



SAPPORO

Região montanhosa ao norte do Japão, de clima frio e antigamente habitada por grupos indígenas conhecidos por Ainu, tinham como animais sagrados o Salmão, o lobo, o Falcão e principalmente o Urso.

A cidade é muito conhecida pela sua Gastronomia. Em 2003, em reverencia ao seu patriarca natural da região, o Sapporo abriu as portas, com a ideia de proporcionar uma experiencia única com alto nível e qualidade. Venha conhecer a nossa tradicional culinária oriental!



CARPACCIO DE TILÁPIA

ENTRADAS

CARPACCIO DE SALMÃO fatias de salmão marinadas no vinagre, azeite, azeitonas e cebolinha		95.00
CARPACCIO DE TILÁPIA fatias de tilápia com molho ponzu trufado, rúcula e massago		82.00
CEVICHE MISTO 🌶️ pequenos cubos de peixe branco, cebola, camarão, kani e polvo marinadas no limão, ervas e pimenta		92.00
CEVICHE ROBALO 🌶️ fatias de robalo, cebola, marinadas no limão, ervas e pimenta		117.00
CEVICHE SALMÃO 🌶️ fatias de salmão, cebola, marinadas no limão, ervas e pimenta		112.00
EDAMAME soja cozida com flor de sal		34.00
GUIOZA <i>03 unidades / 06 unidades</i> pastel chinês com carne de porco moída	30.10	43.00
HARUMAKI <i>05 unidades / 10 unidades</i> mini rolinho primavera - massa fina crocante recheada com repolho e cenoura desfiados	30.10	43.00
MAGURO ESPECIAL 🌶️ atum ou salmão levemente grelhado com gergelim e molho especial com cebola roxa , ovas de massagô e cebolinha		105.00
MAGURO SHISSO atum selado com molho ponzu, missô com shissô e massagô - 08 fatias		90.00
OSTRAS FRESCAS <i>03 unidades / 06 unidades</i>	26.00	51.00
SALMÃO COM FLOR DE SAL finas fatias de barriga de salmão com limão siciliano, flor de sal e azeite trufado		75.00
SALMÃO TRUFADO C/ OVO DE CODORNA fatias de salmão com azeite trufado, flor de sal, ovas de massagô e ovo de codorna maçaricado - 04 fatias		49.00
SALMÃO SWEET CHILI 🌶️ salmão levemente selado coberto com crispy de couve e molho sweet chili - 06un.		58.00
SHIMEJI NO BATAYAKI <i>meia porção / porção inteira</i> shimeji na manteiga com cebolinha japonesa na chapa	44.10	63.00
SHITAKE NO BATAYAKI <i>meia porção / porção inteira</i> shitake na manteiga com cebolinha japonesa na chapa	44.10	63.00
TAKO COM FLOR DE SAL finas fatias de polvo, temperadas com limão siciliano com toque de flor de sal, massagô e wassabi - 08 fatias		79.00



SUSHIS

SUSHI MISTO

18 unidades 126.00

09 unidades 88.20

03 atum, 03 salmão, 04 peixe
branco, 02 camarões, 06 hossomaki

SUSHI MISTO ESPECIAL

24 unidades 193.00

12 unidades 135.10

16 sushis, 06 uramaki, 02 ovas

SUSHI SALMÃO SKIN

06 unidades 42.00

03 unidades 294.00

TIRASHI-SUSHI

porção inteira - 24 fatias 195.00

meia porção - 15 fatias 136.50

arroz temperado de sushi coberto
com fatias de sashimi variados e
ovas acompanhado de missoshiro
e tsukemono

ABURABO 21.00

anchova negra - 02 unid.

AJI 22.00

carapau - 02 unid.

BURI 26.00

olho de boi - 02 unid.

EBI 26.00

camarão - 02 unid.

FOIE GRAS 36.00

foie gras com redução de
vinho do porto - 02 unid.

HADDOCK DEFUMADO 29.00

haddock defumado - 02 unid.

HOTATE 35.00

vieira - 02 unid.

IKURA 46.00

ovas de salmão - 02 unid.

KANI 20.00

kani - 02 unid.

KATSUO 22.00

serra - 02 unid.

MAGURO 25.00

atum - 02 unid.

MASSAGO 37.00

ovas de shishamo - 02 unid.

