



SENSAI



Inspirado pelas viagens e descobertas gastronómicas do Chef Rui Viegas pela Tailândia, este menu convida a uma viagem sensorial marcada por sabores intensos, aromas vibrantes e interpretações contemporâneas da cozinha asiática.

Através da sua visão criativa, o chef reinterpreta ingredientes, técnicas e cortes de carne distintos que descobriu ao longo dessa jornada, criando pratos surpreendentes que unem autenticidade, irreverência e emoção.

A experiência é complementada pelo Sushi Chef brasileiro-japonês Fábio Terada, responsável pela componente Omakase, onde a precisão da técnica japonesa se encontra com a extraordinária frescura e qualidade do peixe do Algarve.

Inspired by the gastronomic journeys and discoveries of Chef Rui Viegas throughout Thailand, this menu invites guests on a sensory journey shaped by bold flavours, vibrant aromas, and contemporary interpretations of Asian cuisine.

Through his creative vision, the chef reimagines ingredients, techniques, and distinctive cuts of meat encountered along the way, crafting surprising dishes that blend authenticity, irreverence, and emotion.

The experience is further elevated by Brazilian-Japanese Sushi Chef Fábio Terada, who leads the Omakase experience, where the precision of Japanese technique meets the exceptional freshness and quality of Algarve seafood.

Preços em Euros. IVA incluído à taxa legal em vigor. Todos os nossos peixes e frutos do mar são capturados de forma sustentável. Existe o risco de contaminação de doenças ao consumir carne mal passada. Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este for inutilizado. Neste estabelecimento existe livro de reclamações. Informamos que será adicionada uma gratificação opcional de 10% à sua conta final.

Prices in Euros. VAT included at legal rates applied. All our fish and seafood are sustainably caught. There is a risk of foodborne illness from consuming undercooked meat. No plate, food or beverage, including the couvert, can be charged if not requested by the customer or is rendered unusable by the customer. Complaint book available. Please note that a 10% optional service gratification will be added to your final check.

PARA PARTILHAR SHAREABLE APPETIZERS

HOUSE SALAD 16€

Rúcula, bacon, ovo em soja, abacate, tomate cherry, edamame, vinagrete de sésamo

Arugula, bacon, egg in soy sauce, avocado, cherry tomato, edamame, sesame dressing

KFC 14€

Tempura de couve flor com molho BBQ coreano, sementes de sésamo

Korean fried cauliflower with BBQ sauce, sesame seeds

FISH CEVICHE 18€

Robalo, aji, lima, chips de lotus, manga, pickle de cebola roxa, coentros

Seabass, aji, lima, crispy lotus root, mango, pickled red onion, cilantro

SCALLOP 23€

Vieira, batata doce, leite de côco, caril, sésamo tostado

Sweet potato, coconut milk, curry, toasted sesame seeds

BAO 18€

Porco a baixa temperatura agri-doce, salada de couve, pickles de cebola roxa

Sweet and sour slow cooked pork, coleslaw, pickled red onion

KARAAGE 15€

Frango estaladiço com molho teriyaki, sementes de sésamo

Crispy chicken with teriyaki sauce, sesame seeds

SUSHI

OMAKASE

O termo Omakase, que significa "Confie no Chef", convida-o a entregar-se à criatividade e mestria do Chef Fábio Terada, que irá preparar uma seleção especial de peixes e mariscos frescos. Escolha entre os seguintes combinados:

The term Omakase, meaning "Trust the Chef", invites you to surrender to the creativity and mastery of Chef Fábio Terada, who will prepare a special selection of fresh fish and seafood. Choose from the following selections:

18 peças \ pieces 48€

36 peças \ pieces 88€

SASHIMI MORIAWASE

"Moriawase", que significa "seleção" ou "variedade", apresenta peixes e mariscos frescos do dia, preparados com precisão e técnica japonesa pelo nosso Chef.

"Moriawase", meaning "selection" or "variety", presents the freshest fish and seafood of the day, delicately prepared by our Chef with precision and refined Japanese technique.

8 peças \ pieces 29€

12 peças \ pieces 42€

16 peças \ pieces 47€

EDOMAE SUSHI | Nigiri - 6 peças \ pieces

Sake (salmão \ salmon)  19€

Maguro (atum rabilho \ blue fin tuna)  28€

Suzuki (robalo \ sea bass)  21€

Unagi (enguia \ eel)  19€

Outros peixes da nossa lota, consoante a disponibilidade.
Other fish from our local fish market, subject to daily availability.

