

# LAGO

TAKE-AWAY & DELIVERY

O SEU PRATO PREFERIDO  
NO CONFORTO DE CASA

PEDIDOS 914 556 058

# MENU EXECUTIVO

## 3.<sup>a</sup> A 6.<sup>a</sup> AO ALMOÇO

[SUJEITO A EXCEÇÕES (FERIADOS E DATAS PONTUAIS)]

Sopa + Prato + Pão — **€15,50**

Doce €5,00 | Fruta €3,50

---

## EXECUTIVE SUSHI

Sopa Miso OU Crepe de Legumes  
+ Combinado 16 Peças Freestyle

**€18,90**

[CLIQUE AQUI PARA VER O MENU EXECUTIVO](#)

## ENTRADAS STARTERS

PIMENTOS PADRÓN €7,00

*Padrón peppers*

COGUMELOS À BULHÃO PATO €7,50

*Mushrooms "à bulhão pato"*

CROQUETAS DE FRANGO COM MAIONESE DE CARIL E CEBOLA (4 UNI.) €7,50

*Chicken croqueta with curry and onion (4 pcs.)*

CROQUETAS DE NOVILHO ANGUS COM MAIONESE DE PAPRIKA (4 UNI.) €8,50

*Angus beef croqueta with paprika (4 pcs.)*

ASINHAS DE FRANGO PICANTES (6 UNI.) €8,50

*Spicy chicken wings (6 pcs.)*

ESTALADIÇO DE ALHEIRA TRADICIONAL COM CHUTNEY DE MAÇÃ €9,00

*Traditional "alheira"\* with apple chutney*

ESTALADIÇO DE ALHEIRA VEGAN COM CHUTNEY DE MAÇÃ €9,00

*Vegan sausage stew with apple chutney*

TEMPURA DE CAMARÃO E AMÊNDOA COM MOLHO AGRIDOCE (4 UNI.) €12,50

*Shrimp and almond tempura with sweet and sour sauce (4 pcs.)*

**NOVO** OVOS ROTOS COM COGUMELOS SELVAGENS E BACON FUMADO €11,50

*Scrambled eggs with wild mushrooms and smoked bacon*

**NOVO** OVOS ROTOS COM CAMARÃO, COGUMELOS PLEUROTUS E ESPARGOS VERDES €14,00

*Scrambled eggs with shrimp, oyster mushrooms, and green asparagus*

POLVO À GALEGA NA FRIGIDEIRA €14,00

*Galician-style octopus in the frying pan*

GAMBAS SALTEADAS AO ALHINHO €15,00

*Sautéed prawns with garlic*

### MINI SALGADINHOS

*Mini salty snacks*

RISSOL CARNE (12 UNI.) €10,80

*Meat rissole (12 pcs)*

RISSOL CAMARÃO (12 UNI.) €10,80

*Shrimp rissole (12 pcs)*

CROQUETE DE VITELA (12 UNI.) €10,80

*Veal croquette (12 pcs)*

BOLINHOS DE BACALHAU (12 UNI.) €12,10

*Codfish croquette (12 pcs.)*

CHAMUÇA PICANTE (12 UNI.) €13,50

*Spicy samosa (12 pcs.)*

## MARISCO SEAFOOD

GAMBA SELVAGEM 30/40 AO NATURAL\* €55,00/KG

*Wild shrimp 30/40 natural\**

CAMARÃO DA COSTA COZIDO AO NATURAL\* \*\* €120,00/KG

*Natural boiled shrimp\* \*\**

SAPATEIRA FRESCA RECHEADA\*\* €47,50/KG

*Stuffed fresh crab\*\**

OSTRAS, LAGOSTA E LAVAGANTE SOB CONSULTA

*Oysters, lobster and lobster*

\*SOMENTE ENCOMENDAS MÚLTIPLOS DE 0,50KG.

\*\*PEDIDOS COM 24H DE ANTECEDÊNCIA.