SAKE 26.00

salmão - 02 unid.

SAKETORO 30.00

barriga de salmão - 02 unid.

SALMÃO COM
FLOR DE SAL 29.00

salmão com flor de sal, limão
siciliano e azeite trufado - 02 unid.

SALMÃO SKIN 18.00

pele de salmão frita - 02 unid.

SALMÃO SKIN
ESPECIAL 36.00

salmão com ikura e wakame
(salada de alga) - 02 unid.

SUZUKI 29.00

robalo - 02 unid.

TAKO 28.00

polvo - 02 unid.

TILÁPIA 21.00

tilápia - 02 unid.

TOBIKO 29.00

ovas de peixe voador - 02 unid.

TORO Consulte

atum gordo - 02 unid.

UNAGUI 47.00

enguia

UNI 39.00

ovas de ouriço





SUSHIS ESPECIAIS

SUSHI DO CHEF	288.00
cada dia uma novidade - 08 pares - total 16 unid.	
JYO DE ANCHOVA NEGRA	33.00
enrolado de anchova negra flambada, recheado de arroz, cebolinha e molho tarê - 02 unid.	
JYO DE ATUM	30.00
enrolado de atum recheado de arroz, coberto com atum batido, cebolinha e massago - 02 unid.	
JYO DE CAMARÃO COM HORTELÃ	31.00
enrolado de peixe branco, recheado de arroz, coberto com camarão, maionese e hortelã - 02 unid.	
JYO EMPANADO DE SALMÃO	38.00
enrolado de salmão, recheado de arroz, cream cheese e cebolinha empanado, coberto com molho tarê - 02 unid.	
JYO EMPANADO DE SALMÃO E CAMARÃO	39.00
enrolado de salmão, recheado de arroz, cream cheese e camarão, empanado e coberto com molho tarê - 02 unid.	
JYO DE FRUTAS	29.00
enrolado de manga recheado de arroz com cream cheese coberto com frutas - sujeito a alterações - 02 unid.	
JYO DE OSTRA	35.00
enrolado de peixe branco recheado de arroz, coberto com ostra e raspas de limão - 02 unid.	
JYO DE PEPINO	28.00
enrolado de pepino recheado de arroz e cream cheese, coberto com salmão batido e cebolinha - 02 unid.	
JYO DE SALMÃO	31.00
enrolado de salmão recheado de arroz, cream cheese, coberto com salmão batido, cebolinha e ovas de salmão - 02 unid.	
JYO DE SALMÃO C/ CALDA DE FRUTAS VERMELHA	31.00
enrolado de salmão flambado, recheado de arroz e salmão flambado, coberto com calda de frutas vermelhas - 02 unid.	
JYO DE SHIMEJI	31.00
enrolado de salmão flambado, recheado de arroz e cream cheese, coberto com shimeji, cebolinha, molho tarê e gergelim - 02 unid.	
JYO DE SHITAKE	31.00
enrolado de salmão flambado, recheado de arroz, cream cheese e coberto com shitake, cebolinha e molho tarê - 02 unid.	
JYO DE UNAGUI	41.00
enrolado de salmão flambado recheado de arroz, coberto com enguia - 02 unid.	



SASHIMI MISTO

SASHIMIS

SASHIMI MISTO

25 unidades 141.00

12 unidades 98.70

05 salmão, 05 atum, 15 peixe branco

SASHIMI MISTO ESPECIAL

48 unidades 255.00

24 unidades 178.50

10 salmão, 10 atum,
20 peixe branco, 05 polvo, 03 kani

USSUZUKURI 143.00

fatias de robalo intercalados
com fatias de limão e molho
especial - 21 fatias

ABURABO 37.00

anchova negra - 06 fatias

AJI 36.00

carapau - 06 fatias

AJI ESPECIAL 61.00

carapau com molho ponzu
e jalapeño adocicado - 06 fatias

BURI 44.00

olho de boi - 06 fatias

EBI 42.00

camarão - 06 unid.

