



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.

## MENU DE ALMOÇO

### Sushi 14,00€

1 ENTRADA À ESCOLHA  
12 PEÇAS DE SUSHI

### Sushi to Sashimi 16,50€

1 ENTRADA À ESCOLHA  
12 PEÇAS SUSHI E 6 SASHIMI

### Bentô 19,00€

2 ENTRADAS À ESCOLHA  
TEMAKI  
SUSHI E SASHIMI  
10 PEÇAS SUSHI E 6 SASHIMI  
OU 12 PEÇAS SÔ SUSHI

### Menu Washoku 14,00€

1 ENTRADA À ESCOLHA  
PRATO DE INSPIRAÇÃO JAPONESA

### Kaiseki - Menu Degustação 24,00€

3 ENTRADAS À ESCOLHA  
8 VARIEDADES DE SUSHI  
6 PEÇAS DE SASHIMI  
SOBREMESA DO DIA

### Chirashi 16,00€

1 ENTRADA À ESCOLHA  
8 PEÇAS DE SASHIMI SOBRE  
ARROZ, ALGAS E VEGETAIS

### Sushi adicional 10,00€

8 PEÇAS

### Poke de Salmão e Atum 16,50€

1 ENTRADA À ESCOLHA

PORÇÃO DE SALMÃO E ATUM, ALGA WAKAME,  
EDAMAME, TOMATE CHERRY, PICKLES  
DE CEBOLA ROCHA, RABANETE, ERVILHA  
WASABI, ALGA NORI CROCANTE, CEBOLINHO  
E SÉSAMO TOSTADO

MOLHOS (ESCOLHER 1)

AGRIDOCE • PONZU • TERIAKY • SOJA • CHIRASHI

### ENTRADAS

Harumaki • Sopa Miso  
Korokke de Salmão • Tapa Japonesa

### Sobremesa do dia 4,00€

TODOS OS MENUS INCLUEM UMA  
BEBIDA À ESCOLHA E CAFÉ

MENUS DISPONÍVEIS DE TERÇA  
A SEXTA-FEIRA EM HORÁRIO DE  
ALMOÇO, EXCEPTO FERIADOS.

ENTRADAS	
<b>Couvert</b>	2,50€ /pax
ENTRADAS QUENTES	
<b>Sopa Miso</b>	4,00€
<b>Gyosa de frango</b>	7,00€
<b>Camarões kataifi</b>	13,00€
<b>Ebi harumaki</b>	6,00€
<b>Okonomiyaki</b> Típica Panqueca Japonesa com vegetais, polvo, camarão e Katsuobushi	14,00€
<b>Edamame</b> Feijão de soja com sésamo e flor de sal	5,00€
<b>Vieira gratinada</b> c/ molho de manteiga de alho e molho do Chef • 2 unidades	12,00€
ENTRADAS SUSHI-BAR	
<b>“Tacos” asiáticos</b> Coração de alface recheado com tártaro de salmão, maionese de lima e wasabi e quinoa crocante	11,50€
<b>Sunomono à chef</b> Salada avinagrada de vegetais, peixes, camarão, polvo e mostarda japonesa	12,00€
<b>Usuzukuri</b> Fatias de peixe branco com molho ponzu, alga wakame, raspa de limão e ovas	12,00€
<b>Trilogia de ceviche</b> Três inspirações do chef com peixe do dia marinado em lima	25,00€
<b>Salada de lula</b> Wakame, óleo de Sésamo, flor de sal e molho do chef	15,00€
<b>Carpaccio de lírio</b> c/ caviar e molho ponzu	22,00€
<b>Tártaro de atum</b> Atum, ovo de codorniz, chips de raiz de lótus e molho de sésamo <small>Ligeiramente picante</small>	16,00€
<b>Tataki de salmão</b> Salmão com molho de miso e chirashi, alga wakame e sésamo ralado	13,00€
<b>Salada de alga wakame/sunomono</b> (tradicional)	9,00€
<b>Toro, Ostra &amp; Caviar</b> (unidade)	9,00€

