



## ENTRADAS

<b>Palitinhos crocantes de batata-doce</b> com maionese ao wasabi e molho rosé.	12
<b>Finger food de atum ao gorgonzola</b> 5 sticks de atum empanados na farinha panko e molho de gorgonzola.	22
<b>Atum burrata</b> 5 cubos de lombo de atum, com queijo burrata, molho pesto, farofinha crocante de pão e queijo parmigiano reggiano.	34
<b>Pipoca de camarão</b> com molho spicy.	25
<b>Vieira com foie gras</b> Dupla de vieira com foie gras na calda de lichia e flor de sal.	29
<b>Tartare salmão Gurumê</b> temperado com iogurte natural e aneto coberto por uma camada de ovas de massago black com chips de baroa.	29
<b>Edamame</b> Fava de soja cozida com pitadas de flor de sal.	19
<b>Shimeji e shiitake</b> Refogados na manteiga com saquê e shoyu.	37
<b>Shiitake e tomate cereja confit</b> Shiitakes grelhados no azeite de ervas, com tomate-cereja confit e molho missô.	15
<b>Ceviche de vieira</b> 3 vieiras fatiadas ao "leche de tigre".	35
<b>Ceviche de atum</b> ao molho de missô, limão siciliano e cebola roxa, com um fio de óleo de gergelim.	23
<b>Spicy tacos</b> Dupla de tacos de salmão, com tomate-cereja, manjeriço fresco, azeite de ervas, tabasco e gotas de limão siciliano.	24
<b>Ceviche do dia</b> Cubos do peixe do dia marinados ao molho especial com cebola roxa e coentro.	22
<b>Salmão guacamole</b> Cubos de salmão fresco marinados ao shoyu, cobertos por guacamole, e palitinhos crocantes de pão ban no azeite de ervas.	27
<b>Vieiras grelhadas cobertas por suflê de cebola e queijo</b> Trio de vieiras ao molho ponzu, cobertas por suflê de cebola e queijo parmigiano reggiano.	45
<b>Mini-hambúrguer de atum</b> com cebola roxa no molho shoyu, farofinha panko, e o nosso pão ban, acompanhados de chips de baroa e molho wasabi.	25
<b>Lâminas de filet mignon</b> ao molho cítrico com crispy de cebola.	25
<b>Sunomono simples</b> Saladinha de pepino com kani e gergelim.	9
<b>Harumaki de camarão</b> Rolinho crocante com recheio de camarão.	19
<b>Harumaki de legumes</b> Rolinho crocante com recheio de legumes.	13
<b>Missoshiro</b> Sopa de missô com cebolinha, tofu e folhas de alga kombu.	9

## BRISAS GURUMÊ

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

<b>Brisa de polvo</b> Lâminas de polvo cozido, flor de sal, limão-taiti e um fio de azeite extravirgem.	27
<b>Brisa de peixe do dia</b> com mostarda dijon, azeite de carvão e ovas de massago black.	27
<b>Atum ao molho teriyaki</b> com redução de vinho tinto.	27
<b>Barriga de salmão</b> com flor de sal, azeite trufado, e raspas de limão-siciliano.	27
<b>Seleção de brisas</b> Escolha 3 opções das brisas acima.	60
<b>Sashimis "sea breeze"</b> 6 porções de 3 fatias de sashimis temperados, elaboradas pelo nosso chef.	65
<b>Ussuzukuri de salmão</b> 30 lâminas de salmão, ao molho ponzu, azeite trufado, ovas de massago, gergelim e cebolinha.	80
<b>Ussuzukuri de salmão e atum</b> 15 lâminas de atum e 15 de salmão, ao molho ponzu, azeite trufado ovas de massago, gergelim e cebolinha.	80
<b>Ussuzukuri de 3 peixes</b> 10 lâminas de atum, 10 de peixe do dia e 10 de salmão, ao molho ponzu, azeite trufado, ovas de massago, gergelim e cebolinha.	90

## WA-GYU

Wa-gyu é uma raça bovina originada no Japão, conhecida como "kobe beef". A carne mais saborosa do mundo.

<b>Dupla wa-gyu</b> Nigiris de wa-gyu maçaricados, flor de sal e gotas de limão siciliano.	29
<b>Tataki de wa-gyu ao molho ponzu</b> 6 fatias finas de wa-gyu selado, ao molho ponzu, com cebolinha e gengibre.	35
<b>Minicheeseburgers de wa-gyu</b> 2 minicheeseburgers de wa-gyu com cebola roxa no molho shoyu e o nosso pão ban, com chips de batata-baroa ao molho teriyaki.	49

## KONIS

<b>Atum spicy ou Salmão spicy</b> com cebolinha, ovas de massago, gergelim e tabasco.	19
<b>Ebiten</b> Camarão empanado.	19
<b>Salmão</b>	19
<b>Filadélfia</b>	19

## SASHIMIS

Sashimis variados, em 5 ou 10 peças.

