

BRAVA  SUSHI

*10 Anos.*





*10 Anos.*

Nestes 10 anos de história, buscamos aquilo que há de mais especial dentro da culinária japonesa: sashimis!

Uma seleção especial, cheia de sabores, texturas, cores e sensações que surpreendem seu paladar a todo momento. Te convidamos a transformar um dia comum em um momento simplesmente sensacional.







BALNEÁRIO CAMBORIÚ

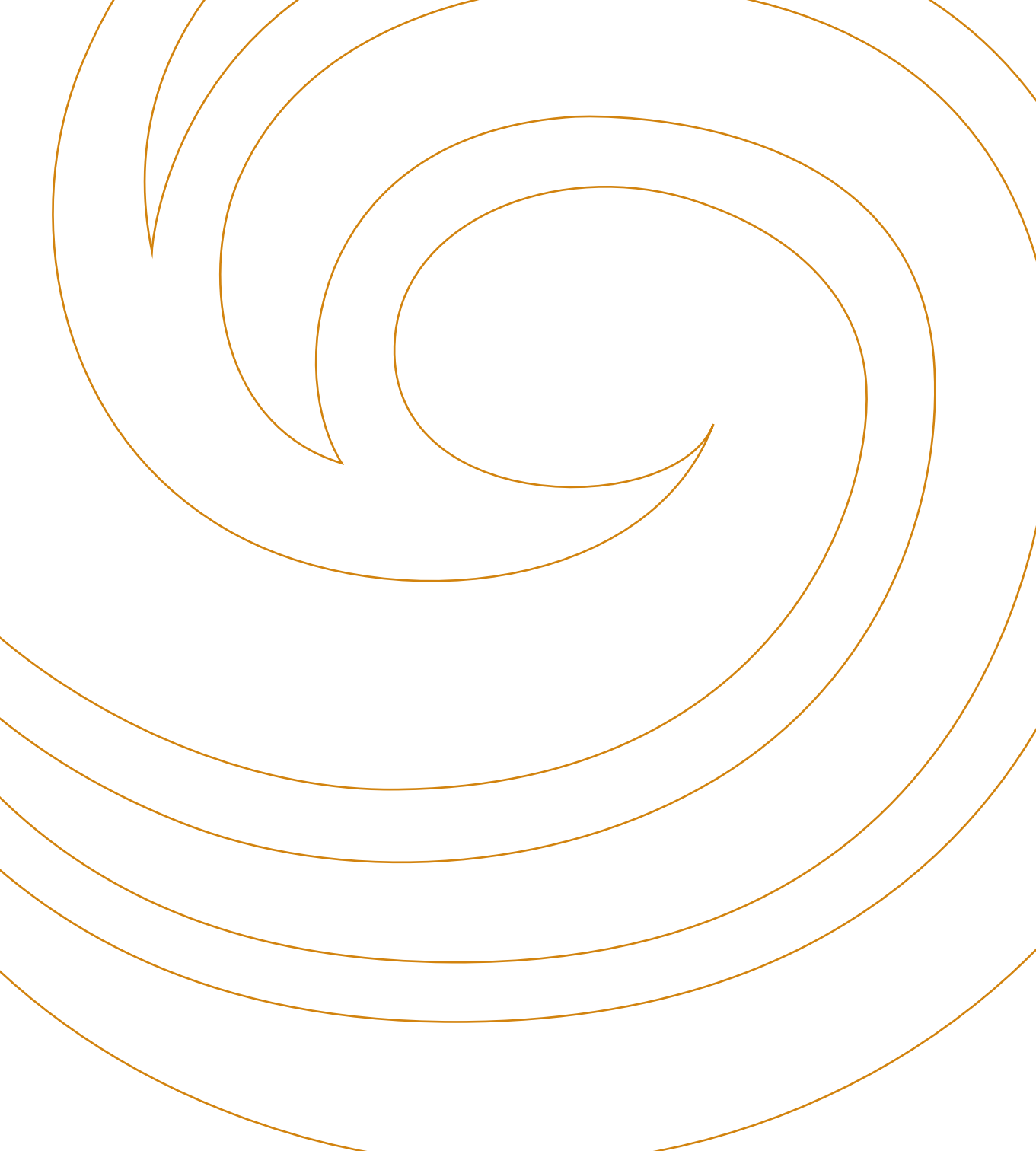


PRAIA BRAVA



BLUMENAU





O Brava Sushi nasceu nas areias da Praia Brava em Itajaí. Um projeto realizado por dois grandes amigos que idealizaram um restaurante de culinária japonesa, mas com referências internacionais, trazendo uma experiência gastronômica única para a região. Além da praia Brava, onde foi pioneiro ao oferecer o serviço de praia, o Brava Sushi também está em Balneário Camboriú, na Barra Sul, e em Blumenau, na Alameda Rio Branco. Os ambientes modernos e aconchegantes, com toques de elegância e sofisticação, estão presente em todas as casas para representar o lifestyle contemporâneo e alto astral do Brava Sushi.

*10 Anos.*  
**SUA  
MELHOR  
ESCOLHA.**



*Tartar Oishi*



*Tartar Atum e Avocado*



*Ceviche Brava Especial*

# ENTRADAS FRIAS



/40

## TARTAR OISHI

Tartar de salmão temperado, servido com molho ponzu do Chef, acompanhado de crock-rice.

R\$ 37,90

/28

## TARTAR ATUM E AVOCADO

Atum temperado com ovas de massagô, cebolinha, pimenta sriracha com base de avocado.

R\$ 32,90

/ 514

## TIRADITO PASSION

Lâminas de salmão sob molho passion, finalizadas com raspas de limão siciliano e quinoa vermelha. Acompanha crocante de harumaki.

R\$ 34,90 - 8 unidades

/ 24

## CEVICHE BRAVA ESPECIAL

Atum, salmão, peixe branco, camarão e polvo, marinados em molho cítrico e finalizados com brunoise de pimenta dedo-de-moça.

R\$54,90

## SUNOMONO ESPECIAL

Sunomono, kani, lichia e proteína à escolha, finalizados com gergelim triturado.

