

SUSHI

Bafureira®

CONTEMPORARY JAPANESE CUISINE

Entradas frias

Palitos de cenoura 2€
com molho especial do Chef

Entrada especial do Chef 18€ para 2 pessoas
Todos os dias temos uma entrada especial para si
sugestão do nosso Chef

Kimuchi
120gr cubos de peixe com molho picante japonês,
sementes de sésamo, cebolinho e alho francês

Sake 8€	Maguro 9,5€	Misto 10€
Salmão	Atum	Salmão, Atum, Peixe Branco

Ceviche 150g

Ceviche de Salmão **11€**
Ceviche de atum **13€**
Ceviche de Peixe Branco **12€**
Ceviche de Mix Bafureira **19€**
(ameijoas do Alasca, vieira, camarão e peixe branco)

Carpaccio Afrodisiaco
Carpaccio braseado com hondachi, óleo de sésamo e Ponzu

Sake 12€	Maguro 15€	Misto 17€
Salmão	Atum	Salmão, Atum e Peixe Branco

Hiramé no Usuzukuri 16€
Carpaccio de pregado laminado com molho ponzu e citrinos

Maguro no Tataki (10 fatias) 12,5€
Fatias de Atum braseado com molho especial e sésamo

Ostras 4 und
Com Ikura e molho especial do Chef **12€**
Ao natural em cama de gelo e lima **8€**

Aji Tataki 10€
Cubos de Carapau marinado em gengibre, ponzu e sésamo
consultar disponibilidade



Sopas

Misoshiro 2€

Sopa Miso com Wakame e Tofu

Sopa Bafureira 3,5€

Sopa Miso com camarão, salmão, molho picante "kimuchi"



Entradas Quentes

Entrada especial do Chef de Cozinha 15€

Todos os dias uma sugestão diferente

Gyosas 7,5€

Raviolis japoneses de frango e legumes

Fire Kinoko Mix 8€

Mix de cogumelos japoneses com mirin, soja e alho

Nasu 7,5€

Beringela com molho de dengaku

Tempura

Pedaços de vegetais ou mariscos fritos
envoltos numa polme fina

Vegetais 7,5€

Ebi Spicy 12€ camarão

Moriwase 10€ mix de vegetais e camarão

Vieiras com Molho Tonkatsu 11€ (extra +5€)

Vieiras com molho tonkatsu de lima em cama de
legumes, cogumelos shimeji, alho francês, cebola roxa
e cenoura

Kani - Crab 12€

Caranguejo de casca mole recheado com suculenta
wakami e camarão.

Acompanha com molho especial



Bafureira Special

Combinados sempre únicos à inspiração do chef

Fusion 28 peças **32,5€**

Deixe-se levar pelo nosso sushiman ao melhor estilo de fusão

Tradition 28 peças **32,5€**

A cozinha tradicional japonesa ao seu melhor nível

Prestige Degustação (sem limite de peças) **75€ - 2 pax**

Vários momentos de degustação numa viagem especial

Perfect serve /one (sem limite de peças) **120€ - menu 2 pax**

Descubra o nosso mais elaborado segredo

Inclui: welcome drink, entrada, degustação da melhor cozinha

Contemporânea Japonesa, sobremesa, 1 Garrafa de

Vinho/Espumante e Digestivo (sake quente). (confira disponibilidade)

Combinados Sushi & Sashimi

Combinado Vegge – Shorinji sushi 18 peças **22€**

Vegetariano

Combinado Sushi sem Sashimi 18 peças **18€** 36 peças **36€**

Hosomaki, Uramaki, Nigiri, Gunkan, Hot rolls

Bafureira Fusion 20 peças **24€** 40 peças **48€**

Sashimi, Uramaki, Nigiri, Gunkan, Hot rolls

Bafureira Tradition 20 peças **24€** 40 peças **48€**

Sashimi, Hosomaki, Uramaki, Gunkan, Nigiri

Temaki

Cone de alga com arroz

Especial do Chef 10€

Atum braseado c/ maionese picante, cebola frita e rúcula

Sake 7€

Salmão

Sake Philadelphia 8€

Salmão, queijo creme e cebolinho

Sake Bafureira 8€

Salmão, ovas de peixe voador, manga e queijo creme

Salmon Skin 8€

Salmão, pele de salmão crocante, alho francês e molho teriyaki

Tuna 8€

Atum

Sashimi

Fatiado de peixe (pode incluir marisco)

