



Para Partilhar

*TACO SEEN 	
(1 UNIDADE)	48
(2 UNIDADES)	88
MIX DE PEIXE MARINADO, GUACAMOLE, REPOLHO ROXO, ROMÃ, MANGA, MAIONESE JAPONESA PICANTE E OVAS DE PEIXE	
CROQUETE DE CORDEIRO	68
(2 UNIDADES)	
CARNE DE CORDEIRO, MOSTARDA DIJON, MANGA, CURRY E MEL	
*BOLINHO DE BACALHAU SEEN 	85
(2 UNIDADES)	
BACALHAU DESFIADO, BATATA, MOLHO TÁRTARO E OVAS DE TOBIKO	
FOLHADO DE QUEIJO DE CABRA 	73
(2 UNIDADES)	
MASSA FOLHADA, QUEIJO DE CABRA, CEBOLA CARMELIZADA E MELAÇO	
AVOCADO GARDEN  	48
(2 UNIDADES)	
AVOCADO, TOMATE SWEET GRAPE E MIX DE BROTS SOBRE PÃO RÚSTICO DE FERMENTAÇÃO NATURAL	
*BATATA BRAVA   	48
(4 UNIDADES)	
BATATA, MAIONESE DE ALHO E SALSA BRAVA	
*WAGYU TOAST BY GUIDARA	85
(4 UNIDADES)	
WAGYU MARINADO, MIX DE COGUMELOS E OVAS DE TOBIKO SOBRE TORRADA DE BRIOCHE	
*CARPACCIO DE WAGYU BY GUIDARA 	95
CARNE DE WAGYU, MOLHO PESTO, QUEIJO PECORINO E RÚCULA SELVAGEM	
*CARPACCIO DE POLVO  	180
POLVO BRANQUEADO, VINAGRETE DE PIMENTÕES, COENTRO E AZEITE SICILIANO	
*PANCETTA CONFITADA  	88
(6 UNIDADES)	
BARRIGA DE PORCO À PURURUCA E MAIONESE DE BATATA-DOCE	
*OVO SEEN  	87
CAMARÃO PICADO COM MOLHO TÁRTARO, BATATA PALHA, OVO CONFIT, OVAS DE TOBIKO E PIMENTA-DO-REINO	
*BAO DE COSTELA BY GUIDARA 	88
(2 UNIDADES)	
PÃO BAO FEITO NA CASA, COSTELA DE WAGYU DESFIADA, MOLHO ROTI, SUNOMONO DE PEPINO, CEBOLA ROXA, MAIONESE JAPONESA E TARÊ	
*SALADA DE PALMITO   	115
PALMITO PUPUNHA, MAIONESE DE BATATA-DOCE, ATUM, OVOS DE CODORNA COZIDOS E FAROFA DE PARMA	
PÃO DE ALHO SEEN	75
(2 UNIDADES)	
PÃO DE ALHO ARTESANAL, FEITO NA CASA, RECHEADO COM BLEND DE GRUYÈRE, MUÇARELA E PARMESÃO, ERVAS FRESCAS E PIMENTA-DEDO-DE-MOÇA, GRELHADO NO CHARBROILER	

Sugestão do Chef

*HOT DOG DE LAGOSTA	118	SURF AND TURF BY GUIDARA	185
(2 UNIDADES)		FILÉ MIGNON, CAMARÃO ROSA E MOLHO DE MOSTARDA	
PÃO DE BRIOCHE, CAUDA DE LAGOSTA, COLESLAW, SUNOMONO DE MAÇÃ-VERDE, PIMENTA DEDO-DE-MOÇA, OVAS DE TOBIKO E CEBOLINHA		ARROZ NERO COM LULA E CAMARÃO 	230
SPAGHETTI DE LAGOSTA	212	LULA, CAMARÃO, POLVO, HONDASHI, CROCANTE DE CAPELLINI E BISQUE	
SPAGHETTI, LAGOSTA, TOMATE CONFITADO, MANJERICÃO E COENTRO		*LINGUINE CARABINEIRO	165
CORTE DO CHEF BY GUIDARA 	520	MOLHO BISQUE, TARTAR DE CARABINEIRO, OVAS DE TOBIKO, MOLHO TÁRTARO E CEBOLINHA	
(700G - 3/4 PESSOAS)			
CORTE ESPECIAL E PÃO DE ALHO ARTESANAL			

