

Arraste um canto para
mudar de página



À La Carte pode experimentar várias iguarias japonesas e deliciar-se quantas vezes quiser.



Taste our carefully prepared menu SUSHI à la carte, choose any of your favourite food in the particular menu, no limit.



GRUPOS

+ 10 Pax

SUSHI À LA CARTE

Proibido restos de comida

NO TAKE AWAY



Por favor, estime a comida, não desperdice.

Please, cherish foods, do not waste.



Almoço
10,90€
por adulto



Jantar
14,90€
por adulto

Crianças de 4 a 9 anos
tem desconto de **50%**

* BEBIDAS NÃO INCLUIDAS
** AS FOTOS DESTE MENU SÃO MERAMENTE ILUSTRATIVAS

Existe livro de reclamações. Os preços incluem IVA à taxa em vigor. Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este for inutilizado. (DLNº.10./2015 art. 135º de 16 de Janeiro).



Almoço
9,80€
por adulto



Jantar
13,40€
por adulto

+ 15 Pax



Almoço
9,30€
por adulto



Jantar
12,70€
por adulto

+ 20 Pax



Almoço
8,20€
por adulto



Jantar
11,20€
por adulto



SASHIMI

5 PEÇAS

01. Sashimi Salmão
02. Sashimi Atum
03. Sashimi Tilápia
04. Sashimi Polvo
05. Sashimi Misto
06. Sashimi Manteiga



MAKI

4 PEÇAS

11. Maki Salmão
12. Maki Atum
13. Maki Gambas Panadas
14. Maki Pepino
15. Maki Manga
16. Maki Toufu
17. Maki Salmão com Queijo
18. Maki Ovo



CALIFÓRNIA

4 PEÇAS

21. Califórnia Salmão
22. Califórnia Atum
23. Califórnia Delícias do Mar
24. Califórnia Salmão Grelhado
25. Califórnia Cebola Frita
26. Califórnia Gambas Panadas
27. Califórnia Salmão com Queijo
28. Califórnia Frito



NIGIRI

2 PEÇAS

- 31. Nigiri Salmão
- 32. Nigiri Atum
- 33. Nigiri Gambas
- 34. Nigiri Polvo
- 35. Nigiri Salmão Grelhado
- 36. Nigiri Gambas Panado
- 37. Nigiri Manga
- 38. Nigiri Salmão na Brasa



TEMAKI

2 PEÇAS

- 41. Temaki Salmão
- 42. Temaki Atum
- 43. Temaki Gambas Panado
- 44. Temaki Vegetais



GUNKAN

2 PEÇAS

- 50. Gunkan Toufu com Polvo
- 51. Gunkan Toufu com Salmão
- 52. Gunkan Ovas Pretas
- 53. Gunkan Ovas Vermelhas
- 54. Gunkan Salmão
- 55. Gunkan Atum
- 56. Gunkan Delícias do Mar
- 57. Gunkan Pepino com Salmão
- 58. Gunkan Pepino Especial
- 59. Gunkan Pepino com Frango

FUTOMAKI

61. Futomaki Spicy



62. Grande Califórnia



63. Grande Futomaki



64. Futomaki Frito



65. Sandes com Salmão



66. Flores Salmão



SUSHI GO

C1. Maki Salmão Spicy
(8 peças)



C2. Califórnia com Tempurá
(8 peças)



C3. Califórnia Salmão com Piri Piri
(8 peças)



C4. Califórnia com Queijo
(6 peças)



C5. Maki Grande
(6 peças)



SUSHI GO

C6. Arco-Íris
(8 peças)



C7. Califórnia com Bacon
(8 peças)



C8. Califórnia com
Delícias do Mar
(8 peças)



C9. Califórnia com
Philadelphia
(8 peças)



C10. Califórnia com Fruta
(6 peças)



COMBINADOS



B1.

(1 a 2 pessoas)



B2.

(2 a 3 pessoas)



B3.

(3 a 4 pessoas)



B4.

(3 a 4 pessoas)

COZINHA

70. Sopa Omiso



71. Crepe com Vegetais



72. Crepe com Gambas



73. Salada



74. Salada com Salmão



75. Guiosa



76. Tempurá com Gambas



80. Cebola Frita



81. Porco Panado



82. Lulas Fritas



83. Chicken Terry



ESPETADAS

2 PEÇAS

90. Espetadas de Gambas

91. Espetadas de Frango

93. Espetadas de Entremeada

94. Espetadas de Lulas

95. Espetadas de Cogumelos

ARROZ / MASSAS



96. Arroz Salteado



97. Massa Vegetais



98. Massa Fina



TEPPAN YAKI

- 101. Gambas na Chapa
- 102. Frango na Chapa
- 103. Vaca na Chapa
- 104. Lulas na Chapa

PODE

Utilize os chamados "pauzinhos"
– Hashi – ou, se tiver dificuldade,
os dedos para pegar no sushi.



Coloque o sushi na boca, de forma a que o peixe toque na língua.

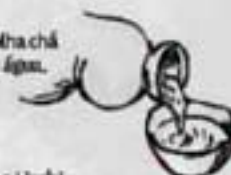
Mergulhe o peixe (e não o arroz)
no molho de soja – Shoyu. Não
abuse na quantidade de molho
para não retirar o sabor ao peixe.



Quando não está a usar o Hashi,
posse-o pelo seu lado mais fino no
apoio de cerâmica – Hashi-Oki.



Para acompanhar escolha chá
verde, cerveja, saizé ou água.



Quando terminar a refeição, coloque o Hashi
sobre o Hashi-Oki como exemplificado na figura.



NÃO PODE

Não raspe o Hashi para retirar farpas de
madeira. Se os seus "pauzinhos" estiverem
danificados, peça uns novos.



Não coloque o wasabi no
molho de soja. Coloque-o
directamente no sushi.



Não deixe metade
do sushi no prato.
Coma-o por inteiro.



Não coloque o gengibre
em cima do sushi.
Coma-o entre as peças
de sushi para retirar o
paladar.



Não passe alimentos de seu Hashi para o de
outra pessoa. Também os recipientes para shoyu,
wasabi e outros temperos são individuais,
portanto não devem ser
compartilhados com
outras pessoas.



