

Otoshi

Tempura "Ebi spicy" tempura de camarão, rúcula, abacate, kumquat e molho spicy	12.90
Cone temaki crocante, tártaro de salmão e creme de abacate	6.50
Cone temaki crocante, tártaro de atum e creme de abacate	7.90
Taquitos 2 unid salmão, nori, molho de aji amarillo, mix de folhas e guacamole	7.90
Lx roll 6 unid rolo crocante com camarão, salmão e cream cheese	10.90
Carpaccio 7 Ervas salmão, peixe branco e atum	10.90
Hot philadelphia 6 unid salmão, camarão e cream cheese	9.90
Gyoza 4 unid frango com legumes	5.90
Ceviche limeño peixe branco, mix de mariscos, leite de tigre, milho chulpi e batata doce	13.50
Tempurá 4 unid camarão	12.00
Tempurá 4 unid legumes	9.40
Nasu dengaku beringela confitada	7.20
Missoshiro sopa de soja, tofu e wakame	2.50
Tataki 6 unid salmão	10.90
Tataki 6 unid atum	12.90
Chutoro tártaro de atum abacate, cebolinha, sésamo, chips de alho e tobiko black	12.90
Edamame grão de soja na vagem	3.80
Sunomono finas lâminas de pepino em molho agridoce	2.40
Usuzukuri atum gengibre, sésamo e molho ponzu	10.90
Usuzukuri peixe branco em molho ponzu com lascas de lima	10.90
Usuzukuri salmão lima, amor perfeito, molho ponzu trufado e quinoa crocante	9.90

Degustação by Confraria

Degustação de 8 passos exclusivamente seleccionada pelo chef com sobremesa incluída
45€pp

New style Confraria Original

Omakasse freestyle 32 unid degustação seleccionada pelo chef sushi new style e sashimi	59.80
Gunkan collection 5 unid degustação de gunkans do chef	17.90
Nigiri collection 5 unid degustação niguiris do chef	15.90
Gunkan guacamole 2 unid atum, nori, sésamo, guacamole e chips de alho	7.90
Gunkan amarillo 2 unid salmão, molho de aji amarillo e milho chulpi	7.50
Gunkan chalaquita 2 unid p. branco, tempura de ouriço, chalaquita e molho acevichado	7.90
Gunkan vieira salmão 2 unid vieira, lima, manteiga trufada e flor de sal	7.90
Gunkan crab 2 unid king crab, atum, chip de lótus, tobiko, cebolinho e molho spicy	8.20
Gunkan olivo 2 unid p. branco, polvo, molho olivo, furikake, lima e cebolinho	7.90
Nigiri chutoro 1 unid atum meio gordo e kizami wasabi	4.50
Nigiri pachamanquero 1 unid polvo braseado, molho pachamanquero e aji amarilllo	3.50
Nigiri salmão trufado 1 unid manteiga trufa branca, lima e flor sal	3.50
Nigiri salmão foie gras 1 unid teriaki caramelizado, flor de sal	3.90
Nigiri tiger 1 unid peixe branco, milho chulpi, broto de coentros e molho acevichado	3.50
Nigiri atum selado 1 unid ao molho aji amarillo, quinoa crocante e chalaquita	3.50

Confraria Originais

Combo Confraria I 16 unid sushi fusão e sashimi variados	29.50
Combo Confraria II 30 unid sushi fusão e sashimi variados	47.20
Hossomaki stick ebi 8 unid rolo de camarão tempura, ovas tobiko, c.cheese e cebolinho	13.20



CONFARRIA

SUSHI

Uramaki yaki 8 unid salmão, tempura de salmão e abacate	13.20
Uramaki acevichado 8unid abacate, tempura camarão, atum e molho acevichado	13.20
Ebi shake 8 unid rolo de camarão, ovas e cream cheese	13.20
Original skin 4 unid pele grelhada, lima, cebolinho, maionese japonesa e molho tarê	8.90
Oisin 8 unid salmão, massago arare, furikake, cebolinho e molho oisin	13.20
Royal 8 unid rolo de salmão, chips nori, molho uneboshi e sésamo	13.20
Soft Shell crab 4 unid caranguejo, salmão, ovo codorniz trufado, tobiko e flor de sal	7.90
Thai 4 unid peixe branco, salmão, alho francês e sweet chilli	9.90
Furikake 6 unid tempura de camarão com arroz, molho sweet	10.90
Ceviche jô 6 unid gunkan de salmão, finas laminas de peixe branco e especiarias	9.80
Shake cheese hot 6 unid sushi de salmão, pepino e cream cheese em panko	12.00
Aburi shake 8 unid uramaki de camarão, salmão, cream cheese, alho francês e lima	13.20
Uramaki ebitem 8 unid tempura de camarão, ovas de massago e molho tarê	10.90
Uramaki panko 8 unid rolo de salmão crocante com molho base de ovas	12.00
Uramaki philadelphia 8 unid salmão e philadelphia	9.60

Sushi e Sashimi tradicional

Sashimi moriwase 20 unid seleção do dia peixe e marisco variados	30.90
Sashimi 6 unid salmão	9.90
Sashimi 6 unid atum, polvo ou peixe branco	12.00
Gaijin 34 unid 12 sashimi, 8 nigiris, 4 uramakis, 8 maki e 2 gunkans ovas peixe voador	46.90
Gueisha 16 unid 6 sashimi, 2 nigiris, 2 uramakis, 4 hossomakis e 2 gunkans	17.90
Nihón baré 12 unid 4 nigiris, 4 califórnia e 4 maki	16.90
Uramaki skin 8 unid pele de salmão grelhada com molho tarê	7.20
Uramaki shake 8 unid salmão e pepino	7.20
Uramaki califórnia 8 unid abacate, pepino e camarão	9.90
Uramaki unagui no tarê 8 unid enguia e abacate no molho tarê	15.80
Uramaki spice tuna 8 unid atum, molho spice e cebolinho	14.2
Gunkan shakê 2 unid salmão e cebolinho	4.50
Gunkan maguro 2 unid atum e cebolinho	6.50
Gunkan ikura 2 unid alga nori, ovas de ikura	7.50
Gunkan tobiko 2 unid alga nori, ovas de tobiko	6.90
Nigiri 1 unid atum, camarão ou peixe branco	2.90
Nigiri 1 unid salmão ou polvo	2.30
Nigiri 1 unid vieira ou enguia	5.90
Hossomaki 8 unid salmão	5.90
Hossomaki 8 unid atum ou camarão	7.20
Hossomaki 8 unid pepino	4.90
Temaki salmão	6.50
Temaki salmão e philadelphia	7.00
Temaki atum ou camarão	7.90
Temaki ikura ovas de salmão	10.90
Temaki tobiko ovas de peixe voador	8.50
Temaki vieiras e camarão	10.90

Pratos Quentes/Hot Dishes

Risotto de Quinoa Quinoa em cremoso molho, queijo parmesão e camarão	18.90
Udon Huancaína Massa japonesa envolta em molho huancaína e camarão	15.90
Udon Veggie Massa japonesa envolta em molho huancaína com tofu em tempura	15.90

Sobremesas

Em caso de alergia ou intolerância, peça aconselhamento ao funcionário. Os valores apresentados encontram-se em euros com iva incluído a taxa em vigor

Fondant Chocolate com gelado de baunilha	5.50
Tarte Tartin com gelado de baunilha	5.50
Cheesecake de frutos vermelhos ou maracujá	5.50
Panotoca de Yuzu com gelado de baunilha	5.50
Gelado de chá verde	4.50