3 polvo - R\$ 24,90

4 salmão - R\$ 16,90

/47

## TARTAR BRAVÍSSIMO

Tartar de salmão temperado com raspas de limão siciliano, azeite trufado e flor de sal, servido com molho sweet chilli. Tartar de atum com azeite de oliva e cebolinha, servido com molho salad.

R\$ 43,90

## CARPACCIO

Lâminas de peixe à escolha, servidas com molho ponzu da casa (levemente picante).

/ 19 Salmão

R\$ 39,90 - 10 Unidades

/ 20 Atum

R\$ 39,90 - 10 Unidades

/ 21 Peixe Branco

R\$ 39,90 - 10 Unidades

/22

## CARPACCIO DE POLVO COM RÚCULA

Lâminas de polvo servidas com molho ponzu da casa, sobre folhas de rúcula (levemente picante).

R\$ 52,90 - 10 unidades



*Eryngui Salteado com Tomilho*



*Edamame Trufado*



*Vieiras à Parmesana*



*Bolinho de Salmão*



# ENTRADAS QUENTES

/42

## ERYNGUI SALTEADO COM TOMILHO

Lâminas de cogumelo eryngui salteadas na manteiga, com perfume de tomilho fresco.

R\$ 35,90

/42

## VIEIRAS À PARMESANA

Vieiras marinadas em molho pisco, servidas com queijo parmesão gratinado.

/ 27

R\$ 89,90 - 6 Unidades

/ 26

R\$ 29,90 - 2 Unidades

## ROLINHO PRIMAVERA

Massa de harumaki frita com recheio à escolha.

/ 44 Frango com molho aji defumado

R\$ 14,90 - 2 Unidades

/ 45 Legumes com molho de harumaki

R\$ 12,90 - 2 Unidades

/ 46 Queijo com molho de harumaki

R\$ 14,90 - 2 Unidades

/704

## SHIMEJI SALTEADO

Shimeji salteado na manteiga servido com molho tarê.

R\$ 31,90

## EDAMAME

Soja japonesa cozida e servida na própria vagem, finalizada com opção de sal ou sal + azeite trufado.

/13 Tradicional - R\$ 21,90

/14 Trufado - R\$ 29,90

## BOLINHO DE SALMÃO

Nosso famoso bolinho de salmão em uma releitura com a gastronomia nikkei, servido com molho de aji amarelo.

/5

R\$ 32,90 - 6 Unidades

/32

## MISSOSHIRO

Sopa de pasta de soja finalizada com cebollete.

