

JNcQUOI

AVENIDA



SCAN PARA
ACEDER AO MENU
SCAN FOR MENU

UM CLÁSSICO INTEMPORAL

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.

A TIMELESS CLASSIC

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



Chocolate
Chocolate



Porco
Pork



Mostarda
Mustard



Cogumelos
Mushroom



Peixe
Fish



Alpo
Celery



Álcool
Alcohol



Vegetariano
Vegetarian



Soja
Soy

JNcQUOI

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



JNcQUOI

In partnership with

RANGE ROVER

Range Rover
Official JNcQUOI Partner



ENTRADAS STARTERS

BERINGELA ASSADA 16

ROASTED EGGPLANT

Com trufa / With truffle



BURRATA ^{DOP} 25

Tomate, manjeriç o / Tomato, basil



BURRATA ^{DOP} COM PRESUNTO E MANJERIC O 31

BURRATA ^{DOP} WITH HAM AND BASIL



CARABINEIROS   GUILHO NA FRIGIDEIRA 55

SAUT  D SCARLET SHRIMP

Com alho e malagueta / With garlic and chilli



CARPACCIO DE GAMBA BRANCA 35

DO ALGARVE E OVAS DE SALMÃO

ALGARVE'S WHITE PRAWN CARPACCIO AND SALMON ROE



CAVIAR BELUGA (30gr) 240

BELUGA CAVIAR

Com blinis / With blinis



CAVIAR OSCIETRA (30gr) 115

OSCIETRA CAVIAR

Com blinis / With blinis



CEVICHE DE ROBALO COM LIMA 38

SEA BASS CEVICHE WITH LIME

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



ESPARGOS BRANCOS 20

WHITE ASPARAGUS

Molho de trufa / Truffled sauce



GAMBAS E LAVAGANTE 35

COM MAIONESE DE TRUFA EM ABACATE

PRAWNS AND LOBSTER WITH TRUFFLE MAYONNAISE ON AVOCADO



PECADO (CAVIAR, SALMÃO, ANGULAS, ANCHOVA) 80

SIN (CAVIAR, SALMON, ANGLOS, ANCHOVIES)



PETIT ROYAL DE MARISCO 149

SMALL SEAFOOD ROYAL PLATE

Lavagante, caranguejo do Alasca, camar o / Lobster, Alaskan king crab, shrimp



PRESUNTO MALDONADO DE BOLOTTA 29

ACORN FED MALDONADO HAM

P o com tomate / Toasted bread with tomato



QUEIJO VELUDO DE CABRA NO FORNO COM MEL 16

BAKED GOAT'S CHEESE WITH HONEY



ROYAL DE MARISCO 185

SEAFOOD ROYAL PLATE

Lavagante, caranguejo do Alasca, ostras, camar o

Lobster, Alaskan King crab, oysters, shrimp



SALMÃO FUMADO COM CR ME FRA  CHE 35

E SALADA ALEMÃ

SMOKED SALMON WITH CR ME FRA  CHE AND GERMAN SALAD



TERRINA DE FOIE GRAS DE PATO 31

DUCK FOIE GRAS TERRINE

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



TORTILHA DE BOLETOS E BATATA 39

COM CARPACCIO DE GAMBA

BOLETUS AND POTATO TORTILLA WITH PRAWN CARPACCIO



EXTRA CAVIAR 10 GR 25

SOPAS SOUPS

SOPA DE TOMATE COM ROBALO E OVO ESCALFADO 21
TOMATO SOUP WITH SEA BASS AND POACHED EGG



SALADAS SALAD

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



LEGUMES GRELHADOS 17
GRILLED VEGETABLES
Parmesão, pinhões / Parmesan, pine nuts



TACOS DE ALFACE, SAPATEIRA, ABACATE 39
E OVAS DE SALMÃO
LETTUCE, CRAB, AVOCADO AND SALMON ROE TACOS



CLÁSSICOS CLASSICS

BACALHAU À CHEF BÓIA GRATINADO COM CEBOLADA 38
CHEF BÓIA'S CODFISH AU GRATIN
Com cebolada / With onion confit



BIFE COM PIMENTAS 38
STEAK AU POIVRE



PALETILHA COM ARROZ DE FORNO E GRELOS 49
SHOULDER TENDER WITH OVEN BAKED RICE, GREENS



JACINTO CUT RESERVA 60 DIAS COM ARROZ DE FORNO 39
JACINTO CUT RESERVE 60 DAYS WITH OVEN BAKED RICE



PEIXE & MARISCO FISH & SEAFOOD

BIFE DE ATUM RABILHO GRELHADO 45
COM ARROZ DE LINGUEIRÃO
GRILLED BLUEFIN TUNA WITH RAZOR CLAM RICE



CAMARÃO TIGRE GRELHADO 46
GRILLED TIGER SHRIMP
Manteiga de alho, arroz JNcQUOI / Garlic butter, JNcQUOI rice



GAMBAS EM MOLHO DE CARIL VERMELHO 32 
PRAWNS IN RED CURRY SAUCE
Arroz basmati, frutos secos, papari / Basmati rice, dried fruits, papari



LOMBO DE BACALHAU TRADICIONAL 38
TRADITIONAL CODFISH FILLET
Crosta de broa de milho / Cornbread crust