Para toda Hora

LINGUINE TRUFADO 	112	FILÉ OLIVIER BY GUIDARA	163
MOLHO DE PARMESÃO, AZEITE TRUFADO E TRUFA PRETA		FILÉ MIGNON E MOLHO OLIVIER (CREME DE LEITE, MOLHO INGLÊS, LOURO E PIMENTA-DO-REINO)	
WAGYU BURGER BY GUIDARA	108	WAGYU LAMINADO A3 BY GUIDARA  	245
PÃO DE BRIOCHE FEITO NA CASA, HAMBÚRGUER DE WAGYU, QUEIJO CHEDDAR, ALFACE, TOMATE, PICLES, CEBOLA CARMELIZADA E BATATAS FRITAS		(250G)	
RAVIOLI SEEN 	103	MAMINHA DE WAGYU (MARMOREIO A3) GRELHADA E CORTADA EM FATIAS FINAS	
RAVIOLI RECHEADO, MOLHO DE TOMATE, MANJERICÃO E MEL		ANCHO DE WAGYU BY GUIDARA  	237
PENNE COM CAMARÃO 	136	(300G)	
PENNE, CAMARÃO, MOLHO DE CHAMPAGNE, DILL E PERA		BIFE ANCHO GRELHADO E MOLHO CHIMICHURRI	
MAC N'CHEESE   	90	*STEAK TARTAR BY GUIDARA  	130
PENNE SEM GLÚTEN, MOLHO CHEDDAR À BASE DE CASTANHA, BACON VEGANO E COGUMELO PORTOBELLO		CARNE CRUA DE FILÉ MIGNON, MOSTARDA DIJON, CEBOLA ROXA, GEMA DE OVO, ALCAPARRAS E PICLES	
		CARRÉ DE VITELA BRANCA	180
		CARRÉ DE VITELA BRANCA MARINADO NO MISSÔ, MOLHO CAFÉ DE PARIS E BATATAS FRITAS	

Aqui tem Peixe

CATCH OF THE DAY 	142	VIEIRA SEEN	225
(CERTIFICADO DE SUSTENTABILIDADE)		PURÊ DE COUVE-FLOR, RABANETE, MOLHO BEURRE BLANC E CRISPY DE ALHO-PORÓ	
PEIXE DO DIA, PURÊ DE MANDIOQUINHA, CEBOLA CROCANTE E MIX DE COGUMELOS		*ARROZ DE POLVO 	188
*BACALHAU COM NATAS 	178	ARROZ BIODINÂMICO, POLVO GRELHADO, COENTRO, TOMATE, PIMENTÃO VERMELHO, MANJERICÃO, PIMENTA DEDO-DE-MOÇA, AIOLI PICANTE E AZEITE VERDE	
BACALHAU, BATATA, CEBOLA, ALHO, AZEITONA, CREME DE LEITE, MOSTARDA, PARMESÃO, NOZ-MOSCADA E PIMENTA-DO-REINO			
FOLHADO DE PEIXE E CAMARÃO	128		
MASSA FOLHADA, PEIXE, CAMARÃO, ESPINAFRE E MOLHO BÉCHAMEL			

Acompanhamentos

PURÊ OLIVIER TRUFADO  	39
PURÊ DE BATATA, LEITE, NOZ-MOSCADA E TRUFA	
BATATA FRITA 	38
BATATA PALITO E ERVAS	
VEGETAIS GRELHADOS   	38
SALSINHA, FLOR DE SAL E AZEITE EXTRA VIRGEM	
PALMITO GRATINADO  	38
PALMITO, MOLHO BÉCHAMEL, ESPINAFRE E QUEIJO PARMESÃO	
ARROZ BIRO-BIRO  	35
ARROZ BIODINÂMICO, OVO ORGÂNICO, PIMENTA DEDO-DE-MOÇA, BACON E BATATA PALHA	
ABÓBORA ASSADA    	32
ABÓBORA, MEL, AMÊNDOAS, CEBOLINHA E FLOR DE SAL	
PÃO DE ALHO SEEN	75
(2 UNIDADES)	
PÃO DE ALHO ARTESANAL, FEITO NA CASA, RECHEADO COM BLEND DE GRUYÈRE, MUÇARELA E PARMESÃO, ERVAS FRESCAS E PIMENTA-DEDO-DE-MOÇA, GRELHADO NO CHARBROILER	

