

海渡

海渡
KAIWAKI

Menu fornecido apenas para referência.
Os menus estão sujeitos a alterações
e serão confirmados novamente a bordo



A nossa mesa Teppanyaki lhe propõe uma autêntica experiência japonesa, degustando um conjunto de combinações de descobertas. A palavra "Teppanyaki" é derivada de "teppan", que significa chapa de ferro, e "yaki", que significa grelhado. Esta é a única arte culinária em que chefs altamente qualificados preparam e cozinham os melhores ingredientes diante dos seus olhos. Aprecie a magia do teppanyaki: uma festa para os olhos e o paladar!



As imagens neste menu são indicativas.

Geisha

SUSHI E SASHIMI*

TEMPURA GEISHA

SALADAS DE ESTAÇÃO, LEGUMES, MOLHO DE GERGELIM

SOPA DE MISSÔ BRANCO, TOFU MACIO, ALGA WAKAME

FILÉ DE PEIXE ROBALO

ARROZ FRITO COM OVOS

PEITO DE FRANGO

Todos servidos com legumes da estação, cogumelos da floresta

ABACAXI CARAMELIZADO, SORVETE DE GENGIBRE, HORTELÃ

Samurai

SUSHI E SASHIMI*

TEMPURA SAMURAI

SALADAS DE ESTAÇÃO, LEGUMES, MOLHO DE GERGELIM

SOPA DE MISSÔ BRANCO, TOFU MACIO, ALGA WAKAME

SALMÃO ESCOCÊS, CAMARÃO-TIGRE*

ARROZ FRITO COM OVOS

CONTRAFILÉ*

Todos servidos com legumes da estação, cogumelos da floresta

ABACAXI CARAMELIZADO, SORVETE DE GENGIBRE, HORTELÃ

Imperador

SUSHI E SASHIMI*

TEMPURA IMPERADOR

SALADAS DE ESTAÇÃO, LEGUMES, MOLHO DE GERGELIM

SOPA DE MISSÔ BRANCO, TOFU MACIO, ALGA WAKAME

TATAKI DE ATUM AMARELO, VIEIRAS JAPONESAS,

MEIA LAGOSTA DO MAINE*

ARROZ FRITO COM OVOS

FILÉ-MIGNON*

Todos servidos com legumes da estação, cogumelos da floresta

ABACAXI CARAMELIZADO, SORVETE DE GENGIBRE, HORTELÃ

Aprimore sua experiência Teppanyaki de Samurai ou Imperador substituindo o contrafilé ou filé-mignon por carne Wagyu premium 100% certificada por € 30 adicionais. Por favor, pergunte ao seu garçom sobre a disponibilidade e os detalhes.

Se tiver alguma alergia conhecida ou intolerância a algum alimento, por favor informe o nosso pessoal antes de fazer o seu pedido.

* Nota informativa de saúde pública: o consumo de carnes (bovina, suína, de aves e de carneiro), pescados, crustáceos e ovos que estejam crus ou pouco cozidos, aumenta o risco de doenças de origem alimentar, principalmente àqueles que já possuam condições de saúde particulares.

Podem ter sido utilizados alimentos congelados na preparação dos pratos. Estes alimentos são descongelados obedecendo todas as instruções para manter inalteradas as características organolépticas do produto.

Vegetariano

SUSHI DE LEGUMES

TEMPURA DE LEGUMES

SALADAS DE ESTAÇÃO, LEGUMES, MOLHO DE GERGELIM

SOPA DE MISSÔ BRANCO, TOFU MACIO, ALGA WAKAME

ROLINHO DE OVOS

ARROZ FRITO COM OVOS

FILÉ DE TOFU COM GERGELIM

Todos servidos com legumes da estação, cogumelos da floresta

ABACAXI CARAMELIZADO, SORVETE DE GENGIBRE, HORTELÃ

Menu infantil

SUSHI ESPECIAL PARA CRIANÇAS

TEMPURA DE LEGUMES PARA CRIANÇAS

SOPA DE MISSÔ BRANCO, TOFU MACIO, ALGA WAKAME

SALADAS DE ESTAÇÃO, LEGUMES, MOLHO DE GERGELIM

FRANGUINHO TERIYAKI

LEGUMES DA ESTAÇÃO

ARROZ FRITO COM OVOS

ABACAXI CARAMELIZADO, SORBET E SORVETE

Se tiver alguma alergia conhecida ou intolerância a algum alimento, por favor informe o nosso pessoal antes de fazer o seu pedido.

Podem ter sido utilizados alimentos congelados na preparação dos pratos. Estes alimentos são descongelados obedecendo todas as instruções para manter inalteradas as características organolépticas do produto.



A MSC ESTÁ CONTRIBUINDO PARA
A PROTEÇÃO DO ATUM VERMELHO

