

Em uma antiga fazenda de café reunimos nossas paixões: carne de altíssima qualidade, cervejas artesanais feitas na própria casa, drinques criativos e ambiente rústico, animado com boa música – receita inspirada nas tradicionais steakhouses americanas.

Nossa curadoria especializada em carnes permite trazer aos clientes a melhor seleção de cortes, preparados tanto na grelha texana ou no smoker – nosso **T-Rex**, o maior do Brasil! –, seguindo a tradição do American BBQ. Tem para todos os gostos!

Desfrute de uma longa e agradável refeição, começando por nossas entradas, escolhendo sua carne favorita e terminando com uma deliciosa sobremesa. E aproveite para degustar as cervejas da **Villam Bier** ou desafie nossa equipe de bar a fazer um drink com a sua cara.

TORO NEGRO É A SUA CASA.
BEM-VINDOS AO NOSSO PEDAÇO DO TEXAS EM BRAGANÇA PAULISTA!



STARTERS • Para abrir o apetite

NACHOS COM PULLED PORK

Copa lombo defumada e desfiada, molho barbecue R\$ 50 e american cheese gratinado.

Acompanha tortilhas de milho crocantes

BOLINHO DE VACA ATOLADA* R\$ 48

Bolinho frito de mandioca, recheado de carne bovina defumada no smoker e desfiada • 270g

PORK BALLS* R\$ 46

Bolinho de carne suína defumada levemente picante • 270g

FRANGO FRITO AMERICANO R\$ 45

Filé de coxa e sobrecoxa de frango estilo americano, empanado e frito • 450g. Acompanha alabama sauce Toro Negro (maionese com especiarias)

CHICKEN WINGS R\$ 45

Tulipas e coxinhas de frango fritas e finalizadas com molho barbecue (não apimentadas)

SPICY CHICKEN WINGS R\$ 45

Tulipas e coxinhas de frango fritas (molho de pimenta servido à parte)

ORIGINAL AMERICAN BUFFALO WINGS R\$ 43

Receita original americana do "Anchor Bar" **extremamente picante** (não aceitamos devolução do prato por picância)

MANDIOCA FRITA* • 400g R\$ 40

LINGUIÇA FINA TORO NEGRO R\$ 55

Linguiça fina artesanal (receita exclusiva Toro Negro) servida como aperitivo • 400g

PANCETA TORO NEGRO R\$ 48

Barriga de porco à pururuca • 350g

FRALDA RED 1953 R\$ 150

Tiras de fraldinha preparada na grelha. Finalizada com manteiga artesanal e flor de sal • 450g

TILÁPIA FRITA R\$ 53

Isclas de tilápia frita • 350g. Acompanha molho tártaro

PUMPKIN CHEEK R\$ 46

Bolinho de abóbora recheado com bochecha defumada e desfiada (7 unidades)

BRUSCHETTA R\$ 45

Cubos de tomate fresco e cogumelos salteados • 06un.

BATATA FRITA* média 250g R\$ 35 | grande 400g R\$ 40

*Acompanha **molho especial** maionese, barbecue, mel e especiarias



STARTERS

STEAKS

SPECIALTIES • Nossas especialidades

LOIN TOP SIRLOIN • BOMBOM DE ALCATRA

Baby Beef, corte nobre da alcatra com baixo teor de gordura, maciez e sabor diferenciado

Corte especial do mês

TEMPO DE GRELHA 
30 a 45 min

individual 300g • R\$ **98**
compartilhado 600g • R\$ **179**

NEW YORK STEAK • BIFE DE CHORIZO

Miolo do contrafilé bovino, corte nobre

Corte especial do mês

TEMPO DE GRELHA 
45 min

individual 300g • R\$ **100**
compartilhado 600g • R\$ **172**

RIBEYE STEAK • BIFE ANCHO

Contrafilé bovino, gordura interna e excelente marmoreio

TEMPO DE GRELHA 
45 min

individual 300g • R\$ **112**
compartilhado 600g • R\$ **190**

RUMP CAP • PICANHA

Corte tradicional brasileiro, da região lombar do boi, de carne macia e alta capa de gordura

