

Para Compartilhar

OSTRAS FRESCAS 🍷 12€/19€
(3 UNIDADES/6 UNIDADES)
SALSA FRESCA, LIMÃO

CARPACCIO DE POLVO 🍷 19€
MOLHO CAMPANHA, REBENTOS DE COENTRO, CEBOLINHO

CARPACCIO DE NOVILHO 19€
PESTO DE ERVAS, SALADINHA DE RÚCULA, QUEIJO DE CABRA CURADO

CARPACCIO DE BETERRABAS ORGÂNICAS 🍷 17€
QUEIJO FETA, ENDRO, SUMO DE LARANJA, ALCAPARRAS, MACADÂMIA CARMELIZADA

TACO SEEN 🍷 16€
PEIXES DO DIA MARINADOS, GUACAMOLE, MAIONESE JAPONESA, OVAS DE TOBIKO, REBENTOS, ROMÃ

CROCANTE DE TAPIOCA E QUEIJO CURADO ✓ 11€
(2 UNIDADES)
TAPIOCA, QUEIJO CURADO, GELEIA DE GOIABA PICANTE

TERRINA DE FOIE GRAS 🍷 24€
COMPOTA DE CEBOLA, TOSTAS CASEIRAS

CROQUETES DE CORDEIRO 14€
(2 UNIDADES)
MOSTARDA DE DIJON, MANGA, MEL

SEENUGGETS 12€
(2 UNIDADES)
BACALHAU, MOLHO TÉRTARO, OVAS

GYOSA DE WAGYU 16€
(6 UNIDADES)
ALHO FRANCÊS, COGUMELOS, CARIL VERDE

OVOS SEEN 18€
COGUMELOS DA ÉPOCA, TRUFA, OVO GLACEADO

BURRATA D.O.P. & CAVIAR 76€
FLOR DE SAL, AZEITE BIOLÓGICO

CAVIAR
BLINIS, CEBOLA ROXA, OVO RALADO, CREME CÍTRICO

50GR 180€
125GR 420€
250GR / 500GR - POR RESERVA (3 DIAS)