MAKIZUSHI | 8 peças \ pieces

SAKE URAMAKI  19€

Arroz de sushi, nori, salmão, maionese japonesa, alho francês, takuan, sementes de sésamo

Sushi rice, nori, salmon, Japanese mayonnaise, leek, takuan, sesame seeds

MAGURO MAKI  23€

Arroz de sushi, nori, atum, Sriracha, maçã verde, coentros

Sushi rice, nori, tuna, Sriracha, green apple, cilantro

UNAGI ROLL  26€

Arroz de sushi, nori, enguia, camarão, salmão, maionese japonesa, ovas de salmão, ceboleto

Sushi rice, nori, eel, shrimp, salmon, Japanese mayonnaise, salmon caviar, chives

CRAB MAKI  24€

Arroz de sushi, nori, caranguejo de casca mole, salmão, maionese japonesa, Kanpyo, Tobiko

Sushi rice, nori, soft-shell crab, salmon, Japanese mayonnaise, Kanpyo, Tobiko

CALIFORNIA ROLL  23€

Arroz de sushi, nori, salmão, camarão, pepino, manga, abacate, maionese japonesa

Sushi rice, nori, salmon, shrimp, cucumber, mango, avocado, Japanese mayonnaise


VEGAN MAKI  18€

Arroz de sushi, nori, tofu, Kanpyo, Takuan, espargos salteados, ceboleto

Sushi rice, nori, tofu, Kanpyo, Takuan, sautéed asparagus, spring onion

HOSOMAKI | 8 peças \ pieces

Sake maki (salmão \ salmon)  18€

Teka maki (atum rabilho \ blue fin tuna)  26€

Kappa maki (pepino \ cucumber)  12€

Kanpyo (vegano \ vegan)  14€

GUNKAS | 2 peças \ pieces

QUAIL EGG TUNA  16€

Arroz de sushi, atum, ovo de codorniz, Ikura, ceboleto

Sushi rice, tuna, quail egg, ikura, onion

TUNA FOIE GRAS  19€

Arroz de sushi, atum, maionese japonesa, foie gras, compota de abóbora

Sushi rice, tuna, Japanese mayonnaise, foie gras, pumpkin jam

SALMON SPIDER CRAB  18€

Arroz de sushi, salmão, maionese de Sriracha, santola, tobiko, ceboleto

Sushi rice, salmon, Sriracha mayonnaise, spider crab, tobiko, spring onions

SALMON & SCALLOP  19€

Arroz de sushi, salmão, vieira, maracujá

Sushi rice, salmon, scallop, passion fruit

POKE BOWLS

Arroz, pepino sunomono, tomate cherry, ceboleto, cebola roxa, edamame, abacate, sementes de sésamo

Rice, sunomono cucumber, cherry tomatoes, spring onions, red onion, edamame, avocado, sesame seeds

Escolha a proteína | Choose your protein

| | | |
|-----------------|---|-----|
| Salmão salmon |   | 22€ |
| Atum tuna |   | 26€ |
| Tofu |   | 21€ |

SABORES DO ORIENTE SPICES FROM THE EAST

Servido com arroz e pão naan | Served with rice and naan bread

RED LENTIL DHAL

 27€

Lentilhas, abóbora, espinafre, gram massala, manteiga clarificada

Lentils, pumpkin, spinach, gram massala, ghee

BUTTER CHICKEN

 29€

Coxas de frango marinadas em iogurte, cominhos, gengibre, coentros

Chicken thighs marinated in yoghurt, cumin, ginger, cilantro

SHRIMP CURRY

 34€

Caril vermelho tailandês, leite de coco e erva-príncipe

Thai Red curry, coconut milk, lemon grass

TEPPANYAKI



Servido com um acompanhamento e um molho

Served with one side and one sauce






CORTES DO TALHANTE | BUTCHER CUTS

| | | |
|---|------|------|
| Supremo de frango do campo | 250g | 26€ |
| Free-range chicken supreme | | |
| Pluma de porco ibérico Iberian pork pluma | 200g | 36€ |
| Bife do sete da Pá Flat iron steak | 200g | 34€ |
| Costeleta de novilho para 2 | 800g | 120€ |
| Cowboy steak for 2 | | |
| Tornedó de novilho Grain feed beef tenderloin | 180g | 48€ |

DO MAR | FROM THE SEA

| | | |
|---------------------------------|---|----------|
| Peixe do Dia Catch of the day |  | MKP |
| Salmão Salmon |  | 180g 32€ |
| Camarão tigre gigante |  | 180g 39€ |
| Jumbo tiger Shrimp | | |

