

LAGO

REST

www.grupolago.pt

PARA COMEÇAR...

TO START IN GLORY

SANGRIA

	COPO	JARRO
SANGRIA DE VINHO BRANCO COM LEVE TOQUE DE MARACUJÁ <i>White wine sangria with a hint of passion fruit</i>	€8,00	€24,50
SANGRIA DE ESPUMANTE COM FRUTOS VERMELHOS <i>Sparkling wine sangria with red berries</i>	€8,00	€23,50
SANGRIA TROPICAL (SEM ÁLC00L) <i>Tropical sangria (non-alcoholic)</i>	€6,00	€18,50

CAIPI

CAIPIRINHA	€7,00
CAIPIROSKA	€7,00
CAIPIBLACK	€7,00
CAPIGINGER	€7,00
CAIPIPORTO	€7,00

COCKTAIL

APEROL SPRITZ	€7,00
MOJITO CLÁSSICO MARACUJÁ MORANGO <i>Classic mojito Passion fruit Strawberry</i>	€8,00
PORTO TÓNICO	€7,00

GIN

BOMBAY ORIGINAL	€8,00
BOMBAY SAPHIRE	€9,00
ALPINIST	€10,00
BULLDOG	€10,00
HENDRICKS	€10,00
SHARISH	€10,00
NORDÉS	€10,00
NAO	€10,00
G-VINE	€10,00
NAUTICAL AMERICAN GIN	€10,00
MONKEY 47	€16,00

VERMUTE

MARTINI BIANCO ROSSO	€4,00
------------------------	-------

COUVERT

CESTO DE PÃO TRADICIONAL <i>Traditional bread</i>	€3,80
TÁBUA DE ENCHIDOS E QUEIJO <i>Sausage and cheese board</i>	€11,80
PATÉ DO CHEF <i>Chef's pâté</i>	€2,50
QUEIJO FETA AROMATIZADO <i>Flavored feta cheese</i>	€2,50
AZEITONAS AROMATIZADAS <i>Flavored olives</i>	€2,00
AZEITE E VINAGRE BALSÂMICO <i>Olive oil and balsamic vinegar</i>	€2,00
MANTEIGA COMPOSTA <i>Butter</i>	€2,00

ENTRADAS STARTERS

TACO DE NOVILHO ANGUS (1 UNI.) <i>Angus Beef taco (1 pc.)</i>	€6,50
PIMENTOS PADRÓN <i>Peppers padrón</i>	€7,00
COGUMELOS À BULHÃO PATO <i>Mushrooms "à bulhão pato"</i>	€7,50
NOVO CROQUETA DE FRANGO COM MAIONESE DE CARIL E CEBOLA (4 UNI.) <i>Chicken croqueta with curry and onion (4 pcs.)</i>	€7,50
NOVO CROQUETA DE NOVILHO ANGUS COM MAIONESE DE PAPRIKA (4 UNI.) <i>Angus beef croqueta with paprika (4 pcs.)</i>	€8,50
ASINHAS DE FRANGO PICANTES (6 UNI.) <i>Spicy chicken wings (6 pcs.)</i>	€8,50
ESTALADIÇO DE ALHEIRA TRADICIONAL COM CHUTNEY DE MAÇÃ <i>Traditional "alheira"* with apple chutney</i>	€9,00
NOVO ESTALADIÇO DE ALHEIRA VEGAN COM CHUTNEY DE MAÇÃ <i>Vegan sausage stew with apple chutney</i>	€9,00
TEMPURA DE CAMARÃO E AMÊNDOA COM MOLHO AGRIDOCE (4 UNI.) <i>Shrimp and almond tempura with sweet and sour sauce (4 pcs.)</i>	€12,50
OVOS ROTOS COM COGUMELOS SELVAGENS E TOMILHO LIMÃO <i>"Huevos rotos" with wild mushrooms and lemon thyme</i>	€11,00
TÁBUA DE QUEIJOS NACIONAIS <i>National cheese board</i>	€13,50
POLVO À GALEGA NA FRIGIDEIRA <i>Galician-style octopus in the frying pan</i>	€14,00
GAMBAS SALTEADAS AO ALHINHO <i>Sautéed prawns with garlic</i>	€15,00

MARISCO SEAFOOD

GAMBA SELVAGEM 30/40 AO NATURAL (500G) <i>Wild Prawn 30/40 natural (500G)</i>	€27,50
SAPATEIRA FRESCA RECHEADA — PEDIDO COM 24H ANTECEDÊNCIA <i>Stuffed fresh crab (on request 24H in advance)</i>	€47,50/KG
TIGRES GRELHADOS COM BATATA PALHA E SALADA CONTEMPORÂNEA <i>Grilled tiger shrimp with potato sticks and salad</i>	€13T0,00/KG

SOPA SOUP

CREME OU SOPA DO DIA <i>Soup of the day</i>	€3,00
CREME DE CASTANHA E COGUMELOS COM ESTALADIÇO DE PÃO <i>Cream of chestnut and mushrooms with bread crust</i>	€5,00 €7,00
SOPA DE PEIXE COM REDE DE MASSA FOLHADA <i>Fish soup</i>	

RISOTTO

RISOTTO DE COGUMELOS SELVAGENS E ESPARGOS VERDES <i>Wild mushroom and green asparagus risotto</i>	€19,00
RISOTTO DE POLVO AROMATIZADO COM LIMA <i>Octopus risotto flavored with lime</i>	€20,00
RISOTTO DE GAMBAS COM INFUSÃO DE COENTROS <i>Shrimp risotto with coriander infusion</i>	€20,50

MASSA PASTA

TORTELLINI DE ESPINAFRES E RICOTTA COM PARMESÃO E CHERRY <i>Spinach ricotta tortellini with parmesan and cherry</i>	€17,00
LASANHA ARTESANAL À BOLONHESA <i>Lasagna bolognese</i>	€17,50
PENNE RIGATE DE FRANGO E COGUMELOS GRATINADA NO FORNO <i>Chicken and mushroom penne rigate gratin in the oven</i>	€17,00
SPAGHETTI DE GAMBAS COM TOMATE SECO E MANJERICÃO <i>Prawn spaghetti with dried tomatoes and basil</i>	€19,00

PEIXE FISH

CARIL DE GAMBAS COM CHUTNEY DE ABACAXI E ARROZ BASMATI €19,50

Prawn curry with pineapple chutney and basmati rice

ESTALADIÇO DE SALMÃO E ESPARGOS COM BATATA ROSTI E SAUTÉ DE LEGUMES €19,50

Crispy salmon and asparagus with rosti potatoes and vegetable sauté

LOMBO DE SALMÃO COM BATATA ROSTI E MOLHO DE CITRINOS €20,00

Salmon fillet with rosti potatoes and citrus sauce

LOMBINHO DE ROBALO CORADO SOBRE PURÉ DE BATATA DOCE, LEGUMES SAUTÉ "AL DENTE" E ESPUMA DE CITRINOS €25,00

Sea bass tenderloin on purple potato puree, sautéed vegetables "al dente" and citrus foam

