

Avenida
sushicafé

japanese food experience

Inaugurado no dia 26 de Abril de 2012, o Avenida Sushi Café
persegue o objectivo de surpreender gastronomicamente os seus clientes.

Responsável

Rafael Morais

(desde 2016 no Sushi Café)

Chef Executivo

Daniel Rente

(desde 2005 no Sushi Café)

Chef de Sushi Bar

Carlos Mateus

(desde 2010 no Sushi Café)

Chef de Cozinha

José Barros

(desde 2011 no Sushi Café)

Preços com IVA à taxa em vigor. Em caso de sofrer de alguma alergia alimentar agradecemos que nos informe.
Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este for inutilizado.

degustação

menú de degustação

pratos que nos orgulhamos de ter criado para si
2 pessoas e múltiplos de 2 - 65 por pessoa

himalayan salt rock sashimi chutoro com cebola carameliza, kizami wasabi e maracujá
sobre pedra de sal rosa dos himalaia

wagyu truffle tataki de vaca de wagyu com trufa e tempura de shimeji

hammachi sashimi lírio australiano em sashimi, salada de salicórnia e wakame, vinagrete de pesto e sal negro

apple maki rolo de salmão, camarão em tempura, maçã, açúcar demerara e molho teriyaki

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 frade e ervilha de quebrar

matchamitsu tiramisu de chá verde robin wood

entradas

miso shiro caldo de miso com algas, tofu, cebolinho e sésamo 2,5

edamame feijão de soja na vagem, quente ou frio, com flor de sal, kimchi e sésamo 5,0

nippon ceasar salad mescla de alfaces com wakame, edamame, salicórnia, croutons e parmesão,
temperada com molho ceaser 6,0

dupla de ostras ostras servidas ao natural sobre gelo picado e lima 7,0

gyosas de vegetais raviolis japoneses de vegetais com alho francês e farofa de sésamo 6,5

gyosas de frango raviolis japoneses de frango com alho francês e farofa de sésamo 6,5

bolsas orientais rolo de papel de arroz recheado de camarão, manga, inari e rúcula 6,5

ebi roll camarões enrolados em massa crocante, salmão e molho sweet chilli 8,5

nobashi ebi camarões nobashi em tempura 10,0

tártaros

kuro ceviche ceviche de peixes variados, puré negro de batata doce, rice chips e ikura 9,8

tártaro de salmão picado de salmão com snacks de maçã, wakame, maionese japonesa e ikura 7,5

mille-feuilles tuna tartar tartaro de atum em mil folhas de pergamina com kimchi 12,5

sashimi
usuzukuri
tataki

himalayan salt rock sashimi	chutoro com cebola carameliza, kizami wasabi e maracujá sobre pedra de sal rosa dos himalaia	9,5
wagyu truffle sashimi	tataki de vazia de wagyu com trufa e tempura de shimeji	18,5
hammachi sashimi	lírio australiano em sashimi, salada de salicórnia e wakame, vinagrete de pesto e sal negro	10,5
blue pico sashimi	usuzukuri de peixe dos açores com sal negro, ensaio de coentros e goma wakame	13,5
tuna zarame sashimi	usuzukuri de atum sobre gelo com kizami wasabi e lima	12,5
ice turbot	usuzukuri de pregado com kizami wasabi, pérolas de ponzu e sal azul da pérsia	12,0
black sashimi	sashimi de salmão com cura de quarenta e oito horas em tinta de choco e molho ponzu	9,5
sashimi de salmão	salmão fatiado	6,5
sashimi de atum	atum fatiado	12,0
barriga de salmão	barriga de salmão em tiras com molho ponzu e cebolinho	7,5
salada maguro tataki	atum braseado com mostarda de maçã, cebola crocante e salada	13,0
tataki de salmão	salmão braseado, daikon oroshi, molho ponzo e cebolinho	7,5
tataki de atum	atum braseado, daikon oroshi, molho ponzo e cebolinho	11,5

nigiri
gunkan
temaki

chef poker nigiri	quatro nigiris do chefe criados no momento	12,0
flying engawa nigiri	dupla de nigiris de barbatana de pregado braseada e nigiri de pregado do chefe	9,0
nigiri de atum no nori	dupla de nigiris de atum marinado com folha nori	8,0
nigiri de salmão	dupla de nigiris salmão fatiado sobre arroz de sushi	4,8
nigiri de camarão	tripla de nigiris de camarão sobre arroz de sushi	7,0
deep sea gunkan	dupla de gunkans de carapau e choco com coentros e sal azul da pérsia	6,0
suzuki & ebi krunch	dupla de gunkans de robalo e camarão enrolado em massa crocante com kizami wasabi e gila	7,5
tuna foie gunkan	dupla de gunkans de atum com foie gras e cebola roxa caramelizada	10,0
gunkan de salmão	dupla de gunkans de salmão picado com cebolinho	7,5
gunkan de uni	dupla de gunkans de ovas de ouriço do mar	11,0
temaki de salmão	salmão picado ou fatiado e cebolinho, com arroz de sushi e folha nori	6,5
temaki philadelphia	salmão picado, queijo philadelphia e cebolinho, com arroz de sushi e folha nori	7,0