## 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
SOPA DE PEIXE COM REDE DE MASSA FOLHADA <i>Fish soup</i>	€7,00

## 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

SPAGHETTI BOLONHESA <i>Spaghetti bolognese</i>	€16,50
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

## VEGETARIANO & VEGAN VEGETARIAN & VEGAN

TORTELLINI DE ESPINAFRES E RICOTTA COM PARMESÃO E CHERRY <i>Tortellini, spinach and ricotta with parmesan and cherry</i>	€ 17,00
SEITAN À PORTUGUESA COM PURÉ DE BATATA DOCE E MOLHO TERIYAKI <i>Portuguese-style seitan with sweet potato puree and teriyaki sauce</i>	€ 17,50
TOFÚ SOBRE PURÉ DE BATATA DOCE, LEGUMES E BROA CROCANTE <i>Tofu on sweet potato puree, vegetables and crispy cornbread</i>	€ 18,00
ESTALADIÇO DE ALHEIRA VEGAN COM PURÉ DE MAÇÃ E LEGUMES "AL DENTE" <i>Vegan "alheira" puff pastry with apple puree and al dente vegetables</i>	€18,00
RISOTTO DE COGUMELOS SELVAGENS E ESPARGOS VERDES <i>Wild mushroom and green asparagus risotto</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 €29,00  
*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*
- 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)*
- ARROZ CALDOSOS DE ROBALO COM GAMBAS E COENTROS (2 PAX) €49,50  
*Sea bass rice with shrimps and coriander (2 pax)*
- ARROZ CALDOSOS DE LAGOSTA E GAMBAS (2 PAX) €85,00  
*Rice with lobster and shrimp (2 pax)*

## BACALHAU CODFISH

- NOVO** BACALHAU À BRÁS €18,50  
*Shredded cod with onions, eggs and crispy potatoes*
- LOMBO DE BACALHAU COM BROA €29,50  
*Codfish fillet with corn bread*
- LOMBO DE BACALHAU GRELHADO NA BRASA €29,50  
*Grilled codfish fillet*
- LOMBO DE BACALHAU GRATINADO COM MAIONESE €29,50  
*Cod loin au gratin with mayonnaise*
- LOMBO DE BACALHAU COM CEBOLADA TRADICIONAL €29,50  
*Cod loin with traditional onions*

## CARNE MEAT

<b>NOVO</b>	<b>ARROZ DE PATO À MODA ANTIGA COM OVO ESTRELADO</b> <i>Duck rice with fried egg</i>	€17,00
<b>NOVO</b>	<b>BIFINHOS DE VITELA COM COGUMELOS, ARROZ E BATATA FRITA</b> <i>Veal steaks with mushrooms, rice and fries</i>	€18,50
<b>NOVO</b>	<b>ESCALOPE DE FRANGO PANADO COM ESPARGUETE À NAPOLITANA</b> <i>breaded chicken cutlet with Neapolitan spaghetti</i>	€17,00
	<b>CARIL DE FRANGO COM CHUTNEY DE ABACAXI E ARROZ BASMATI</b> <i>Chicken curry with pineapple chutney and basmati rice</i>	€18,00
	<b>PEITO DE FRANGO E DUXELLE DE COGUMELOS EM MASSA FOLHADA COM PURÉ DE MAÇÃ E LEGUMES SALTEADOS</b> <i>Chicken breast and mushroom duxelle in puff pastry with apple puree and sautéed vegetables</i>	€18,00
	<b>ESTALADIÇO DE PATO COM MOLHO DE LARANJA EM CAMA DE LEGUMES</b> <i>Duck puff pastry with orange sauce and vegetables</i>	€19,00
	<b>FOLHADO DE VITELA E COGUMELOS COM PURÉ DE MAÇÃ EM CAMA DE LEGUMES</b> <i>Veal and mushroom puff pastry with apple puree on a bed of vegetables</i>	€19,50
	<b>BOCHECHA DE PORCO IBÉRICO CONFITADA A BAIXA TEMPERATURA, ESMAGADA DE BATATA E ALHEIRA COM PÊRA AVINHADA</b> <i>Iberian pork cheek confit at low temperature, smashed potatoes and alheira with vinegar pears</i>	€21,00
	<b>CARRÉ DE CORDEIRO COM MEL E ALECRIM SOBRE COGUMELOS GRELHADOS, ABÓBORA E PURÉ DE CASTANHAS</b> <i>Lamb carré with honey and rosemary on grilled mushrooms, pumpkin and chestnut puree</i>	€29,50
	<b>POSTA DE ALCATRA ANGUS COM MOLHO À MIRANDESA, BATATA A MURRO E ESPARREGADO <sup>+/- 600G</sup> (2 PAX)</b> <i>Angus rump steak with mirandesa sauce, fried potatoes and spareribs (2 pax)</i>	€47,00
	<b>SELEÇÃO DE CARNES DE NOVILHO GRELHADAS COM ARROZ DE TOMATE MALANDRINHO <sup>+/- 750G</sup> (2 PAX)</b> <i>Selection of grilled beef with tomato rice (2 pax)</i>	€47,00
	<b>ENTRECOTE ANGUS COM BATATA RÚSTICA AROMÁTICA E SALADA CONTEMPORÂNEA <sup>+/- 600G</sup> (2 PAX)</b> <i>Angus entrecote with aromatic rustic potatoes and contemporary salad (2 pax)</i>	€49,50
	<b>TRILOGIA DE CARNES (ALCATRA, CORDEIRO E PORCO IBÉRICO) COM SELEÇÃO DE LEGUMES GRELHADOS E BATATA GRATINADA <sup>+/- 600G</sup> (2 PAX)</b> <i>Triology of meats (rump, lamb and Iberian pork) with selection of grilled vegetables and potato gratin (2 pax)</i>	€52,00