TEMPO DE GRELHA 
45 a 60 min

mela 600 a 700g • R\$ **184**
inteira 1,2kg a 1,4kg • R\$ **350**

PREMIUM STEAKS

CARRÉ DE CORDEIRO DA PATAGÔNIA

Carré de cordeiro Simunovic, também conhecido como short rack, retirado do lombo do cordeiro. Da Patagônia chilena, é indicado para quem gosta de carnes de sabor marcante

TEMPO DE GRELHA 
60 min

Sazonal, consulte o garçom

médio 600g • R\$ **201**

CORTES PREMIUM DA RESERVA ESPECIAL TORO NEGRO

ASSADO DE TIRA

Corte especial da costela do dianteiro super premium • 400g

TEMPO DE GRELHA 
30 min

R\$ **135**

CORTE PREMIUM RESERVA ESPECIAL

DENVER BLACK PRIME STEAK

Destaca-se pela maciez e pelo alto grau de marmoreio.

TEMPO DE GRELHA 
30 min

serve bem de 1 a 2 pessoas 400g • R\$ **160**

AMERICAN BARBECUE

Low&Slow! Cortes bovinos e suínos assados e defumados lentamente com lenha de caféiro no nosso T-Rex • o maior smoker da América Latina

BEEF CHEEK

R\$ **75**

Bochecha bovina defumada • 300g

BEEF RIBS

R\$ **215**

Peça inteira de costela bovina defumada • 900g a 1,2kg

BRISKET

R\$ **75**

Peito bovino defumado • 300g

HUMP STEAK

R\$ **75**

Cupim defumado • 300g

SMOKED SAUSAGE

R\$ **50**

Linguíça artesanal defumada • 300g

PORK RIBS AND FRIES

R\$ **150**

Peça inteira de costelinha suína defumada • 950g a 1,2kg, servida com batata frita • 250g

SHORT RIB DEFUMADO

Com extrema suculência, o short rib tem sabor, acabamento de gordura e grande marmoreio

900g • R\$ **184** | 1.300g • R\$ **260**

BRISKET PREMIUM WAGYU 100% CERTIFICADO

R\$ **127**

Peito bovino premium defumado • 200g

Sazonal, consulte o garçom



STEAKS | AMERICAN BARBECUE

BURGERS • *Impossível comer um só*

TORO JR.

Smash burger • 120g, pão brioche selado com manteiga artesanal, queijo cheddar, molho especial e maionese da casa



30 a 45 min

sem bacon • R\$ 38 | com bacon • R\$ 41

TORO BURGER

Duplo Smash burger • 240g, pão brioche selado com manteiga artesanal, queijo cheddar, molho especial e maionese da casa



30 a 45 min

sem bacon • R\$ 46 | com bacon • R\$ 49

TORO BIG N' TASTY

Triplo Smash burger • 360g, pão brioche selado com manteiga artesanal, queijo cheddar, molho especial e maionese da casa



30 a 45 min

sem bacon • R\$ 53 | com bacon • R\$ 57

Extras R\$3,00 cada + PICKLES / JALAPEÑO / SALADA

SANDWICHES *Para todos os gostos*

TORO CHICKEN CRISP 30 a 45 min R\$ 39

Filé de coxa e sobrecoxa ao estilo americano (empanado e frito) em pão selado com manteiga artesanal e maionese da casa * 240g

PULLED PORK 30 a 45 min R\$ 46

Pork Loin (copa lombo) defumada no smoker, texas coleslaw (salada de repolho), em pão brioche selado com manteiga artesanal e molho texano (barbecue picante) * 240g

QUESADILHAS • *Um pedaço do México*

DE QUESO R\$ 40 | CARNITAS R\$ 50 | POLLO R\$ 45

EXTRAS: Sour Cream R\$ 8 | Salsa Casera R\$ 6

LITTLE ITALY • *Um pedaço da Itália*

ESCOLHA SUA MASSA E SEU MOLHO



MASSA SECA: FETTUCCINE | SPAGHETTI | FUSILLI

RAGU DE SHORT RIB R\$ 65
Carne defumada e desfiada.

