

ASIAN & SUSHI

KAZUO

MENU DE COMIDA

KAN·JŌ

**O KAN·JO É UMA CELEBRAÇÃO
VIBRANTE DA COZINHA ASIÁTICA,
ONDE A TRADIÇÃO E A INOVAÇÃO
SE MISTURAM NA PERFEIÇÃO.**

Inspirado no conceito japonês de emoção, o restaurante oferece uma experiência gastronômica dinâmica, com sabores arrojados, técnicas refinadas e um sushi bar dedicado, onde o artesanal se encontra com a criatividade. Num ambiente sofisticado e contemporâneo, cada prato é uma expressão artística, construída sobre uma "tela em branco" de ingredientes frescos e combinações ousadas.

Quer esteja a saborear sushi habilmente elaborado ou a explorar a riqueza dos sabores asiáticos, o KAN·JO é mais do que uma refeição - é uma viagem de sabor, excelência e descoberta.

ENTRADAS FRIAS

**SALADA DE PEPINO E COGUMELO
ORELHA-DE-MADEIRA**
12

**TÁRTARO DE ATUM COM
UMESHISO E OVAS DE SALMÃO**
18

**SASHIMI DE VIEIRAS
COM UMEBOSHI**
20

**TOSTA DE SALADA DE PATO
COM CITRUS KOSHO** 🌿
16



ENTRADAS QUENTES

**TEMPURA DE LEGUMES
DE VERÃO** 🌿
14

**COGUMELO ERYNGII
COM MOLHO OKONOMI** 🌿
16

**ROLO PRIMAVERA DE
CAMARÃO COM PONZU (2 un.)** 🌿
18

**PÃO BAO COM SECRETOS DE PORCO
E KIMCHI DE CENOURA (2 un.)** 🌿
17

COMBOS

NIGIRIS (2 unids)
Atum 15 | Peixe branco 15 | Salmão 15

SASHIMI (5 unids)
Atum 16 | Peixe branco 15 | Salmão 13

HOSOMAKI (6 unids)
Atum 15 | Salmão 13 | Pepino 12 | Abacate 12

COMBOS 15 Unidades
5 Sashimis · 4 Nigiris · 6 Hosomakis
39

COMBOS 28 Unidades
10 Sashimis · 8 Nigiris · 6 Hosomakis · 4 Gunkans
75

COMBINADO NIGIRI 5 Peças
26

ASSINATURAS DO CHEFE

BERINGELA FRITA EM MISO
COM PIMENTOS VERDES

20

LULA SALTEADA COM FEIJÃO
VERDE, KOMBU E ALHO SELVAGEM

24

BARRIGA DE LEITÃO ASSADO, FOLHAS
JOVENS DE ROMANA E MOLHO DE
SEMENTES DE MOSTARDA

26

VITELA “BITOQUE” TEPPAN
YAKI COM OVO ESTRELADO
E MOLHO TONKATSU

30

MAPO TOFU COM PICKLES DE
COUVE NAPA PICANTE

23

ROBALO COM BEURRE
BLANC DE DASHI

32

CAMARÃO KUNG PAO

30

RAMEN DE FRANGO
COM BOK CHOI

24

COSTELA BRASEADA 48H COM
CEBOLA FRITA E MOLHO HOISIN

34

ARROZ, LEGUMES & NOODLES

ARROZ DE REBENTOS DE SOJA

6

COUVE-FLOR SALTEADA COM
MATCHA E MANTEIGA DE ALGAS

8

ARROZ FRITO
COM OVO E FURIKAKE

6

ARROZ BRANCO VAPORIZADO

6

SOBREMESAS

MORANGOS MACERADOS E RUIBARBO
COM CHANTILLY DE YUZU

8

MELÃO SANTA MARIA
COM SORBET DE LIMÃO

7

MOUSSE DE MISO VERMELHO COM
GRANIZADO DE MAÇÃ VERDE E SAKE

9

CHOCOLATE NAMELAKA, CROCANTE
DE SÉSAMO E PIMENTA SICHUAN

11



Contém Glúten

PRATOS QUENTES



Menu de Bebidas

Inspirado pelos quatro pilares: Japão, China, Coreia e Portugal

YUZU SAKE SPRITZ 19

Uma mistura refrescante de Saké de Yuzu, água com gás, Espumante e um toque de licor de sabugueiro. Servido com gelo e decorado com uma tira de pepino fresco e um ramo de hortelã.

Inspiração: Japão

GINGER PLUM NEGRONI 18

Reinventando o clássico Negroni com uma mistura de gin, Campari de gengibre e ameixa caseiro, e vermute. Mexido com arroz torrado que lhe confere um sabor tostado e arredondado. Decorado com uma fatia fina de gengibre cristalizado sobre um diamante de gelo e uma bolacha de arroz do negroni.

Inspiração: China

SOJU SOUR 16

Soju coreano misturado com sumo de limão fresco, Kimchi Falernum, e um toque de espuma vegana para uma textura aveludada. Terminado com uma pitada de Angostura bitters.

