



## ENTRADAS

### CARPACCIO BRANCO (\$ 28,)

Finas lâminas de peixe branco sobrepostas ao molho cítrico com azeite e temperos

### CARPACCIO SALMÃO (\$ 34,)

Finas lâminas de salmão sobrepostas ao molho cítrico com azeite e temperos

### CEVICHE TRADICIONAL (\$ 32,)

Cubos peixe branco, leite de tigre, batatas doce laranja, cebolas roxa e milho chulpi

### CEVICHE DE SALMÃO (\$ 42,)

Salmão, leite de tigre, batatas doce laranja, cebolas roxa e milho chulpi

### SHAKE BRÓCOLIS (\$ 39,)

Lâminas de salmão envoltas em brócolis e cream cheese

### SHAKE EBI (\$ 42,)

Lâminas de salmão envoltas em camarão e cream cheese

### SUNOMONO TRADICIONAL (\$ 20,)

Salada de pepino com gergelim

### SUNOMONO ESPECIAL (\$ 30,)

Especial (salada de pepino com kani, pedaços de salmão e gergelim)

## SALADAS

### ENSALADA (\$ 30,)

Mix de folhas do dia, tomates cereja e croutons

### ENSALADA COM PROTEÍNA

Mix de folhas, tomates cereja e sunomono

com FILEÉ MIGNON (\$ 62,)

com SALMÃO (\$ 60,)

com SOBRECOXA DE FRANCO (\$ 40,)

com TILÁPIA (\$ 48,)

## TEMAKIS

### EBI, FILADÉLFIA, SHAKE E SKIN (\$ 30,)

## HOT SUSHI

### EBI, FILADÉLFIA, SHAKE OU VARIADO (\$ 26,)

## YAKISOBA

### CAMARÃO (\$ 38,), FILET MIGNON (\$ 40,), FRANGO (\$ 35,), LEGUMES (\$ 32,) OU SALMÃO (\$ 40,)

Macarrão frito refogado com legumes temperados e molho

## TEPPANYAKI

### FILET MIGNON (\$ 70,), FRANGO (\$ 60,), PEIXE BRANCO (\$ 65,) OU SALMÃO (\$ 70,)

Proteína grelhada acompanhada de legumes refogados ao molho soba e arroz

## COMBOS

### TOORO 18 Peças (\$ 69,)

### TOORO 36 Peças (\$ 139,)

### TOORO 60 Peças (\$ 214,)

Sashimis de salmão, sashimis de salmão selado, niguiris de salmão, niguiris de salmão selado com gorgonzola, gunkans de salmão, gunkans de gorgonzola, uramakis, uramakis de salmão empanado, hossomakis filadélfia

### LOW CARB 18 Peças (\$ 142,)

### LOW CARB 36 Peças (\$ 284,)

Sashimis salmão, sashimis salmão selado, shakes de brócolis e nelsiranja

### VEGETARIANO 18 Peças (\$ 54,)

### VEGETARIANO 36 Peças (\$ 102,)

Gunkans de pepino com tomate seco, gunkans de pepino com shimeji, gunkans de goiabada e morango, uramaki de brócolis empando, uramakis de mix legumes refogados, hossomakis de pepino com tomates secos, niguiris de tomate seco e rúcula, niguiris de cebola empanadas e niguiris de brócolis e gorgonzola

### OMAKASE 36 Peças (\$ 170,)

Combinado especial do chef

## PRATOS QUENTES

### CHAUFA DE SALMÃO (\$ 56,)

Clássico peruano de arroz frito com lascas de salmão, ovo estalado e sour cream

### FILET & FRIES (\$ 70,)

Escalopes de filet mignon grelhados com molho de queijo da casa, batatas rústicas e arroz branco

### PESCADA A PACHAMANCA (\$ 109,)

Salmão e camarões grelhados com ají, em folha de bananeira, legumes tostados na manteiga de nira

### PESCADA Y PAPAS (\$ 50,)

Filé de tilápia grelhado, purê de batatas laranja e legumes salteados

### PULPO (\$ 99,)

Polvo grelhado, fermentado de alho e mel, shoyo, purê de batata doce laranja e alho negro.

### RICE & SHRIMP (\$ 59,)

Arroz cremoso de camarões, moranga, ají amarillo e limão siciliano

## BUFFET & MENU DEGUSTAÇÃO

Consulte nossos atendentes para opções e valores

## SOBREMESAS

### BRIGADEIRO BRÚLÉE (\$ 29,)

Crepe brulée de brigadeiro finalizado com pó de hortelã

### CHOCO & ORANGE (\$ 24,)

Mousse de chocolate, compota de laranja e flor de sal

### PETIT GATEAU (\$ 26,)

Petit gateau de chocolate com sorvete de baunilha