



ALMA

d'EÇA

ALMA d'EÇA

O Alma d'Eça surgiu como um projecto de restauração cuja ambição passou sempre por fazer melhor, por fazer diferente, tanto ao nível da identidade e qualidade da nossa cozinha, da nossa gastronomia, como do brio e cuidado que colocamos no serviço ao cliente.

Desde a sua excelente localização, na rua do centro histórico de Braga que dá nome a um dos principais escritores contemporâneos portugueses, (Eça de Queirós), até à concepção do espaço com a assinatura superior do Arq. Nuno Capela, concretizamos o objectivo de criar uma atmosfera confortável, aconchegante e aprazível.

Apostamos num conceito gastronómico eclético e de fusão, onde o SUSHI mais fresco e criativo e a incomparável DIETA MEDITERRÂNEA de assinatura contemporânea, sempre preparados com o maior esmero, com o maior cuidado e com produtos de primeira qualidade, andam de mãos dadas.

Bem-vind@ ao Alma d'Eça, bem-vind@ a sua casa.

Bom apetite.

Couvert (2 Pax.)*Couvert***5,00€****ENTRADAS / STARTERS****Mix Rústico (6 Un.)****9,00€**

2 Un. Chamuças Tradicionais; 2 Un. de Croquete de Carne;

2 Un. de Bolinho de Bacalhau em Cama de Grelos e Broa

*Codfish Balls and Bread, "Meat" Croquette and Samosa***Ovos Rotos****13,90€**

Fatias de Presunto Serrano, Cogumelos Salteados em Manteiga, Batata Frita Crocante,

Ovo Frito e Cebola Frita

*Slices of Smoked Ham, Sautéed Mushrooms, French Fries, Fried Egg and Fried Onion***Gambas e Polvo Salteado com Tomate Seco****14,50€***Sautéed Prawns and Octopus with Dry Tomato***SALADAS / SALADS****Salada de Camarão****16,50€**

Camarão Salteado ao Alho, Abacate Fresco, Mix de Alfaces Gourmet,

Tomate Cherry & Sementes de Sésamo

*Sautéed Shrimp with Garlic, Fresh Avocado, Lettuce Mix, Cherry Tomato & Sesame Seeds***SOPA / SOUPS****Creme de Legumes****4,00€***Vegetable Soup***Sopa de Peixe****6,90€***Fish Soup***MENU INFANTIL / KIDS MENU****1 Bebida Incluída | Limitado a Crianças até aos 10 anos***1 Drink Included | Available for Children up to 10 Years Old***Hambúrguer com Ovo e Batata Chips****15,00€***Burger with Fried Egg and Chips***Peixe Grelhado com Arroz Basmati****15,00€***Grilled Fish with Basmati Rice***Esparguete à Bolonhesa****15,00€***Spaghetti Bolognese***Ecinhas (OFERTA de um Presente)****19,00€***Conjunto de 10 peças de sushi com ou sem quentes com oferta de um brinde**Set of 10 pieces of sushi with or without Hot pieces and a FREE GIFT*

VEGETARIANOS

Esparguete al Pesto  **17,50€**
Esparguete salteado com Pesto Fresco, Manjeriçao e Pinhões Tostados
Esparguete with Pesto Sauce, Basil and Roasted Pine Nuts

RISOTTOS

Risotto de Cogumelos e Trufa  **23,50€**
Risotto de Cogumelos Frescos Salteados com Pasta de Trufa Negra com Cogumelos Enokis Frescos, Flor de Sal, Azeite Extra Virgem e Cebolinho Fresco
Mushrooms and Truffle Risotto with Fresh Mushroom (Enokis), Olive Oil and Chives

Risotto de Gambas e Vieira **25,50€**
Risotto de Gambas Salteadas ao Alho, com Vieras Grelhadas e raspa de Limão
Sautéed Prawns and Scallops Risotto with Lime

