

ENTRADAS STARTERS

BERINGELA ASSADA 15

ROASTED EGGPLANT

Com trufa / With truffle

BURRATA ^{DOP} 25

Tomate, manjeriçao / Tomato, basil

BURRATA ^{DOP} COM PRESUNTO 29

BURRATA ^{DOP} WITH HAM

Tomate, manjeriçao / Tomato, basil

BURRATA ^{DOP} COM LAVAGANTE 41

BURRATA ^{DOP} WITH LOBSTER

CAVIAR BELUGAO (30gr) 230

BELUGA CAVIAR

Com blinis / With blinis

CARABINEIRO AL AJILLO 55

SAUTEED SCARLET SHRIMP

Com alho e malagueta / With garlic and chilli

CARPACCIO DE GAMBA BRANCA DO ALGARVE 33

CARPACCIO OF ALGARVE'S WHITE PRAWNS

CAVIAR OSCIETRAO (30gr) 110

OSCIETRA CAVIAR

Com blinis / With blinis

CEVICHE DE ROBALO COM LIMA 36

SEA BASS CEVICHE WITH LIME

Abacate, cebola, malagueta, coentros / Avocado, onion, chilli, coriander

ESPARGOS BRANCOS 18

WHITE ASPARAGUS

Molho de trufa / Truffled sauce

LOMBO DE SALMÃO FUMADO 41

SMOKED SALMON

Com blinis, limão / With blinis, lemon

MEDALHÕES DE CARANGUEJO DO ALASCA 45

ALASKAN KING CRAB MEDALLIONS

Molho alioli, massa folhada, guacamole / Alioli sauce, puff pastry, guacamole

PRESUNTO DE BOLOTA MALDONADO (50gr) 29

ACORN FED MALDONADO HAM

Pão com tomate / Toasted bread with tomato

PETIT ROYAL DE MARISCO 145

SMALL SEAFOOD ROYAL PLATE

Lavagante, caranguejo do Alasca, camarão / Lobster, Alaskan king crab, shrimp

ROYAL DE MARISCO 180

SEAFOOD ROYAL PLATE

Lavagante, caranguejo do Alasca, ostras, camarão

Lobster, Alaskan King crab, oysters, shrimp

TÁRTARO DE VIEIRAS 36

SCALLOP TARTARE

TERRINA DE FOIE GRAS DE PATO 28

DUCK FOIE GRAS TERRINE

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

TORTILLA 19

AL TARTUFO

OVOS EM COCOTE 19

COCOTE EGGS

Com foie gras e trufa / With foie gras and truffles

SOPAS SOUPS

CREME DE ESPARGOS VERDES 11
GREEN ASPARAGUS CREAM SOUP

SOPA DE PEIXE E MARISCOS 19
FISH AND SEAFOOD SOUP

SALADAS SALAD

JNCQUOI 39
Caranguejo Alasca, abacate, alface, vinagrete trufa
Alaskan king crab, avocado, lettuce and truffle vinager

LEGUMES GRELHADOS 16
GRILLED VEGETABLES
Parmesão, pinhões / Parmesan, pine nuts

CLÁSSICOS CLASSICS

CHATEAUBRIAND (+/-500gr) 69

CHULETÓN DE NOVILHO (+/-1100gr) 89
BEEF RIB STEAK

CONFIT DE PATO 28
DUCK CONFIT
Com sarladaise / With sarladaise

LINGUADO MEUNIÈRE OU GRELHADO 47
MEUNIÈRE OR GRILLED SOLE
Vegetais, manteiga, batata cozida / Vegetables, butter, boiled potatoes

MASSADA DE GAROUPA COM COENTROS 41
BROTHY GROUPER PAST WITH CORIANDER

PALETILHA COM ARROZ DE FORNO E GRELOS 39
SHOULDER TENDER WITH OVEN BAKED RICE, GREENS

PEIXE & MARISCO FISH & SEAFOOD

CAMARÃO TIGRE GRELHADO 45
TIGER GRILLED SHRIMP
Manteiga de alho, arroz JNcQUOI / Garlic butter, JNcQUOI rice

GAMBAS EM MOLHO DE CARIL VERMELHO 31 
PRAWNS IN RED CURRY SAUCE
Arroz basmati, frutos secos, papari / Basmati rice, dried fruits, papari

LOMBO DE BACALHAU TRADICIONAL 36
TRADITIONAL CODFISH FILLET
Crosta de broa de milho / Cornbread crust

TRANCHE DE GAROUPA 36
GROUPER FILLET

TRANCHE DE ROBALO 46
SEA BASS FILLET

VIEIRAS ASSADAS SOBRE PURÉ DE FEIJOCA 37
BAKED SCALLOPS ON BEAN PUREE

CARNE MEAT

COSTELETA DE VITELA JNCQUOI 39
JNCQUOI VEAL CUTLET

CORDON BLEU 32
CORDON BLEU

CHURRASCO DE ENTRECOSTO 28
BARBECUE RIBS
Com molho picante / With spicy sauce

ENTRECÔTE GRELHADO 36
GRILLED ENTRECÔTE

PLUMAS DE PORCO IBÉRICO 30
IBERIAN PORK LOIN "PLUMAS"
Azeite, alho, alecrim / Olive oil, garlic, rosemary

