SUSHI DEL MAR

MENU

IVA incluído à taxa legal em vigor.

Este estabelecimento possui livro de reclamações.

Para mais informações sobre alergénios consultar os nossos colaboradores.

SUSHI DEL MAR

COUVERT

Skin sticks, creme de wasabi e salada bifum com pepino

3€ por pessoa

Se não desejar couvert, por favor informe

MISO

Caldo japonês, algas, cebolinho & tofu

4€

EDAMAME

Vagem verde asiática salteada em oleo sésamo e servida com flor de sal

7€

SUNOMONO

Salada japonesa de pepino temperado

6€

WAKAME

Salada de Algas marinada

7€

GYOZAS

Dumpling japonês recheado, servido com caldo(4 un)

Frango	Legumes	Camarão
7€	6€	7€

KATAIF DE FIO DE ARROZ

Tempura de camarão com fios de arroz e molho sweet chilli

10€

TEMPURA LEGUMES

Tempura de batata doce, cebola, cenoura e courgete

8€

Picante Vegetariano

SUSHI DEL MAR

COGUMELOS

Cogumelos shimeji, shitaki e champingnon salteados ao molho de ostras, teriaky e ervas verdes

23€

LÍRIO GRELHADO & YAKIMEJI

Posta de lírio grelhado com shari salteado temperado

23€

SALMÃO GRELHADO & YAKIMEJI

Posta de salmão grelhado com shari salteado temperado

19€

Picante Vegetariano

SUSHI DEL MAR

PAD THAI

Noodles de arroz com mix de vegetais
camarões salteado ao molho tailandês

16€

SOY RAMEN

Caldo soy ramen com noodles,
panceta, ovo marinado e cebolinho

14€

POKE SAKE

Salmão curado em ponzu, salada wakame, manga e cebola frita

13€

POKE MAGURO

Atum marinado em ponzu, abacate, sésamo e grão

14€

POKE VEGETARIANA

Edemame, acelga marinada, tomate cherry, pepino, ervilhas e gobo pickles

9€

Picante Vegetariano

SUSHI DEL MAR

USUZUKURI

Carpaccio de peixe fresco com leve toque de molho pesto, sésamo torrado, ponzu trufado, ovas e raspas de lima (18 un)

Salmão	Lírio	Atum	3 Peixes
14€	18€	19€	18€

CEVICHE

Cubos de 3 Peixes marinados em molho tigre com abacate e maracujá

15€

TÁRTARO DE LÍRIO & CITRINOS

Cubos de lírio com creme citrino e ovas tobiko

18€

TÁRTARO DE SALMÃO & OVAS

Cubos de salmão com ovas tobiko e gema codorniz

14€

TÁRTARO MAGURO & KIMUCHI

Cubos de atum com creme kimuchi, ovas tobiko, yuzu e abacate

18€

TEMAKIS

Salmão	Atum	Camarão
Salmão em cubos com cebolinho	Atum, tongarachi e ovas tobiko	Camarão tempura, maionese, abacate e teriaki
8€	10€	9€

Picante Vegetariano

SUSHI DEL MAR

URAMAKI

(4 un)

SALMÃO CALIFORNIA

Salmão, abacate e sésamo

6€

ATUM SPICY

Atum com kimuchi,

tongarachi e ovas ikura

8€

3 PEIXES

Salmão, atum e peixe branco,

pepino, ponzu e ovas ikura

7€

DRAGON MAKI

Camarão tempura com abacate,

kimuchi e salmão (4 un | 8 un)

8€ | 15€

CARANGUEJO TEMPURA

Caranguejo tempura com abacate,

kimuchi e ovas (4 un | 8 un)

9€ | 17€

CREAM CHEESE

Salmão, cream cheese e shari

7€

UNAGUI

Cheese unagui e molho teriaki

8€

TORO

Tártaro de Toro com kizame,

gengibre fresco e ovas (8 un)

18€

HOSSOMAKI

(8 un)

SALMÃO

Salmão e shari

8€

ATUM

Atum e shari

12€

ABACATE

Abacate e shari

9€

PEPINO

Pepino e shari

7€

HOT ROLLS

(8 un)

SAKEMAKI STRAWBERRY

Salmão, cream cheese,

morango e teriaki

12€

SAKEMAKI PASSION FRUIT

Surimi, cream cheese e

molho de maracujá

12€

HARUMAKI

Massa de harumaki com

atum e sweet chilli

12€

3 PEIXES UNAGUI

Salmão, atum, peixe

branco, cheese e unagui

15€

Picante Vegetariano

SUSHI DEL MAR

NIGUIRI

(2 un)

SALMÃO
Salmão e cebolinho
7€

UNAGUI
Enguia com molho teriyaki
9€

ATUM
Atum com ovas tobiko ou foie gras
9€ | 10€

TORO
Barriga de atum com kisami
10€

CAMARÃO
Camarão com kimuchi
8€

PEIXE BRANCO
Peixe branco do dia trufado
com ovas tobiko
7€

BACALHAU
Bacalhau com puré de grão
e azeite
8€

VIEIRA
Vieira marinada em ponzu
com ovas ikura
9€

GUNKANS

(2 un)

UNAGUI
Cheese unagui e molho teriaki
8€

IKURA
Salmão e ovas
12€

ATUM
Atum picado com kimuchi
10€

VIEIRA
Nori com vieiras picada e togarachi
10€

PEIXE BRANCO
Peixe branco picado com
raspa de lima e ovas
10€

BOLHÃO PATO
Peixe branco com amêijoa à
Bulhão Pato
12€

TORO
Alga nori e barriga de atum
12€

TOBIKO UZURA
Salmão com ovo codorniz
estalado e ovas
10€

Picante Vegetariano

SUSHI DEL MAR

SASHIMI

Fatias do melhor peixe selecionado (5 un)