LOMBO DE ATUM BRASEADO COM CROSTA DE SÉSAMO, PURÉ DE BATATA DOCE, LEGUMES SAUTÉ "AL DENTE" E MOLHO TERIYAKI €27,00

Braised tuna loin with sesame crust, sweet potato purée, sautéed vegetables "al dente" and teriyaki sauce

POLVO GRELHADO NA BRASA COM BATATA A MURRO, GRELOS E MAIONESE ARTESANAL DE COENTROS €32,50

Grilled octopus with roasted potatoes, sprouts and coriander mayonnaise

NOVO POLVO CONFITADO COM BRANDADE DE CAMARÃO E TOMATE SECO €32,50

Confit octopus with shrimp brandade and dried tomatoes

TIGRE GRELHADO COM BATATA PALHA E SALADA CONTEMPORÂNEA (+/- 250G) €36,00

Grilled tiger prawn with potato sticks and salad (+/- 250g)

GAMBAS PICANTES COM BATATA PALHA E SALADA CONTEMPORÂNEA (2 PAX) €49,50

Spicy shrimp with potato sticks and salad (2 pax)

ARROZ CALDOSO DE ROBALO COM GAMBAS E COENTROS (2 PAX) € 56,00

Sea bass rice with shrimps and coriander (2 pax)

ARROZ CALDOSO DE LAGOSTA E GAMBAS (2 PAX) €85,00

Rice with lobster and shrimp (2 pax)

TIGRES GRELHADOS COM BATATA PALHA E SALADA CONTEMPORÂNEA €130,00/KG

Grilled tigers with potato sticks and salad

BACALHAU CODFISH

LOMBO DE BACALHAU COM BROA €27,00

Codfish fillet with corn bread

LOMBO DE BACALHAU GRELHADO NA BRASA €27,00

Grilled codfish fillet

LOMBO DE BACALHAU GRATINADO COM MAIONESE €27,00

Cod loin au gratin with mayonnaise

LOMBO DE BACALHAU COM CEBOLADA TRADICIONAL €27,00

Cod loin with traditional onions

CARNE MEAT

CARIL DE FRANGO COM CHUTNEY DE ABACAXI E ARROZ BASMATI €18,00

Chicken curry with pineapple chutney and basmati rice

PEITO DE FRANGO E DUXELLE DE COGUMELOS EM MASSA FOLHADA COM PURÉ DE MAÇÃ E LEGUMES SALTEADOS €18,00

Chicken breast and mushroom duxelle in puff pastry with apple puree and sautéed vegetables

NOVO FOLHADO DE VITELA E COGUMELOS COM PURÉ DE MAÇÃ EM CAMA DE LEGUMES €19,50

Veal and mushroom puff pastry with apple puree on a bed of vegetables

ESTALADIÇO DE PATO COM MOLHO DE LARANJA EM CAMA DE LEGUMES €19,00

Duck puff pastry with orange sauce and vegetables

BOCHECHA DE PORCO IBÉRICO CONFITADA A BAIXA TEMPERATURA, ESMAGADA DE BATATA E ALHEIRA COM PÊRA AVINHADA €21,00

Iberian pork cheek confit at low temperature, smashed potatoes and alheira with vinegar pears

CARRÉ DE CORDEIRO COM MEL E ALECRIM SOBRE COGUMELOS GRELHADOS, ABÓBORA E PURÉ DE CASTANHAS €27,00

Lamb carré with honey and rosemary on grilled mushrooms, pumpkin and chestnut puree

POSTA DE ALCATRA ANGUS COM MOLHO À MIRANDESA, BATATA A MURRO E ESPARREGADO +/- 600G (2 PAX) €45,00

Angus rump steak with mirandesa sauce, fried potatoes and spareribs (2 pax)

SELEÇÃO DE CARNES DE NOVILHO GRELHADAS COM ARROZ DE TOMATE MALANDRINHO +/- 750G (2 PAX) €47,00

Selection of grilled beef with tomato rice (2 pax)

ENTRECOTE ANGUS COM BATATA RÚSTICA AROMÁTICA E SALADA CONTEMPORÂNEA +/- 600G (2 PAX) €49,50

Angus entrecote with aromatic rustic potatoes and contemporary salad (2 pax)

TRILOGIA DE CARNES (ALCATRA, CORDEIRO E PORCO IBÉRICO) COM SELEÇÃO DE LEGUMES GRELHADOS E BATATA GRATINADA +/- 600G (2 PAX) €49,50

Trilogy of meats (rump, lamb and Iberian pork) with selection of grilled vegetables and potato gratin (2 pax)

BIFES STEAKS

BIFE DO VAZIO À PORTUGUESA €20,00

Sirloin steak "à portuguesa"

BIFE ORIGINAL BY "CHEF RAMOS" €21,00

"Chef Ramos" original steak

NOVO TORNEDÓ "FILET MIGNON" DE NOVILHO COM OVO E MOLHO À PORTUGUESA €28,00

Beef tenderloin with egg and Portuguese sauce

O CHEF RECOMENDA... CHEF'S SUGGESTION

VITELA CONFITADA A BAIXA TEMPERATURA €1/2 €23,00 €41,00

Veal confit at low temperature

CABRITO ASSADO COM ARROZ DE MIÚDOS E ESPARREGADO €1/2 €25,00 €46,00

Roast kid with giblet rice and smashed sprouts

[DISPONÍVEL SÁBADO, DOMINGO E FERIADOS AO ALMOÇO]

[Available saturday, sunday and holidays for lunch]

VEGETARIANO & VEGAN VEGETARIAN & VEGAN

TORTELLINI DE ESPINAFRES E RICOTTA € 17,00
COM PARMESÃO E CHERRY

Tortellini, spinach and ricotta with parmesan and cherry

SEITAN À PORTUGUESA COM PURÉ DE BATATA DOCE € 17,50
E MOLHO TERIYAKI

Portuguese-style seitan with sweet potato puree and teriyaki sauce

NOVO CARIL DE COUVE FLOR COM CHUTNEY DE ABACAXI €17,00

Cauliflower curry with pineapple chutney

TOFÚ SOBRE PURÉ DE BATATA DOCE, € 18,00
LEGUMES E BROA CROCANTE

Tofu on sweet potato puree, vegetables and crispy cornbread

ESTALADIÇO DE ALHEIRA VEGAN COM PURÉ DE MAÇÃ €18,00
E LEGUMES "AL DENTE"

Vegan "alheira" puff pastry with apple puree and al dente vegetables

RISOTTO DE COGUMELOS SELVAGENS E ESPARGOS VERDES € 19,00

Wild mushroom and green asparagus risotto

INFANTIL CHILDREN

ESPARGUETE À BOLONHESA €12,50
Spaghetti Bolognese

SUPREMOS DE FRANGO CROCANTE €12,50
COM BATATA FRITA E ARROZ
Crispy chicken fillet with fries and rice

FILETE DE PESCADA CROCANTE €12,50
COM BATATA FRITA E ARROZ
Crispy hake fillet with white rice and fries

