sushiarte

BRAVA

Cardápio

Arte em todos os detalhes





Carpaccio
de Salmão

Entradas Sushibar

Carpaccio | 10 Fatias

Salmão | R$59
Azeite trufado, toque de limão e flor de sal.

Salmão Molho de Ostras | R$59
Salmão com molho arte de ostras.

Atum | R$59
Molho cítrico.

Peixe Branco | R$59
Molho cítrico.

Shake Toro | R$69
Parte nobre do salmão, azeite trufado, toque de limão e flor de sal.

Polvo | R$75
Limão, azeite extravirgem e flor de sal.

Wagyu Importado do Japão (481) | R$140 (6 fatias)
Wagyu japonês, levemente selado com gengibre, cebolinha e molho cítrico.

Usuzukuri | 10 Fatias

Salmão | R$59
Molho ponzu levemente picante.

Peixe Branco | R$59
Molho ponzu levemente picante.

Entradas Sushibar

Tartare

Salmão | R$74
Salmão cortado em cubos com manga, ovas de masago, azeite de oliva e flor de sal. Acompanha chips de batata-doce. Opção sem gema de codorna.

Atum | R$74
Atum cortado em cubos com manga, ovas de masago, azeite de oliva e flor de sal. Acompanha chips de batata-doce. Opção sem gema de codorna.

Misto | R$79
Salmão, atum e camarão cozidos, batidos e temperados ao modo do chef. Opção sem gema de codorna.

Ceviche
Pescado cortado em cubos, marinado no limão, crispy de batata-doce, wakame, flocos de cebola roxa e ovas de masago.

Salmão | R$74

Peixe Branco | R$74

Frutos do mar | R$79
Salmão, peixe branco, camarão e polvo.

Tataki
Pescado cortado em cubos, avocado, cebolinha, crispy de tempurá, ovas de masago, gengibre, flor de sal e molho cítrico.

Salmão | R$60
Atum | R$60



Tartare
Misto



Rock
Ebi

Entradas Cozinha

Edamame Vagem (sem azeite) | R$40
Vagem de soja e flor de sal.

Edamame Trufado (com azeite) | R$45
Azeite trufado e flor de sal.

Shiitake na Manteiga | R$60
Cogumelos grelhados na manteiga com cebolinha.

Shimeji na Manteiga | R$60
Cogumelos grelhados na manteiga com cebolinha.

Ebi Arte 4 Un. | R$75
Camarões empanados na farinha panko.

Rock Ebi | R$75
Camarão na tempurá com maionese picante e ovas.

Gyoza 4 Un.
Pastel japonês.

Gyoza de Carne Suína | R$44

Gyoza de Carne Bovina | R$44

Gyoza de Legumes | R$40



Sashimi
Shake Toro

Sashimi

Sashimi Tradicional | 5 Fatias

Salmão | R$50
Atum | R$50
Peixe Branco | R$50
Polvo | R$60
Sashimi Arte 20 Un. | R$199
5 salmão, 5 atum, 5 peixe branco e 5 polvo.

Sashimi Especial | 5 Fatias

Salmão Selado com Crispy de Tempurá | R$60
Levemente selado com molho de ostras, crispy de tempurá e gergelim.

Shake Toro | R$74
Parte nobre do salmão com raspas de limão-siciliano, ovas de masago, toque de limão e flor de sal - sob consulta.

Atum Gomayaki | R$74
Atum com crosta de gergelim, selado e molho de ostras.

Atum Trufado | R$74
Levemente selado, shimeji trufado, ovas de tobiko, cebolinha e flor de sal.

Vieira Canadense | R$119
Ovas de masago, toque de limão e flor de sal.

Salmão Gema de Codorna Trufado | R$109
Levemente selado, shimeji trufado, ovas de tobiko, cebolinha e flor de sal.

Atum com Foie Gras | R$119
Atum e foie gras selado com molho tarê e flor de sal.

Vieira Canadense com Foie Gras | R$139
Vieiras e foie gras selado com molho tarê e flor de sal.

Sashimi Arte Especial 15 Un. | R$269
3 Shake toro, 3 vieiras, 3 atum, 3 polvo, 3 especial do dia.

Cortes especiais do Atum e Atum Bluefin Sob consulta.



Niguiri Arte
Especial

Niguiri

Niguiri Tradicional 2 Un.

Salmão | R$30
Atum | R$30
Peixe Branco | R$30
Camarão | R$39
Polvo | R$46
Niguiri Arte 8 Un. | R$119
2 salmão, 2 atum, 2 peixe branco e 2 camarão.

Niguiri Especial 2 Un.

Shake Toro | R$39
Parte nobre do salmão, ovas de masago, flor de sal e cebolinha.

Shake Toro Selado | R$39
Parte nobre do salmão, selado, com ovas de masago e cebolinha.

Peixe Branco Especial | R$39
Peixe do dia com uma fina fatia de limão e ovas de masago.

Atum Especial | R$34
Avocado e ovas de masago.

Atum com Foie Gras | R$70
Atum e flor de sal, foie gras levemente selado com molho tarê.

Vieira Canadense | R$80
Ovas de masago, toque de limão e flor de sal.

Wagyu Importado do Japão (481) | R$119
Wagyu japonês, gengibre, cebolinha e molho cítrico.

Niguiri Arte Especial 8 Un. | R$139
2 shake toro, 2 shake toro selado, 2 peixe branco especial e 2 atum especial.

Cortes especiais do Atum e Atum Bluefin Sob consulta.



Gunkan
Ebi Furai

Gunkan 2 Un.

Jown Salmão | R$30
Salmão batido com cebolinha.

