



# TOROBULL

## Steak & Beer

### *Entradas e petiscos*

Torradas com patê de cream cheese .....	R\$ 15
Polenta recheada .....	R\$ 22
Mini pastel .....	R\$ 29
(carne e queijo 6 unidades)	
Brusqueta do dia .....	R\$ 29
(6 unidades)	
Queijo Brie quente com geleia.....	R\$ 32
Tutano com vinagrete de limão siciliano.....	R\$ 35
Carpaccio acompanha torrada .....	R\$ 37
Dadinho de tapioca .....	R\$ 38
(acompanha molho de mel com pimenta)	
Torresmo .....	R\$ 38
Steak tartare de file mignon ou salmão .....	R\$ 39
Provolone à milanesa .....	R\$ 39
Linguiça acebolada .....	R\$ 39
(acompanha vinagrete e farofa)	
Isca de peixe .....	R\$ 39
Tábua de frios .....	R\$ 42
(azeitona, queijo gorgonzola, provolone, parmesão e queijo brie, salame)	
Wings de frango .....	R\$ 42
Burrata com molho pesto .....	R\$ 45
Linguiça de costela bovina .....	R\$ 48
(acompanha farofa e vinagrete)	
Bolinho de bacalhau .....	R\$ 48
Morcilla .....	R\$ 49
Cupim casqueirado .....	R\$ 55
Assado de tira .....	R\$ 75
(acompanha farofa e vinagrete)	
Picanha especial .....	R\$ 85
(acompanha batata Torobull e molho gorgonzola)	
File mignon flambado .....	R\$ 85

## *Carnes*

Fraldinha (300 g).....	R\$ 80
Frango..... (sobrecosta ou peito 450 g - serve duas pessoas)	R\$ 80
Chorizo (300 g).....	R\$ 91
Picanha (300 g).....	R\$ 95
Bife ancho (300 g).....	R\$ 95
Chorizo..... (serve duas pessoas)	R\$ 140
Cowboy steak..... (serve duas pessoas)	R\$ 150
Prime rib..... (serve duas pessoas)	R\$ 150
Picanha..... (serve duas pessoas)	R\$ 160
Denver..... (serve duas pessoas)	R\$ 170
Assado de tira..... (serve duas pessoas)	R\$ 170
Bife ancho..... (serve duas pessoas)	R\$ 180
Costeleta de cordeiro..... (serve duas pessoas)	R\$ 190
Porterhouse (900 g).....	R\$ 190
T-Bone - Dry Aged (500 g).....	R\$ 220

## *Hambúrgueres*

Hambúrguer Torobull tradicional..... (pão tradicional, hambúrguer de fraldinha, alface americana e queijo prato)	R\$ 35
Hambúrguer Torobull bacon..... (pão tradicional, hambúrguer de fraldinha, fatias de bacon e queijo prato)	R\$ 39
Hambúrguer Torobull double..... (pão tradicional, 2 hambúrgueres de fraldinha, alface americana, fatias de bacon e queijo prato)	R\$ 44

\*\*todos acompanham batata Torobull ou tradicional e maionese caseira

## Acompanhamentos

Farofa tradicional.....	R\$ 12
Purê de batata.....	R\$ 15
Mandioca frita.....	R\$ 15
Maionese de batata.....	R\$ 15
Arroz branco.....	R\$ 15
Arroz biro-biro.....	R\$ 15
Arroz com brócolis.....	R\$ 15
Arroz carreteiro.....	R\$ 18
Repolho defumado.....	R\$ 18
Mix de legumes grelhados.....	R\$ 18
Batata tradicional.....	R\$ 20
Poleta assada recheada.....	R\$ 20
Salada verde com tomate.....	R\$ 25
Salada caesar.....	R\$ 25
Rúcula com tomate seco ao molho do diretor.....	R\$ 25
Salada caesar com filé de frango.....	R\$ 35

## Parmegiana

Frango (para duas pessoas).....	R\$ 110
Carne (para duas pessoas).....	R\$ 110

## Risoto

Risoto de queijo brie com alho poro.....	R\$ 60
Risoto de tomate seco.....	R\$ 60
Risoto de salmão.....	R\$ 70
Risoto de camarão.....	R\$ 70
Risoto de polvo.....	R\$ 90

## Feijoada

Quartas e sábados

(Para uma pessoa).....	R\$ 49
(Para duas pessoas).....	R\$ 95

## Frutos do Mar

Salmão grelhado.....	R\$ 70
(spaguetti de legumes e culle)	
Polvo terra e mar.....	R\$ 90
(purê rústico de batata com bacon e brócolis alho e óleo)	

## Massas

### Fettuccine ou Penne

Molho branco.....	R\$ 45
Molho de filé mignon e champignon.....	R\$ 48
Molho de salmão.....	R\$ 54
Molho de camarão.....	R\$ 56

## **Menu Executivo** De segunda a sexta-feira

### **PARA UM PESSOA**

Frango..... (peito ou sobrecoxa desossada)	R\$ 39
Fettuccine..... (ao molho de filé mignon)	R\$ 44
Costela de porco.....	R\$ 49
Tilápia ou cação..... (na manteiga com molho de alcaparras)	R\$ 49
Linguiça de costela de boi.....	R\$ 49
Maminha na manteiga.....	R\$ 49
Parmegiana..... (carne e frango)	R\$ 55
Bife de Chorizo.....	R\$ 55
Cupim casqueirado.....	R\$ 55
Salmão.....	R\$ 57
Picanha especial.....	R\$ 58
Assado de tira.....	R\$ 59

