

*seja bem-vindo*

*いらっしやいませ。*

*Irasshaimase*

# Avenida

s u s h i c a f e

## MENU DE DEGUSTAÇÃO

selecção de alguns dos melhores pratos do Avenida Sushi Café (2 pessoas e múltiplos de 2)

65,0  
p/pessoa

### **wagyu truffle**

tataki de vaca de wagyu com trufa e tempura de shimeji

### **himalayan salt rock sashimi**

chutoro com cebola caramelizada, kizami wasabi e maracujá sobre pedra de sal rosa dos himalaia

### **fish wakame**

salada de peixes marinados em óleo de trufa, sementes de papoila e ovo de codorniz

### **otsukuri**

combinado de sashimi de peixes variados e outros da nossa costa, sobre gelo

### **tuna foie**

gunkan de atum com foie gras e cebola roxa caramelizada

### **black cod**

bacalhau negro do alasca com miso, migas de feijão frade, ervilha de quebrar e sementes de sésamo

### **kabotcha cheesecake**

cheesecake de doce de abóbora e canela, com pevides crocantes

## ENTRADAS

<b>miso shiro</b> caldo de miso com algas, tofu, cebolinho e sésamo	2,5
<b>edamame</b> feijão de soja na vagem, quente ou frio, com flor de sal, kimchi e sésamo	4,5
<b>nippon ceasar salad</b> mescla de alfaces com wakame, edamame, salicornia, croutons e parmesão, com molho ceasar	6,0
<b>dupla de ostras</b> ostras servidas ao natural sobre gelo picado e lima	7,0
<b>gyozas de vegetais</b> raviolis japoneses de vegetais com alho francês e farofa de sésamo	6,5
<b>gyozas de frango</b> raviolis japoneses de frango com alho francês e farofa de sésamo	6,5
<b>bolsas orientais</b> rolo de papel de arroz recheado de camarão, manga, inari e rúcula	6,5
<b>ebi rol</b> camarões enrolados em massa crocante, salmão, sementes de papoila e molho sweet chilli	8,5
<b>nobashi ebi</b> camarões nobashi em tempura	9,0
<b>ebi kakiage</b> novelos de legumes e camarão em tempura com tentsuy	6,0

## TÁRTAROS

<b>tártaro de salmão</b> tártaro de salmão com snacks de maçã, wakame, maionese japonesa e ikura	7,5
<b>mille-feuilles tuna tartar</b> tártaro de atum em mil folhas de pergamina com kimchi	10,5
<b>fish wakame</b> salada de peixes marinados em óleo de trufa, sementes de papoila e ovo de codorniz	10,3
<b>gyu truffle tartar</b> tártaro de novilho com óleo de trufa, karashi sumiso e raiz de lótus crocante	10,0
<b>shiru yuzu</b> tártaro de peixe branco com malagueta doce e yuzu	10,5

## SASHIMI, TATAKI, USUZUKURI

<b>himalayan salt rock sashimi</b> chutoro com cebola caramelizada, kizami wasabi e maracujá sobre pedra de sal dos himalaia	9,5
<b>wagyu truffle sashimi</b> tataki de vazia de wagyu com trufa e tempura de shimeji	15,5
<b>sashimi de salmão</b> salmão fatiado	6,5

<b>sashimi de atum</b> atum fatiado	11,0
<b>barriga de salmão</b> barriga de salmão em tiras com molho ponzu e cebolinho	9,0
<b>tataki de salmão</b> salmão braseado, daikon oroshi, molho ponzu e cebolinho	7,5
<b>tataki de atum</b> atum braseado, daikon oroshi, molho ponzu e cebolinho	11,5

## **NIGIRI, GUNKAN, TEMAKI**

<b>chef poker nigiri</b> quatro nigiris do chef criados no momento	12,0
<b>flying engawa nigiri</b> dupla de nigiris de barbatana de pregado braseada e nigiri de pregado do chef	7,5
<b>nigiri de atum no nori</b> dupla de nigiris de atum marinado com folha nori	8,0
<b>nigiri de salmão</b> dupla de nigiris de salmão fatiado sobre arroz de sushi	4,8
<b>suzuki &amp; ebi krunch</b> dupla de gunkans de robalo e camarão enrolado em massa crocante com kizami wasabi e gila	8,0
<b>tuna foie gunkan</b> dupla de gunkans de atum com foie gras e cebola roxa caramelizada	10,0
<b>gunkan de salmão</b> dupla de gunkans de salmão picado com cebolinho	7,5
<b>devil gunkan</b> dupla de gunkans de salmão, queijo parmesão e malagueta vermelha	8,0
<b>gunkan de uni</b> dupla de gunkans de ovas de ouriço do mar	11,0
<b>temaki de salmão</b> salmão picado e cebolinho, com arroz de sushi e folha nori	6,5
<b>temaki philadelphia</b> salmão picado, queijo philadelphia® e cebolinho, com arroz de sushi e folha nori	7,0

