



Yugo Sushi Bar & Grill apresenta um conceito distinto que harmoniza a delicadeza do sushi japonês com a intensidade dos grelhados do brasil. Uma fusão elegante de sabores, onde a qualidade dos ingredientes e a atenção ao detalhe criam uma experiência gastronômica de assinatura.

**IVA incluído à taxa legal em vigor.
Este estabelecimento dispõe de Livro de Reclamações.**

*Yugo Sushi Bar & Grill offers a unique concept that blends the delicacy of Japanese sushi with the bold flavors of Brasil grilled dishes.
An elegant fusion of flavors, where the quality of the ingredients and attention to detail create a signature dining experience.*

*VAT included at the current legal rate.
This establishment has a Complaints Book available*



COUVERT

Cesto de Pão <i>Bread Basket</i>	2,50€
Pão de alho com cheddar <i>Garlic bread with cheddar</i>	3,90€
Queijo grelhado com mel <i>Grilled Cheese with Honey</i>	5,50€
Toscaninha com cebola crocante <i>Tuscan sausage with crispy onions</i>	5,90€
Pão de Queijo 6 unid. <i>Cheese bread</i>	5,50€
Tiras de pota panada <i>Breaded squid strips</i>	5,90€
Empada de Frango 2 unid. <i>Chicken pies</i>	4,90€
Korokke de Salmão 4 unid. <i>Salmon Korokke</i>	3,90€

COCKTAILS

Yugodry maracujá <i>Yugodry Passion Fruit</i>	6,50€
Yugodry frutos bosque <i>Yugodry Mixed Berries</i>	6,50€
Yugodry Kiwi <i>Yugodry Kiwi</i>	6,50€
Yugodry morango <i>Yugodry Strawberry</i>	6,50€
Yugodry sem alcool <i>Yugodry Non-Alcoholic</i>	4,50€



DEGUSTAÇÃO | TASTING

Segunda a sexta aos almoços exceto feriados
Monday through Friday at lunchtime, except on holidays

19,90€

Jantares, sábados, domingos e feriados
Dinner, Saturdays, Sundays, and holidays

25,90€

PICANHARIA - MENU DE PICANHA E MAMINHA

O nosso menu é por pessoa e inclui:
Our menu is per person and includes:

Entradas | Starters

Pão de alho com cheddar e toscaninha com cebola crocante.
Garlic bread with cheddar and Tuscan sausage with crispy onions.

Tabua de picanha e maminha | Meat Board

Picanha e Maminha grelhados no ponto á sua escolha.
Grilled picanha and maminha cooked to your desired doneness.

Para finalizar | To finish

Abacaxi grelhado com canela e mel.
Grilled pineapple with cinnamon and honey.

Acompanhamentos | Side Dishes

Batata Frita, Arroz, feijão preto farofa crocante e vinagrete.
French fries, rice, black beans, crispy farofa, and vinaigrette.

Em caso de repetição, é solicitada a peça específica com indicação de quantidades pretendidas de forma a evitarmos desperdícios.
For any additional servings, please request the specific items and quantities to help us avoid unnecessary waste.

TERMOS E CONDIÇÕES

Crianças dos 5 aos 10 anos : 50% dos valores apresentados acima.
Children ages 5 to 10: 50% of the amounts listed above.

No menu de picanha é por pessoa e não é permitido partilhar, caso seja solicitada a repetição de peças, as mesmas não poderão ser levadas para casa. As repetições deverão ser consumidas no restaurante.
For the menu is per person sharing is not allowed, any additional servings requested must be consumed at the restaurant and cannot be taken away.

Desperdícios: Em caso de desperdício, será cobrado o valor de 1,50€ por peça.
In case of waste, a charge of €1,50 per piece will be applied.



