

JNcQUOI

AVENIDA



SCAN PARA
ACEDER AO MENU
SCAN FOR MENU

UM CLÁSSICO INTEMPORAL

Integrado no emblemático edifício Tivoli, mantivemos os tetos 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



Aipo
Celery



Álcool
Alcohol



Vegetariano
Vegetarian



Soja
Soy

Nos termos do Regulamento (UE) n.º 1169/2011, informamos que os nossos pratos podem conter substâncias ou produtos que provocam alergias ou intolerâncias, nomeadamente: cereais que contêm glúten, crustáceos, ovos, peixe, amendoins, soja, leite, frutos de casca rija, aipo, mostarda, sementes de sésamo, dióxido de enxofre e sulfitos, tremço e moluscos. Em caso de alergia ou intolerância alimentar, solicite aconselhamento aos nossos colaboradores.

In accordance with Regulation (EU) No 1169/2011, please be informed that our dishes may contain substances or products that cause allergies or intolerances, namely: cereals containing gluten, crustaceans, eggs, fish, peanuts, soybeans, milk, tree nuts, celery, mustard, sesame seeds, sulphur dioxide and sulphites, lupin and molluscs. If you have any food allergy or intolerance, please ask a member of our team for advice.

JNcQUOI

FISH



**A nossa homenagem ao Atlântico e à paixão Portuguesa pelo mar.
Uma viagem gastronómica pelos sabores do oceano, pela mão dos
Chefs António Bóia e Filipe Carvalho.**

Our Ode to the Atlantic and to Portugal's love affair with the sea.
A gastronomic journey through the endless flavours of the ocean,
guided by Chefs António Bóia and Filipe Carvalho.

Faça a sua reserva
Book your table now
+351 215 931 000
book.fish@jncquoi.com



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, manjeriçao / Tomato, basil



BURRATA ^{DOP} COM PRESUNTO E MANJERICÃO 31
BURRATA ^{DOP} WITH HAM AND BASIL



CARABINEIROS À GUILHO NA FRIGIDEIRA 56
SAUTÉED 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 39
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 36
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 159
SMALL SEAFOOD ROYAL PLATE
Lavagante, caranguejo do Alasca, camarão / Lobster, Alaskan king crab, shrimp



PRESUNTO MALDONADO DE BOLOTTA 29
ACORN FED MALDONADO HAM
Pão com tomate / Toasted bread with tomato



QUEIJO VELUDO DE CABRA NO FORNO COM MEL 17
BAKED GOAT'S CHEESE WITH HONEY



ROYAL DE MARISCO 195
SEAFOOD ROYAL PLATE
*Lavagante, caranguejo do Alasca, ostras, camarão
Lobster, Alaskan King crab, oysters, shrimp*



SALMÃO FUMADO COM CRÈME FRAÎCHE 35
E SALADA ALEMÃ
SMOKED SALMON WITH CRÈME FRAÎCHE AND GERMAN SALAD



TERRINA DE FOIE GRAS DE PATO 31
DUCK FOIE GRAS TERRINE
Brioche tostado, compota de chalotas / 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 SALADS

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 41
CHEF BÓIA'S CODFISH AU GRATIN
Com cebolada / With onion confit



BIFE COM PIMENTAS 42
STEAK AU POIVRE



PALETILHA COM ARROZ DE FORNO E GRELOS 52
SHOULDER TENDER WITH OVEN BAKED RICE, GREENS



JACINTO CUT COM ARROZ DE FORNO 39
JACINTO CUT WITH OVEN BAKED RICE



PEIXE & MARISCO FISH & SEAFOOD

BIFE DE ATUM RABILHO GRELHADO 46
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



LINGUADO MEUNIER 54
SOLE MEUNIER



LOMBO DE BACALHAU TRADICIONAL 41
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



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) 78



CHURRASCO DE ENTRECOSTO DE PORCO 34
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 49
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 32
PORTUGUESE COD FISH CAKES
Com arroz de tomate / With tomato rice



ARROZ DE LAVAGANTE E GAROUPA 49
LOBSTER AND GROUPEL 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 5
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 8 POR PAX | PER PAX
BREAD SELECTION, BUTTER AND MARINATED OLIVES

QUEIJO CHEESE



TÁBUA DE UM QUEIJO 16
CHOICE OF ONE CHEESE

AZEITÃO ^{DOP}
Estremadura - 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

CURADO DE OVELHA
Zona Saloia - Portugal

COMTÉ ^{AOP}
França - France

CHIBA
Estremadura - Portugal

VELHA MALPICA
Beira Baixa - Portugal

EXTRA CAVIAR 10 GR 25

TÁBUA DE TRÊS QUEIJOS 26
SELECTION OF THREE CHEESES

D^a AMÉLIA
Famalicão - Portugal

MANCHEGO
Espanha - Spain

PARMESÃO
PARMESAN
Itália - Italy

VELHA ^{DOP}
SHEEP
Beira Baixa - Portugal

SERPA ^{DOP}
Alentejo - Portugal

SÃO JORGE ^{DOP}
Açores (24 meses/months)

VELUDO DE CABRA
Estremadura - Portugal

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



Croquant 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 11 FRESH FRUIT

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 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



GELADO DE RINOCERONTE 12 RHINO ICE CREAM



GELADOS SANTINI (1 bola) 4, (3 bolas) 11 SANTINI ICE CREAM (1 scoop) 4, (3 scoops) 11

Baunilha
Vanilla



Chocolate
Chocolate



Pistácio
Pistachio



Morango
Strawberry



Moka



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.