

Degustação Hokkaido | 68

Com a génese criativa em Hokkaido – a ilha mais a norte do Japão e cujo nome significa literalmente 'caminho do mar ao norte'. – criámos um menu representativo das diversas correntes gastronómicas do Japão.

Missoshiru

Sopa de soja com tofu, algas, wakame e ceboleto.

Alergénios: soja, peixe, leite



Ceviche

Cubos de peixe marinados em lima, cebola roxa e coentros.

Alergénios: peixe, soja, trigo



Tártaro Salmão

Salmão picado com mostarda, kizami e cebolinho, servido com gema de ovo de codorniz.

Alergénios: peixe, ovo, mostarda, trigo, soja, sésamo, sulfitos



New Style Sashimi

Lâminas de peixes variados com molho trufado ligeiramente picante, ovas e sementes de sésamo.

Alergénios: peixe, moluscos, trigo, soja, sésamo, ovo



Gunkan (2 peças)

Alergénios: consulte, por favor, um colaborador

Nigiri (2 peças)

Alergénios: peixe, moluscos, trigo, soja



Uramaki (2 peças)

Alergénios: consulte, por favor, um colaborador

Sashimi (5 fatias)

Alergénios: peixe, moluscos.



Wagyu c/ Foie Gras

Alergénios: leite, ovo, trigo, peixe, mostarda, soja, sésamo



Fondant Chocolate e Caramelo Salgado

Alergénios: leite, ovo, trigo, amendoim, fruto casca rija, soja



*Disponível para 10 ou mais pessoas durante o mês de dezembro