

AKA SUSHI
SUSHI | STEAKS

MENÚ

HISTÓRIA

História do Akasushi

O AkaSushi é um Restaurante Japonês cuja proposta é oferecer um ambiente acolhedor, informal e moderno, onde a culinária oriental e ocidental nos desafiam a provar e partilhar diferentes pratos japoneses, em opções surpreendentes, que vão para além do Sushi.

O Restaurante abriu portas no princípio de Dezembro de 2021 e conta com um novo conceito de sushi e carne vaca Wagyu Akaushi (Vaca Japonesa Vermelha).

Seja no restaurante ou na explanada pode ainda descontraír e desfrutar de uns bons aperitivos ao final da tarde em pleno coração da cidade de Castelo Branco.

História do Wagyu

Wagyu é um tipo de vaca nativa do Japão, conhecida como “Vaca do Imperador”.

Sendo uma raça protegida começou a ser comercializada fora do Japão em 1994.

Existem 4 raças primárias de bovino no Japão, Preta (Japanese Black), Cifre Curto (Japanese Shorthorn), Mocha (Japanese Polled) e castanha (Japanese Brown) que dentro desta existem duas linhagens a Kochi e a Akaushi.

Akaushi tem um alto grau de marmoreio (gordura intramuscular) o que dá a esta carne um sabor absolutamente magnífico e único, sendo considerada a melhor carne bovina do mundo. Esta espécie foi introduzida na Europa em 2017 pela empresa WagyuWorld, que celebrou uma parceria estratégica com o Akaushi que lhe permite manter exclusividade comercial.

Antigamente as vacas Wagyu como parte integrante da dieta eram alimentadas com cerveja e Saque, e posteriormente eram massagadas o que iria ajudar no relaxamento que permitia maior penetração de gordura nos filamentos da carne. Nos dias de hoje, esta prática apenas se verifica pontualmente

História do sushi

O sushi nasceu da necessidade que o povo asiático tinha de conservar o peixe cru por meio de uma técnica de conservação criada no Sudoeste Asiático.

Tendo sido inventado no séc.: IV A.C, nessa época utilizavam o arroz cozido para conservar o peixe salgado por meio de fermentação do arroz, enrolavam o peixe no arroz e depois de alguns meses descartavam o arroz e consumiam apenas o peixe.

A partir do século XVII, começaram a colocar o vinagre no arroz para encurtar o período de preservação. Com isso, surgiu o sushi tipo Oshizushi, ou seja, cobria-se o arroz, temperado apenas com vinagre, com o peixe cru.

A primeira técnica foi criada pelos chineses que limpavam e cortavam o peixe em filetes, colocavam o peixe em camadas dentro de um barril de madeira e cobriam com sal para depois pressionar as camadas com uma pedra.

Logo, os japoneses descobriram que o peixe armazenado entre camadas de arroz cozido, permanecia conservado por mais dias por causa do ácido acético e láctico. Resumidamente, o cozinheiro japonês Yohei não esperou a fermentação e serviu o peixe cru enrolado no arroz, surgindo o sushi. A partir disso, a iguaria tornou-se popular em Osaka e logo chegou ao oriente como alga. O primeiro “sushiman” da história do sushi: Hanaya Yohei, foi o responsável pela criação do sushi mais popular, o Nigirizushi que era feito com um bolinho de arroz de sushi com uma fatia de peixe cru, para consumo imediato, que podia usar as mãos, sem hashis (pauzinhos).

PARA COMEÇAR

AKA SUSHI
SUSHI STEAKS

COUVERT

3,40 €



- Crepes de Camarão (2 un)..... 2,40€
- Crepes de Vegetais (2 un)..... 2,40€
- Tempura de Camarão (2 un)..... 2,40€
- Tempura de Frango (2 un)..... 2,40€
- Tempura / Crepes Mix (8 un) 8,20€

GYOSAS:

- Frango c/vegetais (2 un) 2,00€
- Porco (2 un) 2,00€
- Vegan (2 un) 2,00€
- Camarão (2 un) 2,40€

- Bolinhas de Salmão (2 un)..... 1,50€
- Crispy Salmão (10 un)..... 5,50€
- Hokkigai (6 un) 6,80€
- Tartar Nikkei Salmão..... 6,80€
- Carpaccio de Salmão..... 9,00€
- Ceviche..... 13,20€

