

# YAKUZA

FIRST FLOOR

## ENTRADAS

<b>SALADA YAKUZA</b> SALADA DE PATO CONFITADO / CONFIT DUCK SALAD	16 €
<b>SALADA CRUNCH</b> ALFACE ICEBERG E CEBOLA CONFITADA EM MOLHO WAFU ICEBERG LETTUCE AND CONFIT ONION IN WAFU SAUCE	8 €
<b>SALADA TOSAKA</b> SALADA DE ALGAS / SEAWEED SALAD	9 €
<b>OMAKASE YAKUZA</b> PEIXE MARINADO E SUNOMONO DE PEPINO MARINATED FISH AND CUCUMBER SUNOMONO	19 €
<b>TACO SAKANA</b> TACO DE PEIXE E GUACAMOLE / FISH TACO AND GUACAMOLE	9 €
<b>IKA CRISPY</b> LULINHAS CROCANTES COM SHICHIMI TOGARASHI CRISPY SQUIDS WITH SHICHIMI TOGARASHI	12 €
<b>EDAMAME</b> COM FLOR DE SAL / WITH FLEUR DE SEL	6 €
<b>GYOZA</b> FRANCO E VEGETAIS / CHICKEN AND VEGETABLES	8 €
<b>MISO</b> SOPA DE SOJA, TOFU E ALGAS / SOY SOUP, TOFU AND SEAWEED	3 €
<b>MISO DO MAR</b> COM AMÊIJOAS / WITH CLAMS	5 €
<b>HOT YAKUZA</b> SALMÃO, QUEIJO CREME E TERIYAKI SALMON, CREAM CHEESE AND TERIYAKI	14 €

<b>GRAVLAX JAPONÊS</b> SALMÃO MARINADO EM MIRIM E MOLHO WASABI MARINATED SALMON IN MIRIM AND WASABI SAUCE	16 €
---	------

<b>TARTARO DE TORO E CAVIAR</b> TORO TARTARE AND CAVIAR	85 €
--	------

## SASHIMI | NEW STYLE |

<b>NEW STYLE HAMACHI</b> SASHIMI YELLOWTAIL HIRASAMA E PONZU TRUFADO YELLOWTAIL HIRAMASA AND TRUFFLED PONZU	18 €
---	------

<b>NEW STYLE SHAKE</b> SASHIMI DE SALMÃO E PONZU / SALMON SASHIMI AND PONZU	12 €
--	------

<b>NEW STYLE SHIROMI</b> SASHIMI DE PEIXE BRANCO E PONZU TRUFADO WHITE FISH SASHIMI AND TRUFFLED PONZU	15 €
--	------

<b>NEW STYLE MAGURO</b> SASHIMI DE ATUM, PONZU E JALAPEÑOS TUNA SASHIMI, PONZU AND JALAPEÑOS	16 €
--	------

<b>SHACHO</b> SASHIMI DE SALMÃO, ATUM, HAMACHI E PEIXE BRANCO COM PONZU TRUFADO SALMON, TUNA, YELLOWTAIL AND WHITE FISH SASHIMI WITH TRUFFLED PONZU	18 €
---	------

EM CASO DE ALERGIA OU INTOLERÂNCIA, PEÇA ACONSELHAMENTO AO EMPREGADO  
IN CASE OF ALLERGIES OR INTOLERANCE PLEASE ASK ADVICE FROM THE STAFF

## SUSHI E SASHIMI

| TRADICIONAL |

<b>TEMAKI SHAKE</b> SALMÃO E CEBOLINHO / SALMON AND SPRING ONION	8 €
<b>TEMAKI MAGURO</b> ATUM E CEBOLINHO / TUNA AND SPRING ONION	12 €
<b>TEMAKI CALIFÓRNIA</b> CAMARÃO, SALMÃO, PEPINO E MANGA SHRIMP, SALMON, CUCUMBER AND MANGO	8 €
<b>NIGIRI SHAKE</b> SALMÃO / SALMON (2 UN.)	6 €
<b>NIGIRI SHIROMI</b> PEIXE BRANCO / WHITE FISH (2 UN.)	8 €
<b>NIGIRI MAGURO</b> ATUM / TUNA (2 UN.)	10 €
<b>NIGIRI TORO</b> BARRIGA DE ATUM / TUNA BELLY (2 UN.)	14 €
<b>SASHIMI SHAKE</b> SALMÃO / SALMON (4 UN.)	8 €
<b>SASHIMI SHIROMI</b> PEIXE BRANCO / WHITE FISH (4 UN.)	9 €
<b>SASHIMI MAGURO</b> ATUM / TUNA (4 UN.)	11 €
<b>SASHIMI HAMACHI</b> YELLOWTAIL HIRAMASA (4 UN.)	12 €
<b>SASHIMI TORO</b> BARRIGA DE ATUM / TUNA BELLY (4 UN.)	16 €
<b>SASHIMI ESPECIAL</b> VARIEDADE DE PEIXE / FISH VARIETY (24 UNI.)	39 €

