



O Mitsuba esta completando o seu 6º aniversário. Para comemorar preparou um menu especial que resgata pratos de cardápios antigos e algumas novidades.

Otoshi Entradas

Okonomi-yaki entrada para duas pessoas R\$ 28,00
Pizza japonesa com cará, cebolinha, ao nori (alga), katsuobushi (flocos de peixe serra), camarões e anéis de lula.

Chawan-mushi R\$ 20,00
Delicado creme de ovos com camarão e shiitake.

Hiya-yako R\$ 12,00
Tofu gelado com molho especial, gengibre e cebolinha.

Agedashi-doufu R\$ 14,00
Tofu frito com molho especial, gengibre e cebolinha.

Agenasu-chuka R\$ 14,00
Berinjela japonesa com molho especial da casa.

Tai-usuzukuri R\$ 25,00
Finíssimas fatias de sashimi de pargo, com molho cítrico, masago-wasabi (ovas temperadas) e espuma de cebola. Levemente picante.

Pratos Principais Individuais

Omurice R\$ 23,00
Arroz com frango, cebola picada e ketchup Heinz, envolto em fina e delicada omelete.

Ebi-yakimeshi R\$ 29,50
Risoto oriental com ovo mexido, cenoura, vagem e camarões.

Tenpura-udon R\$ 29,50
Massa fresca com dashi (caldo de peixe) e tenpura (empanados de camarões e legumes).

Tenpura-soba R\$ 29,50
Massa importada de trigo sarraceno com dashi (caldo de peixe) e tenpura (empanados de camarões e legumes).

Nabeyaki-udon R\$ 35,00
Massa fresca com dashi (caldo de peixe), tenpura de camarões, kamaboko (massa de peixe), shiitake, cebolinha e ovo.

Yaki-Udon Massa fresca preparada na chapa com legumes

Simples - Legumes R\$ 20,00

Filet mignon R\$ 28,00

Frango R\$ 23,00

Misto de carnes R\$ 26,00

Iscas de peixes variados R\$ 24,00

Salmão R\$ 31,00

Camarões R\$ 35,00

Frutos-do-mar R\$ 33,00

The background is a solid red color with a subtle, repeating pattern of faint, light-colored leaves or fern fronds scattered across it. The pattern is more visible on the right side of the page.

especial
Menu
Mitsuba - 6 anos