

COUVERT

Edamame com flor de sal	25
Milho doce tempurá com nuvem de parmesão, nori crocante e alioli picante de togarashi	45



ENTRADAS

Ceviche de peixe Robalo maturado leite de tigre milho espanhol	50
Croquetas de Jamón Ibérico Croquetas crocantes e melosas de jamón, servidas com uma geleia de pimenta caseira.	45
Vieras com coral Vieiras peruanas com coral crocante de jamon beurre blanc de maracujá	75
Camarões em Tempurá japonês Camarões rosa em tempurá e alioli de wasabi yuzo (2und)	50
Guiozas de Pork belly molho teriyaki balsâmico envelhecido	45



CARPACIOS

Atum Pimenta sriracha ciboleto ponzu	70
Salmão Tubérculos crocantes molho de ostras	65
Peixe branco maturado Tangerina ponzu de yuzo	50
Polvo Fatias de polvo molho de shiso com yuzo e gergelim	65
Wagyu A2 pinoli grana padano pinoli pure de trufas microgreens flor de sal	70

TARTAR

Tartar de salmão	50
Folha de arroz crocante massago alioli spicy	
Tartar de atum em shiso tempurá	60
Cubos de atum shiso em tempurá alioli de yuzo	

NIGIRIS

1 peça

MAGURO - Atum	13
SALMON - Salmão	11
SALMON BELLY - Barriga de Salmão	14
HOTATE - Vieira Canadense	25
EBI - Camarão	15
TAKO - Polvo	13
UNI - Ouriço-do-Mar	18
IKURA - Ovas de Salmão	20
MASSAGO - Ovas de Capelin	15
HAMACHI - Olhete	10
HIRAME - Linguado	10
SUZUKI - Robalo	13
MEJINA - Olho de boi	10
AJI - Carapau	10
NIGIRIS SELEÇÃO - 10 PEÇAS	130

NIGIRIS ESPECIAIS

1 peça

SALMON BELLY - Barriga de Salmão e trufas	16
HOTATE - Vieira Canadense e trufas	28
MAGURO - Atum com Foie grás	50
AKAMI Tuna Bluefin	50
O-TORO Fatty Tuna	35
CHU-TORO Medium Fatty Tuna	26
UNAGUI Enguia Água Doce	30
CRAB Centolla	35
A5 WAGYU	25
A5 WAGYU e Foie grás	50

SASHIMIS

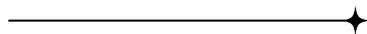
3 Peças

MAGURO - Atum	35
SALMON - Salmão	26
SALMON BELLY - Barriga de Salmão	32
HOTATE - Vieira Canadense	40
EBI - Camarão	30
TAKO - Polvo	33
HAMACHI - Olhete	24
HIRAME - Linguado	24
SUZUKI - Robalo	28
MEJINA - Olho de boi	24
AJI - Carapau	24
AKAMI Tuna Bluefin	150
O-TORO Fatty Tuna	90
CHU-TORO Medium Fatty Tuna	60
CAVIAR - Polanco 30g	500



SASHIMIS SELEÇÃO

SASHIMIS SELEÇÃO CLÁSSICA - 16 PEÇAS	120
SASHIMIS SELEÇÃO COM IGUÁRIAS - 22 PEÇAS	220



SASHIMIS DE AUTORIA

Salmão kuay Molho teriyaki de balsâmico crispy de filo	67
Atum zuke Atum marinado no sakê gengibre fios de cibolet	59

MAKIROLL

Uramaki kuay salmão kimochoi aioli de saquê molho de ostras	62
Ebi ten camarão crocante salmão massago crispy de filo tarê de yozu	61
Uramaki avocado Salmão abacate caviar massago raspas de limão	44
Atum spice atum abacate gergelim mayo picante molho de amamissô	62
Futomaki cogumelos na brasa nira gengibre alioli de saque togarashi	55

PRINCIPAIS

Peixe Maturado Braseado Filete de peixe fresco grelhado na brasa, acompanhado de um purê aveludado de banana-da-terra e coroado com um molho luxuoso de panceta defumada.	90
Polvo Nero Tentáculos de polvo grelhados na brasa, arroz negro meloso e tartar de tomate orgânico, finalizados com um alioli de sakê.	100
Risotto di King Crab Risoto cremoso de king crab, adornado com vieiras, ovas de massago e uma manteiga exclusiva de camarão carabineiro.	135
Ossobuco Bourguignon Prestige Ossobuco cozido lentamente em vinho tinto, acompanhado de gnocchi de baroa e um molho rico e profundo do próprio assado.	110
Steak au pouvre et fungui Tornedor de filet, com aligout de batata clássico e molho poivre de pimenta verde e fungui.	100

SOBREMESAS

Pudim de Leite Jay Pudim de leite ultra cremoso, decorado com crumble de leite Ninho, flor de sal e finalizado com um generoso toque de doce de leite caseiro.	30
Chocolate em texturas com Folha de Ouro Uma composição luxuosa de brownie de chocolate, sorvete artesanal, brigadeiro gourmet, crumble crocante, mousse aveludada e calda de Nutella, coroada com folha de ouro comestível.	30
Mil Folhas de Yuzu e Matchá Camadas crocantes de massa filo, intercaladas com creme suave de limão yuzu e finalizadas com um toque de matchá.	30