

PRIMAVERA / VERÃO 2026

ÁGUAS MINERAIS

Água mineral com gás	3,10
Água mineral natural	2,30

REFRIGERANTES

Limonada da casa	3,95
Coca-Cola / Zero	2,90
Sumol Laranja	2,90
Nestea Limão	2,90
Água tônica Royal Bliss	2,90

KOMBUCHAS

Gengibre, hortelã e moringa	4,25
Ideal para acompanhar qualquer prato da nossa carta, simples e deliciosa	
Mirtilo e lavanda	4,25
Combine-a com uma salada ou tempura de legumes, muito refrescante e saudável	

CERVEJAS

Estrella Damm 50cl (pressão)	4,45
Daura (sem glúten)	3,95
Estrella Damm 33cl (pressão)	2,95
Estrella Damm	2,90
Free Damm Torrada (sem álcool)	2,90
Turia	2,90

CERVEJAS JAPONESAS

Asahi	3,95
A cerveja mais vendida no Japão, de sabor seco, com final curto e refrescante. A combinação perfeita com a comida asiática	
Kirin	3,95
A cerveja favorita dos japoneses: macia, refrescante, levemente amarga e espumosa	

VINHO TINTO

Papa Figos	3,90	18,95
(TINTA RORIZ, TINTA BARROCA, TOURIGA FRANCA, TOURIGA NACIONAL, D.O. DOURO)		
Sossego	3,25	15,00
(ARAGONEZ, SYRAH, TOURIGA NACIONAL, D.O. ALENTEJO)		
Biaia	3,25	15,00
(TOURIGA NACIONAL, TOURIGA FRANCA E TINTA RORIZ)		

VINHO BRANCO

Planalto	3,25	15,00
(VIOSINHO, MALVASIA FINA, GOUVEIO, ARINTO, D.O. DOURO)		
Quinta Azevedo	3,25	15,00
(LOUREIRO, ALVARINHO, D.O. VERDE)		
Biaia	3,25	15,00
(SÍRIA, FERNÃO PIRES E ARINTO)		

VINHO ROSÉ

Sossego	3,25	15,00
(TOURIGA NACIONAL, D.O. ALENTEJO)		

VINHO ESPUMANTE

Mateus Rosé Bruto	3,90	18,95
(BAGA E SYRAH)		

SAKE

Kurabito	4,95	7,05
Sake limpo na boca, com um aroma agradável de frutas frescas e flores brancas		

COCKTAILS

Osaka Mojito	5,95
Saquê, lima, hortelã e soda	
Tóquio Maracujá	5,95
Saquê, maracujá e limão	
Manila Coco (sem álcool)	5,95
Coco, limonada, hortelã e lima	
Sintokio (sem álcool)	4,95
Maracujá e limão	

CAFÉ

Cappuccino	2,65
Meia de leite	1,90
Espresso	1,10

CHÁS

NEW Chá Preto Chai	2,60
BIOLÓGICO	
Com canela, casca de laranja, gengibre, cravinho, cardamomo verde, pimenta preta esmagada	
NEW Chá verde Sencha	2,60
BIOLÓGICO	
NEW Rooibos Grande Muralha da China	2,60
BIOLÓGICO	
Com casca de laranja, gengibre e capim-limão	

DEFRUTE DO SEU CHÁ TAMBÉM COM GELO!

CROCANTES

Tempura de Legumes com Camarões 8,50
 Delicioso e crocante panado de legumes biológicos com curgete, cenoura, pimento vermelho, beringela e dois camarões
 PEÇA TAMBÉM SEM CAMARÕES POR 6,50€!
 ADICIONE UM CAMARÃO POR 1€!

Ebi Fry 7,95
 Quatro camarões panados crocantes com molho thai semi-picante
 ADICIONE UM CAMARÃO POR 1,95€!

Chicken Thai Fingers 6
 Palitos de frango do campo panados com molho thai semi-picante

Rolinho primavera 5,70
 Dois rolinhos primavera, recheados de legumes, macarrão de soja, cogumelos e bambu, com molho thai semi-picante
 ADICIONE UM ROLINHO POR 2,90€!

