



山立丸毛 &
SUSUKI

RESTAURANT





MENU A LA CARTE

ITADAKIMASU · BOM APETITE · ENJOY

Todos os pratos contêm ingredientes alergênicos. Caso seja alérgico, por favor informe o funcionário.
All dishes contain allergenic ingredients. If you are allergic, please inform the employee.

Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este for inutilizado. DL 10/2015 de 16/1.

No dish (food or drinks) should be charged if not requested or unused by the customers. DL 10/2015 de 16/1.
IVA Incluído | VAT Included



**O BARCO
PIRATA JAPONÊS**

O BARCO PIRATA JAPONÊS

Depois de tratar de todos os assuntos burocráticos, lentos e penosos, como é habitual cá no Burgo, um pequeno grupo de iniciantes a Piratas, com muito custo e muito trabalho árduo, conseguiram uma Boia de Amarração, claro que não foi fácil, mas a muito custo e com o apoio de um Pirata local lá atracaram o barco na Marina de Albufeira, faz 4 anos, sim 4 anos, mas não pensem os leitores que foram 4 anos de vida fácil, desenganam-se os que opinam em contrário.

Depois de andar por uns tempos, felizmente poucos, o Capitão do barco, abandonou-o, bem como a toda a tripulação e aí como em tudo na vida, não podia-mos ter um Barco sem o seu Comandante.

Depois de mais uma etapa de burocracias, eis que se escolhe um novo Capitão para estar hirto e firme ao leme da Embarcação, sim porque pelas suas características técnicas, pelo seu Calado e dimensões, já deixou de ser um simples Barco e passou a ser uma bela e apreciada Embarcação, muito visitada e com renome passados que foram esses 4 anos.

Quem se deu ao trabalho de ler os anteriores 3 parágrafos, deve estar a pensar, mas quem é que está a escrever isto, que não diz coisa com coisa, deve estar senil, ou então é mais uma (Estória) daquelas que ninguém percebe, porque como muitas outras pessoas já fui á Marina de Albufeira várias vezes, e nunca vi lá atracada nenhuma embarcação de Piratas e muito menos Japoneses!!

O Leitor tem toda a razão, não há e atrevo-me a dizer que nunca nenhuma embarcação de Piratas Japoneses demandou aquelas paragens.

Este preâmbulo, somente, tem como intuito despertar o leitor, para um evento que ocorreu há 4 anos, foi precisamente no dia 19 de Maio de 2019, que o tal pequeno grupo de “piratas”, abriram na dita Marina de Albufeira, um novo conceito de Restaurante Japonês, de SUSHI, com o nome “WINE & SUSHI”.

Hoje, estão de Parabéns, porque em 4 anos de vida, impuseram-se, pela qualidade, pelo conforto dos seus clientes, frescura e diversidade dos seus produtos, pela extensa da sua variedade de vinhos, de dezenas de castas, brancos, tintos, rosés, verdes, primando por um atendimento Top, de todos os seus colaboradores, dos seus Sushiman, constituindo hoje num dos Restaurantes da sua Especialidade, mais Credenciados do Algarve, e no Top 10 a nível Nacional.

Chegou a altura de transmitir a todos os Piratas, de há 4 anos e de Hoje, a todo o «Staff», e um sentimento de muito apreço ao Capitão da Embarcação, que apesar das diversidades que passamos, tem sabido ultrapassar as tempestades, e que continuará, com todo o empenho, dedicação, espírito de “Pirata”, ao Comando desta grande Casa.

O muito obrigado a todos os Clientes, amigos, fornecedores, publico em geral, pela confiança que depositaram em nós, sinónimo de que vamos no bom caminho, e que acresce a nossa responsabilidade de bem servir.

MUITOS PARABÉNS ao “WINE & SUSHI”, por muitos e Bons anos...

