

ENTRADAS STARTERS

MEDALHÕES DE CARANGUEJO DO ALASCA 29
ALASKAN KING CRAB MEDALLIONS
Molho alioli, tostas finas, guacamole — Alioli sauce, melba toasts, guacamole

SALMÃO BALIK 38
BALIK SALMON
Com blinis, limão — With blinis, lemon



BURRATA DOP 22
Tomate, manjeriçao — Tomato, basil

BURRATA DOP COM PRESUNTO 26
BURRATA DOP WITH HAM
Tomate, manjeriçao — Tomato, basil

PRESUNTO DE BOLOTA MALDONADO 27 50gr
ACORN FED MALDONADO HAM
Pão com tomate — Toasted bread with tomato

CEVICHE DE ROBALO COM LIMA 28
SEA BASS CEVICHE WITH LIME
Abacate, cebola, malagueta, coentros — Avocado, onion, chilli, coriander

ESPARGOS BRANCOS 18
WHITE ASPARAGUS
Molho de trufa — Truffled sauce

TORTILLA 17
Al tartufo

CAVIAR OSCIETRA PRESTIGE 86 30gr
OSCIETRA CAVIAR
Com blinis — With blinis

CAVIAR BELUGA 160 30gr
BELUGA CAVIAR
Com blinis — With blinis

TERRINA DE FOIE GRAS DE PATO 26
DUCK FOIE GRAS TERRINE
Brioche tostado, compota de chalotas — Toasted brioche, shallot jam

CARABINEIRO À GUILHO 33
SAUTEED SCARLET SHRIMP
Com alho e malagueta— With garlic and chilli

BERINGELA ASSADA 13
ROASTED EGGPLANT
Com trufa — With truffle

OVOS MEXIDOS COM FARINHEIRA 13
SCRAMBLED EGGS WITH “FARINHEIRA”

SOPAS SOUPS

CREME DE BOLETOS COM AZEITE DE TRUFA 17
BULETOS CREAM WITH TRUFFLE OIL

CREME DE ESPARGOS VERDES 10
GREEN ASPARAGUS CREAM

BISQUE DE LAVAGANTE 21
LOBSTER BISQUE
Crosta de massa folhada — Puff pastry crust
(20 minutos — 20 minutes)

SALADAS SALADS

CARANGUEJO DO ALASCA 22

ALASKAN KING CRAB

Abacate, vinagrete de trufa, croutons — Avocado, truffled vinaigrette, croutons

LEGUMES GRELHADOS 15

GRILLED VEGETABLES

Parmesão, pinhões — Parmesan, pine nuts

CLÁSSICOS CLASSICS

PALETILHA COM ARROZ DE FORNO E GRELOS 37

SHOULDER TENDER WITH OVEN BAKED RICE, GREENS

CHULETÓN TXOGITXU 85 +/- 1100gr

TXOGITXU RIB STEAK

CHATEAUBRIAND 61 +/- 500gr

CONFIT DE PATO 25

DUCK CONFIT

Com sarladaise — With sarladaise

LINGUADO MEUNIÈRE OU GRELHADO 40

MEUNIÈRE OR GRILLED SOLE

Vegetais, manteiga, batata cozida — Vegetables, butter, boiled potatoes

PEIXE & MARISCO FISH & SEAFOOD

BACALHAU FRESCO 27

FRESH CODFISH

Tomatada de grão, pimentos — Chickpeas in tomato, peppers

LOMBO DE BACALHAU TRADICIONAL 29

TRADITIONAL CODFISH FILLET

Crosta de broa de milho — Cornbread crust

CAMARÃO TIGRE GRELHADO 44

TIGER GRILLED SHRIMP

Manteiga de alho, arroz JNcQUOI — Garlic butter, JNcQUOI rice

CARABINEIRO 76

SCARLET PRAWN

Manteiga de limão, arroz basmati — Lemon butter, basmati rice

GAMBAS EM MOLHO DE CARIL VERMELHO 27

PRAWNS IN RED CURRY SAUCE

Arroz basmati, frutos secos, papari — Basmati rice, dried fruits, papari

TRANCHE DE GAROUPA 28

GROUPE FILLET

TRANCHE DE ROBALO 40

SEA BASS FILLET

PREGADO FRITO 38

DEEP FRIED TURBOT

Com açorda de ovas — With fish roes “açorda”

ASA DE RAIA 34

SKATE WINGS

Em manteiga noisette com puré de alho francês — With noisette and leek purée

CARNE MEAT

TORNEDÓ 36
BEEF TOURNEDO
Morilles à la crème

ENTRECÔTE GRELHADO 33
GRILLED ENTRECÔTE

PIANO DE ENTRECOSTO CARAMELIZADO 21
CARAMELIZED SPARE RIBS
Guisado com favas — Broad beans stew

PLUMAS DE PORCO IBÉRICO 27
IBERIAN PORK LOIN “PLUMAS”
Azeite, alho, alecrim — Olive oil, garlic, rosemary

COSTEleta de Vitela JNcQUOI 34
JNcQUOI VEAL CUTLET

WAGYU SNK GRELHADO 169
GRILLED WAGYU STEAK

PASTA

TAGLIOLINI 25
Al tartufo

TAGLIATELLE COM MORILLES 26
TAGLIATELLE WITH MORILLES
Com ervas finas — With fine herbs

