



JNcQUOI Avenida has been recognized in **Wine Spectator's 2025 Restaurant Awards**, celebrating the world's best restaurants for wine.

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



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, manjeriçã / 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 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 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 16

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 39
CHEF BÓIA'S CODFISH AU GRATIN

Com cebolada / With onion confit



BIFE COM PIMENTAS 41
STEAK AU POIVRE



PALETILHA COM ARROZ DE FORNO E GRELOS 51
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 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



LINGUADO MEUNIER 54
SOLE MEUNIER



LOMBO DE BACALHAU TRADICIONAL 39
TRADITIONAL CODFISH FILLET

Crosta de broa de milho / Cornbread crust



PESCADA COM ANGULAS E AMÊJOAS EM SALSAL VERDE 77
HAKE WITH ANGULAS AND CLAMS IN SALSAL 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) 75



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
CHILEAN 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 48
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 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 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 7 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

OVELHA 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

OVELHA ^{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 DISSAURO® 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

CRÈME 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.*