

鉄扇

Bem-vindos ao universo TESSEN

A união dos conceitos "gastronomia e entretenimento".

A fusão de conceitos será igualmente observada na essência, a culinária Japonesa Contemporânea do nosso sushi bar, com fortes influências gastronômicas das principais capitais do mundo, criadas também na nossa cozinha internacional. O encontro de uma das mais tradicionais culinárias do oriente com a ousadia e vanguarda da cozinha ocidental. Uma experiência gastronômica capaz de agradar todos os gostos.

TESSEN – BAR

SIGNATURE COCKTAILS

TESSEN COCKTAIL	45	SHATYOU	39
GIN TANQUERAY TEN, CREME DE ABACAXI COM CAMBUCI, CORDIAL DE CHÁ VERDE COM LIMÃO, LICOR DE YUZU, MANJERICÃO E MATCHÁ		BELVEDERE PURE, FRAMBOESA, REDUÇÃO DE MARACUJÁ, NÉCTAR DE MAÇÃ VERDE E VERMOUTH CHAI	
LOTUS MARTINI	39	HARU	45
VODKA BELVEDERE INFUSIONADO COM CHÁ DE RUIBARBO, CREME DE LICHIA, GRAPEFRUIT, ST GERMAIN E ORANGE BITTERS		TANQUERAY TEN, SUCO DE CAPIM LIMÃO, CALDA DE ABACAXI, LIMÃO TAHITI, SOLUÇÃO SALINA DE PEPINO E SODA DE COCO	
KATANA	35	TROPICAL SMASH	36
GIN TANQUERAY, SAKÊ, PURÊ DE YUZU, SUCO DE CAPIM LIMÃO, HORTELÃ E ORANGE BITTERS		GIN TANQUERAY, SUCO DE CAPIM LIMÃO, CÍTRICOS, ORGEAT, HORTELÃ, REDUÇÃO DE MARACUJÁ E RED BULL TROPICAL EDITION	
ORIENTAL FIZZ	36	SAYONARA (para compartilhar)	67
ESPUMANTE BRUT, LICOR DE YUZU, SAKÊ, SORBET DE LIMÃO E CÍTRICOS		BABY CHANDON BRUT, FRUTAS AMARELAS, PEACHTREE E SODA DE YUZU COM GRAPEFRUIT	
MISS GUEIXA	35	ASIAN MIST	33
SAKÊ, CORDIAL DE HIBISCO COM LARANJA KINKAN, LICHIA, CÍTRICOS E ESPUMA DE GENGIBRE		ESPUMANTE BRUT, CREME DE LICHIA, PÓ DE HIBISCO E AROMA DE ROSAS	

CONCEPTUAL COCKTAILS

DO MAR PRO BAR	35	CRAZY DARUMA	36
TANQUERAY COM INFUSÃO DE KOMBU & JALAPEÑO, CALDA DE WASABI COM YUZU E SAL DE SHISSÔ		RUM COM FAT WASH GORDURA DE PATO, NÉCTAR DE MAÇÃ VERDE, GRAPEFRUIT, ÓLEO DE GERGELIM E CARAMELO DE SHOYU	
PISTACHIO	36	ELECTRIC MANGO	33
BULLEIT, BAILEYS IRISH CREAM, ORGEAT, PASTA DE PISTACHE E SAL DE CASTANHA		TEQUILA COM INFUSÃO DE MARACUJÁ, PURÊ DE MANGA, CORDIAL DE TANGERINA SPICY, GRAND MARNIER E SAL DE SHISSÔ & JAMBU	



TESSEN – BAR

CLASSICS & VINTAGE COCKTAILS

TESSEN G&T TANQUERAY INFUSIONADO COM CHÁ DE FRAMBOESA E LIMÃO, GRAPEFRUIT E HORTELÃ	36	PENICILLIN JOHNNIE WALKER DOUBLE BLACK, HONEY - GINGER SYRUP, LIMÃO SICILIANO E AROMA DEFUMADO	36
WASABI SOUR SAKÊ, GIN TANQUERAY, PASTA DE WASABI, LIMÃO TAHITI E ESPUMA DE GENGIBRE	34	GINGER COSMOPOLITAN VODKA, COM INFUSÃO DE GENGIBRE, GRAND MARNIER, SUCO DE CRANBERRY E CÍTRICOS	35
TESSEN BLOOD MARY VODKA, SUCO DE TOMATE, BLOODY MIX, SAL DE AIPO E PIMENTA SHICHIMI TOGARASHI	39	HANKY PANKY GIN TANQUERAY, BLEND DE VERMOUTH E FERNET BRANCA	33
GIN BASIL SMASH GIN TANQUERAY, MANJERICÃO, CÍTRICOS E MIX DE PIMENTA	35	NEW YORK SOUR WHISKEY BULLEIT, CALDA DE AÇÚCAR, LIMÃO SICILIANO E VINHO MALBEC.	36
MOSCOW MULE VODKA, CALDA DE YUZU, CÍTRICOS, GINGER BEER E ESPUMA DE GENGIBRE.	35	RUM OLD FASHIONED RUM ENVELHECIDO, CALDA DE LARANJA, ANGOSTURA AROMATIC E ORANGE BITTERS.	36

