

ALMA

d'EÇA

EMENTA

ALMA d'EÇA

O Alma d'Eça surgiu como um projecto de restauração cuja ambição passou sempre por fazer melhor, por fazer diferente, tanto ao nível da identidade e qualidade da nossa cozinha, da nossa gastronomia, como do brio e cuidado que colocamos no serviço ao cliente.

Desde a sua excelente localização, na rua do centro histórico de Braga que dá nome a um dos principais escritores contemporâneos portugueses, (Eça de Queirós), até à concepção do espaço com a assinatura superior do Arq. Nuno Capela, concretizamos o objectivo de criar uma atmosfera confortável, aconchegante e aprazível.

Apostamos num conceito gastronómico eclético e de fusão, onde o SUSHI mais fresco e criativo e a incomparável DIETA MEDITERRÂNEA de assinatura contemporânea, sempre preparados com o maior esmero, com o maior cuidado e com produtos de primeira qualidade, andam de mãos dadas.

Bem-vind@ ao Alma d'Eça, bem-vind@ a sua casa.

Bon appetit.

ALERGÉNIOS ALIMENTARES

FOOD ALLERGENS

Informação sobre substâncias ou produtos que provocam alergias ou intolerâncias

Information about substances or products that can cause allergies or intolerances

Regulamento (UE) nº. 1169/2011 do Parlamento Europeu e do Conselho de Europa de 25 de Outubro de 2011
Regulation (EU) n. 1169/2011 of the European Parliament and European Council of 25th of October 2011

Caso seja alérgico ou apresente intolerância a alguns dos produtos ou substâncias abaixo mencionadas, peça, por favor, esclarecimento a um dos nossos colaboradores, antes de consumir os nossos produtos.

If you are allergic or intolerant to any of the products or substances mentioned below, please ask one of our employees for clarification before consuming our products.

- Cereais que contenham glúten:
Trigo, Centeio, Cevada, Aveia, Kamut ou as suas variedades híbridas e produtos derivados.
Cereals containing gluten: Wheat, Rye, Barley, Oats, Kamut or their hybrid varieties and derived products;
- Crustáceos e seus derivados; *Crustaceans and their derivatives;*
- Ovos e seus derivados; *Eggs and their derivatives;*
- Peixe e seus derivados; *Fish and its derivatives;*
- Amendoins e seus derivados; *Peanuts and their derivatives;*
- Soja e seus derivados; *Soybean and its derivatives;*
- Leite e seus derivados; *Milk and its derivatives;*
- Frutos com casca: Amêndoas, Avelãs, Nozes, Anacardos, Pecans, Nozes do Brasil, Pistácios, Nozes de Macadâmia ou Nozes da Austrália e produtos derivados; Shell
Fruits: Almonds, Hazelnuts, Walnuts, Anacards, Pecans, Brazil Nuts, Pistachios, Macadamia Nuts or Australian Nuts and derived products;
- Aipo e seus derivados; *Celery and its derivatives;*
- Mostarda e seus derivados; *Mustard and its derivatives;*
- Grãos de Sésamo e produtos da mesma base; *Sesame grains and products of the same base;*
- Dióxido de enxofre e sulfitos em concentrações superiores a 10 mg/kg ou 10 mg/litro em termos de SO₂ total, para os produtos prontos para consumo ou reconstituídos conforme as instruções do fabricante;
Sulfur dioxide and sulphites in concentrations greater than 10 mg/kg or 10 mg/liter in terms of total SO₂, for products ready for consumption or reconstituted according to the manufacturer's instructions;
- Tremoços e seus derivados; *Lupins and their derivatives;*
- Moluscos e seus derivados; *Molluscs and their derivatives;*



VEGETARIANO



VEGAN



GLUTEN FREE

Couvert (2 Pax) 5.00€
Variedade de Pão, Azeitonas, Azeite e Manteiga Temperada
Bread. Olives, Olive Oil and Season Butter