Sobremesa

BOMBA MERENGUE  	45
BISCOITO AMANTEIGADO, FRUTOS DO BOSQUE, SORVETE DE NATA E MERENGUE ITALIANO	
COOKIE À LA MINUTE	45
MASSA DE COOKIE SERVIDA QUENTE COM SORVETE DE NATA	
PETIT GÂTEAU DE DOCE DE LEITE	65
DOCE DE LEITE VIÇOSA, PAÇOCA E SORVETE DE GOIABA	
TAÇA SEEN 	65
CAMADAS DE TEXTURAS, DACQUOISE DE CHOCOLATE E LEITE CONDENSADO COZIDO, FERRERO ROCHER E AMÊNDOAS CARMELIZADAS	
SEEN SUNDAE 	80
(2/3 PESSOAS)	
TAÇA DE SORVETE COM CALDA QUENTE E GULOSEIMAS	
THE BRIOCHE SEEN	60
MASSA DE CINNAMON ROLL SERVIDA QUENTE, POLVILHADA COM CANELA E CACAU COM CRÈME ANGLAISE	
SEEN CAKE  	45
BOLO COM PRALINÉ DE AVELÃ E PETA CRISP	
ICE CREAM	38
(2 UNIDADES)	
SORVETE: NATA COCO CHOCOLATE BELGA VANILLA 	
SORBET: GOIABA CAJÁ CUPUAÇU    	
FRUTAS LAMINADAS    	39
SELEÇÃO DE FRUTAS DA ÉPOCA	

SEEN
RESTAURANT & BAR
BY OLIVIER DA COSTA

 CONTÉM NOZES  VEGETARIANO  SEM GLÚTEN  VEGANO  SEM LACTOSE  PRATO LOCAL BRASILEIRO

Os ovos utilizados no desenvolvimento dos pratos são de origem orgânica.

*Estes itens são crus ou mal cozidos ou podem conter ingredientes crus ou mal cozidos. O consumo de carnes, aves, pescados, mariscos, frutos do mar ou ovos crus ou mal cozidos pode aumentar o risco de Doenças de Transmissão Hídrica e Alimentar (DTHA).

Será acrescido a todos os valores 15% referente a taxa de serviço (opcional).
Centro de Vigilância Sanitária de São Paulo: Av. Dr. Arnaldo 351 - Anexo III, Cerqueira César São Paulo - SP | Tel.: (11) 3065 4600
PROCON: Rua Barra Funda, nº 950 - 4º andar, sala 406, São Paulo - SP / Tel.: 151.



Entradas Sushi

*TACO SEEN (1 UNIDADE)	48
(2 UNIDADES) MIX DE PEIXE MARINADO, GUACAMOLE, REPOLHO ROXO, ROMÃ, MANGA, MAIONESE JAPONESA PICANTE E OVAS DE PEIXE	88
HOT ROLL SEEN (8 UNIDADES)	70
SHARI, ALGA, SALMÃO, CREAM CHEESE E MOLHO TARÊ	
EDAMAME   	65
VAGEM DE SOJA, AZEITE TRUFADO E SAL MALDON	
*NEW STYLE SASHIMI 	99
(9 FATIAS) CARPACCIO DE SALMÃO, ATUM, PEIXE BRANCO, CEBOLA CROCANTE, SALADA, MOLHO DE GERGELIM E MOLHO PONZU	
*USUZUKURI SHAKE  	92
(10 FATIAS) CARPACCIO DE SALMÃO, RASPAS DE LIMÃO-SICILIANO, AZEITE TRUFADO E SAL MALDON	
*TIRADITO DE ATUM BLUEFIN (8 FATIAS)	230
ATUM BLUEFIN, MOLHO PERUANO, COENTRO, CEBOLA ROXA E JALAPEÑO	
WAKAME SALAD  	55
ALGAS WAKAME E GERGELIM	
*SASHIMI TAKO 	80
(6 FATIAS) POLVO E AZEITE COM SHISO	
*TARTAR DE ATUM BLUEFIN	370
ATUM BLUEFIN, OVAS DE MÚJOL, OVO DE CODORNA E MOLHO PONZU TRUFADO	