OMAKASE	
<b>Niguri Premium Selection</b> (unidade)	5,00€
<b>Gunkan Premium Selection</b> (unidade)	5,50€
<b>Gunkan Selection</b> (8 Peças)	25,00€
<b>Especial Sushiaría</b> 12 Peças (consoante disponibilidade)	28,00€
<b>Especial Sushiaría</b> 22 Peças (consoante disponibilidade)	48,00€
<b>Chirashi</b> 12 Fatias de sashimi sobre arroz de sushi, algas, ovas e vegetais	22,00€

SASHIMI	
SASHIMI 6 PEÇAS	
<b>Salmão</b>	9,00€
<b>Atum</b>	12,00€
<b>Atum "Toro"</b> Sob consulta	21,00€
<b>Robalo</b>	9,00€
<b>Peixe da época</b>	10,00€
<b>Lula</b> Sob consulta	14,00€
SASHIMI SELEÇÃO DE SASHIMI À ESCOLHA DO SUSHIMAN	
<b>6 Peças</b>	11,00€
<b>12 Peças</b>	17,00€
<b>20 Peças</b>	26,00€
<b>30 Peças</b>	36,00€

## VERTENTE FUSÃO

<b>Hot roll</b> Rolo de salmão e filadélfia frito em pankó com molho do Chef, cebolete e sésamo • 6 unidades	10,00€
<b>Ebi hot</b> Rolo de camarão e abacate enrolado com salmão, frito em kataifi • 6 unidades	13,00€
<b>Harumaki</b> Rolo de salmão, camarão e alho francês frito em folha de crepe • 6 unidades	11,00€
<b>Uzura maki</b> Rolo de salmão, camarão, maionese, alho francês com ovo de codorniz e trufa	13,00€
<b>California maki</b> Rolo de camarão, abacate, pepino, ovas e sésamo	9,00€
<b>Spicy tuna</b> Rolo de abacate e espargos, coberto com atum, alho francês crocante e tougarashi • 6 unidades	12,00€
<b>Soft Shell crab</b> Rolo de folha de arroz com tempura de caranguejo de casca mole, takuan, mix de verduras e maionese de lima e wasabi • 6 unidades	12,00€
<b>Special maki</b> Inspiração do Sushman	13,00€
<b>Futomaki</b> Rolo de salmão, atum, camarão, omelete japonesa, takuan, pepino, abacate e kampo • 5 unidades	11,00€
<b>Tamago maki</b> Rolo de omelete japonesa com atum, salmão, camarão, espargo, alho francês e ovas • 6 unidades	12,00€
<b>Niguri de Toro e Caviar</b> 2 unidades	14,00€
<b>Niguri de Vieira, Caviar e Atum</b> 2 unidades	16,00€
<b>Gunkan de King Krab</b> 2 unidades	14,00€
<b>Gunkan de Atum c/ Foie gras</b> 2 unidades	15,00€
<b>Gunkan trufado com ovo de codorniz</b> 2 unidades	13,00€

## TEMAKI

<b>Salmão</b>	8,00€
<b>Filadélfia</b>	8,50€
<b>Atum</b>	9,50€
<b>California</b>	8,50€
<b>Especial Sushiaría</b> Sugestão do Chef	12,00€

## FREESTYLE

### FREESTYLE DE SUSHI

<b>12 Peças</b>	17,00€
<b>24 Peças</b>	30,00€
<b>32 Peças</b>	39,00€

### FREESTYLE DE SUSHI E SASHIMI

<b>50 Peças</b> 32 sushi e 18 sashimi	62,00€
--	--------

### FREESTYLE VEGETARIANO

<b>12 Peças</b>	18,50€
-----------------	--------

### COMBINADOS DE SUSHI TRADICIONAL

<b>12 Peças</b>	16,00€
<b>24 Peças</b>	29,00€

## SUSHI TRADICIONAL

### NIGUIRI 2 UNIDADES

Salmão	6,00€
Atum	7,50€
Camarão	7,00€
Robalo	6,50€

### HOSSOMAKI 4 UNIDADES

<b>Shake</b> Alga, arroz e salmão	5,50€
<b>Teka</b> Alga, arroz e atum	7,00€
<b>Ebi</b> Alga, arroz, camarão, pepino e sésamo	6,50€

