

CORAL

A SUSHI CONCEPT

CORAL

NEW
CONCEPT

"PORQUE
NEM SÓ DE
SUSHI VIVE O
JAPONÊS"



PEIXE

FISH DISHES

SHAKE NEROSoba | 17,00 €

MASSA NEGRA COM SALMÃO EM MOLHO DE NATAS E PARMESÃO.
BLACK NOODLES SOBA WITH SALMON IN CREAM AND PARMESAN SAUCE.

TERIYAKISHAKE | 19,50 €

SALMÃO GLACEADO EM TERIYAKI C/ SALADA DE ABACATE E TOMATE CHERRY.
GLAZED SALMON IN TERIYAKI WITH AVOCADO SALAD AND CHERRY TOMATO.

TUNA GOMA MAYO WRAP | 11,50 €

WRAP DE ATUM SELADO, ALFACE, ABACATE, TOMATE E MOLHO DE SÉSAMO.
WRAP OF SEALED TUNA, LETTUCE, AVOCADO, TOMATO AND SESAME SAUCE.

TUNA GOMA SARADA | 13,50 €

ATUM BRASEADO COM SEMENTES DE SÉSAMO, MISTO DE ALFACES ABACATE E TOMATE, MOLHO SUMISO.

BRAISED TUNA WITH SESAME SEEDS, MIXED AVOCADO AND TOMATO LETTUCE, SUMISO SAUCE

SHIROMI HOISIN | 19,00 €

LOMBO DE PEIXE BRANCO GRElhADO, MOLHO HOISIN, VEGETAIS SALTEADOS.
WHITE FISH GRILL, HOISIN SAUCE, MIX VEGETABLE SAUTED.

EBI YAKISOBA | 18,50 €

MASSA JAPONESA, SALTEADA COM CAMARÕES E COGUMELOS EM MOLHO DE YAKISOBA.

JAPANESE NOODLES, SHRIMP, MUSHROOM, YAKISOBA SAUCE.

EBI YUZU MISO SARADA | 12,50 €

CAMARÃO, ALFACE, MAÇÃ, CEBOLA ROXA, TOMATE CHERRY, MOLHO DE YUZU MISO.

SHRIMP, LETTUCE, APPLE, RED ONION, TOMATO, YUZU MISO SAUCE.

CARNE

MEAT DISHES

KATSUDON | 15,70 €

TAÇA DE ARROZ, PEDAÇOS DE FRANGO CROCANTE EM OVO E CEBOLA, MOLHO TONKATSU.

RICE BOWL, CRISPY CHICKEN PIECES IN ONION EGG AND TONKATSU SAUCE.

TORI WRAP | 10,50 €

WRAP DE FRANGO CROCANTE, ALFACE, MANGA, MAIONESE E MOLHO YUZU MISO.
CRISPY CHICKEN WRAP, LETTUCE, MANGO, MAYONNAISE AND YUZU MISO SAUCE.

YAKISOBA TORI | 17,00 €

MASSA JAPONESA, FRANGO, VEGETAIS, MOLHO YAKISOBA.

JAPANESE NOODLES, CHICKEN, VEGETABLES, YAKISOBA SAUCE.

TORI WAFU SARADA | 11,50 €

ALFACE, ABACATE, TOMATE CHERRY, PEDAÇOS DE FRANGO CROCANTE, MOLHO WAFU GOMA, NORI.

LETTUCE, AVOCADO, CHERRY TOMATO, CRISPY CHICKEN, WAFU GOMA SAUCE, NORI.

YAKISOBA MAGRET & SHITAKE | 21,90 €

MASSA JAPONESA, PEITO DE PATO, COGUMELO SHITAKE, MOLHO YAKISOBA.

JAPANESE NOODLES, DUCK MAGRET, SHITAKE MUSHROOM, YAKISOBA SAUCE.

BUTA HOISIN | 18,50 €

LOMBINHO DE PORCO, MOLHO HOISIN, MISTO DE ALFACES EM VINAGRETE.
PORK TENDERLOIN, HOISIN SAUCE, MIXED LETTUCE IN VINAIGRETTE.

VEGAN

VEGGAN
DISHES

VEGGIEDON | 13,50 €

TAÇA DE ARROZ, ABACATE, MANGA, TOFU, SÉSAMO, NORI, SUMISO.
RICE BOWL, TOFU, AVOCADO, TOFU, MANGO, SESAME, NORI, SUMISO.

TOFU AVOCADO SARADA | 9,80 €

MISTO DE ALFACES, MANGA, TOFU, SÉSAMO, MOLHO SUMISO.
LETTUCE MIX, MANGO, TOFU, SESAME, SUMISO SAUCE.

YAKISOBA YASAI | 13,00 €

MASSA JAPONESA, VEGETAIS, MOLHO YAKISOBA.
JAPANESE NOODLES, VEGETABLES, YAKISOBA SAUCE.



CORAL

A SUSHI CONCEPT



EMENTA SUSHI





NESTA ESTAÇÃO, MARCADA POR UMA PRIMAVERA ÁVIDA DE NORMALIDADE E REGRESSO AOS HÁBITOS QUE NOS PROPORCIONAVAM BONS MOMENTOS, PLANEAMOS UMA EMENTA AINDA MAIS CUIDADA, NO QUE DIZ RESPEITO AOS ALIMENTOS QUE O AJUDARÃO A REFORÇAR O SISTEMA IMUNOLÓGICO DO SEU ORGANISMO.