*Albufeira, 19 de Maio de 2023
Um apreciador/admirador, desde o primeiro dia*

ENTRADAS QUENTES

STARTERS · HOT

SOPA MISO COM ALGA E SHITAKE _____ **4.5€**
Miso soup, seaweed, shitake mushroom

COGUMELOS SHITAKE | SHITAKE MUSHROOMS _____ **6.9€**

TEMPURA EBI 🍤 **6** _____ **9.9€**
Camarão tempura c/ molho agridoce
Tempura shrimp with sweet chilli sauce

TORI KARAGE 🍗 **6** _____ **11€**
Frango frito marinado em Sake, alho e gengibre
Fried chicken marinated in Sake, garlic & ginger

GYOZA 🍡 **6** _____ **9€**
Gyoza de frango/ Porco ou vegetais fritos c/ molho agridoce | Fried chicken/ pork or vegetable dumplings with sweet chilli sauce

EDAMAME SALTEADO | SAUTEED EDAMAME _____ **4€**
Feijões de soja salteados
Sautéed stir-fried green soy beans

HARUMAKI 🍡 **6** _____ **5€**
Rolinhos primavera de vegetais fritos c/ molho agridoce
Fried vegetable spring roll with sweet chilli sauce

TAKOYAKI 🍡 **4** _____ **7€**
Bolinhas Crocantes de Polvo
Crispy Octopus Balls

ENTRADAS FRIAS

STARTERS · COLD

OSTRA | OYSTER _____ **4€**
Com molho especial do Chef e gengibre
With Chef special sauce & ginger
Mediante a disponibilidade | Ask for availability

GOMA WAKAMI _____ **3€**
Salada de algas com sementes de sésamo
Seaweed Salad with sesame seeds

SUNOMONO _____ **3€**
Finas fatias de pepino em molho avinagrado doce
Thin slices of cucumber in sweet vinegar sauce

TACO DE SALMÃO | ATUM 🍣 **1** _____ **8.5€**
Taco de milho, salmão ou atum com manga, abacate, cebola roxa e coentros | Corn Tacos, salmon or tuna with mango, avocado, red onion & coriander

KIMUCHI DE SALMÃO | SALMON KIMUCHI _____ **8.5€**
Cubinhos de salmão, molho kimuchi, sementes de sésamo, cebolinho e alho francês | Salmon cubes with kimuchi sauce, sesame seeds, chives & leek

TARTARO DE SALMÃO _____ **10€**
Salmão, pepino em conserva, alcaparras, cebolinhas, gema de ovo de codorniz marinado em molho soja | Salmon, cornichons, capers, spring onions, quail egg yolk marinated in soy sauce

CARPACCIO DE SALMÃO | SALMON CARPACCIO 🍣 **8** _____ **7€**
Fatias finas de salmão e molho Ponzu
Thin slices of salmon & Ponzu sauce

CARPACCIO MISTO | MIXED CARPACCIO 🍣 **9** _____ **9€**
Fatias finas de diversos peixes e molho Ponzu
Thin slices of various fish & Ponzu sauce

USUZUKURI DE PEIXE BRANCO _____ **12.5€**
WHITE FISH USUZUKURI
Fatia fina de peixe branco com raspas de lima
White fish thin slice with lime zest

CEVICHE DE SALMÃO _____ **8€**
Salmão, leite tigre, coentros, cebola roxa, manga, abacate e malagueta | Salmon, tiger milk, coriander, red onion, mango, avocado & chilli peppers

CEVICHE DE PEIXE BRANCO _____ **8€**
Peixe branco, leite tigre, coentros, cebola roxa, manga, abacate e malagueta | White fish, tiger milk, coriander, red onion, mango, avocado & chilli peppers

TAKO SU _____ **5€**
Polvo, salada de pepino e sementes de sésamo avinagrado
Octopus, cucumber salad & sesame seeds vinegary

ZUKE TORO 🍣 **5** _____ **12€**
Fatia Otoro, braseada com foie gras em molho especial do chefe | Otoro slice, braised with foie gras in the chef special sauce
Mediante a disponibilidade | Ask for availability

ZUKE SALMÃO 🍣 **5** _____ **7.5€**
Fatia de salmão, braseada com foie gras, alho francês e molho especial do chefe | Slice of salmon, braised with foie gras, leek & chef special sauce