HADDOCK DEFUMADO 42.00

haddock defumado - 06 fatias

HOTATE 64.00

vieira - 06 fatias

IKURA 175.00

ovas de salmão

KANI 29.00

kani - 06 fatias

MAGURO 43.00

atum - 06 fatias

MAGURO COM
FOIE GRAS 88.00

atum com foie gras servido com redução
de vinho do porto - 06 fatias

MASSAGO 85.00

ovas de shishamo

SAKE 43.00

salmão - 06 fatias

SAKETORO 85.00

barriga do salmão
com ikura - 06 fatias

SUZUKI 53.00

robalo - 06 fatias

TAKO 44.00

polvo - 06 fatias

TILÁPIA 33.00

tilápia - 06 fatias

TOBIKO 54.00

ovas de peixe voador

TORO **Consulte**

atum gordo - 06 fatias



SASHIMI TORO

TEMAKIS

ABURABO anchova negra	29.00
AJI carapau	28.00
BURI olho de boi	33.00
CALIFÓRNIA kani, pepino, maionese, alface e manga	27.00
EBI camarão	34.00
EBIFRY camarão à milanesa com molho tare	38.00
EBITEN camarão empanado com massa de tempurá e molho tarê	38.00
IKURA ovas de salmão	78.00
KANI	26.00
MAGURO atum	32.00
MASSAGO ovas de shishamo	52.00
NATO soja fermentada	28.00
SAKE salmão	32.00
SALADA pepino, alface, tomate e maionese	23.00
SALMÃO SKIN pele de salmão frita c/ molho tarê	26.00



TEMAKI DE SALMÃO

SALMÃO EMPANADO	33.00
SHIMEJI	31.00
TAKO polvo	34.00
TOBIKO ovas de peixe voador	36.00
TORO atum gordo	Consulte
UNAGUI enguia	67.00
UNI ovas de ouriço	58.00

TEMPURÁ

TEMPURÁ DE CAMARÃO <i>08 unidades</i>	146.00
<i>04 unidades</i> camarões empanados acompanhados de molho especial	102.20
TEMPURÁ DE LEGUMES <i>porção inteira</i>	98.00
<i>meia porção</i> legumes empanados acompanhados de molho especial	68.60
TEMPURÁ MISTO <i>porção inteira</i>	140.00
<i>meia porção</i> camarões e legumes empanados acompanhados de molho especial	98.00

MAKIMONOS

ACELGAMAKI

10 unidades 72.00
5 unidades 50.40

enrolado de acelga com kani,
coberto com coquetel de camarão

BATERA CRISPY

8 unidades 61.00
4 unidades 42.70

Enrolado de salmão com arroz
recheado com salmão e coberto
com crispy de tempurá.

HOT FILADÉLFIA

10 unidades 61.00
5 unidades 42.70

enrolado de arroz com salmão,
pepino e cream cheese, empanado
com massa panko e molho tarê

HOT ROLL

10 unidades 69.00
5 unidades 48.30

enrolado empanado com massa
fina com salmão com ovas, massago,
kani, camarão, cream cheese
e molho tarê e gergelim

HOT ROLL SALMÃO COM SHIMEJI

10 unidades 68.00
5 unidades 47.60

enrolado empanado com massa
fina com salmão, cream cheese,
cebolinha, shimeji e molho tarê

KAPPAMAKI

12 unidades 42.00
6 unidades 29.40

enrolado de arroz e alga por
fora com pepino e gergelim

SHAKEMAKI

12 unidades 42.00
6 unidades 29.40

enrolado de arroz e alga
por fora com salmão

TEKKAMAKI

12 unidades 42.00
6 unidades 29.40

enrolado de arroz e alga
por fora com atum

URAMAKI EBYTEN

8 unidades 70.00
4 unidades 49.00

enrolado de arroz por fora
com camarão empanado com
molho tarê e gergelim

URAMAKI CALIFÓRNIA

8 unidades 53.00
4 unidades 37.10

enrolado de arroz por fora e
alga com kani, alface, pepino,
maionese, manga e ovas de shishamo

URAMAKI COUVE

8 unidades 56.00
4 unidades 39.20

enrolado de arroz por fora e
alga com salmão skin, couve frita
e molho tarê

TEISHOKU

CHICKENKATSU TEISHOKU

113.00

milanesa de frango acompanhada de arroz, missoshiru e tsukemono

GYUKATSU TEISHOKU

135.00

milanesa de carne acompanhada de arroz, missoshiru e tsukemono

SAPPORO TEISHOKU

144.00

anchova grelhada, tempurá e sashimi acompanhada de arroz,
missoshiru e tsukemono

SAPPORO TEISHOKU SALMÃO

153.00

salmão grelhado, tempurá, sashimi acompanhada de arroz,
missoshiru e tsukemono

SAPPORO TEISHOKU ESPECIAL

237.00

para 2 pessoas

anchova grelhada, tempurá, sashimi, chawan-mushi, sunomono e nimono
acompanhada de arroz, missoshiru e tsukemono