Makis Especiais

*SPICY TUNA (4 UNIDADES)	75
SHARI, ATUM, ALGA NORI, PIMENTA TOGARASHI, MAIONESE JAPONESA E OVAS DE PEIXE	
*CALIFÓRNIA (4 UNIDADES)	65
SHARI, ALGA NORI, SALMÃO, CAMARÃO, MANGA, PEPINO, MAIONESE JAPONESA E OVAS DE PEIXE	
*LOBSTER TRUFFLE (4 UNIDADES)	98
SHARI, ALGA NORI, LAGOSTA, PEIXE BRANCO, SALSA TARTUFATA, IKURA, TAMAGO, CEBOLINHA E AZEITE TRUFADO	
*URAMAKI CARABINEIRO (4 UNIDADES)	90
SHARI, ALGA NORI, CAMARÃO CARABINEIRO, SALMÃO, MAIONESE JAPONESA E OVAS DE PEIXE	
*FUTOMAKI KING CRAB (4 UNIDADES)	195
SHARI, ALGA NORI, KING CRAB, MAIONESE JAPONESA, TAMAGO, PEPINO JAPONÊS, MANGA E OVAS DE PEIXE	

*Estes itens são crus ou mal cozidos ou podem conter ingredientes crus ou mal cozidos. O consumo de carnes, aves, pescados, mariscos, frutos do mar ou ovos crus ou mal cozidos pode aumentar o risco de Doenças de Transmissão Hídrica e Alimentar (DTHA).

Especialidades Seen

*GUNKAN TRUFADO (2 UNIDADES)	65	*GUNKAN SHIROMI (2 UNIDADES)	52
SHARI, CAMARÃO, SALMÃO, OVAS DE PEIXE, AZEITE TRUFADO, SALSA TARTUFATA, SAL MALDON E OVO DE CODORNA		SHARI, PEIXE BRANCO, CEBOLA ROXA CONFITADA, OVAS DE PEIXE E LA-YU	
*GUNKAN ATUM BLUEFIN (2 UNIDADES)	110	*GUNKAN HADDOCK (2 UNIDADES)	80
SHARI, ATUM BLUEFIN E ALGA NORI		SHARI, HADDOCK, MAIONESE JAPONESA, OVAS DE PEIXE E ALGA NORI	
*GUNKAN HOTATE (2 UNIDADES)	75	*GUNKAN IIDAKO (2 UNIDADES)	95
SHARI, SALMÃO, VIEIRA, VINAGRETE, LA-YU E OVAS DE PEIXE		SHARI, MINI POLVO E ALGA NORI	
*GUNKAN REI (2 UNIDADES)	95	*SELEÇÃO DE GUNKAN (5 UNIDADES)	165
SHARI, SALMÃO, KING CRAB, OVAS DE PEIXE E MAIONESE PICANTE		GUNKAN TRUFADO, HOTATE, WAKAME, TOBIKO E SHIROMI	

To Share

*COMBINADO SEEN (1 PESSOA)	260
8 PEÇAS DE SASHIMI E 9 PEÇAS DE SUSHI VARIADOS	
*SEEN PREMIUM SALMÃO (2 PESSOAS)	550
15 PEÇAS DE SASHIMI DE SALMÃO E 18 PEÇAS DE SUSHI VARIADOS DE SALMÃO	
*SEEN PREMIUM 2.0 (2/3 PESSOAS)	600
15 PEÇAS DE SASHIMI E 18 PEÇAS DE SUSHI ESPECIAIS	
*SASHIMI ESPECIAL	385
20 PEÇAS DE SASHIMI VARIADOS	

Veggie

NIGIRI PUPUNHA (2 UNIDADES)	40
SHARI, PALMITO PUPUNHA E GENGIBRE CONFITADO	
GUNKAN WAKAME (2 UNIDADES)	50
SHARI, ALGA WAKAME E ALGA NORI	
KAPPAMAKI (8 UNIDADES)	35
SHARI, ALGA NORI, PEPINO JAPONÊS E FURIKAKE YUKARI	
VEGGIE ROLL (4 UNIDADES)	40
SHARI, ALGA NORI, CENOURA, PEPINO JAPONÊS E CEBOLA ROXA CONFITADA	

