



SUSHIFASHION

*** BLUE food
experience**

Um novo espaço
Onde o mar e a frescura imperam
uma experiência Gastronómica
Food experience waiting for you

Sushifashion blue / menus de almoço

Nasceu um novo Espaço O
Sushifashion Blue onde Impera a
frescura do Mar , aqui você pode
desfrutar de muitas novidades :

Deliciosos Baos ,Salmao ,
carangueijo crocante , camarão
crocante, veggan .

Menus de Hambúrgueres de Salmão
, atum , veggan e waygo .

Variadissimos Poke bowls

Menu de almoço e executivo de
Sushi

Ao Jantar só com reserva pode
desfrutar também de Menus de
degustação ou ter

Pode reservar o espaço só para si
para seus amigos ou colaboradores,
mínimo 8 pax max 20 pax (
mediante reserva)

Pode ainda ter o nosso Chef
executivo de Sushi em exclusivo
para seu grupo com menus a
combinar

We love our Guests

★ MENU ALMOÇO SUSHI

Incluí:

20 Deliciosas pcs de sushi e
sashimi e hot rolls

Bebidas :

copo de vinho

Branco, Tinto:

Rovisco Gracia Alentejo

Lacrau Douro

Rosé

Beija Flor Douro

ou

Refrigerante ou Cerveja Heineken

ou Sumo de Laranja Limonadas ou

Chas frios ou quentes

Uma bola de gelado a sua escolha (
morango, baunilha caramelo
salgado, chocolate, maracujá,
abacaxi com hortelã, sésamo e chá
verde)

(caso pretenda mudar algo no seu
menu pff informe)

*Segunda a Sábado (só valido ao
almoço

€ 15.50

Escaneie
para
fazer seu





SUSHIFASHION
* **BLUE food**
experience

Um novo espaço
* Onde o mar e a frescura imperam
* uma experiência Gastronómica
Food experience waiting for you

*Sushifashion
blue / menus de
almoço*

Nasceu um novo Espaço O
Sushifashion Blue onde Impera a
frescura do Mar , aqui você pode
desfrutar de muitas novidades :

Deliciosos Baos ,Salmao ,
carangueijo crocante , camarão
crocante, veggan .

Menus de Hambúrgueres de Salmão
, atum , veggan e waygo .

Variadissimos Poke bowls

Menu de almoço e executivo de
Sushi

Ao Jantar só com reserva pode
desfrutar também de Menus de
degustação ou ter

Pode reservar o espaço só para si
para seus amigos ou colaboradores,
mínimo 8 pax max 20 pax (
mediante reserva)

Pode ainda ter o nosso Chef
executivo de Sushi em exclusivo
para seu grupo com menus a
combinar

We love our Guests

★ **MENU LOMBO SALMÃO |**
GRILLED SALMON

Entradas
Guiozas Mix
ou

Sopa Mix

Delicioso Lombo de Salmão
Lombo de salmão fresco 200gr
Grelhado

Com legumes Asiaticos salteados e
com arroz Japonese Temperado

Bebidas :

copo de vinho
Branco, Tinto:

Rovisco Gracia Alentejo

Lacrau Douro

Rosé

Beija Flor Douro

ou

Refrigerante ou Cerveja Heineken
ou Sumo de Laranja Limonadas ou
Chas frios ou quentes

Uma bola de gelado a sua escolha (
morango, baunilha caramelo
salgado, chocolate, maracujá,
abacaxi com hortelã, sésamo e chá
verde)
- Café

(caso pretenda mudar algo no seu
menu pff informe)

*Segunda a Sábado (só valido ao
almoço)

€ 15.50

Escaneie
para
fazer seu





SUSHIFASHION

* **BLUE food experience**

Um novo espaço
* Onde o mar e a frescura imperam
uma experiência Gastronómica
Food experience waiting for you

Menus degustação / jantar

Deixe se levar pela criatividade do chefe, o melhor sushi. Let yourself be carried away by the Chef creativity, the best sushi.
Reserve com seus amigos e escolha um menu a seu gosto

* MENU DEGUSTAÇÃO 30 EUROS

Entrada
Misoshiro tradicional
ou
2 Gyosas mix
Combinado especial do chef
25 Unidades de sushi e sashimi e
hot rolls *criatividade do chef
Bebida : copo de vinho ou
refrigerante ou cerveja ou Sumo do
dia ou refrigerante ou chá
1 café
Sobremesa à escolha
€ 30.00

Sushi veggie & saladas / sushi veggie & salads

Super saudável. Super healthy.