ENTRADAS ESPECIAIS – SPECIALS STARTERS

SUNOMONO W&S _____ **11.5€**
Caranguejo da neve, tobiko, pepino, sésamo, com molho do chef | Snow Crab, Tobiko, cucumber, sesame with chef sauce
Mediante a disponibilidade | Ask for availability

SUGESTÃO DO CHEF - CHEF SUGGESTION
PÉROLAS DO CHEF | CHEF PEARLS 🍣 **2** _____ **5€**
Crocante recheado de salmão com molho do chef
Crispy stuffed salmon with chef sauce

TEMAKIS 手巻き HANDROLLS

Cone feito de folha de alga nori com recheio de arroz e peixe
Cone made of nori seaweed with rice & fish filling



MELHOR TEMAKI DO MUNDO ESTILO JAPONES 5 8.5€

Otoro, folha de shiso, kizami e ikura
Otoro, shiso leaf, kizami & ikura

Mediante a disponibilidade | Ask for availability

PEIXE BRANCO ESPECIAL 5 7.5€

Lírio, folha de Shiso e cebolinho
Amberjack, Shiso leaf & chives

SALMÃO COM QUEIJO CREME 5 6€

SALMON WITH CREAM CHEESE

Salmão picado com cebolinho, queijo creme, sementes de sésamo e alho francês | Minced salmon with cream cheese chives, sesame seeds & leeks

ATUM | TUNA 5 5.5€

Atum picado com cebolinho, sementes de sésamo e alho francês | Minced tuna with chives, sesame seeds & leeks

CALIFORNIA 5 5.5€

Camarão, sementes de sésamo, manga e pepino
Shrimp, sesame seeds, mango & cucumber

VEGETARIANO/ VEGGIE V 5 5€

Fruta e legumes do dia
Fruit & vegetables of the day

ESPECIAL W&S = W&S SPECIAL

W&S 5 7.9€

Camarão tempura, queijo creme e molho teriyaki enrolado em folha de soja em forma de cone | Tempura shrimps w/cream cheese & teriyaki sauce wrapped in cone shaped soja leaf

SASHIMIS 刺身

Fatias de peixe | Fish slices



SALMÃO | SALMON 5 8€

ATUM | TUNA 5 7.5€

CHU-TORO 5 12€

Mediante a disponibilidade | Ask for availability

OTORO 5 12€

Mediante a disponibilidade | Ask for availability

PEIXE BRANCO | WHITE FISH 5 7.9€

PEIXE BRANCO ESPECIAL 5 12€

SPECIAL WHITE FISH 5

CARPAU | HORSE MACKEREL 5 6.5€

Mediante a disponibilidade | Ask for availability

POLVO / OCTOPUS 5 7€

VIEIRA | SCALLOP 5 9€

SASHIMI MORIAWASE 10 13€

Sashimi variado | Assorted sashimi

SASHIMI MORIAWASE 20 23€

Sashimi variado | Assorted sashimi

TATAKI DE ATUM/ TUNA TATAKI 5 5.5€

Atum selado em sementes de sésamo e molho Ponzu
Pan-seared tuna w/ sesame seeds & Ponzu sauce

NIGIRIS 手巻き

Fina camada de peixe sobre o arroz prensado
Thin layer fish over the pressed rice



SALMÃO | SALMON 2 _____ **4.5€**
Com flor de sal e óleo de trufa
With fleur de sel & truffle oil

SALMÃO BRASEADO | SALMON SEARED 2 _____ **7.5€**
Com maionese japonesa picante e cebola roxa caramelizada,
alho francês frito | With spicy japanese mayonnaise,
caramelised red onion & fried leek

ATUM | TUNA 2 _____ **5€**

OTORO 2 _____ **9.8€**
Com Kizami, caviar, trufa e folha de Shiso
With Kizami, caviar, truffle & shiso leaf
Mediante a disponibilidade | Ask for availability

CHU-TORO 2 _____ **9.8€**
Com Kizami, caviar, trufa e folha de Shiso
With Kizami, caviar, truffle & shiso leaf
Mediante a disponibilidade | Ask for availability