Almôndegas Wagyu (6 un)..... 6,50€

Camarão Fresh (6 un) 6,80 €

camarão grelhado em cama de Abacate e pepino, topping de caviar

Carpaccio (Wagyu)..... 7,80€

Camarão à guilho..... 8,50€

Ovos rotos..... 9,00€



TEMAKI'S

- Atum c/Philadelphia..... 7,50€
- Camarão c/Philadelphia..... 7,80€
- Salmão c/Philadelphia..... 8,00€



SOPA

Miso..... 3,20€

Caldo de Peixe..... 3,60€



SUSHI



COMBINADOS DE SUSHI

Combo de 20 Peças.....	15,90€
Combo de 32 Peças	29,90€
Combo AkaBōto 42 Peças.....	38,90€
Combo de 42 Peças.....	39,90€
(21 pç sushi + 21 pç Hot's)	

PRATOS VEGETARIANOS

Yakisoba Noodles.....	11,40€
Sushi Combo de 20 Peças.....	18,60€

LA CARTE ESPECIAL

Sashimi Salmão (8 Peças).....	10€
Sashimi Mix (8 Peças).....	14€
Sofias (8 Peças).....	12€
Uramaki Especial (8 Peças).....	12€
(Tempura de camarão e salmão)	
10 Peças Hot Rolls.....	11,50€
(Hossomaki Salmão)	
10 Peças Hot Rolls.....	12,50€
(Uramaki Tempura de Camarão)	

YAKISOBA NOODLES

Frango.....	10,90€
Camarão.....	11,80€
Wagyu.....	12,50€



PRATOS QUENTES

SushiBúrguer de Salmão.....	11,60€
Teppan de Salmão.....	14,80€
(Salmão grelhado c/Legumes e Arroz de Lima)	

(Preço de Caixa de Take Away: 0.50€)

ALL YOU CAN ROOL

Rodizio
SUGESTÕES DO CHEF

ENTRADAS

Crepes de Camarão
Crepes de Vegetais
Tempura de Camarão
Tempura de Frango

Gyosas: Camarão
Frango c/vegetais
Porco
Vegan

Crispy Salmão
Bolinhas de Salmão



TEMAKI'S

Camarão c/ Philadelphia
Salmão c/ Philadelphia
Atum c/ Philadelphia

* Limite: 1 un/ pessoa



SOPAS

Miso
Caldo de Peixe
Sunomono

QUENTES

Yakisoba
(vegetais, camarão, beef e frango)
Arroz frito Camarão
Hot roll's 4 peças

SUSHI

Combinado peças
(sugestão do Chef)





Uramaki atum abacate
(4 peças)



Uramaki Salmão
(4 peças)



**Uramaki spcecial
Tempura Camarão**
(4 peças)



**Uramaki Salmão
Filadélfia**
(4 peças)

ESPECIAIS



Nigiri Salmão
(2 peças)



Nigiri Atum
(2 peças)



**Gunkan Salmão
toping Salmão**
(2 peças)



**Gunkan Salmão
toping Atum**
(2 peças)

* Limite: 4 un/ pessoa ao almoço
6 un/ pessoa ao jantar



Hosomaki Atum
(4 peças)



Hosomaki Salmão
(4 peças)



Sashimi Salmão
(4 peças)



Sashimi Atum
(4 peças)

All you can “Roll” Almoço.....16,90€
(Entradas + Rolls Diferenciados)

All you can “Roll” Jantar.....24,90€
(Entradas + Rolls Diferenciados)

Crianças até 8 anos 50%

- Consumo exclusivo no restaurante, não é permitido Take Away
- Menu individual
- Taxa de desperdício: 1€/peça
- Não inclui bebidas

CARNES

SELEÇÃO DE CORTES DO MUNDO

— MENU INDIVIDUAL —

Prego no pão	6,80€
Bitoque de vaca	9,80€
Bife Rabadilha c/ Molho Mostarda..	13,80€
Picanha.....	17€
Ossobuco Wagyu (slow cooking).....	19€
Vazia 200 dias Grain Fed	21€
Fraldinha	22€

HAMBURGUER

Akaburger 10,90€
Hambúrguer, alface, tomate, cebola caramelizada e queijo cheddar

Gladiador Burger..... 13,20€
Hambúrguer duplo com queijo cheddar

MENU DE CRIANÇA

(ATÉ 12 ANOS)

Hamburguer no Pão.....	9,90€
Hamburguer no Prato.....	9,90€
Almondegas (4 Un).....	9,90€
Tempura de Frango.....	9,90€

(Acompanhamentos: Arroz / Batata Frita)

TÁBUAS DE DEGUSTAÇÃO

Tábua de Picanha 34€

Tábua Terra Mar 44€

Cortes selecionados: Vazia 200 dias, Picanha e Camarão

Tábua 200 dias Grain Fed 42€

500/600 gr – 2 Pessoas
(2 acompanhamentos incluídos)

CARNE NACIONAL

Produção Local (Quinta das Batoquinhas)

T-Bone 45€ / Kg

Tomahawk 45€ / Kg

Vazia 45€ / Kg

* cerca de 15€/pessoa

CORTES PREMIUM WAGYU

PARTILHAR É VIVER...

