



Sushi Design Menu

<https://menuweb.menu/restaurants/cascais/sushi-design-3>
Avenida Rei Humberto II De Italia 7, Cascais, Portugal
+351214823491,+351214823490 - farol.com.pt

Categories

Dessert

A La Carte

Sobremesas

Entradas Quentes

Sushi Quente

Jantar - Dinner

Gunkans - 2 Unid.

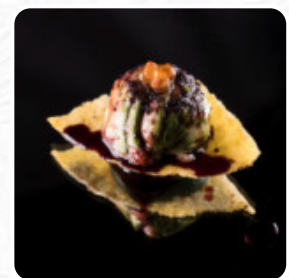
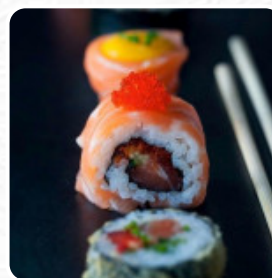
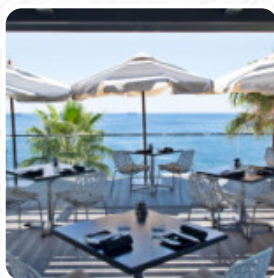
Sake

Sushi Rolls

Sushi Nigiri

Canapes

Natal



[View gallery](#)

[View menu](#)

[View reviews](#)

Sushi Design Menu



Non Alcoholic Drinks

WATER

Alcoholic Drinks

SANGRIA

Nigiri

SHRIMP 10 €

Pasta

PASTA PRIMAVERA 12 €

Sandwiches

CALIFORNIA SANDWICH 11 €

Seafood

OCTOPUS AND ORZO

Side Dishes

WAKAME 7 €

Sushi

SASHIMI

Gunkan

GUNKAN ATUM 16 €

Sauces

GUACAMOLE 16 €

Tacos

EBI SALMON 14 €

Appetizer

CEVICHE 8 €

Fish

SEA BASS

Entradas

CEVICHE JAPONES 18 €

Beef Dishes

FILET MIGNON

Carne

TOURT DE BORREGO, COGUMELOS E SALADA DE BETERRABA

Cocktails

SAKERINHA 8 €

Soft Drinks

WATER

Inside Out

TIGER ROLL 19 €

Crunchy Rolls

CRUNCHY TUNA 17 €

Spezial Maki

TORO MAKI 20 €

Shakes

SHAKE 10 €

Entradas Frias

ATUM COM ABACATE 24 €

Ceviche

CEVICHE DE PEIXE BRANCO 17 €

Sushi Design Menu



Entradas Asiáticas

VEGETABLE TEMPURA 14 €

Niguiris

NIGUIRI BIKI 8 €

First Course

MISO SPECIAL SALMÃO, CEBOLINHO,
ALHO FRANCÊS E ALGA WAKAME

Entree

COMBINADO SUSHI E SASHIMI

Gunkas Especiais (2 Unidades)

SALMÃO BRASEADO 31 €

Fritti

TEMPURA MISTA 16 €

Cold Appetizer

SUNOMONO 4 €

Second Course

CEVICHE JAPONÊS SALMÃO, ATUM E
PEIXE BRANCO COM COENTROS,
CEBOLA ROXA, LIMA E PIMENTOS

Third Course

HOT ROLL (4 UNID. SALMÃO, SÉSAMO,
KATSUOBUSHI, CEBOLINHO, QUEIJO
CREME E MOLHO TARÊ

Fourth Course

SUSHI SASHIMI 21 UNID.

Sakes

SAKE TAKARA MIO 300 ML 20 €

Amuse Bouche

MACARON DE GRÃO E COENTROS COM
BRANDADE DE BACALHAU

Appetizer From Sushi Bar

THINLY SLICED SASHIMI 17 €

Peixe

TROUXA DE COUVE LOMBARDA E
CAMARÃO, POLVO GRELHADO,
EMULSÃO DE NABO E BAUNILHA

SUSHI NIGRI

UNAGI 12 €

Peixe E Mariscos

CAMARAO PANADO 11 €

Sides

WASABI

Entradas (Small Dishes)

TATAKI DE ATUM 22 €

Liqueurs & Shots

DRY MARTINI

Menu Jantar com Espectáculo de Fado €29.95

CAFÉ OU CHÁ

Small Maki (4 Pcs)

TEKKA 14 €

Menu de Almoço 12€ (2 pratos) ou 18€ (3 pratos) €18

ENTRADA

Sushi Design Menu



GUNJAN MAKI

GUNKAN SPECIAL 15 €

Ceviches & Carpaccios

CEVICHE DE POLVO 19 €

Uramaki - 8 Unid.

