

Assuka



A cozinha Japonesa é especial. Talvez em nenhuma outra co-exista de forma tão evidente o espírito artístico com o sabor delicado de todos os ingredientes. E esse é precisamente um dos trunfos do "Assuka", onde nada é deixado ao acaso e onde a perfeita harmonia entre a forma e o sabor, transformam cada especialidade numa obra de arte.

Prepare o seu espírito. "Sushi, Sashimi e Saké" são algumas das especialidades Japonesas. Experimente uma, experimente outra. Com calma, com a delicadeza a que estes sabores

e formas exigem. E descubra, à mesa, uma nova cultura. Experimente também as massas frescas, quase sempre misturadas com as carnes e os mariscos, numa profusão de sabores que começa na forma como tudo é preparado e termina na degustação de uma culinária que tem conquistado o mundo pela originalidade, qualidade mas também pela arte de bem servir.

Nem só de "Sushi, e "Sashimi" é feita a gastronomia Japonesa, o "Assuka" confirma - o!

Encerra Domingo

Almoços 12:00h às 15:00h

Jantares 19:00h às 23:00h

Tipo de cozinha Japonesa

Especialidades Sushi, massa fresca, gyza

Preço médio p/pax 25.00€

Férias Não têm definido

Capacidade 74 pax



R. S. Sebastião da Pedreira, 150 – 1050-209 Lisboa
Tel. 213 149 345 | Fax: 213 138 600

NOVO MATEUS ARAGONÊS

O SABOR CONTA