Simples

salmão

15 peças 15€

Bafureira

4 variedades

20 peças 22€

Especial

6 variedades

25 peças 28€

Nigiri

2 unds

Carapau 5€

com gengibre
e cebolinho

consultar disponibilidade

Salmão 5€

Salmão braseado 5€

Ebi 5€

Camarão

Atum 6€

Atum braseado 6.5€

Peixe Branco 5€

Especial 12€

6 unds

Hirame 6€

Unagi 6€

consultar
disponibilidade

Hototegai 7€

Vieira

Hokkigai 7€

Ameijoa do Alaska

Hosomaki 6 unidades

Rolo simples de sushi

Manga 5€

Abacate 5€

Pepino e Sésamo 5€

Camarão 7€

Atum 7€

Sake 6€

Ikura 8€

consultar disponibilidade

Uramaki

Califórnia 4pcs 5€ 8pcs 10€

Camarão abacate, salmão sésamo

Dragon 4pcs 6€ 8pcs 10€

Salmão picado kimuchi alho francês em folha de soja

Orange and Salmon 4pcs 4,5€ 8pcs 8€

Salmão laranja queijo filadélfia e sésamo

Beach Club 4pcs 5,5€ 8pcs 10€

Salmão queijo crème manga e ovas de peixe voador

Veggie Roll 4pcs 4€ 8pcs 8€

Rolo vegetariano à inspiração do chef

Uramakis de assinatura

Sake Bafureira 4pcs 5€ 8pcs 9€

Salmão picado, cebolinho e queijo creme coberto com fatias de salmão

Sweet Kiss Roll 4pcs 4,5€ 8pcs 8,5€

Morango, queijo creme, sementes de sésamo, marmelada e balsâmico

Salmon Lovers Roll 4pcs 6,5 € 8pcs 11€

Salmão, pele de salmão, queijo creme, pepino, molho teriyaki, lima e katsuoboshi ikura

Crunchy Bite 4pcs 7€ 8pcs 12€

Camarão em tempura, tobiko, cebolinho, manga e molho teriyaki

Alaska Roll 4pcs 7€ 8pcs 12€

Salmão, pepino, abacate, maionese, sementes de sésamo, maionese de wasabi, ovas e goma wakame



Gunkan 2 unidades

Sake Hirame 6€

Salmão e barbatana de pregado

Maguro, Hotate tobiko 8€

Atum, Vieira e Ovas de peixe Voador

Tobiko 7€

Alga e ovas de peixe voador

Sake goma wakame 5€

Salmão e algas frescas

Ikura e gema de codorniz 7€

Alga ou salmão, ovas de salmão e gema de codorniz

Ebi Maguro 6€

Atum e camarão

Sake Codorna 8€

Ovos de codorniz c/ salmão braseado

Especial do Chef 6 und 15€

Hot Rolls

Ebi 5pcs 6€ 10pcs 10€

Tempura de camarão, alface sweet chili e molho teriyaki

Cream Salmon 6pcs 6€ 12pcs 11,5€

Salmão com alho francês, queijo creme e molho teriyaki

Hot vs Cold & Spicy Tuna Roll 4pcs 6€ 8pcs 10€

Tempura de salmão, atum, molho teriyaki e kimuchi

Sake Fry Special 4pcs 5€ 8pcs 9€

Salmão queijo filadélfia e molho teriyaki

Hot Bafureira Roll 5pcs 7€ 10pcs 13€

Salmão camarão e queijo filadélfia sem arroz

Hot Special Crispy 4pcs 9€ 8pcs 16€

Salmão, camarão, queijo creme, alho francês, cebolinho em massa de crepe japonês

Dose extra: Teriyaki ou kimuchi ou Wasabi ou Gengibre 2€

da Cozinha

Tataki de Picanha Maturada 19€

250grs de Picanha acompanhada de legumes salteados e arroz ou batata frita

Ribeye 250g 21€

acompanhada arroz ou batata frita e salada

Toro tataki 25€ (ver disponibilidade)

200gr de Toro acompanhado de legumes salteados

Salmão Grelhado 16€

Em cama de cogumelos salteados e molho ponzu

Triologia de peixe, com açorda de camarão 21€

Beach Club Burguer 16€

200g Hamburguer, bacon, cebola caramelizada, cogumelos, ovo, acompanhado de batatas e molho especial

