

# LAGO

SUSHI

ENTRADAS  
*STARTERS*

SUSHI FUSÃO  
*FUSION SUSHI*

SUSHI TRADICIONAL  
*TRADITIONAL SUSHI*

POKES

EXTRAS



## ENTRADAS FRIAS

<b>SALADA SUNOMONO</b> Finas fatias de pepino levemente avinagrado com sementes de sésamo <i>Thin slices of slightly vinegared cucumber with sesame seeds</i>	<b>€4,50</b>
<b>SALADA DE ALGAS WAKAME COM FURIKAKE</b> <i>Wakame seaweed salad with furikake</i>	<b>€4,50</b>
<b>CEVICHE DO CHEF</b> 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>	<b>€12,00</b>
<b>TACO LAGO</b> 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>	<b>€6,50</b>
<b>TÁRTARO DE SALMÃO</b> 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>	<b>€11,00</b>
<b>TÁRTARO DE ATUM</b> 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>	<b>€12,50</b>
<b>SALMON PASSION FRUIT (8 UNI.)</b> Fatias de salmão, maracujá, maionese de maracujá, soja e cebolinho <i>Slices of salmon, passion fruit, passion fruit mayonnaise, soy and chives</i>	<b>€12,00</b>
<b>CARPACCIO DE ATUM TRUFADO E MANJERICÃO (8 UNI.)</b> 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>	<b>€13,50</b>
<b>USUZUKURI DE ROBALO (8 UNI.)</b> 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>	<b>€13,00</b>

## TEMAKI

<b>SALMÃO</b> Cone de alga recheado com arroz, salmão, queijo creme e cebolinho <i>Seaweed cone stuffed with rice, salmon, cream cheese and chives</i>	<b>€7,00</b>
<b>ATUM SPICY</b> 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>	<b>€8,50</b>
<b>ROBALO</b> 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>	<b>€8,00</b>
<b>CAMARÃO</b> 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>	<b>€8,50</b>
<b>VEGETARIANO</b> Cone de alga recheado com arroz, frutas e legumes do dia <i>Seaweed cone filled with rice, fruit and vegetables of the day</i>	<b>€6,50</b>

## ENTRADAS QUENTES

<b>SOPA MISO</b> Caldo de miso com tofú, alga wakame, cebolinho e sementes de sésamo. <i>Miso broth with tofu, wakame seaweed, chives and sesame seeds.</i>	<b>€4,00</b>
<b>TEMPURA DE CAMARÃO E AMÊNDOA (4 UNI.)</b> 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>	<b>€12,50</b>
<b>TEMAKI FRITO</b> 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>	<b>€8,00</b>
<b>MIX DE ENTRADAS</b> 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>	<b>€19,50</b>
<b>CREPES DE VEGETAIS (4 UNI.)</b> 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>	<b>€5,00</b>
<b>GYOSAS (4 UNI.)</b> 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>	<b>€6,50</b>



# SUSHI FUSÃO

## CHEF'S SELECTION FUSÃO

<b>GUNKAN MEXICANO (2 UNI.)</b> 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>	<b>€6,50</b>
<b>GUNKAN DE ATUM E UNAGUI (2 UNI.)</b> Gunkan de atum, enguia, massa kataifi e teriyaki <i>Tuna gunkan, eel, kataifi and teriyaki noodles</i>	<b>€7,00</b>
<b>GUNKAN HOTATE (2 UNI.)</b> Gunkan de salmão, vieira, wakame e ovas tobiko <i>Salmon gunkan, scallop, wakame and tobiko roe</i>	<b>€6,50</b>
<b>GUNKAN SHIROMI (2 UNI.)</b> Gunkan de robalo, lima, cebola confitada e ovas tobiko <i>Sea bass gunkan, lime, onion confit and tobiko roe</i>	<b>€6,50</b>
<b>GUNKAN EBI (2 UNI.)</b> Gunkan de salmão, camarão com maionese, ovo de codorniz cozido e coentros <i>Salmon gunkan, prawns with mayonnaise, boiled quail egg and coriander</i>	<b>€6,50</b>
<b>GUNKAN FOIE ON FIRE (2 UNI.)</b> 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>	<b>€7,00</b>
<b>GUNKAN ROMEU E JULIETA (2 UNI.)</b> Gunkan de salmão, queijo e marmelada <i>Salmon, cheese and marmalade gunkan</i>	<b>€5,50</b>
<b>GUNKAN RASPBERRY (2 UNI.)</b> Gunkan de salmão com topping de salmão, framboesa e maionese de maracujá <i>Salmon gunkan topped with salmon, raspberries and passion fruit mayonnaise</i>	<b>€5,50</b>
<b>URAMAKI YELLOW (2 UNI.)</b> Rolo invertido, fatia de salmão e topping de ovo de codorniz <i>Inverted roll, slice of salmon and quail egg topping</i>	<b>€5,50</b>
<b>ROLLED SALMON SHRIMP (2 UNI.)</b> 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>	<b>€5,50</b>
<b>RICE PAPER ROLL (2 UNI.)</b> Rolo de folha de arroz, topping de molho agridoce e furikake <i>Rice leaf roll, topped with sweet and sour sauce and furikake</i>	<b>€5,50</b>
<b>BÔ SHRIMP (2 UNI.)</b> 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>	<b>€6,50</b>
<b>TAMAGO MAKI (2 UNI.)</b> 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>	<b>€5,50</b>
<b>SHITAKE ROLL (2 UNI.)</b> 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>	<b>€5,50</b>
<b>NIGIRI CARAMELIZADO E LIMA (2 UNI.)</b> Nigiri de salmão braseado e caramelizado, fatia e raspas de lima <i>Braised and caramelized salmon nigiri, slice and lime zest</i>	<b>€5,50</b>
<b>NIGIRI DE POLVO (2 UNI.)</b> 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>	<b>€5,50</b>
<b>HOT ROLL (4 UNI.)</b> 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>	<b>€7,00</b>
<b>HOT TEMPURA (4 UNI.)</b> 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>	<b>€8,00</b>
<b>HOT PRIMAVERA (4 UNI.)</b> 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>	<b>€8,00</b>
<b>SELEÇÃO DO CHEF (6 UNI.)</b> Variedade de peças elaboradas pelo Chef em estilo freestyle	<b>€15,00</b>

## COMBINADOS FUSÃO FUSION COMBOS

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

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



# 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



## POKES

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

## EXTRAS

### MOLHOS EXTRA EXTRA SAUCE

WASABI	<b>€0,50</b>
GARI	<b>€0,50</b>
AGRIDOCE	<b>€0,50</b>
TERIYAKI	<b>€0,50</b>
CHIPS DE GAMBAS	<b>€1,50</b>

**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*