



Um desafio inesperado é o que pode encontrar no Sushi Design, onde a cozinha Japonesa é apresentada de forma autêntica mas com algumas mudanças originais, sob a experiência e criatividade do sushi master Francisco Braga. O peixe local é a nossa prioridade, complementando os pratos com sua firmeza devido à temperatura das profundezas do oceano.

An unexpected treat awaits at Sushi Design, where Japanese cuisine is presented with authenticity together with new twists on tradition, lead by sushi master Francisco Braga. Local fish is to the forefront, complementing dishes with its firmness due to the temperature of the ocean depths.



A handwritten signature in black ink, appearing to read "Francisco Braga".

FRANCISCO BRAGA

SUSHI MASTER



Glúten  
Gluten



Sésamo  
Sesame



Soja  
Soy



Aipo  
Celery



Crustáceos  
Crustacean



Lactose  
Lactose



Moluscos  
Molluscs



Peixe  
Fish



Vegetariano  
Vegetarian

Teremos todo o gosto em esclarecer os clientes que indaguem sobre determinados ingredientes contidos no nosso menu. Por favor informe -nos se tem alguma alergia alimentar ou necessita de alguma dieta especial, para que possamos preparar o seu pedido de acordo.

We welcome enquiries from customers who wish to know if any dishes contain particular ingredients. Please inform us of any allergy or special dietary requirements that we should be made aware of, when preparing your request.

Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, podem ser cobrados se não for solicitado pelo cliente ou por este inutilizado – D.L. 10/2015, artigo 135.<sup>º</sup>

"No dish, food product or drink, including Couvert, can be charged if not requested by the customer - D.L. 10/2015, article 135.<sup>º</sup>"

# ENTRADAS FRIAS

## COLD STARTERS

### ATUM COM ABACATE TUNA WITH AVOCADO



Atum, abacate, cebolinho, sésamo, kimuchi e molho ponzu  
*Tuna, avocado, chives, sesame, kimuchi and ponzu sauce*  
24 €

### KIMUCHI MISTO ASSORTED KIMUCHI



Cubos de salmão, atum e peixe branco, cebolinho, alho francês, sésamo e molho kimuchi  
*Salmon, tuna and white fleshed fish cubes, chives, leek, sesame and kimuchi sauce*

18 €

### CEVICHE JAPONÊS JAPANESE CEVICHE



Salmão, atum e peixe branco marinado em "leche de tigre" com coentros, gomos de laranja, pimentos, cebola roxa e molho sriracha  
*Salmon, tuna and white fish marinated in "leche de tigre" with coriander, orange wedges, bell peppers, red onion and sriracha sauce*

18 €

### CEVICHE COM POLVO OCTOPUS CEVICHE



Salmão, peixe branco com polvo marinado em "leche de tigre" com coentros, cebola roxa e chipotle  
*Salmon, withe fish and octopus marinated in "leche de tigre" with coriander, red onion and chipotle*

19 €

### CEVICHE DE PEIXE BRANCO WHITE FLESHED FISH CEVICHE



Marinado em "leche de tigre" com manjericão, manga, cebola e coentros  
*Marinated in "leche de tigre" with basil, mango, onion and coriander*

17 €

### TÁRTARO DE ATUM TUNA TARTAR



Atum, tobiko<sup>1</sup> negra, ovo de codorniz, cebola roxa e óleo de sesamo  
*Tuna, black tobiko<sup>1</sup>, quail egg, purple onion and sesame oil*

26 €

# ENTRADAS QUENTES

## HOT STARTERS

### MISO ESPECIAL LAVAGANTE MISO LOBSTER SPECIAL



Lavagante, salmão, alga wakame, cebolinho e alho francês

*Lobster, salmon, wakame seaweed, chives and leek*

10 €

### MISO SHIITAKE



Cogumelos shiitake, cebolinho, alho francês e alga wakame

*Shiitake mushrooms, chives, leek and wakame seaweed*

5 €

### AMT ESPECIAL AMT SPECIAL



Camarão e salmão frito, cebolinho e queijo creme

*Fried shrimp and salmon, chives and cream cheese*

10 €

### GYOSAS DE LEGUMES VEGETABLE GYOSAS



4 unid.

