







<b>BLACK WA GYU</b>	<b>Primeiros Animais desta raça Nascidos e Criados em Portugal</b>	
<p>É com enorme alegria que o Gojuu anuncia esta sua Parceria com a <b>1543 Wagyu</b>. A <b>1543 Wagyu</b> é uma marca criada por 4 criadores de bovinos 100% Wa Gyu em Portugal e que adoptou no nome o ano da chegada dos Portugueses ao Japão. A raça foi introduzida em Portugal em 2015, requer a alimentação e maneio de que necessita para se obter o marmoreado perfeito. Esse marmoreado perfeito é o nosso objectivo comum, mas até o atingirmos pode desde já provar uma carne de elevadíssima qualidade.</p>		

<h2>Wa Gyu Teishoku</h2> <p>(só aos almoços dos dias úteis da semana)</p>		
<p>Menu de hamburgers 100% de carne (110g cada)  <b>Inclui arroz, salada, sopa e pickles japoneses</b></p>		
		<p>19,00 € (1 unid.)</p>
		<p>24,00 € (2 unid.)</p>

<h2>ENTRADAS</h2>		
<p><b>Tártaro de Wa Gyu e Ostras</b> (2 unidades)</p>		
		<p>17,00 €</p>

<h2>YAKIMONOS</h2> <p>PRATOS GRELHADOS</p>		
<p><b>Wa Gyu grelhado c/ flor de sal - 150g</b></p>		
		<p>30,00 €</p>
<p><b>Wa Gyu misoyaki - 150g</b>          Bife de <i>wa gyu</i> c/ miso</p>		
		<p>35,00 €</p>
<p><b>Costeletão grelhado de Wa Gyu - 700g c/ flor de sal</b> para 2 pessoas</p>		
		<p>65,00 €</p>

<h2>NABEMONOS</h2> <p>Servido e preparado na mesa          PRATOS GUIRADOS / COZIDOS</p>		
<p><b>Sukiyaki de wa gyu - 150g</b> </p> <p>Guisado de legumes seleccionados em molho de soja e saké c/ finas fatias de carne <i>wa gyu</i></p>		
		<p>85,00 €</p>
<p><b>Shabu Shabu de wa gyu - 150g</b></p> <p>Fondue japonês c/fatias finas de carne <i>wa gyu</i> e legumes, cozida em caldo e servida com molhos</p>		
		<p>85,00 €</p>

**CARNE BLACK WAGYU**  
 RAÇA BOVINA JAPONESA