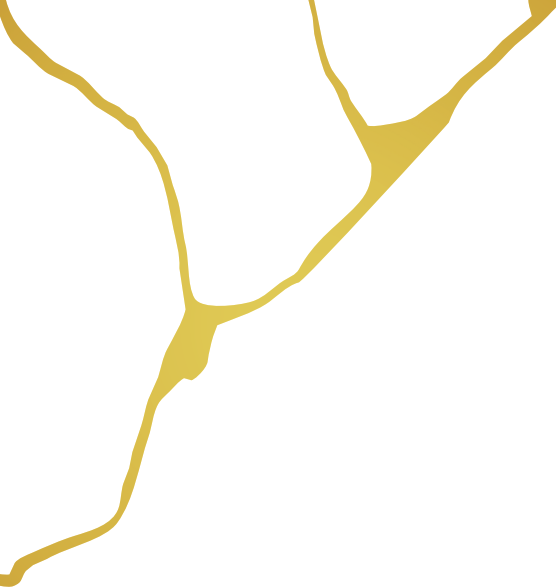




A stylized gold logo consisting of geometric shapes forming the letters 'A', 'I', 'M', and 'A'. The first 'A' is formed by two triangles meeting at a point. The 'I' is a vertical rectangle with a diagonal line. The 'M' is formed by two triangles meeting at a point. The second 'A' is formed by two triangles meeting at a point.



Aima significa “intervalo de tempo”, além de ser um nome feminino que, para nós, representa a mãe natureza com sua beleza e acolhimento. Queremos oferecer a melhor experiência para que esse momento em nosso restaurante seja memorável.

A decoração foi inspirada no *kintsugi* – a arte de reparar cerâmicas com uma mistura que contém pó de ouro. Semelhante à filosofia *wabi-sabi*, remete à aceitação do imperfeito, da mudança e novo destino. É um registro de uma história transformadora!

Seja bem-vindo!



APERITIVOS / APPETIZERS

EDAMAME com flor de sal
Japanese soybeans with salt flower

SPICY EDA salteado com molho spicy
with spicy sauce and sesame oil

MILHO KAKIAGUE tempura de milho doce
CORN KAKIAGUE *sweet corn tempura*

SUNOMONO pickles de pepino
cucumber pickles

SUNOMONO ESPECIAL pickles de pepino acompanhado de polvo
SUNOMONO SPECIAL *cucumber pickles with octopus*

NIRA COM LULA broto de alho com lula
NIRA WITH SQUID *garlic sprout with lula*

CROQUETE ESPECIAL pancetta, tonkatsu aioli e geleia de pimenta - 4 unidades
SPECIAL CROCKET *pork belly, tonkatsu aioli and chili jelly - 4 units*

BLACK COD COM CHIPS peixe do Alasca marinado ao molho den miso com chips - 4 unidades
BLACK COD WITH CHIPS *Alaskan fish marinated in den miso sauce with chips - 4 units*

SALADAS / SALADS

MIX DE FOLHAS seleção de folhas e lâminas de vegetais com molho de gergelim
GREEN SALAD *green salad, slices of beetroot, radish and carrots with sesame sauce*

MIX DE FOLHAS COM CAMARÃO GRELHADO E AVOCADO mix de folhas, vegetais, crispy de alho poró, molho thai
GREEN LEAVES WITH GRILLED SHRIMPS AND AVOCADO *salad mix, vegetables crispy leek, thai sauce*

AIMA CAESAR SALAD aioli de wasabi, tempura de camarão, parmesão e azeite trufado
wasabi aioli, shrimp tempura, parmesan and truffled olive oil

ENTRADAS / STARTERS

DUPLAS DE TACO

PAIR OF TACOS

WAGYU (BEEF)

SALMÃO (SALMON)

ATUM (TUNA)

CAMARÃO (SHRIMP)

CENTOLLA (KING CRAB)