4 pcs.

8 €

### GYOSAS DE CAMARÃO SHRIMP GYOSAS



4 unid.

4 pcs.

10 €

### TEMPURA DE CAMARÃO SHRIMP TEMPURA



5 unid.

5 pcs

18 €

### TEMPURA DE LEGUMES VEGETABLE TEMPURA



Cebola, brócolos cenoura e courgette

*Onion, carrot, broccoli and courgette*

14 €

### TEMPURA MISTA ASSORTED TEMPURA



Camarão e legumes, com molho chilli doce ou ponzu

*Shrimps and vegetables, with sweet chilli or ponzu sauce*

16 €

# TACOS

## GUacamole



Abacate, camarão, cebola roxa, togarashi<sup>1</sup>, lima e coentros  
*Avocado, shrimp, purple onion, togarashi<sup>1</sup>, lime and coriander*

**16 €**

## Ebi Salmon



Salmão, camarão, tobiko<sup>2</sup>, maionese e rúcula  
*Salmon, shrimp, tobiko<sup>2</sup>, mayonnaise and arugula*

**14 €**

## CRUNCHY TUNA



Atum, abacate, tobiko<sup>2</sup>, alga wakame, alho francês, molho Kimuchi e crocante de wasabi  
*Tuna, avocado, tobiko<sup>2</sup>, wakame algae, leek, Kimuchi sauce and crisped wasabi*

**17 €**

(1) Togarashi – Mistura de especiarias de origem japonesa *Japanese spice mixture*

(2) Tobiko – Ovas de peixe voador *Flying fish roe*

# POKES

## SUSHIGOHAN



Arroz, atum, salmão, camarão, abacate, manga, pepino, sementes, cebolinho e ovo  
*Rice, tuna, salmon, shrimp, avocado, mango, cucumber, seeds, chives and egg*

**15 €**

## VEGANGOHAN



Edamame, manga, abacate, pepino, sementes, cebolinho, alho francês, nabo, alga wakame e ovo  
*Edamame, mango, avocado, cucumber, seeds, chives, leek, turnip, wakame algae and egg*

**12 €**

# GUNKANS

2 unid. | 2 pcs.

## GUNKAN ATUM GUACAMOLE TUNA GUacamole



Atum, abacate, coentros e pickled jalapenôs  
*Tuna, avocado, coriander and pickled jalapenôs*

16 €

## GUNKAN ATUM TUNA GUNKAN



Atum com tobiko<sup>1</sup> negra e ovo de codorniz  
*Tuna with black tobiko<sup>1</sup> and quail egg*

16 €

## GUNKAN DE SALMÃO COM CAMARÃO SALMON AND SHRIMP GUNKAN



Salmão, camarão picado com maionese  
e ovos tobiko  
*Salmon, chopped shrimp with mayonnaise  
and tobiko roe*

13 €

## GUNKAN DE SALMÃO COM VIEIRA SALMON AND SEA SCALLOP GUNKAN



Salmão, vieira braseada com sumo de lima,  
coentros e pimenta japonesa

*Salmon, braised scallop with lime juice, coriander  
and Japanese pepper*

15 €

## GUNKAN SPECIAL



Salmão braseado, cebolinho, alho francês,  
morango, sésamo, katsuobushi<sup>2</sup>, queijo creme  
e molho tarê

*Braised salmon, chives, leek, strawberries, sesame,  
katsuobushi<sup>2</sup>, cream cheese and tare sauce*

15 €

## GUNKAN TORO



Molho ponzu e kisame wasabi  
*Ponzu sauce and kisame wasabi*

20 €

(1) Tobiko – Ovas de peixe voador *Flying fish roe*

(2) Katsuobushi – Flocos de bonito seco *Dried Bonito flakes*

# NIGUIRIS 2 unid. | 2 pcs.

## SHAKE



Salmão  
Salmon

10 €

## UNAGUI



Enguia  
Eel

12 €

## TORO



Barriga de atum e Kizami wasabi  
Tuna belly and Kizami wasabi

16 €

## SPECIAL



Camarão, salmão braseado, morango, ikura<sup>1</sup>, cebolinho, Katsuobushi<sup>2</sup>, sésamo, queijo creme e molho tarê