NA GRELHA | ON THE GRILL

Picanha na brasa (corte fino) – 300g <i>Premium Charcoal-Grilled rump cap (Thin Cut) – 300g</i>	17,50€
Picanha Premium na brasa (corte grosso) – 300g servida mal-passada <i>Premium Charcoal-Grilled rump cap (Thick Cut) – 300g served rare</i>	19,90€
Maminha Angus <i>Angus Rump Tail</i>	16,90€
Supremo de Frango grelhado <i>Grilled Chicken Supreme</i>	12,90€
Copa-lombo na brasa <i>Grilled pork collar</i>	14,90€
Tábua Yugo Grill Picanha, maminha, frango, copa-lombo e abacaxi. <i>Picanha, tri-tip, chicken, pork collar, and pineapple.</i>	16,50€ 29,50€

(Nas doses acima mencionadas tem 1 acompanhamento à escolha)

ACOMPANHAMENTOS | SIDE DISHES

Batata frita French Fries	2,50€	Arroz branco White Rice	2,50€
Feijão preto Black beans	3,50€	Salada Mista Mixed Salad	2,50€

TAKE AWAY

Picanha na brasa <i>Charcoal-Grilled rump cap</i>	18,50€
Supremo de Frango grelhado <i>Grilled Chicken Supreme</i>	11,50€
Copa-lombo na brasa <i>Grilled pork collar</i>	14,90€
Tábua Yugo Grill	16,50€ 29,50€
Tábua Jumbo Box	89,90€

CHURRASQUINHO

Espetinhos. 80–100g cada.

Skewers. 80–100g each.

Frango <i>Chicken</i>	3,20€
Toscaninha <i>Brazilian Sausage</i>	3,20€
Coraçãozinho de frango <i>Chicken Hearts</i>	3,50€
Copa-lombo <i>Pork Collar</i>	3,50€
Alcatra <i>Top Sirloin</i>	3,90€
Picanha <i>Rump Cap</i>	4,50€
Filé-mignon com queijo e bacon <i>Beef Tenderloin with Cheese and Bacon</i>	5,50€
Queijo coalho grelhado <i>Grilled Cheese (Coalho)</i>	3,90€

COMBOS CHURRASQUINHO

CHURRASQUINHO 5 5 espetinhos à escolha <i>5 skewers of your choice</i> 18,90€	CHURRASQUINHO 8 8 espetinhos à escolha <i>8 skewers of your choice</i> 27,90€	CHURRASQUINHO DUO 10 espetinhos à escolha <i>10 skewers of your choice</i> 34,90€
--	--	--

Filé-mignon com queijo e bacon: suplemento de 1,50€ por espetinho nos combos.

Beef tenderloin with cheese and bacon: €1,50 supplement per skewer in the combos.

TRIO DE ACOMPANHAMENTOS

Arroz, feijão preto e batata frita
Rice, black beans and french fries

6,50€

DEGUSTAÇÃO | TASTING

Segunda a sexta aos almoços exceto feriados
Monday through Friday at lunchtime, except on holidays

18,90€

Jantares, sábados, domingos e feriados
Dinner, Saturdays, Sundays, and holidays

24,90€

MENU SUSHI

O nosso menu degustação inclui:
Our tasting menu includes:

1• Prato

Entradas Frias | Cold Starters

1 (porção) Sunomono & 1 (porção) Kimushi mix.

2• Prato

Entradas Quentes | Hot Starters

4 Hot Philadelphia, 2 Korokke de Salmão & 2 Spring Rolls.

3• Prato

Yugo 1.0

3 Nigiri, 6 Uramaki, 2 Hossomaki

4• Prato

Yugo 2.0

8 Sashimi misto, 2 Uramaki, 4 Gunkan, 2 Futomaki

35 Peças (por pessoa)

TERMOS E CONDIÇÕES

Crianças dos 5 aos 10 anos : 50% dos valores apresentados acima.
Children ages 5 to 10: 50% of the amounts listed above.

No menu degustação de sushi é por pessoa e não é permitido partilha.
For the sushi tasting menu is per person sharing is not allowed.



