

# NISTU

RESTAURANT & BAR

## FRIOS

BUTTERFISH BRASEADO COM FOIE GRAS, WAKAME E PONZU 15€

"CAUSA" DE CARANGUEJO DAS NEVES E TEMPURA DE CARANGUEJO DE CASCA MOLE 22€

CEVICHE DE SALMÃO, LEITE DE TIGRE, MANGA E CURD DE MARACUJÁ 15€

CEVICHE PURO DE PEIXE BRANCO, PURÉ E CHIPS DE BATATA DOCE 14€

OSTRAS, LIMA, BALSÂMICO, CHALOTAS, ALCAPARRAS E MALAGUETA 14€

SALADA DE PATO ORIENTAL, MAÇÃ VERDE, ROMÃ E MOLHO HOISIN 16€

TÁRTARO DE ATUM COM TOGARASHI, KIZAMI WASABI E FIDEOS 15€

VIEIRAS, GUACAMOLE, SALSAS RANCHEIRA, CORAL NEGRO, FUMO 20€

TÁRTARO DE LOMBO DE NOVILHO COM TEMPERO DE BASE KIMCHI 18€

## QUENTES

CAMARÕES NOBASHI EM MASSA KATAIFI, MOLHO DE MISO, LIMA E GENGIBRE 12€

CAMARÃO TIGRE, RISOTTO DE CHOCO E ALGAS 35€

FILETE DE ROBALO, TORTELLONIS DE COGUMELOS, ESPARGOS E MOLHO HOLANDÊS TRUFADO 22€

POLVO GRELHADO, BATATA DOCE, EDAMAME, NDUJA E OVO DE GALINHA 19€

LULAS RECHEADAS COM GAMBAS, LENTILHAS AMARELAS COM LIMÃO, KALE E OVO 20€

BLACK ANGUS NY STRIP (250GR), POLENTA, COUVE-FLOR, LEGUMES ASSADOS, VINAGRETE TRUFADO 26€\*

RIB EYE MATURADO (1KG), POLENTA, COUVE-FLOR, LEGUMES ASSADOS, VINAGRETE TRUFADO 74€\*

TORNEDÓ DE NOVILHO (160GR), POLENTA, COUVE-FLOR, LEGUMES ASSADOS, VINAGRETE TRUFADO 21€

COSTELETAS DE BORREGO, BARBECUE COREANO, MILHO, ALIGOT DE QUEIJO DE OVELHA 24€

CANNELONES DE CUPIM DE BOI, COGUMELOS, ABÓBORA, TOMATE SOLEADO E GREMOLATA 15€

TAGLIATELLE DE LIMÃO E LEGUMES, GENGIBRE, TAMARINDO E MALAGUETA 15€ 🌿

LASANHA DE ALCACHOFRAS, PORTOBELLO, TOMATE SOLEADO E MANGERICÃO 15€ 🌿

🌿 VEGETARIANO

\* COM MOLHO DE QUEIJO AZUL E MANJERICÃO | +2€

# NISTU

RESTAURANT & BAR

## SOBREMESAS

FONDANT DE DULCE DE LECHE, SORVETE DE FRAMBOESA E SOPA FRIA DE FRUTOS VERMELHOS 9€

SEMI ESFERA DE CHOCOLATE, CARAMELO E FLOR DE SAL, SOLO DE AVELÃ, SUSPIROS DE LIMA 9€

PANNACOTTA DE BAUNILHA, GINJAS E GENGIBRE 9€

CREME BRÛLÉE DE CITRONELLA, CURD DE YUZU E TERRA DE ALFARROBA 9€

CHEESECAKE JAPONÊS, CAFÉ, CREME INGLÊS E CROCANTE DE AMARETTO 9€

MOUSSE DE LIMA, CHOCOLATE BRANCO E RUBI, CRUMBLE E GELADO DE PISTACHIO 9€

## COUVERT

2,80€ P/PESSOA

Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este for inutilizado. // Os produtos alimentares uma vez escolhidos e servidos consideram-se comprados. Não sendo permitidas trocas ou devoluções. // Todos os preços incluem IVA à taxa em vigor. // No momento em que se realiza o pedido, por favor, informe o seu empregado de mesa se sofre de alguma alergia alimentar.

