



GURUMÊ

WARÚ GURUMÊ

Combinações da experiência Gurumê para grupos de vários tamanhos e diferentes paladares

Warú 2 pessoas

Pensados para satisfazer todo tipo de dupla

• Classicô | R\$98,00

8 peças de Hot Roll Gurumê, 3 Harumakis de Camarão, 8 peças de Filadélfia e 5 Sashimis de Salmão maçaricado com raspas de limão.

• Mignon Subáráshi | R\$85,00

Shimeji e Shitake (230g) e Lâminas de Filet Mignon com molho cítrico, crispies de cebola e arroz Gohan (820g).

• Salmon Salmon | R\$88,00

Mini Ussuzukuri Salmão (155g) e Filés de Salmão grelhados em crosta de gergelim com Yakissoba de Legumes (800g).

🍷 • Assinatura Gurumê | R\$125,00

Tartare Salmão (150g), dupla de Jyo Shimeji, dupla de Salmão Selado, 8 peças de Ebiten, dupla de Niguiiri Atum Foie Gras e 3 Harumakis de Camarão.

• Japa Fresh | R\$155,00

Salmão Guacamole (170g), Edamame (132g), Ussuzukuri Salmão e Atum (270g) e Combinado Tradicional 15 peças.

🌱 • Vegano | R\$110,00

3 Harumakis de Legumes, Edamame (132g), Shimeji e Shitake (230g), Pad Thai Vegano (460g) e dupla de Niguiiri Tomate Marinado.

Warú 2 a 3 pessoas

A medida certa para grupos pequenos

🍷 • Do Chef | R\$190,00

Tartare de Salmão (150g), 8 peças de Pipoca Roll e Combinado Gurumê 30 peças, com criações diárias do Chef.

• Asiático | R\$130,00

3 Harumakis de Camarão, Filés de Salmão com Yakissoba de Legumes (800g) e Brownie de Chocolate com Doce de Leite e Sorvete de Vanilla.

Warú 3 a 4 pessoas

Do tamanho da vontade de cada tipo de família

🍷 • Yin e Yang | R\$195,00

Shimeji e Shitake (230g), Ussuzukuri de Salmão (270g) e Risoto de Camarão com Alho Poró (962g).

• Gurumê 360 | R\$195,00

8 peças de Ebiten, Combinado Gurumê 20 peças, com criações diárias do Chef, Pad Thai de Frutos do Mar (390g), e Costelinha Gurumê, marinada em especiarias, gergelim, pickles e acompanhada por uma porção de Gohan (595g).

🍷 • Experiência Gurumê | R\$320,00

Tartare de Salmão (150g), 8 peças de Pipoca Roll, 8 peças de Hot Roll Gurumê, Combinado Gurumê 40 peças, com criações diárias do Chef e Ussuzukuri Salmão e Atum (270g).

*Outros descontos ou promoções não se aplicam ao pedido dos Warús.

ENTRADAS

🍷 • Palitinhos crocantes de batata-doce | R\$14,00

com maionese ao wasabi e molho rosé.

🍷 • Pipoca de camarão | R\$29,00

Cubinhos de camarão tempurá com molho spicy da casa.

• Bun Vietnamita

Sanduíche no pão bun cozido no vapor, maionese spicy da casa, pickles e pimenta dedo-de-moça

🍷 - Barriga de porco marinada | R\$17,00

- Frango | R\$17,00

🍷 - Shitake e shimeji | R\$20,00

• Satay

Espetinhos marinados no molho de especiarias, finalizados com molho de amendoim, acompanhados de um mini sunomono.

- Frango | R\$14,00

- Filet mignon | R\$17,00

🍷 • Robata de pupunha | R\$17,00

ao molho pesto.

🌱 • Hananirá | R\$26,00

Brotos de nirá, refogados ao alho e shoyu.

🌱 • Salada Vegana | R\$40,00

Mix de folhas com tomate cereja, queijo chevre vegano, torresmo de shitake e vinagrete de maracujá.

🍷 • Tartare de Salmão Gurumê | R\$33,00

Cubos de salmão temperados com iogurte natural e aneto, cobertos por uma camada de ovas de massago black e acompanhados de chips de batata baroa.

🌱 • Edamame | R\$24,00

Fava de soja cozida com pitadas de flor de sal.

🌱 • Shimeji e Shitake | R\$43,00

Mix de cogumelos refogados no azeite com saquê e molho shoyu.

• Ceviche do dia | R\$25,00

Cubos de peixe do dia marinados ao molho especial de cebola roxa e coentro.