ENGUIA | EEL 2 _____ **7.5€**
Com pimenta Sancho, Togarashi e folha de Shiso
With Sancho pepper, Togarashi & Shiso leaf

VIEIRA | SCALLOP 2 _____ **10.5€**
Com ouriço do mar e Ikura
With sea urchin & Ikura

PEIXE BRANCO | WHITE FISH 2 _____ **4€**
Com sumo e raspa de lima
With lime juice & zest

**PEIXE BRANCO ESPECIAL
WHITE FISH SPECIAL 2** _____ **7€**
Com Ito Togarashi e folha de Shiso
With Ito Togarashi & Shiso leaf

CARAPAU | HORSE MACKEREL 2 _____ **7€**
Com gengibre fresco
With Fresh ginger
Mediante a disponibilidade Ask for availability

GAMBÃO 2 _____ **12€**
Braseado em pedra de sal com manteiga de gambão
Brazen Argentine prawn on salt stone with prawn butter

POLVO | OCTOPUS 2 _____ **6.5€**
Com Ikura e pimenta Sansho
With Ikura & Sansho pepper

NIGIRI ESPECIAL - SPECIAL NIGIRI

NIGIRI SUGESTÃO DO CHEF - CHEF SUGGESTION
Especial seleção | Special selection

MORIAWASE 6 _____ **16€**
MORIAWASE 10 _____ **24.5€**

NIGIRI SUGESTÃO DO CHEF - CHEF SUGGESTION
Vegetariana seleção | Veggie selection V

MORIAWASE 6 _____ **10.5€**
MORIAWASE 10 _____ **15.5€**

GUNKANS 軍艦

Base de arroz envolvida em fatia de peixe por fora
e recheio no topo
Rice base wrapped in fish slice on the outside
and stuffed on the top



SALMÃO | SALMON 2 _____ **4.5€**
Com tártaro de Salmão e cebolinho
With Salmon tartare & chives

ATUM & VIEIRA | TUNA & SCALLOP 2 _____ **14€**
Atum com vieira no topo e foi gras braseado
Tuna with scallop on top & foi gras braised

**PEIXE BRANCO ESPECIAL
SPECIAL WHITE FISH 2** _____ **12€**
Com folha Shiso | With Shiso leaf

SALMÃO & ENGUIA | SALMON & EEL 2 _____ **5.5€**
Com Teriyaki, Pimenta Sancho e Togarashi
With Teriyaki, Sancho pepper & Togarashi

**PEIXE BRANCO E CARANGUEJO
WHITE FISH & CRAB 2** _____ **10€**
Com cebola roxa caramelizada e Tobiko
With caramelised red onion & Tobiko

IKURA 2 _____ **8.5€**
Com folha de alga e kizami | With seaweed & kizami

NEGITORO 2 _____ **7€**
Com Kizami, Ikura e folha Shiso
With Kizami, Ikura & Shiso leaf
Mediante a disponibilidade | Ask for availability

SALMÃO & OVO DE CODERNIZ _____ **7€**
SALMON & QUAIL EGG 🍣 2

EVOLUTIN 🍣 4 _____ **7.5€**
Peixe panado envolvido em salmão fresco sem arroz
Breaded fish wrapped in fresh salmon without rice

GUNKAN ESPECIAL - GUNKAN SPECIAL

GUNKAN SUGESTÃO DO CHEF - CHEF SUGGESTION
Especial seleção/ Special selection

🍣 6 _____ **20€**
🍣 10 _____ **30€**

GUNKAN HISTÓRIA - HISTORY - 歴史

Gunkan, na sua tradução mais linear significa "Barco de Guerra" e reza a história que este nome foi dado para homenagear os primeiros navios portugueses que chegaram ao Japão

...

Gunkan, in its most literal translation, means "Warship," and according to history, this name was given to honor the first Portuguese ships that arrived in Japan.



