

SUSHI-TORO

inspired by ESTORIL



MENU



Eat Well Be Well *

25,00

(Todos os dias ao Almoço

Segundas, terças e quartas-feiras ao jantar)

2 Guiozas de Frango por pessoa

Sushi: Hosomaki, Uramaki Califórnia e Riviera, Hotrolls e Nigiri (salmão e peixe branco).

Sashimi de Salmão, Lombo de Atum e Peixe Branco do dia (Corvina ou Pampo).

*Bebidas não incluídas

Take Away não Permitido

Desperdício na repetição será cobrado a 0,50 por peça.

Extras de Wasabi, Gari, Kimuchi e Teriaki 2,00

Combinados Sushi & Sashimi

(seleção de peças de sushi, sashimi e rolos quentes)

Shorijin Sushi **25,00**

(sushi variado vegetariano, 1pax, 20 pçs)

(mediante reserva de mesa e pedido com antecedência)

Tradicional

(seleção de sashimi, nigiri, hosomaki, uramaki e gunkans)

1 pax, 20 pçs

23,00

2 pax, 40 pçs

46,00

Sushi Toro

(seleção de sashimi, nigiri, hosomaki, uramaki, hot rolls e gunkans)

1 pax, 24 pçs (pode repetir a sua peça preferida)

25,00

2 pax, 48 pçs (pode repetir até 2 peças da sua preferência)

50,00

Especial do Chefe

(mediante reserva de mesa e pedido com antecedência)

1 pax, 21 pçs

35,00

2 pax, 42 pçs

70,00

Almoço Sushi Toro 20,00

(Somente dias Úteis)

Misoshiro tradicional ou 2 Guiozas, 21 pçs* de Sushi e Sashimi, bebida**, 1 bola de gelado (chocolate, baunilha, morango ou nata) e café.

* 9 fatias de Sashimi, 3 peças de Nigiris, 2 peças de Hosomaki, 2 peças de Uramaki, 4 peças de Hotrolls e 1 peça de Gunkan ovo de cordoniz.

** copo de vinho da casa, imperial, água ou refrigerante.

Grelhados em Wok Japonês

Ebi 22,00

(camarão tigre, arroz stir fried e vegetais)

Frango 19,00

(suprema de frango, arroz stir fried e vegetais)

Misto 22,00

(atum, salmão, peixe branco, arroz stir fried e vegetais)

Menus Infantis (4 - 10 anos)

Sushi 20 Peças (hosomaki, nigiri e hot holls) 13,99

Nuggets de Frango 10,99

(com arroz branco e batata frita palito)

Entradas Frias

Ostras do Sado (unidade)	4,00
o genuíno sabor a mar	
Wakame Salada	5,00
Edamame	5,00
(feijão de soja)	
Kimuchi	
(peixe em cubos com picante Japonês, sementes de sésamo e cebolinho)	
Sake - salmão	13,00
Maguro - atum	14,00
Sake & Maguro Mix	15,00
Tataki Maguro	18,00
(tataki de atum com molho sensei e sésamo)	
Ceviche	14,00
(cubos de peixe corvina ou salmão marinados em molho de citrinos, coentros, cebola roxa e pimentos)	
Ceviche da Casa Mix	18,00
(cubos de salmão e corvina marinados em leite de coco, cebola roxa, pimentos, pimenta branca, coentros, sumo de lima, azeite de trufa e manga)	
Sake Afrodísiaco	16,00
(fatias de salmão braseado com molho ponzo, teriyaki, cebolinho e sementes de sésamo)	
Maguro Afrodísiaco	18,00
(fatias de atum braseado com molho ponzo, teriyaki, sementes de sésamo e alho francês)	
Entrada Trio	24,00
3 entradas frias a escolha do chefe	
Tártaro Riviera	18,00
(cubos de salmão, cebola roxa, azeite de trufa, hondashi, ovas de lumpo, ovo de codorniz e salada wakame)	