R\$ 11,90



*Temaki  
Tradicional Salmão*



*Temaki  
Tradicional Atum*



*Temaki  
Salmão Trufado*



*Temaki Black*



# TEMAKIS TRADICIONAIS

## SALMÃO

Salmão em cubos, cream cheese, cebolinha e gergelim triturado.

/101 com arroz R\$ 29,90

/102 sem arroz R\$ 43,90

## ATUM

Atum em cubos, cream cheese, cebolinha e gergelim triturado.

/105 com arroz R\$ 29,90

/106 sem arroz R\$ 38,90

# TEMAKIS ESPECIAIS

## SALMÃO TRUFADO

Salmão batido, cream cheese, azeite trufado, quinoa vermelha e raspas de limão siciliano.

/135 com arroz R\$ 33,90

/136 sem arroz R\$ 42,90

## BLACK

Salmão em cubos, creme black, camarão empanado e crispy de alho poró.

/137 com arroz R\$ 39,90

/138 sem arroz R\$ 47,90



*Nigiri Foie Gras*



*Explosão de Sabores*



*Kaibutsu*



*Nigiri de Salmão  
Selado e Trufado*



*Djou Gold Crispy*



*Green*



*EBI Tostado*



*Djou Shimeji Alho Poró*



*Nigiri de Vieiras*



*Djou Foie Gras e Lichia*



*Nigiri Tuna Tamago*



# DUPLAS

/232

## NIGUIRI FOIE GRAS

Foie gras sobre base de atum, finalizado com flor do sal, pimenta la-yu e tela de caramelo.

R\$ 34,90

/237

## KAIBUTSU

Camarão cozido, cream cheese e shimeji, envoltos por salmão e empanados. Finalizados por sweet chilli e crispy de couve.

R\$ 18,90

/214

## DJOU GOLD CRISPY

Queijo brie, cream cheese e geleia de biquinho, sobre base de shari e salmão, finalizado por crispy de batata doce.

R\$ 18,90

/202

## DJOU SHIMEJI ALHO PORÓ

Shimeji puxado com alho poró e molho tarê, sobre base de shari e salmão selado, finalizado com cream cheese e ova de massagô, gergelim branco e cebolette.

R\$ 18,90

/211

## SWEET CHILLI

Camarão cozido e cream cheese envoltos por salmão e finalizados por uma lâmina de aspargo e sweet chilli.

R\$ 18,90

/241

## DJOU FOIE GRAS E LICHIA

Djou de atum com lichia e foie gras finalizado com pimenta la-yu, flor de sal molho tarê.

R\$ 34,90

/212

## EXPLOSÃO DE SABORES

Camarão empanado, salmão selado, creme black, crispy de alho poró e molho tarê.

R\$ 18,90

/210

## NIGUIRI DE SALMÃO SELADO E TRUFADO

Niguiiri da barriga de salmão selada e temperada com flor de sal e azeite trufado, finalizada com raspas de limão siciliano.

R\$ 18,90

/216

## GREEN

Camarão empanado e cream cheese, envoltos por salmão e finalizados com crispy de couve e molho canadense.

R\$ 18,90

/238

## EBI TOSTADO

Camarão empanado envolto por salmão selado e finalizado com creme tostado.

R\$ 18,90

/213

## DJOU BRAVÍSSIMO

Camarão empanado e cream cheese envoltos por salmão e finalizados com molho tarê.

R\$ 18,90

/240

## NIGUIRI DE VIEIRAS

Niguiiri de vieiras seladas e temperadas com flor de sal e azeite trufado. Finalizadas com raspas de limão siciliano.

R\$ 34,90

NOVOS PRATOS  
NOVOS PRATOS

10 Anos

/246

## NIGUIRI TUNA TAMAGO

Niguiiri de atum servido com molho marília, finalizado com gema de ovo de codorna.

R\$ 18,90

/247

## DJOU SALMÃO TAMAGO

Djou de salmão selado com gema de ovo de codorna, finalizado com ovas de massagô, shimeji ao alho-poró e azeite trufado.

R\$ 17,90



*Uramaki Bravissimo Skin*



*Uramaki Gourmet*



*Uramaki Marília*



*Uramaki Tostado*



# URAMAKIS

/301

## SALMÃO FILADÉLFIA

Salmão e cream cheese envoltos por shari e finalizados com cebolette e gergelim.