## BIFES STEAKS

	<b>BIFE DO VAZIO À PORTUGUESA</b> <i>Sirloin steak "à portuguesa"</i>	€20,00
	<b>BIFE ORIGINAL BY "CHEF RAMOS"</b> <i>"Chef Ramos" original steak</i>	€21,00
	<b>TORNEDÓ "FILET MIGNON" DE NOVILHO COM OVO E MOLHO À PORTUGUESA</b> <i>Beef tenderloin with egg and Portuguese sauce</i>	€28,00

## O CHEF RECOMENDA... CHEF'S SUGGESTION

	<b>VITELA CONFITADA A BAIXA TEMPERATURA</b> <i>Veal confit at low temperature</i>	€23,00
	<b>CABRITO ASSADO COM ARROZ DE MIÚDOS E ESPARREGADO</b> <i>Roast kid with giblet rice and smashed sprouts</i>	€28,00

**[DISPONÍVEL SÁBADO, DOMINGO E FERIADOS AO ALMOÇO]**  
*[Available saturday, sunday and holidays for lunch]*

## INFANTIL CHILDREN

ESPARGUETE À BOLONHESA <i>Spaghetti Bolognese</i>	€12,50
SUPREMOS DE FRANGO CROCANTE COM BATATA FRITA E ARROZ <i>Crispy chicken fillet with fries and rice</i>	€12,50
FILETE DE PESCADA CROCANTE COM BATATA FRITA E ARROZ <i>Crispy hake fillet with white rice and fries</i>	€12,50
BIFINHO DE VITELA GRELHADA COM BATATA FRITA E ARROZ <i>Grilled veal steak with white rice and fries</i>	€12,50
<b>[PRATOS EXCLUVISOS PARA CRIANÇAS]</b> <i>[Only available for children]</i>	

## GUARNIÇÕES EXTRA SIDE DISH

ARROZ BRANCO OU BASMATI <i>White or basmati rice</i>	€4,50
PURÉ DE BATATA DOCE <i>Sweet potato puree</i>	€5,50
BATATA FRITA - PALHA, PALITO OU RÚSTICA <i>French fries - straw, toothpick or rustic</i>	€4,50
SELEÇÃO DE LEGUMES SALTEADOS <i>Selection of sautéed vegetables</i>	€4,50
SALADA CONTEMPORÂNEA <i>Salad</i>	€4,50
BATATA GRATINADA (2 PAX) <i>Potatoes au gratin (2 pax)</i>	€6,50
ARROZ MALANDRINHO DE TOMATE E/OU LEGUMES (2 PAX) <i>Tomato and/or vegetable rice (2 pax)</i>	€8,50