Inspiração: Coreia

PORTO TONIC WITH A TWIST 17

Um clássico português com vinho do Porto branco, água tônica, e um toque de casca de laranja do Algarve. Realçado com um traço de bitters de chá verde para um toque subtil.

Inspiração: Portugal

Cocktails clássicos com um twist local

COCKTAILS CLÁSSICOS REINVENTADOS

PORTUGUESE MULE 17

Um Moscow mule com um toque caseiro português, utilizando vinho do Porto Branco Seco e folha de figueira, um toque de licor de laranja tostada do Algarve e Ginger Beer. Realçado com um traço de bitter de chá verde para um toque subtil.

AZOREAN OLD FASHIONED 18

Um Old Fashioned clássico com um toque português, utilizando rum envelhecido com chá Lapsang dos Açores, uma pitada de açúcar e melão de cana infundado com Whisky Barrel bitters. Decorado com papel sustentável de laranja sobre um bloco de gelo.

WASABI MARTINI 17

Um cocktail feito com vodka portuguesa, pasta de wasabi, mistura cítrica de Yuzu, açúcar. Decorado com uma tosta Nori barrada com Miso, Pérolas de Ponzu e Katsuobushi.

GINJINHA MOJITO 17

Uma mistura refrescante de licor de Ginjinha portuguesa, hortelã fresca, sumo de lima e água com gás. Um equilíbrio perfeito entre doçura e acidez.

MATCHA MARGARITA 16

Uma margarita tradicional infundada com chá verde matcha, licor de shiso e Yuzu, oferecendo um toque herbáceo único ao cocktail clássico. Decorada com um Ar de Algas Salgado local.

MOCKTAILS

SHISO CITRUS COOLER 12

Sumos de citrinos frescos misturados com água com gás e xarope de folhas de shiso, servido sobre gelo com uma folha de shiso e pétalas de flores.

LYCHEE ROSE LEMONADE 12

Uma delicada mistura de sumo de Lichia, água de rosas, limonada de fruta dragão, servida sobre um bloco de gelo com pétalas de flores comestíveis e pickels de gengibre.

ÁGUA

ÁGUA S/GÁS MONCHIQUE 0,37 lt 4

ÁGUA S/GÁS MONCHIQUE 0,75 lt 6

ÁGUA COM GÁS PEDRAS 0,25 lt 4

ÁGUA COM GÁS PEDRAS 0,75 lt 6

ÁGUA TÓNICA FEVER-TREE SELECTION
6

THREE CENTS - PINK GRAPEFRUIT SODA (TORANJA) 0,20 lt 7

REFRIGERANTES

PEPSI · 7-UP · FANTA 5

GINGER-ALE · GINGER-BEER 5

FUZE TEA 5
(Limão · Pêssego · Manga)

HIBISCOS DE MORANGO 7

GENGIBRE 7

ORIGINAL 7

KOMBUCHA

TORANJA, MAÇA, ANANÁS, MANGA 6

SUMO DE LARANJA DO ALGARVE ESPREMIDO NA HORA 7

SUMO FRESCO DO DIA 7

SUMOS

Nacional

CERVEJA ARTESANAL “SANTOS” 33 cl 8

CERVEJA ARTESANAL “MARAFADA” 33 cl 8

SUPER BOCK STOUT 33 cl 7

SUPER BOCK TWIN 0% 33 cl 7

Internacional ·

CERVEJA JAPONESA

Asahi · Garrafa 8

CERVEJA GARRAFA

BRANCO, TINTO 25 cl Glass 9 | 1lt 32

EXÓTICO & ESPUMANTE 1lt 33

CHAMPAGNE COM FRUTOS VERMELHOS 1lt 72

SANGRIA

CAFÉS DO MUNDO E CHÁS

ESPRESSO

Café Curto 4 | Café Longo 5

CAPPUCCINO / MACCHIATO 6

Espresso com espuma ou leite

GALÃO 6

Café com leite vaporizado

DUPLO 6

Dois cafés num só

DESCAFEINADO 4

SELECÇÃO DE CAFÉS DO MUNDO 7

Infusões com história

PÚRPURA 6

Hibiscos · Framboesa · Equinácia · Mirtilo

VERDE 6

Mistura Das Ilhas

CHÁ PRETO 6

Misturas do mundo de assam, ceilão e darjeeling

CAMOMILA SILVESTRE 6

Misturas relaxantes

FLORAL

Misturas do rio e da vinha

BRANCO

Island blend

HORTELÃS

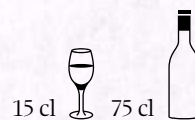
Misturas do românico

SENCHA GREEN TEA 6

Chá verde tradicional japonês com um sabor vegetal brilhante, e um toque de doçura.

Temos ao seu dispor outros chás biológicos e asiáticos por favor consulte a equipa para mais informações.

