

## 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 DOP 22**

Tomate, manjeriço — 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

## HOT BAR

---

**CREME DE ESPARGOS VERDES 10**

GREEN ASPARAGUS CREAM

Com presunto crocante — With crispy cured ham

**OVOS ROTOS TRUFADOS 20**

TRUFFLED “OVOS ROTOS”

Presunto de bolota, batata frita — Iberian acorn fed ham, 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**

**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

Grelas, batata frita — Greens, french fries

**BIFE PIMENTAS 30**

STEAK AU POIVRE

**BOLINHO DE BACALHAU 2**

PORTUGUESE CODFISH CAKE

Com molho aioli — With aioli sauce

**AMEIJOAS Á BULHÃO PATO 25**

CLAMS “BULHÃO PATO”

## 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

## 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

## CHARCUTARIA CHARCUTERIE

---

**SALAMI TRUFADO 30gr 16**  
TRUFLED SALAMI

**CHOURIÇO DE BOLOTA 30gr 12**  
BOLOTA CHORIZO

**PRESUNTO DE BOLOTA MALDONADO 50gr 19**  
MALDONADO ACORN FED HAM

**TÁBUA MISTA DE CHARCUTARIA JNCQUOI 60gr 21**  
MIXED CHARCUTERIE BOARD

**LOMBO IBÉRICO PURO DE BOLOTA 30gr 12**  
IBERIAN LOIN 100% ACORN-FED

**LOMBO IBÉRICO DOBLADO BLANCO 30gr 12**  
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

**OVELHA DOP**  
SHEEP  
Beira Baixa, Portugal

**Dª AMÉLIA**  
Famalicão, Portugal

**SERPA DOP**  
Alentejo, Portugal

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

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

**PARMESÃO**  
PARMESAN  
Itália — Italy

**MANCHEGO**  
Espanha — Spain

**AZEITÃO DOP**  
Estremadura, Portugal

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

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

## SOBREMESAS DESSERTS

---

### **CREME BRULÉE 9**

Creme brulée.

### **TARTIN JNCQUOI 9**

Tartin de maçã 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 DE OVAR IGP 9**

TRADITIONAL PORTUGUESE SPONGE CAKE

### **PASTÉIS MEY HOFMANN 9**

MEY HOFMANN PASTRIES

### **CHEESECAKE JNCQUOI 9**

APRICOT CHEESECAKE

### **GELADOS E SORBETS 3**

ICE CREAM AND SORBETS

### **FRUTA AO NATURAL 7**

FRESH FRUIT

### **JNCQUOI 1**

JNCQUOI 1

### **JNCQUOI 2**

JNCQUOI 2

### **JNCQUOI 3**

JNCQUOI 3

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.