### **PARA DUAS PESSOA**

Parmegiana.....	R\$ 110
Cowboy Steak.....	R\$ 150
Prime ribs.....	R\$ 150
Fraldinha.....	R\$ 160
Assado de tiras.....	R\$ 170
Bife ancho.....	R\$ 180
Porterhouse.....	R\$ 190

### **Escolha duas guarnições**

Arroz branco  
Arroz biro-biro  
Arroz com brócolis  
Arroz carreteiro  
Maionese de batata  
Salada completa  
Feijão  
Purê de batatas  
Repolho defumado  
Batata frita  
Mandioca frita  
Farofa tradicional  
Polenta assada recheada  
Penne alho e óleo

## *Bebidas*

Café Nespresso.....	R\$ 8
Coca-cola.....	R\$ 8
Coca-cola zero.....	R\$ 8
Água mineral.....	R\$ 8
Guaraná.....	R\$ 8
Schweppes Tônica.....	R\$ 9
Schweppes Citrus.....	R\$ 9
Sucos.....	R\$ 12
Red Bull.....	R\$ 15

## **CERVEJAS**

Heineken 330 ml.....	R\$ 11,90
Stella Long 330 ml.....	R\$ 12
Cerveja sem álcool.....	R\$ 12
Corona Long neck 330 ml.....	R\$ 14
Original 600 ml.....	R\$ 15
Heineken 600 ml.....	R\$ 17
Colorado Ribeirão Lager 600 ml.....	R\$ 22
Paulaner Weissbier 500 ml.....	R\$ 32

## **TEQUILAS**

Jose Cuervo Ouro/Prata.....	R\$ 19
-----------------------------	--------

## **COGNAC**

Remy Martins VSOP.....	R\$ 86
------------------------	--------

## **DIGESTIVO**

Brasilberg.....	R\$ 17
-----------------	--------

## **LICOR**

Cointreau.....	R\$ 16
Amarula.....	R\$ 18
Limoncello.....	R\$ 22
43.....	R\$ 22
Tequila Patron XO Café.....	R\$ 35

## **APERITIVO**

Campari.....	R\$ 14
Gin Tanqueray.....	R\$ 35
Gin Pink.....	R\$ 35
Gin Hendricks.....	R\$ 45

## Bebidas

### CAIPIRINHAS

Weber Haus ouro ou prata.....	R\$ 22
Smirnoff.....	R\$ 26
Absolut.....	R\$ 32
Grey goose.....	R\$ 38
Belvedere.....	R\$ 38

### CACHAÇA (DOSE)

Weber Haus ouro/prata.....	R\$ 10
Princesa Isabel jequitiba rosa.....	R\$ 14
Princesa Isabel carvalho.....	R\$ 19

### WHISKY

Jack Daniels.....	R\$ 28
Old Par.....	R\$ 29
Jack Daniels Honey.....	R\$ 29
Black Label.....	R\$ 30
Chivas 15 anos.....	R\$ 45
Macallan 12 anos.....	R\$ 85
Blue Label.....	R\$ 150

### WHISKY COMBO

Ballantines.....	R\$ 220
Red Label.....	R\$ 250
Black Label.....	R\$ 300
Old Par.....	R\$ 320
Jack Daniels.....	R\$ 335
Chivas 12 anos.....	R\$ 380
Buchanas 12 anos.....	R\$ 380

### VODCA COMBO

Smirnoff.....	R\$ 125
Absolut.....	R\$ 220
Grey goose.....	R\$ 350

## Sobremesas

Frutas da estação..... (sob consulta)	R\$ 15
Pudim.....	R\$ 15
Creme Papaya.....	R\$ 15
Sobremesa ToroBull.....	R\$ 18
Sorvete..... (sob consulta)	R\$ 18
Petit Gateau.....	R\$ 24
Brownie.....	R\$ 26

## Drinks

Cozumel.....	R\$ 19
(corona, limão, sal)	
Bellini.....	R\$ 22
(suco de pêsego, espumante brut)	
Moscow mule .....	R\$ 23
(vodca smirnoff, limão espremido, xarope de gengibre e espuma de gengibre)	
Mojito.....	R\$ 24
(limão, hortelã, rum água com gás)	
Sex on the beach.....	R\$ 25
(vodca smirnoff, licor de pêsego, suco de laranja)	
Aperol .....	R\$ 26
(aperol, espumante, laranja)	
Cucumber.....	R\$ 26
(gin, limão espremido, pepino, tônica, granadine, hibisco)	
Mandarine.....	R\$ 27
(gin, tangerina, pimenta rosa, suco de tangerina, tônica)	
Gin tônica clássico.....	R\$ 28
(gin, tônica, zimbro, alecrim, limão siciliano)	
Moema night.....	R\$ 29
(gin, limão espremido, xarope de gengibre, tônica)	
Marguerita.....	R\$ 30
(tequila, contreau, suco de limão)	
Negroni.....	R\$ 30
(gin, campari, vermute tinto)	
Dry martini.....	R\$ 32
(gin, vermute seco, azeitona)	
Manhattan.....	R\$ 32
(whisky bourbon, vermute tinto, angostura)	
Old fashioned.....	R\$ 35
(bitters, açúcar, whisky bourbon, casca de laranja)	
Tropical gin.....	R\$ 35
(gin, laranja, redbull tropical)	
Clericot.....	R\$ 65
(vinho branco, espumante, frutas tropicais)	