Salmão	Atum	Peixe Branco	Toro
10€	14€	11€	16€

SET NIGUIRIS

Variedade de niguiris seleção especial do chef (6 un)

21€

SET GUNKANS

Variedade de gunkans seleção especial do chef (6 un)

22€

COMBINADOS

SAKE

Mix de sushi e sashimi de salmão (16 un)

21€

SUSHI MORIAWASE

Variedades em peças diferenciadoras da parte nobre do peixe (16 un)

28€

SASHIMI MORIAWASE

Variedades em fatias finas da parte nobre do peixe (16 un)

28€

COMBINADO 24

Mix de sushi e sashimi de peixes variados (24 un)

38€

COMBINADO 36

Mix de sushi e sashimi de peixes variados (36 un)

55€

Picante Vegetariano

SUSHI DEL MAR

EXPERIÊNCIA DEL MAR

A Experiência Del Mar pretende dar-lhe a conhecer a variedade da nossa carta, através de uma seleção dos nossos best sellers.

SOPA MISO

GYOZA DE FRANGO (1 un)

CAMARÃO TEMPURA (1 un)

HOT ROLLS
Sakemaki (2 un)
Harumaki (2 un)

SELEÇÃO DE NIGUIRIS (4 un)
Salmão | Atum e Foie | Bacalhau | Toro

SELEÇÃO DE GUNKANS (4 un)
Tobiko Uzura | Lírio | Bolhão Pato | Toro

SASHIMI (4 un)
Salmão | Lírio | Atum | Toro

URAMAKI
Dragon Maki (2 un)
Shell Crab (2 un)

YUMMI (2 un)
Goiabada e morangos

40€

Preço por pessoa. Não é permitida a troca de pratos ou peixes.
Não inclui bebidas.

SUSHI DEL MAR

SOBREMESAS

YUMMI
Goiabada, queijo creme e morangos (2 un)
4€

COLHER DE CACAU
Creme de Cacau do Equador, servido numa colher
4€

BROWNIE DE PISTÁCIO
Brownie de chocolate branco, pistácio e gelado
8€

MOCHI
Doce tradicional japonês (3 un)
9€

GOIABADA CAKE
Cheesecake de goiaba com bolacha crocante
9€

MATCHA & MASCARPONE
Creme tiramissu, praliné de avelã e frangelico
10€

Picante Vegetariano

SUSHI DEL MAR

BEBIDAS

Refrigerantes	2.50€
Sumo de Laranja Natural	4€
Limonada	4€
Sumo Morango (com gengibre)	4€
Sumo Ananás (com hortelã)	4€
Água natural 0,75cL	3.50€
Água natural 0,37cL	2€
Água das pedras 0,75cL	4€
Água das pedras 0,25cL	1.50€
Café | Descafeinado	1.20€

VINHOS VERDES

SOALHEIRO ALLO	18€
SOALHEIRO GRANIT	19€
SOALHEIRO PRIMEIRAS VINHAS	25€
SOALHEIRO GERMINAR LOUREIROVINHAS VELHAS	19€

VINHOS TINTOS

QUINTA DE LA ROSA	Douro	20€
PINTAS CHARACTER	Douro	41€
MANOELLA	Douro	24€
SEARA D'ORDENS RESERVA	Douro	18€
DONA MARIA	Alentejo	19€
AVENTURA	Alentejo	19€
VINHA PAZ COLHEITA	Dão	19€
MOB LOTE 3	Dão	18€
DONA MARIA GRANDE RESERVA	Alentejo	60€
SOBROSO	Douro	25€
QUINTA DE DOROTEIA	Douro	19€
DUAS MARGENS	Douro	25€

SUSHI DEL MAR

VINHOS BRANCOS

QUINTA DE SAES	Dão	18€
TABOADELLA	Dão	24€
VINHA DO ALTAR RESERVA	Douro	17€
QUINTA DE LA ROSA RESERVA	Douro	20€
LACRAU MOSCATEL GALEGO	Douro	18€
MAÇANITA	Douro	19€
POEIRA	Douro	55€
MANOELA	Douro	25€
DONA MARIA	Alentejo	19€
AVENTURA	Alentejo	19€
CAMBIO	Alentejo	19€
PROCURA	Alentejo	45€
MAR DA PALHA SAUVIGNON	Lisboa	18€
CHOCAPALHA ARINTO	Lisboa	18€
CHOCAPALHA CHARDONNAY	Lisboa	19€
DEZOITO	Douro	35€
DUAS MARGENS	Douro	25€
SOBROSO	Alentejo	25€
HERDADE DA CANDEEIRA ENCRUZADO	Alentejo	25€

VINHOS ROSÉ

DONA MARIA ROSÉ	Alentejo	19€
QUINTA DE LA ROSA	Douro	19€
QUINTA DE SAES	Dão	18€
SOBROSO	Alentejo	25€

SUSHI DEL MAR

CHAMPAGNES E ESPUMANTES

AR LENOBLE BRUT INTENSE	70€
SOALHEIRO ESPUMANTE BRUT BCO	25€
ESPUMANTE HEHN BRUT	18€
SIDÓNIO D SOUSA	25€

SANGRIAS

TINTA ou BRANCA	18€
ESPUMANTE	25€

COCKTAILS

CAIPIRINHA	6.5€
CAIPIRINHA MARACUJÁ	7.5€
SAKERINHA	6.5€
APEROL SPRITZ	6.5€

SAKE

SAKE 180ml	9.5€
SAKE 300ml	17€
SAKE 750ml	26€

GINS

HENDRICKS	9€
JINZU	9.5€
BULL DOG	9.5€
TANQUERAY	8€
TANQUERAY 10	9.5€