<b>Atum</b>	21	37
<b>Salmão</b>	21	37
<b>Peixe do dia</b>	25	41
<b>Polvo</b>	30	50
<b>Toques de Gurumê</b> Temperos especiais do Gurumê. Consulte as opções do dia.	5	10

## COMBINADOS

<b>Instituto da Criança</b> <b>Combinado Gurumê 20 peças</b> Criações diárias do chef.	84
<b>Combinado Gurumê 30 peças</b> Criações diárias do chef.	120
<b>Combinado Gurumê 40 peças</b> Criações diárias do chef.	145
<b>Combinado 20 peças</b> 6 sashimis 3 salmão e 3 atum. 8 sushis 3 salmão, 2 atum, 1 peixe branco, 1 camarão e 1 lagostim. 6 rolls 2 atum spicy e 4 filadélfia.	60
<b>Combinado Gurumê Vegano 20 peças</b>	49
<b>Combinado 40 peças</b> 15 sashimis 5 salmão, 5 atum e 5 peixe branco. 14 sushis 4 salmão, 4 atum, 2 peixe branco, 2 camarão e 2 lagostim. 5 gunkans 2 salmão, 2 atum e 1 massago. 6 rolls 4 filadélfia e 2 atum spicy.	114
<b>Combinado 60 peças</b> 18 sashimis 6 salmão, 6 atum e 6 peixe branco. 20 sushis 5 salmão, 5 atum, 5 peixe branco e 5 camarão. 4 gunkans 2 ikura e 2 massago. 18 rolls 4 jyo de salmão, 4 filadélfia, 2 tekka, 4 shakemaki e 4 atum spicy.	165



O Gurumê doa 1 real para o [www.institutodacrianca.org.br](http://www.institutodacrianca.org.br) nos pratos com este selo.

**!**  
Especialidades Gurumê.  
Não deixe de experimentar!

## SUSHIS

<b>Itamae nigiri</b> 5 sushis escolhidos pelo chef.	<b>45</b>
<b>Baterá de salmão</b> 8 sushis prensados de salmão e cebolinha, temperados com raspas de limão siciliano e ovas de massago.	<b>35</b>
<b>Baterá de atum spicy</b> 8 sushis prensados de atum e cebolinha, temperados com tabasco e ovas de massago.	<b>38</b>

## DUPLAS GURUMÊ

<b>Temarisushi de atum foie gras</b> Dupla de sushi de atum, com foie gras, em formato arredondado.	<b>26</b>
<b>Dupla de salmão brulée</b> Dupla de nigiri de salmão coberto por laranja maçaricada no Cointreau.	<b>23</b>
<b>Jyo de camarão</b> Dupla de sushi envolto por salmão selado com cream cheese e camarão batidinho ao molho teriyaki.	<b>19</b>
<b>Jyo shimeji</b> Dupla de sushi envolto por salmão selado com cream cheese, shimeji e cebolinha.	<b>21</b>
<b>Lagostin</b> Dupla de sushi de lagostin maçaricado, com azeite de ervas e flor de sal.	<b>29</b>
<b>Nigiris de atum com foie gras</b> Dupla de nigiris de atum com foie gras e maçã-verde caramelizada.	<b>29</b>
<b>Jyo de parma</b> Dupla de sushi de parma, ao molho de mostarda, abacate, cebola julienne e gotas de limão siciliano.	<b>19</b>
<b>Nigiris de vieira trufado</b> Dupla de sushi de vieira com flor de sal, azeite trufado e gotas de limão siciliano.	<b>29</b>
<b>Salmão selado</b> Dupla de sushi de salmão selado com azeite trufado, flor de sal e raspas de limão siciliano.	<b>19</b>
<b>Seleção de duplas Gurumê</b> Escolha 3 duplas Gurumê e aproveite.	<b>58</b>

## SUSHIS CROCANTES

<b>Salmão spicy</b> 4 sushis crocantes cobertos por tartare de salmão, cebolinha, ovas de massago e tabasco.	<b>18</b>
<b>Shimeji</b> 4 sushis crocantes cobertos por shimeji salteado na manteiga.	<b>15</b>
<b>Sushi crunchy roll</b> 4 sushis crocantes cobertos por tartare de atum e salmão, com azeite de ervas ao molho shoyu.	<b>18</b>
<b>Seleção de sushis crocantes</b> Escolha 3 opções de sushis crocantes e aproveite.	<b>42</b>

