



SUSHI
RÖBATAYAKI

Menu fornecido apenas para referência.
Os menus estão sujeitos a alterações
e serão confirmados novamente a bordo

Na culinária japonesa, **Robatayaki**

(muitas vezes abreviado como Robata)

é um método de cozimento que envolve uma churrasqueira, em que combinações de frutos do mar, carnes e legumes são cozidos em diferentes velocidades em uma grelha quente.

Outros tipos de alimentos também são preparados utilizando esse método, principalmente marinados e glaciados sobre a grelha. Eles são combinados com sushis e sashimis requintados e grandes combos para compartilhar com os famosos Futomaki Uramaki criados por chefs especializados e muito mais no bar Raw.



MENU DEGUSTAÇÃO

Inclui:

1 PETISCO

1 BOLINHO JAPONÊS

1 HIRATA OU 1 SALADA

2 ESPETOS OU 1 TEMPURA

1 SOPA DE MISSÔ

1 PRATO DE ROBATA OU 1 FUTOMAKI-URAMAKI

1 SOBREMESA

Se você comprou um Pacote De Especialidades Gastronômicas, você pode substituir um prato do menu Degustação por um prato do menu à la carte da seção correspondente, por 50% do preço listado.

Se tiver alguma alergia conhecida ou intolerância a algum alimento, por favor informe o nosso pessoal antes de fazer o seu pedido.

* Nota informativa de saúde pública: o consumo de carnes (bovina, suína, de aves e de carneiro), pescados, crustáceos e ovos que estejam crus ou pouco cozidos, aumenta o risco de doenças de origem alimentar, principalmente àqueles que já possuam condições de saúde particulares. Podem ter sido utilizados alimentos congelados na preparação dos pratos. Estes alimentos são descongelados obedecendo todas as instruções para manter inalteradas as características organolépticas do produto.



PETISCOS

EDAMAME

óleo de gergelim picante, limão **V**

HARUMAKI FRESCO

rolinhos de camarão e legumes frescos
na folha de arroz, molho de amendoim

HARUMAKI CROCANTE

rolinhos primavera de vegetais asiáticos
sazonais, molho agri-doce **V**

KIMCHEE

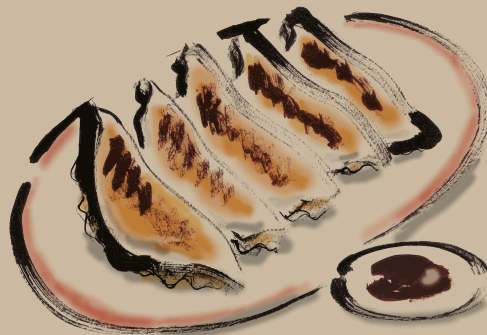
repolho marinado levemente picante,
cenoura, nabo **V**

TOFU

alho crocante, cebolinha japonesa,
molho shoyu com yuzu **V**

TEBA SHIO

asinhas de frango salgadas,
togarashi, limão



GUIOZAS | BOLINHOS JAPONESES

CARNE DE PORCO 4 unidades
ciboulette, gengibre; servida com
molho ponzu, cebolinha japonesa

CAMARÃO 4 unidades
gengibre, alho, cebolinha; servida com
molho ponzu, cebolinha japonesa

CIBOULETTE 4 unidades
cogumelos, repolho; servido com
cebolinha japonesa, nozes torradas,
molho picante **V**

V Vegetariano

Se tiver alguma alergia conhecida ou intolerância a algum alimento, por favor informe o nosso pessoal antes de fazer o seu pedido.

* Nota informativa de saúde pública: o consumo de carnes (bovina, suína, de aves e de carneiro), pescados, crustáceos e ovos que estejam crus ou pouco cozidos, aumenta o risco de doenças de origem alimentar, principalmente àqueles que já possuam condições de saúde particulares. Podem ter sido utilizados alimentos congelados na preparação dos pratos. Estes alimentos são descongelados obedecendo todas as instruções para manter inalteradas as características organolépticas do produto.