HESSEMAKIS 細巻き

Rolinhos finos de arroz com alga Nori por fora e um recheio por dentro
Thin rolls of rice with Nori on the outside and one filling inside



HOSSO SAKE 🍣 8 _____ **5.9€**
Salmão | Salmon

HOSSO TEKKA 🍣 8 _____ **5.5€**
Atum | Tuna

HOSSO KAPPA 🍣 8 _____ **4.3€**
Pepino | Cucumber

HOSSO EBI 🍣 8 _____ **8€**
Camarão | Shrimp

HOSSO AVOCADO 🍣 8 _____ **4.5€**
Abacate

HOSSO KAMPIO 🍣 8 _____ **5€**
Mediante a disponibilidade | Ask for availability

FUTOMAKIS 太巻

Rolinho grande de alga Nori por fora arroz e mais de um recheio por dentro
Large roll Nori seaweed on the outside and more than one filling inside



FUTOMAKI SAKE 🍣 5 _____ **8.5€**
Salmão, manga, rúcula, tomate seco e sementes de sésamo
Salmon, mango, arugula, dried tomato & sesame seeds

FUTOMAKI ESPECIAL - FUTOMAKI SPECIAL

SUGESTÃO DO CHEF - CHEF SUGGESTION

FUTOMAKI W&S 🍣 5 _____ **7.5€**
Tempura de Caranguejo de casca mole, rúcula, abacate e molho teriyaki
Soft shell crab tempura, arugula, avocado & teriyaki sauce

URAMAKIS ウラマキス

Sushi com alga Nori por dentro e arroz por fora
Sushi roll with Nori seaweed inside and rice outside



CALIFORNIA 🍣 8 _____ 7.5€

Camarão, manga, pepino, e sementes de sésamo
Shrimp, mango, cucumber & sesame seeds

DRAGON ROLL 🍣 8 _____ 10.9€

Enguia, queijo creme, pepino, abacate por fora e molho teriyaki | Eel, cream cheese, cucumber, avocado on the outside & teriyaki sauce

SAKE 🍣 8 _____ 8.5€

Salmão e sementes de sésamo
Salmon & sesame seeds

SPICY TUNA 🍣 8 _____ 8.5€

Atum, rucúla, abacate, maionese picante, micro legumes e togarashi | Tuna, arugula, avocado, spicy mayonnaise, micro green & togarashi

EBITEN SPECIAL 🍣 8 _____ 8.9€

Tempura de camarão com salmão braseado por fora, queijo creme e molho teriyaki | Tempura shrimp with seared salmon on outside & teriyaki sauce

CARANGUEJO | CRAB 🍣 8 _____ 12€

Caranguejo panado, salmão, maionese japonesa, togarashi, furikake e tobiko | Breaded crab, salmon, japanese mayonnaise, togarashi, furikake & tobiko

SAKE KAMPYO 🍣 8 _____ 8€

Salmão, kampo e togarashi
Salmon, kampo & togarashi

Mediante a disponibilidade | Ask for availability

VEGGIE 🍣 8 V _____ 6€

Fruta, vegetais da época e sementes de sésamo
Seasonal fruit, vegetable & sesame seeds

SPICY CHICKEN TERIYAKI 🍣 8 _____ 7€

Frango frito com ito-togarashi, agridoce, teriyaki e cebola frita | Chicken fried with ito-togarashi, sweetchilly, teriyaki & fried onion

RAINBOW ROLL 🍣 8 _____ 11.5€

Salmão, queijo creme, manga com fatia de peixe variado por fora | Salmon, cream cheese, mango with assorted fish slice on outside

SUGESTÃO DO CHEF - CHEF SUGGESTION

ALGARVE 🍣 8 _____ 8.9€

Polvo, tomate seco, pimento vermelho e rúcula
Octopus, dried tomato, red pepper and arugula

HOT ROLLS ホットロール

Sushi empanado | Breaded sushi



HOT QUEIJO CREME 🍣 8 _____ 9.5€

Hossomaki de salmão frito com queijo creme e molho teriyaki
Fried hossomaki salmon with cheese cream & teriyaki sauce

