

KAPPO

Seja bem-vindo à nossa experiência gastronómica, onde cada prato é uma jornada de sabores cuidadosamente elaborados.

No KAPPO oferecemos um serviço distinto estilo "Omakase", onde tentamos recriar séculos de tradição, desde variados cortes, confeções, métodos de conservação e também Nigirizushi.

A palavra "Omakase" significa "ficar nas mãos do Chef", um conceito profundamente enraizado na tradicional culinária Japonesa, onde a criatividade do Chef e a seleção de ingredientes são peças chave.

Deixe-se surpreender com uma sequência de pratos cuidadosamente selecionados, com os ingredientes mais frescos da estação. Esperamos conseguir elevar os seus sentidos a cada prato, refletindo a criatividade e paixão da nossa cozinha pela gastronomia Japonesa.

Desfrute, estamos honrados por tê-lo aqui.

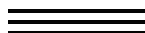
Welcome to Kappo's gastronomic experience, where each dish is a journey of flavors carefully crafted & tailored to you.

At Kappo we offer a an "Omakase Style" service, where we try to recreate what was done centuries ago, from varied styles of cuts, cooking methods, conservation techniques as well as our Nigirizushi.

The word "Omakase" means "to be in the Chef's hands"; a concept deeply rooted in Japanese culinary tradition, where the Chef's creativity and selection of ingredients are key elements of the dining experience.

Let yourself be surprised in the sequence of dishes that were meticulously created with fresh in-season ingredients. With each dish we will strive to elevate your senses creating a unique meal, reflecting our kitchen's creativity and passion for Japanese cuisine.

Enjoy, we are honored to have you here.



MENU

Omakase 130€

À lá Carte

Edomae Nigirizushi 65€

Temaki 18€

Zukuri (Sashimi) 32€

Wagyu (80Gr) 70€

Mizugashi (Sobremesa / Dessert) 10€

Suplementos / Supplements

Trufa Branca / White Truffle

Caviar

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

The availability of our Sashimis and Nigirizushi are conditioned to the
availability and seasonality of its respective fish