A GASTRONOMIA JAPONESA, JÁ É NA SUA ORIGEM MUITO ATENTA AOS INGREDIENTES QUE UTILIZA, SELECIONANDO COM MUITO RIGOR E DE FORMA MUITO CONSTANTE PRODUTOS COM FORTE PODER DE ESTIMULAÇÃO DO SISTEMA IMUNITÁRIO.

NO CORAL, SELECIONAMOS E ADQUIRIMOS ESSES INGREDIENTES NOS FORNECEDORES QUE NOS GARANTAM A MAIOR QUALIDADE POSSÍVEL. A PAR COM OS REFORÇADOS PROCEDIMENTOS DE HIGIENIZAÇÃO (ADEQUADOS À SITUAÇÃO ATUAL), ESTE É MAIS UM CONTRIBUTO PARA QUE CONTINUE A SENTIR-SE BEM.

DE ENTRE MUITOS INGREDIENTES QUE UTILIZAMOS COM FORTES PROPRIEDADES QUE O AJUDAM A MANTER-SE SAUDÁVEL, REFERIMOS AQUI ALGUNS EXEMPLOS:

IN THIS SEASON, MARKED BY A SPRING EAGER FOR NORMALCY AND A RETURN TO THE HABITS THAT PROVIDED US WITH GOOD TIMES, WE PLANNED AN EVEN MORE CAREFUL MENU, WITH REGARD TO FOODS THAT WILL HELP STRENGTHEN YOUR BODY'S IMMUNE SYSTEM.

JAPANESE GASTRONOMY, IN ITS ORIGIN, IS VERY ATTENTIVE TO THE INGREDIENTS IT USES, SELECTING VERY RIGOROUSLY AND IN A VERY CONSTANT WAY PRODUCTS WITH STRONG IMMUNE SYSTEM STIMULATION POWER.

AT CORAL, WE SELECT AND PURCHASE THESE INGREDIENTS FROM SUPPLIERS THAT GUARANTEE THE HIGHEST POSSIBLE QUALITY. ALONG WITH THE REINFORCED HYGIENE PROCEDURES (APPROPRIATE TO THE CURRENT SITUATION), THIS IS ANOTHER CONTRIBUTION TO KEEP YOU FEELING GOOD.

AMONG MANY INGREDIENTS THAT WE USE WITH STRONG PROPERTIES THAT HELP YOU STAY HEALTHY, HERE ARE SOME EXAMPLES:

ALGAS



IODO
VITAMINAS COMPLEXO B
(B1,B2,B3,B6,B12)

GENGIBRE



FIBRAS
PROPRIEDADES ANTI-INFLAMATÓRIAS
PROPRIEDADES ANTI-BACTERIANAS

WASABI



POTÁSSIO,
CÁLCIO
MAGNÉSIO
FÓSFORO
VITAMINA C

SÊSAMO



LECITINA
FIBRAS
AMINOÁCIDOS
FERRO
FÓSFORO
COBRE
CÁLCIO
VITAMINA E
VITAMINAS COMPLEXO B

PEIXE



OMEGA 3
VITAMINA D

MISO



PROBIÓTICO

TOFU



CÁLCIO
MAGNÉSIO
FERRO
VITAMINA K
TIAMINA
RIBOFLAVINA
NIACINA
VITAMINA B6
ÁCIDO FÓLICO
FÓSFORO
SELÊNIO

CHÁ VERDE



POLIFENÓIS
EPIGALOCATEQUINA
GALATO
PROPRIEDADES
ANTIOXIDANTES

PEPINO



POTÁSSIO
VITAMINA C
ÁCIDO CAFÉICO

COGUMELOS



LENTINAN



NESTA EXPERIÊNCIA PRETENDE-SE QUE O
DESFUTAR DE SABORES E ENVOLVENTE
SEJA O SEU ÚNICO FOCO.
SEM GRANDES PREOCUPAÇÕES ESTE MENU
INCLUI TUDO AQUILO DE QUE PRECISA PARA
UMA MOMENTO DESCONTRAÍDO E
ENRIQUECEDOR.

IN THIS EXPERIENCE IT IS INTENDED THAT
THE ENJOYMENT OF FLAVORS AND
ENVIRONMENT IS YOUR ONLY FOCUS.
NO WORRIES, THIS MENU INCLUDES
EVERYTHING YOU NEED FOR A RELAXED
AND ENRICHING MOMENT.

EXPERIÊNCIA CORAL

CORAL
EXPERIENCE

INCLUI / INCLUDED

WELCOME DRINK

ENTRADA QUENTE
HOT APPETIZER

ENTRADA FRIA
COLD APPETIZER

DEGUSTAÇÃO SASHIMI
MIX SASHIMI

DEGUSTAÇÃO SUSHI TRADICIONAL
MIX TRADITIONAL SUSHI

DEGUSTAÇÃO SUSHI FUSÃO
MIX FUSION SUSHI

SOBREMESA
DESSERT

VINHO OU SANGRIA
WINE OR SANGRIA

CAFÉ
COFFEE

PVP P/ Pax

80,00 €



SOPAS

SOUPS

MISO | 4,20 €

MISO, TOFU, ALHO FRANCÊS, CEBOLINHO, ALGA.
MISO, TOFU, LEEK, CHIVES, SEAWEED.