SAPPORO TEISHOKU ESPECIAL SALMÃO

248.00

para 2 pessoas

salmão grelhado, tempurá, sashimi, chawan-mushi, sunomono e nimono
acompanhada de arroz, missoshiru e tsukemono

SASHIMI TEISHOKU

146.00

fatias de peixes variados acompanhadas de arroz,
missoshiru e tsukemono - 20 fatias

TEMPURA TEISHOKU

133.00

legumes e camarão empanado acompanhado de arroz, missoshiru e tsukemono



TEPPANYAKI DE FRUTOS DO MAR

TEPPANYAKI TEISHOKU

ANCHOVA

<i>porção inteira</i>	129.00
<i>meia porção</i>	90.30

anchova grelhada na chapa
acompanhado de verduras
grelhadas, arroz e missoshiru

CAMARÃO

<i>06un - porção inteira</i>	230.00
<i>03un - meia porção</i>	161.00

camarão grelhado na chapa
acompanhado de verduras
grelhadas, arroz e missoshiru

FRANGO

<i>porção inteira</i>	118.00
<i>meia porção</i>	82.60

sobrecoxa ou peito de frango grelhado
na chapa acompanhado de verduras
grelhadas, arroz e missoshiru

FILÉ MIGNON

<i>porção inteira</i>	147.00
<i>meia porção</i>	102.90

filé mignon grelhado na chapa
acompanhado de verduras
grelhadas, arroz e missoshiru

FRUTOS DO MAR

<i>porção inteira</i>	234.00
<i>meia porção</i>	163.80

anchova, camarão, polvo, lula,
vieira, mexilhão e shimeji grelhada
na chapa acompanhado de arroz
e missoshiru

LULA

<i>porção inteira</i>	164.00
<i>meia porção</i>	114.80

lula grelhada na chapa acompanhada de
verduras grelhadas, arroz e missoshiru

SALMÃO

<i>porção inteira</i>	172.00
<i>meia porção</i>	120.40

salmão grelhado na chapa acompanhado
de verduras grelhadas, arroz e missoshiru

VERDURA

<i>porção inteira</i>	77.00
<i>meia porção</i>	53.90

verdura refogada na chapa



COMBINADOS

MINI COMBINADO 125.00

1 pessoa
13 sashimi, 07 sushi, 03 makimono

COMBINADO DE SALMÃO 110.00

1 pessoa
10 sashimi, 06 sushi, 06 makimono

COMBINADO DE SALMÃO ESPECIAL 182.00

2 pessoas
04 iyo de salmão, 06 uramaki
california com salmão batido,
06 sushi, 12 sashimi

YAKIZAKANA TEISHOKU

ANCHOVA anchova grelhada acompanhada de arroz, missoshiru e tsukemono	111.00
SALMÃO salmão grelhado acompanhado de arroz, missoshiru e tsukemono	123.00
TILÁPIA tilápia grelhada acompanhada de arroz, missoshiru e tsukemono	116.00

MENRUI

HIYASHI SOMEN 76.00 macarrão frio servido no gelo e molho especial	TEMPURA UDON 92.00 macarrão servido com tempurá de camarão e legumes
LAMEN 🍜 79.00 macarrão, ovo cozido, carne de porco, moyashi, kamaboko, cebolinha e tikuwa servido com caldo especial	TSUKIMI UDON 64.00 macarrão servido com ovo mal passado
NABEYAKI UDON 99.00 macarrão com ovo, frango, shimeji, shitake, kamaboko, tikuwa, cebolinha e camarão empanado	YAKISSOBA CARNE carne, legumes e macarrão <i>porção inteira</i> 93.00 <i>meia porção</i> 65.10
SU UDON 62.00 macarrão servido com caldo e cebolinha	YAKISSOBA FRUTOS DO MAR camarão, lula, polvo, mexilhão, legumes e macarrão <i>porção inteira</i> 133.00 <i>meia porção</i> 93.10
TANUKI UDON 64.00 macarrão servido com massa de tempurá	ZARUSSOBA 74.00 macarrão de trigo sarraceno servido gelado