## MAKIZUSHI

<b>CALIFÓRNIA</b> CAMARÃO, SALMÃO, PEPINO E MANGA SHRIMP, SALMON, CUCUMBER AND MANGO	8 €
<b>SOFT SHELL</b> CARANQUEJO CASCA MOLE, SALMÃO E ALHO FRANCÊS SOFT SHELL CRAB, SALMON AND LEEK	9 €
<b>SPICY TUNA</b> ATUM PICANTE E COUVE CHINESA / SPICY TUNA AND CABBAGE	12 €
<b>TIRASHI MAKI</b> TEMPURA DE CAMARÃO, ESPARGOS E VARIEDADE DE PEIXES SHRIMP TEMPURA, ASPARAGUS AND VARIETY OF FISH	8 €
<b>TORO</b> BARRIGA DE ATUM E CARANQUEJO REAL / TUNA BELLY AND KING CRAB	24 €
<b>TEKKAMAKI</b> HOSSOMAKI DE ATUM / TUNA	12 €
<b>SHAKEMAKI</b> HOSSOMAKI DE SALMÃO / SALMON	7 €
<b>SHIROMI MAKI</b> HOSSOMAKI DE PEIXE BRANCO / WHITE FISH	10 €
<b>YAKUZA FIRST CHOICE</b> SALMÃO, TORO, LA-YU, CARANQUEJO REAL, BATATA DOCE E MAMEMORI / SALMON, TORO, LA-YU, KING CRAB, SWEET POTATO AND MAMEMORI	28 €
<b>KYURI MAKI</b> SALMÃO, ANCHOVAS E CAMARÃO EM FOLHA DE PEPINO DOCE SALMON, ANCHOVIES AND SHRIMP IN BRITISH CUCUMBER	16 €
<b>ROLETA RUSSA</b> ATUM, SALMÃO, DOURADA, PEPINO, JALAPEÑO, ANCHOVA, KIMCHI E MAMEMORI / TUNA, SALMON, SEABREAM, CUCUMBER, JALAPEÑO, ANCHOVIES, KIMCHI AND MAMEMORI	18 €

EM CASO DE ALERGIA OU INTOLERÂNCIA, PEÇA ACONSELHAMENTO AO EMPREGADO  
IN CASE OF ALLERGIES OR INTOLERANCE PLEASE ASK ADVICE FROM THE STAFF

