

Para Compartilhar

OSTRAS FRESCAS 🍷 10€/18€
(3 UNIDADES/6 UNIDADES)
SALSA FRESCA, LIMÃO

CARPACCIO DE POLVO 🍷 18€
MOLHO CAMPANHA, REBENTOS DE COENTRO, CEBOLINHO

CARPACCIO DE NOVILHO 18€
PESTO DE ERVAS, SALADINHA DE RÚCULA, QUEIJO DE CABRA CURADO

CARPACCIO DE BETERRABAS ORGÂNICAS 🍷 15€
QUEIJO FETA, ENDRO, SUMO DE LARANJA, ALCAPARRAS, MACADÂMIA CARAMELIZADA

TACO SEEN 🍷 15€
PEIXES DO DIA MARINADOS, GUACAMOLE, MAIONESE JAPONESA, OVAS DE TOBIKO, REBENTOS, ROMÃ

CROCANTE DE TAPIOCA E QUEIJO CURADO ✓ 9€
(2 UNIDADES)
TAPIOCA, QUEIJO CURADO, GELEIA DE GOIABA PICANTE

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

CROQUETES DE CORDEIRO 12€
(2 UNIDADES)
MOSTARDA DE DIJON, MANGA, MEL

SEENUGGETS 10€
(2 UNIDADES)
BACALHAU, MOLHO TÉRTARO, OVAS

GYOSA DE WAGYU 14€
(6 UNIDADES)
ALHO FRANCÊS, COGUMELOS, CARIL VERDE

OVOS SEEN 17€
COGUMELOS DA ÉPOCA, TRUFA, OVO GLACEADO

BURRATA D.O.P. & CAVIAR 68€
FLOR DE SAL, AZEITE BIOLÓGICO

CAVIAR
BLINIS, CEBOLA ROXA, OVO RALADO, CREME CÍTRICO

50GR 170€
100GR 340€
250GR / 500GR - POR RESERVA (3 DIAS)