Nigiri

*NIGIRI NEW STYLE SHAKE (2 UNIDADES)	45	*NIGIRI SHAKE TRUFADO (2 UNIDADES)	60
SHARI, SALMÃO MAÇARICADO, GENGIBRE CONFITADO E PIMENTA TOGARASHI		SHARI, SALMÃO MAÇARICADO, AZEITE TRUFADO, SALSA TARTUFATA, SAL MALDON E RASPAS DE LIMÃO-SICILIANO	
*NIGIRI HOTATE NEW STYLE (2 UNIDADES)	95	*NIGIRI UNAGI (2 UNIDADES)	160
SHARI, VIEIRAS, OVAS DE PEIXE, YUKARI E CEBOLINHA		SHARI, ENGUIA, GERGELIM, NORI E MOLHO TARÊ	
*NIGIRI WAGYU BY GUIDARA (2 UNIDADES)	180	*NIGIRI MADURO BLUEFIN (2 UNIDADES)	160
SHARI, WAGYU, OVO DE CODORNA CONFITADO, OVAS DE MÚJOL E SAL MALDON		SHARI E ATUM BLUEFIN	

Nigiri e Sashimi Tradicionais

*SASHIMI SHAKE (5 FATIAS)	45
SALMÃO	
*SASHIMI MAGURO (5 FATIAS)	60
ATUM	
*SASHIMI SHIROMI (5 FATIAS)	60
PEIXE BRANCO	
*SASHIMI UNAGI (5 FATIAS)	70
ENGUIA	
*SASHIMI HARASU (5 FATIAS)	65
BARRIGA DE SALMÃO	
*MAGUROYAKI (5 FATIAS)	70
ATUM MAÇARICADO, MOLHO TARÊ E GERGELIM	
*SHAKEYAKI (5 FATIAS)	50
SALMÃO MAÇARICADO, MOLHO TARÊ E GERGELIM	
*SASHIMI HOTATE (5 FATIAS)	165
VIEIRA	
*SASHIMI ATUM BLUEFIN (5 FATIAS)	190
ATUM BLUEFIN	
*NIGIRI SHAKE (2 UNIDADES)	40
SHARI E SALMÃO	
*NIGIRI MAGURO (2 UNIDADES)	50
SHARI E ATUM	
*NIGIRI SHIROMI (2 UNIDADES)	50
SHARI E PEIXE BRANCO	
*NIGIRI HOTATE (2 UNIDADES)	85
SHARI E VIEIRA	
*GUNKAN SHAKE (2 UNIDADES)	60
SHARI, SALMÃO E CEBOLINHA	
*GUNKAN MAGURO (2 UNIDADES)	70
SHARI, ATUM E CEBOLINHA	
*GUNKAN TOBIKO (2 UNIDADES)	50
SHARI, ALGA NORI E OVAS DE PEIXE	
*GUNKAN IKURA (2 UNIDADES)	210
SHARI, ALGA NORI E OVAS DE SALMÃO	
*TEMAKI SHAKE	45
SHARI, ALGA NORI E SALMÃO	
*TEMAKI MAGURO	50
SHARI, ALGA NORI E ATUM	
*TEMAKI SHIROMI	45
SHARI, ALGA NORI E PEIXE BRANCO	
*TEMAKI FILADÉLFIA	55
SHARI, ALGA NORI, SALMÃO, CREAM CHEESE E CEBOLINHA	
*TEKKAMAKI (8 UNIDADES)	70
SHARI, ALGA NORI E ATUM	
*SHAKEMAKI (8 UNIDADES)	50
SHARI, ALGA NORI E SALMÃO	
*EBIMAKI (8 UNIDADES)	75
SHARI, ALGA NORI E CAMARÃO	
*URAMAKI FILADÉLFIA (4 UNIDADES)	60
SHARI, ALGA NORI, SALMÃO, CREAM CHEESE E CEBOLINHA	
*UNAGIMAKI (8 UNIDADES)	75
SHARI, ALGA NORI E ENGUIA	

= SEEN =
RESTAURANT & BAR
BY OLIVIER DA COSTA

 CONTÉM NOZES  VEGETARIANO  SEM GLÚTEN  VEGANO  SEM LACTOSE  PRATO LOCAL BRASILEIRO