



PRAIA NO PARQUE

EST. 2018



BARRA JAPONESA

EDOMAE & SUSHI CRIATIVO DE INSPIRAÇÃO ATLÂNTICA PELO CHEF PAULO ALVES E EQUIPA

Uma viagem pela simplicidade e pureza da gastronomia japonesa, com base no melhor produto de temporada, proveniente maioritariamente do oceano Atlântico. Na nossa barra espaçosa e elegante, escolha à carta ou com opção menu omakase e sinta-se no centro da ação, enquanto os nossos chefes preparam o seu menu. Bem-vindas(os)!

EDOMAE & CREATIVE SUSHI INSPIRED BY THE ATLANTIC BY CHEF PAULO ALVES AND HIS TEAM

A journey through the simplicity and purity of Japanese cuisine, based on the best seasonal produce, mainly sourced from the Atlantic Ocean. At our spacious and elegant bar, choose from the à la carte menu or the omakase menu and feel like you are at the heart of the action as our chefs prepare your meal. Welcome!

OMAKASE MENU

UM MENU DE SETE PRATOS, GUIADO PELA FRESCURA E SAZONALIDADE DOS INGREDIENTES. O CHEF PAULO ALVES PROPÕE UMA EXPERIÊNCIA QUE EXPLORA A FUSÃO ENTRE A COZINHA JAPONES E OS FRESCOS SABORES DO ATLÂNTICO. APENAS DISPONÍVEL NA BARRA.

A SEVEN-COURSE MENU, GUIDED BY THE FRESHNESS AND SEASONALITY OF THE INGREDIENTS. CHEF PAULO ALVES OFFERS AN EXPERIENCE THAT EXPLORES THE FUSION BETWEEN JAPANESE CUISINE AND THE FRESH FLAVORS OF THE ATLANTIC. ONLY AVAILABLE AT THE BAR.

75

BARRA JAPONESA À LA CARTE

PARA COMEÇAR

MISO	5.5
CALDO DASHI, MISO BRANCO, TOFU E CEBOLO DASHI BROTH, WHITE MISO, TOFU AND SPRING ONIONS	
SUNOMONO, ALGAS E CAVIAR	8.5
SALADA FRESCA DE ALGAS COM VINAGRE DE ARROZ E CAVIAR FRESH SEAWEED SALAD WITH RICE VINEGAR AND CAVIAR	
TATAKI	20
ATUM SELADO, SERVIDO COM ESPUMA LEVE DE GENGIBRE E YUZUKOSHÔ SEARED TUNA, SERVED WITH A LIGHT GINGER FOAM AND YUZUKOSHÔ	

SUSHI & SASHIMI

SASHIMI (8UN)	25
SELEÇÃO DE PEIXES SAZONAIS CORTADOS COM PRECISÃO SELECTION OF SEASONAL FISH CUT WITH PRECISION	
NIGIRI PAIR / POKER (2UN / 4UN)	14 / 26
QUATRO NIGIRIS DE PEIXE DO DIA, PREPARADOS COM DIFERENTES TEMPEROS FOUR NIGIRI ROLLS MADE WITH THE CATCH OF THE DAY, MIXED SEASONINGS	
GAMBA VERMELHA DO ALGARVE & PAK CHOI ROLL (8UN)	28
GAMBA VERMELHA DO ALGARVE, PAK CHOI, PURÉ DE ABACATE E COENTROS KING CRAB, PAK CHOI, AVOCADO PURÉE AND CORIANDER	
ENGUIA & SHISSÔ ROLL (8UN)	24
ENGUIA BRASEADA, RÁBANO EM PICKLE, SHISSÔ E LÍRIO BRAISED EEL, PICKLED HORSERADISH, SHISO AND LILY	
BARRIGA DE ATUM & KIZAMI ROLL (8UN)	26
BARRIGA DE ATUM, ESPARGOS GRELHADOS, KIZAMI WASABI, YUZU MAYO E TOBIKO TUNA BELLY, GRILLED ASPARAGUS, KIZAMI WASABI, YUZU MAYO AND TOBIKO	

COMBINADOS

ATLANTIC SUSHI COMBO (12UN / 24 UN)	30 / 55
3UN / 6UN SASHIMI, 9/18UN SUSHI	
CHEF'S MAGURO DON	30
ARROZ, BARRIGA DE ATUM, OVAS DE SALMÃO E FURIKAKE RICE, TUNA BELLY, SALMON ROE AND FURIKAKE	

COMPLEMENTOS

CAVIAR (5G)	22
WASABI (10G)	5.5

A TERMINAR

SOBREMESA DO CHEF	12
--------------------------	-----------



PRAIA
NO PARQUE

EST. 2018