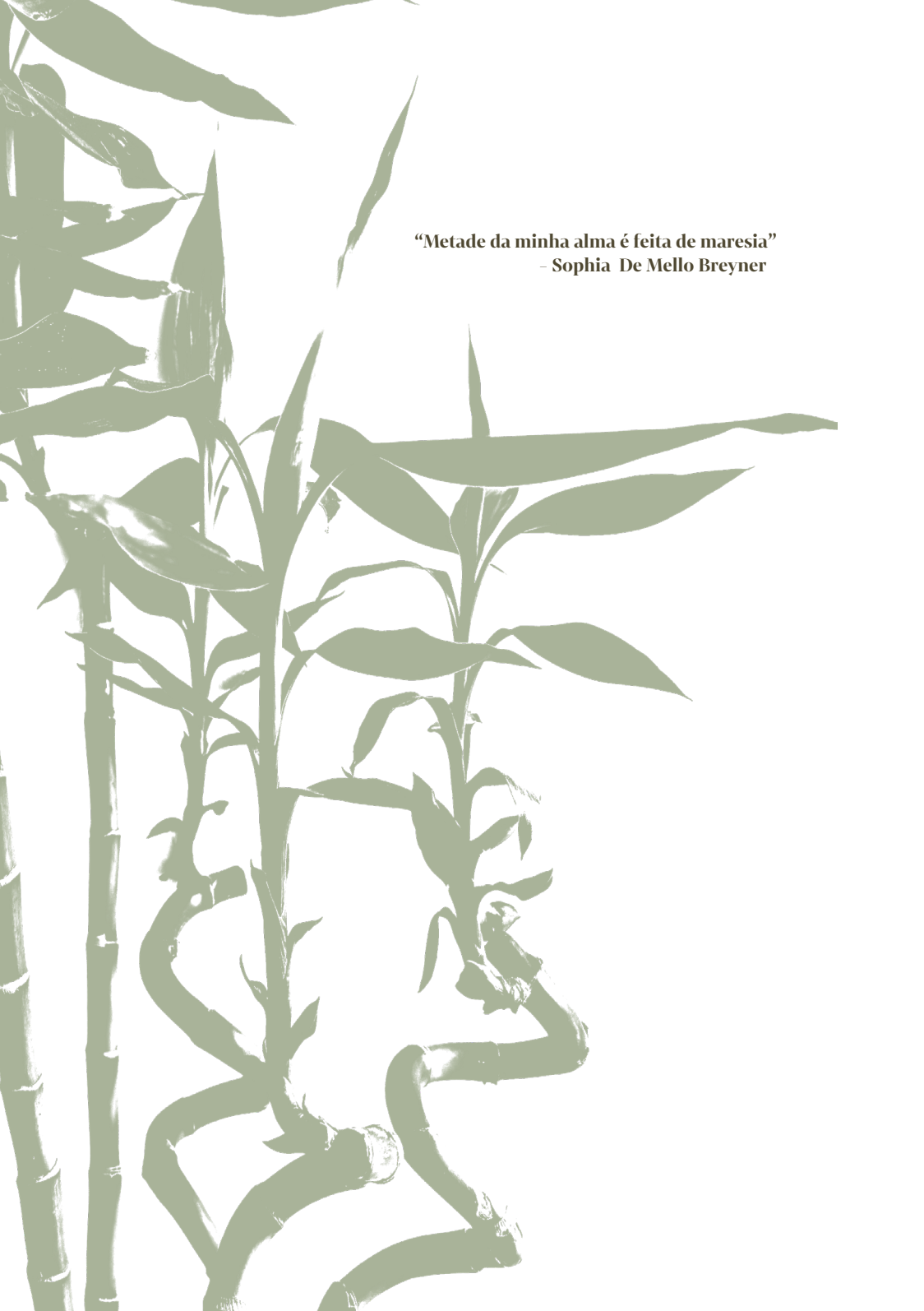




SUSHI'N PARADISE



**“Metade da minha alma é feita de maresia”
– Sophia De Mello Breyner**

Couvert

Hummus

Vegetais Crocantes e Pão 

5€

Clássico

Pão de Fermentação Natural, Manteiga de ervas e
Azeitonas Temperadas

5€

Queijo Amanteigado/Seco

3.25€

Petiscos

Carpaccio

Salmao

12€

Três Peixes C/ Molho Pesto

13€

Beterraba C/ Queijo Cabra e Alcaparras

10€

Taco de Peixe

12€

C/ Guacamole 

Ceviche de Peixe

12€

C/ Tobiko e Flor de Sal 

Tempura de Camarão

11€

C/ Molho Agridoce

Tártaro de Atum

15€

C/ Ovo de Coderniz e Tobiko 

Amêijoia a Bulhão Pato

14€

Camarão à Guilho

15€

Choco Frito

13€

C/ Maionese Picante

Pica Pau de Vaca

14€

Tábua de Chouriço e Queijos

13.5€

Vegan = 

Gluten Free = 

Caldo Miso

Proteína: Robalo 1€



4€

Sopa do Dia

4€

Caldo de Peixe



6€

Edamame Picante



6€

Rolinho de Legumes ou Gyozas frango - 4 uni

6€

Brunch

C/ Ovo Mexido ou Escalfado, Bacon, Abacate e
Pão de Fermentação Natural

12.75€

Saladas

Poke Bowl

C/ Arroz, Edamame, Abacate, Manga, Salada Wakame e
Maionese Japonesa

Proteína:

Salmão 14€ Atum 15€ Tofu 11€ Tempura de Camarão 15€

Salada de Burrata

C/ Rúcula, Tomate Cherry, Pesto e Nozes 

14€

Salada de Camarão

C/ Alface, Abacate, Manga, Sementes de Sésamo, Molho
de iogurte e Coentros 

15€

Salada de Frango

C/ Alface, Ovo, Bacon, Molho Ceaser e Lascas de Parmesão

13€

Beginnings

Mains

Sushi

Desserts

Drinks

Prato Principal

Risotto

C/ Espinafres, Parmesão e Lima 🌱