SHAKE MISO SPICY | 5,50 €

MISO, TOFU, ALHO FRANCÊS, CEBOLINHO, ALGA, SALMÃO,
MOLHO PICANTE.
MISO, TOFU, LEEK, SEAWEED, SALMON, SPICY SAUCE.

KAREE TORI UDON | 10,80 €

CALDO DE CARIL, MASSA DE TRIGO, FRANGO, ERVAS
AROMÁTICAS.
CURRY SOUP, WHEAT PASTA, CHICKEN, AROMATIC HERBS.



HARUMAKI

(1 UNID.)

ROLO CROCANTE RECHEADO
STUFFED SPRING ROLL

YASAI | 4,60 €

VEGETAIS / VEGETABLES

EBI | 5,90 €

CAMARÃO / SHRIMP

KAMO | 7,50 €

PEITO DE PATO / DUCK MAGRET



GYOZA

(3 UNID.)

RAVIOLI JAPONÊS
JAPANESE RAVIOLI

YASAI | 4,90 €

VEGETAIS / VEGETABLES

TORI | 4,90 €

FRANGO E VEGETAIS / CHICKEN AND VEGETABLES

EBI | 5,50 €

CAMARÃO E VEGETAIS / SHRIMP AND VEGETABLES



TEMPURA

FRITURA EM MASSA POLME
INGREDIENTS FRIED IN BATER

YASAI | 13,50 €

VEGETAIS / VEGETABLES

EBI | 15,80 €

CAMARÃO / SHRIMP

SHAKE | 14,50 €

SALMÃO / SALMON

MORIAWASE | 15,20 €

VEGETAIS E CAMARÃO
VEGETABLES AND SHRIMP



ENTRADAS QUENTES

HOT APPETIZER

EDAMAME | 5,00 €

VAGENS DE SOJA SALTEADAS EM ÓLEO DE SÉSAMO,
SAL/PICANTE
STEAMED SOY BEANS IN SESAME OIL WITH SEA SALT OR SPICY

HOTATE SHIMEJI | 19,50 €

VIEIRAS SALTEADAS, SHIMEJI, ALHO FRANCÊS, CEBOLINHO
SCALLOPS SAUTÉED, SHIMEJI, LEEK, CHIVES

MAGURO TATAKI | 18,50 €

ATUM SELADO, ALHO FRANCÊS CROCANTE, SUMISO, OVAS
BRAISED TUNA, CRISPY LEEK, SUMISO, FISH ROE



UZUZUKURI

PEIXE LAMINADO
LAMINATED FISH

SHIROMI SAKANA | 20,00 €

PEIXE BRANCO, MOLHO SU
WHITE FISH, SU SAUCE

MAGURO | 20,50 €

ATUM, MOLHO PONZU, CEBOLINHO
TUNA, PONZU SAUCE, CHIVES

TRUFA SHAKE | 17,00 €

SALMÃO, AZEITE DE TRUFA, FLÔR DE SAL
SALMON, TRUFFLE OIL, FLOWER SALT



CEVICHE

PEIXE MARINADO
MARINATED DICED FISH

EBI SHAKE AVOCADO | 11,90 €

SALMÃO, CAMARÃO, ABACATE, MOLHO SUMISO
SALMON, SHRIMP, AVOCADO, SUMISO SAUCE

KIMUCHI | 12,00 €

ATUM, SALMÃO, ALHO FRANCÊS, FEIJÃO VERDE, SÉSAMO, PICANTE
TUNA, SALMON, LEEK, GREEN BEANS, SESAME, SPICY SAUCE

CORAL | 10,20 €

SALMÃO, PEIXE BRANCO, MOLHO SU, ALHO FRANCÊS
SALMON, WHITE FISH, CITRUS SAUCE WITH LEEK

VEGETARIANO | 8,30 €

ABACATE, BETERRABA, MOLHO SUMISO, SÉSAMO
AVOCADO, BEETROOT, SUMISO SAUCE, SESAME

TACO CORAL (2 UNID) | 5,80 €

PEIXE MARINADO, CROSTA DE GYOZA, ALHO FRANCÊS, CEBOLINHO
FISH MARINATED, CRISPY GYOZA, LEEK, CHIVES

TARTARO TORO | 24,00 €

BARRIGA DE ATUM, OVAS NEGRAS, GEMA DE CODORNIZ, MOLHO
SUMISO
BELLY TUNA, BLACK FISH ROE, EGG YOLK, SUMISO SAUCE

TARTARO MAGURO | 18,90 €

ATUM, GUACAMOLE PICANTE, CEBOLA CROCANTE, MOLHO PONZU
TUNA, SPICY GUACAMOLE, CRISPY ONION, PONZU SAUCE

TARTARO SHAKE | 18,00 €

SALMÃO, CEBOLINHO, OVAS DE SALMÃO, MOLHO PONZU, NORI
SALMON, CHIVES, SALMON ROE, PONZU SAUCE, NORI



TÁRTAROS

PICADO DE PEIXE
SEASONED MINCED FISH



SALADAS



ACOMPANHAMENTOS

SALADS AND SIDE DISHES

SUNOMONO | 5,90 €

PEPINO LAMINADO, MOLHO SU, SÉSAMO
CUCUMBER, SU SAUCE, SESAME

WAKAME | 6,50 €

ALGAS WAKAME, MOLHO SU, SÉSAMO