NON-ALCOHOLIC COCKTAILS

ENERGY FLAVORS FRAMBOESA, GENGIBRE, CÍTRICO, TAMARINDO E RED BULL BLUE EDITION	22	LEMONGRASS & GINGER SUCO DE CAPIM LIMÃO, CÍTRICOS, HORTELÃ, GINGER BEER E ORGEAT	17
SUCO DE TOMATE SUCO DE TOMATE, BLOODY MIX, SAL DE AIPO E SUCO DE LIMÃO	17	APPLE MOJITO CLUB SODA, NECTAR DE MAÇÃ VERDE, CALDA FINA DE HORTELÃ E CÍTRICOS	16

TESSEN – KITCHEN

APPETIZERS

✓ PONZU EDAMAME [tostado com ponzu, azeite de trufa e sal maldon].....	30
✓ CURLY TRUFFLE FRIES [fritas com azeite de trufa, furikake e parmesão].....	28
JOY SHOT [sakê , uni, ostra, ikurá, ponzu e creme fraiche].....	35
HAPPY CORNETO [tartare de salmão, ikurá, creme fraiche wasabi em cone crocante – 4 un].....	30
CORN KOROKKE [croquete de bechamel de missô, milho doce e camarão – 5 un].....	32
CHICKEN POP [sobrecoxa em cubos agridoce e levemente picante].....	28
🍷 ROCK SHRIMP [camarão crocante, molho picante e ovas de massagô].....	42
SALMON TARTARE [salmão, pepino, maçã verde, creme fraiche, limão siciliano e azeite EV].....	42
TUNA TARTARE [atum poke, jalapeño e guacamole].....	44

BITS AND BITES



🍷 NORI TACO [poke salmão atum spicy siri mole spicy].....	28
NORI TACO CENTOLLA	36
🍷 WAGYU TARTARE [Wagyu, pêra asiática, chips, karashi, cebola, shitake e gema confitada].....	52
✓ SWEET CORN [Milho doce grelhado, parmesão, Kewpie e shichimi - 4 un].....	32
CRUNCHY OCTOPUS [polvo crocante, batata doce, tangerina, tomate sweetgrape, cebola e limão siciliano].....	45
✓ CAMEMBERT GYOZA [guioza de camembert, pasta de cogumelos e honey teriyaki].....	36
🍷 BURGOGUI TACO [Korean bbq, vinagrete de Kimchi em tacos de milho - 2un].....	30
CHICKEN SATAY LETTUCE WRAPS [frango satay, vegetais grelhados em óleo de gergelim e molho de amendoim].....	38
🍷 CRISPY RICE [atum ou salmão spicy - 5un].....	42
CRISPY RICE [centolla - 5un].....	64
CRISPY RICE WAGYU [Wagyu tartare trufado e ovo de codorna - 5un].....	56

- ✓ Opção vegetariana
🍷 Levemente apimentado





TESSEN – KITCHEN

SIGNATURE DISHES

MAZEMEN UMAMI [uni, pancetta, shitake, onsen tamago, katsuobushi e grana padano].....	68
SURF 'N' TURF FRIED RICE [polvo, pato, ovo e vegetais].....	62
 GNOCCHI COGUMELOS [fonduta de grana padano, cogumelos e salsa trufada].....	49
SHORT RIB NITSUKE [short rib cozido por 46 horas, molho do cozimento e purê cará e wasabi].....	79
MR. TAKO [polvo, guanciale, purê de milho doce, legumes e mel de mandaçaia].....	72
JAPA NA EUROPA [lagosta confitada, gremolata, misso beurré blanc, pupunha e bottarga].....	98
 OVO SIM!* [ovo mollet, ovas de salmão, batata doce, cogumelos e jus de vegetais tostados].....	34

