

MENU ORIENTE

(24h encomenda prévia)

MAKIMONO (8 un.)

Atum (sriracha, sésamo).....	10.00€
Salmão (pepino, gengibre, wasabi, sésamo).....	8.50€
Charuteiro (teriyaki, coentros, lima).....	10.00€
Abacate (pepino, maionese).....	6.00€

URAMAKI (8 un.)

Atum (abacate, pepino, maionese de wasabi).....	12.00€
Salmão (manga, abacate, pepino).....	10.00€
Camarão (em panko, sriracha e mel.....	12.00€
Carangueijo (em tempura, yuzu).....	14.00€

DRAGON ROLL (8 un.)

Camarão (pepino, manga, malagueta).....	12.00€
Salmão (mooli, espargos, miso).....	10.00€
Tamago (shitake, sésamo,shoyu).....	8.00€
Carangueijo (em tempura, yuzu).....	14.00€

TEMPURA ROLL (8 un.)

Salmão e Carangueijo (tobiko, molho de sriracha e mel, pepino, abacate).....	12.00€
--	--------

NIGIRI (4 un.)

Salmão.....	5.00€
Atum.....	6.00€
Charuteiro.....	6.00€
Camarão.....	6.00€

TEMAKI (por unidade)

Salmão teriyaki.....	5.50€
Atum em molho picante e sésamo.....	6.50€
Camarão, manga, pepino, abacate, ponzu.....	7.00€

SASHIMI (6 un.)

Salmão.....	6.00€
Atum.....	8.00€
Charuteiro.....	8.00€

CHIRASHI BOWL

Salmão teriyaki, ovo shoyu, abacate, cebolete, maionese de wasabi, sésamo.....	8.50€
Ponzu de charuteiro e atum, manga, pickles de shimeji, sunomono de pepino.....	10.00€

MENU OMAKASE (seleção do Chef)

30 unidades.....	37.50€
40 unidades.....	42.50€

MENU CHEFOLOGIA

(24h encomenda prévia)



MARISCO

Fruit de mer: sapateira recheada, gambas ao vapor, cocktail de lavagante e camarão, mexilhão da Nova Zelândia com salada mediterrânica.....	70.00€
Sapateira recheada , servida com tostas de azeite e flor de sal (600/700G).....	20.00€
Gambas ao alho	12.00€
Ameijoas bulhão pato	12.00€
Ceviche de vieiras , pepino, manga, malagueta e coentros.....	15.00€

ENTRADAS

Tártaro de atum , ovo de codorniz e abacate.....	9.00€
Salada de polvo , chouriço, batata e caramelo de azeitonas.....	7.00€
Tabua de petiscos: moelas, salda de orelha, salada de polvo, pasteis de bacalhau com maionese de alho, croquetes de morcela de arroz com chutney de maca (2/3 Pessoas).....	20.00€
Rillete de perna de pato confitado , servido com pickles caseiros e tostas de azeite e flor de sal.....	6.00€

GUILTY PLEASURES

Ultimate Chefologia Cheeseburger: Hamburger de carne local selecionada, servido em pão de brioche e sésamo, bacon, ovo “free range”, queijo, alface, tomate e pickles acompanhado de batata frita rustica e coleslaw.....	11.00€
Cachorro de lavagante e abacate: Lavagante em manteiga de ervas, salada de abacate e ceviche de funcho servido morno em pão brioche caseiro.....	14.25€
Francesinha a Chefologia: Bife de novilho, salsicha fresca, chouriço e bacon em pão caseiro, servida com molho especial, batata frita rustica e ovo “free range”.....	11.00€

PARA PARTILHAR

Bife do lombo de novilho Wellington , batata cocotte, espargos e bimi ao vapor servido com demi-glace de vinho do porto (min. 4 pessoas).....	por pessoa 15.00€
Pa de borrego assada lentamente , servida com couscous marroquino, alperce e espinafre, molho de iogurte e harissa (min. 4 pessoas)	por pessoa 12.00€
Arroz de Pato com salada de endívia e laranja (min. 2 pessoas).....	por pessoa 12.00€
Robalo ao sal , verduras da época, batatinha nova, beurre blanc (min. 2 pessoas).....	por pessoa 17.00€
Arroz de peixe e Marisco ou Cataplana de peixe e marisco (min. 2 pessoas)	por pessoa 18.00€

MOMENTOS DOCES

Cheesecake de Chocolate Branco e Framboesas (10 fatias).....	35.00€
Tarte Tatin de maca de Alcobaça , chantilly e caramelo salgado (8 fatias)	25.00€
Tarte de limão e merengue italiano (8 fatias)	30.00€
Tarta de Santiago (10 fatias).....	32.00€
Mississippi mud pie (10 fatias).....	34.00€

Por favor informe a gerência se tiver alguma alergia, intolerância ou preferência alimentar.
Todos os preços apresentados incluem iva conforme a taxa em vigor.