SUSHI BAR



ENTRADAS FRIAS | COLD STARTERS

Kimushi de salmão <i>Salmon</i>	9,00€	Salada wakame <i>Salad</i>	3,50€
Kimushi mix	10,00€	Arroz sushi <i>Rice</i>	4,00€
Sunomono	4,00€	Poke salmão <i>Salmon</i>	16,50€
Carpaccio salmão <i>Salmon</i>	8,50€	Poke philadelfia	16,50€
Carpaccio mix	9,50€	Poke tempura	17,50€
Tacos	6,00€		
Salmão, alho-francês, cebola frita e kimuchi. <i>Salmon, leek, crispy fried onion and kimushi.</i>			

ENTRADAS QUENTES | HOT STARTERS

Tempura torpedo 4 unid.	6,00€	Gyosas frango 4 unid.	6,00€
<i>Torpedo Shrimp Tempura.</i>		<i>Chicken Gyozas..</i>	
Tiras de salmão panado 4 unid.	6,00€	Hot Philadelphia 8 unid.	7,00€
<i>Breaded Salmon Strips.</i>		<i>Philadelphia Hot Roll..</i>	
Gyosas de porco 4 unid.		Ura Yugo especial 8 unid.	10,00€
<i>Pork Gyozas.</i>	6,00€	(massa crocante)	
Gyosas de vegetais 4 unid.		<i>Special Ura Yugo.</i>	
<i>Vegetable Gyozas.</i>	6,00€	(crispy coating)	
Gyosas de caril 4 unid.		Spring Roll 4 unid.	3,00€
<i>Curry Gyozas.</i>	6,00€	<i>Spring Rolls.</i>	

SUSHI BAR



COMBINADOS | COMBOS

Yugo Premium 40 unid. 40,00€
30 sushi + 10 sashimi

Yugo Salmão 18 unid. 18,00€
Yugo Salmon.

Yugo Vegetariano 20 unid. 22,00€
Yugo Vegetarian.

Yugo Sushi 40 unid. 40,00€

Yugo Fried 16 unid. 19,50€

NIGUIRI

Salmão 4 unid. 7,50€
Salmon.

Atum 4 unid. 8,00€
Tuna.

Unagui 4 unid. 10,00€

Ebi Camarão 4 unid. 8,00€
Ebi Shrimp.

Peixe Branco 4 unid. 7,00€
White Fish.

TEMAKI'S

Salmão 7,50€
Salmon

Salmão Braseado 7,50€
Seared Salmon

Atum Picante 8,00€
Spicy Tuna

Salmão Primavera 7,50€
(manga e pepino)
Spring Salmon
(mango and cucumber)

Salmão Philadelphia 7,50€
Philadelphia Salmon

Ebi Camarão 9,00€
Ebi Shrimp

GUNKANS

Salmão 4 unid. 6,00€
Salmon.

Atum 4 unid. 8,00€
Tuna.

Ebi 4 unid. 8,00€

Mix 6 unid. 10,00€
(atum, salmão, camarão)
(tuna, salmon, shrimp)

SUSHI BAR



SASHIMI

Salmão 10 unid. 13,50€
Salmon.

Atum 10 unid. 14,50€
Tuna.

Peixe Branco 10 unid. 12,00€
White Fish.

Premium 16 unid. 18,00€
Premium.

HOSSOMAKI

Salmão 8 und.| 4 und. 8,00€|4,00€
Salmon.

Atum 8 und.| 4 und. 8,00€|4,00€
Tuna.

Pepino 8 und.| 4 und. 8,00€|4,00€
Cucumber.

Abacate 8 und.| 4 und. 8,00€|4,00€
Avocado.

Manga 8 und.| 4 und. 8,00€|4,00€
Mango.

URAMAKI

California 8 und.| 4 und. 8,00€|4,00€
Salmão, manga, pepino.
Salmon, mango, cucumber.

Philadelphia 8 und.| 4 und. 8,00€|4,00€
Salmão e Philadelphia.
Salmon and Philadelphia.