Entradas Quentes

Cogumelos Shimeji	9,00
(cogumelos japoneses com mirin, soja e alho)	
Gyozas de Frango e/ou Vegetais	9,00
(ravioli japônês de frango e legumes, 4 unidades)	
Camarão Torpedo	8,00
(camarão panado com sweet chilli e maionese japonesa)	
Harumaki	7,00
(crepe japonês de salmão)	
Spicy Ebi Tempura	11,00
(camarão em tempura com kimuchi, teriyaki e fios de soja)	

Sopas

Misoshiru Tradicional	3,50
(caldo miso com cebolinho, tofu e algas)	
Misoshiru Sushi Toro	4,50
(caldo miso com cebolinho, camarão, salmão, cebolinho e molho kimuchi picante japonês)	
Shimeji Shiro	4,00
(caldo miso, com cogumelos shimeji)	

Hosomaki

(rolo fino de sushi - 6 pçs)

Kappa Maki	5,50
(pepino)	
Sake Maki	7,00
(salmão)	
Frutas Tropicais	6,50
Tekka Maki	8,95
(atum)	

Sashimi

(fatiado de peixe cru)

Toro (Barriga de atum 15 pçs - sujeito a disponibilidade)	25,00
Sake (salmão 15 pçs / 6 pçs)	16,00 / 8,00
Maguro (atum 15 pçs / 6 pçs)	19,00 / 9,50
Peixe branco Corvina (mercado 15 pçs / 6 pçs)	16,00 / 8,00
Peixe branco Lírio ou Pampo (mercado 15 pçs / 6 pçs)	19,00 / 9,50
Mix (15 pçs)	18,00
Shirashi (fatias de salmão, atum, peixe branco e camarão sobre uma cama de arroz)	19,00

Spicy & Hot

(hosomaki quente, kimuchi e cebolinho 8 pçs / 4 pçs)

Sake (salmão)	12,00 / 7,00
Maguro (atum)	15,00 / 9,00

Hot Rolls

(rolos em tempura - 8 pçs / 4 pçs)

- Hot “Sushi Toro” Roll** 18,00 / 9,50
(futomaki sem arroz de salmão, camarão, queijo creme e alho francês)
- Ebi Hot Special** 15,00 / 8,00
(futomaki quente com camarão, queijo creme, peixe branco, cebolinho e teriyaki)
- Sake Maki Fry Special** 15,00 / 8,00
(quente de salmão com massa de tempura fofa, queijo creme e teriyaki)
- Hot do Chefe** 13,00 / 7,00
(massa harumaki estaladiça, arroz, salmão e queijo creme)

Uramaki

(rolo invertido - 8 pçs / 4 pçs)

- Califórnia** 15,00 / 8,00
(salmão, gambas e abacate)
- Riviera** 12,00 / 7,00
(Salmão, queijo creme, manga e ovas de peixe voador)
- Uramaki Sake Sushi Toro** 15,00 / 8,00
(rolo de salmão, queijo creme coberto com fatias de salmão e cebolinho)
- Ebi Tempura Maki** 15,00 / 8,00
(camarão em tempura, queijo creme, alho francês e teriyaki)
- Uramaki Spicy Tuna** 18,00 / 9,00
(atum, abacate, alho francês, massago arare e molho kimuchi)
- Uramaki Estoril** 18,00 / 9,00
(camarão em tempura, queijo creme, abacate, salmão, ovas de truta sweet chilli e teriyaki)

Temakis

Temaki Sake Toro	11,00
(cone de alga com arroz, salmão, queijo creme e cebolinho)	
Temaki Maguro	11,00
(cone de alga com arroz e atum)	
Temaki Sake	10,00
(cone de alga com arroz e salmão e cebolinho)	
Temaki Califórnia	11,00
(cone de alga com arroz, salmão, abacate e camarão)	
Temaki Riviera	12,00
(cone de alga com arroz e salmão, ovas de peixe voador, cebolinho, queijo creme e manga)	
Temaki Ebi Sushi Toro	11,00
(cone de alga com arroz, camarão crocante, alho francês, queijo creme e molho teriyaki)	
Temaki Tora Tora	12,50
(aventura-se e deixe-se ficar nas mãos do chefe)	