BIFINHO DE VITELA GRELHADA €12,50
COM BATATA FRITA E ARROZ
Grilled veal steak with white rice and fries

[PRATOS EXCLUSIVOS PARA CRIANÇAS]

[Only available for children]

GUARNIÇÕES EXTRA SIDE DISH

ARROZ BRANCO OU BASMATI €4,50
White or basmati rice

PURÉ DE BATATA DOCE €5,50
Sweet potato puree

BATATA FRITA - PALHA, PALITO OU RÚSTICA €4,50
French fries - straw, toothpick or rustic

SELEÇÃO DE LEGUMES SALTEADOS €4,50
Selection of sautéed vegetables

SALADA CONTEMPORÂNEA €4,50
Salad

BATATA GRATINADA (2 PAX) €6,60
Potatoes au gratin (2 pax)

ARROZ MALANDRINHO DE TOMATE E/OU LEGUMES (2 PAX) €8,50
Tomato and/or vegetable rice (2 pax)

SOBREMESA DESSERT

DOCE

MOUSSE DE CHOCOLATE INFANTIL <i>Children's chocolate mousse</i>	€6,50
MOUSSE DE CHOCOLATE 100% VEGAN <i>Chocolate mousse 100% vegan</i>	€7,00
TARTE VEGAN DE FRUTOS VERMELHOS 100% VEGAN <i>Wild berries cheesecake</i>	€8,00
O CHOCOLATE E O PISTACHIO <i>Chocolate and pistachio</i>	€8,00
DELÍCIA DE CARAMELO COM GELADO DE TOFFEE CROCANTE <i>Caramel delight with crunchy toffee ice cream</i>	€8,50
PAVLOVA DE FRUTOS SILVESTRES E MASCARPONE <i>Wild fruits and mascarpone pavlova</i>	€8,50
TARTE DE LIMÃO MERENGADA COM SORVET DE MAÇÃ VERDE <i>Lemon meringue pie with green apple sorbet</i>	€8,50
TELHA CROCANTE DE AMÊNDOA COM MOUSSE DE CHOCOLATE NEGRO <i>Crunchy almond tile with dark chocolate mousse</i>	€8,50
TEXTURA DE CHOCOLATE CROCANTE E SORVET DE FRAMBOESA <i>Crunchy chocolate texture and raspberry sorbet</i>	€8,50
CHEESECAKE DE NOZ, ABÓBORA E MEL <i>Walnut, pumpkin and honey cheesecake</i>	€8,50
NOVO CROCANTE DE MAÇÃ COM GELADO DE BAUNILHA <i>Apple crumble with vanilla ice cream</i>	€8,50
FONDANT DE CARAMELO COM SORVETE DE FRAMBOESA (12 MIN.) <i>Caramel fondant with raspberry sorbet (12 min.)</i>	€9,00
SELEÇÃO DE SOBREMESAS LAGO (3/4 PAX) <i>LAGO selection (3/4 pax)</i>	€41,50

FRUTA

FRUTA DA ÉPOCA <i>Seasonal fruit</i>	€3,50
FRUTA TROPICAL (MANGA, MORANGOS, PAPAIA OU ABACAXI) <i>Tropical fruit (mango, strawberries, papaya or pineapple)</i>	€5,50
SELEÇÃO DE FRUTAS LAMINADAS (2/3 PAX) <i>Selection of sliced fruit</i>	€15,00

TÁBUA DE QUEIJOS

Cheese board

1 PAX 2 VARIEDADES DE QUEIJO	€8,50
2 PAX 4 VARIEDADES DE QUEIJO	€15,50

ACOMPANHAMENTOS:

UVAS, NOZES, COMPOTA, GRISSINIS E TOSTINHAS

1 pax | 2 cheese varieties

2 pax | 4 cheese varieties

Comes with grapes, walnuts, jam, grissins and toast

GELADOS ARTESANAIS ICE CREAM

CHOCOLATE <i>Chocolate</i>	€4,50
BAUNILHA <i>Vanilla</i>	€4,50
OREO <i>Oreo</i>	€4,50
CARAMELO SALGADO <i>Salted caramel</i>	€4,50

SORVETES ARTESANAIS SORVET

MORANGO <i>Strawberry</i>	€4,50
LIMÃO <i>Lemon</i>	€4,50
MARACUJÁ <i>Passion Fruit</i>	€4,50
GIN ADAMUS (COM ÁLCOOL) <i>Gin Adamus (with alcohol)</i>	€4,50
PORTO TÓNICO (COM ÁLCOOL) <i>Porto and tonic (with alcohol)</i>	€4,50

BOLO COMEMORATIVO €30,00/KG PARTY CAKE

BOLO DE NOZ E CARAMELO
[MASSA DE NOZ, RECHEIO DE OVO E CARAMELO, COBERTURA DE NOZ E CARAMELO]
Walnut and caramel cake: walnut pastry, egg and caramel filling, walnut and caramel topping

BOLO RED VELVET
[MASSA RED VELVET, CHEESE E LIMA, COBERTURA DE CHOCOLATE BRANCO]
Red velvet cake: red velvet pastry, cheese and lime, white chocolate topping

BOLO DE CHOCOLATE
[MASSA DE CHOCOLATE, RECHEIO CROCANTE PRALINÉ E CHANTILLY, COBERTURA DE CHOCOLATE NEGRO]
Chocolate cake: chocolate pastry, crunchy praline and whipped cream filling, dark chocolate topping

BOLO DE CHOCOLATE LAGO
[MASSA DE CHOCOLATE, RECHEIO DE CÔCO E CHANTILLY, COBERTURA DE CHOCOLATE NEGRO E BRANCO]
LAGO Chocolate cake: chocolate pastry, coconut and whipped cream filling, dark and white chocolate topping

**NÃO AUTORIZAMOS BOLOS VINDOS DO EXTERIOR
TEMOS PRODUÇÃO PRÓPRIA DE PASTELARIA.
FAÇA A SUA ENCOMENDA ATEMPADAMENTE.**

*We don't allow cakes from abroad, we have our own pastry production.
Please place your order with advance.*

SANGRIA

	COPO	JARRO
SANGRIA DE VINHO BRANCO COM LEVE TOQUE DE MARACUJÁ <i>White wine sangria with a hint of passion fruit</i>	€8,00	€24,50
SANGRIA DE ESPUMANTE COM FRUTOS VERMELHOS <i>Sparkling wine sangria with red berries</i>	€8,00	€23,50
SANGRIA TROPICAL (SEM ÁLCOOL) <i>Tropical sangria (non-alcoholic)</i>	€6,00	€18,50

CERVEJA BEER

SUPER BOCK PRESSÃO <i>Draught beer</i>	€3,50
SUPER BOCK GARRAFA <i>Bottle</i>	€3,50
SUPER BOCK STOUT	€3,50
SUPER BOCK SEM ÁLCOOL <i>No alcohol</i>	€3,50
SUPER BOCK STOUT SEM ÁLCOOL <i>No alcohol</i>	€3,50
SOMERSBY	€3,50