COMBINADO SAPPORO 3 PESSOAS

COMBINADO SAPPORO 229.00 <i>2 pessoas</i> 20 sashimi, 14 sushi, 09 makimono	COMBINADO SAPPORO 414.00 <i>4 pessoas</i> 44 sashimi, 28 sushi, 18 makimono
COMBINADO SAPPORO 315.00 <i>3 pessoas</i> 29 sashimi, 21 sushi, 18 makimono	SUPER COMBINADO SAPPORO 749.00 <i>6 pessoas</i> 74 sashim, 54 sushi, 36 makimono

SAPPORO KID'S

MONTE O SEU PRATO 69.00
(somente para crianças até 12 anos)
Prato principal + 01 acompanhamento + 01 sushi

PRATO PRINCIPAL

- filé mignon grelhado
- frango grelhado
- milanesa de carne
- salmão grelhado
- yakissoba

ACOMPANHAMENTOS

- arroz branco
- batata frita
- guioza
- harumaki
- shimeji

SHAKEMAKI

02 unidades
enrolado de alga, arroz e salmão

KAPPAMAKI

02 unidades
enrolado de alga, arroz e pepino

TEKKAMAKI

02 unidades
enrolado de alga, arroz e atum

URAMAKI CALIFÓRNIA

02 unidades
enrolado de arroz por fora, alga, kani, alface, maionese, pepino e manga

NABEMONO

SHABU SHABU 2 pessoas	303.00
carne e verduras cozidas em molho especial em panela de cerâmica, acompanha arroz	
SUKIYAKI 2 pessoas	309.00
carne, verduras, macarrão japonês refogado em molho especial adocicado, acompanha arroz	
SUKIYAKI 3 pessoas	377.00
carne, verduras, macarrão japonês refogado em molho especial adocicado, acompanha arroz	
YOSE NABE 3 pessoas	402.00
frutos do mar, frango e verduras cozidas com caldo especial, acompanha arroz	

SUKIYAKI



IPPIN RYORI

CHAWAN MUSHI pudim de ovo com camarão, shimeji, frango, kamaboko e tikuwa cozidos em banho maria	31.00
HIYA YAKKO tofu frio com gengibre e cebolinha	47.00
YAKIZAKANA anchova inteira grelhada	161.00

ACOMPANHAMENTOS

ARROZ <i>grande</i> <i>pequeno</i>	36.00 18.00
CASQUINHA DE SIRI	15.00
FRITAS <i>porção inteira</i> <i>meia porção</i>	37.00 25.90
HARUSSAME salada de macarrão japonês feito de feijão verde	45.00
KINPIRA GOBO 🌶️ raiz de bardana apimentada	43.00
MISSOSHIRU	16.00
ONIGUIRI	13.00
SUNOMONO salada japonesa de pepino com kani	20.00
TSUKEMONO salada japonesa de pepino com kani	17.00





BEBIDAS ALCOÓLICAS

CAIPIRINHA DE PINGA	28.00	CERVEJA SERRAMALTE	22.00
CAIPIRINHA SALINAS	32.00	garrafa 600ml	
CAIPIRINHA DE SAQUE IMPORTADO	37.00	CERVEJA STELLA ARTOIS	14.00
CAIPIRINHA DE SHOCHU NACIONAL	35.00	long neck	
CAIPIRINHA DE VODKA IMPORTADA	38.00	CONHAQUE DOMEQ	20.00
CAIPIRINHA DE VODKA NACIONAL	32.00	CONHAQUE NAPOLEON	29.00
CAIPIRINHA DE CACHAÇA ESPIRITO DE MINAS	35.00	DRY MARTINI GORDON'S	35.00
CAIPIRINHA DE CACHAÇA SAGATIBA	33.00	DRY MARTINI TANQUERAY	38.00
CAIPIRINHA DE SAQUE NACIONAL	32.00	GIN TONICA GORDON'S	37.00
abacaxi, morango, kiwi, frutas vermelhas, lichia, lima da persia, limão ou mista		GIN TONICA TANQUERAY	40.00
CAMPARI	23.00	LICOR	21.00
CERVEJA EISENBAHN IPA	16.00	LICOR JAPONÊS	24.00
long neck		MOJITO	31.00
CERVEJA EISENBAHN WEIZENBIER	16.00	NEGRONI	35.00
long neck		SHOCHU SYOUCYU	
CERVEJA HEINEKEN	14.00	AZUMA KIRIN NACIONAL	28.00
long neck		dose	
CERVEJA ORIGINAL	20.00	SHOCHU IMPORTADOS	Consulte
garrafa 600ml		TEQUILA JOSE CUERVO	25.00
		VODKA IMPORTADA	28.00
		VODKA NACIONAL	19.00
		WHISKY BALLANTINES	33.00
		WHISKY CHIVAS REGAL	33.00
		WHISKY GLENFIDDICH	48.00
		WHISKY JW BLACK LABEL	35.00
		WHISKY LOGAN	35.00
		VINHOS	Consulte Carta