Nigiris

(bola de arroz com fatias de peixe cru)

Maguro (atum 4 pçs)	8,00
Sake (salmão 4 pçs)	7,00
Peixe Branco (Corvina, Pampo ou Lírio - 4 pçs)	6,00
Unagi (enguia 4 pçs)	8,50

Gunkans

(arroz envolvido em alga ou peixe)

Sake 13,00

(enrolado em salmão e coberto de salmão picado, alho francês, queijo creme e cebolinho - 6 pçs)

Creb 10,00

(enrolado com salmão, pasta de carangueijo e delícias do mar, cebolinho e ovas - 4 pçs)

Sake Tataki 15,00

(braseado enrolado em salmão, salmão picado, alho francês, queijo creme, cebolinho e molho teriyaki - 6 pçs)

Maguro 14,00

(enrolado em atum, atum picado, alho francês e kimuchi - 4 pçs)

Gunkan de Ovo de Cordoniz 8,00

(gunkan enrolado em salmão c/ ovo de cordoniz - 4 pçs)

Gunkan de Ovas de Truta 8,00

(gunkan enrolado em salmão c/ ovas de truta - 2 pçs)

Gunkan Mix 16,00

(3 duplas a escolha do chefe - 6 pçs)

Sobremesas

Bolo de Maçã e Canela c/ 1 Bola de Gelado 6,00

“Há coisas pelas quais não vale a pena quebrar uma dieta.

Por esta vale!”

(Chocolate, Baunilha, Morango, Nata ou por mais 0,50€

Chá Verde ou Sésamo Torrado)

Tarte de Chocolate e Caramelo 6,00

“Uma combinação amorosa entre o doce e o salgado.

A prova de como os opostos se atraem.”

Brownie de Chocolate c/ 1 Bola de Gelado 6,00

(Chocolate, Baunilha, Morango, Nata ou por mais 0,50€

Chá Verde ou Sésamo Torrado)

Nihan Ice-cream *Tchipepa*^{desde 1977} 6,00

(1 bola de sésamo torrado e 1 bola de chá verde)

Exclusividade da Gelataria Tchipepa de Cascais

Petit Gâteau c/ 1 Bola de Gelado 6,00

(Chocolate, Baunilha, Morango, Nata ou por mais 0,50€

Chá Verde ou Sésamo Torrado)

Tempura de Gelado (2pax) 6,00

“Para quem tem mais olhos que barriga ou para os gulosos”

Cafetaria

Café 1,25

Descafeinado 1,60

Chá de Ervas 2,00

(verde, branco, vermelho, jasmin e outros sob consulta)

Sumos Naturais

Limonada (30cl) 3,50

Sumo de Laranja (30cl) 4,00

Sake

Normal (30cl) 12,00

Quente / Frio 12cl (1pax.) 5,50

Refrigerantes / Águas (1lt)

Refrigerante (33cl)	2,90
(Coca-Cola, Ice Tea, 7Up, Guaraná)	
Água Frize (25cl)	1,90
Água S/Gás (25cl)	1,90
Água S/Gás (50cl)	2,50
Água S/Gás (1lt)	4,90

Sangrias

Sangria de Espumante e Frutos Vermelhos

Copo	6,00
1l	19,00
2lt	26,00

Sangria Branca ou Tinta

Copo	5,00
1lt	16,50
2lt	18,00

Vinho da Casa

Copo Branco / Tinto	5,00
Garrafa Branco / Tinto	15,00

Cervejas

Imperial Estrella Damm (20cl)	2,70
Tulipa Estrella Damm (30 cl)	3,60
Caneca Estrella Damm (50 cl)	4,70
Estrella Damm Garrafa s/ Álcool (25cl)	3,70
Estrella Damm Garrafa (33cl)	3,70
Estrella Damm Preta (25 cl)	3,70
Sapporo	5,00
Kirin	5,00

Nota Informativa adicional:

Em caso de pedidos de take-away após consumo(s) no estabelecimento, será cobrada uma taxa complementar no valor de 1,00 devida pelo respectivo acondicionamento e consumíveis.