ENTRADAS/ STARTERS

Ovos Rotos 14.50€
Ovo a Baixa Temperatura, batata Frita, Molho de Cogumelos, Cogumelos
Salteados, Presunto e Cebolinho
Slow-Cooked Egg, French Fries, Mushroom Sauce, Sautéed Mushrooms, Cured Ham and Chives

Chouriça Assada c/ Espargos Salteados 11.00€
Flame-Grilled Chouriço with Sautéed Asparagus

Gambas à Guilho c/ Tostas 14.50€
Gambas Salteadas em Azeite, Alho e Malagueta Acompanhadas com Pão
Tostado
Prawns Sautéed in Olive Oil, Garlic and Chilli, Served with Toasted Bread

Salada de Tomate Coração de Boi e Cebola  6.50€
Tomate Coração de Boi, Cebola Temperado com Azeite, Sal, Pimenta Preta e
Creme Balsâmico
Oxheart Tomato and Onion Seasoned with Olive Oil, Salt, Black Pepper and Balsamic Cream

Pimentos Padrón Salteados  5.50€
Sautéed Padrón Peppers

Bolinhos de Bacalhau (4 und) 6.00€
Codfish Fried Balls

Croquetes de Carne (4 und) 6.00€
Meat Fried Balls

Rissois de Camarão (4und) 6.00€
Shrimp Risssoles

Chamuças Indianas (2 und) 5.00€
Indian Samosas

SOPA/ SOUP

Creme de Legumes  4.00€
Vegetable Soup

Sopa de Peixe 6.70€
Fish Soup

MENU INFANTIL / KIDS MENU

1 Bebida Incluída | Limitado a Crianças até aos 10 anos

1 Drink Included | Available for Children up to 10 Years Old

Hambúrguer com Ovo e Batata Frita

Burger with Fried Egg and French Fried

15.50€

Esparguete à Bolonhesa

Bolognese Spaghetti

15.50€

Peixe Grelhado com Arroz Basmati

Grilled Fish with Basmati Rice

15.50€

Ecinhas (OFERTA de BRINDE)

Conjunto de 10 peças de Sushi com ou sem peças quentes

Set of 10 pieces of Sushi with or without hot pieces and a FREE GIFT

19.00€

SALADAS/ SALADS

Salada de Camarão

Camarão Salteado ao Alho, Abacate Fresco, Mix de Alfaces, Tomate Cherry e Sementes de Sésamo

Sautéed Garlic Shrimp, Fresh Avocado, Mixed Lettuce, Cherry Tomatoes and Sesame Seeds

16.00€

Salada César c/ Frango Crocante

Alface Romana, Crocante de Peito de Frango em Panko, Molho César e Lascas de Parmesão

Romaine Lettuce, Crispy Panko-Crusted Chicken Breast, Caesar Dressing and Parmesan Shavings

15.00€

Salada de Grão C/ Lascas de Bacalhau

Chickpea Salad with Codfish Flakes.

15.50€

Bulgur com Legumes



Bulgur with Roasted Vegetables

14.50€

RISOTTOS

Risotto de Cogumelos e Trufa



Mushroom and Truffle Risotto

24.00€

Risotto de Gambas e Vieira c/ Raspa de Lima

Prawn and Scallop Risotto with Lime Zest

25.50€

Camarão Tigre Grelhado c/ Risotto de Lima e Espargos Grelhados

Grilled Tiger Prawn with Lime Risotto and Grilled Asparagus

33.50€

PEIXE/FISH

Filete de Robalo e Camarão c/ Puré Trufado e Legumes Salteados <i>Sea Bass Fillet and Prawns with Truffle Mashed Potatoes and Sautéed Vegetables</i>	28.00 €
Bacalhau à Braga <i>Fried Codfish with Onion Sauce and Sliced Fried Potatoes</i>	30.00 €
Arroz Caldoso de Robalo e Camarão Tigre (2 Pax) <i>Sea Bass and Tiger Prawn Brothy Rice (for 2 people)</i>	60.00 €
Filetes de Polvo c/ Arroz de Feijão Vermelho e Grelos <i>Octopus Fillets with Red Bean Rice and Turnip Greens</i>	29.00 55.00 (2 PAX)