* SALADA FASHION

Salada mix Iberica e salada baby
100 gr de peito de frango cozido a
baixa temperatura com ervas
aromáticas e assado exterior
crocante cortado em fatias.
Crotons torrados, laminas de
queijo parmesano
Acompanha separadamente 3
molhos
molho agridoce, molho vinagrete,
molho iogurte



€ 15.00

* SALADA DE WAKAME | WAKAME SALAD

Desconto Festival sushi -30% =7 €
Tigela de Wakame com sésamo.
Esta alga é altamente nutritiva,
pois é uma excelente fonte de
vitaminas do complexo B e minerais
como cálcio, magnésio e iodo. O
Wakame também possui
propriedades anti-inflamatórias e
antioxidantes, apresentando vários
benefícios à saúde.

Composição Wakame cru
Vitamina E 1,0 mg
Vitamina C 3,0 mg
Cálcio 150 mg
Ferro 2,18 mg



€ 10.00

* SHORINJI SUSHI VEGAN - 20 UNID.

Desconto Festival sushi -30%
=15,50 €
Delicioso Sushi variado Vegan.
20 unidades



€ 22.00

* SHORINJI SUSHI VEGAN 15 PEÇAS

Desconto Festival sushi -30% =13 €
Sushi variado delicioso vegan
15 unidades



€ 18.50

Escaneie
para
fazer seu





SUSHIFASHION

* **BLUE food experience**

Um novo espaço
Onde o mar e a frescura imperam
uma experiência Gastronómica
Food experience waiting for you

entradas quentes / hot starters

AS MELHORES GYOZAS | THE BEST
GYOSAS

* **GYOSAS AO VAPOR 4 UNID |
VAPOR GYOZAS 4 UNITS**

Festival do sushi com desconto = 7
€

4 uni. Raviolis japoneses de frango
e vegetais ao vapor

€ 10.00

* **GYOSAS AO VAPOR 2 UNID |
VAPOR GYOZAS 2 UNITS**

Festival do sushi com desconto =
4,20 €

2 unid. Raviolis japoneses de
frango e vegetais ao vapor

€ 6.00

* **GYOSAS CROCANTES 4 UNID
| CRUNCHY GYOZAS 4 UNITS**

4 uni. Raviolis japoneses de frango
e vegetais com massa crocante

€ 10.00

* **GYOZAS MIX 4 UNID**

Festival do sushi com desconto = 7
€

4 uni. de Raviolis Japoneses de
frango e legumes 2 unidades a
vapor e 2 unidades crocantes

€ 10.00

* **GYOSAS CROCANTES 2 UNID
| CRUNCHY GYOZAS 2 UNITS**

Festival do sushi com desconto =
4,20 €

2 uni. Raviolis japoneses de frango
e vegetais com massa crocante

€ 6.00

* **GYOZAS DE LEGUMES 4 UNID
| VEGETABLE GYOZAS 4 UNITS**

Festival do sushi com desconto = 7
€

4 raviolis Japoneses de Vegetais



€ 10.00

* **GYOZAS DE CAMARÃO 4 UNID
| SHRIMP GYOZAS 4 UNITS**

Festival do sushi com desconto = 7
€

4 uni. de Raviolis Japoneses com
vegetais e camarão

€ 10.00

* **ARROZ DE SUSHI / GOHAN**

Festival do sushi com desconto =
4,5€

Arroz de sushi para
acompanhamento temperado

€ 6.50

tempura de camarão e vegetais / shrimp tempura & vegetables

tempura com massa panko e fritura

* **CAMARÃO SPICY TEMPURA 6
UNID | SHRIMP SPICY TEMPURA
6 UNITS**

Festival do sushi com desconto = 12
€

6 Camarões em tempura crocantes
com molho kimuchi. (picante
moderado à parte) e bolinhas de
arroz japonês



€ 16.00

Escaneie
para
fazer seu





SUSHIFASHION
* **BLUE food**
experience

Um novo espaço
* Onde o mar e a frescura imperam
uma experiência Gastronómica
Food experience waiting for you

*tempura de
camarão e
vegetais /
shrimp tempura
& vegetables*

tempura com massa panko e fritura

★ **TEMPURA MISTA 12 UNID |**
MIX TEMPURA 12 UNITS

Festival do sushi com desconto = 12 €

8 unid. de Tempura de vegetais + 4 unid. camarão, envolvidos em massa polme crocante.