HOT FRUTA 🍣 8 _____ 8.5€

Hossomaki queijo creme, fruta no topo e molho teriyaki
Hossomaki cream cheese, fruit on top & teriyaki sauce

HOT SPICY SAKE 🍣 8 _____ 7.9€

Hossomaki frito salmão picado, picante e molho teriyaki
Fried hossomaki chopped salmon, spicy & teriyaki sauce

HOT SPECIAL 🍣 8 _____ 10€

Futomaki de salmão e camarão tempura, molho agridoce e molho teriyaki | Futomaki of salmon & tempura shrimp with sweet chilly & teriyaki sauce

ESPECIAL W&S - W&S SPECIAL

HOT W&S 🍣 8 _____ 10.5€

Roll salmão em massa folhada com maionese picante, molho agridoce e micro legumes | Salmon roll on puff pastry fried with spicy mayonnaise, sweet chilly & micro greens

COMBINAÇÕES 結合

Peças de sushi / sashimi tradicional e Fusão
Traditional sushi / sashimi & Fusion

COMBO 20 PCS _____ **23.9€**
4 SASHIMI | 2 NIGIRI | 4 GUNKAN | 4 URAMAKI |
2 FUTOMAKI | 4 HOT ROLLS

COMBO HOT 20 PCS _____ **25.9€**
8 HOT ROLL | 4 HOT SPECIAL | 4 HOT W&S |
2 GYOSA | 2 HARUMAKI

COMBO VEGGIE | VEGAN 20PCS V _____ **26.9€**
2 NIGIRI | 2 GUNKAN | 8 URAMAKI |
4 HOSSOMAKI | 4 HOT ROLLS

COMBO 50 PCS _____ **55€**
4 HARUMAKI | 12 SASHIMI | 6 NIGIRI | 10 GUNKAN |
10 URAMAKI | 8 HOT ROLLS

COMBO ROYALE 64 PCS _____ **70€**
6 HARUMAKI, 12 SASHIMI, 8 NIGIRI, 12 GUNKAN,
8 URAMAKI, 8 FUTOMAKI, 10 HOT ROLLS

POKE BOWLS ポケボウル



POKE VEGETARIANO | VEGGIE POKE V _____ **12.9€**
Arroz de sushi com fruta e vegetais da época
Sushi rice with seasonal fruit & vegetables

POKE SALMÃO OU ATUM _____ **14.9€**
SALMON OR TUNA POKE
Arroz de sushi com salmão ou atum marinado em molho
kimuchi, fruta e vegetais | Sushi rice with salmon or tuna
marinated in kimuchi sauce, fruit & vegetables

OUTRAS OPÇÕES



YAKISOBA MASSA JAPONESA | JAPANESE NOODLES:

Todas as massas são acompanhadas de legumes
All noodles are served with vegetables

ESPECIAL W&S - W&S SPECIAL

W&S _____ **14.5€**
Massa japonesa salteada com frango, camarão e legumes
Sautéed japanese noodles with chicken, shrimp & vegetables

FRANGO | CHICKEN _____ **12.5€**
Massa japonesa salteada com frango | Sautéed japanese
noodles with chicken

CAMARÃO | SHRIMP _____ **14.5€**
Massa japonesa salteada com camarão | Sautéed japanese
noodles with shrimp

VEGETARIANO | VEGGI V _____ **12.5€**
Massa japonesa salteada com legumes | sautéed japanese
noodles with vegetables

PANADO DE FRANGO | CHICKEN BREADED _____ **14.5€**
Coxa de frango panado em pão e amendoim acompanhado
de arroz e salada | Chicken thigh breaded in bread and
peanuts accompanied by rice & salad

FRANGO TERIYAKI | TERIYAKI CHICKEN _____ **13.9€**
Coxa de frango grelhado em molho teriyaki acompanhado
de arroz e salada | Grilled chicken thigh in teriyaki sauce
accompanied by rice & salad

SALMÃO | SALMON _____ **16.9€**
Lombo de salmão grelhado em molho teriyaki acompanhado
de arroz e salada | Grilled salmon fillet in teriyaki sauce
accompanied by rice & salad

