

Entradas Starters

Gyosas 4pcs	12
Ceviche do Chef <i>Chef's Ceviche</i>	25
Salmão em cubos, Robalo, cebola roxa, pimentos, coentros, sumo de lima, malagueta, flor de sal, azeite <i>Salmon cubes, Bass, red onion, peppers, coriander lime juice, chilli pepper, flower of salt, olive oil</i>	
Hotategai	27
Vieiras laminadas, Layu, Ponzu, raspa de Lima, Ikura <i>Laminated Scallops, Layu, Ponzu, lime zest, Ikura</i>	
Shake Tartar	26
Salmão em cubos, mostarda Dijon, cebola roxa, Kizami Wasabi, molho especial do chef <i>Salmon cubes, Dijon mustard, red onion, Kizami Wasabi, chef's special sauce</i>	
Spicy Cubes	29
Atum em cubos, cebola roxa, malagueta, coentros, sumo de laranja, Layu, molho do chef, tomate cherry <i>Tuna cubes, red onion, chilli pepper, cherry tomato coriander, orange juice, Layu, chef's special sauce</i>	
Tuna Tataki	29
Atum com especiarias, azeite braseado com Ponzu maionese Japonesa, tobiko, Sate <i>Tuna with spices, braised olive oil with Ponzu Japanese mayo, tobiko, Sate</i>	
Wagyu Tataki	36
Wagyu flamejado com azeite de trufa, Ponzu, flor de sal, maionese trufada, alho francês frito <i>Flamed Wagyu with truffle olive oil, Ponzu, flower of salt, truffle mayo, fried leek</i>	
Usuzukuri Trufado <i>Truffled Ussuzukuri</i>	35
Salmão laminado, Robalo, Atum, Vieira, Ponzu Layu, cebolinho, Nanbanzuke <i>Salmon slices, Bass, Tuna, Scallop, Ponzu, Layu, chives, Nanbanzuke</i>	
Black Tiger Crispy	25
Camarão Black Tiger envolto em amêndoa, sweet chilli <i>Black Tiger prawn covered with almond, sweet chilli sauce</i>	
Hot Philadelphia 8pcs	18
Rolo crocante com Salmão, cream cheese, teriyaki, Tobiko <i>Crispy roll with salmon, cream cheese, teriyaki, Tobiko</i>	
Hossomaki 6 pcs	
Shake Salmão <i>Salmon</i>	12
Tekka Atum <i>Tuna</i>	14
Otoro Barriga de Atum <i>Tuna Belly</i>	16
Vegan Pepino <i>Cucumber</i>	12

Preços em euros (€). Prices in euros (€)
IVA incluído. VAT included.

Tacos 1 uni

Barriga de Atum <i>Tuna belly</i>	16
Barriga de Atum braseada e marinada em molho especial trufado, guacamole, maionese do Chef <i>Braised Tuna Belly marinated in our special truffled sauce, guacamole, Chef's mayo</i>	
Atum <i>Tuna</i>	14
Atum braseado e marinada em molho especial trufado, guacamole, maionese do Chef <i>Braised Tuna marinated in our special truffled sauce, guacamole, Chef's mayo</i>	
Salmão <i>Salmon</i>	12
Salmão braseado e marinado em molho especial trufado, guacamole, maionese do Chef <i>Braised Salmon marinated in our special truffled sauce, guacamole, Chef's mayo</i>	

Poke

Salmão <i>Salmon</i>	22
Salmão, manga, abacate, edamame, tomate cherry, pepino doce <i>Salmon, mango, avocado, edamame, cherry tomato, sweet cucumber</i>	
Atum <i>Tuna</i>	23
Atum, manga, abacate, alho francês, alga Goma Wakame, pepino doce, tomate cherry <i>Tuna, mango, avocado, leek, Goma Wakame sea weed, sweet cucumber, cherry tomato</i>	
Vegan	22
Escolha de vegetais do chefe <i>Chef's vegetables selection</i>	

