

Otoshi

- Tempura "Ebi spicy"** tempura de camarão, rúcula, massago arare e molho spicy 10.90
Cone crocante, tártaro de salmão e creme de abacate 6.50
(indisponível em take away)
Cone crocante, tártaro de atum e creme de abacate 7.90
(indisponível em take away)
- 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, peixe branco e atum 9.90
Gyoza 4 unid frango com legumes 5.90
Ceviche limeño peixe branco, mix de mariscos, leite de tigre e batata doce 12.90
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 atum ou salmão 10.90
- 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
(indisponível em take away)
Usuzukuri peixe branco em molho ponzu 10.90
(indisponível em take away)
Usuzukuri salmão lima, amor perfeito, molho ponzu trufado e rúcula 8.90
(indisponível em take away)

New style Confraria Original

- Omakasse freestyle** 32 unid degustação selecionada pelo chef sushi new style 59.80
(indisponível em take away)
Gunkan collection 5 unid degustação de gunkans do chef 17.90
(indisponível em take away)
Nigiri collection 5 unid degustação niguiris do chef 14.90
(indisponível em take away)
- 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 acevichado 7.90
(indisponível em take away)
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 7.90
Gunkan olivo 2 unid p. branco, polvo, molho olivo, furikake, limão siciliano 7.90
- Nigiri chutoro** 1 unid atum meio gordo, kizami wasabi e tobiko black 3.50
Nigiri pachamanquero 1 unid polvo braseado, molho pachamanquero e aji amarillo 3.50
(indisponível em take away)
Nigiri salmão trufado 1 unid manteiga trufa branca, limão siciliano e flor sal 3.50
Nigiri salmão foie gras 1 unid teriaki caramelizado, flor de sal e cebolinho 3.90
Nigiri tiger 1 unid peixe branco, milho, broto de coentros, molho acevichado e lima 3.50
Nigiri atum selado 1 unid ao molho aji amarillo, quinoa crocante, chips e chalaquita 3.50

Confraria Originais

- Combo Confraria I** 16 unid sushi fusão e sashimi variados 28.50
- Combo Confraria II** 30 unid sushi fusão e sashimi variados 47.20
- Hossomaki stick ebi** 8 unid camarão tempura, ovas tobiko, c.cheese e cebolinho 13.20
- Uramaki yaki** 8 unid salmão, tempura de salmão e abacate 13.20
- Ebi shake** 8 unid rolo de camarão, ovas e cream cheese 13.20
- Original skin** 4 unid pele grelhada, lima, cebolinho, mayo japonesa e molho tarê 8.90
- Oisin** 8 unid salmão, massago arare, furikake, cebolinho e molho hoisin 13.20
- Royal** 8 unid rolo de salmão, chips nori, molho uneboshi e sésamo 13.20
- Soft Shell crab** 8 unid uramaki de tempura caranguejo, salmão, ovo codorniz trufado, sésamo, cebolinho, cream cheese, ovas tobiko e flor de sal 7.90
- Thai** 4 unid peixe branco, salmão, maionese japonesa, alho francês e sweet chilli 9.90
- Furikake** 6 unid tempura de camarão com arroz, algas e 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, c. cheese, alho francês e lima 13.20

Uramakis e Gunkans

- 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 skin** 8 unid pele de salmão grelhada com molho tarê 7.20
- Uramaki shake** 8 unid salmão e pepino 7.20
- Uramaki philadelfia** 8 unid salmão e philadelphia 9.60
- Gunkan shakê** 2 unid salmão, maionese japonesa, molho spicy e cebolinho 4.50
- Gunkan maguro** 2 unid atum, maionese japonesa e cebolinho 5.50

Sushi e Sashimi tradicional

- Sashimi moriwase** 20 unid seleção do dia peixe e marisco variados 29.90
- Gaijin** 34 unid 12 sashimi, 8 nigiris, 4 uramakis, 8 maki e 2 gunkans ovas 36.20
- Gueisha** 16 unid 6 sashimi, 2 nigiris, 2 uramakis, 4 hossomakis e 2 gunkans 16.90
- Nihón baré** 12 unid 4 nigiris, 4 califórnia e 4 maki 15.90
- Sashimi** 6 unid salmão 9.90
- Sashimi** 6 unid atum, polvo ou peixe branco 12.00
- 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
- 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 13.20
- Temaki salmão** 6.50
- Temaki salmão e philadelfia** 6.50
- 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 selvagem 18.90
- Udon Huancaína** Massa japonesa envolta em molho huancaína e camarão ou veggie 15.90