# YAKUZA

FIRST FLOOR

## ESPECIAIS YAKUZA (2 UN.)

YAKUZA SPECIALS

<b>GUNKAN PADRÓN</b> SALMÃO, GENGIBRE E PIMENTO PADRÓN SALMON, GINGER AND PADRÓN PEPPER	8 €	<b>GUNKAN IWASHI</b> ATUM, OVAS DE SARDINHA E OVO TUNA, SARDINE ROES AND EGG	12 €
<b>GUNKAN HOTATE</b> ATUM, VIEIRA RAINHA E VINAGRETE DE SOJA TUNA, QUEEN SCALLOP AND SOY VINAIGRETTE	10 €	<b>GUNKAN DO MAR</b> SALMÃO, AMEIJOAS E SUNOMONO DE MAÇÃ VERDE SALMON, CLAMS AND GREEN APPLE SUNOMONO	10 €
<b>GUNKAN REI</b> SALMÃO, CARANGUEJO REAL E OVO DE CODORNIZ SALMON, KING CRAB AND QUAIL EGG	12 €	<b>GUNKAN SHIROMI</b> PEIXE BRANCO, RASPAS DE LIMA, GENGIBRE, CEBOLA CONFITADA E LA-YU / WHITE FISH, LIME, GINGER, CONFIT ONION AND LA-YU	12 €
<b>GUNKAN AMA EBI</b> YELLOWTAIL E CAMARÃO DOCE DO ALASCA YELLOWTAIL AND SWEET SHRIMP FROM ALASKA	14 €	<b>NIGIRI ENGAWA</b> PREGADO BRASEADO, YUKARI, LIMA E COENTROS SEARED TURBOT, YUKARI, LIME AND CORIANDER	8 €
<b>GUNKAN TORO</b> BARRIGA DE ATUM, ATUM, FOIE GRAS E ALHO FRANCÊS TUNA BELLY, TUNA, FOIE GRAS AND LEEK	14 €	<b>GUNKAN DE KOBE</b> WAGYU, FOIE GRAS, CEBOLA CONFITADA E TERIYAKI WAGYU, FOIE GRAS, CONFIT ONION AND TERIYAKI	14 €
<b>GUNKAN DON CORLEONE</b> NORI, TÁRTARO DE TORO, KIZAMI E GEMA DE OVO NORI, TORO TARTARE WITH KIZAME AND EGG YOLK	16 €	<b>GUNKAN TRUFADA</b> SALMÃO, CARANGUEIJO CASCA MOLE, OVO DE CODORNIZ E TRUFA NEGRA / SALMON, SOFT SHELL CRAB, QUAIL EGG AND BLACK TRUFFLE	14 €
<b>ESPECIAL YAKUZA</b> 10 UNI. GUNKANS	60 €	<b>GUNKAN WAGYU</b> WAGYU, OVO DE CODORNIZ E TRUFA NEGRA WAGYU, QUAIL EGG AND BLACK TRUFFLE	14 €
		<b>NIGIRI NEW STYLE</b> SALMÃO, GENGIBRE E SHICHIMI TOUGARASHI SALMON, GINGER AND SHICHIMI TOUGARASHI	7 €

EM CASO DE ALERGIA OU INTOLERÂNCIA, PEÇA ACONSELHAMENTO A UM EMPREGADO  
IN CASE OF ALLERGIES OR INTOLERANCE PLEASE ASK ADVICE FROM THE STAFF

IVA incluido | VAT included

# YAKUZA

FIRST FLOOR

## MENU KAISEKI

80 €

**SASHIMI NEW STYLE HAMACHI** | HAMACHI NEW STYLE SASHIMI  
SASHIMI YELLOWTAIL HIRASAMA E PONZU TRUFADO  
YELLOWTAIL HIRAMASA AND TRUFFLED PONZU

**TRILOGIA DE MAKIZUSHIS ESPECIAIS** | SPECIAL MAKIZUSHI TRILOGY

**SELEÇÃO DE SASHIMI** | SASHIMI SELECTION

**NIGIRI ENGAWA** | ENGAWA NIGIRI  
PREGADO BRASEADO, YUKARI, LIMA E COENTROS  
SEARED TURBOT, YUKARI, LIME AND CORIANDER

**NIGIRI DE TRUFA** | TRUFFLE NIGIRI

**GUNKAN DON CORLEONE** | DON CORLEONE GUNKAN  
NORI, TÁRTARO DE TORO, KIZAMI E GEMA DE OVO  
NORI, TORO TARTARE WITH KIZAME AND EGG YOLK

**GUNKAN IWASHI** | IWASHI GUNKAN  
ATUM, OVAS DE SARDINHA E OVO  
TUNA, SARDINE ROES AND EGG

**GUNKAN PADRÓN** | PADRÓN GUNKAN  
SALMÃO, GENGIBRE E PIMENTO PADRÓN  
SALMON, GINGER AND PADRÓN PEPPER

**GUNKAN AMA EBI** | AMA EBI GUNKAN  
YELLOWTAIL E CAMARÃO DOCE DO ALASCA  
YELLOWTAIL AND SWEET SHRIMP FROM ALASKA

**GUNKAN DE KOBE** | KOBE GUNKAN  
WAGYU, FOIE GRAS, CEBOLA CONFITADA E TERIYAKI  
WAGYU, FOIE GRAS, CONFIT ONION AND TERIYAKI

**SELEÇÃO DE SOBREMESAS** | DESSERT SELECTION

## MENU KAISEKI

120 €

| ESPECIAL |

**SASHIMI NEW STYLE HAMACHI** | HAMACHI NEW STYLE SASHIMI  
SASHIMI YELLOWTAIL HIRASAMA E PONZU TRUFADO  
YELLOWTAIL HIRAMASA AND TRUFFLED PONZU