WAKAME SEAWEED, SU SAUCE, SESAME

YASAI | 4,00 €

TAÇA DE VEGETAIS SALTEADOS
BOWL OF SAUTÉED VEGETABLES

GOHAN | 3,40 €

TAÇA DE ARROZ NÃO TEMPERADO
SIMPLE RICE BOWL

SHARI- 3,70 €

TAÇA DE ARROZ DE SUSHI
BOWL OF SUSHI RICE



SUSHI

2 PEÇAS
2 PIECES

ARROZ E PEIXE
RICE AND FISH

BARRIGA DE ATUM / TORO / FAT TUNA | 9,00 €

ATUM MAGRO / AKAMI / THIN TUNA | 7,50 €

SALMAO / SHAKE / SALMON | 6,20 €

PEIXE BRANCO (AÇORES) | 7,30 €
SHIROMI SAKANA / WHITE FISH

PEIXE BRANCO (COSTA PORTUGUESA) | 7,00 €
SHIROMI SAKANA / WHITE FISH

CARAPAU/CAVALA (COSTA PORTUGUESA) | 5,50 €
AJI / SAWARA / MACKEREL / ATLANTIC HORSE MACKEREL

CAMARAO / EBI / SHRIMP | 7,30 €

POLVO / TAKO / OCTOPUS | 6,50 €

OURIÇO DO MAR / UNI / SEA URCHIN | 18,80 €

OSTRA / KAKI / OYSTER | 13,50 €

VIEIRA / HOTATE / SCALLOP | 14,40 €

ENGUIA / UNAGI / EEL | 12,50 €

OVAS DE SALMAO / IKURA / SALMON ROE | 7,90 €



SASHIMI

10 PEÇAS
10 PIECES

FATIA DE PEIXE
SLICE FISH

BARRIGA DE ATUM / TORO / FAT TUNA | 25,50 €

ATUM MAGRO / AKAMI / THIN TUNA | 21,00 €

SALMAO / SHAKE / SALMON | 16,40 €

PEIXE BRANCO (AÇORES) | 20,50 €
SHIROMI SAKANA / WHITE FISH

PEIXE BRANCO (COSTA PORTUGUESA) | 18,50 €
SHIROMI SAKANA / WHITE FISH

CARAPAU/CAVALA (COSTA PORTUGUESA) | 13,00 €
AJI / SAWARA / MACKEREL / ATLANTIC HORSE MACKEREL

CAMARÃO / EBI / SHRIMP | (5 UNID.) 16,90 €

POLVO / TAKO / OCTOPUS | 11,40 €

OURIÇO DO MAR / UNI / SEA URCHIN | (4 PÇS) 29,50 €

OSTRA / KAKI / OYSTER | (6 UNID.) 21,50 €

VIEIRA / HOTATE / SCALLOP | 25,90 €

ENGUIA / UNAGI / EEL | (5 UNID.) 20,80 €



SUSHI DE FUSÃO

2 PEÇAS
2 PIECES

SUSHI OU GUNKAN,
ELABORADOS COM A
COMBINAÇÃO DE
VÁRIOS INGREDIENTES

SUSHI SHAKE UNI TOBICO | 12,90 €

BARRIGA DE SALMÃO, OVAS DE OURIÇO, OVAS TOBICO
TUNA, SEA URNICH, TOBICO ROE

SUSHI TORO FOIE | 14,00 €

BARRIGA DE ATUM BRASEADA, FOIE GRAS, MOLHO DE OSTRAS
TUNA BELLY, FOIE GRAS, OYSTER SAUCE

SUSHI SHAKE CRAB SPICY | 10,50 €

SALMÃO, MAIONESE DE CARANGUEJO PICANTE
SALMON, CRAB SPICY MAYONNAISE

SUSHI HOTATE MENTAICO | 14,50 €

VIEIRA, MAIONESE DE OVAS BRASEADA
SCALLOP, BRAISED FISH ROE MAIONNAISE

GUNKAN SHAKE | 6,50 €

SALMÃO / SALMON

GUNKAN ABURA SHAKE | 6,90 €

SALMÃO BRASEADO, ALHO FRANCÊS, QUEIJO CREME, TERIYAKI
BRAISED SALMON, LEEKS, CREAM CHEESE, TERIYAKI

GUNKAN EBI SHAKE | 8,50 €

CAMARÃO CROCANTE, SALMÃO BRASEADO, QUEIJO CREME, TERIYAKI
CRISPY SHRIMP, BRAISED SALMON, CREAM CHEESE, TERIYAKI

GUNKAN SHAKE SPICY | 8,20 €

SALMÃO PICANTE ENVOLTO EM ABACATE LAMINADO
SPICY SALMON WRAPPED IN AVOCADO

GUNKAN TEKKA AVOCADO | 7,90 €

ABACATE, ATUM, MOLHO PONZU, OVAS
AVOCADO, TUNA, PONZU SAUCE, FISH ROE

GUNKAN TORO IKURA | 10,50 €

TORO, OVAS DE SALMÃO, GEMA DE CODORNIZ
TORO, SALMON ROE, QUAIL EGG

GUNKAN WHITE SPICY | 9,80 €

PEIXE BRANCO, MOLHO PICANTE
WHITE FISH, SPICY SAUCE

GUNKAN SHAKE FOIE | 10,50 €

SALMÃO, FOIE GRAS, GEMA DE CODORNIZ, CONFIT DE CEBOLA
