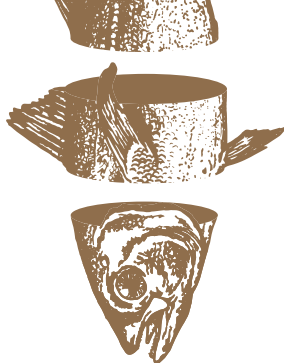


sushitaria



A **Sushiaría** é um espaço com identidade ímpar. A simbiose perfeita entre a tradição portuguesa e a cozinha japonesa.

Num espaço onde o peixe assume o papel principal, podemos encontrar do sushi tradicional ao sushi de fusão. O lado bruto do mar e delicadeza da cultura nipónica refletem-se na nossa carta.

O espaço é único, combinando linhas contemporâneas com detalhes tradicionais.



ENTRADAS

Couvert 2,00€

ENTRADAS QUENTES

Sopa Miso 3,50€

Gyozas de porco e camarão / legumes 5,00€

4 UNIDADES

Tacos de camarão e salmão 7,50€

Tempura de camarão 8,00€

4 UNIDADES

Crepes de camarão e legumes 3,50€

2 UNIDADES

ENTRADAS SUSHI BAR

Tártaro de bonito com pickles de beterraba e texturas de wasabi 8,00€

Vieiras grelhadas com miso e maracujá 12,00€

Tiradito de Salmão com abacate, lima e gengibre 7,50€

Tataki de carapau com alho, gengibre e sésamo 8,00€

Ceviche moriwase com batata doce e pepino 9,00€

Sunomono de peixes com molho de miso e sésamo 7,00€

Usuzukuri de peixe branco com yuzo, trufa e ovas de salmão 10,00€

Tataki de atum com Kisami wasabi, maçã verde e molho ponzu 11,00€

“ceviche” Vegetariano de tomate, abacate e algas 6,00€

SASHIMI

SASHIMI

6 PEÇAS

Salmão	6,00€
Atum	8,00€
Carapau	5,00€
Cavala	5,00€
Peixe da época	7,00€

SASHIMI MORIAWASE

SELEÇÃO DE SASHIMI À ESCOLHA DO SUSHIMAN

10 Peças	11,00€
20 Peças	20,00€
30 Peças	28,00€

Ceviche • Prato de peixe marinado em sumo de citrinos.

Folha de Shiso • Planta Asiática muito utilizada na culinária Japonesa.

Gyozas • Fino invólucro de massa, recheado de carne de porco, camarão e legumes.

Kizami Wasabi • Raiz de wasabi picada e marinada.

Miso • Pasta de soja fermentada.

Ponzu de yuso • Molho com base de limão.

Sashimi • Peixe cortado em finas fatias.

Sunomono • Salada tradicional Japonesa avinagrada à base de pepino.

Tártaro • Prato de peixe picado misturado com especiarias.

Tataki • Forma de preparar o peixe. O Peixe é selado muito levemente ficando tostado por fora e cru por dentro.

Tempura • Massa líquida geralmente feita com farinha, usada na confeção de determinados alimentos fritos.

Tougarashi • Especiaria Japonesa composta por 7 sabores.

Usuzukuri • Finas fatias de peixe.

Wasabi • É um condimento típico da culinária japonesa, extraído a partir da planta wasabia nipônica.

Wakame • Tipo de alga usada na culinária Japonesa.

SUSHI TRADICIONAL

NIGIRI

2 UNIDADES

Salmão	3,00€
Atum	4,50€
Camarão	3,50€
Carapau	3,00€
Cavala	3,00€
Peixe da época	4,00€
Nigiri Moriawase	6,00€
4 UNIDADES	

HOSSOMAKI

4 UNIDADES

Shake	3,00€
ALGA, ARROZ E SALMÃO	
Teka	4,00€
ALGA, ARROZ E ATUM	
Ebi	3,50€
ALGA, ARROZ, CAMARÃO, PEPINO E SÉSAMO	

URAMAKI

4 UNIDADES

Goma sake 4,50€
SALMÃO, ABACATE E SÉSAMO

Maguro 5,50€
ATUM, PEPINO E SÉSAMO

Aji no tataki 5,00€
CARAPAU PICADO, CEBOLINHO E ALHO FRANCÊS

Ebi-maki 5,00€
CAMARÃO, PEPINO E SÉSAMO

TEMAKI

Salmão 5,50€

Filadélfia 6,00€

Atum 7,00€

Califórnia 5,50€
CAMARÃO COM ABACATE E PEPINO

Carapau 6,50€
CARAPAU, CEBOLINHO E GENGIBRE

Especial Sushiaría 8,00€

COMBINADOS DE SUSHI TRADICIONAL

12 Peças 12,00€

24 Peças 24,00€

Hossomaki • Rolo com alga por fora.

