



MENU ALMOÇO

# OMAKASE

---

MENU

65€

Uma palavra que vem do verbo confiar (makerasu). Traduzido, omakase significa “escolha do chef” e é uma tradição japonesa que dá ao chef a liberdade de criar e surpreender através de uma experiência gastronómica memorável. Exclusivamente por decisão do chef, esta experiência consiste em vários pequenos pratos idealizados a volta da natureza e da sua sazonalidade, garantido deste modo que a matéria-prima servida esteja sempre no expoente máximo da sua qualidade e frescura.

---

Disponibilidade dos Sashimis e Nigirizushi condicionada à existência e temporada dos respectivos peixes



# À LA CARTE

---

## Zukuri

SASHIMI MAGURO (TORO, SHUTORO, AKAMI) 32.00€

## Yakimono

WAGYU (80 GR.) 70.00€

CARABINEIRO 42.00€

## Edomae Sushi

ESCOLHA DO CHEF (8 PEÇAS) 40.00€

TEMAKI 18.00€

NIGIRIS (SOB CONSULTA)

## Mizygashi

BAVAROISE DE CITRINOS 10.00€

PÊRA UMESHU 8.00€

---





MENU JANTAR

# OMAKASE

---

MENU

90€

Uma palavra que vem do verbo confiar (makerasu). Traduzido, omakase significa “escolha do chef” e é uma tradição japonesa que dá ao chef a liberdade de criar e surpreender através de uma experiência gastronómica memorável. Exclusivamente por decisão do chef, esta experiência consiste em vários pequenos pratos idealizados a volta da natureza e da sua sazonalidade, garantido deste modo que a matéria-prima servida esteja sempre no expoente máximo da sua qualidade e frescura.

## MOMENTOS

Sakizuke

Mukozuke

Zukuri

Yakimono

Suimono

Nigirizushi

Misugashi

Yogashi

---



# À LA CARTE

---

## Sakizuke

UNI, ERVILHA LÁGRIMA 22.00€  
CANELONNI TORO, TARTELETE DE WAGYU 20.00€

## Mukozuke

USUZUKURI DE LÍRIO COM GOMATARE, AVELÃ 18.00€

## Zukuri

SASHIMI MAGURO (TORO, SHUTORO, AKAMI) 32.00€

## Yakimono

WAGYU (80 GR.) 70.00€  
CARABINEIRO 42.00€

## Edomae Sushi

ESCOLHA DO CHEF (8 PEÇAS) 40.00€  
TEMAKI 18.00€  
NIGIRIS (SOB CONSULTA)

## Mizygashi

BAVAROISE DE CITRINOS 10.00€  
PÊRA UMESHU 8.00€

---

