

# SUSHI & SAKE

≡ SEEN ≡

RESTAURANT & BAR

BY OLIVIER DA COSTA

## FERNANDO SANT'ANNA

À frente do Sushi Bar do Seen São Paulo, o chef Fernando Sant'Anna expressa sua maestria na harmoniosa fusão entre a tradição japonesa e a modernidade. Com técnica refinada e olhar contemporâneo, ele transforma a culinária japonesa em uma experiência sensorial que une leveza, elegância e criatividade.



## ADRYAN ANJOS

À frente da carta de vinhos do Seen São Paulo, o sommelier Adryan Anjos imprime sua visão sensível e sofisticada na curadoria de rótulos e harmonizações. Com paixão pela enogastronomia, ele busca conexões entre sabores e momentos, criando experiências que valorizam a diversidade e o equilíbrio. Seu trabalho complementa com excelência a cozinha do chef Fernando Sant'Anna, tornando cada taça parte essencial da vivência vibrante e elegante do Seen São Paulo.



## HAKUTSURU JUNMAI GINJO

**Região:** Nada, Kobe – Japão

**Estilo:** Junmai Ginjo (sem adição de álcool, arroz polido a 60%)

**Perfil:** Aromas delicados de maçã verde, melão e flores brancas. Paladar leve, equilibrado e de final limpo, com elegante suavidade.

**Harmonização:** Usuzukuri Shake (salmão em lâminas finas)

**Introdução refrescante e pura, perfeita para despertar o paladar e realçar a textura sedosa do peixe.**

## HAKUTSURU HONJOZO TOKUBETSU

**Região:** Nada, Kobe – Japão

**Estilo:** Honjozo Tokubetsu (arroz polido a 60-70%, pequena adição de álcool para suavidade)

**Perfil:** Seco e equilibrado, com notas de arroz cozido, banana madura e leve toque mineral. Corpo médio e final limpo, com acidez harmoniosa.

**Harmonização:** Sashimi Maguro (atum) com molho sumiso

**Transição para um perfil mais umami e estruturado, que valoriza a untuosidade do atum e a intensidade do molho.**

## HAKUTSURU DAI GINJO

**Região:** Nada Gogo – Japão

**Estilo:** Dai Ginjo (arroz polido a 50% ou menos)

**Perfil:** Saquê premium de aromas complexos – pêra, melão, flores brancas e leve anis. Textura aveludada, com frescor e elegância notável.

**Harmonização:** Gunkan Hotate (vieira)  
Gunkan Unagi (enguia)  
Gunkan (Foie Gras)

**O auge da sofisticação aromática – ideal para pratos de maior untuosidade, onde o contraste entre dulçor e textura cria harmonia perfeita.**

## HAKUSHIKA TOKUBETSU JUNMAI

**Região:** Nada, Kobe – Japão

**Estilo:** Tokubetsu Junmai (arroz polido a 60%, sem adição de álcool, corpo mais encorpado)

**Perfil:** Notas de arroz cozido, leve toffee e um toque de frutas secas. Corpo médio, final limpo e persistente, com elegância robusta.

**Harmonização:** Uramaki Fila-Furai (salmão empanado e grelhado).

**Um encerramento firme e estruturado, valorizando texturas crocantes e sabores intensos da cozinha japonesa contemporânea.**



VALOR:

R\$600 por pessoa

RESERVAS:

**Whats:** (11) 3146.5922 | **E:** reservas@seensp.com

**www.seensp.com** | **@seensaopaulo**

Alameda Santos, 1437 - 23º andar - São Paulo, Brasil