Sobremesas

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

Aperitivos

- Pisco sour** pisco 1615 acholado, açúcar & clara de ovo 6.50
- Maracujá Sour** pisco 1615 acholado, maracujá, açúcar & clara de ovo 6.50
- Caipirinha**, lima ou morango, cachaça & açúcar 5.80
- Sakerinha**, lima ou morango, saké & açúcar 5.80
- Mojito** clássico ou maracujá rum, hortelã pimenta, lima açúcar & soda 6.80
- Porto tónico** vinho do porto dry & tônica 7.80
- Gin fizz** gin, sumo de limão, xarope de açúcar & soda 9.00
- Moscow Mule** sumo de lima, vodka e ginger beer 7.00
- Old Fashioned** bourbon, angostura e xarope de açúcar 9.50
- Toranja Spritzer** shrub de toranja, lima, alecrim e grey goose vodka 10.00

Gin & Tonic

Gin Martin Miller's zest de toranja	9.00
Gin Monkey 47 zest de limão e zimbro	11.00
Gin Tanqueray Ten maça	9.00
Gin G'Vine Noaison lima	11.00
Gin Sharish Blue Magic zest de lima e pimenta rosa	9.00
Gin Bulldog zest laranja e canela	9.00
Gin Jinzu alecrim e lima	9.00
Gin Hendrick's tira de pepino	9.00
Gin Bombay Sapphire zest limão, lima, laranja e zimbro	7.00
Gin Mare alecrim e zest de laranja	11.00

Mocktails

- Confraria Lx** manga, maracujá & ananás 5.80
- Sumo natural de laranja** 4.10
- Limonada** limão ou morango 4.70
- Citronade** 4.20

Chás Teas

- Genmaicha**, arroz integral torrado com chá verde japonês 3.30
Fuji Yama *japão* chá verde 3.30
Chá de menta natural *marroco stile* 3.60
Jasmim Mandarin *china* jasmim 3.30
Bourboun *África do Sul*, chá vermelho Baunilha sem teína 3.30
Chá gelado *África do Sul*, chá vermelho Baunilha sem teína 3.70

Saké "Vinho Puro de Arroz"

Saké a copo frio 4.90

Saké a copo quente 5.40

Sake Junmai - Sho Chiku Bai 750ml
21.90

Sake Junmai - Sho Chiku Bai 300ml

13.10

Cerveja Japonesa

Kirin 3.90

Saporo 3.90

Vinhos

Vinhos a copo ^{15cl} wine by the glass

Quinta de Cabriz Dão branco, tinto e rosé 3.30

Carm Douro branco e tinto 5.00

Quinta da alorna S blanc 5.00

Espumantes & Champanhe

Murganheira 25.00

Moet & Chandon 75cl brut imperial 75.00

Veuve Clicquot brut 68.00

Vinhos brancos white wine

Carm Douro 19.90

Quinta da Alorna S. Blanc 18.00

Carm reserva Douro 26.90

Planalto Douro 13.90

Quinta Avidagos Douro 12.90

Quinta Carvalhais Encruzado Dão 33.90

Duque de Viseu Dão 12.90

Quinta do Cabriz Dão 11.90

Quinta Lagoalva Ribatejo 12.90

Montefino Reserva Alentejo 18.90

Amantis Reserva Alentejo 36.90

Blanco Nieva Sauvignon Espanha 21.90

Framingan Nova Zelândia 32.90

Vinhos Tintos

- Carm Douro 19.90
- Carm reserva Douro 26.90
- Quinta do Cotto Douro 23.90
- Diálogo Douro 17.90
- Quinta de Cabriz Dão 11.90
- Duque de Viseu Dão 12.90
- Casa Santar Reserva Dão 32.90
- Herdade de São Miguel Alentejo 13.90
- Marques de Borba Alentejo 15.90
- Amantis reserva Alentejo 34
- Montefino Alentejo 18.90
- Monte da Penha reserva Alentejo 36.90

Vinhos Verdes

- Muralhas 12.90
- Allo Soalheiro 15.90
- Alvarinho Soalheiro 25.90

Vinhos Rosés

- Mateus rosé 12.90
- Quinta da Alorna Tejo 14.90

Digestivos

- Nikka from de Barrel 16.50
- Coffey Malt Nikka 21.50
- Miygikyo Nikka 28.00
- Aguardente Velha 5.50
- Bagaceira 4.90
- Brandy 5.50
- Grapa 5.80
- Havana Club 7 anos 7.70
- Hennessy 11.00
- Moscatel 5.00
- Porto Branco 5.50
- Porto Tawny 5.50
- Porto 20 anos
- Remy Martin 9.40
- Aliança X.O. 10 anos 19.00
- Adega Velha 6 anos 10.50
- Martell VS Cognac 9.90
- CR&F Reserva 7.90
- Diplomático R. Exclusiva 14.00
- Amarguinha 5.00
- Baileys 5.50
- Ginginha 5.50
- Licor Beirão 5.50
- Limoncello 5.50
- Beluga Vodka 12.00
- Vodka Grey Goose 12.00
- Bushmills 7.70
- Cutty Sark 5.50
- Famous Grouse 5.50
- Jameson 5.50
- JB 5.50
- Red Label 5.50
- Black Label 8.80
- Cardhu 11.00
- Dimple 11.00
- Jack Daniels 7.70



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

PT