

# RAW

FOOD BAR

SUSHI





**INFORMAÇÃO SOBRE INTOLERÂNCIAS  
E ALERGIAS ALIMENTARES**

Antes de efetuar o seu pedido, agradecemos que nos comunique se pretende obter esclarecimentos sobre os ingredientes alimentares. Mais solicitamos que nos informe, caso tenha alguma intolerância ou alergia alimentar.

Muito obrigado

***INFORMATION ABOUT  
FOOD INTOLERANCE & ALLERGIES***

*Before ordering your meal, please let us know if you would like to obtain any information regarding the food ingredients. Also, please inform us in case you have any intolerance or food allergies.*

*Thank you*

**Art. 135 do DL 10/2015**

Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este for inutilizado.

**Art. 135 of DL 10/2015**

*No course, food or drink, including couvert, may be charged if not requested by the customer or if unutilized.*



## **ENTRADAS STARTERS**

### **Missoshiro**

Sopa de soja

*Soybean soup (tofu, seaweed and green onions in a miso broth)*

**3,00 €**

### **Sunomono**

Salada de pepino Japonês e polvo avinagrado

*Japanese cucumber salad and octopus marinated in vinegar*

**4,50 €**

### **Ceviche**

De polvo e peixe branco ligeiramente picante

*Lightly spiced octopus and white fish ceviche*

**8,50 €**

### **Sake no kimuchi**

Salmão com molho de pimenta

*Salmon with pepper sauce*

**4,50 €**

### **Wakame**

Salada de algas

*Seaweed salad*

**3,90 €**



## **TEMAKI**

Sushi em formato de cone. 1 unidade

*A large cone of nori (seaweed) filled with sushi rice and a variety of vegetables and/or cooked or raw fish. 1 unit*

### **Sake | Califórnia**

Salmão | Salmão, manga, pepino e maionese japonesa

*Salmon | Salmon, mango, cucumber and japanese mayonnaise*

**3,50 €**

### **Tobiko | Maguro Space | Maguro**

Ovas de peixe voador | Atum e abacate picante | Atum

*Tobiko roe (flying fish) | Tuna and spicy avocado | Tuna*

**5,50 €**

### **Ikura**

Ovas de salmão

*Salmon roe*

**11,50 €**



## HOSSOMAKI

Enrolado fino com alga por fora. 6 unidades  
*Thin rolls of sushi. The sushi is wrapped in nori (toasted seaweed) it is rolled up as a small circular tube-shaped creation that is then sliced into finger-sized rolled portions. 6 units*

### Ebimaki | Tekkamaki

Camarão | Atum

*Prawns | Tuna*

4,50 €

### Sakemaki

Salmão

*Salmon*

3,50 €

### Tamagomaki | Kappamaki | Avocadomaki

Omelete Japonesa | Pepino Japonês | Abacate

*Egg omelet in which thin layers of egg are rolled and sliced into pieces | Japanese cucumber | Avocado*

3,00 €



## URAMAKI

Enrolado com arroz por fora. 8 unidades

*An 'inside out' roll with seaweed (nori) on the inside of the roll. 8 units*

### Tuna spicy

Atum e abacate com rúcula picante

*Tuna and avocado with spicy arugula*

5,50 €

### Avocado roll

Salmão e atum, envolvido com abacate e ovas

*Salmon and tuna rolled with avocado and roe*

8,50 €

### Rainbow

Salmão, atum e peixe branco com ovas, pepino e algas

*Salmon, tuna and white fish with roe, cucumber and seaweed*

9,50 €

### Califórnia

Salmão com manga, pepino, e mayonnaise japonesa

*Salmon with mango, cucumber and japanese maionese*

6,00 €



### **Ebiten**

Gambas panadas, queijo creme, espargo e ovas  
*Breaded prawns, cream cheese, asparagus and roe*  
**8,50 €**

### **Sake furay**

Salmão panado com queijo creme e espargo, envolvido  
com salmão braseado e alho francês  
*Breaded salmon with cream cheese and asparagus,  
rolled with braised salmon and leek*  
**9,00 €**

### **Makimono do chef**

Caranguejo com enguia e ovas  
*Crab, eel and roe*  
**13,50 €**

### **Vegan**

Abacate com cenoura, rúcula e molho de sésamo  
*Avocado with carrot, arugula and sesame sauce*  
**4,50 €**



## **OSHIZUSHI**

**Sushi prensado sem alga**  
Seleção do chef. 8 unidades  
*Pressed sushi without seaweed*  
*Chef selection. 8 units*  
**8,00 €**



## **TARTA MAGURO**

**Tartare de atum envolvidos  
com finas fatias de abacate e ovas.**  
**1 unidade**  
*Tuna tartare with thin slices  
of avocado and roe. 1 unit*  
**8,50 €**



## TARTA SAKE

Tartare de salmão envolvidos com finas fatias de abacate e ovas. 1 unidade

*Salmon tartare with thin slices of avocado and roe.*

1 unit

8,50 €



## NIGIRIZUSHI

Bolinhos de arroz envolvidos com peixes.