## SOBREMESA DESSERT

### DOCE

MOUSSE DE CHOCOLATE 100% VEGAN <i>Chocolate mousse 100% vegan</i>	€7,50
TARTE VEGAN DE FRUTOS VERMELHOS 100% VEGAN <i>Wild berries cheesecake</i>	€8,50
DELÍCIA DE CAMELO <i>Caramel delight</i>	€9,00
PAVLOVA DE FRUTOS SILVESTRES E MASCARPONE <i>Wild fruits and mascarpone pavlova</i>	€9,00
TARTE DE LIMÃO MERENGADA <i>Lemon meringue pie</i>	€9,00
TELHA CROCANTE DE AMÊNDOA COM MOUSSE DE CHOCOLATE NEGRO <i>Crunchy almond tile with dark chocolate mousse</i>	€9,00
TEXTURA DE CHOCOLATE CROCANTE <i>Crunchy chocolate texture</i>	€9,00
CHEESECAKE DE NOZ, ABÓBORA E MEL <i>Walnut, pumpkin and honey cheesecake</i>	€9,00
CROCANTE DE MAÇÃ* <i>Apple crumble</i>	€9,00
FONDANT DE CAMELO* <i>Caramel fondant*</i>	€9,50

\*TERMINAR NO MICROONDAS 900W DURANTE 30 SEGUNDOS.  
[AS SOBREMESAS DE TAKE-AWAY NÃO INCLUEM GELADO.]

### 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>	€6,00
SELEÇÃO DE FRUTAS LAMINADAS (2/3 PAX) <i>Selection of sliced fruit</i>	€16,00

## BOLO COMEMORATIVO €30,00/KG PARTY CAKE

BOLO DE NOZ E CAMELO [MASSA DE NOZ, RECHEIO DE OVO E CAMELO, COBERTURA DE NOZ E CAMELO] <i>Walnut and caramel cake: walnut pastry, egg and caramel filling, walnut and caramel topping</i>	
BOLO RED VELVET [MASSA RED VELVET, CHEESE E LIMA, COBERTURA DE CHOCOLATE BRANCO] <i>Red velvet cake: red velvet pastry, cheese and lime, white chocolate topping</i>	
BOLO DE CHOCOLATE [MASSA DE CHOCOLATE, RECHEIO CROCANTE PRALINÉ E CHANTILLY, COBERTURA DE CHOCOLATE NEGRO] <i>Chocolate cake: chocolate pastry, crunchy praline and whipped cream filling, dark chocolate topping</i>	
BOLO DE CHOCOLATE LAGO [MASSA DE CHOCOLATE, RECHEIO DE CÔCO E CHANTILLY, COBERTURA DE CHOCOLATE NEGRO E BRANCO] <i>LAGO Chocolate cake: chocolate pastry, coconut and whipped cream filling, dark and white chocolate topping</i>	

[CONSULTAR LISTA DE ALERGÉNIOS >](#)

## ÁGUA

ÁGUA SEM GÁS <b>33CL</b>	€1,00
ÁGUA COM GÁS	€1,30

## LIMONADA

CLÁSSICA <b>1000ML</b>	€5,50
MORANGO <b>1000ML</b>	€6,50
MARACUJÁ <b>1000ML</b>	€6,50

## SUMO NATURAL

ABACAXI, MAÇÃ E GENGIBRE <b>1000ML</b>	€7,50
LARANJA E MORANGO <b>1000ML</b>	€7,50
LARANJA <b>1000ML</b>	€7,50

## SANGRIA

SANGRIA DE VINHO BRANCO COM LEVE TOQUE DE MARACUJÁ <b>1000ML</b>	€18,50
SANGRIA DE ESPUMANTE COM FRUTOS VERMELHOS <b>1000ML</b>	€18,50