CARPACCIO BARRIGA DE SALMÃO azeite trufado e raspas de limão siciliano
SALMON BELLY CARPACCIO *white truffle-olive oil and lemon zests*

CARPACCIO SALMÃO molho ponzu
SALMON CARPACCIO *ponzu sauce*

CARPACCIO POLVO azeite trufado e raspas de limão siciliano
OCTOPUS CARPACCIO *white truffle-olive oil and lemon zests*

CARPACCIO AIMA barriga de salmão, polvo, haddock defumado
salmon belly, octopus, smoked haddock

CARPACCIO DE WAGYU parmesão, salsa trufada, molho yuzu
WAGYU CARPACCIO *yuzu sauce, parmesan cheese, truffled olive oil*

TARTARE

acompanha algas nori
with nori

SALMÃO (SALMON)

ATUM (TUNA)

CENTOLLA (KING CRAB)

SHISSO folha de shisso empanada com tartar e molho tarê
shisso tempura, teriyaki sauce and sesame seeds

SALMÃO (SALMON)

ATUM (TUNA)

CENTOLLA (KING CRAB)

CEVICHE DE FRUTOS DO MAR

SEAFOOD CEVICHE

ESPECIAIS AIMA / AIMA SPECIALS

TIRADITOS AIMA

selados no óleo de gergelim, finalizadas com molho ponzu
seared in sesame oil, with ponzu sauce

SALMÃO (SALMON)

ATUM (TUNA)

WAGYU (BEEF)

IKURA UNI ESPECIAL shari, ovas de ikura, uni, envolto em alga nori

IKURA UNI SPECIAL *sushi rice, ikura, uni and nori*

PRATOS QUENTES / HOT DISHES

COUVE FLOR GRATINADA com molho goma ranch

GRATIN CAULIFLOWER *with goma ranch sauce*

GUIOZA DE WAGYU wagyu defumado com molho demi glace japonês

WAGYU GYOZA *smoked wagyu dumplings with japanese demi-glace sauce*

PORK BELLY molho caramelo de spicy miso, salsa shissô

with caramel spicy miso and shisso sauce

GUIOZA DE PANCETTA com salsa trufada

PORK BELLY GYOZA *with truffled sauce*

PUPUNHA COGUMELOS pupunha na crosta de cogumelos com molho de jalapeno

PUPUNHA WITH MUSHROOM CRUST *Pupunha on mushroom crust with jalapeno sauce*

VIEIRA EM CROSTA DE COGUMELOS com molho teriaki

SCALLOPS WITH MUSHROOM CRUST *with teriaki souse*

NASU MISO berinjela japonesa assada e gratinada com molho den miso

roasted japanese eggplant with den miso sauce

EBI SPICY camarão tempura, levemente apimentado

shrimp tempura with spicy sauce

ROBALO AMAZO PUNZU com molho amazu ponzu, cebola roxa e mel trufado

SEA BASS AMAZO PUNZU *with amazu ponzu sauce, red onion and truffled honey*

YAKIMESHI DE CAMARÃO arroz japonês com legumes, camarão, gema de ovo de codorna curado no shoyu

SHRIMP YAKIMESHI *japanese style rice with vegetables, mushrooms, shrimps, quail egg yolk seasoned in soy sauce*

YAKISOBA

CARNE (MIGNON)

FRANGO (CHICKEN)

FRUTOS DO MAR (SEAFOOD)

VEGETAIS (VEGETABLES)

FRANGO ORGÂNICO CROCANTE mix de vegetais, molho teriyaki

CRISPY ORGANIC CHICKEN *mixed vegetables, teriyaki sauce*

SALMÃO GRELHADO mix de vegetais, molho balsâmico teriyaki

GRILLED SALMON *mixed vegetables, teriyaki balsamic sauce*

FILÉ MIGNON GRELHADO mix de vegetais, molho teriyaki

GRILLED FILET MIGNON *mixed vegetables, teriyaki sauce*

BLACK COD marinado 72h no molho den miso

Alaskan fish, infused 72h in den miso sauce

TEMPURA DE CAMARÃO (DUPLA / 6 UNIDADES)