ACOMPANHAMENTOS SAVORY ACCOMPANIMENTS

| | |
|---|------|
| Couve Chinesa  | 4,5€ |
| Bokchoi | |
| Cogumelos salteados  | 5€ |
| Sautéed shitake, enoki, shimeji | |
| Batata frita  | 4€ |
| French Fries | |
| Arroz frito com ovo  | 6€ |
| Fried rice with egg | |
| Legumes bebé  | 4,5€ |
| Baby vegetables | |
| Macarrão com queijo   | 6€ |
| Mac & cheese | |

MOLHOS | SAUCES

Molho adicional 2€ | Additional sauce 2€

| | |
|---|--|
| Teriyaki da casa House Teriyaki  | |
| Molho cremoso de Miso Creamy miso sauce  | |
| Molho BBQ Koreano Korean BBQ sauce  | |
| Chimichurri com Shiso Shiso chimichurri  | |
| Manteiga Yuzu koshō Yuzu koshō butter   | |

SOBREMESAS | DESSERTS

| | |
|--|----|
| SWEET PINACOLADA   | 8€ |
| Sagu, ananás, coco | |
| Sagu, pineapple, coconut | |
| MATCHA    | 8€ |
| Matcha, morango, iogurte | |
| Matcha, strawberry, yogurt | |
| MISO   | 9€ |
| Miso, chocolate gold, yuzu | |
| Miso, gold chocolat, yuzu | |
| DARK CHOCOLATE    | 9€ |
| Chocolate negro, flor de sabugueiro, sésamo, sake | |
| Dark Chocolate, elderflower, sesame, sake | |

ALERGÉNIOS | ALLERGENS

Se necessitar de informações adicionais sobre alergénios alimentares, por favor informe-nos.
Kindly let us know should you need any additional information about food allergens.



Álcool
Alcohol



Peixe
Fish



Moluscos
Molluscs



Rebentos de soja
Soybeans



Dioxina de enxofre
Sulphur dioxin



Crustáceos
Crustaceans



Glúten
Gluten



Frutos secos
Nuts



Picante
Spicy



Vegans



Ovos
Eggs



Leite
Milk



Porco
Pork



Sementes de sésamo
Sesame seeds



Vegetarianos
Vegetarians

| | GARRAFA BOTTLE | COPO GLASS |
|--------------------------------|-------------------|---------------|
| VINHO BRANCO WHITE WINE | | |
| DOMAINE FEVRE CHABLIS | 54€ | 12€ |
| SAINT CLAIR SAUVIGNON BLANC | 47€ | 11€ |
| FREIXO RESERVA | 43€ | 10€ |
| DONA SANCHA ENCRUZADO | 42€ | 10€ |
| HERDADE PORTOCARRO | 37€ | 9€ |
| CA MONTINI | 36€ | 9€ |

VINHO TINTO RED WINE

| | | |
|--------------------------------|-----|-----|
| BASILIA PREMIUM | 49€ | 12€ |
| SAINT CLAIR CABERNET SAUVIGNON | 47€ | 11€ |
| QUINTA DO FRANCÊS | 43€ | 12€ |
| SOALHEIRO OPPACO | 42€ | 10€ |
| DONA SANCHA VINHA AVARENTA | 42€ | 10€ |
| MONTE TONDO | 39€ | 9€ |

VINHO ROSÉ ROSE WINE

| | | |
|-------------------------|-----|-----|
| CHATEAU PUECH H.P. 75CL | 48€ | 11€ |
| DONA SANCHA BLUSH | 42€ | 10€ |
| BARRANCO LONGO BLUSH | 35€ | 9€ |

HAMPAGNE E ESPUMANTE CHAMPAGNE AND SPARKLING WINE

| | | |
|---------------------|------|-----|
| PERRIET JOUET | 115€ | 22€ |
| MUM ROSE | 105€ | 20€ |
| POÇO LOBO | 38€ | 11€ |
| FILIPA PATO 3B ROSE | 38€ | 11€ |

SAKE

| | | |
|--------------|-----|----|
| SAMURAI SAKE | 58€ | 8€ |
|--------------|-----|----|

VINHOS DE SOBREMESA DESSERT WINES

| | GARRAFA BOTTLE | COPO GLASS |
|-------------------------------------|-------------------|---------------|
| GRAHAMS 10 YEAR PORT | | 10€ |
| JOSE MARIA FONSECA ALAMBRE 20 YEARS | | 12€ |
| BLACKET WHITE EXTRA DRY | | 11€ |