SALMON, FOIE GRAS, EGG YOLK, CONFIT ONION

GUNKAN VEGGIE | 3,90 €

SALADA ALGA, MANGA, SÉSAMO
WAKAME SALAD, MANGO, SESAME



HOSOMAKI

6 PEÇAS
6 PIECES

ROLO TRADICIONAL DE
ALGA, ARROZ E PEIXE OU
FRUTA/VEGETAIS

TRADITIONAL MAKI ROLL
WITH SEAWEED, RICE, FISH
OR FRUIT/VEGETABLES



TEMAKI

1 UNID.

CONE DE ALGA, ARROZ,
PEIXE OU/E
FRUTAS/VEGETAIS

HAND ROLL WITH SEAWEED,
RICE, FISH OR/AND
FRUIT/VEGETABLES

TEKKAMAKI | 9,50 €

ATUM / TUNA

SPICYTUNAMAKI | 9,70 €

ATUM PICANTE / SPICY TUNA

SHAKEMAKI | 7,80 €

SALMÃO / SALMON

CORALSHAKEMAKI | 8,10 €

SALMÃO, ALHO FRANCÊS, CEBOLINHO, QUEIJO
SALMON, LEEK, CHIVES, CREAM CHEESE

EBIMAKI | 8,50 €

CAMARÃO / SHRIMP

CALIFORNIAMAKI | 13,90 €

SALMÃO, ABACATE, CAMARÃO / SALMON, AVOCADO, SHRIMP

IKURAMAKI | 15,00 €

OVAS DE SALMÃO / SALMON ROE

UNAGIMAKI | 14,50 €

ENGUIA EM MOLHO TERIYAKI / EEL IN TERIYAKI SAUCE

KAPPAMAKI | 6,90 €

PEPINO / CUCUMBER

AVOCADOMAKI | 7,50 €

ABACATE / AVOCADO

SHITAKEMAKI | 8,50 €

COGUMELOS SHITAKE / SHITAKE MUSHROOMS

MAGURO | 11,00 €

ATUM / TUNA

TUNA SPICY | 11,80 €

ATUM, ALHO FRANCÊS, FEIJÃO VERDE, MOLHO PICANTE
TUNA, LEEKS, GREEN BEANS, SPICY SAUCE

SHAKE | 9,90 €

SALMÃO / SALMON

CORAL ESPECIAL | 10,00 €

SALMÃO, QUEIJO CREME, ALHO FRANCÊS, CEBOLINHO
SALMON, CREAM CHEESE, LEEK, CHIVES

CALIFORNIA | 14,00 €

SALMÃO, ABACATE, CAMARÃO, SÉSAMO
SALMON, AVOCADO, SHRIMP, SESAME

IKURA | 19,90 €

OVAS DE SALMÃO / SALMON ROE

EBI ESPECIAL | 11,50 €

CAMARÕES CROCANTES, QUEIJO CREME, ALHO FRANCÊS
CRISPY SHRIMP, CREAM CHEESE, LEEKS

VEGGIE AVOMANGO | 7,60 €

MANGA, ABACATE, ALFACE, MOLHO SUMISO, SÉSAMO PRETO
MANGO, AVOCADO, LETTUCE, SUMISO SAUCE, BLACK SESAME



URAMAKI

8 PEÇAS
8 PIECES

ROLO INVERTIDO DE
ALGA, ARROZ, PEIXE
E/OU FRUTA/VEGETAIS

INVERT ROLL OF
SEAWEED, RICE, FISH
AND/OR
FRUIT/VEGETABLES



CALIFORNIA | 14,50 €

SALMÃO, ABACATE, CAMARÃO E SÉSAMO
SALMON, AVOCADO, SHRIMP AND SESAME

TOBICO | 15,80 €

SALMÃO, PATAS DE CARANGUEJO, MANGA, QUEIJO CREME, OVAS
SALMON, CRAB LEGS, MANGO, CREAM CHEESE, ROE

SHAKE ESPECIAL | 16,00 €

SALMÃO, ABACATE, QUEIJO CREME, SALMÃO BRASEADO, ALHO
FRANCÊS, OVAS
SALMON, AVOCADO, CREAM CHEESE, BRAISED SALMON, LEEKS, FISH
ROE

EBI CHILLI SAKE | 16,20 €

CAMARÃO CROCANTE, SALMÃO BRASEADO, MOLHO SWEET CHILLI
CRISPY SHRIMP, BRAISED SALMON, SWEET CHILLI SAUCE

SHAKE KAWA | 14,00 €

PELE DE SALMÃO FRITA, PEPINO, SÉSAMO, MOLHO TERIYAKI
FRIED SALMON SKIN, CUCUMBER, SESAME, TERIYAKI SAUCE

SPICY TUNA | 16,90 €

ATUM, ALHO FRANCÊS, FEIJÃO VERDE, MOLHO PICANTE, SÉSAMO
TUNA, LEEKS, GREEN BEANS, SPICY SAUCE, SESAME

TUNA EBI AVOCADO | 17,00 €

ATUM, CAMARÃO, ABACATE, OVAS DE SALMÃO, CEBOLINHO
TUNA, SHRIMP, AVOCADO, SALMON ROE, CHIVES

EBIMAKI ESPECIAL | 15,00 €

CAMARÃO CROCANTE, ALFACE, MAIONESE, ESPECIARIAS, MOLHO
TERIYAKI,
CRISPY SHRIMP, LETTUCE, MAYONNAISE, SPICES MIX, TERIYAKI
SAUCE