PEIXE / FISH

Filetes de Polvo c/ Arroz Fresco de Grelos **29,00€ | 55,00€ (2 Pax)**
Filetes de Polvo com Arroz de Grelos ou Arroz de Tomate
Breaded Octopus Fillets with Turnip Greens Rice or Tomato Rice

Bacalhau à Braga **28,50€ | 49,00€ (2 Pax)**
Lombo de Bacalhau Frito com Molho de Cebola,
Pimento Vermelho e Salsa acompanhado por Batata Frita em Rodelas
Fried Codfish with Onion Sauce and Fried Slices of Potato

CARNE / MEAT

Bife do Lombo á Alma **28,00€**
Lombo de Boi com Molho de Vinho do Porto, Presunto, Ovo Estrelado e Batata Frita
Sirloin Steak with Porto Wine Sauce, Smoked Ham, Fried Egg and French Fries

Entrecôte Angus Grelhado (+/-500gr.) 1/2 Pax. **49,50€**
Corte Premium de Novilho com 15 dias de Maturação o que proporciona uma textura tenra e um sabor agradável com dois acompanhamentos à escolha
Grilled Angus Entrecôte with 2 side dishes to choose

GUARNIÇÕES / SIDE DISHES

Batata Frita <i>French Fries</i>		5,50€
Batata Alma <i>Sautéed Potatoes</i>		5,50€
Arroz de Cogumelos <i>Mushrooms Rice</i>		6,00€
Puré de Batata Trufado <i>Truffled Mashed Potatoes</i>		7,00€
Salada de Tomate e Cebola <i>Tomato and Onion Salad</i>		5,00€
Ovo Estrelado <i>Fried Egg</i>		2,00€

ENTRADAS / STARTERS

Tempura de Camarão com Amêndoa Laminada (4 Un.) 16,00€
Shrimp Tempura with Sliced Almond

Gyozas de Frango (4 Un.) 10,00€
Chicken & Vegetable Gyozas

Misoshiro Soup 5,00€
Alga Wakame, Tofu e Cebolinho
Wakame Seaweed, Tofu and Chives

Katsu Sandu 26,00€
Lombo de Novilho 150g, Panko, Maionese Japonesa e Kimchee
SirLoin Steak 150g, Panko, Japanese Mayonnaise and Kimchee Sauce

New Style de Sashimi 19,50€
Lâminas de Peixe Marinado em Molho Picante
Marinated Fish Blades in Spicy Sauce

Taco (1 Un.) 13,00€
Peixe Branco, Leite Tigre, Cebola Roxa, Pimento Vermelho, Tougarashi, Ovas, Maionese e Guacamole
White Fish, Tiger Milk, Red Onion, Red Pepper, Tougarashi, Roe, Mayonnaise and Guacamole

Ceviche de Peixe Branco 17,50€
Cebola Rocha, Leite Tigre, Malagueta, Alga Wakame e Coentros
White Fish, Red Onion, Tiger Leite, Chili, Wakame Seaweed and Coriander

Tártaro de Atum 25,00€
Atum aos Cubos, Cebola, Maionese Picante e Guacamole
Tuna, Onion, Spicy Mayonnaise and Guacamole

Tártaro de Salmão 18,00€
Salmão aos Cubos Servido com Gema de Coderniz, Cebola Roxa, Ovas, Cebolinho e Temperado com Molho do Chef
Cube Salmon Served with Coderniz Yolk, Rock Onion, Roe, Chives and Seasoned with Chef's Sauce

TEMAKI

Alma 12,00€
Cone de Alga de Soja, Recheado com Camarão Panado, Salmão, Queijo Creme & Ovas
Soy Leaf Cone With Breaded Shrimp, Salmon, Cream Cheese and Roe

Salmão 11,00€
Cone de Alga Nori com Arroz, Salmão & Cebolinho
Nori Seaweed Cone with Rice, Salmon and Chives

Atum 12,50€
Cone de Alga Nori com Arroz, Atum & Cebolinho
Nori Seaweed Cone with Rice, Tuna and Chives

Califórnia 11,00€
Cone de Alga Nori com Arroz, Abacate, Gambas & Pepino
Nori Seaweed Cone with Rice, Avocado, Prawns and Cucumber

NIGIRI

Shake (2 Un.)