CARNE/MEAT

Caril de Frango com Arroz Basmati <i>Perna de Frango em Molho de Caril com Arroz Basmati e Pão Naam</i> <i>Chicken Leg in Curry Sauce with Basmati Rice and Naam</i>	24.00 €
Costela de Porco com Molho BBQ <i>Costela de Porco Cozinhada a Baixa Temperatura com Molho de Barbecue, Batata Frita Temperada com Molho Pesto e Salada de Tomate de Coração de Boi</i> <i>Low-Temperature Cooked Pork Ribs served with Barbecue Sauce, Pesto Fries and Oxheart Tomato Salad</i>	25.00 €
Bife do Lombo à Alma <i>Lombo de Boi com Molho de Vinho do Porto, Presunto, Ovo Estrelado e Batata Frita.</i> <i>Beef Tenderloin with Port Wine Sauce, Cured Ham, Fried Egg and French Fries</i>	28.00 €
Tabua à Alma <i>Entrecote Grelhado, Camarão Tigre Grelhado, Batata Frita com Molho Pesto e Salada de Tomate de Coração de Boi</i> <i>Grilled Entrecôte Steak served with Grilled Tiger Prawn, Pesto-Seasoned Fries and Oxheart Tomato Salad</i>	70.00 €

ACOMPANHAMENTOS / SIDE DISH

Arroz de Cogumelos  <i>Mushroom Rice</i>	6.00 €
Batata Frita  <i>French Fries</i>	5.50 €
Puré de Batata Trufado  <i>Truffled Mashed Potatoes</i>	7.00 €
Legumes Salteados  <i>Sautéed Vegetables</i>	6.00 €
Ovo Estrelado <i>Fried Egg</i>	2.00 €

Carta SUSHI



IZAKAYA
ENTRADAS QUENTES / STARTERS

Edamame Salteado 	5.00€
Vagens De Soja Salteadas Em Óleo De Sésamo, Alho, Malagueta E Flor De Sal. <i>Sautéed Soybeans In Sesame Oil, Garlic, Chili, And Sea Salt.</i>	
Ebi Kataifi Spicy Citrus (4 Uni.)	16.00€
Camarão Em Massa Kataifi Crocante Sobre Base De Maionese Japonesa Picante E Raspas De Lima. <i>Shrimp In Crispy Kataifi Pastry On A Spicy Japanese Mayo Base With Lime Zest.</i>	
Gyozas De Pato E Hoisin (4 Uni.)	11.00€
Gyozas De Pato Confitado Com Redução De Molho Hoisin E Laranja. <i>Duck Confit Gyozas With Hoisin And Orange Sauce Reduction.</i>	
Takoyaki (4 Uni.)	12.00€
Bolinhas De Polvo Com Molho Takoyaki, Maionese Japonesa E Flocos De Bonito (katsuobushi). <i>Octopus Balls With Takoyaki Sauce, Japanese Mayo, And Bonito Flakes.</i>	
Katsu Sando	26.00€
Lombo De Novilho, Panko E Maionese De Kimchi. <i>Beef Tenderloin, Panko, And Kimchi Mayo.</i>	
Misoshiro	5.00€
Caldo Tradicional Com Alga Wakame, Tofu E Cebolinho. <i>Traditional Broth With Wakame Seaweed, Tofu, And Chives.</i>	

BOA BAO
PÃO ASIÁTICO AO VAPOR / ASIAN STEAMED BUN

Mini Baos Kimchi Karaage (2 uni.)	15.00€
Pão Bao, Frango Frito Japonês (karaage), Mistura De Folhas Ibéricas E Maionese De Kimchi. <i>Steamed Bao Bun, Japanese Fried Chicken (karaage), Mixed Iberian Greens, And Kimchi Mayonnaise.</i>	
Mini Bao Snow Crab (2 uni.)	16.00€
Carne De Caranguejo Real, Maionese Picante, Ovas Tobiko Black E Coentros. <i>King Crab Meat, Spicy Mayo, Black Tobiko Roe, And Coriander.</i>	

RAW BAR

ENTRADAS FRIAS/ STARTERS

Shake Truffled Usuzukuri

18.50€

Lâminas Finas De Salmão Marinadas Em Azeite De Trufa Branca E Flor De Sal.
Thinly Sliced Salmon Marinated In White Truffle Oil And Sea Salt.