Proteína:

Camarão 15€ Cogumelos 13€

Picanha Fatiada do Uruguai

19€

C/ Arroz Basmati e Feijão 🌱

Naco Na Pedra

18€

C/ Arroz Basmati, Batata Frita

Caril

C/ Arroz Basmati 🌱

Proteína:

Camarão 15€ Frango 13€

Bife da Vazia

19€

C/ Esparregado e Batata Frita

Bitoque

12€

C/ Batata Frita e Ovo

Polvo à Lagareiro

18€

Em Cama de Grelos, C/ Batata 🌱

Atum Tataki

16€

C/ Arroz Basmati e Legumes Salteados 🌱

Lombo de Salmão

17€

C/ Batata e Legumes Salteado 🌱

Dourada

15€

C/ Batata e Brócolos 🌱



Peixe do Dia

Consulte o Peixe Disponível



Sob Consulta

Acompanhamentos

Arroz Basmati	4€
Batata Frita Doce	4€
Batata Frita	4€
Feijão Preto	4€
Legumes Salteados	5€
Salada Mista	4€
Esparregado	4€

No Pão

Tosta Mista C/ Queijo e Fiambre	8.5€
Tosta Mozzarella C/ Manjeriçao, Tomate, Queijo Mozzarella, Azeitonas e Orégãos	9€
Tosta Frango C/ Queijo e Molho Cocktail	9€
Bruschetta C/ Queijo, Manjeriçao, Rúcula, Tomate e Orégãos	8€
Prego da Alcatra C/ Batata Frita	11€
Hambúrguer C/ Ovo, Queijo, Cebola, Tomate, Alface e Batata Frita	12€
Hambúrguer de Frango C/ Queijo, Cebola, Tomate, Alface e Batata Frita	10€
Menu Criança Hambúrguer / Hambúrguer de Frango no Prato C/ Batata Frita ou Arroz	9€

Sashimi (6 uni)

Salmão	8.5€
Atum	9€
Peixe Branco	9€
Sashimi Seleção do Chef - 20 Uni	30€

Niguiris (4 uni)

Normais ou braseados

Salmão	7€
Atum	8.5€
Peixe Branco	8€
Camarão	8€
Vieira	13€
Niguiris Seleção do Chef - 10 Uni	18€

“O encontro perfeito entre o Oriente e o Ocidente em cada prato.”