CERVEJA ARTESANAL CRAFT BEER

VADIA LOIRA (GERMAN PILSNER 4.5%)	€4,00
VADIA RUBY (MARZEN/RED LAGER 6.3%)	€4,00
VADIA EXTRA (DOPPELBOCK 8.0%)	€4,00
VADIA THARTARUGA (INDIA PALE ALE 6.7%)	€4,00
VADIA NAUTIKA PRETA (BALTIC PORTER 7.0%)	€4,00

REFRIGERANTES SOFT DRINKS

COCA-COLA	€3,00
COCA-COLA ZERO	€3,00
SPRITE	€3,00
NESTEA LIMÃO <i>Lemon</i>	€3,00
NESTEA PÊSSEGO <i>Peach</i>	€3,00
NESTEA MANGA/ANANÁS <i>Mango/Pineapple</i>	€3,00

ÁGUA WATER

SEM GÁS 0.37CL <i>Still water</i>	€2,60
SEM GÁS 0.75CL <i>Still water</i>	€3,50
PEDRAS 0.25CL <i>Sparkling</i>	€2,00
PEDRAS 0.75CL <i>Sparkling</i>	€3,50
PEDRAS SABORES <i>Sparkling with flavor</i>	€2,20
CASTELO <i>Sparkling</i>	€2,00
SAN PELLEGRINO 0.75CL	€4,00
ÁGUA TÓNICA <i>Tonic water</i>	€2,50

SUMO NATURAL NATURAL JUICE

LARANJA <i>Orange</i>	€5,00
MARACUJÁ <i>Passion Fruit</i>	€5,00
MORANGO <i>Strawberry</i>	€5,00
ABACAXI <i>Pineapple</i>	€5,00
MANGA <i>Mango</i>	€5,00

BRANCO | DOURO WHITE WINE FROM DOURO

PLANALTO	€14,00
ALTANO "SYMINGTON"	€14,00
DIÁLOGO "NIEPOORT"	€15,50
ENCOSTAS DA AMARELINHA RESERVA	€15,50
PALATO DO CÔA	€16,00
VALLADO	€16,50
QUINTA DA SEQUEIRA	€17,00
BONS ARES	€18,00
VALLADO "TRÊS MELROS"	€18,00
ALTANO "SYMINGTON" RESERVA	€18,50
QUINTA DO CRASTO	€18,50
PORMENOR	€19,00
DUAS QUINTAS	€19,50
MEANDRO	€20,50
PALATO DO CÔA RESERVA	€20,50
GRAÍNHA "QUINTA NOVA" RESERVA	€24,00
QUINTA DA SEQUEIRA RESERVA	€24,00
QUINTA DO CRASTO SUPERIOR	€25,00
REDOMA "NIEPOORT"	€25,00
QUINTA MARIA IZABEL	€28,50
DUAS QUINTAS RESERVA	€29,50
PEQUENO DILEMA	€31,00
QUINTA DO VALLADO RESERVA	€33,00
QUINTA DA SEQUEIRA GRANDE RESERVA	€38,50
REDOMA "NIEPOORT" RESERVA	€57,00
MARIA IZABEL VINHAS DA PRINCESA	€68,00
COCHE "NIEPOORT"	€120,00

BRANCO | ALENTEJO WHITE WINE FROM ALENTEJO

ENCOSTAS DO GUADIANA RESERVA	€14,00
RAVASQUEIRA "SELEÇÃO DO ANO"	€14,00
FLORÃO	€17,00
ADEGA MAYOR RESERVA	€18,50
RAVASQUEIRA "RESERVA DA FAMÍLIA"	€18,50
HERDADE DO ESPORÃO RESERVA	€22,00
CARTUXA	€25,00
REYNOLDS "ARINTO"	€25,00
QUINTA DA FONTE SOUTO	€25,50
PAÇO DOS INFANTES "CHARDONNAY"	€26,00
HERDADE DO ARREPIADO COLLECTION	€29,00
ADEGA MAYOR RESERVA DO COMENDADOR	€31,00
TERRENUS RESERVA	€32,00
TAPADA DO CHAVES	€37,00
SCALA COELI	€46,50
PÊRA MANCA	€82,50

BRANCO | OUTRAS REGIÕES WHITE WINE FROM OTHER REGIONS

SÃO DOMINGOS VOLÚPIA "BAIRRADA"	€16,50
RIBEIRO SANTO "AUTOMÁTICO" ENCRUZADO "DÃO"	€18,00
RIBEIRO SANTO ENCRUZADO "DÃO"	€19,00
CASA DE SAIMA "VINHAS VELHAS" "BAIRRADA"	€21,50
DORAVANTE "BAIRRADA"	€25,00
BELLA ELEGANCE SAUVIGNON BLANC "DÃO"	€26,00
CONCISO "NIEPOORT" "DÃO"	€34,00
SÃO DOMINGOS LOPO DE FREITAS "BAIRRADA"	€42,00
PRINCIPAL GRANDE RESERVA "BAIRRADA"	€79,00

ROSÉ

MATEUS	€14,00
QUINTA DA SEQUEIRA	€17,00
QUINTA DO CRASTO	€18,00
BELLA ELEGANCE ROSÉ	€18,50
REDOMA "NIEPOORT"	€19,00

REGIÃO DOS VINHOS VERDES VINHO VERDE REGION

VERDE ALVARINHO

AVELEDA "LOUREIRO E ALVARINHO"	€12,50
MURALHAS DE MONÇÃO	€14,00
AVELEDA "ALVARINHO"	€15,00
ANTHEA "ALVARINHO"	€17,50
CONTACTO "ALVARINHO" ANSELMO MENDES	€19,50
SEM IGUAL	€20,00
WANABI "ALVARINHO" NIEPOORT	€22,50
SOALHEIRO "PRIMEIRAS VINHAS" "ALVARINHO"	€25,00
ROYAL PALMEIRA "LOUREIRO"	€32,00
QUINTA DA PEDRA "ALVARINHO"	€34,00
CURTIMENTA "ALVARINHO" ANSELMO MENDES	€37,00

VINHOS A COPO GLASS OF WINE

CONSULTE-NOS PARA SABER QUAIS AS MARCAS DISPONÍVEIS
€3,50 | €4,50 | €6,00

Ask us about the brands available.