• Salmão Guacamole | R\$31,00

Cubos de salmão fresco marinados ao shoyu, cobertos com guacamole e palitinhos crocantes de pão Bun no azeite de ervas.

• Lâminas de Filet Mignon | R\$29,00

Ao molho cítrico com crispies de cebola.

• Sunomono Simples | R\$10,00

Saladinha refrescante de pepino com kani e gergelim.

• Harumaki de Camarão | R\$22,00

3 rolinhos crocantes com recheio de camarão.

🌱 • Harumaki de Legumes | R\$15,00

3 rolinhos crocantes com recheio de legumes.

🍷 • Missoshiro | R\$10,00

Sopa de missô com cebolinha e tofu.

BRISAS GURUMÊ

Seleção especial de pescados frescos, cortados em fatias finas, com molhos e temperos Gurumê.

• Brisa de Polvo | R\$31,00

Lâminas de polvo cozido, flor de sal, limão-taiti e um fio de azeite extra virgem.

• Brisa de Peixe do dia | R\$31,00

Com mostarda dijon, azeite de carvão e ovas de massago black.

• Brisa de Atum | R\$31,00

Ao molho teriyaki com redução de vinho tinto.

🍷 • Barriga de Salmão | R\$31,00

com flor de sal, azeite trufado e raspas de limão-siciliano.

• Seleção de Brisas | R\$69,00

Escolha 3 opções das brisas acima.

• Ussuzukuri de Salmão | R\$92,00

30 lâminas de salmão ao molho ponzú, azeite trufado, ovas de massago, gergelim e cebolinha.

• Ussuzukuri de Salmão e Atum | R\$92,00

15 lâminas de atum e 15 de salmão ao molho ponzú, azeite trufado, ovas de massago, gergelim e cebolinha.

🍷 • Ussuzukuri de 3 peixes | R\$104,00

10 lâminas de peixe do dia, 10 de salmão e 10 de atum ao molho ponzú, azeite trufado, ovas de massago, gergelim e cebolinha.

🍷 • Mini Ussuzukuri

- Salmão | R\$50,00

- Salmão e Atum | R\$50,00

- 3 peixes | R\$56,00

WAGYU

Wagyu é uma raça bovina originada no Japão conhecida como "Kobe Beef", e é considerada a carne mais saborosa do mundo.

🍷 • Minicheeseburgers de wagyu no Bun | R\$56,00

2 minicheeseburgers de wagyu com cebola roxa no shoyu, feitos no nosso pão bun e acompanhado de chips de batata baroa ao molho teriyaki.

SASHIMIS

• Atum

5 peças R\$24,00 | 10 peças R\$43,00

• Salmão

5 peças R\$24,00 | 10 peças R\$43,00

• Peixe do dia

5 peças R\$29,00 | 10 peças R\$47,00

• Polvo

5 peças R\$35,00 | 10 peças R\$57,00

• Toques de Gurumê

Acrescente ao seu sashimi um dos temperos especiais do Gurumê. Consulte as opções do dia.

5 peças R\$5,00 | 10 peças R\$10,00

SUSHIS

🍷 • Itamae Niguiiri | R\$51,00

5 sushis escolhidos pelo chef.

• Baterá de Salmão | R\$40,00

8 sushis pensados de salmão e cebolinha, temperados com raspas de limão-siciliano e ovas de massago.

• Baterá de Atum Spicy | R\$44,00

8 sushis pensados, cobertos com redução de atum, tabasco, ovas de massago, gergelim e cebolinha.

• Sushi crocante Salmão spicy | R\$21,00

4 sushis crocantes cobertos por tartare de salmão, cebolinha, ova de massago e tabasco.

• Sushi crocante com cobertura Crunchy Roll | R\$21,00

4 unidades de sushi crocante coberto por tartare de atum e salmão temperados com um toque de azeite de ervas e gotas de limão-siciliano.

• Dupla de Salmão Brulée | R\$26,00

Dupla de niguiiri de salmão coberto por laranja maçarificada ao cointreau.

• Jyo de Camarão | R\$22,00

Dupla de sushi especial envolto por salmão selado e coberto por cream cheese e camarão batidinho ao molho teriyaki.

• Jyo Shimeji | R\$24,00

Dupla de sushi especial envolto por salmão selado e coberto por cream cheese, shimeji e cebolinha.

🍷 • Niguiris de Atum com Foie Gras | R\$33,00

Dupla de niguiiri de atum com foie gras e maça-verde caramelizada.