Para toda Hora

SALADA DE LAGOSTA TRUFADA 29€
ESPARGOS, MAÇÃ CARAMELIZADA, ABACATE, AIPO, CEBOLINHO, TRUFA

SALADA CROCANTE ✓ 16€
ALFACE ICEBERG, ALGA NORI KIZAMI, SEMENTES DE GIRASSOL, MOLHO CROCANTE

SPAGHETTI DE CAPRESE 21€
TOMATE, BURRATA, PESTO

LINGUINI TRUFADO 25€
MOLHO TRUFADO, PARMESÃO, CEBOLINHO

TORTELO DE CABRA ✓ 22€
MANTEIGA DE MANJERICÃO, TOMATE CONFITADO, MEL SILVESTRE, PEPITAS DE CACAU

SPAGHETTINI DE LAGOSTA 128€
TOMATE CONFITADO, ANETO, COENTRO

Sugestões do Chef

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

41€

RIGATONI COM CAVIAR
MOLHO CHAMPANHE, ERVAS FRESCAS

82€

CORTE DO CHEF 600GR
SELEÇÃO SEMANAL DO CHEF OLIVIER

96€

Aqui tem Peixe

GAROUPA DO MAR GRELHADA 🍷 35€
MANTEIGA DE ALCAPARRAS, LEGUMES CONFITADOS

BLACK COD 39€
BACALHAU MARINADO, LEGUMES FRESCOS, PURÉ DE AIPO

VIEIRAS SEEN 28€
PURÉ DE COUVE-FLOR, MAÇÃ VERDE, CHEROVIAS, PRESUNTO DESIDRATADO

CARABINEIRO 58€
BEURRE BLANC

Amantes da Carne

LOLLYPOP DE CORDEIRO 31€
CARRÉ DE CORDEIRO, MOSTARDA DE DIJON, HORTELÃ

BIFE TÁRTARO 29€
CLÁSSICO OLIVIER

WAGYU LAMINADO 🍷 60€
300G
MAMINHA, MOLHO CHIMICHURRI

LOMBO DO CHEF 36€
LOMBO DE NOVILHO, MOLHO OLIVIER, ALHO, LOURO

WAGYU BURGER 28€
QUEIJO CHEDDAR, CEBOLADA AGRIDOCE, BATATAS FRITAS

FRANGUINHO SEEN 29€
FRANGO, MISO, KIMUCHI

Acompanhamentos

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

BATATAS FRITAS 🍷 7€

LEGUMES CONFITADOS 🍷 7€
AZEITE EXTRA VIRGEM, FLOR DE SAL

ARROZ RICO ✓ 7€
TÂMARAS, FEIJÃO VERDE, ESPARGOS, AMÊNDOAS

ALCACHOFRA GRATINADA ✓ 9€
ALHO FRANCÊS, QUEJO PECORINO, MOLHO BECHAMEL

ESPINAFRES À LA CRÈME ✓ 8€
ESPINAFRES, NOZ MOSCADA, NATAS

Sobremesas

TARTE SEEN (2 PESSOAS) 18€
FRUTOS DO BOSQUE, GELADO DE BAUNILHA

SOUFFLÉ DE DOCE DE LEITE 15€
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 10€
BOLO CREMOSO DE BANANA, TOFFEE, PAÇOQUINHA

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, FLOR DE SAL	
HOT SEEN ROLL (8 UNIDADES)	16€
SALMÃO, QUEIJO CREME, TERIAKI, SÉSAMO TOSTADO, CEBOLINHO	
SALADA GOMA WAKAME	14€
ALGA WAKAME, RAIZ LOTUS, SEMENTES SÉSAMO	

Especialidades Seen

GUNKAN TRUFADO (2 UNIDADES)	18€	NIGIRI NEW STYLE (2 UNIDADES)	14€
SALMÃO, CAMARÃO, OVO DE CODORNIZ, TRUFA, FLOR DE SAL, ALHO FRANCÊS		SALMÃO, GENGIBRE CONFITADO, TOGARASHI, RASPA DE LIMA	
GUNKAN HOTATE (2 UNIDADES)	15€	NIGIRI TORO CAVIAR (2 UNIDADES)	31€
SALMÃO, VIEIRA, VINAGRETE JAPONÊS, LA YU, OVAS TOBIKO		BARRIGA DE ATUM, CAVIAR, FLOCOS DE OURO	
GUNKAN PADRON (2 UNIDADES)	14€	MORIWASE SEEN	60€
ATUM, PIMENTO PADRON, TOGARASHI, CEBOLA CROCANTE, OVAS TOBIKO		4 UNIDADES GUNKAN, 4 UNIDADES NIGIRI ESPECIAIS, 4 UNIDADES ROLL	
GUNKAN SHIROMI (2 UNIDADES)	16€	BLUEFIN TATAKI	36€
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)	12€
SALMÃO	
HOSSOMAKI MAGURO (8 UNIDADES)	19€
ATUM RABILHO	
HOSSOMAKI KAPPA (8 UNIDADES)	8€
PEPINO DOCE	
HOSSOMAKI TAMAGO (8 UNIDADES)	10€
TAMAGO	

Makis | Especiais

MAKI SPICY TUNA (4 UNIDADES)	19€
ATUM, COUVE CHINESA, LA YU, CHIPS DE RAÍZ LOTUS	
SPIDER ROLL (4 UNIDADES)	21€
CARANGUEJO DE CASCA MOLE, SALMÃO, ALHO FRANCÊS, ABACATE, MAIONESE DE WASABI	
KING CRAB ROLL (4 UNIDADES)	38€
CARANGUEJO REAL, ANETO, MOLHO WASABI, YELLOW TAIL, JALAPEÑOS	
HAMACHI ROLL (4 UNIDADES)	16€
YELLOW TAIL, YUZU, CEBOLINHO, SÉSAMO, JALAPEÑOS	
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	
LOBSTER TRUFFLE ROLL (4 UNIDADES)	25€
LAGOSTA, YELLOW TAIL, IKURA, TRUFA, TAMAGO	

Nigiri & Sashimi | Tradicional

	NIGIRI	SASHIMI
	2 UN	4 UN
SHAKE SALMÃO	12€	14€
HAMACHI LÍRIO	16€	18€
SHIROMI PEIXE BRANCO	14€	15€
MAGURO ATUM	18€	20€
TORO BARRIGA DE ATUM	22€	24€

SEEN

VEGETARIANO SEM GLÚTEN VEGAN

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.

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