

JNÇQUOI

AVENIDA



SCAN PARA  
ACEDER AO MENU  
SCAN FOR MENU

### ONDE O ANTIGO ENCONTRA O NOVO

Integrado no emblemático edifício Tivoli, mantivemos os tectos altos e a decoração elegante e contemporânea, criando um ambiente sofisticado. O JNcQUOI Avenida destaca a cozinha portuguesa e os bestsellers internacionais sempre com um toque surpreendente.

### WHERE THE OLD MEETS THE NEW

Part of the iconic Tivoli building, we have kept the high ceilings and classy yet contemporary decoration creating a sophisticated atmosphere. JNcQUOI Avenida highlights Portuguese cuisine and international bestsellers always with a surprising twist.

## ALERGIA ALIMENTAR FOOD ALLERGY



Ovo  
Egg



Lactose  
Lactose



Frutos Secos  
Nuts



Glúten  
Gluten



Dióxido Sulfúrico  
Sulphur Dioxide



Moluscos  
Molluscs



Crustáceos  
Crustaceans



Picante  
Spicy



Porco  
Pork



Mostarda  
Mustard



Cogumelos  
Mushroom



Peixe  
Fish



Aipo  
Celery



Sem Glúten  
Gluten Free



Vegetariano  
Vegetarian



Soja  
Soy



Alcool  
Alcohol

JNÇQUOI

BEACH CLUB



### JNcQUOI BEACH CLUB COMPORTA

Aberto todo o ano. Descubra este oásis de sofisticação à beira-mar.  
Open all year round. Your beachfront escape awaits,  
indulge in seaside sophistication.

Faça a sua reserva  
Book your table now  
**+351 269 249 890**  
[book@jncquoibeachclub.com](mailto:book@jncquoibeachclub.com)



## COLD BAR

---

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



**BURRATA <sup>DOP</sup> 25**

*Tomate, manjeriçã / Tomato, basil*



**BURRATA <sup>DOP</sup> COM LAVAGANTE 42**  
BURRATA <sup>DOP</sup> WITH LOBSTER



**CARPACCIO DE ATUM 23**

TUNA CARPACCIO

*Azeite de limão e pistácio*

*Lemon olive oil and pistachio*



**CARPACCIO DE NOVILHO 23**

BEEF CARPACCIO

*Azeite de trufa, parmesão, rúcula, pinhões*

*Truffled olive 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*



**ESPARGOS BRANCOS COM MOLHO DE TRUFA 18**

WHITE ASPARAGUS WITH TRUFFLE SAUCE



**GAMBAS AO NATURAL (6 unidades) 21**

BOILED PRAWNS (6 pieces)

*Com molho cocktail e limão / With cocktail 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 COM OVAS 23**

SMOKED SALMON WITH FISH ROE

*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



# HOT BAR

---

## BACALHAU GRATINADO À BÓIA 33

CHEF BÓIA'S 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 / With garlic and chilli*



## CHURRASCO DE ENTRECOSTO DE PORCO 29

BARBECUE PORK RIBS

*Com molho picante / With spicy sauce*



## CREME DE ESPARGOS VERDES 11

GREEN ASPARAGUS CREAM SOUP

*Com presunto crocante / With crispy cured ham*



## CROQUETES DE ALHEIRA 3.9

"ALHEIRA" CROQUETTES



## GAMBAS AO ALHO NA FRIGIDEIRA 23

FRIED GARLIC PRAWNS

*Azeite, alho, coentros e malagueta / Olive oil, garlic, coriander and chilli*



## OVOS ROTOS TRUFADOS 23

TRUFFLED "OVOS ROTOS"

*Presunto de bolota, batata frita / Iberian acorn fed ham, eggs, french fries*



## PEIXINHOS DA HORTA 18

GREEN BEANS "TEMPURA"

*Com maionese de alho assado*

*With roasted garlic mayonnaise*



## PICA-PAU DE NOVILHO COM FOIE GRAS E CEBOLA 37

*Novilho, foie gras, mostarda, cebola, alho, pickles, limão*

*Beef, foie gras, mustard, onion, garlic, pickles, lemon*



## PICA-PAU DE NOVILHO 25

*Novilho, mostarda, alho, pickles, limão*

*Beef, mustard, garlic, pickles, lemon*



## PLUMAS DE PORCO IBÉRICO 32

IBERIAN PORK PLUMAS

*Grelos, batata frita / Greens, french fries*



## TAGLIATELLE DE GAMBAS 28

PRAWNS 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

---

### 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 DOG

Brioche, alface, maionese trufada  
Brioche, lettuce, truffled mayonnaise

### PREGO DO LOMBO 22



#### TENDERLOIN STEAK SANDWICH

Alho, mostarda / Garlic, mustard

## COUVERT

---

**SELEÇÃO DE PÃES, MANTEIGA  
E AZEITONAS MARINADAS 5.9** POR PAX 1 PER PAX  
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

/

**TÁBUA DE TRÊS QUEIJOS 25**  
SELECTION OF THREE CHEESES

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

**D<sup>a</sup> AMÉLIA**  
*Famalicão - Portugal*

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

**MANCHEGO**  
*Espanha - Spain*

**CABRA AMANTEIGADO**  
BUTTERY GOAT  
*Minho - Portugal*

**PARMESÃO**  
**PARMESAN**  
*Itália - Italy*

**CABRA GRANJA DOS MOINHOS**  
GOAT GRANJA DOS MOINHOS  
*Ribatejo - Portugal*

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

**CABRA CURADO**  
CURED GOAT  
*Beira Baixa - Portugal*

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

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

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

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

**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

## CONFIT DE ALPERCE E POEJO COM CHOCOLATE E AMÊNDOA 11



APRICOT AND PENNYROYAL CONFIT WITH CHOCOLATE AND ALMOND

## CRÉME CARAMELO COM AMARETTO 11



CARAMEL CREAM WITH AMARETTO

## 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

## PASTÉIS MEY HOFMANN 11



MEY HOFMANN PASTRIES

## PUDIM ABADE DE PRISCOS 11



SWEET EGG PUDDING

## SEMI-FRIO DE COCO, GELEIA DE MANGA E CITRONELA 11



COCONUT BAVAROISE, MANGO AND CITRONELLA

## 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 DE CHOCOLATE NEGRO E FRAMBOESA 11



DARK CHOCOLATE AND RASPBERRY TART

## 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.