## ROLLS

<b>Hot roll Gurumê</b> 8 rolls de salmão empanados em flocos de cereal e cobertos por salmão batidinho, ovas de massago, cebolinha, molho teriyaki e um leve toque de azeite trufado.	<b>33</b>
<b>Crunchy roll</b> 8 rolls filadélfia empanados na farinha panko e cobertos por tartare de atum e salmão, com um toque de azeite de ervas e gotas de molho shoyu.	<b>32</b>
<b>Atum spicy com massago</b> 8 rolls de atum com ovas de massago, cebolinha, gergelim e tabasco.	<b>25</b>
<b>Vegetarian roll</b> 6 rolls de shari temperados com alga hijiki e recheados com aspargo, cenoura, shiitake e molho teriyaki.	<b>16</b>
<b>Ebiten Gurumê</b> 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.	<b>32</b>
<b>Filadélfia light</b> 8 rolls de salmão com cream cheese, camarão e ovas de massago, envoltos por finas lâminas de pepino.	<b>29</b>
<b>Filadélfia</b> 8 rolls de salmão, cream cheese e cebolinha.	<b>19</b>
<b>Hot filadélfia</b> 8 rolls empanados de salmão, cream cheese e cebolinha.	<b>19</b>
<b>Califórnia</b> 8 rolls de kani, manga e pepino.	<b>15</b>

## TEMPURÁ

<b>Tempurá de camarão</b>	<b>35</b>
<b>Tempurá de legumes</b>	<b>20</b>
<b>Tempurá misto</b>	<b>30</b>

## PRATOS QUENTES

<b>Filet mignon ao teriyaki com gengibre</b> Shiitake, pupunha e aspargos grelhados.	<b>56</b>
<b>Ribeye de vitelo Gurumê</b> Filé de costela de vitelo, grelhado na manteiga ghee com mix de cogumelos com nirá, e molho de vinho tinto.	<b>79</b>
<b>Risoto de vieira</b> Arroz arbóreo ao mascarpone com limão siciliano, aspargos frescos e vieiras crocantes.	<b>67</b>
<b>Risoto de camarão ao alho-poró</b> Crocante e ervilha com wasabi.	<b>55</b>
<b>Polvo grelhado ao pesto</b> no azeite de ervas finas, com molho pesto, acompanhado de purê de batata-doce com castanha-de-caju e gengibre, shiitake e tomate-cereja confit.	<b>69</b>
<b>Salmão selado em crosta de togarashi e shimeji</b> Salmão semicru, em crosta de pimenta togarashi e gergelim, molho teriyaki, acompanhado de shimeji e alho-poró na manteiga ghee.	<b>49</b>



<b>Frutos do mar ao curry tailandês</b> Lula e camarão ao curry tailandês, arroz jasmim com castanhas e leite de coco.	<b>54</b>
---	-----------

<b>Atum tataki</b> Atum semicru na crosta de gergelim, teriyaki com aceto balsâmico, com purê de batata-baroa ao wasabi.	<b>42</b>
---	-----------

<b>Teppanyaki de salmão</b> Filet de salmão grelhado, acompanhado de legumes salteados.	<b>45</b>
--	-----------

<b>Yakisoba de carne</b>	<b>28</b>
<b>Yakisoba de frango</b>	<b>25</b>
<b>Yakisoba de camarão</b>	<b>39</b>

<b>Yakibifum de frutos do mar</b> Massa fina de arroz, salteada com legumes, camarão, lula, ovos e cebolinha.	<b>39</b>
--	-----------

## SOBREMESAS

<b>Sukai</b> Sabe o nosso toucinho do céu? Então... Por Bendita Tortas.	<b>22</b>
--	-----------

<b>Brownie recheado com doce de leite e sorvete de vanilla</b> Por Raph's Patisserie.	<b>21</b>
--	-----------

<b>Brownie de coco com sorvete de tapioca</b> Por Raph's Patisserie.	<b>21</b>
---	-----------

<b>Torta de gelato de brigadeiro</b> Por Momo Gelato.	<b>21</b>
--	-----------

<b>Pavê Gurumê</b> Por Raph's Patisserie.	<b>19</b>
--	-----------

## BEBIDAS

<b>Água com ou sem gás</b>	<b>5,50</b>
<b>Água de coco</b>	<b>9,50</b>
<b>Água San Pellegrino /Panna</b>	<b>15</b>
<b>Coca-Cola/Zero</b>	<b>6,50</b>
<b>Guaraná Kwat/Zero</b>	<b>6,50</b>
<b>Ice Tea de Limão/Pêssego/Zero</b>	<b>6,50</b>
<b>Matte Leão/Zero</b>	<b>5,50</b>
<b>Schweppes/Citrus</b>	<b>6,50</b>
<b>Sucos de fruta</b>	<b>9,50</b>
<b>Suco de tomate temperado</b>	<b>15</b>
<b>Chá natural de ervas frescas</b>	<b>7</b>
<b>Chás puros ou aromatizados Tea Shop</b> Consulte as opções do dia.	<b>9,50</b>
<b>Café Nespresso</b>	<b>5,90</b>



O Gurumê doa 1 real para o [www.institutodacrianca.org.br](http://www.institutodacrianca.org.br) nos pratos com este selo.

**Especialidades Gurumê.**  
Não deixe de experimentar!

Como nossa cozinha não é separada, todos os nossos pratos podem conter traços de glúten.