

## COLD BAR

---

### **OSTRAS DO ALGARVE 9 16 29**

ALGARVE OYSTERS

3 unidades, 6 unidades ou 12 unidades — 3 pieces, 6 pieces or 12 pieces

### **BURRATA <sup>DOP</sup> 22**

Tomate, manjeriçao — Tomato, basil

### **TERRINA DE FOIE GRAS 26**

DUCK FOIE GRAS TERRINE

Brioche tostado, compota de chalotas — Toasted brioche, shallot jam

### **CARPACCIO DE NOVILHO 19**

BEEF CARPACCIO

Azeite de trufa, parmesão, rúcula, pinhões

Truffled oil, parmesan, rocket, pine nuts

### **COCKTAIL DE CAMARÃO JNCQUOI 21**

JNCQUOI SHRIMP COCKTAIL

Com abacate — With avocado

### **GAMBAS AO NATURAL 20**

BOILED PRAWNS

6 unidades — 6 pieces

### **SALMÃO FUMADO 22**

SMOKED SALMON

Creme de aneto, blinis XL — Dill cream, XL blinis

### **CEVICHE DE GAROUPA 23**

GROUPEL CEVICHE

Coentros, sumo de limão e malagueta — Coriander, lemon juice e chilly

### **CAVIAR OSCIETRA PRESTIGE 30gr 86**

OSCIETRA CAVIAR

Com blinis — With blinis

### **CAVIAR BELUGA 30gr 160**

BELUGA CAVIAR

Com blinis — With blinis

### **ROYAL DE MARISCO 157**

ROYAL SEAFOOD

Lavagante, caranguejo do Alasca, ostras, camarão

Lobster, Alaskan King crab, oysters, shrimp.

### **PETIT ROYAL DE MARISCO 132**

SMALL SEAFOOD ROYAL

Lavagante, caranguejo do Alasca, camarão

Lobster, Alaskan king crab, shrimp.

### **ESPARGOS BRANCOS 16**

WHITE ASPARAGUS

Com molho tártaro, pancetta — With tartar sauce, pancetta

### **ROSBIFE 20**

ROAST BEEF

Salada de batata, maionese de caril — Potato salad, curry mayonnaise

### **BIFE TÁRTARO JNCQUOI TRUFADO 29**

TRUFFLED JNCQUOI STEAK TARTARE

### **CASCO DE SAPATEIRA 35**

STUFFED CRAB PATE

### **VITELA TONATO 19**

VEAL TONATO

## HOT BAR

---

### CREME DE ESPARGOS VERDES 10

GREEN ASPARAGUS CREAM

Com presunto crocante — With crispy cured ham

### CANJA DE GALINHA 11

CHICKEN BROTH

Com ovos — With eggs

### OVOS ROTOS TRUFADOS 20

TRUFFLED “OVOS ROTOS”

Presunto de bolota, batata frita — Iberian acorn fed ham, eggs, french fries

### OVOS ROTOS COM MORILLES 22

“OVOS ROTOS” WITH MORILLES

Batata frita — Eggs, French fries

### BATATA PONTE NOVA COM MAIONESE DE TRUFA 11

FRENCH FRIES WITH TRUFFLED MAYONNAISE

### GAMBAS AO ALHO NA FRIGIDEIRA 21

PAN-FRIED GARLIC PRAWNS

Azeite, alho, coentros e malagueta — Olive oil, garlic, coriander and chilly

### TAGLIOLINI AL TARTUFO 24

### OVAS DE SALMÃO EM BATATA À GIGI 17

SALMON FISH ROE OVER GIGI POTATO

Batatas, ovas, manteiga e ervas finas — Potato, salmon roe, butter and fine herbs

