

# 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)*

3,50 €

### Sunomono

Salada de pepino Japonês e polvo avinagrado

*Japanese cucumber salad*

*and octopus marinated in vinegar*

5,50 €

### Ceviche

De polvo e peixe branco ligeiramente picante

*Lightly spiced octopus and white fish ceviche*

12,00 €

### Wakame

Salada de algas

*Seaweed salad*

4,00 €



## TÁRTAROS TARTARE

### Tarta Maguro

Tartare de atum envolvidos

com finas fatias de abacate e ovas

*Tuna tartare with thin slices of avocado and roe*

12,00 €

### Tarta Sake

Tartare de salmão envolvidos

com finas fatias de abacate e ovas

*Salmon tartare with thin slices of avocado and roe*

10,00 €



## NIGIRIZUSHI

Bolinhos de arroz envolvidos com peixes.

2 unidades

*Rice cakes with fish. 2 units*

### Tamagoyaki | Ebi

Omelete Japonesa | Camarão

*Japanese omelet | Shrimp*

4,50 €

### Sake

Salmão

*Salmon*

5,00 €

### Peixe Branco | Tako | Maguro

Peixe branco | Polvo | Atum

*White fish | Octopus | Tuna*

6,00 €



## GUNKAN

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

*A clump of rice is hand-wrapped in a strip of nori,  
filled with fish eggs or fish. 2 units*

### Sake | Tobiko

Salmão | Ovas de peixe voador

*Salmon | Flying fish roe*

6,50 €

### Maguro Negi

Atum com alho francês

*Tuna with leek*

7,00 €



## TEMAKI

Sushi em formato de cone. 1 unidade

*Cone of nori filled with sushi rice. 1 unit*

### Sake | Califórnia | Tobiko

Salmão | Salmão, manga, pepinol Ovas de peixe voador

*Salmon | Salmon, mango, cucumber | Flying fish roe*

6,00 €

### Maguro Spicy | Maguro

Atum, abacate e picante | Atum

*Tuna, avocado and spicy | Tuna*

8,00 €



## HOSSOMAKI

Enrolado fino com alga por fora. 6 unidades

*Thin rolls of sushi wrapped in nori. 6 units*

### Tamagomaki | Kappamaki | Avocadomaki

Omelete Japonesa | Pepino Japonês | Abacate

*Japanese omelet | Japanese cucumber | Avocado*

3,00 €

### Sakemaki

Salmão

*Salmon*

5,00 €

### Ebimaki | Tekkamaki

Camarão | Atum

*Prawns | Tuna*

6,50 €

### 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, abacate, rúcula e picante  
*Tuna, avocado, spicy and arugula*  
9,00 €

#### Avocado roll

Salmão e atum, envolvido com abacate e ovas  
*Salmon and tuna rolled with avocado and roe*  
9,00 €

#### 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 e pepino  
*Salmon with mango and cucumber*  
7,50 €

#### Ebiten

Gambas panadas, queijo creme, espargo e ovas  
*Breaded prawns, cream cheese, asparagus and roe*  
9,00 €

#### 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 €

#### Vegan

Abacate, cenoura, rúcula e molho de sésamo  
*Avocado, carrot, arugula and sesame sauce*  
6,00 €

### OSHIKUSHI

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

10,00 €



### FUTOMAKI

Rolo largo com alga por fora. 12 unidades  
*Wide roll with seaweed on the outside. 12 units*

#### Sake

Salmão e pepino com wakame  
*Salmon and cucumber with wakame*  
8,00 €

#### Sake Crispy

Pele de salmão crocante, ovas de tobiko e sésamo  
*Skin of crispy salmon, tobiko roe and sesame*  
10,00 €

#### Maguro

Atum com abacate  
*Tuna with avocado*  
12,00 €



### HOT ROLL

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

#### Sake

Salmão com queijo creme, 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*  
10,00 €

#### Ebi

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

### 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*

12,00 €

#### Maguro

Atum

*Tuna*

18,00 €



### SASHIMI MORIAWASE

Mix de sashimi sobre o gelo. 30 unidades  
*Sashimi mix on ice. 30 units*

32,00 €



### CHIRASHI

Taça de arroz envolvido com mix de sashimi  
e/ou vegetais  
*Bowl of sushi rice with sashimi and/or vegetables.*

30,00 €

### 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

12,00 €

#### Akita

6 nigiri + 2 gunkan + 6 hossomaki

15,00 €

#### Aburi

Mix de sushi braseado. 8 nigiri + 8 uramaki

18,00 €



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

#### Fukushima

5 sashimi + 4 nigiri + 6 hossomaki + 4 uramaki

25,00 €

#### Tokio

10 sashimi + 2 gunkan + 4 nigiri + 6 hossomaki

27,00 €

#### Shizuoka

12 sashimi + 6 hossomaki + 8 uramaki

30,00 €

#### Combo do Chef

*Chef Combo*

20 sashimi + 4 gunkan + 6 nigiri + 6 hossomaki

+ 8 uramaki

60,00 €



**SOBREMESAS**  
*DESSERTS*

**Gelado (2 bolas)**

*Ice cream (2 scoops)*

(consultar os sabores disponíveis)

*(check the available flavours)*

4,50 €

**Mochi**

Massa de arroz recheada com gelado

(consultar os sabores disponíveis)

*Rice dough stuffed with ice cream*

*(check the available flavours)*

4,50 €

**Creme Brulée de Leite de Côco e Lichias  
com Gengibre Cristalizado**

*Cream of coconut milk and lychees*

*with Crystallized Ginger*

6,50 €

**Cheesecake de Matcha e Framboesa**

*Matcha Cheesecake and Raspberry*

6,50 €





---

## SÃO RAFAEL ATLÂNTICO



ALGARVE

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

# RAW

FOOD BAR

## NOVO RESTAURANTE SUSHI NEW SUSHI RESTAURANT

ABERTO DE TERÇA-FEIRA A SÁBADO

RAW | Take Away: 19h00 – 22:30

OPEN FROM TUESDAY TO SATURDAY

RAW | Take Away: 7h00 pm – 10:30pm

TAKE  
AWAY



 **NAU**  
HOTELS & RESORTS

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)





**TAKE  
AWAY  
MENU**

**COMBINADOS DE SUSHI  
SUSHI COMBOS**

**Ozaka**


2 nigiri + 6 hossomaki + 4 uramaki  
12,00 €

**Akita**

6 nigiri + 2 gunkan + 6 hossomaki  
15,00 €

**Aburi**

Mix de sushi braseado 8 nigiri + 8 uramaki  
18,00 €



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

**Fukushima**

5 sashimi + 4 nigiri + 6 hossomaki + 4 uramaki  
25,00 €

**Tokio**

10 sashimi + 2 gunkan + 4 nigiri + 6 hossomaki  
27,00 €


**Shizuoka**

12 sashimi + 6 hossomaki + 8 uramaki  
30,00 €

**Combo do Chef**

*Chef combo*

20 sashimi + 4 gunkan + 6 nigiri  
+ 6 hossomaki + 8 uramaki  
60,00 €



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