

Para Partilhar

OSTRAS FRESCAS 🍷 (6 UNIDADES) SALSA FRESCA, LIMÃO	16€
CARPACCIO DE POLVO 🍷 MOLHO CAMPANHA, REBENTOS DE COENTRO, CEBOLINHO	16€
CARPACCIO DE NOVILHO PESTO DE ERVAS, SALADA DE RÚCULA, QUEIJO DE CABRA CURADO	16€
CARPACCIO DE BETERRABAS ORGÂNICAS 🍷 QUEIJO FETA, ENDRO, SUMO DE LARANJA, ALCAPARRAS, MADACÂMIA CARAMELIZADA	14€
TACO SEEN 🍷 PEIXES DO DIA MARINADOS, GUACAMOLE, MAIONESE JAPONESA, OVAS DE TOBIKO, REBENTOS, ROMÃ	15€
CROCANTE DE TAPIOCA E QUEIJO CURADO 🍷 (2 UNIDADES) TAPIOCA, QUEIJO CURADO, GELEIA DE GOIABADA PICANTE	8€
TERRINA DE FOIE GRAS 🍷 COMPOTA DE CEBOLA, TOSTAS CASEIRAS	21€
CROQUETES DE CORDEIRO (2 UNIDADES) MOSTARDA DE DIJON, MANGA, MEL	12€
GYOSA DE WAGYU (6 UNIDADES) ALHO FRANCÊS, COGUMELOS, CARIL VERDE	14€
OVOS SEEN COGUMELOS DA ÉPOCA, TRUFA, OVO GLACEADO	16€
CAVIAR BLINIS, CEBOLA ROXA, OVO PICADO, CREME CÍTRICO, BATATA NOVA	
50GR	170€
100GR	340€
250GR /500GR - POR RESERVA (3 DIAS)	

Para toda a Hora

SALADA DE LAGOSTA TRUFADA 25€ ESPARGOS, MAÇÃ CARAMELIZADA, ABACATE, AIPO, CEBOLINHO, TRUFA	LINGUINI TRUFADO 22€ MOLHO TRUFADO, PARMESÃO, CEBOLINHO
SALADA CROCANTE 🍷 16€ ALFACE ICEBERG, ALGA NORI KIZAMI, SEMENTES DE GIRASSOL, MOLHO CROCANTE	TORTELO DE CABRA 20€ MANTEIGA DE MANJERICÃO, TOMATE CONFITADO, MEL SILVESTRE, PEPITAS DE CACAU
SPAGHETTI CAPRESE 20€ TOMATE, BURRATA, PESTO	GNOCCHI DE SÊMOLA COM CAMARÃO TIGRE 28€ CREME À PROVENÇAL, ERVAS FRESCAS, REBENTOS DE ERVILHA

Sugestão do Chef

BUN DE LAGOSTA COLESLAW, SUNOMONO DE MAÇÃ VERDE, KIZAMI WASABI, OVAS DE TOBIKO, CEBOLINHO 39€	DEMONIAC RIB EYE STEAK 550GR DE RIB EYE PREMIUM, PROVENIENTE DO CRUZAMENTO ENTRE ANGUS AUSTRALIANO E WAGYU JAPONÊS 78€
--	---

Aqui tem Peixe

GAROUPA DO MAR GRELHADA 🍷 32€ MANTEIGA DE ALCAPARRAS, LEGUMES CONFITADOS	BLACK COD 38€ BACALHAU MARINADO, LEGUMES FRESCOS, PURÉ DE AIPO
VIEIRAS SEEN 28€ PURÉ DE COUVE-FLOR, MAÇÃ VERDE, CHEROVIAS, PRESUNTO DESIDRATADO	SOPA DO MAR FOLHADA 18€ BISQUE DE MARISCO, VIEIRA, CAMARÃO, GAROUPA, MASSA FOLHADA

Amantes da Carne

LOLLYPOP DE CORDEIRO 27€ CARRÉ DE CORDEIRO, MOSTARDA DE DIJON, HORTELÃ	BIFE TÁRTARO 27€ CLÁSSICO OLIVIER
WAGYU LAMINADO 🍷 55€ 300G MAMINHA, MOLHO CHIMICHURRI	LOMBO DO CHEF 32€ LOMBO DO VITELA, MOLHO OLIVIER, ALHO, LOURO
WAGYU BURGER 28€ QUEIJO CHEDDAR, CEBOLADA AGRIDOCE, BATATAS FRITAS	

Acompanhamentos

PURÉ OLIVIER "TRUFADO" 🍷 🍷 12€ PURÉ DE BATATA, LEITE, NOZ MOSCADA, TRUFA	BATATAS FRITAS 🍷 6€
LEGUMES CONFITADOS 🍷 7€ AZEITE EXTRA VIRGEM, FLÔR DE SAL	ARROZ RICO 🍷 6€ TÂMARAS, BRÓCULOS, ESPARGOS, AMÊNDOAS
ALCACHOFRA GRATINADA 🍷 7€ ALHO FRANCÊS, QUEIJO PECORINO, MOLHO BECHAMEL	ESPINAFRES À LA CRÈME 🍷 7€ ESPINAFRES, NOZ MOSCADA, NATAS