Nigiri de Salmão

Salmon Nigiri

9,00€

Akami (2 Un.)

Nigiri do Lombo de Atum

Nigiri of the Tuna Loin

11,00€

Peixe Branco (2 Un.)

Nigiri de Peixe Branco

White Fish Nigiri

10,00€

Unagi (2 Un.)

Enguia de Água Doce Marinada em Molho kabayaki & Sésamo Ralado

Marinated Fresh Water Eel, Kabayaki Sauce and Grated Sesame

17,00€

Hotate (2 Un.)

Vieira, Raspa de Lima e Flor de Sal

Scallop, Lime and Fleur de Sel

15,00€

Nigiri Freestyle (6 Un.)

Nigiris Sugestão do Chef

Nigiris Chef's Suggestion

18,00€

HOSOMAKI

Teka Maki (4 Un.)

Rolo de Alga Nori, Arroz e Atum

Nori Seaweed Roll, Rice and Tuna

10,00€

Shake Maki (4 Un.)

Rolo de Alga Nori, Arroz e Salmão

Nori Seaweed Roll, Rice and Salmon

8,00€

Kapa Maki (4 Un.)

Rolo de Alga Nori, Arroz e Pepino

Nori Seaweed Roll, Rice and Cucumber

8,00€

Ebi Maki (4 Un.)

Rolo de Alga Nori, Arroz e Camarão

Nori Seaweed Roll, Rice and Shrimp

10,00€

SPECIAL ROLLS

Soft-Shell Crab (4 Un.)

13,00€

Enrolado de Salmão, Arroz , Caranguejo Casca Mole, Alho Francês,
Sementes Sésamo, Ovas e Maionese Picante
Salmon Roll With Soft Crab, Rice, Leek, Sesame Seeds, Roe Tobikko & Spicy Mayo

Ebitem (4 Un.)

10,00€

Enrolado de Alga, Arroz, Maionese Japonesa, Tempura de Camarão, Ovas e Lâminas de Salmão
Seaweed Roll With Rice, Japanese Mayonnaise, Shrimp Tempura, Roe & Thin Salmon Blades

Spicy Tuna (4 Un.)

12,00€

Enrolado de Alga Nori, Arroz, Atum, Molho Picante, Ovas e Sementes Sésamo
Nori Seaweed Roll With Rice, Tuna, Spicy Sauce, Roe Tobikko & Sesame Seeds

Califórnia Roll (4 Un.)

9,00€

Rolo de Alga Nori, Arroz, Abacate, Pepino, Camarão e Sementes Sésamo
Nori Seaweed Roll, Rice, Avocado, Cucumber, Shrimp and Sesame Seeds

Triangular de Amêndoa (4 Un.)

10,00€

Rolo de Alga Nori, Arroz , Queijo Philadelphia, Amêndoa Frita, Coberto com Tiras de Salmão
Nori Seaweed Roll, Rice, Philadelphia Cheese, Fried Almond, Topped with Salmon Strips

Nama Harumaki (4 Un.)

10,00€

Rolo de Folha de Papel de Arroz Coberta com Alface, Camarão Panado, Pepino e Maionese Picante
Roll of Sheet of Rice Paper Covered with Lettuce, Breaded Shrimp, Cucumber and Spicy Mayonnaise

Kiurimaki (4 Un.)

10,00€

Enrolado de Pepino com Tiras de Salmão, Queijo Philadelphia, Camarão e Cebolinho
Cucumber Wrapped with Salmon Strips, Philadelphia Cheese, Shrimp and Chives

Tempura Maki (4 Un.)