— NACIONAL —

Costeletão(2 /3 pessoas) 80€

Prime Rib(2 /3 pessoas) 85€

T-Bone(2 /3 pessoas) 90€

Royal T-Bone(2 /3 pessoas) 120€

(3 acompanhamentos)

— JAPÃO —

Wagyu Japão250 g 65€

(2 acompanhamentos especiais)

ACOMPANHAMENTOS

2,50€

Batata Frita

Batata-doce Frita

Arroz

Feijão Preto (c/bacon)

Esparregado (Espinafres)

Legumes Grelhados

Salada Asiática

Salada Crocante



SUGESTÃO DO DIA

**Aqui temos a oportunidade de
brindar os nossos clientes com
iguarias de preparação especial
(limitado à disponibilidade diária)**

**O QUE TEMOS
HOJE?**

Menu EXECUTIVO

AKA SUSHI
SUSHI STEAKS

ALMOÇO
segunda a sexta

Akaburguer 8,90 €

com batatas fritas

inclui 1 bebida a copo



Bife de Novilho 9,90 €

Segunda: Molho de Mostrada;
Terça: Cogumelos e natas;
Quarta: Molho de Café;
Quinta: 3 pimentas;
Sexta: Bitoque de vaca

inclui 1 bebida a copo



Sushi 12,90 €

*Entrada
14 peças sushi*

*inclui 1 bebida a copo,
sobremesa e café*



Hot 12,90 €

*1 sopa miso
Arroz frito de Camarão*

*inclui 1 bebida a copo,
sobremesa e café*



VINHOS

TINTOS

JOVENS E FRUTADOS

Herdade S. Miguel	Alentejo.....	12€
Cortes de Cima	Alentejo.....	24€
Adega 23 Touriga Nacional 2020	Beira Interior.....	21€
Piano Reserva	Douro.....	14€
Quinta Seara D'Ordens Reserva	Douro.....	16€
Bafarela Grande Reserva	Douro.....	20€
Piano Grande Reserva	Douro.....	22€

COMPLEXOS E ESTRUTURADOS

Cortes de Cima Syrah	Alentejo	29€
Tiago Cabaço Vinhas Velhas	Alentejo	18€
Almeida Garrett TNT	Beira Interior.....	15€
Almeida Garrett Reserva	Beira Interior.....	24€
Quinta São José – Touriga Nacional	Douro	22€
Senhor Doutor Reserva	Douro.....	28€
Sequeira	Douro	34€
Sequeira Reserva	Douro	36€

DE EXCELÊNCIA

Piano 17	Douro	46 €
Bafarela 17	Douro	48 €
Batuta	Douro.....	76€
Charme	Douro.....	78€
Quinta da Pellada	Dão.....	73€

VINHOS ESTRANGEIROS

ESPAÑA

Artadi-Vina El Pison 2016

Rioja..... 536€

FRANÇA (Pinot Noir)

Confuron – Vosne romanée 1er Cru Les Suchots 2017

Borgonha..... 197€

Grand Cru Clos De Vougeot 2011

França..... 298€

SANGRIA

Branca, Tinta e Rose 1 Lt	13€
Espumante ou Tropical 1 Lt	16€
Sangria copo	4,50€
Vinho copo	2,50€



ROSÉS

Frutados

Entre Serras

Minerais

Pessoa Wines Spring Rosé – DOC Vinho Verde

Manoella Rosé

Sequeria Rosado

Kylie Minogue Prosecco Rosé DOC

Beira Interior..... 12€

Minho..... 12€

Douro..... 22€

Douro..... 29€

Italia 22€

VINHO VERDE

Soalheiro (Clássico)

