



あ
た
た
か
い
ぜ
ん
さ
い

温
か
い
前
菜

ATATAKAI ZENSAI

- EDAMAME**    8,0
Soya beans with fleur de sel
Vagem de soja com flor de sal
Sojabohnen mit Fleur de Sel
- SPICY EDAMAME**   9,0
Soya beans with chilli
Vagem de soja com chili
Sojabohnen mit Chilli
- SHIRO-MISOSHIRU**  9,5
White miso soup, tofu and shimeji
Sopa de miso branco, tofu e shimeji
Weisse Miso-Suppe, Tofu und Shimeji
- YASAI GYOZA** 5 un   17,5
Bio vegetables gyoza with sweet chilli
Gyoza de vegetais orgânicos com molho agridoce
Bio-Gemüse-Gyoza und süsser Chilli
- TORI GYOZA** 5 un  18,5
Chicken gyoza, honey and ginger
Gyoza de frango, mel e gengibre
Hähnchen-Gyoza, Ingwer und Honig
- TONKATSU**  16,5
Panko breaded pork ribs, apple and tonkatsu sauce
Entrecosto de porco panado com panko, maçã e molho tonkatsu
Panierte Schweinerippchen mit Panko, Apfel und Tonkatsu-Sauce
- AGEDASHI TOFU**   15,5
Crispy tofu, edamame, bonito flakes and soy dashi
Tofu crocante, edamame, flocos de bonito e soja dashi
Krokanter Tofu, Edamame, Bonitoflocken und Dashi-Soja

つめたい
ぜんさい

冷たい
前菜

TSUMETAİ ZENSAI

- SARADA** 🍷 🌿 12,0
Salad, crunchy leek and ponzu vinaigrette
Salada, alho francês crocante e vinagrete de ponzu
Salat, knackiger Lauch und Ponzu-Vinaigrette
- KUROMAGURO NO TATAKI** 🌿 🍷 34,0
Seared bluefin tuna and sumiso
Atum rabilho braseado e sumiso
Gebratener Bluefin-Thunfisch und Sumiso
- SAKE ZUKE** 🍷 21,0
Salmon, mizuna, truffle vinaigrette and spicy miso
Salmão, mizuna, vinagrete de trufa e miso picante
Lachs, Mizuna, Trüffel-Vinaigrette und pikante Miso
- HIRAME USUZUKURI** 🌿 🍷 26,0
Turbot usuzukuri with ponzu sauce
Usuzukuri de pregado com molho ponzu
Steinbutt-Usuzukuri mit Ponzu-Sauce
- KUROMAGURO TARTAR** 🌿 🍷 32,0
Bluefin tuna tartar with yuzu miso
Tártaro de atum rabilho com yuzu miso
Bluefin-Thunfisch-Tatar mit Yuzu Miso

さしみにぎり
刺身握り

SASHIMI & NIGIRI

	sashimi	nigiri
AKAMI 2 un   Lean tuna Atum <i>Thunfisch</i>	15,5	12,5
SAKE 2 un   Salmon Salmão <i>Lachs</i>	14,0	10,5
TORO 2 un   Fatty tuna Barriga de atum <i>Thunfischbauch</i>	16,5	14,5
HAMACHI 2 un   Yellowtail Lirio <i>Gelbschwanzfisch</i>	14,5	11,5
EBI 2 un   Prawn Gamba <i>Garnele</i>	14,0	11,0
SAKANA NO HI 2 un   Fish from our coast Peixe da costa <i>Fisch von unserer Küste</i>	12,0	9,0
OMAKASE Chef Selection Seleção do Chef <i>Empfehlung des Chefs</i>  		
Sashimi 6 un		27,5
Sashimi 10 un		41,5
Nigiri 6 un		24,5
Nigiri 10 un		39,5

まきもの
巻き寿司

MAKIMONO

HOSOMAKI

- YASAI MAKI** 6 un    11,0
Seasonal vegetables selection
Seleção de legumes da época
Saisonale Gemüseauswahl
- SHÔGA-MAKI** 6 un    9,0
Avocado and caramelized ginger
Abacate e gengibre caramelizado
Avocado und karamellisierter Ingwer