### TAGLIATELLE DE GAMBAS 25

PRAWN TAGLIATELLE

Al pesto

### BACALHAU GRATINADO 28

CODFISH AU GRATIN

Com cebolada — With onion confit

### PICA-PAU DE NOVILHO 23

Novilho, mostarda, alho, pickles, limão — Beef, mustard, garlic, pickles, lemon

### PICA-PAU JNcQUOI 25

Porco, amêijoas, alho, pickles, limão — Pork, clams, garlic, pickles, lemon

### PLUMAS DE PORCO IBÉRICO 28

IBERIAN PORK LOIN PLUMAS

Grelos, batata frita — Greens, french fries

### BIFE PIMENTAS 30

STEAK AU POIVRE

### CARABINEIRO 76

SCARLET PRAWN

Em manteiga de limão, arroz basmati — In lemon butter, basmati rice

### BOLINHO DE BACALHAU 2

PORTUGUESE CODFISH CAKE

Com molho aioli — With aioli sauce

### OVOS MEXIDOS COM FARINHEIRA 13

SCRAMBLED EGGS WITH FARINHEIRA

### AMEIJOAS Á BULHÃO PATO 25

CLAMS “BULHÃO PATO”

### ESPETADA DE CAMARÃO COM LULAS 32

SHRIMP AND SQUID SKEWER

Pimentos e cebola — Peppers and onion

### ESPETADA DE LOMBO DE NOVILHO E COGUMELOS 34

BEEF TENDERLOIN AND MUSHROOM SKEWER

Pimentos e cebola — Peppers and onion

### ESPETADA DE PORCO IBÉRICO 28

IBERIAN PORK SKEWER

Enchidos, pimentos e cebola — Portuguese sausages, peppers and onion

## SALADAS SALADS

---

### CAESAR 17

Alface romana, frango, bacon, parmesão, cebolinho, molho Caesar, croutons  
Romaine lettuce, chicken, bacon, parmesan, chives, Caesar sauce, croutons

### JNcQUOI 23

Caranguejo Alasca, abacate, alface, vinagrete trufa —  
Alaskan king crab, avocado, lettuce and truffle vinager

### GAMBAS 21

#### PRAWNS

Espargos verdes, alface, manjericão, molho romesco  
Green asparagus, lettuce, basil, romesco sauce

## SANDWICHES

---

### HOT DOG DE LAVAGANTE 32

#### LOBSTER HOT DOG

Brioche, alface, maionese trufada— Brioche, lettuce, truffled mayonnaise

### HAMBÚRGUER JNcQUOI 20

#### JNcQUOI HAMBURGER

Brioche, alface, cebola, tomate, queijo, bacon, molho barbecue  
Brioche, lettuce, onion, tomato, cheese, bacon, barbecue sauce