Shrimp, braised salmon, strawberry, ikura<sup>1</sup>, chives, Katsuobushi<sup>2</sup>, sesame, cream cheese and tare sauce

11 €

## SHIROMI



Peixe branco  
White fleshed fish

10 €

## MAGURO



Atum  
Tuna

12 €

(1) Ikura - Ovas de salmão *Salmon roe*

(2) Katsuobushi – Flocos de bonito seco *Dried Bonito flakes*

# TEMAKI

## SHAKE



Salmão

Salmon

13 €

## CALIFORNIA



Salmão, camarão, abacate e sésamo

Salmon, shrimp, avocado and sesame

11 €

## SPICY TUNA



Atum e molho kimuchi

Tuna and kimuchi sauce

16 €

## CAMARÃO PANADO BREADED SHRIMP



Cebolinho, sésamo e molho tarê

Chives, sesame and tare sauce

11 €

## RAINBOW



Atum, salmão, abacate e ovas tobiko<sup>1</sup>

Tuna, salmon, avocado and tobiko<sup>1</sup>

15 €

## IKURA



Ovas de salmão e abacate

Salmon roe and avocado

17 €

# URUMAKI

8 unid. | 8 pcs.

## CALIFORNIA



Salmão, camarão, abacate e sésamo

*Salmon, shrimp, avocado and sesame*

17 €

## PRIMAVERA



Salmão, manga, queijo creme e tobiko<sup>1</sup>

*Salmon, mango, cream cheese and tobiko<sup>1</sup>*

12 €

## SPICY TUNA



Atum, alho francês, cebolinho e molho japonês picante

*Tuna, leek, chives and Japanese spicy sauce*

18 €

## UNAGUI



Enguia, abacate, queijo creme, cebolinho e sésamo

*Eel, avocado, creamed cheese, chives and sesame*

18 €

## SALMÃO SPICE SPICE SALMON



Salmão, maionese picante, lima, cebolinho e furikake<sup>2</sup>

*Salmon, spicy mayonnaise, lime, chives and furikake<sup>2</sup>*

18 €

## RAINBOW



Salmão, abacate, queijo creme, coberto com peixes variados e molho pesto e ponzu

*Salmon, avocado, cream cheese, topped with assorted fish, pesto and ponzu sauce*

16 €

(1) Tobiko – Ovas de peixe voador *Flying fish roe*

(2) Furikake - mistura de peixes secos e moídos, sementes de gergelim, algas picadas *mixture of dried fish, sesame seeds, chopped seaweed*

# SASHIMI

## SHAKE

Salmão | *Salmon*

5 unid. | 5 pcs. **13 €**

10 unid. | 10 pcs. **22 €**

15 unid. | 15 pcs. **31 €**

## MAGURO

Atum | *Tuna*

5 unid. | 5 pcs. **16 €**

10 unid. | 10 pcs. **25 €**

15 unid. | 15 pcs. **32 €**

## SHIROMI

Peixe Branco | *White Fleshed Fish*

5 unid. | 5 pcs. **11 €**

10 unid. | 10 pcs. **17 €**

15 unid. | 15 pcs. **22 €**

## TORO

5 unid. | 5 pcs. **17 €**

10 unid. | 10 pcs. **32 €**

15 unid. | 15 pcs. **45 €**

## SELEÇÃO DE SASHIMI *SASHIMI SELECTION*



Atum, salmão, peixe branco, camarão ou polvo

*Tuna, shrimp, white fish, shrimp or octopus*

22 unid. | 22 pcs. **40 €**

## SALMÃO BRASEADO *BRAISED SALMON*



com molho tarê, cebolinho e alho francês

*with tare sauce, chives and leek*

5 unid. | 5 pcs. **13 €**

10 unid. | 10 pcs. **22 €**

15 unid. | 15 pcs. **31 €**

## SHAKE AFRODISÍACO *BRAISED SALMON*



Salmão braseado, gengibre, sésamo e molho ponzu

*Braised salmon, ginger, sesame and ponzu sauce*

15 unid. | 15 pcs. **32 €**

# SASHIMI

## TATAKI DE ATUM TUNA TATAKI



Atum tataki, cebolinho, sésamo, alho francês, molho tarê ou maionese picante

*Tuna tataki, chives, sesame, garlic, tare sauce or spicy mayonnaise*

22 €

Carpaccio de vieiras com molho ponzu e yuzu

*Scallop carpaccio with ponzu sauce and yuzu*



25 €

## USUZUKURI



Fatias finas de peixe branco marinado em molho ponzu, pimenta japonesa kizami, yuzu e lima