R\$ 29,90 - 10 unidades

/320

## ATUM FILADÉLFIA

Atum e cream cheese envoltos por shari e finalizados com cebolette e gergelim.

R\$ 29,90 - 10 unidades

## BRAVÍSSIMO SKIN

Tempurá de skin, cream cheese, envoltos por shari e salmão, finalizados com molho tarê e crispy de couve.

/325 R\$ 34,90 - 10 unidades

/325 R\$ 17,45 - 5 unidades

/304

## GOURMET

Salmão empanado, shimeji e camarão cozido, cream cheese, envoltos por shari e salmão selado, finalizados com sweet chilli e shisô.

R\$ 42,90 - 10 unidades

/303

## PASSION ANDINO

Camarão empanado e cream cheese, envoltos por shari e salmão, finalizados com molho passion e quinoa vermelha.

R\$ 42,90 - 10 unidades

/329

## BLACK

Camarão empanado e creme black envoltos por shari e salmão selado, finalizados com molho tarê e crispy de alho poró.

R\$ 44,90 - 10 unidades

/330

## MARÍLIA

Camarão empanado, avocado e cream cheese, envoltos por shari e atum, finalizados por molho chipotle e crispy de alho poró.

R\$ 42,90 - 10 unidades

/328

## TOSTADO

Tempurá de aspargo, camarão cozido e cream cheese, envoltos por shari e salmão, finalizados com creme tostado em molho tarê.

R\$ 34,90 - 10 unidades

URAMAKIS



*Salmão Filadélfia*



*Skin Duo*



# HOTS

/401

## SALMÃO FILADÉLFIA

Salmão e cream cheese envoltos por shari e nori, finalizados com molho tarê, cebollete e gergelim.

R\$ 26,90 - 10 unidades

/407

## BRAVA SUSHI

Salmão, camarão e cream cheese envoltos por shari e nori, finalizados com molho tarê, cebollete e gergelim.

R\$ 31,90 - 10 unidades

/402

## HOT SKIN

Salmão, skin e cream cheese, envoltos por shari e nori, finalizados com molho tarê, crispy de couve, cebollete e gergelim.

R\$ 31,90 - 10 unidades



*Brava Sushi*



*Tiradito Acevichado*



*Tiradito Tuna Tamagô*



*Tiradito Salmão Haru*

# NOVOS PRATOS BRAVA SUSHI

*17 Anos.*

/49

## TIRADITO ACEVICHADO

Lâminas finas de peixe branco servidas com molho acevichado, pimenta dedo de moça, finalizado com crispy de batata doce.

R\$ 32,90 - 8 unidades

/50

## TIRADITO MARÍLIA

Lâminas finas de atum, servidas em cama de alho-poró, finalizados com ovas black, molho marília e amêndoas torradas.

R\$ 42,90 - 10 unidades

/51

## TIRADITO TUNA TAMAGÔ

Atum semi-selado, servido com molho marília, furikake peruano, ovas de massago e gemas de ovo de codorna.

R\$ 46,90 - 10 unidades

/52

## TIRADITO SALMÃO HARU

Lâminas finas de salmão, servidas com geléia de pimenta biquinho artesanal e molho de ostras, finalizado com raspas de coco e crispy de harumaki.

R\$ 42,90 - 10 unidades







*Ussuzukuri de Peixe Branco*



*Carpaccio Haddock Premium*



*Sashimi de Salmão ao Molho Mostarda*



*Tuna Harussame*



# NOVOS PRATOS BRAVA SUSHI

*10 Anos.*

/53

## USSUZUKURI DE PEIXE BRANCO

fatias finas de peixe branco temperado com raspas de limão siciliano, servido sob molho ponzu do chef defumado. Finalizado com ovas de massago black.

R\$ 48,90 - 14 unidades

/54

## CARPACCIO HADDOCK PREMIUM

Fatias finas de haddock, temperadas com mostarda e pimenta sriracha. Finalizado com ovas black, quinoa crocante e servido na mesa com molho aji cremoso.

R\$ 52,90 - 8 unidades

/721

## SASHIMI NA CHAPA

Sashimi de salmão, temperado com raspas de limão siciliano, azeite trufado, flor de sal. Servido em cama de alho-poró, finalizado com amêndoas laminadas e molho de ostra.