## **MAKI**

<b>piña colada   4 un</b> rolo de robalo, camarão crocante, abacaxi, lima caramelizada e molho de piña colada	6,0
<b>k-pop   4 un</b> rolo de atum, camarão em tempura, puré de kimchi e cebola frita	8,0
<b>apple   4 un</b> rolo de salmão, camarão em tempura, maçã, açúcar demerara e molho teriyaki	7,0
<b>honey roads   4 un</b> rolo de salmão, camarão em tempura, maçã verde, molho teriyaki e pérolas de massago arare	7,0

<b>strawberry   4 un</b> rolo de salmão, morangos, queijo philadelphia, tobiko laranja e molho strawberry su	7,0
<b>spider   4 un</b> rolo de caranguejo de casca mole, unagui, salmão e abacate com molho teriyaki	9,0
<b>wall street   4 un</b> rolo de robalo, atum e unagi com ovas de ouriço de mar	10,0
<b>hot roll   8 un</b> rolo de salmão em tempura, masago e molho teriyaki	14,0
<b>salmon maki   6 un</b> rolo de salmão	4,8
<b>tekka maki   6 un</b> rolo de atum	7,5
<b>spicy tekka   6 un</b> rolo de atum levemente picante	8,0
<b>avenida   8 un</b> rolo do chef criado no momento	20,0

## SUSHI & SASHIMI

<b>yasai sushi</b> treze peças de sushi vegetariano em nigiris, makis e gunkan	12,0
<b>otsukuri</b> catorze peças de sashimi de peixes variados e outros da nossa costa, sobre gelo	16,0
<b>atarashi na mesa</b> sashimi de peixes variados na mesa	16,0
<b>sushi to sashimi</b> vinte peças de peixes variados em sashimi, nigiri, gunkan e maki	24,0
<b>salmon party</b> vinte peças de salmão em sashimi, nigiri, gunkan e maki	19,5
<b>kisetsu sashimi</b> vinte e cinco peças em sashimi de peixes variados e outros da nossa costa, sobre gelo	28,0
<b>sushi &amp; sashimi experience</b> quarenta peças criadas no momento pelo chef de peixes variados em sashimi, nigiri, gunkan e maki	45,0

## COZINHA

<b>salmon teriyaki</b> salmão grelhado com teriyaki e shimeji	14,0
<b>black cod</b> bacalhau negro do alasca com miso, migas de feijão frade, ervilha de quebrar e sementes de sésamo	19,0
<b>wagyu kimchi beef</b> carpaccio de vazia de wagyu com vinagrete de kimchi, cebolo e goma tare, com batata frita	19,5
<b>katsudon</b> panado de porco sobre arroz gohan, ovo e cebolo	13,0

<b>nero tuna</b>	
tataki de atum com pergamina negra sobre grelos salteados com goma tare e arroz gohan	17,0
<b>bbq udon</b>	
massa udon com barriga de porco e molho bbq	12,0
<b>gyu pot</b>	
carpaccio de vieira com sal negro sobre estufado de novilho com arroz gohan	14,0
<b>paprik-ho!</b>	
massa somen salteada com molho de marisco, espargos verdes e miolo de sapateira	13,0
<b>KIDS</b>	12,5
<b>califórnia maki</b>	
camarão, abacate, pepino doce, alface e maionese japonesa, e	
<b>tori teriyaki</b>	
frango grelhado com molho teriyaki, legumes e arroz gohan	
ou	
<b>gyozas</b>	
raviolis japoneses de vegetais ou de frango com alho francês e farofa de sésamo, e	
<b>salmão takegushi</b>	
espetada de salmão com molho teriyaki e arroz gohan	
<b>SOBREMESAS</b>	
<b>sundae miso</b>	
gelado de nata com caramelo de miso, crumble de oreo® e biscoito de waffle	6,5
<b>kabotcha cheesecake</b>	
cheesecake de doce de abóbora e canela, com pevides crocantes	5,0
<b>tempura ice</b>	
gelado de baunilha em tempura com crumble de pêra rocha DOP	6,5
<b>banafho</b>	
crocante de cereais de mel com banana, caramelo de miso e chantilly	5,0
<b>anmitsu</b>	
salada de frutas com gelado de amendoim	4,5
<b>bolo de chocolate sushi café</b>	
fatia de bolo de chocolate com 14 anos de tradição	5,0
<b>bolo de chocolate sushi café com bola de gelado</b>	
com sabor à escolha	6,5
<b>nippon ice</b>	
triologia de gelados de sabores nipónicos: chá verde, gengibre e sésamo	5,5
<b>gelados</b>	
chá verde, gengibre, violeta, sésamo	2,8

Inaugurado no dia 23 de Abril de 2011, o Avenida Sushi Café persegue o objetivo de surpreender gastronomicamente os seus clientes.

Responsável  
Filipe Monteiro  
(desde 2007 no Sushi Café)

Chef Executivo  
Daniel Rente  
(desde 2005 no Sushi Café)

Chef de Sala  
Skicor Sacramento  
(desde 2014 no Sushi Café)

Chef de Cozinha  
Carlos Mateus  
(desde 2010 no Sushi Café)

*Muito obrigado*

**どうもありがとうございます。**

*doumo arigatou gozaimasu*