

COLD BAR

BIFE TÁRTARO JNCQUOI TRUFADO 33
TRUFFLED JNCQUOI STEAK TARTARE

BURRATA ^{DOP} 25
Tomate, manjeriço / Tomato, basil

BURRATA ^{DOP} COM LAVAGANTE 42
BURRATA ^{DOP} WITH LOBSTER

CARPACCIO DE NOVILHO 23
BEEF CARPACCIO
Azeite de truta, parmesão, rúcula, pinhões
Truffled oil, parmesan, rocket, pine nuts

CAVIAR BELUGA (30gr) 240
BELUGA CAVIAR
Com blinis / With blinis

CAVIAR OSCIETRA (30gr) 115
OSCIETRA CAVIAR
Com blinis / With blinis

CEVICHE DE GAROUPA 28
GROUPER CEVICHE
Coentros, sumo de limão e malagueta / Coriander, lemon juice e chilli

COCKTAIL DE CAMARÃO JNCQUOI 23
JNCQUOI SHRIMP COCKTAIL
Com abacate / With avocado

ESPARGOS BRANCOS 18
WHITE ASPARAGUS
Com molho tártaro / With tartar sauce

GAMBAS AO NATURAL (6 unidades) 21
BOLED PRAWNS (6 pieces)
com molho cocktal e limão / With cocktall sauce and lemon

OSTRAS DO ALGARVE (3 unidades) 9, (6 unidades) 18, (12 unidades) 33
ALGARVE OYSTERS (3 pieces, 6 pieces, 12 pieces)

PATA DE CARANGUEJO DO ALASCA 150
ALASKAN KING CRAB LEG

PETIT ROYAL DE MARISCO 149
SMALL SEAFOOD ROYAL
Lavagante, caranguejo do Alasca, camarão / Lobster, Alaskan king crab, shrimp

ROYAL DE MARISCO 185
ROYAL SEAFOOD
Lavagante, caranguejo do Alasca, ostras, camarão
Lobster, Alaskan king crab, oysters, shrimp

ROSBIFE 25
ROAST BEEF
Salada de batata, maionese de caril / Potato salad, curry mayonnaise

SALMÃO FUMADO 24
SMOKED SALMON
Creme de aneto. blinis XL / Dill cream, XL blinis

TERRINA DE FOIE GRAS 29
DUCK FOIE GRAS TERRINE
Brioche tostado, compota de chalotas / Toasted brioche, shallot jam

VITELA TONATO 24
VEAL TONATO



SCAN PARA ACEDER AO MENU
SCAN FOR MENU

HOT BAR

AMÊIJOAS À BULHÃO PATO 32
CLAMS "BULHÃO PATO"

BACALHAU À BRÁS COM CAMARÃO 33
"BACALHAU À BRÁS" WITH PRAWNS

BACALHAU GRATINADO 33
CODFISH AU GRATIN
Com cebolada / With onion confit

BATATA PONTE NOVA COM MAIONESE DE TRUFA 12
FRENCH FRIES WITH TRUFFLED MAYONNAISE

BIFE PIMENTAS 34
STEAK AU POIVRE

BOLINHO DE BACALHAU 3.9
PORTUGUESE CODFISH CAKE
Com molho aioli / With aioli sauce

CARABINEIRO AL AJILLO 55
SAUTEED SCARLET SHRIMP
Com alho e malagueta / Withn garlic and chilli

CROQUETES DE ALHEIRA 3.9
ALHEIRA CROQUETTES

CREME DE ESPARGOS VERDES 11
GREEN ASPARAGUS CREAM SOUP
Com presunto crocante / With crispy cured ham

GAMBAS AO ALHO NA FRIGIDEIRA 23
PAN-FRIED GARLIC PRAWNS
Azeite, alho, coentros e malagueta / Olive oil garlic, coriender and chilli

OVOS ROTOS TRUFADOS 23
TRUFFLED "OVOS ROTOS"
Presunto de bolota, batata frita / Iberian acorn fed ham, eggs, french fries

PICA-PAU DE NOVILHO 25
Novilho, mostarda, alho, pickles, limão / Beef , mostard, garlic, pickles, lemon

PLUMAS DE PORCO IBÉRICO 32
IBERIAN PORK LOIN PLUMAS
Grelas, batata frita / Greens, french fries

TAGLIATELLE DE GAMBAS 28
PRAWN TAGLIATELLE
Al pesto

TAGLIOLINI 28
Al tartufo

SALADAS SALADS

CAESAR 22

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

JNcQUOI 39

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

SANDWICHES

BRIOCHE TOSTADO COM PASTRAMI E CREME DE MOSTARDA 20 TOASTED BRIOCHE WITH PASTRAMI AND MUSTARD CREAM

HAMBURGUER JNcQUOI 23

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

HOT DOG DE LAVAGANTE 35

LOBSTER HOT DOC

*Brioche, alface, maionese trufada
Brioche, lettuce, truttled mayonnaise*

PREGO DO LOMBO 22

BEEF FILLET "PREGO" SANDWICH

Alho, mostarda / Garlic, mustard

COUVERT

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

CHARCUTARIA CHARCUTERIE

CECINA DE WAGYU COM PICKLES CASEIROS 33
CECINA OF WAGYU BEEF WITH HOMEMADE PICKLES

CHOURIÇO DE BOLLOTA (30gr) 14
BOLOTA CHORIZO

LOMBO IBÉRICO PURO DE BOLLOTA (30gr) 14
IBERIAN LOIN 100% ACORN-FED

TÁBUA DE PRESUNTO DE BOLOTA MALDONADO (30gr) 29
MALDONADO ACORN FED HAM

TÁBUA MISTA DE CHARCUTARIA JNcQUOI (60gr) 26
MIXED CHARCUTERIE BOARD

QUEIJO CHEESE

TÁBUA DE UM QUEIJO 15
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

TÁBUA DE TRÊS QUEIJOS 25
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



SCAN PARA ACEDER AO MENU
SCAN FOR MENU

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.*