



- AVISTA -

restaurant & lounges

asia menu . . .



-
#AVISTARESTAURANT
#PORTOBAY

- 3 COURSES -

COUVERT

pão ao vapor . cebolinho . nori . tártaro
steamed bun . chives . nori cracker . tartar

-

OMAKASE (10 UNI)

rolls . nigiris . gunkans

OU (OR)

HANA CHARUTEIRO

pepino . molho de gaiado . wakame . erva-príncipe
greater amberjack . cucumber . gaiado dressing
wakame . lemon grass

-

ATUM

shimeji . daikon . girassol . beringela
tuna . shimeji . daikon . sunflower . eggplant

OU (OR)

COSTELA DE PORCO PRETO

agridoce coreano . arroz de gengibre doce . pak-choi
korean baby back ribs . sweet ginger rice . pak choi

-

CRÉME BRULÉE DE LIMA KAFFIR

kaffir lime crème brûlée

OU (OR)

GELADO DE SÉSAMO FLAMEJANTE

flaming sesame ice cream

66 €

wine pairing 33 € (optional)



- 5 COURSES -

COUVERT

pão ao vapor . cebolinho . nori . tártaro
steamed bun . chives . nori cracker . tartar

-

USUZUKURI

otoro . vieiras . ponzu . coentros
scallops usuzukuri . otoro ponzu . coriander

OU (OR)

HANA CHARUTEIRO

pepino . molho de gaiado . wakame . erva-príncipe
greater amberjack . cucumber
gaiado dressing . wakame . lemon grass

-

TEMPURA

beringela . cebolinho . sésamo
eggplant tempura . chives . sesame

-

ATUM

shimeji . daikon . girassol . beringela
tuna . shimeji . daikon . sunflower . eggplant

-

COSTELA DE PORCO PRETO

agridoce coreano . arroz de gengibre doce . pak-choi
korean baby back ribs . sweet ginger rice . pak choi

-

DUO DE CLEMENTINA . YUZU . SABORES DE VERBENA
duo of clementine . yuzu . verbena flavours

99 €

wine pairing 55 € (optional)



- 7 COURSES -

COUVERT

pão ao vapor . cebolinho . nori . tártaro
steamed bun . chives . nori cracker . tartar

HANA CHARUTEIRO

pepino . molho de gaiado . wakame . erva-príncipe
greater amberjack . cucumber . gaiado dressing
wakame . lemon grass

TEMPURA

beringela . molho agridoce . coentros . gengibre . lima
eggplant tempura . sweet n'sour . coriander . ginger . lime

GUNKAN TORIO

lula . ostra . wagyu
squid . oyster . wagyu

WAGYU KAN

picanha de wagyu . shiro soy . chalota . pecorino
wagyu picanha . shiro soy . shallot relish . pecorino

CATCH OF THE DAY

shimeji . daikon . girassol . beringela
shimeji . daikon . sunflower . eggplant

MOLEJAS

enokis crocantes . espuma de cebola e miso . alho francês
sweet breads . crispy enokis . onion miso foam . leek

INSPIRAÇÃO DE FRAMBOESA . CACAU . BAUNILHA DE MADAGÁSCAR
raspberry inspiration . cocoa . madagascar vanilla

149 €

wine pairing 80 € (optional)

- 7 COURSES - PREMIUM

COUVERT

pão ao vapor . cebolinho . nori . tártaro
steamed bun . chives . nori cracker . tartar

HANA CHARUTEIRO

pepino . molho de gaiado . wakame . erva-príncipe
greater amberjack . cucumber . gaiado dressing
wakame . lemon grass

TEMPURA

beringela . molho agridoce . coentros . gengibre . lima
eggplant tempura . sweet n'sour . coriander . ginger . lime

GUNKAN TORIO

lula . ostra . wagyu
squid . oyster . wagyu

WAGYU KAN

picanha de wagyu . shiro soy . chalota . pecorino
wagyu picanha . shiro soy . shallot relish . pecorino

CAMARÃO NEGRO U5

congee . cogumelos orelha-de-judas
coração de bambu
black prawn u5 . congee
wood ear mushrooms . bambu heart

