

# JNcQUOI

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



Chocolate  
Chocolate



Porco  
Pork



Mostarda  
Mustard



Cogumelos  
Mushroom



Peixe  
Fish



Aipo  
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](mailto:book@jncquoibeachclub.com)



## ENTRADAS STARTERS

---

### BERINGELA ASSADA 15

ROASTED EGGPLANT

*Com trufa / With truffle*



### BURRATA <sup>DOP</sup> 25

*Tomate, manjeriçao / Tomato, basil*



### BURRATA <sup>DOP</sup> COM PRESUNTO 29

BURRATA <sup>DOP</sup> WITH HAM



### BURRATA AFUMICATA COM KUMATTO 27

SMOKED BURRATA WITH KUMATTO



### BURRATA <sup>DOP</sup> COM LAVAGANTE 43

BURRATA <sup>DOP</sup> WITH LOBSTER



### CARABINEIRO AL AJILLO 55

SAUTEED SCARLET SHRIMP

*Com alho e malagueta / With garlic and chilli*



### CARPACCIO DE GAMBA BRANCA DO ALGARVE 33

ALGARVE'S WHITE PRAWNS CARPACCIO



### 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 18

WHITE ASPARAGUS

*Molho de trufa / Truffled sauce*



### GASPACHO COM CARNE DE SAPATEIRA 19

GAZPACHO WITH CRAB MEAT



### LOMBO DE SALMÃO FUMADO COM SUAS OVAS 41

SMOKED SALMON WITH FISH ROE

*Com blinis, limão / With blinis, lemon*



### PRESUNTO DE BOLOTA MALDONADO (50gr) 29

ACORN FED MALDONADO HAM

*Pão com tomate / Toasted bread with tomato*



### PETIT ROYAL DE MARISCO 149

SMALL SEAFOOD ROYAL PLATE

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



### QUEIJO VELUDO DE CABRA NO FORNO COM MEL 16

GOAT CHEESE WITH HONEY IN THE OVEN



### ROYAL DE MARISCO 185

SEAFOOD ROYAL PLATE

*Lavagante, caranguejo do Alasca, ostras, camarão*

*Lobster, Alaskan King crab, oysters, shrimp*



### TÁRTARO DE ATUM 38

TUNA TARTARE

*Com abacate / With avocado*



### TERRINA DE FOIE GRAS DE PATO 29

DUCK FOIE GRAS TERRINE

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



### TORTILLA 19

AL TARTUFO



## SOPAS SOUPS

---

**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 17**  
GRILLED VEGETABLES

*Parmesão, pinhões / Parmesan, pine nuts*



## CLÁSSICOS CLASSICS

---

**CHATEAUBRIAND (+/-500gr) 69**



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



**CONFIT DE PATO COM SARLADAISE 29**  
DUCK CONFIT WITH SARLADAISE



**LINGUADO MEUNIÈRE OU GRELHADO (400gr a 500gr) 51**  
MEUNIÈRE OR GRILLED SOLE

*Vegetais, manteiga, batata cozida / Vegetables, butter, boiled potatoes*



**LINGUADO MEUNIÈRE OU GRELHADO (700gr a 800gr) 90**  
MEUNIÈRE OR GRILLED SOLE

*Vegetais, manteiga, batata cozida / Vegetables, butter, boiled potatoes*



**PALETILHA COM ARROZ DE FORNO E GRELOS 42**  
SHOULDER TENDER WITH OVEN BAKED RICE, GREENS



## PEIXE & MARISCO FISH & SEAFOOD

---

**BIFE DE ATUM GRELHADO 38**  
GRILLED TUNA STEAK

*Com arroz de lingueirão / With razor clam rice*



**BACALHAU GRATINADO À CHEF BÓIA 35**  
CHEF BÓIA'S CODFISH AU GRATIN

*Com cebolada / With onion confit*



**CAMARÃO TIGRE GRELHADO 46**  
GRILED TIGER SHRIMP

*Manteiga de alho, arroz JNcQUOI / Garlic butter, JNcQUOI rice*