**TRILOGIA DE MAKIZUSHIS ESPECIAIS** | SPECIAL MAKIZUSHI TRILOGY

**SELEÇÃO DE SASHIMI** | SASHIMI SELECTION

**TÁRTATO DE TORO E CAVIAR** | TORO TARTARE WITH CAVIAR

**CEVICHE DE LAVAGANTE VIVO** | LIVE LOBSTER CEVICHE

**NIGIRI DE TRUFA** | TRUFFLE NIGIRI

**GUNKAN REI** | KING GUNKAN  
SALMÃO, CARANGUEJO REAL E OVO DE CODORNIZ  
SALMON, KING CRAB AND QUAIL EGG

**GUNKAN PADRÓN** | PADRÓN GUNKAN  
SALMÃO, GENGIBRE E PIMENTO PADRÓN  
SALMON, GINGER AND PADRÓN PEPPER

**GUNKAN AMA EBI** | AMA EBI GUNKAN  
YELLOWTAIL E CAMARÃO DOCE DO ALASCA  
YELLOWTAIL AND SWEET SHRIMP FROM ALASKA

**GUNKAN DE KOBE** | KOBE GUNKAN  
WAGYU, FOIE GRAS, CEBOLA CONFITADA E TERIYAKI  
WAGYU, FOIE GRAS, CONFIT ONION AND TERIYAKI

**KURO TARA OU WAGYU**

**SELEÇÃO DE SOBREMESAS** | DESSERT SELECTION

EM CASO DE ALERGIA OU INTOLERÂNCIA, PEÇA ACONSELHAMENTO AO EMPREGADO  
IN CASE OF ALLERGIES OR INTOLERANCE PLEASE ASK ADVICE FROM THE STAFF

IVA incluído | VAT included

## COMBINADOS

SUSHI COMBO

<b>YAKUZA PREMIUM</b> 16 UNI. SUSHI + 16 UNI. SASHIMI	<b>65 €</b>
<b>SUSHI TO YAKUZA</b> 10 UNI. SUSHI + 10 UNI. SASHIMI	<b>45 €</b>
<b>MORIAWASE</b> 12 UNI. SUSHI	<b>22 €</b>

## TEMPURAS E MASSAS

TEMPURAS & PASTA

<b>TEMPURA KURUMA EBI</b> CAMARÃO / SHRIMP	<b>19 €</b>
<b>TEMPURA YASAI</b> LEGUMES / VEGETABLES	<b>9 €</b>
<b>TEMPURA MORIAWASE</b> MIX DE LEGUMES E CAMARÃO / MIX OF VEGETABLES AND SHRIMPS	<b>15 €</b>
<b>YAKI UDON</b> MASSA GROSSA COM LEGUMES E LULAS UDON NOODLES WITH VEGETABLES AND SQUIDS	<b>15 €</b>

## ROBATA

<b>TORI NO TEBASAKI</b> ASINHAS DE FRANGO COM FLOR DE SAL E LIMA CHICKEN WINGS WITH FLEUR DE SEL	<b>8 €</b>
<b>NIWATORI MISO</b> FRANGUINHO MARINADO EM MISO / BABY CHICKEN MARINATED IN MISO	<b>15 €</b>
<b>KURO TARA</b> BACALHAU NEGRO DO ALASKA MARINADO EM SAIKYO MISO BLACK COD MARINATED IN SAIKYO MISO	<b>36 €</b>
<b>SHAKE YAKI</b> SALMÃO, TERIYAKI E FLOR DE SAL SALMON, TERIYAKI AND FLEUR DE SEL	<b>15 €</b>
<b>KOHITSUJI</b> COSTELETAS DE BORREGO COM FLOR DE SAL E LA-YU LAMB CHOPS WITH FLEUR DE SEL AND LA-YU	<b>15 €</b>
<b>WAGYU</b> COM SHISHIMI TOUGARASHI / WAGYU WHIT SHISHIMI TOUGARASHI	<b>32 €</b>
<b>ESPARGOS YAKI</b> COM MOLHO DE CEBOLA / ASPARAGUS WITH ONION SAUCE	<b>6 €</b>
<b>BROCOLETE</b> COM MOLHO DE SOJA / BROCCOLINI WITH SOY SAUCE	<b>4 €</b>
<b>NASU DENGAKU</b> BERINGELA COM MOLHO DENGAKU AUBERGINE WITH DENGAKU SAUCE	<b>4 €</b>
<b>COGUMELO</b> COM MOLHO SÉSAMO / MUSHROOM WITH SESAME SAUCE	<b>4 €</b>