Shake Hara

13.00€

Barriga De Salmão, Ponzu, Ikura E Cebolinho.
Salmon Belly, Ponzu, Ikura, And Chives.

Taco De Peixe Branco (1 Uni.)

13.00€

Peixe Branco, Cebola Roxa, Pimentos Vermelhos, Lima, Leite De Tigre, Guacamole, Maionese Japonesa, Ovas E Togarashi.
White Fish, Red Onion, Red Peppers, Lime, Tiger's Milk, Guacamole, Japanese Mayonnaise, Fish Roe, And Togarashi.

New Style De Sashimi

19.50€

Lâminas De Peixe Marinado Em Molho Picante Do Chef.
Sliced Fish Marinated In The Chef's Signature Spicy Sauce.

Ostras Frescas (2 Uni.)*

9.00€

Ostras Do Dia Com Molho Ponzu E Ovas.
Fresh Oysters Of The Day With Ponzu Sauce And Fish Roe.

Ceviche De Peixe Branco

17.50€

Peixe Branco, Cebola Roxa, Leite De Tigre, Malagueta, Alga Wakame E Coentros.
White Fish, Red Onion, Tiger's Milk, Chili, Wakame Seaweed, And Coriander.

Tártaro De Salmão

18.00€

Salmão Em Cubos Servido Com Gema De Ovo De Codorniz, Cebola Roxa, Ovas, Cebolinho E Temperado Com Molho Do Chef.
Diced Salmon Served With Quail Egg Yolk, Red Onion, Roe, Chives, And Seasoned With The Chef's Signature Sauce.

Tártaro De Atum

25.00€

Atum Em Cubos, Cebola Roxa, Maionese Picante, Panko, Azeite, Soja, Pimenta Preta, Ovas E Guacamole.
Diced Tuna, Red Onion, Spicy Mayonnaise, Panko, Olive Oil, Soy Sauce, Black Pepper, Fish Roe, And Guacamole.

* Em função da disponibilidade
* Subject to availability

TEMAKI (1 Uni.)**Salmão & Lima****11.00€**

Salmão Fresco, Cebolinho, Kimchi E Raspas De Lima
Fresh Salmon, Chives, Kimchi, And Lime Zest

Maguro Spicy**12.50€**

Atum Picado, Cebolinho, Sésamo E Molho Picante
Chopped Tuna, Chives, Sesame, And Spicy Sauce

Alma**12.00€**

Alga De Soja, Camarão Panado, Salmão, Queijo Creme E Ovas
Soy Paper, Breaded Shrimp, Salmon, Cream Cheese, And Fish Roe

Califórnia**11.00€**

Camarão, Abacate, Pepino, Maionese Japonesa E Sésamo
Shrimp, Avocado, Cucumber, Japanese Mayo, And Sesame

NIGIRI**Shake** (2 Uni.)**9.00€**

Nigiri De Salmão
Salmon Nigiri

Akami (2 Uni.)**11.00€**

Nigiri De Atum
Tuna Nigiri

Suzuki (2 Uni.)**10.00€**

Nigiri De Robalo
Sea Bass Nigiri

Unagi (2 Uni.)**17.00€**

Enguia Marinada Em Molho Kabayaki E Sementes De Sésamo
Eel Marinated In Kabayaki Sauce And Sesame Seeds

Hotate (2 Uni.)**15.00€**

Vieira, Raspa De Lima E Flor De Sal
Scallop, Lime Zest, And Sea Salt

Nigiri De Foie Gras (2 Uni.)**18.00€**

Atum Akami Com Foie Gras Caramelizado E Redução De Teriyaki
Akami Tuna With Caramelized Foie Gras And Teriyaki Reduction

Nigiri Freestyle (6 Uni.)**18.00€**

Seleção Exclusiva De Nigiris Com Toppings De Autor E Braseados
Exclusive Selection Of Nigiris With Signature Toppings And Seared Fish
(2 uni.)