**SAQUE MIYAKO HOMARE DRY
IMPORTADO 2,0L**

dose 39.00
garrafa 315.00

**SAQUE HAKUSHIKA GUINJO
IMPORTADO 300ML 117.00**

**SAQUE NAMACHOZO
IMPORTADO 300ML 75.00**

**SAQUE NIGORI
IMPORTADO 300ML 118.00**

**SAQUE HANA AWAKA
IMPORTADO 250ML 75.00**

**SAQUE HAKUSHIKA
IMPORTADO**
dose 41.00
garrafa 160.00

**SAQUE HAKUSHIKA
KARAKUTI IMPORTADO 1,8L**
dose 41.00
garrafa 330.00

**SAQUE OZEKI JUNMAI
IMPORTADO**

dose 39.00
garrafa 153.00

**SAQUE YAMADANISHIKI
IMPORTADO**
dose 65.00
garrafa 260.00

**SAQUE DOURADO
AZUMA KIRIN NACIONAL**
dose 24.00
garrafa 80.00

**SAQUE NAMA AZUMA
KIRIN NACIONAL**
dose 27.00
garrafa 92.00

SAQUE QUENTE NACIONAL
dose 28.00

BEBIDAS NÃO ALCOÓLICAS

ÁGUA MINERAL 7.70

CAFÉ 7.00

CAFÉ DESCAFEINADO 7.50

CHÁ VERDE
bule 9.00
copo 2.80
gelado 9.00

REFRIGERANTE / ÁGUA TÔNICA 8.90

SCHWEPPES CITRUS 8.90

SUCOS 11.00
abacaxi, laranja, limão, melão e melancia

SUCO MISTO 13.00
2 sabores a sua escolha

SOBREMESAS

ANMITSU

<i>porção inteira</i>	30.00
<i>meia porção</i>	21.00
melão em pedaços, azuki(doce de feijao) e gelatina kanten, coberto por uma bola de sorvete de creme	

BANANA CARAMELADA

<i>4 unidades</i>	35.00
<i>2 unidades</i>	24.50
banana empanada e caramelada tempo aproximado 25 minutos	

BANANA FLAMBADA 30.00

banana flambada em calda
de laranja acompanhada de
sorvete de creme e chantilly

CREME DE PAPAYA

<i>porção inteira</i>	28.00
<i>meia porção</i>	19.60
sorvete de creme batido com mamão acompanhado de licor de cassis	

FRUTAS DA ÉPOCA 16.00

HARUMAKI

DOCE DE LEITE 22.00	
rolinho primavera de doce de leite coberto com açúcar e canela - 05un	

HARUMAKI

ROMEU E JULIETA 22.00	
rolinho primavera de doce de leite coberto com açúcar e canela - 05un	

MERENGUE DE MORANGO 35.00

morango com camadas de
suspiro e chantilly

MINI TAÇA OVOMALTINE 20.00

sorvete de creme com calda de
caramelo e ovomaltine

MINI TAÇA MERENGUE 20.00

sorvete de creme com calda de
morango, suspiro e chantilly

PETIT GATEAU 29.00

bolinho de chocolate servido
quente acompanhado de
sorvete de creme e chantilly

SALADA DE FRUTA 21.00

salada de fruta com gelatina de
amêndoa

SORVETE DE MASSA

<i>2 bolas</i>	18.00
<i>1 bola</i>	12.50

TEMPURÁ DE SORVETE 39.00

sorvete de creme empanado e
frito, coberto com calda de
laranja e chocolate