De acordo com o Regulamento (UE) n. 1169/2011, do Parlamento Europeu e do Conselho, de 25 de outubro de 2011, informamos os nossos clientes de que os nossos produtos podem conter vestígios de produtos e/ou substâncias suscetíveis de criar alergias, nomeadamente:

- Cereais que contêm glúten;
- Produtos à base de crustáceos;
- Produtos à base de ovos;
- Peixes e produtos à base de peixe;
- Amendoins e produtos à base de amendoins;
- Produtos à base de soja;
- Produtos à base de leite;
- Frutos de casca rija, ie amêndoas, avelãs, nozes, entre outros;
- Produtos à base de aipo;
- Mostarda e produtos à base de mostarda;
- Sementes de sésamo e produtos à base de sementes de sésamo;
- Sulfitos em concentrações superiores a 10mg/kg ou 10 mg/l;
- Produtos à base de tremço;
- Moluscos e produtos à base de moluscos Ex. polvo, lula, choco (cefalópodes) e ameijoas, berbigão, mexilhão (bivalves).

Susti-Toro

inspired by

Estoril



BEBIDAS

Selection Inspired by Estoril



Amphora Fresh Branco

“Cor Dourada com nariz de perfil mineral vincado. Notas florais e de terra molhada com acidez marcante a frescura e tensão na prova e bem presente”

Garrafa: 20,00

Rocim Rose

“Cor salmão pálida, aromas primarias exuberantes e notas florais. Boa Frescura e mineralidade.”

Garrafa: 18,00

Rocim Verdeelho

“Cor amarelada esverdeada, notas tropicais exuberantes, bom volume de boca e uma acidez equilibrada.”

Garrafa: 22,00

Bela Luz

“Cor ruby profunda com notas balsâmicas, florais e mentoladas. Fruta preta que completa o conjunto aromático. Boa frescura e elegância.”

Garrafa: 37,00

ESPUMANTES E CHAMPANHES

Sidónio de Sousa Special Cuvée
Bairrada - Dulcineia dos Santos Ferreira
Maria Gomes, Bical e Arinto

“Bem Fresco, seco e mineral.
É um extra Brut Nature, sem qualquer açúcar
adicionado. Para quem gosta de bolhas frescas.
Perfeito para pratos com sabor a mar, pratos ácidos e
condimentados. Refrescante.”

Copo: 6,50 / Garrafa: 21,00

Champagne Billecart
Salmon Brut Reserve N.V.
Champagne Epernay Francois domi
Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay

“Um Champagne seco, delicado,
bem mineral e elegante.
Acompanha perfeitamente pratos de mar
com estrutura e especiarias.
Refrescante e delicadamente ácido,
é a companhia ideal para um
dos nossos menus.”

Garrafa: 68,00



Gracie Bruto Rose - Espumante

“Vinho verde da Reputada Quinta do Fero de Baião. Cor rosada, aroma delicado a frutos vermelhos, sabor intenso, acidez equilibrada com final de boca longo e envolvente. Bolha fina e persistente. Uma escolha a dois para acompanhar de forma apaixonada uma degustação de sushi e sashimi.”

Garrafa: 21,00

ROSÉ

Mar da Palha

Lisboa - Sandra Tavares da Silva, Diogo Sepulveda
Touriga Nacional

“Feito a partir da casta tinta Touriga Nacional. Aromas florais e frutados. Bem fresco, mineral e seco. Um vinho para os indecisos. Perfeito para pratos quentes e frios.”

Copo: 6,00 / Garrafa: 18,00

VERDE

Allô

Vinhos Verdes - Luís Cerdeira
Alvarinho, Loureiro

“Este vinho é feito na região dos vinhos verdes. Foge um pouco ao perfil ácido e frutado característico da mesma. Feito a partir de uma casta bem frutada (alvarinho) e de uma bem floral (loureiro) este vinho é um equilíbrio entre os dois mundos. Delicadamente frutado e ácido, levemente floral e mineral, é um vinho que faz as delícias dos indecisos e impressiona os desconhecidos.”