Noodles 15€

Noodles udon com legumes salteados, tirinhas de picanha e camarão

Para terminar

Brownie com gelado de menta 4,5€

Geladaria 2€ **por bola**

Fruta laminada 3,5€

Tempura no Ice 7€ **para 2 pessoas**

Tarte de banana 4€

Crumble de maçã com gelado de baunilha 5€

Cheesecake 3,5€

Pão de ló com gelado de framboesa e champanhe 6€

Menu Criança 12€

Prato, Sobremesa e 1 Bebida

Hamburguer

com batatas fritas ou arroz

ou

Nuggets

com batatas fritas ou arroz

Sobremesa

1 Bola de Gelado

Aviso Sobre Alergênicos

De acordo com Dec.Lei nº 26/2016, e o Regulamento (EU) Nº 1169/2011 do PE e Conselho Europeu de 25 de Outubro de 2011 informamos os nossos clientes de que os nossos produtos podem conter vestígios de produtos e/ou substâncias suscetíveis de criar alergias, nomeadamente:

1. Cereais que contêm glúten (nomeadamente trigo, centeio, cevada, aveia, espelta, kamut ou as suas estirpes hibridizadas) e produtos à base destes cereais, exceptuando:

- a) xaropes de glicose, incluindo dextrose à base de trigo;
- b) Maldodextrinas à base de trigo;
- c) Xaropes de glicose à base de cevada;
- d) Cereais utilizados na confecção de destilados alcoólicos, incluindo álcool etílico de origem agrícola.

2. Crustáceos e produtos à base de crustáceos.

3. Ovos e produtos à base de ovos.

4. Peixes e produtos à base de peixe, exceptuando:

- a) Gelatina de peixe usada como agente de transporte de vitaminas ou de carotenoides;
- b) Gelatina de peixe ou ictiocola usada como clarificante da cerveja e do vinho;

5. Amendoins e produtos à base de amendoins;

6. Soja e produtos à base de soja, exceptuando:

- b) Tocoferóis mistos naturais (E 306), D-alfa-tocoferol natural, acetato de D-alfa-tocoferol natural, succinato de D-alfa-tocoferol natural derivados de soja;
- c) Fitoesteróis e ésteres de fitoesterol derivados de óleos vegetais produzidos a partir de soja;
- d) Éster de estanol vegetal produzido a partir de esteróis de óleo vegetal de soja;

7. Leite e produtos à base de leite (incluindo lactose), exceptuando:

- a) Lactossoro utilizado na confecção de destilados alcoólicos, incluindo álcool etílico de origem agrícola;
- b) Lactitol;

8. Frutos de casca rija, nomeadamente, amêndoas (*Amygdalus communis* L.), avelãs (*Corylus avellana*), nozes (*Juglans regia*), castanhas de caju (*Anacardium occidentale*), nozes pécan [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], castanhas do Brasil (*Bertholletia excelsa*), pistácios (*Pistacia vera*), nozes de macadâmia ou do Queensland (*Macadamia ternifolia*) e produtos à base destes frutos, com excepção de frutos de casca rija utilizados na confecção de destilados alcoólicos, incluindo álcool etílico de origem agrícola;

9. Aipo e produtos à base de aipo;

10. Mostarda e produtos à base de mostarda;

11. Sementes de sésamo e produtos à base de sementes de sésamo;

12. Dióxido de enxofre e sulfitos em concentrações superiores a 10 mg/kg ou 10 mg/l em consumo ou como reconstituídos, de acordo com as instruções dos fabricantes;

13. Tremoço e produtos à base de tremoço;

14. Moluscos e produtos à base de moluscos.

Importante : Por favor, informe-se com os nossos colaboradores, se tiver alguma dúvida em relação a produtos alergénicos.

*Este estabelecimento
dispõe de livro de
reclamações*

Nota: As fotos da presente ementa, bem como fotos que poderá encontrar em meios de comunicação, são meramente ilustrativas, podendo não corresponder exactamente à composição dos pratos, ou à sua estética, que variam em função da criatividade do Chef e dos ingredientes disponíveis.

Todos os preços desta lista incluem IVA à taxa legal

1876



Estrella
Damm

Bafureira®