*Thinly sliced white fish marinated in ponzu sauce, Japanese kizami pepper, yuzu and lime*

17 €

# HOSOMAKI

8 unid. | 8 pcs.

## SHAKE

Salmão

*Salmon*

10 €

## KAPPA

Pepino

*Cucumber*

7 €

## TEKKA

Atum

*Tuna*

14 €

## TORO MAKI

Toro, alho francês e cebolinho

*Toro, leek and chives*

20 €

## EBI

Camarão

*Shrimp*

10 €

## ATUM E ABACATE

**TUNA AND AVOCADO**

14 €

## SALMÃO E MANGA

**SALMON AND MANGO**

12 €

## UNAGUI

Enguia com sésamo

*Eel with sesame*

15 €

## ABACATE E SÉSAMO

**AVOCADO AND SESAME**

8 €

## **ESPECIAIS** 8 unid. | 8 pcs. **SPECIALS**

### **DRAGON ROLL**



Salmão, camarão panado, manga, abacate, ikura<sup>1</sup>, katsuobushi<sup>2</sup>, queijo creme, sésamo e molho tarê  
*Salmon, breaded shrimp, mango, avocado, ikura<sup>1</sup>, katsuobushi<sup>2</sup>, cream cheese, sesame and tare sauce*

**21 €**

### **SPECIAL TUNA SHRIMP**



Pepino, tobiko<sup>3</sup>, maionese japonesa, camarão, coberto com atum e wakame  
*Cucumber, tobiko<sup>3</sup>, Japanese mayonnaise, shrimp topped with tuna and wakame*

**20 €**

### **TIGER ROLL**



Salmão, laranja, manga, katsuobushi<sup>2</sup>, sésamo e queijo creme  
*Salmon, orange, mango, katsuobushi<sup>2</sup>, sesame and cream cheese*

**19 €**

### **ESPECIAL BRASEADO** **BRAISED SPECIAL**



Salmão braseado, camarão panado, pepino, cebolinho, ikura<sup>1</sup>, katsuobushi<sup>2</sup>, queijo creme, sésamo e molho tarê  
*Braised salmon, breaded shrimp, cucumber, chives, ikura<sup>1</sup>, katsuobushi<sup>2</sup>, cream cheese, sesame and tare sauce*

**21 €**

(1) Tkura - Ovas de salmão *Salmon roe*

(2) Katsuobushi – Flocos de bonito seco *Dried Bonito flakes*

(3) Tobiko – Ovas de peixe voador *Flying fish roe*

# SUSHI QUENTE

## HOT SUSHI

### SUSHI DESIGN



Hosomaki com salmão panado, morango, katsuobushi<sup>1</sup>, cebolinho, sésamo, queijo creme e molho tarê

*Hosomaki with breaded salmon, strawberry, katsuobushi<sup>1</sup>, chives, sesame, cream cheese and tare sauce*

8 unid. | 8 pcs. **23 €**

### SALMON HOT JOE



Salmão, cebolinho, alho francês, morango, katsuobushi<sup>1</sup>, sésamo, queijo creme e molho tarê

*Salmon, chives, leek, strawberry, katsuobushi<sup>1</sup>, sesame, cream cheese and tare sauce*