TINTO | DOURO RED WINE FROM DOURO

ALTANO "SYMINGTON"	€14,00
ESTEVA	€14,00
DIÁLOGO "NIEPOORT"	€15,50
PALATO DO CÔA	€16,50
VALLADO	€17,00
ENCOSTAS DA AMARELINHA RESERVA	€17,00
VALLADO "TRÊS MELROS"	€18,00
QUINTA DA SEQUEIRA	€18,50
QUINTA NOVA	€18,50
COMBOIO DO VESÚVIO "SYMINGTON"	€19,00
ALTANO "SYMINGTON" RESERVA	€19,00
QUINTA DO CRASTO	€19,00
PORMENOR	€19,50
DUAS QUINTAS	€22,50
MEANDRO	€23,00
GRAÍNHA "QUINTA NOVA" RESERVA	€24,00
POMBAL DO VESÚVIO "SYMINGTON"	€24,00
VERTENTE "NIEPOORT"	€24,50
QUINTA DA SEQUEIRA RESERVA	€25,00
QUINTA DO VALLADO SUPERIOR	€25,00
QUINTA DO CRASTO SUPERIOR	€25,00
POST SCRIPTUM "SYMINGTON"	€26,00
PALATO DO CÔA RESERVA	€27,00
QUINTA MARIA IZABEL	€35,00
QUINTA DO VALLADO "TOURIGA NACIONAL"	€35,00
QUINTA DA AMARELINHA GRANDE RESERVA	€39,00
QUINTA DO VALLADO "FIELD BLEND" RESERVA	€40,00
REDOMA "NIEPOORT"	€41,00
DUAS QUINTAS RESERVA	€43,00
MONTE MEÃO "VINHA DOS NOVOS" "TOURIGA NACIONAL"	€46,00
QUINTA DO CRASTO RESERVA "VINHAS VELHAS"	€47,50
QUINTA DA SEQUEIRA GRANDE RESERVA	€54,00
QUINTA DO CRASTO "TOURIGA NACIONAL"	€69,00
BATUTA "NIEPOORT"	€88,00
CHARME "NIEPOORT"	€88,00
MARIA IZABEL VINHAS DA PRINCESA	€88,00
QUINTA DO VESÚVIO "SYMINGTON"	€98,00
CHRYSEIA "SYMINGTON"	€105,00
ROBUSTUS "NIEPOORT"	€110,00
TURRIS "NIEPOORT"	€165,00
PINTAS 2015	€180,00
QUINTA NOVA "AETERNUS" 2019	€240,00
QUINTA DO VALLADO "ADELAIDE"	€270,00
QUINTA DO CRASTO "VINHA DA PONTE"	€290,00
QUINTA DO CRASTO "VINHA MARIA TERESA"	€290,00
QUINTA DO VALE MEÃO 2021	€310,00
QUINTA DO VALE MEÃO 2020	€320,00
QUINTA DO VALE MEÃO 2018	€340,00
QUINTA DO VALE MEÃO 2017	€350,00
QUINTA DO VALE MEÃO 2003	€370,00
QUINTA DO VALE MEÃO 2002	€390,00
LEGADO	€350,00
BARCA VELHA 2011	€900,00

TINTO | ALENTEJO RED WINE FROM ALENTEJO

ENCOSTAS DO GUADIANA RESERVA	€14,00
RAVASQUEIRA "SELEÇÃO DO ANO"	€14,00
FLORÃO	€17,00
ADEGA MAYOR RESERVA	€18,50
RAVASQUEIRA "RESERVA DA FAMÍLIA"	€18,50
RAVASQUEIRA "VINHA DAS ROMÃS"	€23,00
QUINTA DA FONTE SOUTO	€26,50
HERDADE DO ESPORÃO RESERVA	€28,00
PAÇO DOS INFANTES "TRINCADEIRA"	€29,00
PONTE DO MOUCHÃO	€31,50
CARTUXA	€34,00
ADEGA MAYOR RESERVA DO COMENDADOR	€35,50
HERDADE DO ARREPIADO VELHO "NOSSO" RESERVA	€43,00
TAPADA DO CHAVES RESERVA	€44,00
JULIAN REYNOLDS GRANDE RESERVA	€45,00
TERRENUS RESERVA	€56,00
QUINTA DA FONTE SOUTO "VINHA DO SOUTO"	€64,00
MOUCHÃO	€67,00
ADEGA MAYOR GRANDE RESERVA "PAI CHÃO"	€69,00
SCALA COELI	€110,00
HERDADE DO ARREPIADO "AMMA" 2015	€140,00
TORRE ESPORÃO	€350,00
PÊRA MANCA 2014	€450,00
PÊRA MANCA 2015	€450,00

TINTO | OUTRAS REGIÕES RED WINE FROM OTHER REGIONS

SÃO DOMINGOS "BAIRRADA" RESERVA	€16,00
SÃO DOMINGOS "BAIRRADA" GARRAFEIRA	€19,00
CASA DE SAIMA "VINHAS VELHAS"	€22,00
CONCISO "NIEPOORT" "DÃO"	€24,00
BELLA SUPERIOR "DÃO" "TOURIGA NACIONAL"	€25,00
BELLA ELLEGANCE "DÃO" "PINOT NOIR"	€26,00
DOM BELLA "DÃO" TOURIGA NACIONAL	€35,00
SÃO DOMINGOS "BAIRRADA" LOPO DE FREITAS	€59,00
DOM BELLA "CABERNET FRANC"	€85,00
INESQUECÍVEL "BAGA" 2017	€110,00
PRINCIPAL GRANDE RESERVA 2012	€170,00
PRINCIPAL GRANDE RESERVA 2011	€190,00

TINTO | PREMIUM PREMIUM RED WINE

DOM BELLA "CABERNET FRANC"	€85,00
BATUTA "NIEPOORT"	€88,00
CHARME "NIEPOORT"	€88,00
MARIA IZABEL VINHAS DA PRINCESA	€88,00
QUINTA DO VESÚVIO "SYMINGTON"	€98,00
CHRYSEIA "SYMINGTON"	€105,00
ROBUSTUS "NIEPOORT"	€110,00
SCALA COELI	€110,00
HERDADE DO ARREPIADO "AMMA" 2015	€140,00
TURRIS "NIEPOORT"	€165,00
PRINCIPAL GRANDE RESERVA 2012	€170,00
PINTAS 2015	€180,00
PRINCIPAL GRANDE RESERVA 2011	€190,00
QUINTA NOVA "AETERNUS" 2019	€240,00
QUINTA DO VALLADO "ADELAIDE"	€270,00
QUINTA DO CRASTO "VINHA DA PONTE"	€290,00
QUINTA DO CRASTO "VINHA MARIA TERESA"	€290,00
QUINTA DO VALE MEÃO 2021	€310,00
QUINTA DO VALE MEÃO 2020	€320,00
QUINTA DO VALE MEÃO 2018	€340,00
QUINTA DO VALE MEÃO 2017	€350,00
LEGADO	€350,00
TORRE ESPORÃO	€350,00
QUINTA DO VALE MEÃO 2003	€370,00
QUINTA DO VALE MEÃO 2002	€390,00
PÊRA MANCA 2014	€450,00
PÊRA MANCA 2015	€450,00
BARCA VELHA 2011	€900,00