TRADICIONAIS

Wakame Salad 4
 Salada de algas wakame e algas agar-agar com sementes de sésamo

Edamame 4
 Vagens de soja ao vapor

Miso Soup 4
 Sopa tradicional japonesa com dashi, pasta de miso, tofu, alga wakame e cebolinha verde

Gohan 2,50
 Tigela de arroz branco

ESPECIALIDADES

Tataki de Salmão 11,50
 Salmão marinado levemente grelhado, finamente fatiado e acompanhado com molho teriyaki, cubos de abacate e sésamo

Pork Buns 10,50
 Dois pães Bao cozidos no vapor com porco marinado (chashu), pepino, abacate, cebolinha verde, molho hoisin e maionese japonesa
 ADICIONE UM BAO POR 5,20€!

Takoyaki 7,50
 Quatro bolinhos japoneses tradicionais recheados com polvo, revestidos com maionese japonesa, molho tonkatsu, cebolinha e katsuobushi
 ADICIONE UM TAKOYAKI POR 1,90€!

★ **Canelone Japonês** 6,50
 Três rolinhos de massa wonton recheados de frango do campo, cogumelos, cebola, cenoura, bambu, chips de cogumelos shiitake, alga nori, molho teriyaki e maionese japonesa
 ADICIONE UM CANELONE POR 2,20€!

GYOZAS

Gyozas (quatro pçs) 7,70
 - Caril de Frango
 - Gambas com Alho Fresco
 - Legumes
 - Porco
 - Mixed (uma de cada)
 ADICIONE UMA GYOZA POR 1,90€!

Salmon Quinoa Salad 12,90
 Salada verde com quinoa biológica, abacate, tataki de salmão, tomate cereja, pepino, cebola crocante e maionese de kimuchi

★ **Kaesar Asian Salad** 12,50
 Salada verde com abacate, tomate cereja, peito de frango do campo panado com milho torrado, molho caesar com dashi, chips crocantes de milho, amendoim e parmesão ralado

TEMPERE-AS COM AZEITE DE OLIVA BIOLÓGICO

YAKISOBA OU YAKI UDON

Yakisoba (macarrão fino) ou Yaki Udon (macarrão grosso) salteado

Sunny Corral Yakisoba ou Yaki Udon 14,90
 Com cogumelos shiitake, cenoura, curgete, repolho chinês, peito de frango do campo panado com milho torrado crocante, ovo grelhado, molho yakisoba, cebolinha e molho teriyaki

★ **Corral Chicken Yakisoba ou Yaki Udon** 13,90
 Com cogumelos shiitake, cenoura, curgete, repolho chinês, peito de frango do campo panado com milho torrado crocante, molho yakisoba, cebolinha e molho teriyaki

Corral Vegan Yakisoba ou Yaki Udon 13,90
 Com cogumelos shiitake, cenoura, curgete, repolho chinês, peito de frango de proteína vegetal Heura panado com panko, molho yakisoba, cebolinha e molho teriyaki

Chicken Black Truffle Yakisoba ou Yaki Udon 13,70
 Com frango do campo, molho de trufa, cogumelos shiitake, parmesão e finalizado com cebola crocante

Chicken / Beef / Seafood Yakisoba ou Yaki Udon
 Com cogumelos shiitake, cenoura, curgete, repolho chinês, molho yakisoba, cebolinha e proteína à escolha entre: Chicken 13,20/ Beef 13,50/ Seafood 13,70

Yasai Yakisoba ou Yaki Udon 11,70
 Com cogumelos shiitake, beringela, brócolos, curgete, repolho chinês, espargos selvagens, cenoura, pimento vermelho e verde, pak choi com molho yakisoba e teriyaki

CURRY & THAI

Beef Udon Panang Curry 14,50
 Macarrão udon salteado com vitela cozida em baixa temperatura, cebola, cenoura, leite de coco, panang curry e cebolinha verde

Chicken / Seafood Pad Thai
 Massa de arroz salteada com cenoura, curgete, repolho chinês, tamarindo, rebentos de soja, amendoim, lima e proteína à escolha entre: Chicken 13,50/ Seafood 13,70

ADICIONE UM OVO GRELHADO A QUALQUER SALTEADO POR 1€!

