



## MENU |

"Ryori", o ponto de encontro entre a cozinha portuguesa e japonesa"

"Ryori", the meeting point between Portuguese and Japanese cuisine."

### PORTUGAL E JAPÃO À LA CARTE |

Pão Artesanal de trigo barbela de fermentação natural 5€

(Barbela wheat bread, natural fermentation)

Azeite Biológico- Herdade do Esporão, e azeitonas Oliva Oil Esporão, olives 4€

**MENU EXECUTIVO DE ALMOÇO |** 16,5€ (De 3<sup>a</sup>. Feira a sábado, por reserva prévia.  
Excluem-se feriados e Reservas "The Fork").

---

### APERITIVOS |

**Caldo de peixe com miso,** Fish broth with Miso 3,5€

**Ostra do Sado,** (2 unid), Sado River Oyster 8€

**Gyosas de camarão a vapor,** (5 unid.) Steamed gyosas of Shrimp 8€

**Takoyaki,** (5 unid) Octopus Croquette 10€

**Tacos de gamba,** 2 Unid, Salmon Taco 18€

**Taco de atum,** 2 Unid, Tuna Taco 18€

**Temaki Ryori** (Peixe, verdura, caviar, sésamo) 7€

---

### ENTRADAS |

**Beringela,** Eggplant Japanese way | **Veg.** 9€

**Cereja, requeijão e amêndoa,** Cherry, curd and almond, 9€

**Cogumelos,** Mushrooms and parmesan cured for 36 months| **Veg.** 12€

**Verduras,** Vegetables of the day | **Veg.** 12€

**Crudo de salmão,** Salmon Sashimi 14€

**Atum,** Bluefin Tuna sashimi 18€

**Gamba da costa e caviar,** Algarve prawn ceviche and citrus 17€

**Mexilhão em escabeche,** Mussels marinade 12€

**Vieira,** Scallop carpaccio 16€

**Tiborna de Bacalhau,** Fresh cod carpaccio and pil-pil 12€

**Choco de rio,** "Choco frito"- Cuttlefish Sado river 15€

**Cordorniz fumada, maçã e daikon,** Smoked quail, apple and green radish 12€

Tempo médio de espera 35 minutos / average wait time 35 minutes

IVA incluído à taxa em vigor / VAT included



## PRINCIPAIS |

**Captura do dia**, Catch of the day, lemon rice, seaweed. \*Preço de mercado/ Market Price

**Lula**, Azores Squid, black rice, leek 21€

**Caldo de cação**, Traditional Portuguese fish soup with bread, garlic and coriander 19€

**Rabo de boi** (300gr), Oxtail and Barbela Wheat 21€

**Bochecha de novilho "World Prime Beef"**, Cheek steer and leek puree, 21€

**Tataki de Rubia Gallega** (200g)/ 2 pax, Rubia Gallega tataki (Extra trufa, 16€) 48€

Grau Máximo de marmoreado 12+, a carne Rubia Gallega conta com 20% mais proteínas, 46% menos sódio, 58% menos gorduras saturadas e 30% menos calorias do que uma carne convencional.

---

## MENU "ROAZ-CORVINEIRO" | 49€

Existe um grupo de roazes-corvineiros que podem ser avistados no estuário do Sado, em Setúbal. Esta é a única população residente num estuário em Portugal, e uma de apenas três conhecidas na Europa!

"There is a group of bottlenose dolphins that can be seen in the Sado estuary, in Setúbal. This is the only population residing in an estuary in Portugal, and one of only three known in Europe"

**Menu de degustação individual composto por:** (Iguar para todos os presentes na mesa)

**Amuse Bouche**, Pão Artesanal de trigo barbela e azeite biológico, **Caldo Miso**

**Dois entradas**

**Prato principal de peixe ou de carne**

**Sobremesa.**

Opção Harmonização de 4 vinhos (0,07lt): 24€

## EN

**Individual tasting menu consisting of:** (The same for all diners at the table)

**Amuse Bouche**, Barbela wheat bread, **Miso Soup**

**Two starter dishes**

**Fish or meat main dish**

**Dessert.**

Wine Pairing 4 wines option (0,07lt): 24€

---

## SOBREMESAS | DESSERTS

**Mochi e Azuki**, Dois sabores de bolinhos gelados de arroz glutinoso 7€

**Abacaxi, Porto e lima**, Pineapple, Oporto wine and lime 7€

**Mousse de menta e chocolate**, Chocolat mint mousse 5€

**Sugestão da semana**, Suggestion of the week 7€