Garrafa: 18,00

BRANCOS

Chocapalha Chardonnay
Lisboa Quinta do Chocapalha Sandra Tavares
da Silva e Diogo Sepúlveda
Chardonnay.

“Produzido na Região de Lisboa, a partir da casta branca mais reconhecida em todo o mundo é um vinho estruturado e intenso, com aromas a fruta branca de árvore e alguma especiaria. Representa bem o terroir da região, fresco e intenso, um vinho para quem gosta de vinhos brancos longos e com uma personalidade mais vincada. Acompanha pratos mais intensos e condimentados.”

Garrafa: 21,00

Mar da Palha
Lisboa - Sandra Tavares da Silva, Diogo Sepulveda
Sauvignon Blanc.

“Feito na Casa Agricola das Mimosas em Alenquer, onde o objectivo é uma estrutura auto-sustentável. Feito com a uva Sauvignon Blanc, reconhecida pelos seus aromas tropicais no calo e aromas vegetais em climas mais amenos. Neste vinho comporta-se das duas maneiras, ligeiramente tropical nos aromas, e mais vegetal, mineral e fresco na boca. É um vinho feliz preparado para fazer feliz quem o quiser conhecer.”

Garrafa: 19,00

Quinta de Saes
Dão - Álvaro de Castro
Touriga Nacional, Jaen, Tinta Roriz

“Álvaro de Crasto é um produtor fiel aos seus princípios de simplicidade, honestidade natural e pureza. Os seus vinhos transmitem isso mesmo. Verdade e beleza. O Dão e as suas castas no seu estado mais puro. Um perfume autêntico seguido de suavidade, profundidade e frescura. Temperatura também um pouco mais baixa que o habitual.”

Garrafa: 19,00

Lacrau Douro

“Vinho jovem com complexidade aromática, seco com acidez equilibrada e refrescante. Excelente para acompanhar sashimi.”

Copo : 6,00 / Garrafa: 18,00

TINTOS

Vale da Calada

Alentejo - Eduardo Cardeal
Trincadeira, Aragonêz, Syrah

“Um vinho Alentejano moderno. Feito a partir das castas típicas Aragonêz e Trincadeira e a francesa Syrah. É um vinho que vai fazer as delícias dos amantes dos vinhos mais carregados e encorpados. Aromas a fruta preta, eucalipto e cerejas, é um vinho carnal e persistente. Temperatura de serviço mais baixa que o habitual .”

Garrafa: 18,00

Quinta do Carqueijal Douro

“Vinho de cor rubi com aroma vivo e sabor elegante, com um final de boca frutado. Vai muito bem com Kimuchi Maguro e Tataki Maguro.”

Copo: 6,00 / Garrafa: 19,00

Trava-Línguas
Douro

Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz

“Vinho tinto sedoso e elegante com notas de fruto silvestre, alcaçuz e cacau, e que termina com um final longo e fresco escolha perfeita de tinto para acompanhar sushi.”

Garrafa: 18,00

Cocktails

Caipirinha / Caipirosca 10,00
Morango, maracujá, frutos silvestres
ou a tradicional de lima.

Mojito Tradicional 11,00
Frutos Vermelhos com maracujá

Aguardentes Velhas / Brancas

Aguardente 1920 5,50

Aguardente Bagaceira CRF 10,00

Gin

Beefeater 12,00

Beefeater 24 13,00

Bulldog 13,00

Gin Mare 14,00

Hendricks 14,00

Japones 14,00

Big Boss 13,00

Tanqueray 14,00

Gordon's 10,00

The Fox Tale Pink 14,00

Puerto das Indias 14,00

Licores

Amarguinha 4,00

Licor Beirão 4,50

Baileys 4,50

Malibu 4,50



Whiskey

Ballantine's	6,00
J&B	6,00
Passport	6,00
Famous Grouse	6,00
Jameson	6,00
Chivas 12/18	10,00
Cardhu	

Vinhos Licorosos / Vermutes

Porto Sandeman 10 anos	7,50
Porto Branco Seco	5,00
Moscatel de Setúbal	4,00
Martini Rosso	4,50
Martini Bianco	4,50