🍷 • Niguiris de Tomate Marinado | R\$11,50

Dupla de tomate marinado no shoyu e alga nori, finalizados com óleo de gergelim.

🍷 • Niguiris de Vieira Trufado | R\$33,00

Dupla de sushi de vieira com flor de sal, azeite trufado e gotas de limão-siciliano.

• Salmão Selado | R\$22,00

Dupla de sushi de salmão selado com azeite trufado, flor de sal e raspas de limão-siciliano.

• Seleção de Duplas Gurumê | R\$67,00

Escolha três duplas Gurumê e aproveite.

ROLLS

🍣 • Hot Roll Gurumê | R\$38,00

8 rolls de salmão empanados em flocos de cereais, cobertos de salmão batidinho, ovas de massago, cebolinha, molho teriyaki e um leve toque de azeite trufado.

🍣 • Crunchy Roll | R\$37,00

8 rolls de filadélfia empanados na farinha panko, cobertos de tartare de atum e salmão, com um toque de azeite de ervas e gotas de molho shoyu.



🍣 • Pipoca Roll | R\$45,00

8 rolls de salmão maçaricados, com tempurá de camarão, cobertos com cream cheese e geleia de pimenta.

• Atum Spicy com massago | R\$29,00

8 rolls de atum com ovas de massago, cebolinha, gergelim e tabasco.

🌱 • Vegetarian Roll | R\$18,00

6 rolls de shari temperados com alga hijiki e recheados com aspargos, cenoura, shiitake e molho teriyaki.

🍣 • Hot Chevre | R\$33,00

8 rolls empanados na farinha panko, recheados com queijo chevre vegano, e finalizados com cebola roxa caramelizada no shoyu cítrico.

• Ebiten Gurumê | R\$37,00

8 rolls de tempurá de camarão envoltos por fatias de salmão selado e temperados com azeite trufado, flor de sal e raspas de limão-siciliano.

• Roll Gurumê Light | R\$38,00

8 rolls de salmão com cream cheese, cobertos de salmão batidinho, ovas de massago, cebolinha, molho teriyaki e um leve toque de azeite trufado.

• Filadélfia | R\$22,00

8 rolls de salmão, cream cheese e cebolinha.

• Hot Filadélfia | R\$22,00

8 rolls de salmão, cream cheese e cebolinha empanados na farinha panko.

• California | R\$17,00

8 rolls de kani, manga e pepino.

COMBINADOS

🍣 • Combinado Gurumê 20 peças | R\$97,00

Criações diárias do chef.

🍣 • Combinado Gurumê 30 peças | R\$138,00

Criações diárias do chef.

🍣 • Combinado Gurumê 40 peças | R\$167,00

Criações diárias do chef.

🍣 • Combinado Gurumê especial

36 peças | R\$155,00

10 sashimis - 5 de atum ao shoyu e cebola, 5 de salmão maçaricado com azeite trufado, flor de sal e raspas de limão-siciliano

8 duplas - atum foie gras, salmão selado, peixe do dia marinado com alga hijiki, camarão maçaricado com manteiga trufada, flor de sal e togarashi, dupla de atum caprese, jyo de camarão com pupunha, jyo de vieira com ovas de massago black, jyo de tartare de atum com farofa panko

10 rolls - 5 de atum com camarão empanado, mostarda dijon e cebolinha e 5 de salmão com creme de maçã, ovas de massago black e geleia de pimenta.

• Combinado 20 peças | R\$69,00

- 6 sashimis: 3 de salmão e 3 de atum.

- 8 sushis: 3 de salmão, 2 de atum, 1 de peixe branco, 2 de camarão.

- 6 rolls: 2 atum spicy e 4 filadélfia.

🌱 • Combinado Gurumê Vegano

20 peças | R\$56,00

• Combinado 40 peças | R\$131,00

- 15 sashimis: 5 de salmão, 5 de atum e 5 de peixe branco.

- 14 sushis: 4 de salmão, 4 de atum, 2 de peixe branco e 4 de camarão.

- 5 gunkans: 2 de salmão, 2 de atum e 1 de massago.

- 6 rolls: 4 rolls filadélfia e 2 rolls atum spicy.

• Combinado 60 peças | R\$190,00

- 18 sashimis: 6 de salmão, 6 de atum, 6 de peixe branco.

- 20 sushis: 5 de salmão, 5 de atum, 5 de peixe branco e 5 de camarão.

- 4 gunkans: 2 de ikura e 2 de massago.

- 18 rolls: 4 jyo de salmão, 4 filadélfia, 2 tekkas, 4 shakemaki e 4 atum spicy.

