

APPETIZERS | ENTRADAS

Sunomono 25
Marinated Japanese cucumber in sweet and sour sauce.
Pepino japonés marinado en salsa agridulce.



Sunomono com mix de pescados 29
Marinated Japanese cucumber in sweet and sour sauce with mixed fish.
Pepino japonés marinado en salsa agridulce con mix de pescados.



Ceviche de peixe branco ou salmão 65
White fish or salmon ceviche marinated in leche de tigre, cilantro, pepper, Bahia orange, passion fruit reduction, and crispy topping.
Ceviche de pescado blanco o salmón marinado en leche de tigre, cilantro, pimienta, naranja bahía, reducción de maracuyá y crocante.

TARTARES

Tartar de salmão Trufado 65
Diced salmon with truffle oil, fleur de sel, and masago roe.
Cubos de salmón con aceite trufado, flor de sal y huevos de masago.



Tartar de salmão Ostra 59
Diced salmon with oyster sauce, finished with almond crumble.
Cubos de salmón con salsa de ostras, finalizado con farofita de almendras.

CARPACCIOS

Salmão com molho de ostra 78
Thin slices of salmon drizzled with oyster sauce.
Finas láminas de salmón bañadas en salsa de ostras.



Salmão trufado 78
Thin slices of salmon drizzled with ponzu sauce and truffle oil, finished with Sicilian lemon zest and masago roe.
Finas láminas de salmón con salsa ponzu y aceite trufado, finalizadas con ralladura de limón siciliano y huevos de masago.

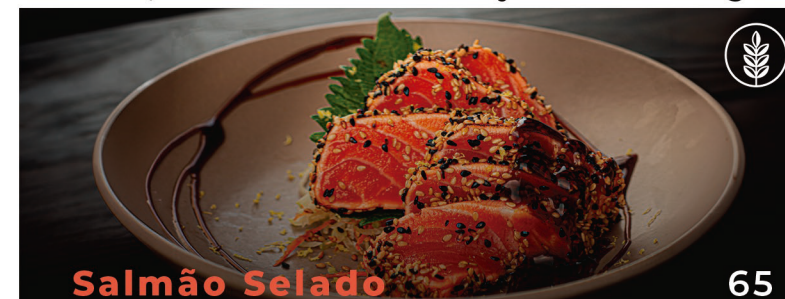


Barriga de salmão trufada 75
Thin slices of salmon belly drizzled with truffle oil, masago roe and Sicilian lemon zest.
Finas láminas de barriga de salmón con aceite trufado, huevos de masago y ralladura de limón siciliano.

SASHIMIS

6 Unid.
Salmon | Salmón 52
Tuna | Atún 52
White Fish | Pescado Blanco 45
Barriga de Salmão Trufado 63

Salmon belly with truffle oil, torched, fleur de sel, Sicilian lemon zest and masago roe.
Barriga de salmón con aceite trufado, maçaricada, flor de sal, ralladura de limón siciliano y huevos de masago.



Salmão Selado 65
Seared salmon slices with sesame crust, tare sauce and Sicilian lemon zest.
Láminas de salmón sellado con costra de sésamo, salsa tare y ralladura de limón siciliano.



Salmão BlueCheese 69
Salmon with gorgonzola cream, tare sauce and chef's crumble.
Salmón con crema de gorgonzola, salsa tare y farofa del chef.



Tamago 65
Salmon with roe cream, cream cheese and truffle oil, finished with fleur de sel.
Salmón con crema de huevos, cream cheese y aceite trufado, finalizado con flor de sal.



Salmão Brie 62
Salmon cubes topped with brie cream, seared, finished with pepper jelly and almond crunch.
Cubos de salmón cubiertos con crema de queso brie, sellado, finalizado con jalea de pimienta y crocante de almendras.

SUSHIS

2 Unid.

- Salmon nigiri | Nigiri de Salmón22
- Tuna Nigiri | Nigiri de Atún23
- Salmon Joe | Joe de Salmón20

Niguiiri de Barriga de Salmão Trufada29

Truffled salmon belly nigiri with Sicilian lemon zest and salt.
Nigiri de barriga de salmón trufada con ralladura de limón siciliano y sal.

Joe de Salmão Brie29

Salmon Joe with brie, almonds and pepper jelly.
Joe de salmón con brie, almendras y jalea de pimienta.

Joe Passion25

Passion fruit Joe with passion fruit jelly and Tahiti lime zest.
Joe Passion con jalea de maracuyá y ralladura de lima tahiti.

Joe de Camarão28

Breaded shrimp Joe with tare sauce.
Joe de camarón empanado con salsa tare.

TEMAKIS

Temaki Simples45

Seaweed cone with rice and chosen fish.
Cono de alga con arroz y pescado elegido.

Temaki Filadélfia48

Seaweed cone with rice, cream cheese, chives, sesame and chosen fish.
Cono de alga con arroz, cream cheese, cebollín, sésamo y pescado elegido.

ROLLS

- Hossomaki 8 unid.39
- Salmon or Tuna | Salmón o Atún

Filadélfia 10 unid.55

Filled with salmon or tuna and cream cheese.
Relleno con salmón o atún y cream cheese.

Blend Avocado Spice 10 unid.59

Filled with salmon, tuna and cream cheese, topped with avocado, pepper jelly and panko crumbs.
Relleno con salmón, atún y cream cheese, cubierto con palta, jalea de pimienta y panko crocante.

Oyster 10 unid.61

Filled with salmon and cream cheese, topped with salmon and oyster sauce.
Relleno con salmón y cream cheese, cubierto con salmón y salsa de ostras.

Masago 10 unid.58

Filled with salmon and cream cheese, topped with masago roe.
Relleno con salmón y cream cheese, cubierto con huevos de masago.

Ebi Brie 10 unid.65

Breaded shrimp roll topped with salmon, torched brie, pepper jelly and almonds.
Rollo de camarón empanado cubierto con salmón, brie maçaricado, jalea de pimienta y almendras.

Bluecheese 10 unid.63

Filled with salmon and cream cheese, topped with gorgonzola cream, tare sauce and crunchy crumble.
Relleno con salmón y cream cheese, cubierto con crema de gorgonzola, salsa tare y crocante del chef.

Deep 48 10 unid.69

Filled with minced salmon, topped with avocado, hot shrimp sauce, roe and crispy flakes.
Relleno con salmón picado, cubierto con palta, salsa caliente de camarón, huevos y crocante.



- Combo Joe69
- 8 Unid.

- 2 Salmon Joes2 Joes de salmón
- 2 Passion Joes2 Joes maracuyá
- 2 Brie Joes2 Joes brie
- 2 Breaded shrimp Joes2 Joes camarón empanado



- New Tokyo110
- 20 Unid.

- 5 Sashimis5 Sashimis
- 5 Joes5 Joes
- 10 Rolls10 Rolls



COMBINADOS

- Combo Filadélfia89

- 5 Philadelphia Rolls5 Rolls Filadelfia
- 5 Salmon Joes5 Joes de Salmón
- 1 Philadelphia Temaki1 Temaki Filadelfia



- New Fuji99
- 15 Unid.

- 5 Sashimis5 Sashimis
- 5 Rolls5 Rolls
- 5 Joes5 Joes



- New Osaka250
- 45 Unid.

- 10 Sashimis10 Sashimis
- 10 Joes10 Joes
- 15 Rolls15 Rolls
- 10 Niguiris10 Niguiris

