Uma especialidade do Toro com aperitivo italiano Aperol, espumante brut e água com gás. Cítrico, levemente amargo e refrescante - 52

Jack & Coke
Jack Daniel's Old Nº 7 e Coca ou Coza Zero.
Notas de caramelo e madeira - 50
Com Jack Daniel's Single Barrell - 62

Margarita
Tequila Patrón Silver, Cointreau e limão. Cítrica, notas de agave e laranja - 58

Mojito
Rum Bacardi, hortelã e água com gás. Herbal, aromático e refrescante - 45

Mojito Brut
Rum Havana 7 anos, hortelã e espumante. Cítrico, herbal e amadeirado - 49

Pina colada
Rum Bacardi, licor de coco e suco de abacaxi. Tropical e adocicada - 48

Gin tônica
Gin Gordons e água tônica. Notas de zimbro e amargor equilibrado - 44
Com Tanqueray ou Beefeater - 50
Com Tanqueray Ten - 68

Manhattan
Bourbon, vermute tinto e Angostura.
Encorpado, com notas amadeiradas e especiarias - 58

Dry Martini
Gin premium e vermute seco. Seco, intenso e herbal - 52

Dirty Martini
Gin, vermute seco e salmoura de azeitonas. Seco, herbal e levemente salino - 52

Penicillin
Whisky escocês, limão, mel e gengibre, com toque de whisky defumado.
Cítrico, com notas de especiarias e defumação - 58

French 75
Gin, limão-siciliano, xarope de açúcar e espumante brut.
Cítrico, aromático e efervescente - 52

04 | NEGRONIS

A especialidade do nosso Bar!

Clássicos, variações e receitas envelhecidas no TORO..

Negroni Clássico

Gin Gordons, blend de vermutes tintos e Campari.
Intenso, herbal e de amargor marcante - 54
om Tanqueray ou Beefeater - 59
Com Tanqueray Ten - 68

Toro Negroni

Cachaça envelhecida, blend de vermutes tintos e Campari.
Amadeirado, herbal e levemente especiado · 50

Boulevardier

Jack Daniel's N° 7, blend de vermutes tintos e Campari. Encorpado, com notas de madeira e especiarias - 52

com Wild Turkey - 58
com Jack Daniel's Single Barrel - 66

Negroni Sbagliato

Campari, vermute tinto e espumante brut.
Efervescente, vínico e levemente amargo - 52

Americano

Campari, vermute tinto e água com gás.
Herbal, amargo e refrescante · 46

Negronis envelhecidos

Receitas envelhecidas aqui no TORO em barricas de madeira.
Notas amadeiradas e textura macia.
Consulte as receitas disponíveis e seus valores.



05 | Caipirinhas

Do seu jeito com a nossa assinatura!

01 ESCOLHA A SUA BASE

Cachaça Weber Haus – Carvalho e Cabreúva · 46

Sakê – 46

Vodka Nacional tridestilada – 46

Vodka Grey Goose ou Belvedere – 58

---

02 ESCOLHA A COMBINAÇÃO DE FRUTAS

Baron
Limão Siciliano e limão taiti.

Baronesa
Morangos, e limão taiti.

Rainha
Abacaxi, limão taiti e hortelãs.

Imperador
Clássica de limão taiti.

Doses

Uma seleção de grandes destilados,
dos clássicos aos rótulos especiais.

Whiskies, bourbons, gins, vodkas, tequilas e licores.
Umaseleção com JackDaniel's, Bulleit, Woodford Reserve, The Macallan, Tanqueray Ten, Grey Goose, Licor 43 e muitos outros!

Consulte o garçom sobre rótulos disponíveis e valores.

06 | SEM ÁLCOOL

MOCKTAILS

It's not a Cosmo
Cranberry e limão. Frutado e cítrico na medida - 36

Apple Tea
Chá verde, maçã e limão. Leve e refrescante - 32

Lime and Ginger Fizz
Limão, gengibre e água com gás. Cítrico e levemente picante - 30

Piña Descolada
Abacaxi e coco. Tropical e cremoso - 36

Green Tea Mojito
Chá verde, limão, hortelã e água com gás - 32

Mate Sour
Mate tostado e cordial de limão. Frescor cítrico com notas tostadas - 34

ÁGUA, SUCOS E REFRIGERANTES

Água mineral Prata
com ou sem gás 300ml - 12

Refrigerantes
Coca-Cola sem açúcar, Coca-Cola clássica e Guaraná - 12

Sucos especiais naturais
Limão e morangos - 22
Abacaxi, limão taiti e hortelã - 22
Limonada limão Tahiti - 16
Pink Lemonade - 20

Suco Integral
Laranja - 16
Uva - 18

Soda Italiana
Maçã verde ou frutas vermelhas - 24

CERVEJAS E CHOPES

LEVES

Stella Pure Gold Sem Glúten
4,0 VOL / 600ML - 42
Cerveja Ale tipo Pilsen. 17% menos calorias que sua veresão tradicional, mantendo aroma delicadamente lupulado, amargor moderado e a qualidade característica da marca.

Edelbrau Pilsen
4,7 VOL / 500ML - 49
Cerveja Ale tipo Pilsen. Leve e refrescante, coloração amarela dourada.

Edelbrau Witbier
4,7 VOL / IBU 13 / 500ML - 52
Cerveja Ale tipo Wit. Notas de bergamota e laranja. Leve e refrescante e turva.

Abadessa Slava
4,1 VOL / IBU 27 / 500ML - 59
Tipo Pilsen típica do sul da Alemanha com refrescante sabor de lúpulo aromático.

MÉDIO CORPO

Abadessa Helles
4,6 VOL / IBU 13 / 500ML - 56
Lager tipo Munique Helles clara. Típica da Baviera, de baixa fermentação, natural e não filtrada. Sabor de malte e notas adocicadas.

Edelbrau Blonde
6 VOL / IBU 21 / 500ML - 52
Ale Belga. Dourada, com notas frutadas e especiarias.

AMARGAS

Guarnieri Cachorro Ovelheiro IPA
6 VOL / IBU 60 / 500ML - 70
Ale tipo American IPA. Clássica American IPA. Amargor do lúpulo equilibrando com o doce do malte.

Guarnieri Cachorro Ovelheiro Double IPA
7,5 VOL / IBU 70 / 500ML - 70
A combinação dos lúpulos Simcoe, Centennial e Columbus resulta em sabores cítricos e herbais.

ESCURAS

Edelbrau Dunkel
4,5 VOL / IBU 16 / 500ML - 55
Ale tipo American IPA. Escura devido ao malte torrado. Notas de café e chocolate, pouco amargor.

Abadessa Doppelbock
8,5 VOL / IBU 27 / 330ML - 78
90 dias de maturação no carvalho e mais 30 dias juntamente com Bulleit Bourbon Whiskey. Notas de madeira extraídas dos barris, baunilha e especiarias.

Long neck

Stella pure gold sem glúten
330ml - $23

Corona Extra
330ml - $26

Corona Extra cero álcool
330ml - $26

Chopp

Chopp claro Brahma
330ml - $24

Chopp Patagônia IPA
510ml - $29

A cada dia temos barris diferentes engatados em nossas torneiras.

Consulte opções do dia

PATAGONIA
CERVEZA

CARTA DE VINHOS

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 Cuvee 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