ESPUMANTE SPARKLING WINE

SÃO DOMINGOS BRUTO ROSÉ	€14,00
SÃO DOMINGOS EXTRA RESERVA BRUTO	€15,00
CAVES PRIMAVERA "BAGA" BRUTO	€16,00
TERRAS DO DEMO BRUTO	€18,50
TERRAS DO DEMO BRUTO ROSÉ	€18,50
ANTHEA "ALVARINHO" BRUTO RESERVA	€21,00
MURGANHEIRA "SUPER RESERVA" BRUTO	€21,00
SÃO DOMINGOS ELPÍDIO "VELHA RESERVA" BRUTO	€21,00
CAVES PRIMAVERA "GRANDE RESERVA" BRUTO	€25,00
VÉRTICE CUVÉE BRUTO	€25,00
VÉRTICE CUVÉE BRUTO MAGNUM 1,5LT	€56,00
SÃO DOMINGOS LOPO DE FREITAS	€28,00
COLINAS BRUT NATURE	€32,00
VÉRTICE MILLÉSIME BRUTO	€36,00
VÉRTICE GOUVEIO BRUTO	€49,00
COLINAS BRUT "BLANC DE BLANCS"	€57,00
COLINAS BRUT ROSÉ	€65,00
NYETIMBER "CLASSIC CUVÉE"	€65,00

CHAMPAGNE

LOUIS ROEDERER "COLLECTION"	€75,00
RL LEGRAS BRUT "BLANC DE BLANCS"	€78,00
AYALA ROSÉ	€81,00
BILLECART-SALMON BRUT RÉSERVE	€83,00
RUINART BRUT	€90,00
AYALA BRUT "BLANC DE BLANCS"	€98,00
BOLLINGER SPECIAL CUVÉE BRUT	€98,00
POL ROGER BRUT "VINTAGE"	€115,00
LOUIS ROEDERER "VINTAGE"	€118,00
LOUIS ROEDERER "ROSÉ"	€120,00
BILLECART-SALMON BRUT ROSÉ	€130,00
RUINART "BLANC DE BLANCS"	€130,00
RUINART ROSÉ	€130,00
LOUIS ROEDERER "CRISTAL"	€450,00
DOM RUINART ROSÉ	€520,00

VINHO DO PORTO PORTO WINE

	COPO	GARRAFA
DALVA WHITE	€4,00	—
NIEPOORT WHITE 10 ANOS	€7,00	€34,00
DALVA TAWNY	€4,00	—
NIEPOORT TAWNY	€5,00	—
QUINTA DO VENTOZELO LBV	€6,00	—
NIEPOORT LBV	€6,00	—
NIEPOORT TAWNY 10 ANOS	€7,00	€36,00
NIEPOORT TAWNY 20 ANOS	€9,00	€58,00
NIEPOORT VINTAGE BIOMA "VINHAS VELHAS"	—	€85,00
LATE HARVEST		
FORAL DE ÉVORA	€8,00	€24,00
CARTUXA	—	€42,50

MOSCATEL

DE SETÚBAL	€4,00
ROXO DE SETÚBAL "ALAMBRE" 2012	€4,00
"NIEPOORT" 5A	€6,00
DE SETÚBAL "DSF" COLEÇÃO PRIVADA 1998	€7,00
DE SETÚBAL SUPERIOR "DSF" 2002	€7,00
ROXO DE SETÚBAL SUPERIOR "DSF" 2002	€7,00

WHISKY

JB NOVO	€6,00
CUTTY SARK NOVO	€6,00
JOHNNIE WALKER RED LABEL NOVO	€6,00
LOGAN 12 ANOS	€8,00
JOHNNIE WALKER BLACK LABEL 12 ANOS	€8,50
OLD PARR 12 ANOS	€12,00
JB 15 ANOS	€8,00
CARDHU MALTE	€10,00
GLENLIVET MALTE	€10,00
JAMESON IRLANDÊS	€7,00
JACK DANIEL'S	€8,00
MACALLEN DOUBLE CASK 12 ANOS	€16,00
MACALLEN TRIPLE CASK 12 ANOS	€16,00
MACALLEN SHERRY OAK CASK 12 ANOS	€19,00

GIN

BOMBAY ORIGINAL	€8,00
BOMBAY SAPHIRE	€9,00
ALPINIST	€10,00
BULLDOG	€10,00
HENDRICKS	€10,00
SHARISH	€10,00
NORDÉS	€10,00
NAO	€10,00
G-VINE	€10,00
NAUTICAL AMERICAN GIN	€10,00
MONKEY 47	€16,00

CAIPI

CAIPIRINHA	€7,00
CAIPIROSKA	€7,00
CAIPIBLACK	€7,00
CAIPIGINGER	€7,00
CAIPIPORTO	€7,00

COCKTAIL

APEROL SPRITZ	€7,00
MOJITO CLÁSSICO MARACUJÁ MORANGO	€8,00
<i>Classic mojito Passion fruit Strawberry</i>	
PORTO TÓNICO	€7,00

VERMUTE

MARTINI BIANCO ROSSO	€4,00
------------------------	-------

AGUARDENTE

CROFT	€5,00
CRF	€6,00
ANTIQUA	€7,00
ADEGA VELHA	€8,00
RUMAR "SYMINGTON"	€7,00
MAVEM "SYMINGTON"	€9,00

RUM

HAVANA 3 ANEJO	€7,00
DIPLOMÁTICO	€9,00

VODKA

ERISTOFF	€6,00
ERISTOFF BLACK	€6,00
ABSOLUT	€7,00
GREY GOOSE	€9,00

LICORES LIQUEURS

AMÊNDOA AMARGA	€5,00
LICOR BEIRÃO	€6,00
BAILEY'S	€6,00
SAFARI	€6,00
LIMONCELLO	€6,00
DRAMBUI	€7,00

CAFETARIA CAFETERIA

CAFÉ <i>Coffee</i>	€2,00
DESCAFEINADO <i>Decaf</i>	€2,00
CARIOCA DE CAFÉ <i>Diluted espresso</i>	€1,50
CARIOCA DE LIMÃO <i>Water and lemon</i>	€1,50
CEVADA <i>Barley</i>	€1,50
CEVADA DUPLA <i>Double barley</i>	€2,00
CAFÉ DUPLO <i>Double coffee</i>	€3,00
CHÁ (1 PAX) <i>Tea</i>	€2,00
CHÁ (2 PAX) <i>Tea</i>	€3,00
CAPUCCINO	€6,00
IRISH COFFEE	€8,00