### PREGO DO LOMBO 19

#### BEEF FILLET “PREGO” SANDWICH

Alho, mostarda — Garlic, mustard

## COUVERT

---

### SELEÇÃO DE PÃES, MANTEIGA E AZEITONAS MARINADAS 4

Bread Selection, Butter and Marinated Olives

### AZEITONAS 1

Olives

## CHARCUTARIA CHARCUTERIE

---

**SALAMI TRUFADO 30gr 16**  
TRUFLED SALAMI

**CHOURIÇO DE BOLOTA 30gr 14**  
BOLOTA CHORIZO

**PRESUNTO DE BOLOTA MALDONADO 50gr 22**  
MALDONADO ACORN FED HAM

**TÁBUA MISTA DE CHARCUTARIA JNCQUOI 60gr 23**  
MIXED CHARCUTERIE BOARD

**LOMBO IBÉRICO PURO DE BOLOTA 30gr 14**  
IBERIAN LOIN 100% ACORN-FED

**LOMBO IBÉRICO DOBLADO BLANCO 30gr 14**  
CURVED IBERIAN LOIN

## QUEIJO CHEESE

---

**CABRA AMANTEIGADO**  
BUTTERY GOAT  
Minho, Portugal

**CABRA CURADO**  
CURED GOAT  
Beira Baixa, Portugal

**CABRA GRANJA DOS MOINHOS**  
GOAT GRANJA DOS MOINHOS  
Ribatejo, Portugal

**TERRINCHO DOP**  
Trás-os-Montes, Portugal

**SERRA DA ESTRELA DOP**  
Beira Alta, Portugal

**VELHA DOP**  
SHEEP  
Beira Baixa, Portugal

**MONTE DA VINHA**  
Alentejo, Portugal

**Dª AMÉLIA**  
Famalicão, Portugal

**SERPA DOP**  
Alentejo, Portugal

**TÁBUA DE UM QUEIJO 10**  
CHOICE OF ONE CHEESE

**SÃO JORGE DOP**  
Açores (24 meses/months)

**BRIE TRUFADO AOP**  
TRUFFLED BRIE  
França — France

**CAMEMBERT AOP**  
França — France

**COMTÉ AOP**  
França — France

**ROQUEFORT AOP**  
França — France

**PARMESÃO**  
PARMESAN  
Itália — Italy

**MANCHEGO**  
Espanha — Spain

**AZEITÃO DOP**  
Estremadura, Portugal

**TÁBUA DE TRÊS QUEIJOS 20**  
SELECTION OF THREE CHEESES

# SOBREMESAS DESSERTS

---

## LADURÉE

*Paris*

### **CROQUANT CHOCOLATE-CARAMELO 9**

#### CROQUANT CHOCOLATE AND CARAMEL

Massa doce, caramelo, ganache de chocolate e marshmallow.  
Sweet pastry, caramel and roasted peanuts chocolate ganache and marshmallow.

### **PLAISIR SUCRÉ 9**

Dacquoise de avelãs, creme de chocolate e praliné.  
Hazelnut meringue biscuit, milk chocolate ganache and praline.

### **ISPAHAN 9**

Bolacha de macaron, creme de pétalas de rosa, framboesas e lichias.  
Macaron, rose petal cream, fresh raspberry and lychee.

### **TARTE DE LIMÃO MERENGADA 9**

#### MERINGUE LEMON TART

Massa doce, confit de limão, cremoso de limão e merengue italiano.  
Sweet pastry, lemon jam and meringue.

### **MIL-FOLHAS DE FRAMBOESA 9**

#### RASPBERRY MILLEFEUILLE

Massa folhada caramelizada, creme mousseline baunilha, compota de framboesa e framboesas frescas.  
Caramelized puff pastry, vanilla mousseline cream, raspberry jam and fresh raspberries.

### **ECLAIR PISTACHIO 9**

Massa choux, cremoso pasteleiro de pistachio.  
Gourmet éclair filled with pistachio cream.

### **MACARON DE ANANÁS E MANGA 9**

#### PINNEAPPLE AND MANGO MACARON

Biscuit Macarons, compota de ananás e manga, chantilly de grué de cacau.  
Macaron biscuit, mango and pineapple fruit compote, whipped cream infused with cocoa beans.

## JNcQUOI

### **CREME BRULÉE 9**

Creme brulée.

### **TARTIN JNCQUOI 9**

Tartin de maça com gelado de baunilha.  
Apple pie with vanilla ice cream.

### **FONDANT DE CHOCOLATE 9**

#### FONDANT WITH CHOCOLATE

Biscuit, mousse e creme de chocolate Valrhona e cacau.  
Biscuit, mousse and Valrhona chocolate cream, cocoa.

### **PUDIM ABADE DE PRISCOS 9**

#### SWEET EGG PUDDING

### **PÃO DE LÓ JNCQUOI 9**

#### TRADITIONAL PORTUGUESE SPONGE CAKE

### **PASTÉIS MEY HOFMANN 9**

#### MEY HOFMANN PASTRIES

### **CHEESECAKE 9**

### **GELADOS E SORBETS 3**

#### ICE CREAM AND SORBETS

### **FRUTA AO NATURAL 7**

#### FRESH FRUIT

TODOS OS PREÇOS INCLUEM IVA E SERVIÇO À TAXA LEGAL. NENHUM PRATO, PRODUTO ALIMENTAR OU BEBIDA, INCLUINDO O COUVERT, PODE SER COBRADO. SE NÃO FOR SOLICITADO PELO CLIENTE OU POR ESTE FOR INUTILIZADO. POR FAVOR, INDIQUE TODAS AS SUAS ALERGIAS E INTOLERÂNCIAS ALIMENTARES COM ANTECEDÊNCIA. / ALL OUR PRICES INCLUDE VAT AND SERVICE. NO DISH, FOOD PRODUCT OR DRINK, INCLUDING THE COUVERT, SHALL BE CHARGED UNLESS IT IS ORDERED OR RENDERED UNUSABLE BY THE CUSTOMER. PLEASE STATE ALL ALLERGIES AND FOOD INTOLERANCES IN ADVANCE.