

## COLD BAR

---

**BIFE TÁRTARO JNCQUOI TRUFADO 33**  
TRUFFLED JNCOUOI STEAK TARTARE

**BURRATA <sup>DOP</sup> 25**  
*Tomate, manjeriçã / Tomato, basil*

**BURRATA <sup>DOP</sup> COM LAVAGANTE 41**  
BURRATA <sup>DOP</sup> WITH LOBSTER

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

**CAVIAR BELUGA (30gr) 230**  
BELUGA CAVIAR  
*Com blinis / With blinis*

**CAVIAR OSCIETRA (30gr) 110**  
OSCIETRA CAVIAR  
*Com blinis / With blinis*

**CEVICHE DE GAROUPA 27**  
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 145**  
SMALL SEAFOOD ROYAL  
*Lavagante, caranguejo do Alasca, camarão / Lobster, Alaskan king crab, shrimp*

**ROYAL DE MARISCO 180**  
ROYAL SEAFOOD  
*Lavagante, caranguejo do Alasca, ostras, camarão*  
*Lobster, Alaskan king crab, oysters, shrimp*

**ROSBIFE 23**  
ROAST BEEF  
*Salada de batata, maionese de caril / Potato salad, curry mayonnaise*

**SALMÃO FUMADO 23**  
SMOKED SALMON  
*Creme de aneto. blinis XL / Dill cream, XL blinis*

**TERRINA DE FOIE GRAS 28**  
DUCK FOIE GRAS TERRINE  
*Brioche tostado, compota de chalotas / Toasted brioche, shallot jam*

**VITELA TONATO 23**  
VEAL TONATO



SCAN PARA ACEDER AO MENU  
SCAN FOR MENU

## HOT BAR

---

**AMÊIJOAS À BULHÃO PATO 29**  
CLAMS "BULHÃO PATO"

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

**BACALHAU GRATINADO 32**  
CODFISH AU GRATIN  
*Com cebolada / With onion confit*

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

**BIFE PIMENTAS 33**  
STEAK AU POIVRE

**BOLINHO DE BACALHAU 3.5**  
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 3.5**  
ALHEIRA CROQUETTES

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

**GAMBAS AO ALHO NA FRIGIDEIRA 22**  
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 30**  
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 22

*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 21

#### 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 MORTADELA ITALIANA 17**  
ITALIAN BOLOGNA MORTADELLA

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

**TÁBUA MISTA DE CHARCUTARIA JNcQUOI (60gr) 25**  
MIXED CHARCUTERIE BOARD

## QUEIJO CHEESE

---

**TÁBUA DE UM QUEIJO 14**  
CHOICE OF ONE CHEESE

**AZEITÃO** <sup>DOP</sup>  
*Estremadura - Portugal*

**BRIE TRUFADO** <sup>AOP</sup>  
TRUFFLED BRIE <sup>AOP</sup>  
*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** <sup>AOP</sup>  
*França - France*

**COMTÉ** <sup>AOP</sup>  
*França - France*

**CHIBA** <sup>DOP</sup>  
CHÉVRE <sup>DOP</sup>  
*Cartaxo - Portugal*

**TÁBUA DE TRÊS QUEIJOS 24**  
SELECTION OF THREE CHEESES

**Dª AMÉLIA**  
*Famalicão - Portugal*

**MANCHEGO**  
*Espanha - Spain*

**PARMESÃO**  
PARMESAN  
*Itália - Italy*

**OVELHA** <sup>DOP</sup>  
SHEEP  
*Beira Baixa - Portugal*

**SERPA** <sup>DOP</sup>  
*Alentejo - Portugal*

**SÃO JORGE** <sup>DOP</sup>  
*Açores (24 meses/months)*

**SERRA DA ESTRELA** <sup>DOP</sup>  
*Beira Alta - Portugal*

**TERRINCHO** <sup>DOP</sup>  
*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.*