Salmão e abacate 8 und.| 4 und. 8,00€|4,00€
Salmon and avocado.

Morango 8 und.| 4 und. 8,00€|4,00€
Salmão, Philadelphia, morango.
Salmon, Philadelphia, strawberry.

Atum picante 8 und.| 4 und. 8,00€|4,00€
Atum,alho francês, sriracha, kimuchi.
Tuna, leek, sriracha, kimuchi.

Dragon Roll 8 und. | 4 unid. 8,00€|4,00€
Camarão panado, abacate, creme especial.
Breaded shrimp, avocado, special cream.

Yugo especial 8,00€|4,00€
Special Yugo 8 unid. | 4 unid.
Camarão panado, pepino, maionese japonesa, cebola frita.
Breaded shrimp, cucumber, Japanese mayonnaise, fried onion.

TAKE AWAY

Yugo fusão Fusion 20 und.	18,50€
Yugo Tradicional Traditional 20 und.	18,50€
Yugo Salmão Salmon 20 und.	17,50€
Yugo Braseado Seared 20 und.	19,50€
Yugo Premium 40 uni.	37,50€
Yugo Jumbo box 60 und. sushi + 24 und. fried	79,90€
Poke salmão Salmon	16,50€
Poke Philadelphia	17,50€
Poke Tempura	17,50€



SOBREMESAS | DESSERTS

Taça Yugo <i>Yugo Dessert Cup</i>	4,50€
Taça de Oreo <i>Oreo Cup Dessert</i>	4,50€
Panacota com doce de Manga <i>Panna cotta with mango jam</i>	4,50€
Taça de frutos do bosque <i>Forest Fruit Cup</i>	4,50€
Doce de Leite <i>Dulce de Leche</i>	3,50€
Bolo de Bolacha <i>Biscuit Cake</i>	4,50€
Pudim de Ovos <i>Portuguese Egg Pudding</i>	4,50€
Farófias <i>Portuguese Meringue Dessert</i>	5,50€
Musse Maracujá <i>Passion Fruit Mousse</i>	3,90€
Musse Chocolate <i>Chocolate Mousse</i>	3,50€
Fruta da época <i>Seasonal Fruit</i>	3,50€
Manga <i>Mango</i>	4,50€
Abacaxi <i>Pineapple</i>	3,50€



BEBIDAS| BEVERAGES

REFRIGERANTES | SOFT DRINKS

Coca-Cola	2,20€
Coca-Cola Zero	2,20€
Ice-Tea	2,20€
Sumol	2,20€
7up	2,20€
Ginger Ale	2,20€

ÁGUAS | WATERS

Água tônica <i>Tonic water</i>	2,40€
Vitalis 375ml	1,90€
Vitalis 750ml	2,50€
Pedras	2,20€
Castelo	2,20€

SANGRIAS

S. Branca <i>White</i> 1000ml	15,50€
Copo S. Branca <i>Glass</i> 400ml	5,50€
S. Tinta <i>S. Red</i> 1000ml	15,50€
Copo S. Tinta <i>Glass</i> 400ml	5,50€

SUMOS NATURAIS

Sumo de laranja natural 400ml <i>Fresh Orange Juice</i>	4,50€
Sumo de Fruta Natural 400ml <i>Fresh Fruit Juice</i>	5,50€
Manga, Abacaxi, Acerola, Maracujá <i>Mango, Pineapple, Acerola, Passion Fruit</i>	

CERVEJAS | BEERS

Imperial <i>Draft Beer</i> 20cl	2,00€
Imperial <i>Draft Beer</i> 35cl	2,90€
Super bock 33cl S/Álcool	2,90€
Super bock 33cl Preta	2,90€
Sapporo	3,90€

S. Maracujá <i>Passion fruit</i> 1000ml	18,50€
Frutos Verm. <i>Red Fruits</i> 1000ml	18,50€
Sumersby	3,50€
Sumersby Frutos Verm. <i>Red Fruits</i>	3,50€