### HURAMAKI 4 UNIDADES

<b>Negui sake</b> Salmão e cebolinho	6,50€
<b>Negui maguro</b> Atum e cebolinho	8,00€
<b>Kuzu maki</b> Peixe branco marinado com pepino e sésamo	7,50€

## PRATOS ALTERNATIVOS

<b>Tepan de Salmão</b> Lombo de salmão com legumes salteados	16,00€
<b>Yakisoba de carne de vaca</b> Massa salteada com legumes e carne de vaca	15,00€
<b>Ramen de porco</b> Massa japonesa, barriga e caldo de porco, ovo marinado e legumes	16,00€

## MENU INFANTIL

<b>Hambúrguer no prato, ovo e batata frita, bola de gelado e bebida</b> (até 10 anos)	14,00€
--	--------

## SOBREMESAS

<b>Cheesecake de manteiga de amendoim e caramelo salgado</b>	7,00€
<b>Cremoso de frutos vermelhos, alga nori e wasabi</b>	7,00€
<b>Tarte de Yuzo, lichia e merengue</b>	7,00€
<b>Abacaxi, coco e chocolate branco</b>	7,00€

### PORÇÃO EXTRA

Porção de gengibre	1,00€
Porção de agridoce	1,00€
Porção de kizami	1,00€
Porção de teryaki	1,00€
Wasabi	0,50€

BEBIDAS		
BEBIDAS DIVERSAS		
Café		1,30€
Descafeinado		1,30€
Carioca		0,70€
Chá biológico Jasmim • Morimoto, Verde torrado • Sencha limão • Mizucha, frio		3,50€
Água 37,5cl		1,80€
Água 75cl		2,80€
Água com gás		1,50€
Refrigerantes		3,00€
Limonada		2,00€
Sumos naturais		4,00€
Sakê 18cl		10,00€
CERVEJAS / CIDRAS		
Carlsberg		2,50€
Asahi / Kirin		4,00€
Super Bock Stout		2,50€
Super Bock S/Álcool		2,50€
Somersby		4,00€
SANGRIAS		
Branca / Tinta	Copo	17,00€
Espumante		21,00€
Mojito		22,00€

VINHOS BRANCOS		
Passadouro (Douro)	Copo	22,00€
Quinta da Romaneira Gouveiro (Douro)	6,00€	22,00€
Chronicle Vineyards (Douro)		23,00€
Quinta da Boa Esperança (Lisboa)	7,00€	25,00€
Quinta da Pedra Escrita (Douro)		25,00€
Pessegueiro Reserva (Douro)		27,00€
Poças Reserva (Douro)		28,00€
Conceito (Douro)		52,00€
Casal de Sta Maria, Chardonnay (Colares)		34,00€
M.O.B. Lote 3 (Dão)	6,00€	19,00€
Conciso (Dão)		30,00€
Druida ( Dão)		35,00€
Luis Pato, Parcela Cândido (Bairrada)		30,00€
Soalheiro Germinar, Loureiro (Vinho Verde)		23,00€
Expressões, Alvarinho (Vinho Verde)		40,00€
Herdade do Sobroso Cellar Selection (Alentejo)		37,00€
Frei Gigante (Açores)		33,00€
Markus Molitor Haus Klosterberg (Alemanha)		30,00€

VINHOS TINTOS	Copo	
Gradual (Douro)		20,00€
Chronicle Vineyards (Douro)		28,00€
Xisto Cru (Douro)		46,00€
CHAMPANHE / ESPUMANTES		
Billecart - Salmon Brut Reserve (Champanhe)		80,00€
Jacquesson Cuvée (Champagne)		100,00€
Murganheira Millésime (Távora Varosa)		37,00€
Vertice Gouveio (Douro)		50,00€

Instagram / Facebook  
 **sushiaria**

**www.sushiaria.com**

Valores apresentados em Euros.  
IVA incluído à taxa legal.

Em vigor desde 28/11/2022  
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).