maki

wagyu kani 4 un rolo de vazia de wagyu marinada e braseada, caranguejo e kizami wasabi	12,5
piña colada 4 un rolo de robalo, camarão crocante, abacaxi, lima caramelizada e molho de piña colada	6,0
k-pop 4 un rolo de atum, camarão em tempura, puré de kimchi e cebola frita	8,0
apple 4 un rolo de salmão, camarão em tempura, maçã, açúcar demerara e molho teriyaki	7,0
honey roads 4 un rolo de salmão, camarão em tempura, maça verde, molho teriyaki e pérolas de massago arare	7,0
strawberry 4 un rolo de salmão, morangos, queijo philadelphia, tobiko laranja e molho strawberry su	7,0
spider 4 un rolo de caranguejo de casca mole, unagui, salmão e abacate com molho teriyaki	9,0
hot roll 8 un rolo de salmão em tempura, masago e molho teriyaki	14,0
santorini 8 un rolo frito de salmão, queijo feta dop e outros sabores mediterrânicos	13,0
salmon maki rolo de salmão	4,8
tekka maki rolo de atum	7,5
spicy tekka rolo de atum levemente picante	8,0
avenida 8 un rolo do chefe criado no momento	20,0

sushi & sashimi

yasai sushi treze peças de sushi vegetariano em nigiris, makis e gunkan	12,0
otsukuri catorze peças de sashimi de peixes variados e outros da nossa costa, sobre gelo	18,0
sushi to sashimi vinte peças de peixes variados em sashimi, nigiri, gunkan e maki	24,0
salmon party vinte peças de salmão em sashimi, nigiri, gunkan e maki	19,5
kisetsu sashimi vinte e cinco peças em sashimi de peixes variados e outros da nossa costa, sobre gelo	29,5
lobster & umi moriawase lavagante inteiro, crustáceos e bivalves da nossa costa e sashimi de peixes variados	55,0
sushi & sashimi experience quarenta peças criadas no momento pelo chefe de peixes variados em sashimi, nigiri, gunkan e maki	45,0

cozinha

noodles tiger yaki massa de batata doce com camarão tigre, shitake, nozes e dijon	19,0
salmon teriyaki salmão grelhado com teriyaki e shimeji	14,0
black cod bacalhau negro do alasca com miso, migas de frade e ervilha de quebrar	19,0
wagyu kimchi beef carpaccio de vazia de wagyu com vinagrete de kimchi, cebolo e goma tare, com batata frita	22,0

kids	califórnia maki camarão, abacate, pepino doce, alface e maionese japonesa, e 12,5
	tori teriyaki frango grelhado com molho teriyaki, legumes e arroz gohan ou gyosas de vegetais raviolis japoneses de vegetais ou de frango com alho francês e farofa de sésamo, e 12,5 salmão takegushi espetada de salmão com molho teriyaki e arroz gohan
sobremesas	sundae miso gelado de nata com caramelo de miso, crumble de oreo e biscoito de waffle 6,5
	kabotcha cheesecake cheesecake de doce de abóbora e canela, com pevides crocantes 5,0
	yuzu white rock panna cotta de yuzu com caldo de yuzu e kumquat 4,5
	matchamitsu tiramisu de chá verde robin wood 5,5
	tempura ice gelado de baunilha em tempura com crumble de pera rocha dop 6,5
	bolo de chocolate sushi café fatia de bolo de chocolate com 11 anos de tradição 5,0
	bolo de chocolate sushi café com bola de gelado com sabor à escolha 6,5
	nippon ice triologia de gelados de sabores nipónicos: chá verde, gengibre e sésamo 5,5
gelados chá verde, gengibre, violeta, sésamo 2,8	

doumo arigatou gozaimasu



Sukiyaki | 40,00€
Para 2 pessoas

Fondue japonês com angus, legumes, massa shirataki, caldo aromatizado e goma tare.
A confecção é terminada à mesa pelo cliente.
Tendo em conta a existência de um forno na mesa, este prato é servido apenas em mesas específicas.

// Prato que surge da história de um agricultor que ia pedindo ingredientes aos proprietários das terras por onde passava. Depois, juntava-os todos na sua enxada e, colocando-a sobre o fogo, improvisava uma refeição que o saciasse e aquecesse. Em vez da enxada, preparamos tudo numa tigela de ferro fundido, mas o sabor e a tradição não se perdem.

Dotenabe | 16,00€

Caldo japonês com miso, ostras, mexilhão, konnyaku e legumes.

// Nos sabores do mar e da terra encontra-se a harmonia xintoísta do doce e do salgado, numa degustação bem quente para enaltecer os seus aromas.

Katsudon | 13,00€

Panado de porco sobre arroz gohan, ovo e cebolo.

// Prato típico da cozinha japonesa que encontra na simplicidade a sua mais-valia. É servido numa caixa ju à boa maneira do street food de Tóquio.

Ebi kakiage | 12,00€

Novelos de legumes e camarão em tempura com tentsuy e gohan.

// O chef Daniel Rente gosta de chamar-lhe "patanisca japonesa". Trata-se de um novelo frito, que junta camarão e algas com legumes e é servido com molho tentsuyu.

Unaju | 18,00€

Enguia japonesa sobre arroz gohan e sakana tare.

// É um dos pratos de culto da gastronomia japonesa. O filete de enguia com um toque de soja e mirim é servido sobre o arroz, também numa caixa ju.

Aumentámos a nossa oferta de almoço com cinco pratos tradicionais, opções muito típicas da gastronomia japonesa, repletas de história e sabor.