8 unid. | 8 pcs. **20 €**

### HOT SALMON



Salmão, queijo creme, e molho tarê

*Salmon, cream cheese, avocado and tare sauce*

6 unid. | 6 pcs. **20 €**

### HOT CALIFORNIA SPECIAL



Salmão, camarão, tobiko<sup>1</sup>, abacate, cebolinho e molho tarê

*Salmon, shrimp, tobiko<sup>1</sup>, avocado, chives and tare sauce*

6 unid. | 6 pcs. **22 €**

### HOT SHRIMPS



Salmão, camarão panado, katsuobushi<sup>2</sup>, queijo creme e molho tarê

*Salmon, breaded shrimps, katsuobushi<sup>2</sup>, cream cheese and tare sauce*

6 unid. | 6 pcs. **18 €**

### TUNA HOT JOE



Atum, queijo, cebolinho e tare

*Tuna, cheese, chives and tare*

8 unid. | 8 pcs. **22 €**

(1) Katsuobushi – Flocos de bonito seco *Dried Bonito flakes*

(2) Tobiko – Ovas de peixe voador *Flying fish roe*

(3) Katsuobushi – Flocos de bonito seco *Dried Bonito flakes*

# COMBINADOS COMBOS

## COMBINADO SUSHI *SUSHI COMBO*



20 unid. | 20 pcs. **33 €**  
(1 pessoa / 1 person)

## SUSHI & SASHIMI



21 unid. | 21 pcs. **40 €**  
(1 pessoa / 1 person)

40 unid. | 40 pcs. **63 €**  
(2 pessoa / 2 person)

80 unid. | 80 pcs. **128 €**  
(4 pessoa / 4 person)

# MENU DE DEGUSTAÇÃO

## TASTING MENU

### MISO SPECIAL



### CEVICHE JAPONÊS

#### CEVICHE JAPONÊS



### HOT ROLL



4 unid. | 4 pcs.

### SUSHI & SASHIMI



21 unid. | 21 pcs.

Preço por pessoa / price for person **53 €**

### DEGUSTAÇÃO DO CHEF

#### CHEF'S DEGUSTATION



Preço por pessoa / price for person **88 €**

# SOBREMESAS E QUEIJOS *DESSERT & CHEESE*

## ESPUMA DE ARROZ DOCE *SWEET RICE FOAM*



Gelado e espuma de arroz doce, geleia de limão bergamota e physalis

*Ice cream and sweet rice foam, lemon jelly bergamot and physalis*

12 €

## PARIS BREST DE CÔCO *COCONUT PARIS BREST WITH PINEAPPLE*



12 €

## ONDE ESTÁ A SERICAIA? *"SERICAIA", PLUM, ORANGE AND ALMOND*



12 €

## MADAGÁSCAR DESIGN ROCKS



Chocolate Madagáscar, yuzu e gelado de sésamo  
*Madagascar chocolate, yuzu and sesame ice-cream*

12 €

## ESPUMA DE CHOCOLATE E CROCANTE DE FRAMBOESAS *CHOCOLATE FOAM AND RASPBERRY CRUNCH*



12 €

## CRÈME BRÛLÉE



12 €

## SELEÇÃO DO CHEF DE VARIEDADES DE QUEIJO *CHEF'S CHEESE SELECTION*



23 €

## SELEÇÃO DE FRUTAS *FRUITS SELECTION*

10 €

# SAKE

**SHAKE** 6cl

7 €

**SANGRIA DE SAKE** 1,5lt

35 €

**SHAKE** 300ml grf. btl.

14 €

**SAKERINHA**

Sake, lima e açúcar

*Sake, lime and sugar*

8 €

**SAKE MANAHIME** 300ml grf. btl.

Doce

Sweet

18 €

**SAKE TAKARA MIO** 300ml grf. btl.

Espumante

*Sparkling wine*

20 €

**Nos termos do n.º 1 do artigo 3.º pelo Decreto-Lei nº 106/2015, de 16 de junho:**

**É proibido facultar, vender ou colocar à disposição quaisquer bebidas alcoólicas em locais públicos e em locais abertos ao público:**

- a) A menores de 18 anos;
- b) A quem se apresente notóriamente embriagado ou aparente possuir anomalia psíquica.

Provision, sale and consumption of alcoholic beverages in public places and in places open to the public:

According to Portuguese Law, paragraph 1 of Article 3 Decree-Law No 106/2015, June 16th, it is prohibited in any public place or location open to the public to sell or make available any alcoholic beverage to:

- a) An individual under 18 years old;
- b) Any individual who appears to be intoxicated or suffers any mental illness.

**Existe livro de reclamações**

Guest complaint book available