BRACIOLA R\$ 61
Molho de tomate com filé recheado de bacon e legumes

BOLONHESA R\$ 60
Tradicional molho de carne, tomate e outros adicionais.

AO SUGO R\$ 45
Tradicional molho de tomates

ALHO E ÓLEO R\$ 43
Aquele receita simples e prática que todo mundo ama

MANTEIGA E SÁLVIA R\$ 43
Uma planta aromática que resulta muito bem na comida.

POLPETTE AL SUGO R\$ 61
Bolinho de carne e especiarias

DISHES • *Além da carne...*

SALMÃO TORO NEGRO R\$ 92

Salmão servido com purê de batata e crispy de couve • 250g

SPAGHETTI DA CHEF R\$ 58

Spaghetti de abobrinha, tomate cereja, cogumelo paris, manteiga e tomilho • 200g

MAC N CHEESE R\$ 35

Clássico macarrão com creme de queijo americano

ARROZ BRANCO • 300g R\$ 22

VINAGRETE • 150g R\$ 22

FAROFA DE BACON • 250g R\$ 22

PURÊ DE BATATAS • 250g R\$ 27

QUEIJO RACLETTE • 200g R\$ 55

Minifrigideira com queijo raclette derretido, ótimo acompanhamento para carnes grelhadas

SALADA ORGÂNICA R\$ 29

Mix de legumes e verduras frescas do dia

SALADA CAPRESE R\$ 39

Mussarela de búfala, tomates frescos e manjeriço

PALMITO PUPUNHA NA BRASA R\$ 52

Palmito pupunha assado na casca à moda Toro Negro (com azeite e flor de sal) • 380g • item sazonal

FOR KIDS • *A vez das crianças*

TORINHO BURGER R\$ 35

Prato de arroz branco com batata frita e 2 mini hambúrgueres individual

TORINHO CHICKEN R\$ 35

Prato de arroz branco com batata frita e frango empanado individual

SAUSAGE SANDWICH *Lanche de Linguiça*

TORO BRAGANTINO R\$ 40

Pão com linguiça 250g, vinagrete, maionese e molho especial

DESSERTS • *Para um final doce*

TORTA DE MAÇÃ R\$ 29

Torta de maçã desconstruída com sorvete da casa

BROWNIE R\$ 33

Brownie de chocolate com sorvete da casa

PANQUECA R\$ 29

Recheada de doce de leite com sorvete da casa

SORVETE ARTESANAL R\$ 23

Taça com duas bolas

DISHES | KIDS | DESSERTS

SOFT DRINKS

Fique bem acompanhado de nossa água, tirada direto da fonte! A mesma água que é usada para fabricar nossas cervejas está disponível **FOR FREE** para nossos clientes. **BASTA SE SERVIR!**

ÁGUA VILLAM BIER • 1 litro	GRÁTIS
ÁGUA MINERAL • 300ml	R\$ 9
ÁGUA COM GÁS • 300ml	R\$ 9
REFRIGERANTE • 350ml	R\$ 10
Coca-Cola Coca-Cola Zero Fanta Laranja Fanta Uva Guaraná Guaraná Zero Sprite	
ÁGUA TÔNICA • 350ml	R\$ 10
CITRUS • 350ml	R\$ 10
SUCO DE UVA ORGÂNICO • 400ml	R\$ 12
SUCO NATURAL • 400ml	R\$ 14
Laranja ou limão	
CAFÉ TORO NEGRO	R\$ 6

Red Bull



ESCOLHA
SUAS
AASAS

R\$ 20

ENERGY DRINK, TROPICAL, MELANCIA, PITAYA, COCO E AÇAI PÊSSEGO E MORANGO

CHÁ PRETO GELADO	R\$ 12
Chá preto com limão ou chá preto com pêssego	
HANDMADE SODA WATERMELON SUGAR	
Soda italiana de melancia e romã	
	R\$ 12
HANDMADE SODA YELLOW DOT	
Soda italiana de abacaxi e limão siciliano	
	R\$ 12
HANDMADE SODA DOUBLE GREEN	
Soda italiana de kiwi e maçã verde	
	R\$ 12
HANDMADE SODA BLOOD BERRY	
Soda italiana de morango e toranja	
	R\$ 12
HANDMADE SODA ON THE PEACH	
Soda italiana de tangerina e pêssego	
	R\$ 12