SPAGHETTI DE AMÊIJOAS E POUTARGUE 29
CLAMS AND POUTARGUE SPAGHETTI

ARROZ RICE

ARROZ MALANDRINHO COM BOLINHOS DE BACALHAU 20
PORTUGUESE CODFISH CAKES WITH BROTHY RICE

ARROZ DE LAVAGANTE E GAROUPA 37
LOBSTER AND GROUPER RICE
Com coentros — With coriander

ACOMPANHAMENTOS SIDE ORDERS

ARROZ JNCQUOI 9
JNCQUOI RICE

PURÉ DE BATATA TRUFADO 11
TRUFFLED POTATO PURÉE

ARROZ BASMATI 7
BASMATI RICE

ESPARREGADO 8
SPINACH PURÉE

LEGUMES GRELHADOS 7
GRILLED VEGETABLES

GRELOS SALTEADOS 8
SAUTÉED GREENS

ESPARGOS VERDES GRELHADOS COM FLOR DE SAL 10
GRILLED GREEN ASPARAGUS WITH SALT FLOWER

SALADA FRESCA DE ALFACE 7
FRESH LETTUCE SALAD

BATATAS FRITAS 7
FRENCH FRIES

COUVERT

SELEÇÃO DE PÃES, MANTEIGA E AZEITONAS MARINADAS 3,5
BREAD SELECTION, BUTTER AND MARINATED OLIVES

QUEIJO CHEESE

CABRA TRANSMONTANO DOP
GOAT CHEESE
Trás-os-Montes, Portugal

TERRINCHO DOP
Trás-os-Montes, Portugal

SERRA DA ESTRELA DOP
Beira Alta, Portugal

AMARELO DOP
Beira Baixa, Portugal

**CABRA GRANJA
DOS MOINHOS**
Ribatejo, Portugal

AZEITÃO DOP
Estremadura, Portugal

MONTE DA VINHA
Alentejo, Portugal

NISA DOP
Alentejo, Portugal

SERPA DOP
Alentejo, Portugal

SÃO JORGE DOP
Açores (24 meses)
Azores (24 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

TÁBUA DE UM QUEIJO 10
CHOICE OF ONE CHEESE

TÁBUA DE TRÊS QUEIJOS 19
SELECTION OF THREE CHEESES

SOBREMESAS DESSERTS

LADURÉE

Paris

SOBREMESAS LADURÉE 9 LADURÉE DESSERTS

TARTE FRAMBOESA E MARACUJÁ RASPBERRY AND PASSION FRUIT TART

Massa doce de Amêndoa, cremoso e geleia de maracujá, framboesas frescas.
Sweet pastry, Passion Fruit Cream and raspberries.

PLAISIR SUCRÉ

Dacquoise de avelãs, creme de chocolate, praliné.
Hazelnut meringue biscuit, milk chocolate ganache, milk chocolate chantilly.

FLEUR NOIR

Biscuit Sacher, Feuilletine de favas de cacau, mousse de chocolate,
creme de baunilha, glaceado de amêndoas crocantes.
Sacher biscuit, cocoa beans feuilletine, almond icing,
dark chocolate mousse, vanilla Bourbon cream, chocolate icing,
chocolate petals.

ISPAHAN

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

ECLAIR DE CAFÉ COFFEE ECLAIR

Massa Choux, creme pasteleiro de café e fondant de café.
Gourmet éclair filled with a coffee cream.

MIL-FOLHAS DE MORANGO STRAWBERRY MILLEFEUILLE

Massa folhada caramelizada, creme mousseline de baunilha e morangos.
Caramelized puff pastry, Vanilla mouselline cream and strawberries.

SOBREMESAS DESSERTS

JNcQUOI

TIRAMISU 9

PUDIM ABADE DE PRISCOS 9
SWEET EGG PUDDING

PÃO DE LÓ JNcQUOI 9
TRADITIONAL PORTUGUESE SPONGE CAKE

TARTE DE CHOCOLATE E MARACUJÁ 9
CHOCOLATE AND PASSION FRUIT TART

FINANCIER DE PISTACHIO COM CREME DE BAUNILHA 9
VANILLA CREAM WITH PISTACHIO AND FINANCIER

PASTÉIS MEY HOFMANN 9
MEY HOFMANN PASTRIES

CHEESECAKE COM ALPERCE 9
APRICOT CHEESECAKE

GELADOS E SORBETS 9
ICE CREAM AND SORBETS

FRUTA AO NATURAL 7
FRESH FRUIT

TODOS OS PREÇOS INCLUEM IVA E SERVIÇO À TAXA LEGAL. ALL OUR PRICES INCLUDE VAT AND SERVICE.

NENHUM PRATO, PRODUTO ALIMENTAR OU BEBIDA, INCLUINDO O COUVERT, PODE SER COBRADO
SE NÃO FOR SOLICITADO PELO CLIENTE OU POR ESTE FOR INUTILIZADO.
NO DISH, FOOD PRODUCT OR DRINK, INCLUDING THE COUVERT, SHALL BE CHARGED UNLESS IT IS ORDERED
OR RENDERED UNUSABLE BY THE CUSTOMER.

POR FAVOR, INDIQUE TODAS AS SUAS ALERGIAS E INTOLERÂNCIAS ALIMENTARES COM ANTECEDÊNCIA.
PLEASE STATE ALL ALLERGIES AND FOOD INTOLERANCES IN ADVANCE.