LA  
GO  
SUSHI

PEDIDOS 914 556 058



## ENTRADAS FRIAS

- SALADA SUNOMONO** €4,50  
Finas fatias de pepino levemente avinagrado com sementes de sésamo  
*Thin slices of slightly vinegared cucumber with sesame seeds*
- SALADA DE ALGAS WAKAME COM FURIKAKE** €4,50  
*Wakame seaweed salad with furikake*
- CEVICHE DO CHEF** €13,00  
Variedade de peixes cortados em cubos, cebola roxa e maçã verde, temperados com molho do Chef  
*Variety of diced fish, red onion and green apple, seasoned with Chef's sauce*
- TACO LAGO** €6,50  
Salmão picado, guacamole, coentros, tomate, cebola roxa, maionese japonesa e ovas tobiko  
*Chopped salmon, guacamole, coriander, tomato, red onion, Japanese mayonnaise and tobiko roe*
- TÁRTARO DE SALMÃO** €12,00  
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  
*Chopped salmon, seasoned with kimchi sauce, ponzu, sesame oil, chives, red onion, tobiko and quail egg yolk, served with prawn chips*
- TÁRTARO DE ATUM** €13,50  
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  
*Chopped tuna seasoned with kimchi sauce, ponzu, sesame oil, chives, red onion, tobiko and quail egg yolk, served with prawn chips*
- SALMON PASSION FRUIT (8 UNI.)** €13,00  
Fatias de salmão, maracujá, maionese de maracujá, soja e cebolinho  
*Slices of salmon, passion fruit, passion fruit mayonnaise, soy and chives*
- CARPACCIO DE ATUM TRUFADO E MANJERICÃO (8 UNI.)** €14,00  
Fatias de atum com manjericão, raspas de limão, molho ponzu, flor de sal e azeite trufado  
*Slices of tuna with basil, lemon zest, ponzu sauce, fleur de sel and truffle oil*
- USUZUKURI DE ROBALO (8 UNI.)** €13,00  
Finas fatias de robalo, regadas com molho ponzu, raspas de lima e pimenta togarashi  
*Thin slices of sea bass, drizzled with ponzu sauce, lime zest and togarashi pepper*

## TEMAKI

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

## ENTRADAS QUENTES

- SOPA MISO** €4,50  
Caldo de miso com tofú, alga wakame, cebolinho e sementes de sésamo.  
*Miso broth with tofu, wakame seaweed, chives and sesame seeds.*
- TEMPURA DE CAMARÃO E AMÊNDOA (4 UNI.)** €12,50  
Gambas panadas com panko e amêndoa, servidas com molho agridoce e cebolinho  
*Prawns breaded with panko and almonds, served with sweet and sour sauce and chives*
- TEMAKI FRITO** €8,00  
Temaki com salmão, queijo creme e cebolinho envolto em polme e panko frito  
*Temaki with salmon, cream cheese and chives wrapped in batter and fried panko*
- MIX DE ENTRADAS** €19,50  
2 mini crepes de legumes, 2 tempuras camarão, 2 gyozas, salada wakame e salada sunomono  
*2 mini vegetable crepes, 2 shrimp tempuras, 2 gyozas, wakame salad and sunomono salad*
- CREPES DE VEGETAIS (4 UNI.)** €6,00  
Pequenos enroladinhos de legumes em massa primavera, servidos com molho agridoce e cebolinho  
*Small vegetable spring rolls served with sweet and sour sauce and chives*
- GYOSAS (4 UNI.)** €7,50  
Vegetarianas, Frango com Legumes, Frango e Caril  
Servidas com molho ponzu, cebolinho e sementes de sésamo  
*Vegetarian, Chicken and Vegetables, Chicken and Curry  
Served with ponzu sauce, chives and sesame seeds*