Uramaki • Rolo com arroz por fora.

Temaki • Cone de alga recheado com arroz, peixe e outros ingredientes.

Nigiri • Pedaco de arroz moldado com fina fatia de peixe em cima.

VERTENTE FUSÃO

VERTENTE FUSÃO

Hot Roll 7,50€
ROLO DE SALMÃO, CEBOLINHO, FURIKAKE E FILADÉLFIA, FRITO EM PANKO
COM MOLHO DO CHEFE • 8 UNIDADES

Ebi Hot 8,50€
ROLO DE CAMARÃO E ABACATE COBERTO COM SALMÃO, FRITO EM KATAIF
• 6 UNIDADES

Special Furai maki 8,50€
ROLO DE SALMÃO, CAMARÃO, ESPARGO, MAIONESE JAPONESA, OVAS,
CEBOLINHO E MOLHO DO CHEFE FRITO EM PANKO • 6 UNIDADES

Maguro Harumaki 8,50€
ROLO DE ATUM FRITO EM FOLHA DE CREPE COM PICADINHO DE ATUM,
CEBOLINHO, ALHO FRANCÊS E MOLHO LIGEIRAMENTE PICANTE • 6 UNIDADES

Hakusai maki 6,00€
ROLO DE COUVE CHINESA COM PICADINHO DE ATUM PICANTE • 4 UNIDADES

Tempura maki 6,00€
ROLO DE CAMARÃO TEMPURA COBERTO COM ABACATE E MOLHO TERIYAKI
• 4 UNIDADES

Uzura maki 8,00€
ROLO DE SALMÃO, CAMARÃO, MAIONESE E ALHO FRANCÊS COM OVO
DE CODORNIZ • 4 UNIDADES

California maki 6,50€
CARNE DE CARANGUEJO, ABACATE, PEPINO, OVAS E SÉSAMO • 4 UNIDADES

FREESTYLE DE GUNKANS

4 Peças 8,00€

8 Peças 13,00€

MENU DEGUSTAÇÃO

Menu individual	30,00€*
COUVERT	
2 ENTRADAS À ESCOLHA DO CHEFE	
SELEÇÃO DE SUSHI E SASHIMI	
SOBREMESA À ESCOLHA	

* Menu degustação - 30,00€ por pessoa.

FREESTYLE DE SUSHI

12 Peças	12,00€
24 Peças	24,00€
32 Peças	32,00€

FREESTYLE ESPECIAL SUSHIARIA

22 Peças (consoante disponibilidade)	32,00€
--------------------------------------	--------

FREESTYLE DE SUSHI E SASHIMI

50 Peças	49,00€
32 SUSHI E 18 SASHIMI	

FREESTYLE VEGETARIANO

12 Peças	15,50€
----------	--------

MENU INFANTIL

Hambúrguer no prato, ovo e batata frita, bola de gelado e refrigerante 10,00€

PRATOS ALTERNATIVOS

Lombo de salmão com teriyaki, stir fry de legumes, iogurte de pepino e lima 15,00€

Magret de pato, cogumelos salteados e arroz Thai 14,00€

Noodles em dashi de porco e camarão 13,00€

SOBREMESA

Tarte de yuzo merengada 4,50€

Panna cotta de laranja com caramelo de miso e pistachio 4,50€

Parfait de amendoim com texturas de banana e chocolate 5,00€

Charuto de chocolate e wasabi 4,50€

Variações de frutos do bosque e côco 5,00€

Bola de Gelado 2,50€

BEBIDAS

BEBIDAS DIVERSAS

Café	1,20€
Descafeinado	1,20€
Carioca	0,70€
Chá	2,00€
Água 0,25l	1,50€
Água 0,50l	2,50€
Água com Gás	1,50€
Refrigerantes	2,00€
Sumos Naturais	3,50€