NUGGETS DE FRANGOS | CHICKEN NUGGETS _____ **10.5€**
Acompanhado com arroz basmati | With basmati rice



SBAREMESAS

アアア

SABORESAS 結合

SWEET SUSHI 🍣 4 _____ 5.5€

Nutella envolvido em arroz de sushi e folha de soja com morango e topping de amendoim | Nutella wrapped in sushi rice and soy leaf with strawberry and peanut topping

CHEESECAKE MATCHA E BAUNILHA _____ 5€

Base de bolacha , natas , queijo creme , gelatina, matcha, baunilha e toping de morango | Biscuit,cream, cream cheese, gelatine, matcha, vanilla & strawberry topping

CHEESECAKE DE MARACUJÁ CHOCOLATE _____ 4€

Base de bolacha , natas , queijo creme , gelatina, chocolate topping de maracujá | Biscuit,cream, cream cheese, gelatine, chocolate & topping of passion fruit

-

HARUMAKIS DOCES:

AMENDOIM | PEANUTS 🍣 4 _____ 4€

Crepe recheado de amendoim e nutella
Crepe stuffed with peanuts & nutella

MORANGO | STRAWBERRY 🍣 4 _____ 4€

Crepe recheado com geleia de morango e nutella
Crepe stuffed with strawberry jam & nutella

BANANA 🍣 4 _____ 4€

Crepe recheado com banana e doce de leite
Crepe stuffed with banana & sweetened condensed milk

ROMEU & JULIETA 🍣 4 _____ 4€

Crepe recheado com goiabada e queijo creme
Crepe stuffed with guava & cream cheese

-

MOCHI 🍡 2 _____ 6€

Bolinho gelado de arroz japonês com recheio de:
Japanese iced rice cake with stuffing:

MOCHI COCÔ

MOCHI CHOCOLATE

MOCHI CHEESECAKE

-

GELADO DE SÊSAMO | SESAME ICE CREAM _____ 6.5€ 1 BOLA | 1 SCOOP

Xarope de Yuzo, fatia de laranja do Algarve, sementes de sêsamo, polvilhado com togarashi picante e alecrim
Yuzo syrup, Algarve orange slice, sesame seeds, sprinkled with togarashi spice and rosemary

GELADO DE YUZO | YUZO ICE CREAM _____ 6€ 1 BOLA | 1 SCOOP

Molho Ponzu, masago arare, flor comestível
Ponzu sauce, masago arare, edible flower

GELADO DE GENGIBRE | GINGER ICE CREAM _____ 5.5€ 1BOLA | 1 SCOOP

Polpa de maracujá, raspa de lima, hortelã
Passion fruit pulp, lime zest, mint

GRAND GATEAU _____ 9.5€

Mini magnum mergulhado em um pequeno bolo de chocolate com recheio cremoso, acompanhado de 2 bolas de gelado de nata, morangos, chantilly e hortelã
Mini magnum dipped in a small chocolate cake with creamy filling, accompanied by 2 scoops of ice cream, strawberries, whipped cream and mint

PETIT GATEAU _____ 6.5€

Pequeno bolo de chocolate com recheio cremoso, bola de gelado de nata, morango e hortelã
Small chocolate cake with creamy filling, ice cream ball, strawberry and mint

-

OTHER OPTIONS

BOMBONEIRA _____ 3.5€

Bombom de gelado de baunilha e chocolate Magnum
Vanilla and Chocolate Ice Cream Bonbon Magnum

-

BEN&JERRY _____ 3€

Cookie Dough Vegan
Strawberry Cheesecake
Chocolate Fudge Brownie
Caramel Chew Chew

-

PATRULHA PATA _____ 4€

Gelado de baunilha e chocolate 70ml
Vanilla and Chocolate ice cream 70ml

LOL _____ 4€

Gelado de baunilha e morangos
Vanilla and strawberry ice cream

BARBIE _____ 4€

Gelado de baunilha e morangos
vanilla and strawberry ice cream

HOT WHEELS _____ 4€

Gelado de baunilha e morangos
(vanilla and strawberry ice cream)