€ 16.00

★ **TEMPURA VEGGIE 12 UNID |**
VEGGIE TEMPURA 12 UNITS

Festival do sushi com desconto = 11,40€

Tempura de vegetais envolvidos em massa polme crocante.



€ 15.00

*sopas miso /
soup*

★ **SOPA FASHION | FASHION**
SOUP

Festival do sushi com desconto = 5,25 €

Miso salmão, camarão, kimuchi, cebolinho



€ 7.50

★ **SOPA MISO DETOX | MISO**
DETOX SOUP

Festival do sushi com desconto = 4,20 €

Miso ,alga marinha, tofu,

€ 6.00

SOPA MISO TRADICIONAL |
MISO TRADICIONAL SOUP

Festival do sushi com desconto = 4,00 €

Miso alho frances, tofu

€ 5.50

*Deliciosas
sobremesas*

As melhores sobremesas à sua
escolha

★ **TARTE FERLOV BEST-SELLER!**

Desconto Festival sushi -30% = 5,45 €

A melhor tarte que provará ! Nossa best-seller !

€ 7.75

CHEESECAKE CARAMELO
SALGADO

Desconto Festival sushi -30% = 5,45 €

Cheesecake com caramelo salgado

€ 7.75

CHEESECAKE FRUTOS DO
BOSQUE

Desconto Festival sushi -30% = 5,45 €

Cheesecake Frutos do Bosque

€ 7.75

CHEESECAKE COM MORANGOS

Desconto Festival sushi -30% = 5,45 €

Cheesecake com morangos

€ 7.75

Escaneie
para
fazer seu





SUSHIFASHION
* **BLUE food**
experience

Um novo espaço
Onde o mar e a frescura imperam
uma experiência Gastronómica
Food experience waiting for you

*águas e
refrigerantes*

Seleção de Águas e Refrigerantes

* * *

ÁGUA MINERAL COM GÁS

Água Mineral com gás - garrafa
750ml.

€ 3.50

ÁGUA MINERAL LUSO - 500ML.

Água Mineral Luso - 500ml.

€ 2.50

ÁGUA MINERAL LUSO - 330 ML.

Água Mineral Luso - 330 ml.

€ 2.00

ÁGUA MINERAL LUSO - 1 LT.

Água Mineral Luso - 1 Lt.

€ 3.50

**ÁGUA CASTELO -250 ML |
SPARKLING WATER CASTELO-
250ML**

Água com gás : Castelo -250 ml.

€ 2.00

**ÁGUA PEDRAS SALGADAS -250
ML.**

Água com gás : Castelo -250 ml.

€ 2.00

**ÁGUA TÔNICA NORDIC | TONIC
WATER NORDIC**

Água Tônica Nordic - 200 ml.

€ 2.50

GINGER ALE NORDIC

Ginger Ale Nordic - 200 ml.

€ 2.50

COCA-COLA CLASSIC

Coca-Cola Classic - 330 ml

€ 2.50

COCA-COLA ZERO

Coca-Cola Zero - 330 ml

€ 2.50

SPRITE

Sprite - 330 ml

€ 2.50

NESTEA LIMÃO

Nestea Limão -

€ 2.50

NESTEA PÊSSEGO

Nestea Pêssego - lata 330 ml

€ 2.50

cervejas

Seleção de Cervejas Nacionais e
Importadas

* * *

CERVEJA KIRIN

Cerveja Japonêsa Kirin

€ 5.50

CERVEJA HEINEKEN

Cerveja Heineken 250ml.

€ 3.00

**CERVEJA SAGRES PRETA | BLACK
BEER SAGRES**

Cerveja Sagres Preta (Stout)
330ml.

€ 3.00

**CERVEJA HEINEKEN ZERO (SEM
ALCOOL) | BEER HEINEKEN ZERO
(ALCOHOL FREE)**

Cerveja Heineken Zero (sem alcool)
250ml.

€ 3.00

SIDRA BANDIDA DO POMAR

Sidra Bandida do Pomar 330ml.