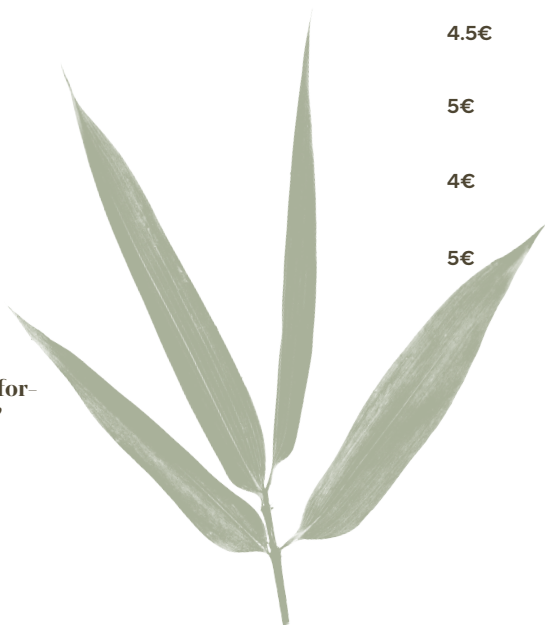
Gunkans (4 uni)

Salmão com Queijo	9€
Salmão e Tobiko	11€
Salmão Ovo Coderniz e Tobiko	14€
Salmão Vieira Braseada e Tobiko	16€
Paradise	10€
C/ Tempura de Camarão, Tobiko e Queijo Creme	
Summer Paradise	10€
C/ Salmão, Rúcula, Manga, Pepino e Camarão	
Gunkan Seleção do Chef - 10 uni	35€

Hossomakis (4uni)

Hosso Shake - Salmão	4.5€
Hosso Atum - Atum	5€
Hosso Kappa - Pepino	4€
Hosso Camarão	5€

“A gastronomia é a arte de transformar ingredientes em felicidade.”



Futomaki (4uni)

Salmão

7€

C/ Rúcula, Salmão e Manga

Paradise

8€

C/ Salmão, Tempura de Camarão e Queijo Creme

Futo California

6€

C/ Manga, Pepino, Camarão e Sementes Sésamo

Uramakis (4uni)

Ura California

6€

C/ Manga, Pepino, Camarão e Sementes Sésamo

Ura Shake

5.5€

C/ Salmão, Abacate e Tobiko

Ura Atum

5.5€

C/ Atum, Sementes Sésamo e Cebolinho

Ura Picante Atum

6€

C/ Atum, Rúcula e Siracha

Ura Paradise

6€

C/ Manga, Pepino, Salmão, Camarão, Sementes Sésamo e Tobiko

Ura Ebi Seleção do Chef

7€

C/ Tempura de Camarão, Queijo Creme, Abacate e Salmão Braseado



Temaki

Salmão	7.5€
Salmão C/ Queijo Teriyaki e Cebolinho	8€
Summer Paradise C/ Rucúla, Manga, Abacate e Pepino	7€
Atum	8€
Atum Spicy	8€
Especial do Chef C/ Salmão, Queijo, Camarão, Teriyaki e Cebolinho	9.5€

**“Cada nascer do sol seja uma nova
oportunidade para recomeçar.”**



Hot Rolls (4uni)

Hosso Fruta

6€

C/ Salmão, Queijo Creme, Morango e Sésamo

Hosso Picante Tuna

6,5€

C/ Atum Picante, Molho Teryaki e Cebolinho

Hosso Picante Shake

6,5€

C/ Salmão Picante, Molho Teryaki e Cebolinho

Hosso Fuji

6,5€

C/ Salmão, Queijo Creme, Tobiko, Molho Teryaki e Cebolinho

Hot Paradise

5,5€

C/ Salmão, Queijo Creme, Molho Agridoce e Teryaki e Cebolinho

Hot Revolution

6,5€

C/ Massa Spring Roll, Salmão, Maionese Japonesa, Cebola Frita e Teriyaki

Seleção Especial do Chef - 8 uni

15€

Beginnings

Mains

Sushi

Desserts

Drinks



Combinados Vegetarianos

Veggie 1 20 peças	20€
Veggie 2 37 peças	35€
Veggie 3 50 peças	46€

Combinados

Sushi'n 30 9 Sashimis + 21 Peças	35€
Sushi'n 45 12 Sashimis + 33 Peças	50€
Sushi'n 60 18 Sashimis + 42 Peças	65€
Especial do Chef 80 20 Sashimis + 60Peças	100€



