

MENU DE SUSHI

- Quinta da Comporta -



ENTRADAS

SOPA MISO Tofu, cebolete e wakame	7
EDAMAME Com Sal ou Piri-piri	10
SALADA SUNOMONO Salada de pepino marinada e sésamo	10
SALADA WAKAME Sésamo, rabanete e lotus	12

ROLOS

HOSOMAKI ATUM 6 PEÇAS	15
HOSOMAKI SALMÃO 6 PEÇAS	12
HOSOMAKI VEGETARIANO 6 PEÇAS	10
URAMAKI CALIFORNIA Pepino, camarão e manga 4 PEÇAS	15
URAMAKI VEGAN Kampyo, pepino, manga e cenoura 4 PEÇAS	12
FUTOMAKI Salmão, atum, cenoura, tamago, pepino e kampyo 5 PEÇAS	22

USSUZUKURI

SALMÃO Salmão e molho nutamiso	18
POLVO Azeite e goshujang	20
PEIXE BRANCO Ponzu, kaffir	25
VIEIRA Rabanete, ikura e ponzu trufado	40

NIGUIRI · 2 PEÇAS

SALMÃO	10
PEIXE BRANCO	13
UNAGUI	15
ATUM	15
VIEIRA	15
TORO	18

SASHIMI

SALMÃO	12
PEIXE BRANCO	16
VIEIRA	18
ATUM	19
TORO	23

GUNKAN 2 PEÇAS

SALMÃO	14
IKURA	16
ATUM	18

COMBINADOS

VEGETARIANO 16 PEÇAS	35
NIGUIRIS 10 PEÇAS	50
GUNKANS 10 PEÇAS	60
SASHIMI 21 PEÇAS	65
SUSHI & SASHIMI 27 PEÇAS	70

BALCÃO

DEFRUTE DE UMA EXPERIÊNCIA EXCLUSIVA NO BALCÃO, ONDE CADA PEÇA SE TORNA UMA OBRA DE ARTE, REFLETINDO O SUSHI CUIDADOSAMENTE PREPARADO PELO CHEF ALEXANDRE COSTA. CADA DETALHE, DESDE OS EMPRATAMENTOS ATÉ ÀS TEXTURAS E SABORES, FOI CONCEBIDO CONSIDERANDO A ENVOLVENTE ÚNICA DA COMPORTA.

70

INCLUI SAKE SOUR + SAKE OU CERVEJA
LIMITADO A 6 LUGARES

IVA incluído à taxa em vigor.

SUSHI MENU

- Quinta da Comporta -



STARTERS

EDAMAME	10
With Salt or Piri-piri	
WAKAME SALAD	12
Sesame, radish and lotus	
SUNOMONO SALAD	10
Marinated cucumber and sesame salad	
MISO SOUP	7
Tofu, spring onions and wakame	

SASHIMI

SALMON	12
WHITE FISH	16
SCALLOP	18
TUNA	19
TORO	23

ROLLS

HOSOMAKI TUNA	15
6 PIECES	
HOSOMAKI SALMON	12
6 PIECES	
HOSOMAKI VEGETARIAN	10
6 PIECES	
URAMAKI CALIFORNIA	15
Cucumber, shrimp and mango 4 PIECES	
URAMAKI VEGAN	12
Kampyo, cucumber, mango and carrot 4 PIECES	
FUTOMAKI	22
Salmon, tuna, carrot, tamago, cucumber and kampyo 5 PIECES	

GUNKAN 2 PIECES

SALMON	14
IKURA	16
TUNA	18

COMBOS

VEGETARIAN	35
16 PIECES	
NIGUIRIS	50
10 PIECES	
GUNKANS	60
10 PIECES	
SASHIMI	65
21 PIECES	
SUSHI & SASHIMI	70
27 PIECES	

USSUZUKURI

SALMON	18
Salmon and nutamiso sauce	
OCTOPUS	20
Olive oil and goshujang	
WHITE FISH	25
Ponzu, kaffir	
SCALLOP	40
Radish, ikura and truffled ponzu	

NIGUIRI 2 PIECES

SALMON	10
WHITE FISH	13
UNAGI	15
TUNA	15
SCALLOP	15
TORO	18

COUNTER

ENJOY AN EXCLUSIVE EXPERIENCE AT THE COUNTER, WHERE EACH PIECE BECOMES A WORK OF ART, REFLECTING THE SUSHI CAREFULLY PREPARED BY CHEF ALEXANDRE COSTA. EVERY DETAIL, FROM THE PLATING TO THE TEXTURES AND FLAVORS, WAS DESIGNED CONSIDERING COMPORTA'S UNIQUE SURROUNDINGS.

70

INCLUDES SAKE SOUR + SAKE OR BEER
LIMITED TO 6 SEATS

VAT included.