Sashimi 5 pcs

Otoro	28
Barriga de Atum <i>Tuna belly</i>	
Akami	20
Atum, kizami <i>Tuna, kizami</i>	
Shake	18
Salmão <i>Salmon</i>	
Shake miso	20
Salmão braseado, miso <i>Braised salmon, miso</i>	
Hotate	25
Vieira <i>Scallop</i>	
Shiromi	25
Peixe branco do dia <i>White fish of the day</i>	

sushi

Niguri 2 pcs

Otoro	23
Barriga de Atum, kizami, cebolinho <i>Tuna belly, kizami, chives</i>	
Akami	18
Atum, kizami <i>Tuna, kizami</i>	
Suzuki	18
Robalo, raspa de lima, tobiko yuzu <i>Bass, lime zest, yuzu tobiko</i>	
Hotate	20
Vieira, raspa de lima, shichimi togarashi <i>Scallop, lime zest, shichimi togarashi</i>	
Scarlet	30
Carabineiro, azeite de trufa negra, caviar, flor de sal <i>Carabinero red shrimp, black truffle oil, caviar, flower of salt</i>	
All Niguris 10 pcs	100

Gunkan 2 pcs

Otoro	28
Barriga de Atum, kizami, caviar, flocos de ouro <i>Tuna Belly, kizami, caviar, gold leaf flakes</i>	
Shake	23
Salmão, Ikura, cebolinho <i>Salmon, Ikura, chives</i>	
King Crab	32
Robalo, Caranguejo Real, tobiko, cebolinho, molho do chef <i>Bass, King Crab, tobiko, chives, chef special sauce</i>	
Wagyu	34
Wagyu, Foie Gras, cebola confitada, flor de sal <i>Wagyu, Foie Gras, candied onion, flower of salt</i>	
All Gunkans 8pcs	106

**Combo Experience
Sushi & Sashimi**

Single	45
16 peças 16 pieces	
Couple	89
32 peças 32 pieces	
Vegan Freestyle (Chef's selection)	40
12 peças 12 pieces	
Sublime 1 peça 1 piece	35
Criação Surpresa do Chef <i>Chef's creation</i>	
Sashimi Freestyle	77
25 peças sashimi 25 sashimi pieces	

Uramaki 4 pcs

California	14
Salmão, camarão, abacate, pepino, tobiko <i>Salmon, shrimp, avocado, cucumber, tobiko</i>	
Ebi fry	17
Tempura de Camarão, maionese Japonesa, abacate envolvido com Salmão braseado e molho miso <i>Shrimp tempura, Japanese mayo, avocado, wrapped with braised Salmon and miso sauce</i>	
Futomaki	17
Salmão, Atum, cebolinho, tempura de Caranguejo de Casca Mole, tobiko, maionese Japonesa, tamago <i>Salmon, Tuna, chives, Soft-Shell Crab tempura, tobiko, Japanese mayo, tamago</i>	
Spicy Tuna	19
Atum picante, maionese Japonesa, cebolinho, tobiko <i>Spicy Tuna, Japanese mayo, chives, tobiko</i>	
Soft Shell	19
Tempura de Caranguejo de Casca Mole, maionese Japonesa, Salmão, alho francês, tobiko preto <i>Soft Shell Crab tempura, Japanese mayo, Salmon, leek, black tobiko</i>	

**Carnes Premium
Premium Meat**

Entrecôte	46
300gr	
Golden Entrecôte	71
300gr Coberto em folha de Ouro <i>Covered in Gold leaf</i>	
Flat Iron	35
250gr	
Golden Flat Iron	60
250gr Coberto em folha de Ouro <i>Covered in Gold leaf</i>	

Extras

Wasabi natural	4
<i>Fresh Wasabi</i>	

Preços em euros (€). Prices in euros (€)
IVA incluído. VAT included.

#livingwell

well.valedolobo
 +351 927 468 881

sushi