MORANGO & CRANBERRY	R\$ 15
Limonada francesa com fruta batida e textura cremosa em um mix de sabor Morango e Cranberry	
MARACUJÁ & PÊSSEGO	R\$ 15
Limonada francesa com fruta batida e textura cremosa em um mix de sabor de Maracujá e Pêssego	
BLUEBERRY & LIMÃO	R\$ 15
Limonada francesa com fruta batida e textura cremosa em um mix de sabor de Blueberry e Limão	

French Lemonade Soda Italiana

SOFT DRINKS

VILLAM BIER CERVEJARIA

Aprecie nossas cervejas feitas artesanalmente, entre estilos clássicos e receitas criativas, diretamente da torneira – e você também pode levar para casa!



CANECA 300ml

GARRAFA DE CERVEJA
VIVA 500ML

CANECA, PITCHER
OU GROWLER 1000ml

FRASCO
GROWLER
+ R\$ 5

	ABV	IBU	CANECA 300ml	GARRAFA DE CERVEJA VIVA 500ML	CANECA, PITCHER OU GROWLER 1000ml
PILSEN	4,9%	13	R\$ 10	R\$ 17	R\$ 25
WITBIER	5,1%	14	R\$ 12	R\$ 20	R\$ 31
WEISS	5,2%	13	R\$ 12	R\$ 20	R\$ 31
IRISH RED ALE	4,8%	23	R\$ 12	-	R\$ 31
CATHARINA SOUR JABU	4,6%	05	R\$ 15	R\$ 20	R\$ 36
MUNICH HELLES	5,0%	18	R\$ 12	-	R\$ 31
SESSION IPA	4,9%	35	R\$ 16	R\$ 25	R\$ 43
WEST COAST IPA	5,8%	68	R\$ 16	R\$ 25	R\$ 43
HAZY IPA	7,0%	47	R\$ 17	-	R\$ 46
DOUBLE IPA	8,6%	79	R\$ 17	R\$ 27	R\$ 46
DUNKLES BOCK	6,8%	23	R\$ 14	-	R\$ 39
RIS RUSSIAN IMPERIAL	9,0%	72	R\$ 16	-	R\$ 43
STOUT					

Sempre pergunte quais são nossas novidades cervejeiras ao garçom!



BEER DRINKS

Quando a cerveja também entra em coquetéis

ESDRÚXULO 300 ml • R\$ 17 | 500 ml • R\$ 23
Cerveja Witbier Toro Negro ou Pilsen, servida com sal, limão e gelo

MOSCOW BIER 300 ml • R\$ 23 | 500 ml • R\$ 35
Cerveja Sour limão e gengibre ou Pilsen, espuma de gengibre, xarope de gengibre francês, servido em pint

VILLAM BIER CERVEJARIA

WINES • garrafas de 750ml

ESPUMANTE	LUIZ ARGENTA BRUT	R\$ 95
BRANCO	LUIZ ARGENTA	
	GEWURZTRAMINER ou SAUVIGNON BLANC	R\$ 110
	VINHO LA JOVEM RIPIANO	R\$ 110
ROSÉ	LUIZ ARGENTA	R\$ 110
TINTO	QUE SE FODA:	
	MERLOT SHIRAZ PETIT VERDOT 2015	R\$ 220
	PORTA 6:	
	CORTES 2019	R\$ 95
	LUIZ ARGENTA:	
	CORTE CAVE	R\$ 130
	CABERNET SAUVIGNON CLÁSSICO	R\$ 95
	MERLOT CLÁSSICO ou PINOT NOIR	R\$ 95
	CABERNET FRANC CLASSICO	R\$ 95
	RESERVA:	
CATENA ZAPATA MALBEC 2018	R\$ 1.524	
DV CATENA CABERNET/MALBEC 2018	R\$ 297	
ALMA NEGRA 2017	R\$ 340	
ANGELICA ZAPATA CABERNET 2016 ..	R\$ 370	