€ 3.00

Escaneie
para
fazer seu





SUSHIFASHION
* **BLUE food**
experience

Um novo espaço
* Onde o mar e a frescura imperam
* uma experiência Gastronómica
Food experience waiting for you

sangrias

Deliciosas Sangrias feitas no momento

★ **2 LITROS SANGRIA DE FRUTOS SILVESTRES COM ESPUMANTE**

Sangria de espumante com frutos silvestres 2 litros

€ 22.50

1 LITROS SANGRIA DE FRUTOS SILVESTRES COM ESPUMANTE

1 Litros Sangria de Frutos Silvestres com espumante

€ 16.50

★ **2 LITRO SANGRIA BRANCA**

2 Litros Sangria Branca

€ 20.50

1 LITRO SANGRIA BRANCA

1 litro de sangria branca com frutas

€ 15.50

★ **2 LITROS DE SANGRIA TINTA**

2 litros de Sangria Tinta

€ 20.50

1 LITROS DE SANGRIA TINTA

1 litros de Sangria Tinta

€ 15.50

Adega
sushifashion

A melhor Seleção de Vinhos Portugueses.

★ **ESPUMANTE SIDÓNIO DE SOUSA BRUT NATURE**

Frutado, com bolha muito fina e aveludada, e uma acidez presente, é um espumante fresco, equilibrado e seco.

Fruity, with a very fine and velvety bubble, and a present acidity, it is a fresh, balanced and dry sparkling wine.

€ 21.00

MUROS ANTIGOS ESCOLHA (VERDE)

Aroma frutado. Limão e maçã juntamente com aromas a pedra molhada. Boca fresca, com boa acidez, frutada com frutos citrinos doces (maioritariamente tangerina). Final longo e cristalino.

€ 16.50

ALLO - VINHO VERDE

ALLO tem cor amarelo citrino com um brilho prateado. Neste blend, o Alvarinho, com o seu toque de fruta tropical e cheio de estrutura, contrasta com o Loureiro e as suas notas florais e elegância, resultando assim, num vinho branco vivo e distinto.

In this blend, Alvarinho, with a touch of tropical fruit and full of structure, it contrasts with the loureiro and its floral notes and elegance, resulting in a white wine that is fresh and distinct.

€ 17.00

★ **VINHA D'ERVIDEIRA ESPUMANTE BRUT BRANCO**

Espumante produzido em regiões de clima quente, apresenta notas de fruta tropical, complexadas pelo contacto com a levedura. Na boca é macio, persistente, apresentando uma bolha fina que desaparece de uma forma suave.

€ 25.00

Escaneie para fazer seu





SUSHIFASHION

* **BLUE food**
experience

Um novo espaço
Onde o mar e a frescura imperam
uma experiência Gastronómica
Food experience waiting for you

Adega sushifashion

A melhor Seleção de Vinhos
Portugueses.

* * *

★ FITAPRETA BRANCO

Castas Roupeiro, Rabo de Ovelha,
Arinto, Alicante Branco, Antão Vaz;
Tamarês

Notas de Prova Cor amarelo citrino,
com aroma intenso a citrinos com
notas minerais a refrescaram o
conjunto. Ataca com bom volume e
é rico na retro. Termina com uma
frescura impressionante em
harmonia com boa fruta. O final é
bastante persistente.

Gastronomia Fresco, com boa acidez
e alguma untuosidade, funciona
bem com peixes grelhados, saladas
e mariscos frescos.

€ 24.00

★ MAÇANITA BRANCO

Castas: Viosinho (70%), Arinto
(20%) e Gouveio (10%).

Notas de prova Cor amarelo
brilhante. Nariz fresco e intenso,
onde prevalecem as notas florais.
Na boca é cremoso com fruta fresca
no fim de prova.

Gastronomia Acompanha bem peixes
grelhados, saladas compostas e
pratos de carnes brancas.

€ 24.00

BORGES RESERVA DÃO BRANCO 2019

Aroma intenso e elegante, com
notas de anis e fruta fresca, como
pêra e ananás, marcado por um
carácter fumado resultante do
estágio em barricas e que lhe
confere alguma complexidade.
Sabor: Na boca revela bom volume e
estrutura, com a acidez
característica da região conferindo-
lhe frescura e elegância num
conjunto de grande longevidade de
sabor.

Intense and elegant aroma, with
notes of anise and fresh fruit, such
as pear and pineapple, marked by a
smoked character resulting from
the stage in barrels and giving it
some complexity.

Taste: In the mouth it reveals good
volume and structure, with the
acidity characteristic from the
region awarding it freshness and
elegance in a set of great longevity
of flavour.