2 unidades

*Rice cakes with fish. 2 units*

### Sake | Tamagoyaki

Salmão | Omelete Japonesa

*Salmon | Japanese omelet*

2,50 €

### Peixe branco

*White fish*

Peixe branco

*White fish*

3,00 €

### O-Toro | Tako | Ebi | Maguro | Chutoro

Barriga de atum extra gordo | Polvo | Camarão | Atum

Barriga de atum meio-gorda

*Tuna belly (extra fat) | Octopus | Prawn | Tuna*

*Tuna belly (medium fat)*

3,50 €

### Unagui | Hotategai

Enguia do mar | Vieira

*Sea eel | Scallop*

6,00 €



## EDOMAEZUSHI

Bolinhos de arroz envolvido com peixes. 14 unidades

*Rice cakes with fish. 14 units*

18,00 €



## GUNKAN

Arroz envolvido com alga, recheado com ovas ou peixes. 2 unidades

*A clump of rice is hand-wrapped in a strip of nori, but instead of a filling in the center, it has an ingredient, such as fish eggs, piled on top. Gunkan means boat. 2 units*

### Caviar

Ovas de ouriço do mar

*Sea urchin roe*

12,00 €

### Ikura

Ovas de Salmão

*Salmon roe*

7,00 €

### Sake | Maguro to Negi | Tobiko

Salmão | Atum com alho francês

Ovas de peixe voador

*Salmon | Tuna with leek | Flying fish roe*

3,50 €



## SASHIMI

Fatias de peixe cru. 12 unidades

*Sliced raw fish in thin pieces. 12 units*

### Sake

Salmão

*Salmon*

10,00 €

### Peixe branco | Tako

Peixe branco | Polvo

*White fish | Octopus*

11,00 €

### Akame

Atum magro

*Thin tuna*

16,00 €

### Chutoro

Barriga de atum meio-gorda

*Tuna belly (medium fat)*

17,00 €

### O-toro

Barriga de atum extra gordo

*Tuna belly (extra fat)*

19,00 €

## SASHIMI MORIAWASE

Mix de sashimi sobre o gelo 30 unidades

*Sashimi mix on ice. 30 units*

28,00 €



## CHIRASHI

Taça de arroz envolvido com mix de sashimi.

20 unidades

*Bowl of sushi rice with sashimi. 20 units*

18,50 €



## COMBINADOS DE SUSHI SUSHI COMBOS

Fale com o Sushiman sobre  
as suas preferências

*Speak with the sushiman  
about your preferences*

### Ozaka

2 nigiri + 6 hossomaki + 4 uramaki

10,50 €

### Akita

6 nigiri + 2 gunkan + 6 hossomaki

11,50 €

### Aburi

Mix de sushi braseado. 8 nigiri + 8 uramaki

15,50 €







## COMBINADOS VARIEDADE DE SUSHI E SASHIMI *SUSHI AND SASHIMI COMBOS*

Fale com o Sushiman sobre  
as suas preferências  
*Speak with the sushiman about  
your preferences*

### **Fukushima**

5 sashimi + 4 nigiri + 6 hossomaki + 4 uramaki  
19,00 €

### **Tokio**

10 sashimi + 2 gunkan + 4 nigiri + 6 hossomaki  
22,00 €

### **Shizuoka**

12 sashimi + 6 hossomaki + 8 uramaki  
25,50 €

### **Combo do Chef**

#### *Chef Combo*

20 sashimi + 4 gunkan + 6 nigiri + 6 hossomaki  
+ 8 uramaki  
52,50 €



## **HOT ROLL**

Rolo de sushi frito. 8 unidades  
*Deep fried sushi roll. 8 units*

### **Sake**

Salmão com filadélfia, cebolinho e molho teriyaki  
*Salmon with cream cheese, chives and  
teriyaki sauce*  
8,00 €

### **Spicy Tuna**

Atum, picante, cebolinho e molho teriyaki  
*Spicy tuna, chives and teriyaki sauce*  
7,00 €

### **Ebi**

Camarão com filadélfia, cebolinho e molho teriyaki  
*Prawns with cream cheese,  
chives and teriyaki sauce*  
10,00 €



## **SOBREMESAS** *DESERTS*

### **Gelado (2 bolas)**

*Ice cream (2 scoops)*

Sésamo | Chá verde | Gengibre

*Sesame | Green teal Ginger*

**3,50 €**

### **Mochi**

Massa de arroz recheada com gelado

(consultar os sabores disponíveis)

*Rice dough stuffed with ice cream*

*(check the available flavours)*

**3,50 €**







---

## SÃO RAFAEL ATLÂNTICO



ALGARVE

São Rafael Atlântico  
Rua dos Corais | 8200-613 Albufeira | Portugal  
Tel: (+351) 289 599 420  
Email: saorafaelatlantico@nauhotels.com  
[www.nauhotels.com](http://www.nauhotels.com)