VINHOS TINTOS | RED WINES

SADO

Ermelinda de Freitas doc 12,90€

Quinta De Monte Alegre 14,50€

ALENTEJO

Monte velho 13,90€

Esporão colheita 19,90€

Esporão reserva 34,90€

Herdade dos Graus 26,90€

Cartuxa DOC 29,00€

Conde da Ervideira 44,00€

DOURO

Carm 17,50€

Carm reserva 28,90€

Quinta da Pacheca 15,50€

Pacheca reserva 28,00€

Pacheca superior 19,90€

Cais da ribeira 13,90€

DÃO

Fonte do ouro 14,90€

Clandestino 21,50€

VINHOS BRANCOS | WHITE WINES

SADO

Ermelinda de Freitas doc 12,90€

Quinta De Monte Alegre 14,50€

ALENTEJO

Monte velho 13,90€

Esporão colheita 19,90€

Esporão Reserva 24,50€

DOURO

Carm 17,50€

Carm reserva 28,90€

Quinta da Pacheca 15,50€

Pacheca reserva 28,00€

Pacheca superior 19,90€

Cais da ribeira 13,90€

DÃO

Fonte do ouro 14,90€

Clandestino 21,50€



VINHOS VERDES & ROSÉ

Bico amarelo	13,90€
Ermelinda Rosé	12,90€
Mateus Rosé	13,50€
Pressão Frisante - jarro500ml	6,90€

VINHO DO PORTO | PORTO WINE

Pacheca (ruby, branco, tawny)	4,50€
Porto Lagrima	7,50€
Pacheca 10 anos	8,50€
Pacheca 20 anos	12,50€

APERITIVOS | APERITIFS

Hendrik's (pepino e zimbro)	10,50€
Hendrik's osasiun (frutos vermelhos)	11,50€
Hendrik's another (laranja)	11,50€
Hendrick's cabaret (laranja, lima)	11,50€
Martini (rosso bianco Dry)	4,50€
Moscatel Ermelinda	3,50€
Moscatel Pacheca	4,50€
Caipirinha	6,50€

VINHOS A COPO | WINE GLASS

Monte velho	3,90€
Ermelinda	4,90€
Pacheca	5,90€

CHAMPAGNES & ESPUMANTES

Ermelinda Bruto ½ Seco	14,50€
Ermelinda ½ Seco	14,50j€
Murganheira Bruto ½ Seco	22,90€
Lanson	89,50€
Lanson rosé	114,50€

WHISKEY NOVO | NEW

Bushmills	5,50€
Famous Grouse	5,50€
J &B	5,50€
Jameson	5,50€
JW RedLabel	5,50€
Jack Daniels	7,50€
Jameson black barrel	7,50€



WHISKEY VELHO | OLD

Cardhu 12	9,50€
JW Black Label 12	8,50€
JW Green Label 15	14,50€
Balvenie	12,50€
JW Blue Label	38,50€
Nikka	24,50€

AGUARDENTES | SPIRITS

C.R.F Extra	7,50€
C.R.F.	5,50€
Chancella	5,50€
Curvada Velha	7,50€
Medronho velho terra	8,50€
São Domingos	4,50€

LICORES | LIQUEURS

Licor Beirão	4,50€
Amarguinha	4,50€
Carolans	6,50€

VODKA | RUM | BRANDY | COGNAGE

Smirnoff	5,50€
Barcardi Superior	5,50€
Macieira	4,50€
Remy Martin VSOP	10,50€

CAFETARIA | CAFETERIA

Café e Descafeinado <i>Espresso and Decaf</i>	1,50€
Café duplo <i>Double Espresso</i>	2,50€
Carioca	1,20€
Meia de Leite <i>Large Coffee with Milk</i>	2,60€
Garoto <i>Espresso with Milk</i>	1,60€
Chás <i>Tea</i>	2,50€
Chá Japonês <i>Japanese tea</i>	4,50€
Jasmim & chá verde <i>Jasmine & Green Tea</i>	