SANDUÍCHES HIRATA

CARANGUEJO DE CASCA MOLE

1 unidade
manga verde, shissô, pimenta fresca,
maionese picante

WAGYU 1 unidade
maionese de trufa, ostra crocante

TEMPURÁ DE CAMARÃO
1 unidade
pepino, maionese de wasabi

KINOKO 1 unidade
cogumelos sazonais ao gergelim,
cebolinha, aioli de togarashi **V**

LAGOSTA PICANTE 1 unidade
algas, legumes em conserva,
maionese de yuzu



SALADAS

ALGAS
algas marinhas, nabo, cenoura,
cebola roxa, cebolinha,
sementes de gergelim **V**

KAISO
mamão papaia, cenoura, kataifi,
ciboulette, shissô, molho ponzu **V**

SUNOMONO
pepino, coentro, shissô,
vinagre de arroz **V**

SAKURA
molho de gergelim gome e yuzu **V**

V Vegetariano

Se tiver alguma alergia conhecida ou intolerância a algum alimento, por favor informe o nosso pessoal antes de fazer o seu pedido.

* Nota informativa de saúde pública: o consumo de carnes (bovina, suína, de aves e de carneiro), pescados, crustáceos e ovos que estejam crus ou pouco cozidos, aumenta o risco de doenças de origem alimentar, principalmente àqueles que já possuam condições de saúde particulares. Podem ter sido utilizados alimentos congelados na preparação dos pratos. Estes alimentos são descongelados obedecendo todas as instruções para manter inalteradas as características organolépticas do produto.



ESPETOS ROBATAYAKI

TSUKUNE

almôndegas de frango

CHICKINRIKY

coxas de frango, alho-poró

KAKUNI

barriga de porco, shissô

KOSHO

pimenta padrón, lascas de atum-bonito, limão **V**

CHEESYBEEF

Angus, queijo gouda

CORDEIRO

lombo de cordeiro, cominho

ASUPARABEKON

aspargos verdes, bacon

KUSHIYAKI

camarões



ESPETOS DE LEGUMES

BERINJELA

missô, brotos de nabo **V**

ASPARGOS VERDES

gergelim **V**

TSUTSUMI-YAKI

shimeji, cogumelos enoki, manteiga de yuzu **V**

ERYNGUI

cogumelo eryngui **V**

V Vegetariano

Se tiver alguma alergia conhecida ou intolerância a algum alimento, por favor informe o nosso pessoal antes de fazer o seu pedido.

* Nota informativa de saúde pública: o consumo de carnes (bovina, suína, de aves e de carneiro), pescados, crustáceos e ovos que estejam crus ou pouco cozidos, aumenta o risco de doenças de origem alimentar, principalmente àqueles que já possuam condições de saúde particulares.

Podem ter sido utilizados alimentos congelados na preparação dos pratos. Estes alimentos são descongelados obedecendo todas as instruções para manter inalteradas as características organolépticas do produto.



TEMPURÁ

Todos servidos com molho de gengibre e nabo

YASAI

legumes sazonais, cogumelos **V**

KAITO

camarões, legumes sazonais, cogumelos, gengibre



SOPA E ARROZ

SOPA DE MISSÔ

tofu, wakame, flocos de tempurá, cebolinha **V**

ARROZ FRITO COM LAGOSTA

lagosta, legumes, gengibre, cebolinha japonesa

ARROZ NO VAPOR

japonês branco ou integral **V**

V Vegetariano

Se tiver alguma alergia conhecida ou intolerância a algum alimento, por favor informe o nosso pessoal antes de fazer o seu pedido.

* Nota informativa de saúde pública: o consumo de carnes (bovina, suína, de aves e de carneiro), pescados, crustáceos e ovos que estejam crus ou pouco cozidos, aumenta o risco de doenças de origem alimentar, principalmente àqueles que já possuam condições de saúde particulares. Podem ter sido utilizados alimentos congelados na preparação dos pratos. Estes alimentos são descongelados obedecendo todas as instruções para manter inalteradas as características organolépticas do produto.