R\$ 42,90 - 8 unidades

/56

## SASHIMI DE SALMÃO AO MOLHO MOSTARDA

Sashimi de salmão semi selado, temperado com raspas de limão siciliano, flor de sal, servido com molho mostarda missô e finalizado com mix de ovas de massago.

R\$ 42,90 - 8 unidades

## TUNA HARUSSAME

Atum levemente selado, shimeji salteado no alho poró servido com molho marília e pesto de manjerição com amêndoas. Finalizado por crispy de harussame.

R\$ 48,90 - 8 unidades

---

SUA MELHOR ESCOLHA.





*Shake Hara*



*Ussuzukuri Brava Sushi*



*Kaibutsu*



*Tataki de Atum e Cebola Roxa*



# SASHIMIS

## TRADICIONAL

Fatias de peixe à escolha entre salmão, atum e peixe branco.

/503 R\$ 22,90 - 5 unidades

## POLVO

Fatias de sashimi de polvo.

R\$ 24,95 - 5 unidades

## SHAKE HARA

Fatias de barriga de salmão temperadas com raspas de limão siciliano, servido sobre shoyu temperado finalizados por gergelim, azeite e crispy de batata doce.

/509 R\$ 24,95 - 5 unidades

## USSUZUKURI BRAVA SUSHI

Fatias finas de salmão temperadas com raspas de limão siciliano, servidas sobre molho cítrico trufado e finalizadas com ovas de massagô.

/510 R\$ 51,90 - 12 unidades

## TATAKI DE ATUM E CEBOLA ROXA

Fatias de atum em crosta de gergelim, servidas sobre molho ponzu picante e trufado, finalizadas com cebola roxa e ovas de massagô.

/507 R\$ 51,90 - 10 unidades

## KAIBUTSU

Fatias de salmão temperadas com raspas de limão siciliano, servidas sobre molho kaibutsu, finalizadas por crispy de couve e gergelim branco (levemente picante).

/530 R\$ 49,90 - 8 unidades

## TOSTADO

Fatias de salmão seladas com pimenta la-yu, cobertas com creme tostado.

/508 R\$ 46,90 - 8 unidades

/508 R\$ 23,45 - 4 unidades

/506

## SASHIMI TORÔ

Fatias de barriga de salmão temperadas com raspas de limão siciliano, flor de sal e azeite trufado. Servida sobre pedra de sal rosa do Himalaia.

R\$ 31,90 - 4 unidades



Combinado Tradicional



Combinado Praia Brava



Combinado Duplas  
Brava Sushi

# BINADOS

## COMBINADOS

### COMBINADO TRADICIONAL

Sushis e sashimis tradicionais servidos de acordo com o número de pessoas.

/601

**1 pessoa - R\$ 88,90**  
5 sashimis e 15 sushis

/602

**2 pessoas - R\$ 159,90**  
10 sashimis e 30 sushis

/604

**3 pessoas - R\$ 229,90**  
15 sashimis e 45 sushis

/605

**4 pessoas - R\$ 305,90**  
20 sashimis e 60 sushis

/612

### COMBINADO PRAIA BRAVA

10 sashimis de salmão, 5 sashimis de atum, 4 niguiris trufados, 4 explosão de sabores, 4 green, 4 passion, 4 sweet chilli, 4 bravíssimo e 10 uramaki filadélfia.

**R\$ 329,90**

/516

### SASHIMI LOVERS

34 sashimis de peixes e frutos do mar selecionados pelo Chef, com molhos passion, salad e acevichado.

**R\$ 219,90**

/615

### COMBINADO DUPLAS BRAVA SUSHI

Nossas duplas especiais, em um combinado! Djou bravíssimo, explosão de sabores, ebi tostado, passion, sweet chilli e green.

**R\$ 109,90**



Sashimi Lovers





Ceviche Salad



Salteado Eryngui Nikkei



Edamame na Farofa Panko  
com Eryngui



Uramaki Veggie



# MENU

VEGETARIANO

## CEVICHE SALAD

Shimeji salteado no alho poró, manga e avocado, finalizados com cebola roxa e leite de tigre peruano.

R\$ 34,90

## SALTEADO ERYNGUI NIKKEI

Cogumelo Eryngui salteado com legumes e servido ao molho Nikkei.