**GAMBAS EM MOLHO DE CARIL VERMELHO 32**

*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*



**TRANCHE DE GAROUPA 36**  
GROUPEL FILLET



**TRANCHE DE ROBALO 49**  
SEA BASS FILLET



## CARNE MEAT

---

**BIFE PIMENTAS 35**  
STEAK AU POIVRE



**CHURRASCO DE ENTRECOSTO DE PORCO 30**  
BARBECUE PORK RIBS  
*Com molho picante / With spicy sauce*



**ENTRECÔTE GRELHADO 36**  
GRILLED ENTRECÔTE



**PLUMAS DE PORCO IBÉRICO 32**  
IBERIAN PORK "PLUMAS"  
*Azeite, alho, alecrim / Olive oil, garlic, rosemary*



**TORNEDÓ 43**  
BEEF TOURNEDO  
*Morilles à la crème*



**WAGYU GRELHADO 159**  
GRILLED WAGYU STEAK



## CARNE MATURADA AGED MEAT

---

**COSTELETÃO RESERVA 70 DIAS 180**  
BONE IN RIBEYE STEAK RESERVE 70 DAYS



**TOMAHAWK 40 DIAS 90**  
TOMAHAWK 40 DAYS



**RIBEYE 40 DIAS 36**  
RIBEYE 40 DAYS



**JACINTO CUT RESERVA 60 DIAS COM ARROZ DE FORNO 36**  
JACINTO CUT RESERVE 60 DAYS WITH OVEN ROASTED RICE



## PASTA

---

**TAGLIATELLE COM MORILLES 31**  
TAGLIATELLE WITH MORILLES  
*Com ervas finas / With fine herbs*



**TAGLIOLINI 29**  
*Al tartufo*



## ARROZ RICE

---

**BOLINHOS DE BACALHAU 28**  
PORTUGUESE COD FISH CAKES  
*Com arroz de tomate / With tomato rice*



**ARROZ DE LAVAGANTE E GAROUPA 47**  
LOBSTER AND GROUPER RICE  
*Com coentros / With coriander*



## ACOMPANHAMENTOS SIDE ORDERS

---

**ARROZ BASMATI 7**  
BASMATI RICE



**ARROZ JNCQUOI 11**  
JNCQUOI RICE



**ARROZ NO FORNO 11**  
OVEN RICE



**BATATAS FRITAS 7**  
FRENCH FRIES

**ESPARGOS VERDES GRELHADOS COM FLOR DE SAL 11**  
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 12**  
TRUFFLED POTATO PURÉE



**SALADA DE ALFACE FRANCESA 7**  
FRESH LETTUCE SALAD



**SALADA MISTA 9**  
MIXED SALAD

**ACOMPANHAMENTO EXTRA 4**  
EXTRA SIDE ORDER

## COUVERT



SELEÇÃO DE PÃES, MANTEIGA E AZEITONAS MARINADAS 6.5 POR PAX 1 PER PAX  
BREAD SELECTION, BUTTER AND MARINATED OLIVES

## QUEIJO CHEESE



**TÁBUA DE UM QUEIJO 15**  
CHOICE OF ONE CHEESE

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

**BLEU DA ARRÁBIDA**  
*Estremadura - Portugal*

**BREJO DA GAIA**  
*Ribatejo - Portugal*

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

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

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

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

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

**TÁBUA DE TRÊS QUEIJOS 25**  
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*

**VELUDO DE CABRA**  
*Estremadura - Portugal*

# SOBREMESAS DESSERT

## BABA DE DINOSSAURO 13



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*

## 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

## 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

## TARTE DE FIGOS FRESCOS E COMPOTA CONFITADA 11



COM VINHO DO PORTO

FRESH FIG TART AND JAM CONFIT WITH OPORTO WINE

## TARTE DE QUEIJO SERRA DA ESTRELA 11



SERRA DA ESTRELA CHEESE TART

## TIRAMISU CREMOSO E SEU GELADO 11



CREAMY TIRAMISU AND ITS 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.