SALMÃO SPICE 18 €

Sashimi - 15 Unid.

SELEÇÃO DE SASHIMI 22 UNID. 35 €

Restaurant Category

DESSERT

Estação de viennoiserie, pastelaria

CROISSANT, CARACÓIS, PAIN AU CHOCOLAT, PANQUECAS, DONUTS, SELEÇÃO DE PÃES COM MASSA MÃE, MANTEIGAS, COMPOTAS E MEL, SALMÃO FUMADO, CAVALA FUMADA, IOGURTE E GRANOLA, OVOS ESCALFADOS, MEXIDOS,

Sashimi

SHAKE AFRODISÍACO 32 €

CARPACCIO DE VIEIRAS COM MOLHO PONZU E YUZU 25 €

Specials

ESPECIAL BRASEADO 21 €

SPECIAL TUNA SHRIMP 20 €

Pizza

SPECIAL PIZZA 11 €

FUSION PIZZA

Starters

KIMUCHI MISTO 18 €

TUNA TARTAR 26 €

Japanese Specialties

MISO SOUP

SAKE

Combinados

COMBINADO SUSHI 20 UNID. 33 €

SUSHI SASHIMI 80 UNID. 128 €

Pokes

SUSHIGOHAN 15 €

VEGANGOHAN 12 €

Saladas

SALMÃO E ABACATE 12 €

MIX ALFACE BIOLÓGICA, SALADA DE TOMATE COM ORÉGÃOS, PEPINO COM ANETO, AZEITE E FLOR DE SAL, COUSCOUS DE FRUTOS SECOS, IOGURTE E LEITÃO, SALADA DE GRÃO E BACALHAU, ESCABECHE DE CODORNIZ, TIRAD

Sushi e marisco

ESTAÇÃO DE SUSHI: URAMAKIS, FUTOMAKI, NIGUIRI, GUNKAN

ESTAÇÃO DE MARISCO: SAPATEIRA AO NATURAL E EM RECHEIO, CAMARÃO COZIDO, OSTRA AO NATURAL DO SADO

Sushi Rolls

RAINBOW SUSHI 15 €

DRAGON ROLL 21 €

SUSHI

Sushi Design Menu



Sushi Nigiri

SHIROMI	10 €
MAGURO	12 €
IKURA	17 €

Canapes

CROQUETE DE PRESUNTO HAM
CROQUETE

VINAGRETA DE OSTRA COM CHALOTAS
OYSTER SHALLOT VINAIGRETTE

SAPATEIRA E CHUTNEY DE MANGA
CRAB MEAT AND MANGO CHUTNE

Natal

BOLO REI

RABANADAS

SONHOS

Hosomaki - 8 Unid.

ATUM E ABACATE	14 €
SALMÃO E MANGA	13 €
ABACATE E SÉSAMO	8 €

Ceia - Supper 2024

TOM KA GAI, LEITE DE CÔCO E
MALAGUETA TOM KA GAI, COCONUT
MILK AND CHILLI PEPPER

BOLO DO CACO, PORCO PANADO E
MOLHO TONKATSU "BOLO DO CACO",
BREADED PORK AND TONKATSU SAUCE

MOUSSE DE CHOCOLATE COM FLOR DE
SAL CHOCOLATE MOUSSE WITH FLEUR
DE SEL

Sake

SAKE 6CL	7 €
SAKE KYOTO TAKARA 300 ML	14 €

SAKE MANAHIME 300 ML 18 €

SANGRIA AFRODISIACA 1.5 LT 35 €

Gunkans - 2 Unid.