CHEF'S CHOICE

SHORT RACK LAMB [carré de cordeiro, jus ao balsâmico, purê de abóbora caramelizada e panko crust].....	72
MISSO COD [merluza negra marinada 72 horas no missô e pickles].....	85
 SPICY BEEF [filé mignon ao molho picante, layu e cebolinha].....	65
FISHERMAN'S NUTA [lula, camarão e atum defumados a frio com missô picante e gema].....	52
ATUM PUPUNHA [atum mi cuit, fetuccini de pupunha trufada e redução de balsâmico].....	62
CHICKEN TERIYAKI [robata de frango com molho teriyaki trufado (2 un).....	28
 PORK BELLY [barriga de porco, kimchi e bok choy].....	58

CHAR-GRILLED STEAKS

Matcha bearnaise | poivre | Gremolata shissô e pimenta de cheiro

NY STRIP STEAK [4.8.1] - R\$ 118


WAGYU [BR] - CHORIZO R\$ 216 SHOULDER STEAK R\$ 128


WAGYU STEAK [UY] - ANCHO R\$ 318

T. BONE DRY AGED (serve 2) R\$ 380

*ADICIONE CAVIAR OSSETRA 4g R\$ 160,00

**TODOS OS NOSSOS PRATOS SÃO INDIVIDUAIS E SEM ACOMPANHAMENTO, QUE PODEM SER PEDIDOS OU NÃO PARA COMPARTILHAR, PERGUNTE AO GARÇON

 Opção vegetariana

 Levemente apimentado

TESSEN – KITCHEN

SIDES

MISSOSHIRU.....	12
✓ COGUMELOS [mix de cogumelos].....	38
✓ COUVE DE BRUXELAS [ponzu balsâmico].....	30
✓ LEGUMES TOSTADOS [mini legumes grelhados].....	30
✓ CHAHAN [Arroz frito com legumes, ovo e bacon].....	20
✓ ROBATA DE ASPARGOS COM HOLLANDAISE DE YUZU	30

SALADS

SASHIMI SALAD [folhas, tangerina, rabanete, tomate sweet grape, cebola roxa, wakame, sashimi zuke e molho wafu].....	38
FISH & QUINOA [salmão mi cuit ao molho de mel, shoyu e salada de quinoa thai].....	34
✓ TOFU CAESAR SALAD [alface romana, tofu crispy, parmesão, croutons e molho caesar].....	36
✓ ASIAN COLESLAW [cenoura, cebola roxa e repolho com kewpie].....	28

SANDWICHES

BUN [copa lombo crispy, gochujang mayo, pickles].....	22
✓ VEGGIE BUN [shitake tempurá, muhammara e pickles].....	24
WAGYU BURGER [blend da casa, queijo monterey, cebola roxa e molho tonkatsu].....	24
FISH SANDWICH [tempurá de peixe branco, coleslaw e pão de tinta de lula].....	22
LOBSTER ROLL [lagosta, salsão e massagô black em pão de brioche].....	44

✓ Opção vegetariana



TESSEN – SUSHIBAR

SASHIMI NEW STYLE

ATUM, WAKAME, ALHO FRITO E MOLHO TATAKI [7un]	32
ATUM SELADO, FOIE GRAS E REDUÇÃO BALSÂMICO (5 un)....	64
TATAKI DE BURI, CITRONETE DE FRAMBOESA E LARANJA.....	38
POLVO, MISSÔ SPICY E SRIRACHA [7un].....	38
SALMÃO, DRY MISSÔ, PERA E PONZU TRUFADO [5un]	35
SALMÃO TRUFADO E GEMA CONFITADA [5un]	55
VIEIRAS, MASSAGÔ BLACK E MOLHO CITRICO [5un]	46
VIEIRA SELADA, FOIE GRAS E TARTARE DE LICHIA [5un].....	59


CARPACCIO

BARRIGA DE SALMÃO, LIMÃO SICILIANO, SAL MALDON E MANTEIGA DE TRUFA.....	39
SALMÃO, KAKIAGUE DE LEGUMES, MANTEIGA, SHOYU E AZEITE TRUFADO [7un].....	34
ROBALO, MOLHO YUN (VINAGRE DE ARROZ E KEWPIE) , GRAPEFRUIT E YUZU [7un].....	34
WAGYU, PONZU, WAKAME E MOMIJI OROSHI.....	44
POLVO, AZEITE DE SHISSÔ E SRIRACHA [7un].....	38

SUSHI SIGNATURES (2 UN)

ATUM, GUANCIALE E TARÊ	30
LAGOSTIM, LARDO E MOMOTARO	38
UNAGUI TEN, FOIE GRAS, PERA E SANSHO	46
UNI, IKURÁ, GEMA E FOLHA DE SHISSÔ	43
VIEIRA E FOIE GRAS	38
WAGYU, UNI E FOIE GRAS	44