HOSOMAKI (4 Uni.)	
Shake	8.00€
Rolo De Alga Nori, Arroz E Salmão <i>Nori Seaweed Roll, Rice, And Salmon</i>	
Tekka	10.00€
Rolo De Alga Nori, Arroz E Atum <i>Nori Seaweed Roll, Rice, And Tuna</i>	
Ebi	10.00€
Rolo De Alga Nori, Arroz E Camarão <i>Nori Seaweed Roll, Rice, And Shrimp</i>	
Kappa	8.00€
Rolo De Alga Nori, Arroz E Pepino <i>Nori Seaweed Roll, Rice, And Cucumber</i>	
GUNKAN	
Shake (2 Uni.)	10.00€
Salmão, Cebolinho E Ikura <i>Salmon, Chives, And Ikura</i>	
King Gold (2 Uni.)	10.00€
Robalo, Caranguejo Real E Ikura <i>Sea Bass, King Crab, And Ikura</i>	
Gunkan Foie Gras (2 Uni.)	10.00€
Atum, Vieira E Foie Gras <i>Tuna, Scallop, And Foie Gras</i>	
Akemi (2 Uni.)	12.00€
Atum, Vieira, Unagi E Cebola <i>Tuna, Scallop, Unagi, And Onion</i>	
Gunkan Special (2 Uni.)	10.00€
Gunkans Especiais, Sugestão Do Chef <i>Special Gunkans, Chef's Selection</i>	
Mix Gunkan (6 Uni.)	20.00€
Seleção Do Chef <i>Chef's Selection</i>	

SPECIAL ROLLS (4 Uni.)

Unagi Master

16.00€

Alga Nori, Arroz, Enguia, Camarão Panado, Abacate E Maionese Japonesa
Nori Seaweed, Rice, Eel, Breaded Shrimp, Avocado, And Japanese Mayonnaise

Soft Shell Crab

13.00€

Caranguejo De Casca Mole, Salmão, Tobiko, Arroz, Alho-francês, Sementes De Sésamo E Maionese Picante
Soft-shell Crab, Salmon, Tobiko, Rice, Leek, Sesame Seeds, And Spicy Mayonnaise

Spicy Tuna

12.00€

Alga Nori, Arroz, Atum, Ovas, Molho Picante E Sementes De Sésamo
Nori Seaweed, Rice, Tuna, Fish Roe, Spicy Sauce, And Sesame Seeds

Aburi Truffle

12.00€

Alga Nori, Arroz, Salmão Braseado E Azeite De Trufa
Nori Seaweed, Rice, Braised Salmon, And Truffle Oil

Ebitem

10.00€

Alga Nori, Arroz, Tempura De Camarão, Maionese Japonesa, Ovas E Salmão
Nori Seaweed, Rice, Shrimp Tempura, Japanese Mayonnaise, Fish Roe, And Salmon

Califórnia Rol

9.00€

Alga Nori, Arroz, Abacate, Pepino, Camarão E Sementes De Sésamo
Nori Seaweed, Rice, Avocado, Cucumber, Shrimp, And Sesame Seeds

Nama Harumaki

10.00€

Folha De Papel De Arroz, Alface, Camarão Panado, Pepino, Abacate E Maionese Picante
Rice Paper Sheet, Lettuce, Breaded Shrimp, Cucumber, Avocado, And Spicy Mayonnaise

Kiurimaki

10.00€

Pepino, Salmão, Queijo Creme, Camarão E Cebolinho.
Cucumber, Salmon, Cream Cheese, Shrimp, And Chives