GUNKAN ATUM GUACAMOLE 16 €

GUNKAN GUACAMOLE 12 €

GUNKAN DE SALMÃO COM
CAMARÃO 13 €

GUNKAN DE SALMÃO COM VIEIRA 15 €

GUNKAN TORO 20 €

Ingredients Used

EDAMAME 6 €

UNAGI

DUCK

MISO

SALMON

These Types Of Dishes Are Being Served



SPICY TUNA 16 €

FISH

SOUP

LOBSTER

DESSERTS

A La Carte

OVO BENEDICT COM ESPINAFRES E
BACALHAU FUMADO

TORRICADO DE LEITÃO

PANQUECA DE SALMÃO

CREPE SARRACENO, QUEIJO, FIAMBRE
DE PERÚ E OVO ESTRELADO

PLACINTA COM HÚMUS, COGUMELOS E
COUVE ESTUFADA

Sushi Design Menu



TAÇA DE VEGETAIS BIOLÓGICOS
SALTEADOS

Sobremesas

TARTELETE DE MAÇÃ

FILHOSES

TRONCO DE NATAL

TARTE SERICAIA

ÉCLAIR DE CÔCO E ABACAXI

TARTE DE QUEIJO E FRUTOS
VERMELHOS

Entradas Quentes

MISO ESPECIAL LAVAGANTE 10 €

MISO SHIITAKE 5 €

AMT ESPECIAL 10 €

GYOSAS DE LEGUMES 4 UNID. 8 €

GYOSAS DE CAMARÃO 4 UNID. 10 €

TEMPURA DE CAMARÃO 5 UNID. 18 €

Sushi Quente

SUSHI DESIGN 8 UNID. 23 €

SALMON HOT JOE 8 UNID. 20 €

HOT SALMON 6 UNID. 20 €

HOT CALIFORNIA SPECIAL 6 UNID. 22 €

HOT SHRIMPS 6 UNID. 18 €

TUNA HOT JOE 8 UNID. 22 €

Jantar - Dinner

ESFERA DE ROBALO E CAVIAR,
CONSOMÉ DE FLOR DE LARANJEIRA
SEA BASS BALL AND CAVIAR, ORANGE
BLOSSOM CONSOMMÉ

CONSOMÉ DE COGUMELOS E
CARABINEIRO MUSHROOM AND PRAWN
CONSOMMÉ

TARTE PISSALADIÈRE DE BURRATA
TRUFADA, SALADINHA DE CANÓNIGOS
E ENDÍVIAS PISSALADIÈRE PIE WITH
TRUFFED BURRATA, LAMB LETTUCE AND
ENDIVE SALAD

LAVAGANTE ASSADO, CASSOULETTE
DE LEGUMES, MAÇÃ, CRÈME FRAICHE E
MOLHO DE CIDRA ROASTED BLUE
LOBSTER, VEGETABLE CASSOULET,
APPLE, CRÈME FRAICHE AND CIDER
SAUCE

TORNEDÓ ROSSINI (LOMBO DE
NOVILHO, ESPUMA DE TOPINAMBOUR E
FOIE GRAS, MOLHO DE TRUFA)
TORNEDÓ, TOPINAMBOUR FOAM AND
FOIE GRAS, TRUFFE SAUCE

MIL FOLHAS DE CHEESECAKE,
PISTACHO E FRAMBOESA MILLE
FEUILLES CHEESECAKE, PISTACHIO
AND RASPBERRY

Dessert



ESPUMA DE ARROZ
DOCE 12 €

CHIFFON DE AMÊNDOA,
ABACAXI EM INFUSÃO
DE DARJEELING E
MOLHO DE LEITE
CARMELIZADO 13 €

TARTE DE MIRTILHO, PISTÁCIO,
WASABI E LIMA 14 €

MOUSSE DE CHOCOLATE DE
LEITE, AVELÃ E MISO VERMELHO 13 €

CREMOSO DE CHOCOLATE DO
EQUADOR E MARACUJÁ 15 €

CREME BRULEE 12 €

SELEÇÃO DO CHEF DE TRÊS
VARIEDADES DE QUEIJO 23 €

SELEÇÃO DE FRUTAS 10 €

SELEÇÃO DE FRUTA LAMINADA

SOBREMESA DO CHEF

Sushi Design Menu



[View gallery](#)

[View menu](#)

[View reviews](#)

Sushi Design Menu



Sushi Design

Avenida Rei Humberto II De Italia
7, Cascais, Portugal

Opening Hours:

Tuesday 12:30-15:00
Wednesday 12:30-15:00
Thursday 12:30-15:00
Friday 12:30-15:00
Saturday 12:30-15:00
Sunday 12:30-15:00

Made with [Menu](#)