Jown Spicy Tuna | R$30
Atum batido com pimenta e ovas de masago.

Pepino e Shimeji | R$30
Pepino e Shimeji na manteiga com cream cheese.

Ebi Tobiko | R$40
Salmão, camarão e ovas de tobiko.

Ebi Furai | R$40
Salmão, camarão crocante, cream cheese, ovas de masago e raspas de limão taiti.

Salmão Gema de Codorna | R$40
Selado com salsa trufada, ovas de masago e flor de sal.

Crispy Tempurá Selado | R$34
Salmão, cream cheese, crispy de tempurá e molho tarê.

Wagyu Importado do Japão (481) e Gema de Codorna | R$119
Carne bovina de origem japonesa selada, gema de ovo de codorna, gengibre, cebolinha e molho cítrico.

Gunkan Arte 8 Un. | R$129
2 jown salmão, 2 jown spice tuna, 2 ebi furai e 2 ebi tobiko.


Roll Vieira
Canadense com Lichia

Roll 2 Un.

Ebi Furai | R$49
Salmão, camarão crocante, cream cheese,
raspas de limão, ovas de masago e molho tarê.

Salmão com Lichia | R$49
Lichia envolvida com salmão e shisô em natura.

Black Ebi | R$54
Salmão selado, camarão crocante, creme black, crispy de alho poró
e molho tarê.

Ebi Arte | R$54
Camarão empanado, enrolado com salmão, cream cheese
e molho tarê.

Vieira Canadense com Lichia | R$59
Lichia envolvida com salmão, vieira canadense e shisô em natura.

Folha de Shisô 2 Un.

Salmão | R$40
Cortado em pequenos cubos, cebolinha e ovas de masago
e molho de ostras.

Atum | R$40
Cortado em pequenos cubos, cebolinha e ovas de masago
e creme arte.

Atum Spicy | R$40
Cortado em pequenos cubos, cebolinha e ovas de masago
e molho de ostras.



Uramaki
Filadélfia Especial

Uramaki 8 Un.

Califórnia | R$50
Manga, pepino, kani e gergelim.

Filadélfia | R$59
Salmão, cream cheese e gergelim.

Avocado | R$59
Salmão e avocado.

Especial Jown | R$59
Salmão, cebolinha e gergelim.

Tuna Crispy | R$59
Atum batido com cebolinha, molho de ostra, lâmina de atum e crispy de batata-doce.

Filadélfia Especial | R$59
Salmão, cream cheese, lâmina de salmão selado por cima, molho tarê e crispy de alho-poró.

Ebi Tem Roll | R$59
Camarão crocante, cream cheese, ovas de masago, raspas de limão e molho tarê.

Camarão Crispy | R$59
Camarão crocante, avocado, lâmina de salmão selado e crispy de alho-poró.

Hossomaki 8 Un.

Pepino | R$36

Atum | R$40

Salmão | R$40


Crock Nori
Spicy Tuna

Batera 4 Un.

Salmão | R$40
Shari, crispy de tempurá, ovas de masago e cebolinha.

Spicy Tuna | R$40
Shari, crispy de tempurá, ovas de masago e pimenta.

Crock Nori 2 Un.

Salmão | R$40
Alga Nori empanada em tempurá crocante, pimenta Sriracha, ovas masago, cebolinha e molho de ostra.

Atum Spicy | R$40
Alga Nori empanada em tempurá crocante, pimenta Sriracha, ovas masago, cebolinha e molho de ostra.

Hot Sushi 8 Un.

Hot Filadélfia | R$55
Salmão, cream cheese, molho tarê e gergelim.

Hot Furai | R$59
Camarão cozido em massa crocante, salmão batido, cebolinha, cream cheese, molho tarê e gergelim.

Temaki

Temaki de Salmão | R$54
Salmão com cebolinha e gergelim.

Temaki de Atum | R$54
Atum com cebolinha e gergelim.

Temaki Filadélfia | R$56
Salmão, cream cheese e gergelim.



Salmão
ao Creme

Pratos Quentes

Salmão ao Creme | R$94
Salmão grelhado ao molho de cogumelos com abacaxi.

Yakissoba

Vegetariano | R$65
Legumes.

Carne | R$70
Cubos de mignon.

Frutos do Mar | R$89
Lula, camarão e polvo.

Shiitake

Mushi | R$75
Brócolis, couve-flor e shiitake.

Mushi Frutos do Mar | R$95
Camarão, polvo, lula, legumes e shiitake.

Teppanyaki

Acompanha arroz japonês e legumes salteados na manteiga.

Salmão | R$89

Mignon | R$89



Baozi
Ebi Furai

Menu Kids

Acompanha arroz japonês
e chips de batata-doce.

Mignon | R$64
Salmão | R$64

Baozi 2 Un.

Pão chinês, preparado no vapor, recheado com
proteína da sua escolha e maionese japonesa.

Proteínas

Ebi Furai | R$54
Mignon de Wagyu | R$74

Katsu Sando 2 Un.

Pão de Brioche tostado, proteína empanada na farinha panko,
finalizado com maionese japonesa e molho tonkatsu.

Proteínas

Suíno | R$59
Ebi | R$79
Mignon Wagyu | R$119

Sobremesas

Panna Cotta | R$36
Gelatina cremosa de leite, finalizada com compotas de frutas vermelhas ou frutas tropicais.

Brownie de chocolate com Dulce de Leche | R$42
Brownie de chocolate com doce de leite e sorvete de creme.

Petit Gâteau de Dulce de Leche Havanna | R$42
Bolo de Dulce de Leche com recheio cremoso e sorvete de creme.



HAVANNA

sushi arte

BRAVA

sushiartebrava