

MENU

PRA BELISCAR

Ostra Don Julio (1 un)	4
Pêra nashi, manga, Don Julio Reposado e wasabi	
Nigiri de Melancia (1 un)	3
Arroz crocante, cebolete e broto de limão	
Nigiri de Atum Bluefin (1 un)	5
Arroz crocante, maionese picante e mogno chinês	
Tostada de Camarão Tigre (2 un)	11
Guacamole e malagueta	
Dumpling Jamaicano (2 un)	8
Abóbora, geleia de malagueta e yuzu	
Sashimi de Atum Bluefin (4 un)	17
Wakame, daikon, vinagrete de mirin e wasabi	
Gunkan Surf & Turf (2 un)	15
Wagyu, brioche, atum e caviar imperial	
Sopa de Wonton de Tupinambo (2 un)	12
Abóbora, nage e citronela	
Croquetes de Pato (4 un)	12
Molho doce de ameixas	

ENTRADAS

Ceviche De Vieiras	19
Lima, alho francês e caldo de bonito	
Hamachi e Ameijoas	24
Jalapeños fermentados, ponzu e ice plant	
Tártaro de Lombo de Novilho	18
Citronela, chalotas e hóstias de camarão	
Dim Sum de Cogumelos Selvagens	23
Cogumelo da estação, trufa fresca, caldo de cogumelos selvagens	

TACOS

	(2 un)
Beringela	10
Tempurá, chingensai e agridoce picante	
Soft Shell Crab	12
Couve chinesa, chutney de ananás e maionese de gochujang	
Borrego	13
Salsa verde, cebola em conserva e tomatilho fermentado	

DA GRELHA

Couve-Flor	23
Ricotta de caju fermentado, XO vegano e broto de ervilha	
Peixe do Dia	29
Caril indonésio, salsa de sandía e dinamite	
Secretos de Porco Ibérico	29
Marinados em mel, lima e achiote	
Short Ribs	39
Soja branca, chalotas fritas e coentros	
Entrecôte	54
Rubia galega dry-aged por 24 dias e soja	
Wagyu A5 Kagoshima	99
Vazia 200g	

PRA COMER JUNTO

Arroz Frito Vegano	9
Milho e gan lan cai	
Camotes Fritos	9
Maionese picante	
Salada De Palmito E Papaia	12
Repolho, pepino, rabanete e coentros, com molho de tamarindo	
Verdes	13
Aspargo, feijão verde, ervilha torta e jalapeño	
Cogumelos	14
Mix de cogumelos salteados servidos em caldo de funghi porcini	

PRO FINAL

Mousse De Manga	9
Granita de lichia, pérolas de tapioca e leite coco	
Tempurá De Gelado	12
Baunilha mexicana e caramelo salgado	
Buñuelos	10
Gelado de lima, keffir, chocolate branco, beterraba e agave	

ATENÇÃO! Devido à possibilidade de contaminação cruzada, todos os nossos pratos podem conter vestígios alergénicos. Por favor, fale com seu empregado de mesa.

Todos os preços com IVA incluído à taxa legal em vigor.

Este estabelecimento possui livro de reclamações.

MENU

TO NIBBLE

Don Julio Oyster	(1 pc)	4
Nashi Pear, Mango, Don Julio Reposado, and Wasabi		
Watermelon Nigiri	(1 pc)	3
Crispy Rice, Chives, and Lemon Sprout		
Bluefin Tuna Nigiri	(1 pc)	5
Crispy Rice, Spicy Mayo, and Chinese Mahogany		
Tiger Shrimp Tostada	(2 pcs)	11
Guacamole and Chili Pepper		
Jamaican Dumpling	(2 pcs)	8
Pumpkin, Chili Jam, and Yuzu		
Bluefin Tuna Sashimi	(4 pcs)	17
Wakame, Daikon, Mirin Vinaigrette, and Wasabi		
Surf & Turf Gunkan	(2 pcs)	15
Wagyu, Brioche, Tuna, and Imperial Caviar		
Wonton Soup	(2 pcs)	12
Pumpkin, Nage, and Lemongrass		
Duck Croquettes	(4 pcs)	12
Sweet Plum Sauce		

STARTERS

Scallop Ceviche	19
Bonito Broth, Lime, and Leek	
Hamachi and Clams	24
Fermented Jalapeño, Ponzu, and Ice Plant	
Beef Tenderloin Tartare	18
Lemongrass, Shallots, and Shrimp Wafers	
Wild Mushroom Dim Sum	23
Seasonal Mushrooms, Fresh Truffle, Wild Mushroom Broth	

TACOS

	(2 pcs)	
Eggplant	10	
Tempura, Chingensai, and Spicy Sweet Sauce		
Soft Shell Crab	12	
Chinese Cabbage, Pineapple Chutney, and Gochujang Mayo		
Lamb	13	
Salsa Verde, Pickled Onion, and Fermented Tomatillo		

FROM THE GRILL

Cauliflower	23
Fermented Cashew Ricotta, Vegan XO Sauce, and Pea Sprouts	
Catch of the Day	29
Indonesian Curry, Watermelon Salsa, and Dynamite Sauce	
Iberian Pork Secret Cuts	29
Marinated in Honey, Lime, and Achioté	
Short Ribs	39
White Soy Sauce, Fried Shallots, and Cilantro	
Entrecôte	54
Rubia Gallega Dry-Aged for 24 Days with Soy	
Wagyu A5 Kagoshima	99
Sirloin 200g	

TO SHARE

Vegan Fried Rice	9
Corn and Gan Lan Cai	
Sweet Potato Fries	9
Spicy Mayo	
Heart of Palm and Papaya Salad	12
Cabbage, Cucumber, Radish, Cilantro, and Tamarind Dressing	
Greens	13
Asparagus, Green Beans, Snow Peas, and Jalapeños	
Mushrooms	14
Sautéed Mushroom Mix in Porcini Broth	

FOR DESSERT

Mango Mousse	9
Lychee Granita, Tapioca Pearls, and Coconut Milk	
Ice Cream Tempura	12
Mexican Vanilla and Salted Caramel	
Buñuelos	10
Kefir Lime Ice Cream, White Chocolate, Beetroot, and Agave	

Due to potential cross-contamination, all our dishes may contain allergenic traces. Please speak to your server.

All prices include VAT at the legal rate.

Este estabelecimento possui livro de reclamações.