# NISTU

RESTAURANT & BAR

## COLD

SEARED *BUTTERFISH* WITH FOIE GRAS, WAKAME AND PONZU SAUCE 15€

SNOW CRAB "CAUSA" AND SOFT SHELL CRAB TEMPURA 22€

SALMON CEVICHE, LECHE DE TIGRE, MANGO AND AJI AMARILLO 15€

PURE WHITE FISH CEVICHE, PURÉE AND SWEET POTATO CHIPS 14€

OYSTERS, LIME, BALSAMIC, SHALLOTS, CAPERS AND CHILLI 14€

ORIENTAL DUCK SALAD, GREEN APPLE, POMEGRANATE AND HOISIN SAUCE 16€

TUNA TARTAR WITH TOGARASHI, KIZAME WASABI AND FIDEOS 15€

SCALLOPS, GUACAMOLE, SALSA RANCHERA, BLACK CORAL, SMOKE 20€

BEEF TARTAR WITH KIMCHI SEASONING 18€

## WARM

NOBASHI PRAWN IN KATAIFI PASTRY, MISO SAUCE, LIME AND GINGER 12€

GRILLED TIGER PRAWN, CUTTLEFISH RISOTTO AND SEAWEED 35€

GRILLED SEA BASS FILET, MUSHROOM TORTELLONI, ASPARAGUS AND TRUFFLED HOLLANDAISE SAUCE 22€

GRILLED OCTOPUS, SWEET POTATO, EDAMAME, NDUJA, CHICKEN EGG 19€

PRAWN STUFFED SQUIDS, YELLOW LENTILS WITH LEMON, KALE AND EGG 20€

BLACK ANGUS NY STRIP (250GR), POLENTA, CAULIFLOWER, ROASTED VEGETABLES, TRUFFLED VINAGRETTE 26€\*

GRILLED MATURED RIB EYE (1KG), POLENTA, CAULIFLOWER, ROASTED VEGETABLES, TRUFFLED VINAGRETTE 74€\*

BEEF TENDERLOIN Tournedo (160GR), POLENTA, CAULIFLOWER, ROASTED VEGETABLES, TRUFFLED VINAGRETTE 21€\*

LAMB CHOPS, KOREAN BARBECUE, CORN, SHEEP'S CHEESE ALIGOT 24€

OX HUMP STEAK CANNELLONES, MUSHROOMS, PUMPKIN, DRIED TOMATO AND GREMOLATA 15€

TAGLIATELLE WITH LEMON AND VEGETABLES, GINGER, TAMARIND AND CHILLI 15€ 🌿

ARTICHOKE LASANHA, PORTOBELLO, DRIED TOMATO AND BASIL PESTO 15€ 🌿

🌿 VEGETARIAN

\* WITH BLUE CHEESE AND BASIL SAUCE | +2€

# NISTU

RESTAURANT & BAR

## DESSERTS

DULCE DE LECHE FONDANT, COLD BERRIES SOUP AND RASPBERRY ICE CREAM 9€

CHOCOLATE SEMI SPHERE, SALTED CARAMEL , HAZENUT SOIL AND LIME SIGH 9€

VANILLA AND GINGER PANNACOTTA 9€

CITRONELLA CREME BRÛLÉE, YUZU CURD AND CAROB 9€

JAPANESE CHEESECAKE, COFFEE, ENGLISH CREAM AND AMARETTO CRISP 9€

LIME MOUSSE, WHITE AND RUBY CHOCOLATE, CRUMBLE AND PISTACHIO ICE CREAM 9€

## COUVERT

2,80 PER PERSON

No dish, food product or drink including couvert, may be charged if not requested by the customer's // The food once chosen and served are considered purchased, not being allowed exchanges or returns // All prices include VAT at the effective rate // At the time of the order, please inform your waiter if there is any food allergy you suffer from.