11,00€

Rolo de Alga Nori, Arroz, Camarão Tempura, Sementes Sésamo, Maionese, Ovas e Alface
Nori Seaweed Roll, Rice, Tempura Shrimp, Sesame Seeds, Mayonnaise, Roe and Lettuce

Unagi Roll (4 Un.)

16,00€

Camarão Panado, Abacate, Enguia Fumada (Unagi) Finalizado com Maionese Japonesa
Breaded Shrimp, Avocado, Smoked Eel and Japanese Mayonnaise

GUNKAN

Gunkan Special (2 Un.)

Gunkans Especial Sugestão do Chef
Gunkans Special Chef's Suggestion

10,00€

Mix Gunkan (6 Un.)

Mix Gunkan Sugestão do Chef
Mix Gunkan Chef's Suggestion

20,00€

Shake (2 Un.)

Salmão, Cebolinho & Ikura
Salmon, Chives and Ikura

11,00€

King Gold (2 Un.)

Robalo, Carne de Caranguejo-Real & Ikura
Sea Bass, Crab Meat and Ikura

20,00€

Akemi (2 Un.)

Atum, vieira, Enguia Fumada (Unagi) & Cebola
Tuna, Scallops, Smoked Eel and Onion

12,00€

Gunkan Foie Gras

Enrolado de Atum com Topping de Vieira e Foie Gras Caramelizado e Kizami
Tuna With Scallop, Foie Gras e Kizami

12,00€

HOT ROLLS

Hot d'Eça (6 Un.)

Rolo de Alga Nori, Arroz, Vieira, Maionese, Envolvido em Massa Kataifi
Nori Seaweed Roll, Rice, Scallop, Mayonnaise, Wrapped in Kataifi Dough

14,00€

Hot Philadelphia (6 Un.)

Rolo de Alga Nori com Salmão, Arroz, Camarão e Queijo Philadelphia
Nori Seaweed Roll with Salmon, Rice, Shrimp and Philadelphia Cheese

12,00€

Crunch Hot Maki (8 Un.)

Folha de Crepe com Salmão, Camarão, Ovas e Queijo Philadelphia
Crepe Leaf with Salmon, Shrimp, Roe and Philadelphia Cheese

13,00€

SASHIMI

Shake (6 Un.)
Fatias de Salmão
Salmon Slices

10,50€

Maguro Akami (6 Un.)
Fatias do Lombo do Atum
Slices of Tuna Loin

14,50€

Hamachi (6 Un.)
Fatias de Lírio dos Açores
Slices of Lily of the Azores

14,50€

Suzuki (6 Un.)
Fatias de Robalo da Costa
Slices of Sea Bass

11,50€

Freestyle 10 peças
Sashimi Variado Sugestão do Chef
Sashimi Varied Chef's Suggestion 10 Un.

18,00€

Freestyle 16 peças
Sashimi Variado Sugestão do Chef
Sashimi Varied Chef's Suggestion 16 Un.

25,00€

MENU SUSHI
SUSHI MENU

COMBINADOS / FREESTYLES
(Sushi to Sashimi)**Tradicional (14 Un.)***Traditional Sushi***28,00€****Soft Freestyle (14 Un.)***Sushi e Sashimi Variado de Criação de Chef
Sushi and Sashimi Varied Chef Creation***29,00€****Super Freestyle (26 Un.)***Sushi e Sashimi Variado de Criação de Chef
Sushi and Sashimi Varied Chef Creation***43,00€****Special Freestyle (38 Un.)***Sushi e Sashimi Variado de Criação de Chef
Sushi and Sashimi Varied Chef Creation***58,00€****Premium Freestyle (50 Un.)***Sushi e Sashimi Variado de Criação de Chef
Sushi and Sashimi Varied Chef Creation***76,00€****Light Mix Veggie (12 Un.)***Sushi Vegetariano Variado de Criação de Chef
Vegetarian Sushi Chef Creation***28,00€**

De forma a preservar a frescura e qualidade do nosso Sushi na sua plenitude, o mesmo é preparado no momento. Como tal, poderá demorar mais do que os restantes pratos. Bom Apetite.