# 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 €4,50

Robalo €5,00

Camarão €5,00

Atum €5,50

### GUNKAN (2 UNI.)

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

Salmão €5,50

Robalo €6,00

Atum €6,50

### URAMAKI (2 UNI.)

Rolo invertido, com arroz por fora com 3 ingredientes

€4,00

### NORIMAKI (2 UNI.)

Rolo com alga por fora com 3 ingredientes

€4,00

### DRAGONMAKI (2 UNI.)

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

€4,50

### HARUMAKI (2 UNI.)

Rolo de folha de soja colorida recheado com 3 ingredientes

€4,00

### HOSOMAKI (2 UNI.)

Rolo fino recheado com apenas 1 ingrediente

Salmão €3,50

Atum €4,50

Robalo €4,00

Camarão €4,00

Pepino €3,50

## 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.)*

€26,50

### 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.)*

€53,00



# 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>€7,00</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>€7,50</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>€7,00</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>€7,00</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>€7,00</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>€7,50</b>
<b>GUNKAN ROMEU E JULIETA (2 UNI.)</b> Gunkan de salmão, queijo e marmelada <i>Salmon, cheese and marmalade gunkan</i>	<b>€6,00</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>€6,00</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>€6,00</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>€6,00</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>€6,00</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>€7,00</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>€6,00</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>€6,00</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>€6,00</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>€6,00</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>€8,00</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>€9,00</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>€9,00</b>
<b>SELEÇÃO DO CHEF (6 UNI.)</b> Variedade de peças elaboradas pelo Chef em estilo freestyle	<b>€16,00</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>€26,50</b>
<b>FREESTYLE LAGO (32 UNI.)</b> Sushi, Sashimi & Hot Roll	<b>€53,00</b>
<b>FREESTYLE LAGO (48 UNI.)</b> Sushi, Sashimi & Hot Roll	<b>€79,50</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>€24,00</b>
<b>HOTSUSHI LAGO (16 UNI.)</b> Seleção de peças quentes <i>Selection of hot pieces</i>	<b>€24,00</b>

## 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

Pode levantar o pedido no restaurante ou solicitar entrega na sua morada. O pedido poderá ser entregue 30 minutos antes ou após a hora marcada.

## HORÁRIO DE PEDIDOS [A PARTIR DAS 10H00]

ALMOÇO | 3.<sup>a</sup> A 6.<sup>a</sup>: ATÉ ÀS 14H00 | SÁBADO E DOMINGO: ATÉ ÀS 14H30

JANTAR | 3.<sup>a</sup> A 5.<sup>a</sup>: ATÉ ÀS 21H30 | 6.<sup>a</sup> E SÁBADO: ATÉ ÀS 22H00 | DOMINGO: ENCERRADO

## ONDE ENTREGAMOS?

[ALMOÇO + JANTAR]

**€5,00** ESPARGO  
SANTA MARIA DA FEIRA

**€6,00** ARADA  
ESCAPÃES  
FORNOS  
PAÇOS DE BRANDÃO  
RIO MEÃO  
SANFINS  
SÃO JOÃO DE VER  
TRAVANCA

[ALMOÇO 3.<sup>a</sup> A 6.<sup>a</sup> APÓS 13:30 + JANTAR]

**€7,00** ARRIFANA  
CORTEGAÇA\*  
ESMORIZ\*  
LOUROSA  
FIÃES  
MACEDA\*  
MOSTEIRÔ  
MOZELOS  
SANTA MARIA DE LAMAS  
S. MIGUEL DE SOUTO  
S. PAIO DE OLEIROS

**€8,00** ESPINHO\* (CIDADE / ATÉ AO SOLVERDE)  
FURADOURO\*  
NOGUEIRA DA REGEDOURA\*  
OVAR\* (CIDADE)  
S. FÉLIX MARINHA (CIDADE)  
SÃO JOÃO DA MADEIRA\*

\*DIAS DA SEMANA: APENAS JANTAR COM ENCOMENDAS ATÉ ÀS 19H00 | DOMINGO: ATÉ ÀS 12H00.

EMBALAGEM €1,00 | SACO DE PAPEL COM ASA €0,20

**PEDIDOS 914 556 058**