SHRIMP TEMPURA (PAIR / 6 UNITS)

TEMPURA SHOJIN tempura de legumes

vegetables tempura

GNOCCHI COM COGUMELOS gnocchi de kabocha, creme de yuzu com cogumelos trufados

GNOCCHI WITH MUSHROOMS *kabocha gnocchi, yuzu cream with truffed mushrooms*

ACOMPANHAMENTOS / SIDE DISHES

GOHAN

MISSOSHIRO

MIX DE COGUMELOS (MIXED MUSHROOM)

ALMOÇO EXECUTIVO / LUNCH MENU

TEISHOKU AIMA

gohan, missoshiro, mini salada, mix do dia (Sushi Bar), tsukemono teppan
gohan, missoshiro, small salad, mixed sushi, tsukemono

SALMÃO (SALMON)

FILE MIGNON (FILET MIGNON)

SOBRECOXA (CHICKEN LEGQUARTER)

SUSHI (SELECTION)

SUSHI BAR

NIGUIRI ESPECIAL / NIGUIRI SPECIAL

ROBALO ESPECIAL *acompanhado de shisso e uni*
SPECIAL SEA BASS *with shisso and uni (Sea Urchin Roe)*

WAGYU FLOR DE SAL (WAGYU SALT FLOWER)

ATUM COM UNI E MUJOL (TUNA WITH UNI AND MUJOL)

HADDOCK *empanado, com mel trufado*
breaded, truffled honey

WAGYU COM UNI (WAGYU WITH UNI)

ROBALO COM KARASUMI (SEA BASS WITH KARASUMI)

ENGUIA ESPECIAL (SPECIAL EEL)

BIJUPIRA COM MEL TRUFADO (BIJUPIRA WITH TRUFFED HONEY)

ATUM COM FOIE GRAS (TUNA WITH FOIE GRAS) *

**Produto sazonal. Consulte a disponibilidade*

KAIZEN

CENTOLLA

IKURA

UNI

VIEIRA

SUSHI / SASHIMI

SUSHI
dupla (pair)

SASHIMI
5 unidades (5 units)

BARRIGA SALMÃO (SALMON BELLY)
BARRIGA SALMÃO ESPECIAL (SPECIAL SALMON BELLY)
SALMÃO (SALMON)
SALMÃO SELADO (SEALED SALMON)
BURI
CENTOLLA (KING CRAB)
ATUM (TUNA)
ATUM BLUEFIN (TUNA BLUEFIN) (**AKAMI**)
ATUM TORO (TUNA TORO)
ATUM BLUEFIN TORO (TUNA BLUEFIN TORO)
ATUM BLUEFIN OTORO (TUNA BLUE FIN OTORO)
BIJUPIRA
POLVO (OCTOPUS)
VIEIRA (SCALLOP)
PARGO (SNAPPER)
LULA (SQUID)
LULA ESPECIAL (SPECIAL SQUID)
CARAPAU (HORSE MACKEREL)
SERRA
WAKAME
ROBALO (SEA BASS)
KARASUMI/BOTARGA
HADDOCK
HADDOCK ESPECIAL (SPECIAL HADDOCK)
UNI OURIÇO DO MAR (SEA URCHIN ROE)
IKURA OVAS DE SALMÃO (IKURA SALMON ROE)
MASSAGO OVAS DE ARENQUE (CAPPELIN FISH ROE)
UNAGUI (EEL)
CAMARÃO (SHRIMP)
GUNKAN GUESSO



JYO

dupla - pair

SALMÃO (SALMON)

SALMÃO COM OVO DE CODORNA (SALMON AND QUAIL EGG YOLK)

VIEIRA (SCALLOP)