CERVEJA BEER

| | |
|------------|------|
| ASIAN BEER | 9€ |
| CORONA | 7,5€ |
| HEINEKEN | 7,5€ |
| SUPER BOCK | 6€ |

ÁGUA WATER

| | |
|---------------------------|----|
| PANNA 75CL STILL | 8€ |
| PELLEGRINO 75CL SPARKLING | 8€ |

COCKTAILS DE ASSINATURA SIGNATURE COCKTAILS

| | |
|------------------|-----|
| RED LOTUS | 19€ |
| SAMURAI SOUR | 19€ |
| CHALONG BAY MULE | 19€ |

MOCKTAILS

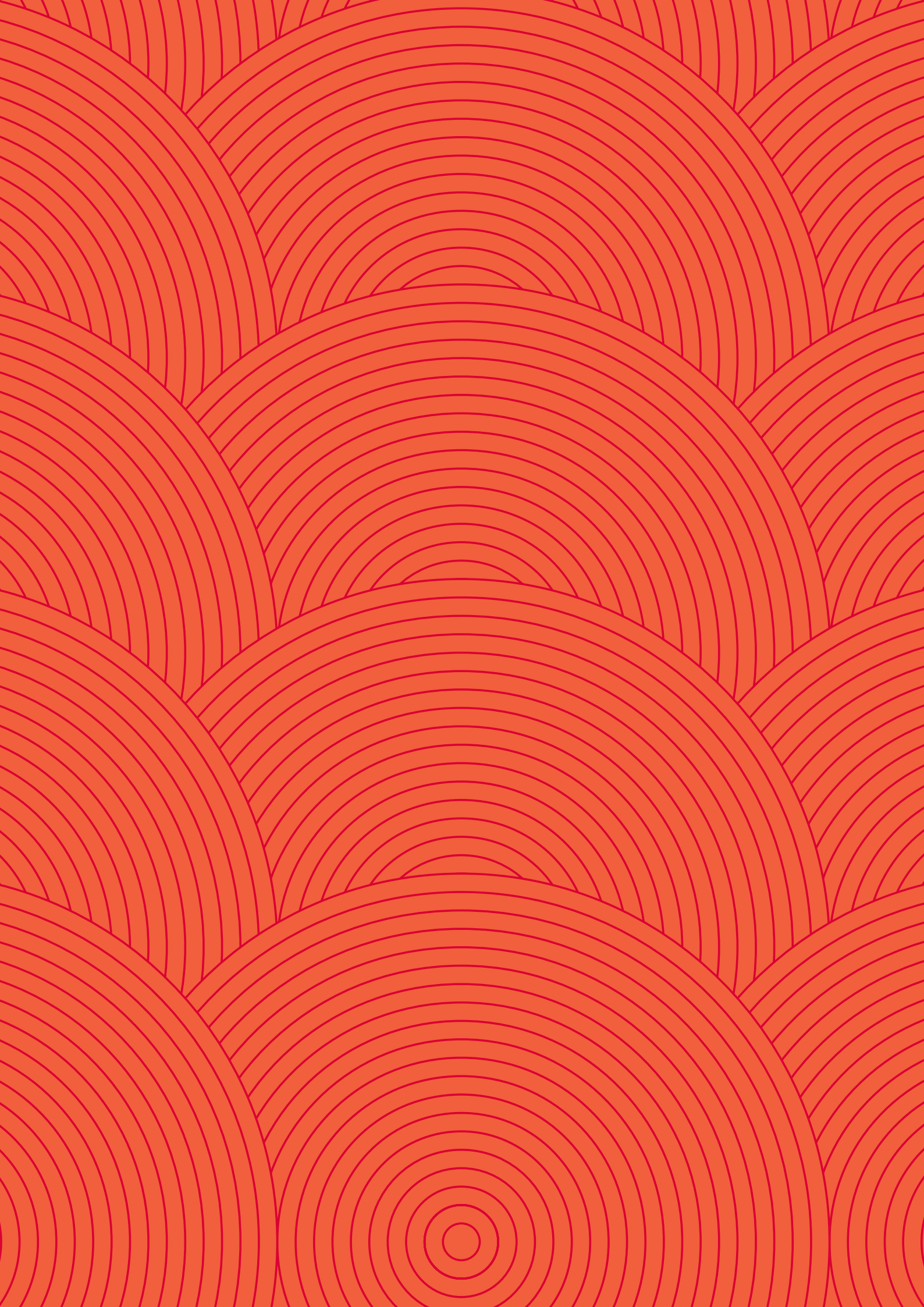
| | |
|------------------|-----|
| JASMINE GARDEN | 11€ |
| BALKAN SILK FIZZ | 11€ |
| CALAMANSI COOLER | 11€ |

BEBIDAS NÃO ALCOÓLICAS SELECTION OF SOFT DRINKS

BEBIDAS NÃO ALCOÓLICAS PREMIUM SELECTION OF PREMIUM SOFT DRINKS

CHÁ TEA

| | |
|--|------|
| CHÁ ARTESANAL DAILY FRESH CRAFTED TEA | 6,5€ |
|--|------|





SENSAI