DOSES • destilados servidos em 50ml

CAMPARI	R\$ 25
JÄGERMEISTER	R\$ 30
BEEFEATER	R\$ 35
BEEFEATER SABORES BOTANIC OU PINK	R\$ 40
ABSOLUT	R\$ 30
ABSOLUT ELYX	R\$ 40
CACHAÇA BRASILCHIK ARTESANAL (CONSULTE O BARMAN)	
DALMORE 15 ANOS	R\$ 130
ROYAL SALUTE 21 ANOS	R\$ 110
CHIVAS 12 ANOS	R\$ 50
JAMESON	R\$ 30
JAMESON CASKMATE	R\$ 35
RED LABEL	R\$ 30

DRINKS



JACK FIRE & GINGER	R\$ 45
JACK & COKE	R\$ 45
JACK CITRUS	R\$ 45
JACK APPLE & TONIC	R\$ 45
MARACUJACK	R\$ 45
JACK LEMONADE	R\$ 45
JACK RED BULL	R\$ 45
OLD No.7	garrafa R\$ 250 dose R\$ 38
HONEY	garrafa R\$ 300 dose R\$ 40
APPLE	garrafa R\$ 300 dose R\$ 40
FIRE	garrafa R\$ 300 dose R\$ 40
GENTLEMAN JACK	garrafa R\$ 500 dose R\$ 50
SINGLE BARREL	garrafa R\$ 550 dose R\$ 50

WINES | DOSES

DRINKS IN THE HOUSE

Coquetéis clássicos e criativos assinados pelo barman e mixologista Leo Souza

APEROL SPRITZ	R\$ 35
Aperol, prosecco, laranja, água com gás	
CAIPIRINHA CLÁSSICA	R\$ 25
Cachaça, limão-taiti, xarope de açúcar	
CAIPIROSKA NACIONAL	R\$ 35
Vodka nacional, frutas da época, xarope de açúcar	
SAKERINHA	R\$ 35
Saquê, frutas da época, xarope de açúcar	
NEGRONI	R\$ 50
Gim, blend de vermute, campari, zest de laranja	
 MELANCITA	R\$ 45
Gim, Red Bull Summer Edition Melancia	
 TROPICAL GIN	R\$ 45
Gim, Red Bull Tropical Edition	
JAMESON SALTED CARAMEL	R\$ 40
Whiskey Jameson, bitter angostura e caramelo salgado francês	
BELLA BRAMBLE	R\$ 50
Xarope de amora, purê de jabuticaba, cointreau, xarope de açúcar, suco de limão, gim, bitter de laranja e amarena (tipo de cereja selvagem)	
RAMAZZOTTI ROSATO SPRITZ	R\$ 30
É o típico drink que transborda o espírito italiano para os momentos de comemoração que vão fazer você dizer "Bella la vita"! Ramazzotti rosato e tônica	
CAMPARI SPRITZ	R\$ 30
GIN TÔNICA [escolha o sabor]	R\$ 40
Geleia de maracujá geleia de morango capim-limão frutas vermelhas pink lima-da-pérsia limão-siciliano toranja maçã verde tradicional	
GIN AMAZZONI E TÔNICA	R\$ 45
DRINK DO BARMAN	R\$ 50
Abuse da criatividade de nosso barman	

ABSOLUT. ABSOLUT EXTRAKT BEEFEATER

BLOODY MARY	R\$ 40
Vodka Absolut, limão-taiti, suco de tomate, molho de pimenta, molho inglês e sal	
CAIPIROSKA IMPORTADA	R\$ 40
Vodka Absolut, frutas da época, xarope de açúcar	
MOSCOW MULE	R\$ 45
Vodka Absolut, suco de limão, xarope de açúcar, espuma de gengibre	
ROBUSTO	R\$ 45
Vodka Absolut, licor de amêndoas, suco de limão fresco, xarope simples, purê de pêssego	

DRINKS IN THE HOUSE