Tempura Maki

11.00€

Alga Nori, Arroz, Camarão Em Tempura, Sementes De Sésamo, Maionese, Ovas E Alface

HOT ROLLS

Hot D'Eça (6 Uni.)	14.00€
Alga Nori, Arroz, Vieira, Lima, Maionese Japonesa E Kataifi	
<i>Nori Seaweed, Rice, Scallop, Lime, Japanese Mayonnaise, And Kataifi</i>	
Crunch Hot Maki (8 Uni.)	13.00€
Folha De Crepe, Salmão, Camarão, Ovas E Queijo Creme	
<i>Crepe Leaf, Salmon, Shrimp, Fish Roe, And Cream Cheese</i>	
Hot Philadelphia (6 Uni.)	12.00€
Alga Nori, Salmão, Arroz E Camarão	
<i>Nori Seaweed, Salmon, Rice, And Shrimp</i>	

SASHIMI

Freestyle (10 Uni.)	18.00€
Sashimi Variado, Sugestão Do Chef	
<i>Assorted Sashimi, Chef's Selection</i>	
Freestyle (16 Uni.)	25.00€
Sashimi Variado, Sugestão Do Chef	
<i>Assorted Sashimi, Chef's Selection</i>	
Shake (6 Uni.)	10.50€
Fatias De Salmão	
<i>Salmon Slices</i>	
Maguro Akami (6 Uni.)	14.50€
Fatias De Atum	
<i>Tuna Slices</i>	
Hamachi (6 Uni.)	14.50€
Fatias De Lírio Dos Açores	
<i>Slices Of Azorean Amberjack</i>	
Suzuki (6 Uni.)	11.50€
Fatias De Robalo Da Costa	
<i>Slices Of Coastal Sea Bass</i>	

FREESTYLE SUSHI & SASHIMI

Tradicional (14 Uni.) Seleção Clássica <i>Classic Selection</i>	28.00€
Fusion Freestyle (14 Uni.) Sushi E Sashimi Variado De Criação Do Chef <i>Chef's Special Selection Of Assorted Sushi And Sashimi</i>	29.00€
Super Freestyle (26 Uni.) Sushi E Sashimi Variado De Criação Do Chef <i>Chef's Special Selection Of Assorted Sushi And Sashimi</i>	45.00€
Special Freestyle (38 Uni.) Sushi E Sashimi Variado De Criação Do Chef <i>Chef's Special Selection Of Assorted Sushi And Sashimi</i>	58.00€
Premium Freestyle (50 Uni.) Sushi E Sashimi Variado De Criação Do Chef <i>Chef's Special Selection Of Assorted Sushi And Sashimi</i>	77.00€
Light Mix Veggie (12 Uni.)  Sushi Vegetariano Variado De Criação Do Chef <i>Assorted Vegetarian Sushi, Chef's Selection</i>	28.00€

Qualquer alteração na composição de Freestyle pode implicar a alteração do respetivo valor.
Any changes to the Freestyle selection may incur additional charges.

SOBREMESAS / DESERT

Mix Frutas  
Mix of Fresh Fruit

6.80€

Mousse de Três Chocolates
Three Chocolate Mousse

6.90€

Pudim Abade de Priscos c/ Laranja Laminada 
Traditional Puding From Braga with Slices of Orange

7.60€

Crumble de Maçã c/ Gelado de Caramelo Salgado
Apple Crumble with Salted Caramel Ice Cream

6.90€

Coulant de Caramelo c/ Mini Magnum Branco
Caramel Coulant with Mini Mangum White

7.50€

Bolo de Bolacha c/ Speculos
Biscuit Cake with Caramel Biscuit

6.50€

Santa Bárbara
Morangos Frescos, Creme de Limão e Speculos(Bolacha de Caramelo)
Fresh Strawberries, Lemon Curd and Speculos(Caramel Biscuit)

7.20€

SOBREMESAS
DESSERTS