In order to preserve the freshness and quality of our Sushi in its fullness, it is prepared at the moment. As such, it may take longer than other dishes. Enjoy your food.

SOBREMESAS / DESSERTS

Mix de Frutas <i>Mix of Fresh Fruit</i>	6,50€
Fruta da Época <i>Season Fruit</i>	Sob Consulta
Mousse de 3 Chocolates <i>Three Chocolate Mousse</i>	6,90€
Pudim Abade de Priscos c/ Espuma de Yuzu <i>Traditional Puding from Braga with Yuzu Foam</i>	7,20€
Crumble de Maçã c/ Gelado de Caramelo Salgado <i>Apple Crumble with Salted Caramel Ice Cream</i>	6,90€
Coulant de Caramelo c/ Mini Magnum Branco <i>Caramel Coulant with Mini Magnum Ice Cream</i>	7,50€
Santa Bárbara (Morango Fresco, Creme de Limão e Speculos) <i>Fresh Strawberries, Lemon Cream and Speculos</i>	7,20€
Bolo de Bolacha c/ Speculos) <i>Biscuit Cake</i>	6,50€
Mochi Japones (1 Unid.) <i>Consultas Sabores Disponíveis</i>	7,00€



SOBREMESAS
DESSERTS

ALERGÉNIOS ALIMENTARES

FOOD ALLERGENS

Informação sobre substâncias ou produtos que provocam alergias ou intolerâncias

Information about substances or products that cause allergies or intolerances

Regulamento (UE) nº. 1169/2011 do Parlamento Europeu e do Conselho de Europa de 25 de Outubro de 2011

Regulation (EU) n. 1169/2011 of the European Parliament and European Council of 25th of October 2011

Caso seja alérgico ou apresente intolerância a alguns dos produtos ou substâncias abaixo mencionadas, peça, por favor, esclarecimento a um dos nossos colaboradores, antes de consumir os nossos produtos.

If you are allergic or intolerant to any of the products or substances mentioned below, please ask one of our employees for clarification before consuming our products.

- Cereais que contenham glúten:
Trigo, Centeio, Cevada, Aveia, Kamut ou as suas variedades híbridas e produtos derivados.
Cereals containing gluten: Wheat, Rye, Barley, Oats, Kamut or their hybrid varieties and derived products;
- Crustáceos e seus derivados; *Crustaceans and their derivatives;*
- Ovos e seu derivados; *Eggs and their derivatives;*
- Peixe e seus derivados; *Fish and its derivatives;*
- Amendoins e seus derivados; *Peanuts and their derivatives;*
- Soja e seus derivados; *Soybean and its derivatives;*
- Leite e seus derivados; *Milk and its derivatives;*
- Frutos com casca: Amêndoas, Avelãs, Nozes, Anacardos, Pecans, Nozes do Brasil, Pistácios, Nozes de Macadâmia ou Nozes da Austrália e produtos derivados; Shell
Fruits: Almonds, Hazelnuts, Walnuts, Anacards, Pecans, Brazil Nuts, Pistachios, Macadamia Nuts or Australian Nuts and derived products;
- Aipo e seus derivados; *Celery and its derivatives;*
- Mostarda e seus derivados; *Mustard and its derivatives;*
- Grãos de Sésamo e produtos da mesma base; *Sesame grains and products of the same base;*
- Dióxido de enxofre e sulfitos em concentrações superiores a 10 mg/kg ou 10 mg/litro em termos de SO₂ total, para os produtos prontos para consumo ou reconstituídos conforme as instruções do fabricante;
Sulfur dioxide and sulphites in concentrations greater than 10 mg/kg or 10 mg/liter in terms of total SO₂, for products ready for consumption or reconstituted according to the manufacturer's instructions;
- Tremoços e seus derivados; *Lupins and their derivatives;*
- Moluscos e seus derivados; *Molluscs and their derivatives;*



VEGETARIANO



VEGAN



GLUTEN FREE

