GURUMÊ

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 temperuá com molho spicy da casa.

• Bun Vietnamita
Sanduíche no pão bun cozido no vapor, maionese spicy da casa, picles e pimenta dedo-de-moça

- Baringa 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, gengibre e shoyu.

• Salada Vegana | R$40,00
Mix de folhas com tomate cerejo, 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
Favá de soja cozida com pitadas de flor de sal.

• Shimeji e Shitake | R$43,00
Mix de cogumelos refogados na manteiga com saqué 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 crispy de cebola.

• Sunomono Simples | R$10,00
Saladinha refrescante de pepino com kani e gergelim.

• Harumaki de Camarão | R$22,00
Rolinho crocante com recheio de camarão.

• Harumaki de Legumes | R$15,00
Rolinho crocante 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 cravão 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$50,00

WAGYU

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

• Tataki de wagyu | R$40,00
6 fatias finas de wagyu selado ao molho ponzú com cebolinha e gengibre.

• 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 | R$24,00

• Salmão | R$24,00

• Peixe do dia | R$29,00

• Polvo | R$35,00

• Toques de Gurumê | R$5,00
Acrescente ao seu sashimi um dos temperos especiais do Gurumê. Consulte as opções do dia.

SUSHIS

• Itamae Nigiri | R$51,00
5 sushis escolhidos pelo chef.

• Baterá de Salmão | R$40,00
8 sushis prensados de salmão e cebolinha, temperados com raspas de limão-siciliano e ovas de massago.

• Baterá de Atum Spicy | R$44,00
8 sushis prensados, cobertos com recheio 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 shoyu.

• Dupla de Salmão Brulée | R$26,00
Dupla de niguiri de salmão coberto por laranja maçaricada ao caimreau.

• 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.

• Nigiris de Atum com Foie Gras | R$33,00
Dupla de nigiri de atum com foie gras e maçã-verde caramelizada.

• Nigiris de Tomate Marinado | R$11,50
Dupla de tomate marinado no shoyu e alga nori, finalizados com óleo de gergelim.

• Nigiris 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
Oito 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 temperuá 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 shori temperados com alga hijiki e recheados com aspargos, cenoura, shitake e molho teriyaki.

• Hot Chevre | R$33,00
Oito 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 temperuá de camarão envoltos por fatias de salmão selado e temperados com azeite trufado, flor de sal e raspas de limão-siciliano.

• Hot 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 tagarashi, duplo de atum capresa, 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 dijion 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, e batatas coradas.

• Costelinha Gurumê | R$37,00
Costela de porco marinada em especiarias, gergelim, picles, 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
- vegetariano | R$33,00

• Yakisoba de Carne | R$32,00

• Yakisoba de Frango | R$29,00

• Yakisoba de Camarão | R$45,00

SOBREMESAS

• Sukui | R$25,00
Sabe o nosso toucinho do céu? Então... Por Benditta 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 Kuat/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 Weis (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 (1800ml) | R$390,00
Sennenju Cho Tokusen Junmai Daiginjo
- Hakushika Kuromatsu Tradicional (720ml) | R$269,00
- Hakushika Yamadanishiki Honjozo (1,8Lml) | R$220,00
- Kyomaiko Futsuu (720ml) | R$290,00
- Taisetsu Ice Dome Ginjo (300ml) | R$95,00
- Taisetsu Ice Dome Ginjo (720ml) | R$260,00