URAMAKI

- AGE WATARIGANI** 6 un  19,0
Crispy soft shell crab and japanese citrus mayonnaise
Caranguejo de casca mole crocante e maionese cítrica japonesa
Knusprige Softshell-Krabben und Japanisches Zitrusmayonnaise
- KUROMAGURO NO PIRIKARA** 6 un  29,0
Bluefin tuna, cucumber, chives and kimchi
Atum rabilho, pepino, cebolinho e kimchi
Bluefin-Thunfisch, Gurke, Schnittlauch und Kimchi
- EBI NO TEMPURA TO AVOCADO** 6 un  16,0
Prawn tempura, avocado and wasabi sesame
Tempura de gamba, abacate e sésamo com wasabi
Garnelen-Tempura, Avocado und Wasabi-Sesam
- MIZU MAKI** 6 un  18,0
Salmon, shrimp and avocado
Salmão, camarão e abacate
Lachs, Garnele und Avocado

ぐんかん
軍艦


GUNKAN

GUNKAN FURAI MAGURO 2 un  18,0
Crunchy tuna gunkan with ikura and truffle
Gunkan crocante de atum com ikura e trufa
Knuspriges Thunfisch-Gunkan mit Ikura und Trüffel


GUNKAN FURAI SAKE 2 un  15,0
Crunchy salmon gunkan with ikura and fried leek
Gunkan crocante de salmão com ikura e alho francês frito
Knuspriges Lachs-Gunkan mit Ikura und frittiertes Lauch

とくべつ
特別

TOKUBETSU

OSHIKUSHI UNAGI 4 un  22,0
Marinated eel, rice with dry shiso and pickle
Enguia marinada, arroz com shiso seco e pickle
Marinierter Aal, Reis mit trockenem Shiso und Pickle

NIGIRI 6 un   36,0
Special Chef's selection
Seleção especial do Chef
Spezialauswahl des Chefs

NIGIRI MITSUBOSHI 6 un  37,0
Chef's selection with Mitsuboshi Premium soy sauce
Seleção do Chef com molho de soja Mitsuboshi Premium
Empfehlung des Chefs mit Mitsuboshi-Premium-Sojasauce

WAGYU NIGIRI 4 un   78,0
Wagyu, truffle and caviar
Wagyu, trufa e caviar
Wagyu, Trüffel und Caviar

てんぷら

天 麩 羅

TEMPURA

- YASAI NO MORIAWASE** 5 un   16,0
Vegetables selection and tentsuyu
Seleção de vegetais e tentsuyu
Gemüseauswahl und Tentsuyu
- KURUMA-EBI** 5 un  19,5
Tiger prawns and tentsuyu
Camarão tigre e tentsuyu
Tigergarnelen und Tentsuyu
- WATARIGANI BAO**  24,0
Bao, softshell crab tempura and kimchi mayonnaise
Bao, tempura de caranguejo de casca mole e maionese de kimchi
Bao, Softshell-Krabben-Tempura und Kimchi-Mayonnaise

ろばたやき
炉端焼き

ROBATAYAKI


KURASHIKKU

- GINDARA NO SAIKYO**   43,0
Black cod and saikyo miso
Bacalhau negro e saikyo miso
Schwarzer Stockfisch und Saikyo-Miso
- BUTA NO KIBA**  36,0
Iberian pork neck cut, shiitake dumpling and shiso teriyaki sauce
Presa de porco preto, dumpling de shiitake e molho shiso teriyaki
"Presa" vom schwarzen Schwein, Shiitake-Dumpling und Shiso-Teriyaki-Sauce
- YAKITORI-NEGIMA YAKI**   22,0
Chicken skewers with yakitori
Espetadas de frango com yakitori
Hähnchenspieße mit Yakitori
- PIRIKARA**   41,0
USDA beef with leek and pickles
Bife USDA com alho francês e pickles
USDA-Rind mit Lauch und Pickles
- WAGYU**   164,0
Japanese wagyu, truffle and tataki
Wagyu japonês, trufa e tataki
Japanisches Wagyu, Trüffel und Tataki