LAGO
SUSHI

www.grupolago.pt

ENTRADAS FRIAS

SALADA SUNOMONO Finas fatias de pepino levemente avinagrado com sementes de sésamo <i>Thin slices of slightly vinegared cucumber with sesame seeds</i>	€4,50
SALADA DE ALGAS WAKAME COM FURIKAKE <i>Wakame seaweed salad with furikake</i>	€4,50
CEVICHE DO CHEF Variedade de peixes cortados em cubos, cebola roxa e maçã verde, temperados com molho do Chef <i>Variety of diced fish, red onion and green apple, seasoned with Chef's sauce</i>	€12,00
TACO LAGO Salmão picado, guacamole, coentros, tomate, cebola roxa, maionese japonesa e ovas tobiko <i>Chopped salmon, guacamole, coriander, tomato, red onion, Japanese mayonnaise and tobiko roe</i>	€6,50
TÁRTARO DE SALMÃO Salmão picadinho, temperado com molho kimchi, ponzu, óleo de sésamo, cebolinho, cebola roxa, tobiko e gema de ovo de codorniz, servido com chips de gambas <i>Chopped salmon, seasoned with kimchi sauce, ponzu, sesame oil, chives, red onion, tobiko and quail egg yolk, served with prawn chips</i>	€11,00
TÁRTARO DE ATUM Atum picadinho e temperado com molho kimchi, ponzu, óleo de sésamo, cebolinho, cebola roxa, tobiko e gema de ovo de codorniz, servido com chips de gambas <i>Chopped tuna seasoned with kimchi sauce, ponzu, sesame oil, chives, red onion, tobiko and quail egg yolk, served with prawn chips</i>	€12,50
SALMON PASSION FRUIT (8 UNI.) Fatias de salmão, maracujá, maionese de maracujá, soja e cebolinho <i>Slices of salmon, passion fruit, passion fruit mayonnaise, soy and chives</i>	€12,00
CARPACCIO DE ATUM TRUFADO E MANJERICÃO (8 UNI.) Fatias de atum com manjericão, raspas de limão, molho ponzu, flor de sal e azeite trufado <i>Slices of tuna with basil, lemon zest, ponzu sauce, fleur de sel and truffle oil</i>	€13,50
USUZUKURI DE ROBALO (8 UNI.) Finas fatias de robalo, regadas com molho ponzu, raspas de lima e pimenta togarashi <i>Thin slices of sea bass, drizzled with ponzu sauce, lime zest and togarashi pepper</i>	€13,00

TEMAKI

SALMÃO Cone de alga recheado com arroz, salmão, queijo creme e cebolinho <i>Seaweed cone stuffed with rice, salmon, cream cheese and chives</i>	€7,00
ATUM SPICY Cone de alga recheado com arroz, atum, óleo de sésamo, maionese picante, cebolinho e sementes de sésamo <i>Seaweed cone filled with rice, tuna, sesame oil, spicy mayonnaise, chives and sesame seeds</i>	€8,50
ROBALO Cone de alga recheado com arroz, robalo, cebola roxa, maçã verde e molho do Chef <i>Seaweed cone stuffed with rice, sea bass, red onion, green apple and Chef's sauce</i>	€8,00
CAMARÃO Camarão picado com manga, cebolinho e maionese japonesa, envolvido em folha de ovo <i>Chopped shrimp with mango, chives and Japanese mayonnaise, wrapped in egg leaf</i>	€8,50
VEGETARIANO Cone de alga recheado com arroz, frutas e legumes do dia <i>Seaweed cone filled with rice, fruit and vegetables of the day</i>	€6,50

ENTRADAS QUENTES

SOPA MISO Caldo de miso com tofú, alga wakame, cebolinho e sementes de sésamo. <i>Miso broth with tofu, wakame seaweed, chives and sesame seeds.</i>	€4,00
TEMPURA DE CAMARÃO E AMÊNDOA (4 UNI.) Gambas panadas com panko e amêndoa, servidas com molho agridoce e cebolinho <i>Prawns breaded with panko and almonds, served with sweet and sour sauce and chives</i>	€12,50
TEMAKI FRITO Temaki com salmão, queijo creme e cebolinho envolto em polme e panko frito <i>Temaki with salmon, cream cheese and chives wrapped in batter and fried panko</i>	€8,00
MIX DE ENTRADAS 2 mini crepes de legumes, 2 tempuras camarão, 2 gyozas, salada wakame e salada sunomono <i>2 mini vegetable crepes, 2 shrimp tempuras, 2 gyozas, wakame salad and sunomono salad</i>	€19,50
CREPES DE VEGETAIS (4 UNI.) Pequenos enroladinhos de legumes em massa primavera, servidos com molho agridoce e cebolinho <i>Small vegetable spring rolls served with sweet and sour sauce and chives</i>	€5,00
GYOSAS (4 UNI.) Vegetarianas, Frango com Legumes, Frango e Caril Servidas com molho ponzu, cebolinho e sementes de sésamo <i>Vegetarian, Chicken and Vegetables, Chicken and Curry</i> <i>Served with ponzu sauce, chives and sesame seeds</i>	€6,50

SUSHI TRADICIONAL

CHEF'S SELECTION TRADICIONAL

SASHIMI (4 UNI.)

Fatias de peixe cru ao natural

Salmão €6,00

Robalo €6,50

Atum €7,50

NIGIRI (2 UNI.)

Fatia de peixe no topo de arroz de sushi

Salmão €4,00

Robalo €4,50

Camarão €4,50

Atum €5,00

GUNKAN (2 UNI.)

Bola de arroz envolvida por lâminas de peixe: robalo, salmão, atum.

Salmão €5,00

Robalo €5,50

Atum €6,00

URAMAKI (2 UNI.)

Rolo invertido, com arroz por fora com 3 ingredientes

€3,50

NORIMAKI (2 UNI.)

Rolo com alga por fora com 3 ingredientes

€3,50

DRAGONMAKI (2 UNI.)

Rolo com 3 ingredientes coberto com fatias de peixe e/ou vegetais

€4,00

HARUMAKI (2 UNI.)

Rolo de folha de soja colorida recheado com 3 ingredientes

€3,50

HOSOMAKI (2 UNI.)

Rolo fino recheado com apenas 1 ingrediente

Salmão €3,00

Atum €4,00

Robalo €3,50

Camarão €3,50

Pepino €3,00

COMBINADOS TRADICIONAIS TRADITIONAL COMBOS

SASHIMI LOVERS (20 UNI.)

Mix Sashimi do Chef

€29,00

SELEÇÃO SUSHI TRADICIONAL (16 UNI.)

Sushi & Sashimi | 6 sashimi, 3 nigiri, 2 gunkan, 1 hosomaki, 1 norimaki, 1 uramaki, 1 dragon, 1 harumaki
Sushi Traditional Selection (16 pcs.)

€24,00

SELEÇÃO SUSHI TRADICIONAL (32 UNI.)

Sushi & Sashimi | 12 sashimi, 6 nigiri, 4 gunkan, 2 hosomaki, 2 norimaki, 2 uramaki, 2 dragon, 2 harumaki
Sushi Traditional Selection (32 pcs.)