CENTOLLA SPICE

CENTOLLA SPICE ESPECIAL

EBI CRISPY (CRISPY SHRIMP)

IKURA

MASSAGO

SPICE TUNA

SHIMEJI

ATUM COM FOIE GRAS (TUNA WITH FOIE GRAS) *

**Produto sazonal. Consulte a disponibilidade*

ROLL ESPECIAL / SPECIAL ROLL

8 unidades - 8 units

URAMAKI EBITEN ESPECIAL (EBITEN SPECIAL ROLL)

URAMAKI ATUM (URAMAKI TUNA)

URAMAKI SPICE TUNA (SPICE TUNA ROLL)

URAMAKI SALMÃO (SALMON ROLL)

URAMAKI PHILADELFIA (PHILADELPHIA ROLL)

URAMAKI CALIFORNIA (CALIFORNIA ROLL)

URAMAKI EBITEN (EBITEN ROLL)

CRISPY RICE SALMÃO (SALMON CRISPY RICE)

CRISPY RICE ATUM (TUNA CRISPY RICE)

BATERA SALMÃO (SALMON BATERA)

BATERA ATUM (TUNA BATERA)

URAMAKI ENGUIA com avocado e tarê 4 unidades
Unagui (eel) Roll with avocado and teriyaki sauce 4 pieces

HOSSOMAKIS

6 unidades - 6 units

PEPINO ESPECIAL acompanha shisso e ume
SPECIAL CUCUMBER *with shisso and ume*

SAKEMAKI hossomaki de salmão
salmon hossomaki

TEKKAMAKI hossomaki de atum
tuna hossomaki

NEGUITORÔMAKI hossomaki de toro com raspas de toro e cebolinha
toro hossomaki with toro zest and chives

HOSSOMAKI DE UNAGUI acompanha pepino
EEL HOSSOMAKI *with cucumber*

KAPAMAKI hossomaki de pepino
cucumber hossomaki

HOT ROLL salmão, kani, camarão e ovas de massago
salmon, krab stick, shrimp and cappelin fish roe

TEMAKIS / HAND ROLLS

SPICE TUNA

CALIFORNIA

SALMÃO (SALMON)

BARRIGA DE SALMÃO (SALMON BELLY)

SALMÃO PHILADELPHIA (PHILADELPHIA SALMON)

TEMAKI ESPECIAL (SPECIAL TEMAKI)

CENTOLLA (KING CRAB)

UNI

UNAGUI (EEL)

MASSAGO

EBITEN

BATERÁ

VIEIRA (SCALLOP)

ATUM (TUNA)

POLVO (OCTOPUS)

COMBINADOS / SELECTIONS

COMBINADO PARA 1 PESSOA

COMBO FOR 1 PERSON

sashimis: 3 de salmão, 3 de atum e 3 de peixe branco
niguiris: 1 de salmão, 1 de atum e 1 de peixe branco, dupla de baterá de salmão,
4 unidades de uramaki de salmão spice

Sashimis: 3 salmon, 3 tuna and 3 seabass

*Niguiris: 1 salmon, 1 tuna and 1 seabass, 2 batera salmon
4 pieces of salmon spice roll*

COMBINADO ESPECIAL AIMA PARA 1 PESSOA

AIMA SPECIAL COMBO FOR 1 PERSON

sashimis: 3 de barriga de salmão, 3 de atum e 3 de peixe branco
niguiris: 1 de salmão selado com raspas de limão siciliano, 1 de atum e 1 de polvo,
1 jyo de vieira, 1 dupla de crispy rice

Sashimis: 3 salmon belly, 3 tuna and 3 seabass

*Niguiris: 1 seared salmon with shavings of sicilian lemon, 1 tuna and 1 octopus,
1 scallop jyo, 1 pair of salmon crispy rice*