ろばたやき
炉
端
焼
き

ROBATAYAKI

ORIJINARU

WAGYU SUKIYAKI   82,5

Japanese wagyu, vegetables and sukiyaki
Wagyu japonês, legumes e sukiyaki
Japanisches Wagyu, Gemüse und Sukiyaki

HIRAME KABUTONI  54,0

Turbot, nori purée and kabutoni sauce
Pregado, puré de nori e molho kabutoni
Steinbutt, Nori-Püree und Kabutoni-Sauce

TSUBU-MISO GAKE HINADORI  29,0

Chicken with barley miso
Frango com miso de cevada
Hähnchen mit Gersten-Miso

SANTA ROSALIA WAGYU SHORT RIBS  58,0

Slow cooked wagyu short ribs, enoki tempura and yakiniku sauce
Short ribs de wagyu lentamente cozinhadas, tempura de enoki e molho yakiniku
Bei Niedertemperatur gegarte Wagyu-Rippchen, Enoki-Tempura und Yakiniku-Sauce














KOHITSUJI   32,0

Lamb cutlets with spicy miso sauce
Costeletas de borrego com molho miso picante
Lammkoteletts mit pikanter Miso-Sauce

やさしい
ため

野菜炒め

YASAI ITAME

- GOHAN**    6,5
Steamed rice with spring onion
Arroz ao vapor com cebolinha
Gedämpfter Reis mit Frühlingszwiebeln
- YAKIMESHI**   7,5
Fried rice, shiitake, spring onion and tamago
Arroz frito, shiitake, cebolinha e tamago
Frittierter Reis, Shiitake, Frühlingszwiebeln und Tamago
- YASAI**    15,5
Vegetables, crispy tofu and yuzu dressing
Legumes, tofu crocante e molho de yuzu
Gemüse, knuspriger Tofu und Yuzu-Sauce
- NASU DENGAKU**    12,0
Aubergine, sweet miso and spring onion
Beringela, miso doce e cebolinha
Aubergine, süßer Miso und Frühlingszwiebeln
- YASAI SOBA**   12,0
Buckwheat noodles, vegetables and tonkatsu
Noodles de trigo sarraceno, vegetais e tonkatsu
Buchweizennudeln, Gemüse und Tonkatsu

Vila Vita Parc

PASSIONATE ABOUT ALGARVE

情報

Prices quoted in euros (€) with VAT included at the current rate. Service at your discretion. Food intolerances and allergies - Before placing your order for food and drinks, we would like to thank you for let us know if you want clarification on our ingredients. No dish, food product or drink, including the couvert charge, can be charged if it is not requested by the customer or if it is unusable.

Preços mencionados em euros (€) com IVA incluso à taxa em vigor. Serviço à sua descrição. Intolerâncias e alergias alimentares - Antes de efetuar o seu pedido de alimentos e bebidas agradecemos que nos comunique se pretende esclarecimentos sobre os nossos ingredientes. Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este for inutilizado.

Preise sind in Euro (€) inklusive der jeweils gültigen Mehrwertsteuer. Servicegebühr nach eigenem Ermessen. Bitte informieren Sie uns vor Ihrer Bestellung über Lebensmittelunverträglichkeiten und -allergien - und, ob Sie eine Erklärung der jeweiligen Inhaltsstoffe der Speisen wünschen. Speisen und Getränke, einschließlich des Gedecks "Couvert", können nicht in Rechnung gestellt werden, wenn sie nicht vom Kunden angefordert werden oder unbrauchbar sind.



Gluten Free
Sem glúten
Glutenfrei



Lactose Free
Sem lactose
Laktosefrei



Vegetarian
Vegetariano
Vegetarisch



Vegan



THE LEADING HOTELS
OF THE WORLD®