WAGYU JAPONÊS A5 KAGOSHIMA

mandu dumplings . alho negro
chalotas tailandesas . caldo cantonês
mandu dumplings . black garlic
thai shallots . cantonese bouillon

GELADO DE SÉSAMO FLAMEJANTE

flaming sesame ice cream

192 €

wine pairing 90 € (optional)

- À LA CARTE -

COUVERT // 4.00 €

pão ao vapor . cebolinho . nori . tártaro
steamed bun . chives . nori cracker . tartar

OMAKASE (10 UNI) // 19.00 €

rolls . nigiris . gunkans

MORIWASE SASHIMI (12 UNI) // 24.50 €

AVISTA ROLL (6 UNI) // 23.50 €

atum . caranguejo de casca mole
couve chinesa . papel de arroz
tuna . soft shell crab
chinese cabbage . rice paper

KYURI MAKI (5 UNI) // 20.50 €

salmão . camarão . atum . pepino
salmon, shrimp . tuna . cucumber

USUZUKURI // 24.00 €

otoro . vieira . ponzu . coentros
scallop usuzukuri . otoro . ponzu . coriander

HANA CHARUTEIRO // 21.00 €

pepino . molho de gaiado
wakame . erva-príncipe
greater amberjack . cucumber
gaiado dressing . wakame . lemon grass

- À LA CARTE -

ATUM // 31.00 €

shimeji . daikon . girassol . beringela
tuna . shimeji . daikon . sunflower . eggplant

DUO WAGYU KAN // 27.00 €

picanha de wagyu . shiro soy
chalota . pecorino

wagyu picanha . shiro soy
shallot relish . pecorino

GUNKAN TORIO (1 UNI) // 19.50 €

lula . ostra . wagyu
squid . oyster . wagyu

TEMPURA // 13.00 €

beringela . molho agridoce
coentros . gengibre . lima
eggplant tempura . sweet n'sour
coriander . ginger . lime

CATCH OF THE DAY // 32.00 €

shimeji . daikon . girassol . beringela
shimeji . daikon . sunflower . eggplant

COSTELA DE PORCO PRETO // 28.00 €

agridoce coreano . arroz de gengibre doce . pak-choi
korean baby back ribs . sweet ginger rice . pak choi

MOLEJAS // 31.00 €

enokis crocantes . espuma de cebola e miso . alho francês
sweet breads . crispy enokis . onion miso foam . leek

- PREMIUM -

CAMARÃO NEGRO U5 // 46.00 €

congee . cogumelos orelha-de-judas
coração de bambu

black prawn u5 . congee
wood ear mushrooms . bambu heart

WAGYU JAPONÊS A5 KAGOSHIMA // 79.00 €

mandu dumplings . alho negro
chalotas tailandesas . caldo cantonês

mandu dumplings . black garlic
thai shallots . cantonese bouillon

OMAKASE SUSHI & SASHIMI (36 UNI) // 66.00 €

- SOBREMESAS -

SOBREMESA DO DIA // 12.50 €

dessert of the day

GELADO DE SÉSAMO FLAMEJANTE // 13.00 €

flaming sesame ice cream

CRÉME BRULÉE DE LIMA KAFFIR // 10.50 €

kaffir lime crème brulée

DUO DE CLEMENTINA // 13.00 €

yuzu . sabores de verbena
duo of clementine . yuzu . verbena flavours

INSPIRAÇÃO DE FRAMBOESA // 14.50 €

cacau . baunilha de madagáscar
raspberry inspiration . cocoa . madagascar vanilla

PARA MAIS INFORMAÇÕES SOBRE ALERGIAS,
MENUS ESPECIAIS SEM GLÚTEN E MENUS INFANTIS,
CONSULTE A NOSSA EQUIPA ANTES DE EFETUAR O PEDIDO.

nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert,
pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente
ou por este for inutilizado. iva incluído.

FOR MORE INFORMATION ON SPECIAL MENUS FOR ALLERGIES,
INTOLERANCES AND CHILDREN'S MENUS,
PLEASE CONSULT OUR TEAM BEFORE PLACING YOUR ORDER.

no dish, food product or drink, including the couvert,
can be charged if not requested or used by the customer.

VAT included



WWW.PORTOBAY.COM