Espumante & Champagne



Boizel Brut Réserve · Champagne, France

20

80

Perrier Jouet Grand Brut · Champagne, France

120

Perrier Jouet Blanc des Blancs Belle Epoque
Champagne, France

250

Vinho Rosé

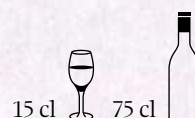


Whispering Angel · Provence, France

16

51

Vinho Branco



ADN “Alvarinho”, Anselmo Mendes & Niepoort
Vinho Verde, Portugal

16

54

Villa Maria Private Bin Sauvignon Biológico
Marlborough, New Zealand

32

Coche, Niepoort
Douro, Portugal

25

180

Vinho Tinto



Quinta dos Avidagos · Douro, Portugal

20

80

Pezat · Bordeaux, France

110

Conciso, Niepoort · Dão, Portugal

64

Charme, Niepoort · Douro, Portugal

18

70

Cabrita Negra mole · Algarve, Portugal

18

70

VINHOS

O SAQUÊ É UMA BEBIDA ALCOÓLICA JAPONESA TRADICIONAL, FEITA A PARTIR DO POLIMENTO E FERMENTAÇÃO DO ARROZ.

É considerado a bebida nacional do Japão e possui um teor alcoólico que varia entre 13% e 16%.

BIJITO JUNMAI 15 cl  12 | 72 cl  35

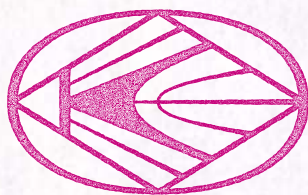
Um saquê tradicional com aromas delicados e um perfil de sabor suave, recomenda-se fresco.

AKASHI TAI JUNMAI TOKUBETSU 15 cl  14 | 72 cl  40

Este saquê tem um perfil de sabor umami bastante satisfatório, rico e refrescante. Uma bebida tradicional, limpa e bem estruturada.

AKASHI TAI JUNMAI DAIGINJO GENSU 30 cl  20

Um saquê floral e delicado, com paladar salgado e mineralidade rica e aromática, proporcionando uma explosão de aromas.



AKASHI TAI JUNMAI GINJO SPARKLING 30 cl 30

O perfil fresco e leve faz do Espumante Junmai Ginjo uma escolha versátil que pode ser apreciado sozinho, como aperitivo ou durante a refeição.

AKASHI TAI SHIRAUME GINJO UMESHU 6 cl 7 | 50 cl 25

Umeshu é um licor feito de ameixas, ou “ume” em japonês. Os seus sabores doces e frutados tornam-o popular entre muitos, com grande satisfação derivada do sabor completo e vibrante das ameixas maceradas em saquê Ginjo por 6 meses e envelhecidas em tanques de esmalte por 2 anos.

AKASHI TAI GINJO YUZUSHU 6 cl 8 | 50 cl 35

Este licor de Yuzu utiliza uma quantidade excepcionalmente alta de yuzu fresco da província de Hyogo, prensado na chegada para preservar o aroma puro da rara fruta cítrica, tão apreciada no Japão.

Onde a essência da tradição encontra o espírito de inovação.

Espirituosos Japoneses

WHISKY JAPONÊS (5 cl)

HIBIKI HARMONY 48

NIKKA FROM THE BARREL 18

Um blended whiskey robusto com sabores profundos e complexos de frutos secos, especiarias e carvalho.

Bebidas Espirituosas Portuguesas

VINHO DO PORTO

NIEPORT 10 YEARS TAWNY PORT 13

Um Porto rico e complexo com notas de caramelo, nozes e frutos secos.

NIEPORT LATE BOTTLE VINTAGE 16

Um Porto encorpado com sabores intensos de amora, ameixa e chocolate preto.

Uma escolha de licores tradicionais portugueses também disponível como: Amarguinha, Licor de Laranja do Algarve, Melosa, Licor Beirão e muitos mais.

GINJINHA

GINJINHA LISBON 8

Um licor de cereja com infusão de bagas de ginja locais, oferecendo um perfil doce e frutado.

BRANDY PORTUGUÊS

AGUARDENTE VELHA CR&F RESERVA 13

Uma aguardente portuguesa de qualidade superior com sabores suaves e quentes de baunilha, carvalho e frutos secos.

AGUARDENTE

MEDRONHO SULISTA 9

Uma aguardente de bagaço portuguesa potente com um sabor distinto e arrojado, frequentemente apreciada como digestivo.

INFORMAÇÃO SOBRE INTOLERÂNCIAS E ALERGIAS ALIMENTARES

Antes de efetuar o seu pedido, agradecemos que nos comunique se pretende obter esclarecimentos sobre os ingredientes alimentares. Mais solicitamos que nos informe, caso tenha alguma intolerância ou alergia alimentar. Muito obrigado.

ART. 135 DO DL 10/2015

Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este for inutilizado.

PREÇOS EM EUROS

com IVA incluído à taxa legal em vigor. Disponível livro de reclamações.

BEBIDAS ALCOÓLICAS

O consumo de bebidas alcoólicas está sujeito à idade legal em vigor (18 anos).

Algarve Marriott Salgados Golf Resort & Spa
Herdade dos Salgados, Guia 8200-424 Albufeira
+351 289 244 200