€ 24.00

ROVISCO GARCIA BRANCO - ALENTEJO

Um aroma fresco e intenso
destacando-se os frutos cítricos e
maduros, com um
ligeiro toque mineral e notas
tostadas. Apresenta-se elegante e
untuoso na boca,
com uma acidez equilibrada
denotando a presença de fruta.
Final muito intenso e
persistente.

A fresh and intense aroma, with
citrus and ripe fruits, with a
mineral touch and
toasted notes. It is elegant with a
balanced acidity. Very intense
finish.

€ 15.50

Escaneie
para
fazer seu





SUSHIFASHION

* **BLUE food experience**

Um novo espaço
* Onde o mar e a frescura imperam
uma experiência Gastronómica
Food experience waiting for you

Adega sushifashion

A melhor Seleção de Vinhos
Portugueses.

* * *

LACRAU BRANCO - DOURO

Vinho jovem, com boa intensidade e complexidade aromática. Seco, acidez equilibrada e refrescante.
With good intensity and aromatic complexity. It's dry, with balanced and refreshing acidity.

€ 15.50

PASSAGEM BRANCO- DOURO

Vinho jovem, com aromas de fruta branca, muito mineral e expressivo, e com uma acidez muito presente e fresca
Young wine, with aromas of white fruit, very mineral and expressive, and with a very present and fresh acidity

€ 23.00

* MAÇANITA TOURIGA NACIONAL EM ROSÉ

Maçanita Touriga Nacional em Rosé
Castas 100% Touriga Nacional

Notas de Prova De cor rosa-claro, com toques de cereja, tem um nariz muito intenso a morango maduro. Na boca surpreende é texturado e fresco.

Gastronomia Rosé fresco e elegante. Ideal de pratos de peixe, marisco, saladas e pratos de carnes brancas.

€ 20.00

* FITAPRETA ROSÉ

Castas Castelão, Touriga Nacional e Aragonez

Notas de Prova Cor rosa blush pálido, aroma floral e notas de fruto vermelho bosque. Boa textura e frescura persistente no final de prova.

Gastronomia Este rosé é bom de convívio, para arrancar a refeição.

Pela sua textura e frescura funciona com pratos leves, peixe e marisco, e comida asiática como sushi e indiano.

€ 20.00

LACRAU ROSÉ - DOURO

Vinho jovem, com boa intensidade e complexidade aromática. Seco, medianamente encorpado e com uma acidez muito equilibrada.
Young dry wine, with good intensity and aromatic complexity

€ 15.50

ROVISCO GARCIA ROSÉ- ALENTEJO

Cor vermelha cristalina com uma tonalidade salmão e um aroma intenso a fruta madura. Na boca apresenta-se bastante equilibrado, fresco e frutado, com notas de bagas vermelhas e um final vibrante.

Brilliant red salmon color and an intense ripe fruit aroma. It is balanced with refreshing fruit flavors, red berry notes and a vibrant finish.

€ 15.50

ROVISCO GARCIA TINTO- ALENTEJO

Com aromas de frutos vermelhos e algumas notas tostadas. Na boca é volumoso,

rico nos aromas, com taninos redondos e uma acidez muito equilibrada que lhe dá frescura e persistência.
With aromas of red fruits and some toasted notes. In the mouth it is rich, with round tannins and a very balanced acidity that gives it freshness and persistence.

€ 15.50

Escaneie
para
fazer seu





SUSHIFASHION

* **BLUE food**
experience

Um novo espaço
* Onde o mar e a frescura imperam
uma experiência Gastronómica
Food experience waiting for you

Adega sushifashion

A melhor Seleção de Vinhos
Portugueses.

* * *

LACRAU TINTO- DOURO

Vinho jovem, com boa intensidade e
complexidade aromática. Guloso,
medianamente encorpado e com
taninos suaves.

Young wine, with good intensity and
aromatic complexity. juicy, with
smooth
tannins.

€ 15.50

INVINCIBLE NÚMERO UM TINTO- DOURO

O Mini MOB distingue-se por uma
abordagem minimalista na adega,
resultando num vinho muito
delicado, mas cheio de sabores
frescos e de grande equilíbrio. Um
vinho leve, com fruta muito pura,
para ser bebido a uma baixa
temperatura.