PESCADA COM ANGULAS E AMÊJOAS EM SALSA VERDE 77
HAKE WITH ANGULAS AND CLAMS IN SALSA VERDE



LINGUADO MEUNIER 53
SOLE MEUNIER



TRANCHE DE ROBALO COM ESPARREGADO 51
E MOLHO DE ALCAPARRAS
SEA BASS WITH SPINACH PURÉE AND CAPER SAUCE



EXTRA CAVIAR 10 GR 25

CARNE MEAT

CHATEAUBRIAND (+/-500gr) 69



CHURRASCO DE ENTRECOSTO DE PORCO 33
BARBECUE PORK RIBS



Com molho picante / With spicy sauce

COSTELETA DE VITELA JNcQUOI COM GIROLLES 45
JNcQUOI VEAL CHOP WITH GIROLLES



ENTRECÔTE WAGYU DO CHILE 69
CHLIEAN WAGYU ENTRECÔTE



PLUMAS DE PORCO IBÉRICO 37
IBERIAN PORK “PLUMAS”



Azeite, alho, alecrim / Olive oil, garlic, rosemary

RIBEYE DE WAGYU DO CHILE 69
CHILEAN WAGYU RIBEYE



TOMAHAWK NOVILHO MATURAÇÃO 40 DIAS 90



TORNEDÓ 45
BEEF TOURNEDO



Morilles à la crème

EXTRA CAVIAR 10 GR 25

PASTA

TAGLIATELLE COM MORILLES 33
TAGLIATELLE WITH MORILLES
Com ervas finas / With fine herbs



TAGLIOLINI 32
Al tartufo



ARROZ RICE

BOLINHOS DE BACALHAU 30
PORTUGUESE COD FISH CAKES
Com arroz de tomate / With tomato rice



ARROZ DE LAVAGANTE E GAROUPA 49
LOBSTER AND GROUPER RICE
Com coentros / With coriander



ACOMPANHAMENTOS SIDE ORDERS

ARROZ BASMATI 7
BASMATI RICE



ARROZ DE TOMATE 15
TOMATO RICE



ARROZ JNcQUOI 11
JNcQUOI RICE



ARROZ NO FORNO 18
OVEN BAKED RICE
*A alteração do acompanhamento não é permitida/
Side order changes are not permitted.*



BATATAS FRITAS 7
FRENCH FRIES

ESPARGOS VERDES GRELHADOS COM FLOR DE SAL 11
GRILLED GREEN ASPARAGUS WITH FLEUR DE SEL



ESPARREGADO 9
SPINACH PURÉE

GRELOS SALTEADOS 10
SAUTÉED GREENS



LEGUMES GRELHADOS 8
GRILLED VEGETABLES



LEGUMES SALTEADOS 7
SAUTÉED VEGETABLES



PURÉ DE BATATA TRUFADO 14
TRUFFLED POTATO PURÉE



SALADA DE ALFACE FRANCESA 7
FRESH LETTUCE SALAD

SALADA DE TOMATE PREMIUM 16
PREMIUM TOMATO SALAD

SALADA MISTA 9
MIXED SALAD

ACOMPANHAMENTO EXTRA 4
EXTRA SIDE ORDER

EXTRA CAVIAR 10 GR 25

COUVERT



SELEÇÃO DE PÃES, MANTEIGA E AZEITONAS MARINADAS 6.9 POR PAX I PER PAX
BREAD SELECTION, BUTTER AND MARINATED OLIVES

QUEIJO CHEESE



TÁBUA DE UM QUEIJO 15 /
CHOICE OF ONE CHEESE

AZEITÃO ^{DOP}
Estremadura - Portugal

BLEU DA ARRÁBIDA
Estremadura - Portugal

BREJO DA GAIA
Ribatejo- Portugal

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

CABRA AMANTEIGADO
BUTTERY GOAT
Minho - 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

D^a 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

VELUDO DE CABRA
Estremadura - Portugal

EXTRA CAVIAR 10 GR 25

SOBREMESAS DESSERT

BABA DE DINOSSAURO 13
DINOSAUR'S DROOL



Mousse de chocolate, toffee de caramelo, crumble de 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

CRÉME CARAMELO COM AMARETTO 11
CARAMEL CREAM WITH AMARETTO



FRUTA AO NATURAL 9
FRESH FRUIT

GELADO DE RINOCERONTE 12
RHINO ICE CREAM



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



TIRAMISÙ CREMOSO E SEU GELADO 11
CREAMY TIRAMISÙ AND ITS ICE CREAM



TARTE DE CHOCOLATE NEGRO E FRAMBOESA 11
DARK CHOCOLATE AND RASPBERRY TART



TARTE DE FIGOS COM CHANTILLY CHOCOLATE OPALYS 11
E COMPOTA DE FIGOS COM VINHO DO PORTO
FIG TART, OPALYS CHOCOLATE CHANTILLY AND FIG COMPOTE WITH PORT WINE



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 MORANGOS SISI COM CREMOSO DE MANJERICÃO 11
STRAWBERRY SISI TART WITH BASIL CREAM



TARTE DE QUEIJO 11
CHEESE TART



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.*