CERVEJAS / CIDRAS

Carlsberg	2,50€
Asahi / Kirin	3,00€
Super Bock Stout 33 Cl	2,50€
Super Bock S/álcool	2,00€
Somersby 40 cl	3,50€

SANGRIAS

Branca	5,00€	13,00€
Tinta	5,00€	13,00€
Espumante	6,00€	16,50€
Mojito	8,00€	18,00€

VINHOS BRANCOS

Mirabilis Grande Reserva (Quinta Nova)		55,00€
Flôr S. José Reserva (Douro)		30,00€
Redoma (Douro)		22,00€
Quinta do Crasto (Douro)		18,00€
Morgadio da Calçada (Douro)		18,00€
Castello D'Alba Vinhas Velhas (Douro)		16,00€
Vallado (Douro)		15,00€
Mapa (Douro)	4,00€	15,00€
Carm (Douro)		15,00€
Pomares Moscatel (Quinta Nova)		13,50€
Castello D'Alba Reserva (Douro)	3,50€	13,00€
Vinha da Urze (Douro)	3,50€	11,50€
Castello D'Alba (Douro)	3,00€	9,50€
Esporão Reserva (Alentejo)		19,50€
Arrepiado Velho Riesling (Alentejo)		18,00€
Herdade do Rocim (Alentejo)	4,50€	16,00€
Ribeiro Santo Reserva Encruzado (Dão)		19,00€
Ribeiro Santo Encruzado Malvazia-fina (Dão)		12,00€
Vila Maria Sauvignon Blanc (Nova Zelândia)		22,00€
Casa Sta. Maria Sauvignon Blanc (Colares)		18,50€
Quinta do Piloto (Setúbal)		14,50€

VINHOS TINTOS

Quinta do Crasto Vinhas Velhas (Douro)		41,00€
Morgadio da Calçada (Douro)		20,00€
Quinta nova (Douro)		18,00€
Quinta do Crasto (Douro)		18,00€
Castello D'Alba Vinhas Velhas (Douro)		16,00€
Castello D'Alba Reserva (Douro)	3,50€	13,00€
Castello D'Alba (Douro)	3,00€	9,50€
Herdade do Grous (Alentejo)		18,00€
Herdade do Rocim (Alentejo)		16,00€

ROSÉ

Quinta Nova (Douro)		22,00€
Pôpa (Douro)		18,00€
Redoma (Douro)		16,00€
Ribeiro Santo Rosé		12,00€

VINHO VERDE

Contacto Alvarinho		18,00€
Covela Avesso (Douro)		15,00€
Foral de Melgaço (Douro)		13,00€
Quinta da Aveleda (Douro)		11,00€
Vila Nova Sauvignon Blanc (Minho)	3,50€	13,50€

CHAMPANHE / ESPUMANTES

Cattier Brut Rosé	60,00€
Cattier Brut	55,00€
Murganheira Vintage	40,00€
Murganheira	17,00€
Caves S. João Reserva	15,00€

APERITIVOS

Martini Bianco	3,50€
Martini Rosso	3,50€
Moscatel Setúbal	4,50€
Porto Tónico	5,00€
Porto Branco	4,00€
Porto Tinto	4,00€

GINS

Hendrick's	9,00€
Nordés	9,00€
Bulldog	8,00€
Martin Miller's	8,00€
Blackwoods	8,00€
Fifty Pounds	8,00€
G'vine	10,00€
Monkey 47	12,00€



COCKTAILS

Caipirinha	5,00€
Caipirosca	5,00€
Saquerinha	5,00€
Caipirão	5,00€
Mojito	5,00€

ESPIRITUOSAS

Licores	5,00€
Aguardente CRF	6,00€
Whisky novo	5,00€
Whisky 12 anos	7,00€
Whisky 15 anos	8,00€
Limoncello	5,00€

Em vigor desde 31/01/2017

Os nossos produtos são preparados em ambientes que não são completamente livres de alérgenos. Há sempre um risco potencial de contaminação cruzada.

Caso necessite de informações sobre esta matéria contacte os nossos colaboradores.

Nenhum prato, produto alimentar ou bebida incluindo o couvert pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este inutilizado (conforme o decreto de lei 10/2015).

sushiaria

www.sushia.com





www.sushiaria.com