Nariz de frutas escuras, cereja e
toques aromáticos de carvalho. No
paladar encontramos frutos
vermelhos e cerejas maduras
seguidos de ligeiros taninos. O
final é vibrante e longo.

The Mini MOB is distinguished by a
minimalist approach to the cellar,
resulting in a
very delicate wine but full of fresh
flavors and great balance. One light
wine, with very pure fruit, to be
drunk at a low temperature.

An enticing nose of dark fruit,
cherry, and light oak aromatics. The
palate is layered
with juicy red fruit and ripe
cherries followed by a fine tannin
structure. The finish is vibrant and
lengthy with little oak detail.

€ 16.00

MINI MOB TINTO - DÃO

O Mini MOB distingue-se por uma
abordagem minimalista na adega,
resultando
num vinho muito delicado mas cheio
de sabores frescos e de grande
equilíbrio. Um
vinho leve, com fruta muito pura,
para ser bebido a uma baixa
temperatura.

The Mini MOB is distinguished by a
minimalist approach to the cellar,
resulting in a
very delicate wine but full of fresh
flavors and great balance. One light
wine, with
very pure fruit, to be drunk at a low
temperature.

€ 23.00

QUINTA DAS SENHORAS GRANDE RESERVA BRANCO

Aspecto: Brilhante a cristalino
Cor: Citrino com laivos esverdeados
Aroma: Apresenta notas muito
frescas e citrinas com leve
expressão de tília, cidreira, casadas
com nuances de frutos de polpa
branca e leve toque de fruto
tropical.

Sabor: Demonstra um corpo
harmonioso, fresco, delicado e
macio, em equilíbrio com uma
acidez fina e estruturante. Expressa
um final longo de destacada
persistência.

€ 23.00

Escaneie
para
fazer seu





SUSHIFASHION

* **BLUE food**
experience

Um novo espaço
* Onde o mar e a frescura imperam
uma experiência Gastronómica
Food experience waiting for you

Adega *sushifashion*

A melhor Seleção de Vinhos
Portugueses.

* * *

QUINTA DAS SENHORAS GRANDE RESERVA TINTO DOC

Aspecto: Brilhante

Cor: Rubi concentrado com nuances
grená

Aroma: Complexo e delicado com
presença de notas de amora
silvestre, de ameixa preta e de
cereja, casadas com suaves
expressões de especiarias e de
frutos secos.

Sabor: Aveludado e macio com
presença de taninos redondos.
Demonstra bom equilíbrio de boca,
boa finura e elegância, com final
persistente e requintado.

€ 25.00

VINHO PONTUAL CLARETE - ALENTEJO

Cor vermelha rubi aberta. Aroma
frutado, onde se destacam notas de
framboesa e cerejas se destacam.

Na boca é leve, muito macio e
fresco.

Open ruby red color. Fruity aroma,
where notes of raspberries and
cherries stand out. In the mouth it
is light, very smooth and fresh.

€ 16.50

VINHO PONTUAL RESERVA BRANCO - ALENTEJO

O aroma distingue os frutos secos
envolvidos por finas características
da madeira, na boca tem uma
agradável sensação de volume com
uma ligeira baunilha, com um final
fresco e longo.

The aroma distinguishes the dried
fruits involved by fine
characteristics of wood, in the
mouth it has a pleasant sensation
of volume with a slight vanilla, with
a fresh and long finish.

€ 18.00

PONTUAL RESERVA TINTO - ALENTEJO

Cor roxa escura. Aroma intenso e
concentrado onde a química notas
se destacam. Na boca tem bom
volume, muita fruta e um
acabamento envolvente..

Purple color. Intense and
concentrated aroma where chemical
notes stand out. In the mouth, it
has good volume, plenty of fruit
and an enveloping finish..

€ 18.00

PONTUAL ALICANTE BOUSCHET - ALENTEJO

Cor vermelha rubi intensa. Aroma
concentrado, com notas de ameixa
preta. Na boca é aveludado, com
bom volume e final de boca suave.

Intense ruby red color.
Concentrated aroma, with hints of
black plum. In the mouth it is
velvety, with good volume and a
smooth aftertaste.

€ 16.00

PONTUAL SYRAH TINTO - ALENTEJO

Vermelho escuro, cor rubi. Aroma
intenso e concentrado onde as
notas química se destacam. Na boca
tem bom volume, muita fruta e um
acabamento envolvente.

