

SANTA EULÁLIA
サンタエウラリアビーチ

寿司

Le Club

SANTA EULÁLIA

SUSHI & DISCO

ENTRADAS STARTERS

Sopa Miso €7,00
//Miso soup

Edamame com flor de sal €7,00
//Edamame salad with fleur de sal

Salada de algas wakame e sésamo €7,50
//Wakame seaweed and sesame

Gyosas de vegetais €9,50
//Vegetables gyosas

Gyosas de frango €10,00
//Chicken gyosas

Camarão em tempura (6 pcs.) €16,00
//Shrimp tempura

CEVICHES, CARPACCIOS E TÁRTAROS

CEVICHES, CARPACCIOS AND TARTARS

Ceviche de Salmão com cebola roxa, cebolinho, malagueta e milho frito €19,00
// Salmon ceviche with red onion, chives, chilli pepper and fried corn

Tártaro de atum e sésamo com ovo de codorniz €19,50
// Tuna and sesame tartar with quail egg

Ussuzukuri de lírio com molho ponzu trufado €36,00
// Greater amberjack ussuzukuri with truffle ponzu sauce

SASHIMI [4 PEÇAS.PIECES]

*Peixe laminado
Thinly sliced fish*

Salmão // Salmon €9,00

Lírio // Greater Amberjack €12,50

Toro de atum // Bluefin tuna €13,00

Vieiras // Scallops €13,50

NIGIRIS [2 PEÇAS.PIECES]

*Pequena porção de shari (arroz de sushi), moldada à mão e coberta de peixe
Small portion of shari (sushi rice), hand-shaped, covered in fish*

Salmão braseado €6,00
// Braised salmon

Camarão €6,00
// Shrimp

Lírio €8,50
// Greater Amberjack

Toro de atum €9,00
// Bluefin tuna

Vieiras €9,50
// Scallops

Wagyu com folha d'ouro €18,00
// Wagyu with gold leaf

GUNKANS [2 PEÇAS.PIECES]

*Bolinha de shari, moldada à mão, envolvida por uma fina lâmina de peixe ou alga
Hand-shaped shari ball wrapped in a thin sheet of fish or seaweed*

Salmão e ikura €13,50
// Salmon and ikura

Vieiras trufadas e folha d'ouro €21,00
// Truffled sea scallops and gold leaf

Lírio, ovo de codorniz e trufa €22,00
// Greater amberjack with quail egg and truffles

Caranguejo Real e atum €24,00
// Royal crab and tuna

TEMAKIS [1 PEÇA.PIECE]

*Cone de alga nori, moldado à mão, recheado com shari e peixe
Nori seaweed cone hand-shaped stuffed with shari and fish*

Salmão e queijo creme €10,50
// Salmon and cream cheese

Atum picante e cebolinho €13,50
// Spicy tuna and chives

SIGNATURE ROLLS [4 PEÇAS.PIECES]

*Rolos especiais do nosso Itamae
Special rolls from our Itamae*

Hot roll de salmão e queijo creme €10,00
//Salmon and cream cheese hot roll

Spicy roll €12,00
Atum picante, pepino, piquillo e sésamo
Spicy tuna, cucumber, piquillo pepper and sesame

Santa Eulália roll €12,50
Salmão, pepino, mayo picante, salmão braseado e cebola frita
Salmon, cucumber, spicy mayo, braised salmon and fried onion

Real Dragon roll €13,50
Camarão frito, pepino, abacate e ovas de salmão
Fried shrimp, cucumber, avocado and salmon roe

Le Club roll €14,50
Camarão, manga, vieiras braseadas, ovas de arenque fumadas
Shrimp, mango, braised sea scallops and smoked herring roe

Big Fish roll €15,50
Salmão, atum, lírio, espargos verdes, lima e kadaif
Salmon, tuna, greater amberjack, green asparagus, lime and kadaif

COMBINADOS COMBI

Sashimi (12 pcs.) €32,50
Salmão, atum, lírio e vieiras
Salmon, tuna, greater amberjack e scalops

New Style Sashimi (12 pcs.) €34,00
Salmão, atum, lírio e vieiras
Salmon, tuna, greater amberjack e scalops

Nigiris (12 pcs.) €37,00
Salmão, atum, lírio e vieiras
Salmon, tuna, greater amberjack e scalops

Gunkans (8 pcs.) €64,00
Salmão, vieiras, caranguejo real, lírio
Salmon, scalops, king crab, greater amberjack

Combinado de sushi e sashimi (16 pcs.) €55,00
//Sushi and sashimi combi

Combinado de sushi e sashimi (32 pcs.) €98,00
//Sushi and sashimi combi

Prancha de sushi (300 pcs.) 12 pessoas €840,00
//Sushi board 12 people
A pedido com 24h de antecedência
By Request with 24h in advance

Prancha de sushi (500 pcs.) 20 pessoas €1385,00
//Sushi board 20 people
A pedido com 24h de antecedência
By Request with 24h in advance

SOBREMESAS DESSERTS

Seleção de gelados artesanais (bola)* €3,50
//Selection of handmade ice cream (scoop)*

*Chocolate negro, morango com pedaços, baunilha Madagáscar
sésamo negro, litchias, pistácio, caramelo salgado
*dark chocolate, chunky strawberry, Madagascar vanilla, black sesame, lychees, pistachio, salted caramel

Salada de fruta fresca com litchias €7,50
//Fresh fruit salad with lychee

Brownie de chocolate e nozes com caramelo salgado €9,50
//Chocolate and walnuts Brownie with salted caramel

Tartelete de limão yuzu merengada €10,00
//Yuzu lemon meringue tartlet

Abacate €11,50
//Avocado
Abacate, kalamansi, citrinos e cacau
Avocado, kalamansi, citrus and cocoa

Os nossos pratos ou bebidas podem conter frutos de casca rija, sementes ou vestígios de alimentos que podem provocar alergias ou intolerância alimentar. Se necessitar de informação sobre a composição detalhada dos pratos, consulte, por favor, os nossos colaboradores antes de efectuar 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. Taxa por saco 0,10€ ou taxa por caixa de cartão 0,20€ 0.30€ Caixa Alumínio. (DL152-D/2017 aditado pelo DL 102-D/2020).

Our dishes or drinks may contain nuts, seeds or traces of foods which might cause allergies or food intolerance. If you require information about the detailed composition of the dishes, please ask our employees before making your order. No dish, food product or drink, including the cover charge, can be charged unless requested by the customer or if it is unused by the customer. Fee per bag €0.10 or fee per cardboard box €0.20 €0.30 Aluminum box. (DL152-D/2017 aditado pelo DL 102-D/2020).

Este estabelecimento dispõe de livro de reclamações. This establishment has a complaints book.
IVA INCLuíDO | VAT INCLUDED

寿司