R\$ 39,90

## EDAMAME NA FAROFA PANKO COM ERYNGUI

Soja japonesa cozida e servida na própria vagem, finalizada na farinha panko com Eryngui.

R\$ 24,90

## URAMAKI VEGGIE

Aspargo empanado, shimeji salteado no alho poró, envolto por avocado e finalizado com geléia de pimenta biquinho e crispy de batata doce.

R\$ 31,90

## DJOU GREEN SHIMEJI

Base de arroz e pepino, finalizado com shimeji, gergelim e ceboleto.

R\$ 17,90

## DJOU QUEIJO BRIE

Base de arroz e pepino, finalizado com queijo brie maçaricado e geleia de pimenta biquinho.

R\$ 17,90

## EXPERIÊNCIA VEGGIE

Essa experiência contempla todos os pratos desse menu, para uma pessoa. Acompanha sobremesa.

R\$ 139,90





*Salmão Andino*



*Salteado Nikkei*



*Espaguete Frutos do Mar*



# PRATOS QUENTES

/711

## SALMÃO ANDINO

Salmão grelhado, acompanhado por musseline (purê cremoso) de batata baroa e chips de batata baby. Acompanha molho sweet missô.

R\$ 52,90

/709

## SALTEADO NIKKEI

Filé mignon flambado no pisco de milho roxo, acompanhado por batonet de legumes, molho nikkei e batatas coradas.

R\$ 65,90

/710

## ESPAGUETE FRUTOS DO MAR

Espaguete servido com molho sweet chilli, manjeriçã, tomates cereja, camarões, fatias de polvo e vieiras.

R\$ 62,90

/706

## PEIXE GRELHADO

Salmão, atum ou peixe branco grelhados e servidos com legumes ou fritas.

R\$ 62,90

## MENU KIDS

Carne ou frango (100g) R\$ 21,90

Peixe (100g) R\$ 29,90

# YAKISSOBA

/717

## CARNE

Massa de yakissoba, carne e legumes, servidos com molho do Chef.

R\$ 33,90

/716

## FRANGO

Massa de yakissoba, frango e legumes, servidos com molho do Chef.

R\$ 31,90

/718

## MISTO

Massa de yakissoba, carne, frango e legumes, servidos com molho do Chef.

R\$ 35,90

# PORÇÕES

/701

## FRITAS

Servidas com molho verde da casa.

R\$ 21,90

/702

## CAMARÃO SOLTINHO

Servidas com molho verde da casa.

R\$ 82,90



*Brava Gourmand*



*Hot Sensação*



*Brava Sensações*



*Petit Gateau*

# SOBREMESAS

/811

## BRAVA GOURMAND

Torta 4 leites, mix de bombons, calda de frutas vermelhas e praliné de nozes, cobertos por doma de chocolate e finalizados com calda quente de chocolate branco.

R\$ 44,90

## HOT SENSAÇÃO

Bombom envolto por shari e nori, finalizado com nutella, morango, calda de chocolate, leite condensado e ovomaltine.

/804 R\$ 29,90 - 10 Unidades

/804 R\$ 14,95 - 5 Unidades

/802

## BRAVA SENSAÇÕES

Casquinhas de harumaki recheadas com sorvete de creme, morango, nutella e curaçau blue, finalizadas com raspas de limão siciliano e creme balsâmico.

R\$ 29,90 - 6 Unidades

## SENSAÇÃO BRAVÍSSIMO

Panqueca de chocolate enrolada com bombom, finalizada com nutella, morango, leite condensado, calda de chocolate e ovomaltine.

/803 R\$ 26,90 - 8 Unidades

/803 R\$ 13,45 - 4 Unidades

/801

## PETIT GATEAU

Tradicional bolinho francês servido com chocolate, acompanhado por bola de sorvete de creme.

R\$ 24,90

SOBREMESAS





**WWW.  
BRAVASUSHI.  
COM.BR**

**BALNEÁRIO CAMBORIÚ**

Av. Normando Tedesco, 1350  
47 3366-1700

**ITAJAÍ**

Av. José Medeiros Viêira, 2400  
Praia Brava - 47 3366-1851

**BLUMENAU**

Alameda Rio Branco, 403  
47 3340-1500

Não dividimos a conta no caixa.  
Não aceitamos cheque.  
Todos os valores do cardápio são em Real.



10 Anos.