Dark red, ruby color. Intense and
concentrated aroma where chemical
notes stand out. In the mouth, it
has good volume, plenty of fruit
and an enveloping finish.

€ 16.00

Escaneie
para
fazer seu





SUSHIFASHION

* *BLUE food*
experience

Um novo espaço
Onde o mar e a frescura imperam
uma experiência Gastronómica
Food experience waiting for you

Adega *sushifashion*

A melhor Seleção de Vinhos
Portugueses.

* * *

COPO DE VINHO LACRAU TINTO- DOURO

Taça de Vinho Tinto - 150 ml
Vinho jovem, com boa intensidade e
complexidade aromática. Guloso,
medianamente encorpado e com
taninos suaves.

Young wine, with good intensity and
aromatic complexity. juicy, with
smooth
tannins.

€ 4.00

COPO DE VINHO LACRAU BRANCO- DOURO

Taça de Vinho Branco- 150 ml
Vinho jovem, com boa intensidade e
complexidade aromática. Seco,
acidez

equilibrada e refrescante.
With good intensity and aromatic
complexity. It's dry, with balanced
and refreshing
acidity.

€ 4.00

COPO DE VINHO LACRAU ROSÉ - DOURO

Taça de vinho Rosé- 150 ml.
Vinho jovem, com boa intensidade e
complexidade aromática. Seco,
medianamente encorpado e com
uma acidez muito equilibrada.
Young dry wine, with good intensity
and aromatic complexity

€ 4.00

COPO DE VINHO DE ROVISCO GARCIA BRANCO - ALENTEJO

Taça de vinho Branco- 150 ml.
Um aroma fresco e intenso
destacando-se os frutos cítricos e
maduros, com um
ligeiro toque mineral e notas
tostadas. Apresenta-se elegante e
untuoso na boca,
com uma acidez equilibrada
denotando a presença de fruta.
Final muito intenso e
persistente.

A fresh and intense aroma, with
citrus and ripe fruits, with a
mineral touch and
toasted notes. It is elegant with a
balanced acidity. Very intense
finish.

€ 4.00

COPO DE VINHO ROVISCO GARCIA ROSÉ- ALENTEJO

Taça de vinho Rosé -150 ml.
Cor vermelha cristalina com uma
tonalidade salmão e um aroma
intenso a fruta
madura. Na boca apresenta-se
bastante equilibrado, fresco e
frutado, com notas
de bagas vermelhas e um final
vibrante.

Brilliant red salmon color and an
intense ripe fruit aroma. It is
balanced
with refreshing fruit flavors, red
berry notes and a vibrant finish.

€ 4.00

COPO DE VINHO ROVISCO GARCIA TINTO- ALENTEJO

Taça de vinho - 150 ml.
Com aromas de frutos vermelhos e
algumas notas tostadas. Na boca é
volumoso,
rico nos aromas, com taninos
redondos e uma acidez muito
equilibrada que lhe dá
frescura e persistência.
With aromas of red fruits and some
toasted notes. In the mouth it is
rich, with round
tannins and a very balanced acidity
that gives it freshness and
persistence.

€ 4.00

COPO DE VINHO VERDE

€ 4.00

Escaneie
para
fazer seu





SUSHIFASHION
* **BLUE food**
experience

Um novo espaço
* Onde o mar e a frescura imperam
* uma experiência Gastronómica
Food experience waiting for you

bar
sushifashion

Mixologia Tradicional e Autoral,
Spirits , Licores .

* * *

SAKERINHA

Sakê importado com a fruta de sua
preferência : Lima, Morango, Frutos
vermelhos, Lichia.

€ 11.00

CAIPIROSKA

Vodka importada com a fruta de sua
preferência : Lima, Morango, Frutos
vermelhos, Maracujá.

€ 10.00

CAIPIRINHA

Cachaça brasileira com a fruta de
sua preferência : Lima, Morango,
Frutos vermelhos, Maracujá.

€ 9.00

MOJITO

Rum importado com lima, folhas de
hortelã fresca, xarope de açúcar e
água Castelo.

€ 10.00

CUBA LIBRE

Rum importado (carta Oro) com
Coca-Cola e uma rodela de limão.

€ 9.00

MARGUERITA DE LIMÃO

Tequila, licor Triple-Sec ,suco de
lima e xarope de açúcar.

€ 11.00

MARGUERITA DE MORANGO

Tequila, licor Triple-Sec , suco de
morango e xarope de açúcar.