CRAB HOTATE | 20,90 €

MAIONESE DE CARANGUEJO E CAMARÃO, VIEIRA BRASEADA,
CHUTNEY DE MANGA
CRAB AND SHRIMP MAYONNAISE, BRAISED SCALLOP, MANGO
CHUTNEY

EBI AVOCADO | 19,90 €

CAMARÃO TIGRE CROCANTE, QUEIJO CREME, ABACATE, OVAS DE
SALMÃO
TIGER SHRIMP CRISPY, CREAM CHEESE, AVOCADO, SALMON ROE

MAGRET & FOIE GRAS | 23,00 €

PEITO DE PATO, FOIE GRAS, MOLHO DE CEBOLA CONFITADA
DUCK BREAST, FOIE GRAS, ONION SAUCE

SHITAKE AVOCADO ROLL | 13,00 €

TEMPURA DE SHITAKE, ABACATE, SÉSAMO
SHITAKE TEMPURA, AVOCADO, SESAME

SPICY TOFU | 12,50 €

TOFU, MOLHO PICANTE, ABACATE, SÉSAMO
TOFU, SPICY SAUCE, AVOCADO, SESAME



HOT ROLL

ROLO FRITO

FRIED ROLL

SHAKE FRY ESPECIAL (8 Pçs) | 17,70 €

SALMÃO, QUEIJO CREME, MOLHO TERIYAKI
SALMON CREAM CHEESE, TERIYAKI SAUCE

HOT EBI ROLL (SEM ARROZ) (12 Pçs) | 19,90 €

SALMÃO, CAMARÃO, CEBOLINHO, QUEIJO CREME, MOLHO TERIYAKI
SALMON, SHRIMP, CHIVES, CREAM CHEESE, TERIYAKI SAUCE

SPICY & HOT (8 Pçs) | 19,90 €

SALMÃO OU ATUM, COBERTURA DE PEIXE EM MOLHO PICANTE
SALMON OR TUNA, FISH AND SPICY SAUCE TOPPING

CHEF HOT ROLL (12 Pçs) | 18,90 €

SALMÃO, CEBOLINHO, QUEIJO CRÈME, MOLHO TERIYAKI
SALMON, CHIVES, CREAM CHEESE, TERIYAKI SAUCE

EBI HOT ESPECIAL (12 Pçs) | 19,90 €

CAMARÃO CROCANTE, QUEIJO CREME, MOLHO TERIYAKI
CRISPY SHRIMP, CREAM CHEESE, TERIYAKI SAUCE

WHITE HOT CRISPY (8 Pçs) | 19,50 €

ABACATE, COBERTURA DE PEIXE BRANCO, RASPA DE LIMA,
MOLHO SWEET CHILLI
AVOCADO, WHITE FISH TOPPING, LIME ZEST, SWEET CHILLI SAUCE

CRAB CRISPY ROLL (8 Pçs) | 22,00 €

CAMARÃO, COBERTURA DE PATAS DE CARANGUEJO E OVAS DE
SALMÃO
SHRIMP, TOPPING OF CRAB LEGS AND SALMON ROE

HARUMAKI ROLL (SEM ARROZ) (6 Pçs) | 17,10 €

SALMÃO, CAMARÃO, QUEIJO CRÈME, CEBOLINHO, MASSA DE
HARUMAKI, MOLHO TERIYAKI
SALMON, SHRIMP, CREAM CHEESE, CHIVES, HARUMAKI PASTRY,
TERIYAKI SAUCE