ROBATAYAKI GRELHADO

Todos servidos com arroz no vapor, legumes sazonais

BLACK COD

missô

HOKKE

cavalinha grelhada

HAIGARA NO HOTATE

vieiras na concha, manteiga e cebolinha

POLVO

tobanjan defumado, arroz tufado

SAQUÊ

salmão Ôra King, glaciado com teriyaki

CAMARÃO TIGRE

limão, nabo

ATUM VERMELHO

atum com gergelim preto, aioli picante

WAGYU

missô, hoba

PIRULITO

costeleta de cordeiro glaciada com mel

KOROBUTA

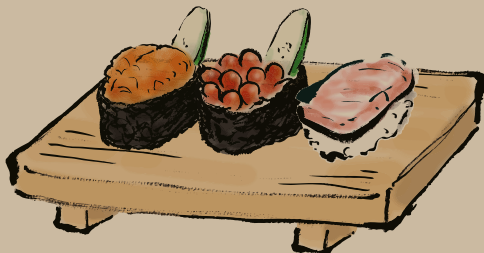
costelinha de porco

LÍNGUA DE VITELA

aioli de tofu defumado,
cebolinha japonesa

Se tiver alguma alergia conhecida ou intolerância a algum alimento, por favor informe o nosso pessoal antes de fazer o seu pedido.

* Nota informativa de saúde pública: o consumo de carnes (bovina, suína, de aves e de carneiro), pescados, crustáceos e ovos que estejam crus ou pouco cozidos, aumenta o risco de doenças de origem alimentar, principalmente àqueles que já possuam condições de saúde particulares. Podem ter sido utilizados alimentos congelados na preparação dos pratos. Estes alimentos são descongelados obedecendo todas as instruções para manter inalteradas as características organolépticas do produto.



FUTOMAKI | URAMAKI

CINCO VEGETAIS

shitake assado, pepino, abacate, aspargos, yamagobo, kataifi, shissô **V**

ATUM VERMELHO PICANTE*

tartar de atum vermelho picante, pepino, maionese de pimenta, kimchee de gergelim

SALMÃO DUPLO*

salmão, abacate, maionese trufada, ikura (ovas de salmão), kataifi

EBI

tempurá de camarão, aspargos, flocos de tempura, maionese de missô

CALIFÓRNIA*

caranguejo-da-neve, maionese de wasabi, ikura (ovas de salmão), kataifi

FUTO CROCANTE

salmão Ôra King, atum vermelho, abacate, pepino, molho teriyaki trufado, maionese

TERRA E MAR

wagyu, tempurá de camarão, abacate, yakiniku

DRAGÃO*

unagi, abacate, shitake assado, cream cheese, ovas tobiko



MAKI

SHAKE*

salmão Ôra King

MAGURO*

atum vermelho

KAPPA

pepino **V**

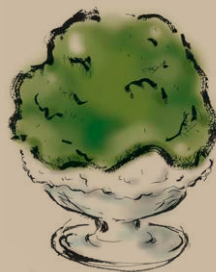
ABOKADO

abacate **V**

V Vegetariano

Se tiver alguma alergia conhecida ou intolerância a algum alimento, por favor informe o nosso pessoal antes de fazer o seu pedido.

* Nota informativa de saúde pública: o consumo de carnes (bovina, suína, de aves e de carneiro), pescados, crustáceos e ovos que estejam crus ou pouco cozidos, aumenta o risco de doenças de origem alimentar, principalmente àqueles que já possuam condições de saúde particulares. Podem ter sido utilizados alimentos congelados na preparação dos pratos. Estes alimentos são descongelados obedecendo todas as instruções para manter inalteradas as características organolépticas do produto.



SOBREMESAS

MEL

bolo de mel, frutas frescas

MATCHA

flan de matcha, compota de goji e framboesa

TAPIOCA

pérolas de tapioca, leite de coco, jaca,
castanhas portuguesas, gelo picado

SORVETE

matcha, feijão azuki, gergelim preto

FRUTAS

frutas tropicais e sorvetes no gelo
para compartilhar

Se tiver alguma alergia conhecida ou intolerância a algum alimento, por favor informe o nosso pessoal antes de fazer o seu pedido.

* Nota informativa de saúde pública: o consumo de carnes (bovina, suína, de aves e de carneiro), pescados, crustáceos e ovos que estejam crus ou pouco cozidos, aumenta o risco de doenças de origem alimentar, principalmente àqueles que já possuam condições de saúde particulares. Podem ter sido utilizados alimentos congelados na preparação dos pratos. Estes alimentos são descongelados obedecendo todas as instruções para manter inalteradas as características organolépticas do produto.