COMBINADO PARA 2 PESSOAS

COMBO FOR 2 PEOPLE

sashimis: 6 de salmão, 6 de atum e 6 de peixe branco
niguiris: 2 de salmão, 2 de atum e 2 de peixe branco 2 duplas de baterá de salmão,
8 unidades de uramaki de salmão spice

Sashimis: 6 salmon, 6 tuna and 6 seabass

*Niguiris: 2 salmon, 2 tuna and 2 seabass, 2 pairs of salmon batera,
8 pieces of salmon spice roll*

TIRASHI salmão, atum, peixe branco, camarão, Haddock, ovas, polvo, wakame, tamagô, nori
salmon, tuna, seabass, shrimp, haddock, roe, octopus, wakame, tamago, nori

SOBREMESAS / DESSERTS

CHOCO CUP

LAVA CAKE

MOCHI ICE CREAM

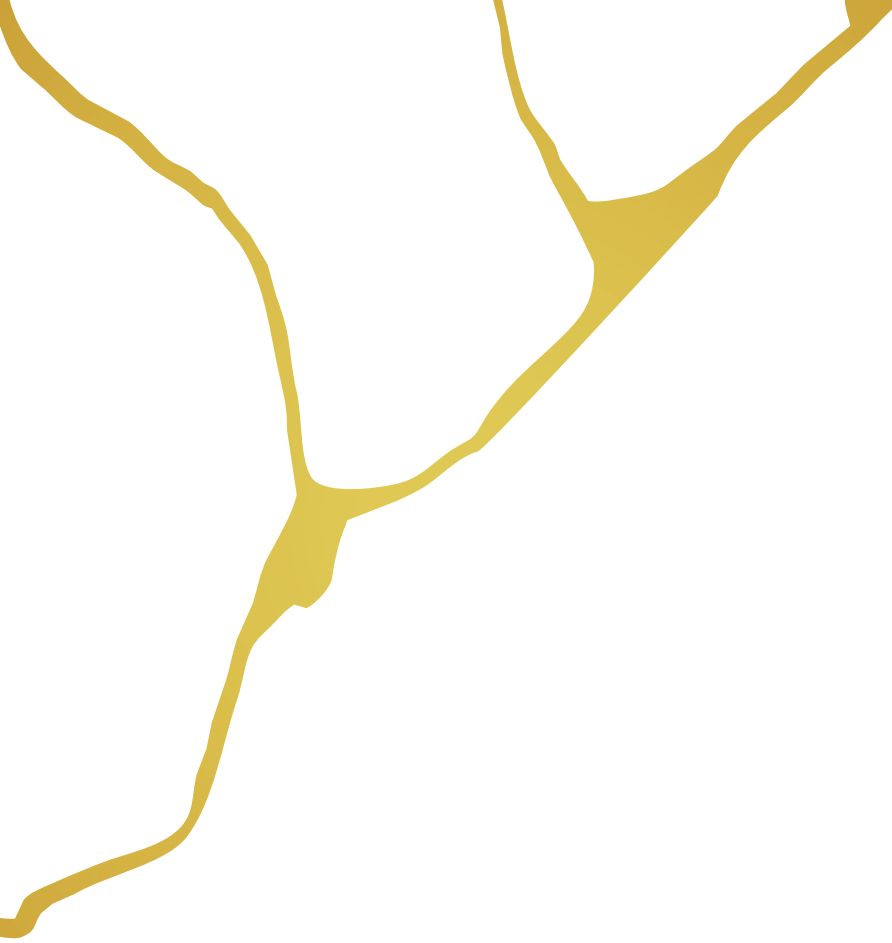
2 unidades - 2 units

FRUTAS DA ESTAÇÃO (SEASONAL FRUITS)

COCADA E BRIGADEIRO LOW CARB (COCONUT AND LOW CARB BRIGADEIRO)

sem leite e sem açúcar - *dairy-free and sugar-free*

PANACOTA DE MACARUJÁ (PASSION FRUIT PANACOTA)



A/G