Sobremesas

TARTE SEEN (2 PESSOAS) 18€ FRUTOS DO BOSQUE, GELADO DE BAUNILHA	SOUFFLÉ DE DOCE DE LEITE 12€ SORBET DE GOIABA
SAINT OLIVIER 12€ PROFITEROLES, CANELA, PRALINÉ DE AVELÃ	SEEN CULPA 12€ CHOCOLATE DE SÃO THOMÉ, MARACUJÁ, BROWNIE DE NOZ, PETA-ZETAS, CAJUS
BANANA E AMENDOIM 10€ BOLO CREMOSO DE BANANA, TOFFEE, PAÇOQUINHA	PAPOS DE ANJOS 10€ MARACUJÁ, MASCARPONE, COCO
NOSSO GELADO 7€ DUAS BOLAS DE GELADO, PÉROLAS DOURADAS, CRUMBLE	FRUTA DA ÉPOCA LAMINADA 8€

SEEN

🍷 VEGETARIANO 🍷 SEM GLÚTEN 🍷 VEGAN

Entradas

- TACO SEEN**  15€
PEIXES DO DIA MARINADOS, GUACAMOLE, MAIONESE JAPONESA, OVAS DE TOBIKO, REBENTOS, ROMÃ
- NEW STYLE SASHIMI (8 UNIDADES)** 25€
YELLOW TAIL, JALAPEÑO, MOLHO PONZU, AZEITE DE TRUFA, SALADA, CEBOLA CROCANTE
- EDAMAME** 10€
MOLHO PONZU TRUFADO, FLÔR DE SAL
- HOT SEEN ROLL (8 UNIDADES)** 16€
SALMÃO, QUEIJO CREME, TERIAKI, SÉSAMO TOSTADO, CEBOLINHO

Especialidades Seen

- GUNKAN TRUFADO (2 UNIDADES)** 18€
SALMÃO, CAMARÃO, OVO DE CODORNIZ, TRUFA, FLÔR DE SAL, ALHO FRANCÊS
- GUNKAN HOTATE (2 UNIDADES)** 15€
SALMÃO, VIEIRA, VINAGRETE JAPONÊS, LA YU, OVAS TOBIKO
- GUNKAN PADRON (2 UNIDADES)** 14€
ATUM, PIMENTO PADRON, TOGARASHI, CEBOLA CROCANTE, OVAS TOBIKO
- GUNKAN SHIROMI (2 UNIDADES)** 16€
DOURADA, GENGIBRE E CEBOLA CONFITADA, LA YU, RASPA DE LIMA
- NIGIRI NEW STYLE (2 UNIDADES)** 12€
SALMÃO, GENGIBRE CONFITADO, TOGARASHI, RASPA DE LIMA
- NIGIRI TORO CAVIAR (2 UNIDADES)** 28€
BARRIGA DE ATUM, CAVIAR, FLOCOS DE OURO

Hossomaki

- HOSSOMAKI SHAKE (8 UNIDADES)** 10€
SALMÃO
- HOSSOMAKI MAGURO (8 UNIDADES)** 19€
ATUM RABILHO
- HOSSOMAKI KAPPA (8 UNIDADES)** 8€
PEPINO DOCE

Makis | Especiais

- MAKI SPICY TUNA (4 UNIDADES)** 19€
ATUM, COUVE CHINESA, LA YU, CHIPS DE RAIZ LOTUS
- SPIDER ROLL (4 UNIDADES)** 21€
CARANGUEIJO DE CASCA MOLE, SALMÃO, ALHO FRANCÊS, ABACATE, MAIONESE DE WASABI
- KING CRAB ROLL (4 UNIDADES)** 27€
CARANGUEJO REAL, ANETO, MOLHO WASABI, YELLOW TAIL, JALAPEÑOS
- HAMACHI ROLL (4 UNIDADES)** 16€
YELLOW TAIL, YUZU, CEBOLINHO, SÉSAMO, JALAPEÑO
- CALIFORNIA ROLL (4 UNIDADES)** 19€
SALMÃO, CAMARÃO, MANGA, MAIONESE JAPONESA, OVAS TOBIKO
- VEGGIE (4 UNIDADES)** 14€
CENOURA, KAMPYO, SUNOMONO DE MAÇÃ VERDE, ANETO, CEBOLA CROCANTE, TOGARASHI

Partilhar




- MORIWASE SEEN** 60€
4 UNIDADES GUNKAN, 4 UNIDADES NIGIRI ESPECIAIS, 4 UNIDADES ROLL
- SASHIMI SEEN** 65€
SELEÇÃO DE 20 FATIAS DE SASHIMI ESPECIAIS

Nigiri & Sashimi | Tradicional

	NIGIRI 2 UN	SASHIMI 4 UN	TEMAKI 1 UN
SHAKE SALMÃO	10€	14€	12€
HAMACHI LÍRIO	16€	18€	
SHIROMI PEIXE BRANCO	14€	15€	
MAGURO ATUM	18€	20€	
TORO BARRIGA DE ATUM	21€	23€	23€



Caso tenha alguma restrição alimentar, alergias ou preferência por alguma comida étnica, por favor informe-nos. 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.

 VEGETARIANO  SEM GLÚTEN  VEGAN

Todos os produtos existentes nas cartas podem conter vestígios dos 14 alergénicos, a sua presença não pode ser excluída.