



UMAMI

QUINTA DO LAGO

NIBBLES

Pão de Leite & Miso (v) €7.5
Pão de Leite, Manteiga de Miso
& Edamame Picante

TEMPURAS

Ebi & Mel Fermentado €15
Camarão, Wasabi, Gengibre
Sal & Togarashi

Lula & Alho Preto €16
Lula Marinada,
Creme de Alho Negro Caseiro & Sal Fumado

Caranguejo de Casca Mole €17
Creme de Hondashi, Sementes de Sésamo,
Katsuobushi & Cebolinho

Legumes Q Farm (v) €14
Mistura de Legumes Frescos da Q Farm,
Hummus de Beterraba & Garam Masala

FRIOS

Tártaro de Lírio da Costa €18
Creme de Citrinos, Pasta de Sésamo Negro
Torrado, Ovas de Peixe & Hóstias de Arroz

Atum, Yuzu & Café €19
Tártaro de Atum, Ponzu, Gel de Manga
& Coentros

Tomate, Manjeriço & Wasabi (v) €17
Marinada de Tomates, Creme de Wasabi,
Óleo de Manjeriço & Dashi

PRATOS PEQUENOS

Karaage €15
Frango crocante, Base de Kimchi
& Lima

Pato & Romã €17
Dumpling de Pato Assado, Laranja,
Molho Aromático & Gel de Romã

Gyoza de Yasai & Gengibre (vg) €13
Legumes Sazonais, Soja & Dashi

Crepe de Porco €16
Cachaço de Porco na Brasa, Nata Fumada
& Sriracha

(V) - Vegetariano (VG) - Vegan

Se tiver uma alergia alimentar, pergunte à nossa equipa sobre os ingredientes de cada prato. Nas nossas cozinhas temos procedimentos para o manuseamento dos alimentos de forma a garantir a segurança dos nossos consumidores, no entanto não podemos garantir em absoluto que os produtos não tenham entrado em contacto com outros alergénios que não fazem parte da sua composição normal. Seja por contaminação cruzada ou omissão de terceiros. Todos os preços em euros (€). IVA incluído nas taxas legais. Nenhum prato ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou se não for consumido. Temos livro de reclamações.

ROBATAYAKI

SKEWERS

Yakitori & Teriyaki Frango, Soja & Molho de Gengibre	€13	Carne de Vaca & Padrons Lombo de Vaca, Molho Japonês de BBQ, Pimentos Padron & Sésamo Torrado	€16
Portobello & Amendoins (vg) Cogumelos Grelhados, Espargos, Glaze de Manteiga de Amendoim & Togarashi	€15	Cavala Fumada & Pimentas Cavala Fumada, Glaze de Soja Doce & Couli de Pimenta Vermelha Grelhada	€14

PRATOS PRINCIPAIS

Corvina Thai Corvina em folha de Bananeira, Galanga, Erva Príncipe, Salada de Maçã e Kimchi	€37	Szechuan & Beef Short Ribs Costela Grelhada a baixa temperatura, Pickle de Cebola Pérola e Brioche Folhado	€39
Robalo & Citrinos Robalo Grelhado, Molho de Gengibre	€35	Wagyu Japonês Molho Szechuan & Holandês de Wagyu	€80
Beringela & Laranja (v) Risotto de Dashi, Beringela Chinesa Caramelizada	€32		

BOWLS

Milho & Kimchi (v) Espiga de Milho, Manteiga de Kimchi, Flocos torrados de Côco & Togarashi	€6.5	Arroz & Soja (v) Arroz Frito, Soja, Ovo & Legumes da Q Farm (Opção de Frango disponível)	€7
Brocollini & Amêndoas (v) Brocollinis grelhados, Molho de Ostras Vegetariano, Amêndoas Torradas & Alho Crocante	€7	Salada Verde & Sésamo (v) Salada Verde, Legumes da Q Farm, Vinagrete de Sésamo Negro & Sementes de Abóbora	€6
Espargos & Soja Doce (v) Espargos grelhados, Glaze de Soja Doce, Chalota & Sementes de Sésamo	€6.5	Cogumelos & Trufa (v) Mistura de Cogumelos, Manteiga de Trufa, Alho & Dashi	€8

SUSHI & SASHIMI

Maguro & Toro (10 peças) Seleção Especial de Atum: Nigiri, Gunkan, Sashimi & Hossomaki	€38
Sashimi (15 peças) Seleção de Sashimi de Peixe e Marisco	€60
Niguirizushi (10 peças) Arroz coberto com uma seleção de peixe do dia fresco	€35

SELEÇÃO DO CHEF

Shibui (25 peças) Uma combinação tradicional e deliciosa dos melhores sabores	€52
Koi No Yokan (40 peças) Delicado, deslumbrante e cheio de sabor, perfeito para partilhar	€75