TORNEDÓ 42
BEEF TOURNEDO
Morilles à la crème

WAGYU GRELHADO 189
GRILLED WAGYU STEAK

VOUL-AU-VENT FRANGO COM MORILLES 38
CHICKEN VOUL-AU-VENT WITH MORELS

PASTA

SPAGUETTI VONGOLE COM MANTEIGA DE BUTARGA 37
SPAGUETTI VONGOLE WITH BUTARGA BUTTER

TAGLIATELLE COM MORILLES 29
TAGLIATELLE WITH MORILLES
Com ervas finas / With fine herbs

TAGLIOLINI 28
Al tartufo

ARROZ RICE

BOLINHOS DE BACALHAU 25
SALTED COD FRITTERS
Com arroz de tomate / With tomato rice

ARROZ DE LAVAGANTE E GAROUPA 45
LOBSTER AND GROUPEL RICE
Com coentros / With coriander

ACOMPANHAMENTOS SIDE ORDERS

ARROZ BASMATI 7
BASMATI RICE

ARROZ JNCQUOI 11
JNCQUOI RICE

BATATAS FRITAS 7
FRENCH FRIES

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

ESPARREGADO 9
SPINACH PURÉE

GRELOS SALTEADOS 10
SAUTÉED GREENS

LEGUMES GRELHADOS 8
GRILLED VEGETABLES

LEGUMES SALTEADOS 7
SAUTÉED VEGETABLES

PURÉ DE BATATA TRUFADO 11
TRUFFLED POTATO PURÉE

SALADA FRANCESA DE ALFACE 7
FRESH LETTUCE SALAD

COUVERT

SELEÇÃO DE PÃES, MANTEIGA E AZEITONAS MARINADAS 4.9
BREAD SELECTION, BUTTER AND MARINATED OLIVES

QUEIJO CHEESE

TÁBUA DE UM QUEIJO 14
CHOICE OF ONE CHEESE

AZEITÃO ^{DOP}
Estremadura - Portugal

BRIE TRUFADO ^{AOP}
TRUFFLED BRIE ^{AOP}
França - France

CABRA AMANTEIGADO
BUTTERY GOAT
Minho - Portugal

CABRA GRANJA DOS MOINHOS
GOAT GRANJA DOS MOINHOS
Ribatejo - Portugal

CABRA CURADO
CURED GOAT
Beira Baixa - Portugal

CAMEMBERT ^{AOP}
França - France

COMTÉ ^{AOP}
França - France

CHIBA ^{DOP}
CHÉVRE ^{DOP}
Cartaxo - Portugal

TÁBUA DE TRÊS QUEIJOS 24
SELECTION OF THREE CHEESES

Dª AMÉLIA
Famalicão - Portugal

MANCHEGO
Espanha - Spain

PARMESÃO
PARMESAN
Itália - Italy

OVELHA ^{DOP}
SHEEP
Beira Baixa - Portugal

SERPA ^{DOP}
Alentejo - Portugal

SÃO JORGE ^{DOP}
Açores (24 meses/months)

SERRA DA ESTRELA ^{DOP}
Beira Alta - Portugal

TERRINCHO ^{DOP}
Trás-os-Montes - Portugal

SOBREMESAS DESSERT

BABA DE DINOSSAURO 12

DINOSAUR'S DROOL

Mousse de chocolate, Toffe de caramelo, crumble bolacha Maria, ganache cremosa de chocolate, chantilly, crumble com pedaços de chocolate
Chocolate mousse, caramel toffee, cookie crumble, creamy chocolate ganache, whipped cream, chocolate crumble pieces

BISCUIT DE AVELÃ 11

HAZELNUT BISCUIT

Crocant de avelã, ganache de chocolate leite, creme chocolate Dulsey
Crunchy hazelnut, milk chocolate ganache, Dulsey chocolate cream

BAVAROISE DE COCO E MORANGO (GLUTEN FREE) 11

COCONUT AND STRAWBERRY BAVAROISE (GLUTEN FREE)

DOME DE CHOCOLATE 70% COM PRALINE 11

70% CHOCOLAT DOME WITH PRALINE

FRUTA AO NATURAL 9

FRESH FRUIT

GELADOS E SORBETS (1 unidade) 4 / (3 unidades) 10

ICE CREAM AND SORBETS

MIL-FOLHAS JNCQUOI 11

JNCQUOI PUFF PASTRY

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

PÃO DE LÓ DE OVAR IGP 11

TRADITIONAL PORTUGUESE SPONGE CAKE

PÃO DE LÓ, PÊRA ROCHA EM VINHO DO PORTO E ESPECIARIAS 11

SPICED SPONGE CAKE, ROCHA PEAR IN PORT WINE AND SPICES

PASTÉIS MEY HOFMANN 11

MEY HOFMANN PASTRIES

PUDIM ABADE DE PRISCOS 11

SWEET EGG PUDDING

TARTE DE LIMÃO YUZU MERENGADA 11

YUZU MERINGUE LEMON TART

Massa doce, confit de limão, cremoso de limão e yuzu,
dacquoise de lima merengue Italiano e amêndoa
Shortbread, lemon jam meringue and yuzu, lime dacquoise and almond

TARTE CONFIT DE FRAMBOESA 11

RASPBERRY CONFIT TART

Massa doce, compota de framboesa cremoso de Grand-Marnier
e chocolate branco ivoire.

Shortbread, creamy raspberry jam, creamy of Grand-Marnier
and white ivoire chocolate

TIRAMISU CREMOSO E SEU GELADO 11

CREAMY TIRAMISU AND ITS ICE CREAM

GELADO DE RINOCERONTE 12

RHINO ICE CREAM

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.