TUNA MAYO HOT ROLL (8 Pçs) | 18,50 €

ATUM, ABACATE, QUEIJO CRÈME, MAIONESE DE OVAS PICANTE
TUNA, AVOCADO, CREAM CHEESE, FISH ROE SPICY MAIONNAISE

SPICY HOTATE (6 Pçs) | 20,90 €

VIEIRAS SALTEADAS MAIONESE PICANTE, OVAS
SAUTÉED SCALLOPS, SPICY MAYONNAISE, FISH ROE

VEGGIE AVOCADO (8 Pçs) | 12,60 €

ABACATE, QUEIJO CREME, MOLHO TERIYAKI
AVOCADO, CREAM CHEESE, TERIYAKI SAUCE

VEGGIE SHIMEJI (12 Pçs) | 15,80 €

COGUMELOS SHIMEJI, CEBOLINHO
SHIMEJI SAUTÉED, CHIVES



COMBINADOS SASHIMI

SASHIMI MIX | 15,00 €

9 PEÇAS / 9 PIECES

SASHIMI SIMPLES | 34,00 €

20 PEÇAS / 20 PIECES

SASHIMI CORAL | 51,00 €

30 PEÇAS / 30 PIECES



COMBINADOS SUSHI

SUSHI TRADICIONAL | 29,00 €

15 PEÇAS SUSHI TRADICIONAL
15 PIECES TRADITIONAL SUSHI

SUSHI FUSAO | 28,50 €

15 PEÇAS SUSHI DE FUSÃO
15 PIECES FUSION SUSHI

VEGGIE MORIAWASE | 23,00 €

15 PEÇAS SUSHI VEGETARIANO
15 PIECES VEGETARIAN SUSHI



COMBINADOS SUSHI & SASHIMI

TRADICIONAL I | 30,00 €

18 PEÇAS DE SUSHI/SASHIMI TRADICIONAL
18 PIECES OF TRADITIONAL SUSHI/SASHIMI

TRADICIONAL II | 58,00 €

36 PEÇAS DE SUSHI/SASHIMI TRADICIONAL
36 PIECES OF TRADITIONAL SUSHI/SASHIMI

FUSAO I | 30,00 €

18 PEÇAS DE SUSHI/SASHIMI FUSÃO
18 PIECES OF FUSION SUSHI/SASHIMI

FUSAO II | 58,00 €

36 PEÇAS DE SUSHI/SASHIMI FUSÃO
36 PIECES OF FUSION SUSHI/SASHIMI

SHAKE MORIAWASE | 31,00 €

20 PEÇAS DE SUSHI/SASHIMI DE SALMÃO
20 PIECES SUSHI/SASHIMI JUST SALMON

PONTE I | 99,00 €

60 PEÇAS DE SUSHI/SASHIMI TRADICIONAL/FUSÃO
60 PIECES OF TRADICIONAL/FUSION SUSHI/SASHIMI

PONTE II | 196,00 €

120 PEÇAS DE SUSHI/SASHIMI TRADICIONAL/FUSÃO
120 PIECES OF TRADICIONAL/FUSION SUSHI/SASHIMI

TÁBUA | 164,00 €

100 PEÇAS DE SUSHI/SASHIMI TRADICIONAL/FUSÃO
100 PIECES OF TRADICIONAL/FUSION SUSHI/SASHIMI



TEMPURA ICE | 7,50 €

GELADO EM MASSA CROCANTE E CALDA DE FRUTOS SILVESTRES
ICE CREAM IN CRUNCHY PASTRY AND RED FRUITS SYROP

BANANA TEMPURA | 7,00 €

BANANA EM TEMPURA C/GELADO, CHANTILY, CALDA DE CHOCOLATE
BANANA IN TEMPURA, ICE CREAM, CREAM, CHOCOLATE TOPPING

DARK GINGER | 8,00 €

TARTE DE CHOCOLATE NEGRO, CALDA DE GENGIBRE E MARACUJÁ
TART BLACK CHOCOLATE, SYRUP GINGER AND PASSION FRUIT

CHEESECAKE CORAL | 8,20 €

BOLACHA CROCANTE, AMÊNDOA, CREME MASCARPONE, CALDA DE FRUTOS SILVESTRES
COOKIE BASE WITH CRUNCHY NUTS, CHEESE CREAM AND RED FRUITS SAUCE

MACHA TIRAMISU | 8,40 €

SEMI-FRIO DE BISCOITO E CREME DE CHÁ VERDE, GELADO DE CHÁ VERDE
GREEN TEA ICE CREAM CAKE WITH GREEN TEA ICE CREAM

FOUNDANT PRALINÉ | 7,90 €

FOUNDANT DE CHOCOLATE, CREME DE AMÊNDOA E AVELÃS TRITURADAS C/BOLA DE GELADO DE BAUNILHA
CHOCOLATE FONDANT, ALMOND CREAM AND CRUSHED HAZELNUTS WITH VANILLA ICE CREAM SCOOP

PIRÂMIDE CHOCOLATE BRANCO | 7,90 €

BOLO SUCCÉS, MOUSSE DE CHOCOLATE BRANCO, CREME DE CARAMELO E COBERTURA DE CHOCOLATE BRANCO
SUCCÉS CAKE, WHITE CHOCOLATE MOUSSE, CARAMEL CREAM, WHITE CHOCOLATE BLANKET

FRUTA MORIAWASE | 6,80 €

FRUTAS VARIADAS / MIX FRUITS

SOBREMESAS



GELADOS | 7,90 €

2 BOLAS / 2 SCOOPS

ICE CREAM



MOCHI | 7,90 €

2 UNID. / 2 PIECES

JAPANESE RICE COOKIE

BAUNILHA (VANILLA)
CARAMELO (CARAMEL)
CHOCOLATE (CHOCOLATE)
AVELA (HAZELNUT)
PEDAÇOS DE OREO (PIECES OF OREO)
MANGA (MANGO)
MORANGO (STRAWBERRY)
GENGIBRE (GINGER)
YUZU (JAPANESE CITRIC) SORVET
CHÁ VERDE (GREEN TEA)
SÊSAMO (SESAME)

CHOCOLATE (CHOCOLATE)
YUZU (JAPANESE CITRIC) SORVET
CHÁ VERDE (GREEN TEA)
SÊSAMO (SESAME)