€ 11.00

FASHION GINGER MOCKTAIL
(SEM ALCOOL)

Ginger Ale, suco de lima, xarope de
romã.

€ 8.00

VIRGIN MOJITO (SEM ALCOOL)

Suco de Lima, folhas de hortelã
fresca, xarope de açúcar e água
Castelo

€ 8.00

GIN BEEFEATER

Gin Beefeater

€ 11.00

PINK GIN BEEFEATER

Gin Beefeater Pink -com notas de
frutos vermelhos

€ 11.00

GIN TANQUERAY

Gin Tanqueray

€ 12.00

GIN BOMBAY SAPPHIRE

Gin Blue Sapphire

€ 12.00

GIN BULLDOG

Gin Bulldog

€ 12.00

GIN MARE

Gin Mare

€ 13.00

GIN HENDRICKS

Gin Hendricks

€ 14.00

GIN MONKEY 47

Gin Monkey 47

€ 18.00

WHISKY JAMESON

Whisky Jameson

€ 10.00

WHISKY FAMOUS GROUSE

Famous Grouse Whisky

€ 10.00

Escaneie
para
fazer seu





SUSHIFASHION

* *BLUE food experience*

Um novo espaço
Onde o mar e a frescura imperam
uma experiência Gastronómica
Food experience waiting for you

bar sushifashion

Mixologia Tradicional e Autoral,
Spirits , Licores .

JOHNNIE WALKER BLACK LABEL 12 YEARS OLD

Whisky Johnnie Walker Black Label
12 anos

€ 12.00

JACK DANIEL'S OLD NO.7 WHISKY

Jack Daniel's Old No.7 Whisky

€ 10.00

SAKE SHO CHIKU BAI

Sake Japonês Sho Chiku Bai 180 ml

€ 10.00

SAKE TAKARA

Sake Japonês Takara 300 ml

€ 13.00

LICOR BEIRÃO

€ 7.00

LICOR AMARGUINHA

Licor de Amêndoa Amarguinha.

€ 7.00

MOSCATEL DE SETUBAL

Moscatel de Setubal Alambre

€ 7.00

LICOR BAILEYS IRISH CREAM

€ 8.00

CERVEJA SAPPORO

Cerveja Japonêsa Sapporo 330ml

€ 5.50

CERVEJA KIRIN

Cerveja Japonêsa Kirin

€ 5.50

CERVEJA HEINEKEN

Cerveja Heineken 250ml.

€ 3.00

CERVEJA SAGRES PRETA | BLACK BEER SAGRES

Cerveja Sagres Preta (Stout)
330ml.

€ 3.00

CERVEJA HEINEKEN ZERO (SEM ALCOOL) | BEER HEINEKEN ZERO (ALCOHOL FREE)

Cerveja Heineken Zero (sem alcool)
250ml.

€ 3.00

SIDRA BANDIDA DO POMAR

Sidra Bandida do Pomar 330ml.

€ 3.00

AGUA CASTELO -250 ML | SPARKLING WATER CASTELO- 250ML

Agua com gás : Castelo -250 ml.

€ 2.00

AGUA TÔNICA NORDIC | TONIC WATER NORDIC

Agua Tônica Nordic - 200 ml.

€ 2.50

cafeteria

Seleção de Cafés, Chás (quentes ou
frios) e Infusões

CAFÉ | COFFEE

Café simples

€ 1.50

CAFÉ DESCAFEINADO | DECAFFEINATED COFFEE

Café simples Descafeinado

€ 1.50

CAFÉ DUPLO | DOUBLE COFFEE

Café Duplo

€ 3.00

Escaneie
para
fazer seu





SUSHIFASHION
* **BLUE food**
experience

Um novo espaço
* Onde o mar e a frescura imperam
uma experiência Gastronómica
Food experience waiting for you

cafeteria

Seleção de Cafés, Chás (quentes ou frios) e Infusões

* * *

CAPUCCINO

Capuccino :café, espuma de leite ,
canela ou chocolate polvilhado.

€ 4.50

CHÁS / INFUSÕES | TEA

Chás e Infusões (quentes ou frios)
de sua preferência: Jasmim, Verde,
Tília, Camomila, Hortelã.

€ 3.00

**CHÁ VERDE JAPONÊS | JAPANESE
GREEN TEA**

Chá Verde Japonês tipo Matchá

€ 3.00

Escaneie
para
fazer seu