€48,00

SUSHI FUSÃO

CHEF'S SELECTION FUSÃO

GUNKAN MEXICANO (2 UNI.) Gunkan de robalo, com topping de robalo com guacamole, coentros, cebola roxa e crocante de cenoura <i>Sea bass gunkan, topped with sea bass with guacamole, coriander, red onion and carrot crumbs</i>	€6,50
GUNKAN DE ATUM E UNAGUI (2 UNI.) Gunkan de atum, enguia, massa kataifi e teriyaki <i>Tuna gunkan, eel, kataifi and teriyaki noodles</i>	€7,00
GUNKAN HOTATE (2 UNI.) Gunkan de salmão, vieira, wakame e ovas tobiko <i>Salmon gunkan, scallop, wakame and tobiko roe</i>	€6,50
GUNKAN SHIROMI (2 UNI.) Gunkan de robalo, lima, cebola confitada e ovas tobiko <i>Sea bass gunkan, lime, onion confit and tobiko roe</i>	€6,50
GUNKAN EBI (2 UNI.) Gunkan de salmão, camarão com maionese, ovo de codorniz cozido e coentros <i>Salmon gunkan, prawns with mayonnaise, boiled quail egg and coriander</i>	€6,50
GUNKAN FOIE ON FIRE (2 UNI.) Gunkan de salmão com picado de salmão, topping de foie caramelizado a arder em absinto <i>Salmon gunkan with salmon mince, caramelized foie topping sizzling in absinthe</i>	€7,00
GUNKAN ROMEU E JULIETA (2 UNI.) Gunkan de salmão, queijo e marmelada <i>Salmon, cheese and marmalade gunkan</i>	€5,50
GUNKAN RASPBERRY (2 UNI.) Gunkan de salmão com topping de salmão, framboesa e maionese de maracujá <i>Salmon gunkan topped with salmon, raspberries and passion fruit mayonnaise</i>	€5,50
URAMAKI YELLOW (2 UNI.) Rolo invertido, fatia de salmão e topping de ovo de codorniz <i>Inverted roll, slice of salmon and quail egg topping</i>	€5,50
ROLLED SALMON SHRIMP (2 UNI.) Rolinhos de salmão recheados de camarão tempura e queijo creme com topping de wakame e tobiko <i>Salmon rolls filled with tempura shrimp and cream cheese with wakame and tobiko topping</i>	€5,50
RICE PAPER ROLL (2 UNI.) Rolo de folha de arroz, topping de molho agridoce e furikake <i>Rice leaf roll, topped with sweet and sour sauce and furikake</i>	€5,50
BÔ SHRIMP (2 UNI.) Cubo de arroz, fatia de salmão, topping de maionese japonesa e ebi fry, molho agridoce e cebolinho <i>Rice cube, slice of salmon, topped with Japanese mayonnaise and ebi fry, sweet and sour sauce and chives</i>	€6,50
TAMAGO MAKI (2 UNI.) Enrolado em folha de ovo, topping de robalo marinado, ovas, cebola roxa e coentros <i>Egg roll, topped with marinated sea bass, roe, red onion and coriander</i>	€5,50
SHITAKE ROLL (2 UNI.) Enrolado de folha de soja colorida com topping de cogumelos shitake, teriyaki, sésamo e cebolinho <i>Colored soy leaf roll topped with shitake mushrooms, teriyaki, sesame and chives</i>	€5,50
NIGIRI CARAMELIZADO E LIMA (2 UNI.) Nigiri de salmão braseado e caramelizado, fatia e raspas de lima <i>Braised and caramelized salmon nigiri, slice and lime zest</i>	€5,50
NIGIRI DE POLVO (2 UNI.) Nigiri de polvo com picado do mesmo, maionese de conetros e pimenta togarashi <i>Octopus nigiri with octopus mince, conetros mayonnaise and togarashi pepper</i>	€5,50
HOT ROLL (4 UNI.) Rolo frito recheado de salmão, queijo creme e alho francês, cebolinho, molho ponzu e dengako <i>Fried roll stuffed with salmon, cream cheese and leek, chives, ponzu sauce and dengako</i>	€7,00
HOT TEMPURA (4 UNI.) Hosomaki frito, topping de queijo creme, camarão tempura, molho teriyaki, cebolinho e sésamo <i>Fried hosomaki, cream cheese topping, tempura prawns, teriyaki sauce, chives and sesame seeds</i>	€8,00
HOT PRIMAVERA (4 UNI.) Enrolado em massa primavera recheado com camarão, paté de surimi e salmão, topping de queijo creme e framboesa <i>Spring roll filled with shrimp, surimi pâté and salmon, cream cheese and raspberry topping</i>	€8,00
SELEÇÃO DO CHEF (6 UNI.) Variedade de peças elaboradas pelo Chef em estilo freestyle	€15,00

COMBINADOS FUSÃO FUSION COMBOS

Cuidadosa seleção de peças de sushi à escolha do sushiman
Careful selection of sushi pieces at the sushiman's choice

FREESTYLE LAGO (16 UNI.) Sushi, Sashimi & Hot Roll	€24,00
FREESTYLE LAGO (32 UNI.) Sushi, Sashimi & Hot Roll	€48,00
FREESTYLE LAGO (48 UNI.) Sushi, Sashimi & Hot Roll	€72,00
VEGETARIANO (16 UNI.) Seleção de peças elaboradas com frutas e legumes frescos <i>Selection of items made with fresh fruit and vegetables</i>	€22,00
HOTSUSHI LAGO (16 UNI.) Seleção de peças quentes <i>Selection of hot pieces</i>	€22,00

POKES

SALMÃO	€14,00
<i>Bowl com cubos de salmão, acompanhados de arroz de sushi, frutas e legumes do dia</i> <i>Bowl with salmon cubes, served with sushi rice, fruit and vegetables of the day</i>	
ATUM	€15,00
<i>Bowl com cubos de atum, acompanhados de arroz de sushi, frutas e legumes do dia</i> <i>Bowl with tuna cubes, served with sushi rice, fruit and vegetables of the day</i>	
VEGETARIANA	€14,00
<i>Bowl composto por arroz na base, frutas e legumes do dia</i> <i>Bowl with rice at the base, fruit and vegetables of the day</i>	

EXTRAS

MOLHOS EXTRA EXTRA SAUCE

WASABI	€0,50
GARI	€0,50
AGRIDOCE	€0,50
TERIYAKI	€0,50
CHIPS DE GAMBAS	€1,50

OS VALORES INDICADOS INCLUEM IVA À TAXA LEGAL EM VIGOR. ESTE ESTABELECIMENTO DISPÕE DE LIVRO DE RECLAMAÇÕES. OS PREÇOS ESTÃO SUJEITOS A ALTERAÇÃO SEM AVISO PRÉVIO.

Os nossos produtos são preparados em ambientes que não são completamente livres de alérgenos. Há sempre um risco de potencial contaminação cruzada.

Informe-se com a nossa equipa.

Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o “couvert”, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este inutilizado, conforme art. 135.º do DL10/2015 de 16 de janeiro.

The prices indicated include VAT at the prevailing legal rate. This establishment has a complaints book. Prices are subject to change without prior notice. Our products are prepared in environments that are not completely allergen-free. There is always a risk of potential cross-contamination. Ask our team.

No dish, food product or drink, including the "couvert", can be charged for if it is not requested by the customer or if it is not used by the customer, in accordance with art. 135 of DL10/2015 of January 16.

CONSULTAR LISTA DE ALERGÉNIOS >

See the list of allergens

PREÇÁRIO EMBALAGENS TAKE-AWAY: EMBALAGEM €1,00 | SACO DE PAPEL COM ASA €0,20

Take-away packaging price: box €1.00 | Paper bag €0.20