CORAL

TAKE AWAY
&
DELIVERY

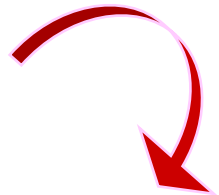
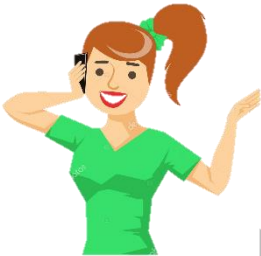


CORAL CONCEPT STORE

O CORAL QUER CONTRIBUIR MAIS, PARA QUE ULTRAPASSE ESTA FASE AINDA REPLETA DE CONDICIONALISMOS, COM O MÍNIMO DE TRANSTORNOS POSSÍVEIS. PARA TAL, DISPONIBILIZA-LHE POR MEIO DE ENCOMENDA, TODOS OS PRODUTOS, QUE PARA NÓS SÃO DE FÁCIL ACESSO E A SI PODEM FACILITAR BASTANTE A GESTÃO DO SEU DIA A DIA.

1

FAÇA A SUA ENCOMENDA
(TELF. 21 482 07 76 OU TELM. 91 787 52 10),
COM UMA ANTECEDÊNCIA MÍNIMA DE 24H,
INFORMANDO-NOS SOBRE OS ARTIGOS QUE DESEJA
E COMO PRETENDE QUE LHE SEJAM ENTREGUES.



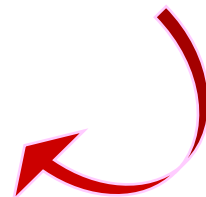
2

TRABALHAMOS COM UM VASTO LEQUE DE FORNECEDORES
DE QUALIDADE, QUE DIARIAMENTE ENTREGAM OS
PRODUTOS SOLICITADOS NAS NOSSAS INSTALAÇÕES.
MEDIANTE A SUA ENCOMENDA, FAREMOS A GESTÃO DO
SEU PEDIDO, PARA QUE O RECEBA DE ACORDO COM AS
SUAS ESPECIFICAÇÕES.



3

ENTREGAR-LHE-EMOS OS SEUS PRODUTOS,
EM SUA CASA OU NAS NOSSAS INSTALAÇÕES,
CONFORME PREFERIR E TIVER SIDO POR SI
PREVIAMENTE INDICADO.





CORAL SHOP LIST

OS PREÇOS SERÃO PRATICADOS EM HARMONIA COM O EXERCIDO PELO FORNECEDOR, COMO TAL, CONSIDERANDO AS GRANDES VARIAÇÕES, ESTES ENCONTRAR-SE-ÃO SEMPRE SOB/CONSULTA, DEVENDO NO MOMENTO DO PEDIDO SOLICITAR INFORMAÇÃO SOBRE O PVP DE CADA PRODUTO.

DISPONIBILIZAMOS A LISTA DAS NOSSAS SUGESTÕES, QUALQUER PRODUTO NÃO MENCIONADO MAS QUE SEJA DO ÂMBITO DA NOSSA ATIVIDADE PODERÁ SER SOLICITADO, BASTANDO PARA TAL PEDIR-NOS INFORMAÇÃO.

PEIXE

SALMAO

FRESCO (NORUEGA)

ATUM

FRESCO (AÇORES)

DOURADA

FRESCO (COSTA PORTUGUESA)

ROBALO

FRESCO (COSTA PORTUGUESA)

LIRIO

FRESCO (AÇORES)

EDAMAME (400 GR)

SALADA WAKAME (1KG)

ARROZ HANABI (1 KG)

CHÁ VERDE SENCHA (1KG)

CHÁ VERDE GENMAICHA (1 KG)

CHÁ VERDE MACHA MASUDAEN (1KG)

GENGIBRE "GARI SHOGA" (1KG)

MASSA YAKISOBA FRESCA (750 GR)

MASSA UDON FRESCA (600 GR)

TOFU FIRME (349 GR)

OVAS DE SALMAO (1KG)

FARINHA PANKO (340GR)

MOLHO PICANTE SRIRACHA (255 ML)

MOLHO SWEET CHILI (730ML)

MAIONESE JAPONESA (500GR)

MOLHO KIMUCHI (1,200 KG)

SOJA "SHODA" (150 ML)

SOJA "ICHIBIKI" SEM GLÜTEN (500 ML)

SOJA "SHODA" BAIXO SAL (150 ML)

PRODUTOS JAPONESES

FRUTAS,

HORTICOLAS,

COGUMELOS

ABACATE

MANGA

LARANJA

MAÇA

PÊRA

PAPAIA

FEIJAO VERDE

BROCULOS

ALHO FRANCÊS

COUVE CHINESA

BATATA DOCE

GENGIBRE

CENOURAS

COGUMELOS SHIMEJI

COGUMELOS SHITAKE

SAKE

SHO CHIKU BAI (0,18 Lt)

AKASHI TAI (0,30 Lt)

VINHOS

BRANCO - MI - QTA MA IZABEL

BRANCO - DONA FRANCISCA

BRANCO - CARLOS REYNOLDS

BRANCO DE INDIGENAS

TINTO - MI - QTA MA IZABEL

TINTO - DONA FRANCISCA

TINTO - CARLOS REYNOLDS

TINTO - 1836 COMPª LEZIRIAS

ROSÉ - VENTOZELO

ROSÉ VULCÂNICO

VERDE - CAZ NOVAS

ALVARINHO