Soalheiro Granit

Pecado Capital

Melgaço..... 19€

Melgaço..... 21€

Minho..... 12€

BRANCOS

Fréscos e Aromáticos

Grão Vasco

Herdade S. Miguel

Piano Reserva

Maçanita

Carm Reserva

Dão..... 11€

Alentejo..... 12€

Douro..... 14€

Douro..... 18€

Douro..... 19€

Minerais com Caracter

Piloto Collection Roxo

Ontem

Almeida Garrett Folhas Caídas Chardonnay

Sequeira

Encostas Serpa Antão Vaz

Setúbal..... 16€

Beiras..... 28€

Beira Interior..... 14€

Douro..... 22€

Alentejo..... 21€

Complexos e Estruturados

Conceito

Sequeira Chardonnay

Sequeira Reserva

Pessoa Wines Alvarinho

Heterónimos Ricardo Reis – DOC Vinho Verde Minho

Almeida Garrett Folhas Caídas

Grande Reserva Chardonnay

Douro..... 39€

Douro..... 29€

Douro..... 36€

Minho..... 32€

Beira Interior..... 34€

Espumantes e Champagnes

Billecart Salmon Bruto

Billecart Salmon Blanc de Blancs

Ar Lenoble Blanc de Blancs

Soalheiro Espumante Bruto

Sidónio de Sousa Special Cuvee Rosé

Champagne..... 79€

Champagne..... 131€

Champagne..... 78€

Melgaço..... 23€

Bairrada..... 22€

BEBIDAS

CAFETERIA

Expresso.....	0,90€
Café Americano.....	1,60€
Meia de Leite.....	1,60€
Irish Café.....	2,50€
Baileys Café.....	2,50€
Infusão de Chás.....	2,30€
<small>(Chá Verde/Jasmin/Matcha/Tisana Calmante /Limão, Canela, Hortelã)</small>	

ÁGUAS

Águas (1L).....	2,40€
Águas (0.25L).....	1,00€
Águas das Pedras (0.25L).....	1,40€
Águas Sabores.....	1,80€
<small>(Frutos vermelhos; Limão; Laranja)</small>	
Águas Vimeiro.....	1,00€
Água Tônica.....	1,60€

SUMOS E REFRIGERANTES

Nestea.....	1,80€
<small>(Pessego/Manga/Limão)</small>	
Coca-Cola.....	1,80€
Coca-Cola Zero.....	1,80€
7-up.....	1,80€
Fanta.....	1,80€
Trina.....	1,80€
<small>(Maçã/Laranja)</small>	
Gingerale.....	1,80€

CERVEJA JAPONESA

Asahi.....	3,00€
------------	-------

CERVEJA NACIONAL

Cidra.....	2,20€
Imperial (0.20cl).....	1,50€
Imperial (0.30cl).....	1,90€
Imperial Bohemia (0.20cl Bock/Original).....	1,70€
Imperial Bohemia (0.30cl Bock/Original).....	2,10€
Caneca.....	3,50€
Caneca Bohemia (Preta/Original).....	4,00€
Heineken S/Álcool.....	1,80€

GIN'S

Dry Gordon's.....	6,50€
Pink Gordon's.....	7,00€
Hendrick's.....	10,00€

BRANDY

Macieira.....	2,50€
Croft.....	2,40€

VERMUTE

Martini Rosso.....	2,50€
Martini Bianco.....	2,50€

WISKEY/BOURBON

Red Label.....	3,50€
Black Label.....	5,00€
Famous Grouse.....	4,50€
Bushmills.....	4,00€
Jameson.....	4,00€
Jack Daniels.....	6,50€

LICORES

Amêndoa Amarga.....	3,90€
Licor Beirão.....	3,50€
Licor Café.....	3,50€
Carolan's.....	3,50€

PORTO

Branco.....	1,80€
Twany.....	1,80€
Reserva.....	2,50€

MOSCATEL

Moscatel.....	2,00€
---------------	-------

AGUARDENTES

São Domingos.....	2,00€
CRF.....	3,00€
Fim de Século.....	4,50€

RUM

Bacardi.....	3,90€
Captain Morgan Preto.....	4,80€
Captain Morgan Spice.....	4,80€
Diplomático reserva.....	8,00€

SHOTS

Tequila.....	1,50€
Diplomático reserva.....	4,00€

AKA SUSHI

SUSHI | STEAKS



(+351) 960 407 751



akasushi_restaurante



Restaurante Akasushi



@akasushicb



Rua Presidente
Sidónio Pais N° 1
6000-180
Castelo Branco



SOBREMESAS

AKA SUSHI
SUSHI STEAKS



Panacota 4,30 €

Chocoball 4,95 €

Maçã 6,40 €

Cheesecake 4,10 €

Mousse de Nutella 4,00 €

Tartelete de Chocolate 4,00 €

4 Sabores 5,50 €

Pudim Ti Fernando 2,50 €