Para toda Hora

SALADA DE LAGOSTA TRUFADA 38€
ESPARGOS, MAÇÃ CARMELIZADA, ABACATE, AIPO, CEBOLINHO, TRUFA

SALADA CROCANTE ✓ 18€
ALFACE ICEBERG, ALGA NORI KIZAMI, SEMENTES DE GIRASSOL, MOLHO CROCANTE

SPAGHETTI DE CAPRESE 24€
TOMATE, BURRATA, PESTO

LINGUINI TRUFADO 31€
MOLHO TRUFADO, PARMESÃO, CEBOLINHO

TORTELO DE CABRA ✓ 24€
MANTEIGA DE MANJERICÃO, TOMATE CONFITADO, MEL SILVESTRE, PEPITAS DE CACAU

SPAGHETTINI DE LAGOSTA 142€
TOMATE CONFITADO, ANETO, COENTRO

Sugestões do Chef

BUN DE LAGOSTA
COLESLAW, SUNOMONO DE MAÇÃ VERDE, KIZAMI WASABI, OVAS DE TOBIKO, CEBOLINHO

42€

RIGATONI COM CAVIAR
MOLHO CHAMPANHE, ERVAS FRESCAS

82€

CORTE DO CHEF 600GR
SELEÇÃO SEMANAL DO CHEF OLIVIER

115€

Aqui tem Peixe

GAROUPA DO MAR GRELHADA 🍷 38€
MANTEIGA DE ALCAPARRAS, LEGUMES CONFITADOS

BLACK COD 41€
BACALHAU MARINADO, LEGUMES FRESCOS, PURÉ DE AIPO

VIEIRAS SEEN 34€
PURÉ DE COUVE-FLOR, MAÇÃ VERDE, CHEROVIAS, PRESUNTO DESIDRATADO

CARABINEIRO 72€
BEURRE BLANC

SEEN

✓ VEGETARIANO 🍷 SEM GLÚTEN 🍌 VEGAN

Amantes da Carne

LOLLYPOP DE CORDEIRO 35€
CARRÉ DE CORDEIRO, MOSTARDA DE DIJON, HORTELÃ

BIFE TÁRTARO 35€
CLÁSSICO OLIVIER

WAGYU LAMINADO 🍷 68€
300G
MAMINHA, MOLHO CHIMICHURRI

LOMBO DO CHEF 39€
LOMBO DE NOVILHO, MOLHO OLIVIER, ALHO, LOURO

WAGYU BURGER 39€
QUEIJO CHEDDAR, CEBOLADA AGRIDOCE, BATATAS FRITAS

FRANGUINHO SEEN 32€
FRANGO, MISO, KIMUCHI

Acompanhamentos

PURÉ OLIVIER "TRUFADO" 🍷 ✓ 12€
PURÉ DE BATATA, LEITE, NOZ MOSCADA, TRUFA

BATATAS FRITAS 🍌 🍷 7€

LEGUMES CONFITADOS 🍌 🍷 9€
AZEITE EXTRA VIRGEM, FLOR DE SAL

ARROZ RICO ✓ 9€
TÂMARAS, FEIJÃO VERDE, ESPARGOS, AMÊNDOAS

ALCACHOFRA GRATINADA ✓ 12€
ALHO FRANCÊS, QUEJO PECORINO, MOLHO BECHAMEL

ESPINAFRES À LA CRÈME ✓ 10€
ESPINAFRES, NOZ MOSCADA, NATAS

Sobremesas

TARTE SEEN (2 PESSOAS) 22€
FRUTOS DO BOSQUE, GELADO DE BAUNILHA

SOUFFLÉ DE DOCE DE LEITE 16€
SORBET DE GOIABA

SOUFFLÉ DE MARACUJÁ 15€
SORBET DE COCO

SEEN CULPA 12€
CHOCOLATE DE SÃO THOMÉ, MARACUJÁ, BROWNIE DE NOZ, PETA-ZETAS, CAJUS

CHEESECAKE YUZU 12€
GRANITA DE FRAMBOESA, SÉSAMO PRETO

BANANA & AMENDOIM 12€
BOLO CREMOSO DE BANANA, TOFFEE, PAÇOQUINHA

NOSSO GELADO 10€
DUAS BOLAS DE GELADO, PÉROLAS DOURADAS, CRUMBLE

FRUTA DA ÉPOCA LAMINADA 10€

Entradas

TACO SEEN 	16€
PEIXES DO DIA MARINADOS, GUACAMOLE, MAIONESE JAPONESA, OVAS DE TOBIKO, REBENTOS, ROMÃ	
NEW STYLE SASHIMI (8 UNIDADES)	28€
YELLOW TAIL, JALAPEÑO, MOLHO PONZU, AZEITE DE TRUFA, SALADA, CEBOLA CROCANTE	
EDAMAME	12€
MOLHO PONZU TRUFADO, FLOR DE SAL	
HOT SEEN ROLL (8 UNIDADES)	18€
SALMÃO, QUEIJO CREME, TERIAKI, SÉSAMO TOSTADO, CEBOLINHO	
SALADA GOMA WAKAME	15€
ALGA WAKAME, RAIZ LOTUS, SEMENTES SÉSAMO	

Especialidades Seen

GUNKAN TRUFADO (2 UNIDADES)	21€	NIGIRI NEW STYLE (2 UNIDADES)	18€
SALMÃO, CAMARÃO, OVO DE CODORNIZ, TRUFA, FLOR DE SAL, ALHO FRANCÊS		SALMÃO, GENGIBRE CONFITADO, TOGARASHI, RASPA DE LIMA	
GUNKAN HOTATE (2 UNIDADES)	19€	NIGIRI TORO CAVIAR (2 UNIDADES)	34€
SALMÃO, VIEIRA, VINAGRETE JAPONÊS, LA YU, OVAS TOBIKO		BARRIGA DE ATUM, CAVIAR, FLOCOS DE OURO	
GUNKAN PADRON (2 UNIDADES)	16€	MORIWASE SEEN	64€
ATUM, PIMENTO PADRON, TOGARASHI, CEBOLA CROCANTE, OVAS TOBIKO		4 UNIDADES GUNKAN, 4 UNIDADES NIGIRI ESPECIAIS, 4 UNIDADES ROLL	
GUNKAN SHIROMI (2 UNIDADES)	18€	BLUEFIN TATAKI	42€
DOURADA, GENGIBRE E CEBOLA CONFITADA, LA YU, RASPA DE LIMA		ATUM-RABILHO, SALADA, MAIONESE WASABI, CEBOLO, MOLHO MISO	
GUNKAN VEGGIE (2 UNIDADES)	12€		
FOLHA DE SOJA, ESPINAFRE, MOLHO DE SÉSAMO			

Hossomaki

HOSSOMAKI SHAKE (8 UNIDADES)	14€
SALMÃO	
HOSSOMAKI MAGURO (8 UNIDADES)	19€
ATUM RABILHO	
HOSSOMAKI KAPPA (8 UNIDADES)	12€
PEPINO DOCE	
HOSSOMAKI TAMAGO (8 UNIDADES)	12€
TAMAGO	

Makis | Especiais




MAKI SPICY TUNA (4 UNIDADES)	21€
ATUM, COUVE CHINESA, LA YU, CHIPS DE RAÍZ LOTUS	
SPIDER ROLL (4 UNIDADES)	22€
CARANGUEJO DE CASCA MOLE, SALMÃO, ALHO FRANCÊS, ABACATE, MAIONESE DE WASABI	
KING CRAB ROLL (4 UNIDADES)	42€
CARANGUEJO REAL, ANETO, MOLHO WASABI, YELLOW TAIL, JALAPEÑOS	
HAMACHI ROLL (4 UNIDADES)	18€
YELLOW TAIL, YUZU, CEBOLINHO, SÉSAMO, JALAPEÑOS	
CALIFORNIA ROLL (4 UNIDADES)	22€
SALMÃO, CAMARÃO, MANGA, MAIONESE JAPONESA, OVAS TOBIKO	
VEGGIE (4 UNIDADES)	15€
CENOURA, KAMPYO, SUNOMONO DE MAÇÃ VERDE, ANETO, CEBOLA CROCANTE, TOGARASHI	
LOBSTER TRUFFLE ROLL (4 UNIDADES)	30€
LAGOSTA, YELLOW TAIL, IKURA, TRUFA, TAMAGO	

Nigiri & Sashimi | Tradicional

	NIGIRI	SASHIMI
	2 UN	4 UN
SHAKE SALMÃO	14€	15€
HAMACHI LÍRIO	18€	20€
SHIROMI PEIXE BRANCO	16€	18€
MAGURO ATUM	21€	22€
TORO BARRIGA DE ATUM	25€	26€



Os nossos produtos são de origem local e possuem certificado de sustentabilidade. 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.