PRATOS QUENTES

🍴 • Risoto de Camarão ao

Alho-Poró | R\$63,00

Risoto de camarão ao alho-poró crocante, ervilha com wasabi e queijo mascarpone.

🍴 • Polvo Grelhado ao Pesto | R\$79,00

Polvo fresco grelhado ao molho pesto no azeite de ervas finas, acompanhado de purê de batata doce com castanha-de-caju, gengibre, shitake e tomate-cereja confit.

• Atum Tataki | R\$48,00

Atum semicru na crosta de gergelim ao molho teriyaki com aceto balsâmico e purê de batata baroa ao wasabi.

• Teppanyaki de Salmão | R\$52,00

Filet de salmão grelhado acompanhado com legumes salteados.



🍴 • Filet Mignon Grelhado | R\$52,00

com manteiga de wasabi, pupunha e batatas coradas.



🍴 • Costelinha Gurumê | R\$37,00

Costela de porco marinada em especiarias, gergelim, pickles, acompanhada por uma porção de Gohan.

• Pad Thai

Talharim de arroz, legumes salteados ao molho Pad Thai e amendoim.

- Frutos do mar | R\$43,00

- Frango | R\$29,00

🌱 - Vegano | R\$33,00

• Yakisoba de Carne | R\$32,00

• Yakisoba de Frango | R\$29,00

• Yakisoba de Camarão | R\$45,00

SOBREMESAS

🍰 • Sukai | R\$25,00

Sabe o nosso toucinho do céu? Então... Por Bendita Tortas

🍰 • Brownie recheado | R\$24,00

com doce de leite e sorvete Vanilla por Raph's Patisserie.

• Brownie de Coco | R\$24,00

com sorvete de tapioca por Raph's Patisserie.

🌱 • Brownie Vegano | R\$24,00

com sorvete de matcha.

BEBIDAS NÃO ALCÓOLICAS

• Água com ou sem gás | R\$5,50

• Água San Pellegrino | R\$15,00

• Água Panna | R\$15,00

• Água de coco - Coco Legal | R\$9,50

• Suco de laranja - Coco Legal | R\$11,00

• Emaqui Drink lata 269ml | R\$12,00

Bebida antioxidante, natural, com baixas calorias e que entrega energia à base de uma fruta ancestral da Patagônia chilena.

• Coca-Cola/Zero | R\$6,50

• Guaraná Fanta/Zero | R\$6,50

• Ice Tea de limão/Zero | R\$6,50

• Ice Tea de pêssego/Zero | R\$6,50

• Matte Leão /Zero | R\$6,50

• Tonica Schweppes/Citrus | R\$6,50

• Tonica Zero | R\$7,00

BEBIDAS ALCÓOLICAS

• Cervejas

- Bohemia Long Neck (355ml) | R\$10,00

- Brahma Zero Long Neck (355ml) | R\$9,00

- Gurumê IPA (500ml) | R\$27,00

- Gurumê Lager (500ml) | R\$25,00

- Gurumê Weiss (500ml) | R\$25,00

- Gurumê Witbier (500ml) | R\$26,00

- Heineken Long Neck (355ml) | R\$10,00

- Praya (355ml) | R\$15,00

- Sapporo Premium Beer (650ml) | R\$55,00

- Stella Artois Long Neck (275ml) | R\$10,00

• Sakes

- Hakkaisan Futsuushu (720ml) | R\$249,00

- Hakkaisan Futsuushu (300ml) | R\$95,00

- Hakkaisan Futsuushu (1,8L) | R\$540,00

- Hakushika Cho Tokusen Kuromatsu (720ml) | R\$205,00 Yamadanishiki Gold Junmai

- Hakushika Josen Kuromatsu (720ml) | R\$190,00

- Hakushika Kijuro Tokubetsu Honjozo (720ml) | R\$230,00

- Hakushika Kuromatsu Goka (720ml) | R\$390,00

Sennenju Cho Tokusen Junmai Daiginjo

- Hakushika Kuromatsu Tradicional (1800ml) | R\$269,00

- Hakushika Yamadanishiki Honjozo (720ml) | R\$220,00

- Kyomaiko Futsuu (1800 ml) | R\$290,00

- Taisetsu Ice Dome Ginjo (300ml) | R\$95,00

- Taisetsu Ice Dome Ginjo (720ml) | R\$260,00

🌱 Vegetariano 🌱 Vegano

🍴 Especialidades Gurumê. Não deixe de experimentar!



O Gurumê doa 1 real para o www.institutodacrianca.org.br nos pratos com este selo.