SUSHI SPECIALITIES (2 UN)


ATUM COM FOIE GRAS	38
BARRIGA DE SALMÃO TRUFADA	28
 GUNKAN WAKAME E MOMOTARO	24
JYO ATUM, FOIE GRAS E GEMA CONFITADA	38
JYO SALMÃO, TRUFA E GEMA CONFITADA	30
JYO ATUM, UNI E GEMA.....	38
JYO WAGYU, FOIE GRAS E GEMA CONFITADA	38
LULA TRUFADA E SAL MALDON	30
PARGO, UME, SHISSO E LIMÃO SICILIANO	25
SHISSÔ TEN SPICY [salmão l atum]	30
VIEIRA TRUFADA	32
WAGYU COM FOIE GRAS..	38
GUNKAN CENTOLLA E MASSAGÔ WASABI.....	46
JYO SALMÃO, VIEIRA E MANTEIGA TRUFADA.....	42

TESSEN – SUSHIBAR

SUSHI 2un | SASHIMI 3un | TEMAKI 1un

ATUM / TUNA	24
ATUM GORDO / TORO	pd
BLUEFIN / OTORO	pd
SALMÃO / SALMON	22
BARRIGA DE SALMÃO / SALMON BELLY	24
ROBALO / SEABASS	24
LINGUADO / FLUKE	22
BURI / AMBERJACK	20
BURI TORO / FAT AMBERJACK	pd
PARGO / SNAPPER	22
CARAPAU* / JACK	16
SERRA* / BONITO	21
CAVALINHA* / MACKEREL	17
SOROROCA* / SPANISH MACKEREL	19
LULA / SQUID	24
UNAGUI / EEL	38
CAMARÃO ROSA / SHRIMP	36
VIEIRAS / SCALLOPS	30
OSTRA / OYSTERS	28
POLVO / TAKÔ	28
OVAS DE CAPELIM / MASSAGÔ	24
OVAS DE SALMÃO / IKURÁ	44
OVAS DE OURIÇO / SEA URCHIN	36
CENTOLLA	48
WAGYU	38

***peixes sazonais**

 Opção vegetariana

ROLLS (8 UN)

HATTORI [ebiten, salmão, pepino e mayo spicy]	44
YAKUZA [siri mole, aspargos, tonkatsu]	42
SEXY ROLL [unagui, pepino, avocado e sanshô]	52
SPICY TUNA [atum picante e massagô]	34
GUEIXA [salmão, crispy, avocado, jalapeño e massago]..	34
THE KING [5un] [centolla, mayo chipotle, aspargos, crispy tempura, massago]	68

FINGER ROLLS (2 UN)

ATUM COM VIEIRA	38
LULA COM UNI	38
WAGYU, CARA E WASABI	38
BARRIGA DE SALMÃO, AVOCADO TEMPURÁ E GEMA CONFITADA	38

SUSHIMEN'S SELECTION

SUSHI CONFIANCE [7un]	118
SASHIMI SELECTION [18 un]	135
CHIRASHI SUSHI	135
SASHIMI TOKUJO [15 un]	95
SETTO BLUEFIN	238



TESSEN – SOBREMESAS

SOBREMESAS

LAVA CAKE DE NUTELLA	30
MONTON LAVA CAKE DE CHOCOLATE BELGA, CALDA DE NUTELLA E SORVETE DE CHOCOLATE BELGA	
AQUELE QUE BATE	30
BROWNIE, GELÉIA DE FRUTAS VERMELHAS, CURD DE LIMÃO SICILIANO E SORVETE MESCLADO	
 YUZU SUGAR GLASS	32
CREME DE YUZU, TERRA DE CACAU, FRUTAS AMARELAS E SORBET DE LIMÃO	
CHURROS SANDWICH	28
CHURROS RECHEADO DE SORVETE, DOCE DE LEITE E SORVETE MESCLADO	
FUJI CAKE	28
BOLO MOLHADO, COCADA, ABACAXI, SORVETE DE COCO E MERENGUE FLAMBADO	
DEGUSTAÇÃO DE SORVETES ESPECIAIS	30
TRÊS OPÇÕES À SUA ESCOLHA	
CERIMÔNIA DO CHÁ	28
PUDIM DE LEITE CONDENSADO COM CALDA DE HIBISCO COM LARANJA, OU BAN-CHÁ, OU BAUNILHA	
JARDIM JAPONÊS	32
TRÊS DOCES ESPECIAIS DA CASA (consulta) E AREIA DE AMENDOIM	

 Este prato possui também uma opção sem glúten