Oito Noodle Rolls de macarrão
Mixed Rolls 11,50
 Escolha a combinação de dois tipos diferentes de rolls (quatro peças por tipo de roll)

Salmon Tartar Roll 11,20
 Quentes em tempura com abacate, manga, queijo macio, cebolinha e tártaro de salmão com molho teriyaki

★ **Salmon Avocado Roll** 10,90
 Com salmão, abacate, manga, queijo macio e molho teriyaki

Corral Chicken Roll 10,50
 Com frango do campo panado, espargos selvagens, abacate, rebentos tenros, parmesão, cebola crocante e maionese de kimuchi

Veggie Roll 10
 Com proteína vegetal Heura, abacate, rebentos tenros, pepino, tofu, alga wakame e maionese de mostarda e mel
 COM MOLHO DE SOJA **kikkoman**

RAMEN

Ramen (macarrão fino) com caldo

Chicken Ramen 13,90
 Ramen com caldo de frango feito com soja e miso, com frango do campo panado, ovo semi-cozido e marinado, cogumelos shimeji, pak choi, espinafre, cebola vermelha, cogumelos shiitake e lima

★ **Tantanmen Ramen** 13,90
 Ramen com caldo vegetal e miso, proteína vegetal Heura, bambu, cebola roxa, pak choi, cogumelos shimeji, milho e cebolinha verde

Tampopo Ramen 13,70
 Ramen com caldo de frango feito com soja. Com fatias de porco marinado (chashu), milho doce, bambu, ovo semi-cozido e marinado, naruto, alga nori e cebolinha verde

★ **Tonkotsu Ramen** 13,70
 Ramen com caldo vegetal, fatias de porco marinado (chashu), cogumelos shiitake, pak choi, ovo semi-cozido e marinado e cebolinha verde
 PEÇA A SUA OPÇÃO VEGETARIANA COM HEURA!

Miso Ramen 13,50
 Ramen com caldo de frango feito com soja e miso. Com fatias de porco marinado (chashu), algas wakame, ovo semi-cozido e marinado, cebolinha verde e alga nori

UDON

Udon (macarrão grosso) com caldo

Corral Chicken Curry Udon 13,90
 Udon com caldo com tiras crocantes de frango do campo, cebola, cenoura, brócolos, espinafre, cogumelos shiitake, ovo semi-cozido e marinado, lima e dashi com caril

★ **Kimchi Chicken Udon** 13,90
 Udon com caldo de frango feito com soja e kimuchi no moto. Com palitos de frango do campo panados, pak choi, cebola roxa, brócolos, espargos selvagens, espinafre e cebolinha verde

Nabeyaki Udon 13,50
 Udon com caldo com fatias de frango do campo marinado, dashi, tempura de camarão, espinafre, ovo semi-cozido e marinado, cogumelos shiitake, bambu, cebolinha e alga nori

Karee Gyudon 12,90
 Arroz de caril com leite de coco, vitela cozida em baixa temperatura, cebola, cenoura, dashi e cebolinha verde

★ **Vegan Karee & Tofu** 12,90
 Arroz de caril com leite de coco, proteína vegetal Heura, brócolos, espargos selvagens, rebentos de soja, tofu, espinafre, cogumelos shiitake e sementes de sésamo

Niku Don 12,90
 Arroz com vitela cozida em baixa temperatura, cebola, dashi, mirin, ovo grelhado, alga nori, cebolinha verde japonesa e shichimi togarashi

Oyako Don 12,50
 Arroz com tiras de sobrecoxa de frango do campo panadas, cebola, cogumelos shiitake, dashi, ovo mexido, molho tonkatsu e cebolinha
 PEÇA O FRANGO TAMBÉM SEM PANAR!

Chicken Katsu Curry 12,20
 Arroz com tiras de sobrecoxa de frango do campo panadas, cebola, cogumelos shiitake, cenoura, leite de coco, caril, dashi e mirin



Salmão de Aquicultura Sustentável



Damos prioridade aos produtos biológicos e de proximidade



Ovos de galinhas caipiras



Frango, porco e vitela provenientes de explorações com políticas de bem-estar animal



PEÇA OU CONSULTE AQUI A NOSSA TABELA DE ALERGENIOS E NUTRICIONAL