Sobremesas

Açaí C/ Granola	8€
Banana Brulée 🌱	6€
Mousse de Chocolate	7€
Brownie 🌱	7€
Mochi 🌱 Cheesecake, Manga, Coco, Caramelo C/ Chocolate Branco - 3 uni	8€

Maui Gelados Artesanais

Sabores:

Morango, Maracujá, Chocolate	2		4.50€
Pastilha, Baunilha, Limão, Kinder Bueno	3		5.50€



Lista De Vinhos

Tinto – Douro

Papa Figos	17.5€
Duas Quintas	29.5€
Quinta do Valado	15€
Quinta La Rosa	25€
Quinta da Pacheca Premium	19.5€

Tinto – Alentejo

Cartuxa	29€
Alabastro	16€
Vale Pradinhos Reserva	25€
Catarina	18.5€
Monte da Peceguina	29.5€

Beginnings

Mains

Sushi

Desserts

Drinks

Branco - Douro



Planalto	16€
Papa Figos	17.5€
Duas Quintas	29.5€
Quinta do Valado	15€
Quinta La Rosa	25€

Branco - Alentejo

Cartuxa	29€
Catarina	18.5€
Alabastro	16€
Monte da Peceguina	29.5€
Pera Manca	125€

Vinhos

VERDE

Casal Garcia 14€

Muralhas Monção 14€

Alvarinho 20€

ROSÉ

Mateus Rosé 14€

Papa Figos 16€

Monte da Peceguina 25€

Champagne

Murganheira
Espumante 35€

Laurent-Perrier 98€

Moët & Chandon 98€



Cocktails e Vinhos

Sangria

1L | 2L | 3L

Branca

15€ 28€ 40€

Tinta

15€ 28€ 40€

Tropical com Maracujá

20€ 35€ 55€

Espumante com Frutos Vermelhos

23€ 38€ 58€

Cocktails com Alcool

Mojito

9€

Caipirinha

9€

Marguerita

9€

Strawberry Daiquiri

10€

Aperol Spritz

10€

Piña Colada

9€

Sex on the Beach

9€

Moscow Mule

10€

Cocktail's sem Alcool

São Francisco

Sumo Laranja, Sumo de Alperce e Grenadine

7€

Coconut Summer

Monã de Coco, Ananas, Sumo de Lima

7€

Floresta Vermelha

Frutos Vermelhos e Natas

7€

Pink Lemonade

Sumo de Limão e Sumo de Morango

7€

Mojito

Lima, Hortelã e Guaraná

7€

Gin

Beefeater

12.5€

Gordon's

12.5€

Bombay Sapphire

16.5€

Gin Mare

20€

Pink

12€

Bulldog

20€

Hendrick's

25€

Sharish

20€

Martin Miller's

27.5€



Bebidas com Alcool

Cerveja

Imperial 20 CL	2.5€
Caneca 50 CL	4.5€
Radler 33 CL	3.5€
Corona 33 CL	4.5€
Desperados 33 CL	4.5€
Somersby 33 CL 40CL	3.5€ 5€
Kirin Ichiban	6€

Bebidas Diversas

Refrigerantes	2.5€
Água Filtrada 50 CL	2.5€
Água com Gás Filtrada 50 CL	2.5€
Água das Pedras 25 CL	2.5€
Sumos Naturais	5€
Batidos	6.5€

Cafetaria

Expresso	1.75€
Americano	2€
Capuccino	5€
Latte	3€
Chocolate Quente	6€
Mocha	5€
Chá	2€
Preto, Camomila, Jasmim, Verde, Cidreira, Frutos Vermelhos, Gengibre	



