

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

FISH



Algo único está prestes a surgir...

O JNcQUOI abre um novo capítulo,
inspirado na ligação profunda de Portugal ao mar.

Something exquisite is about to surface...

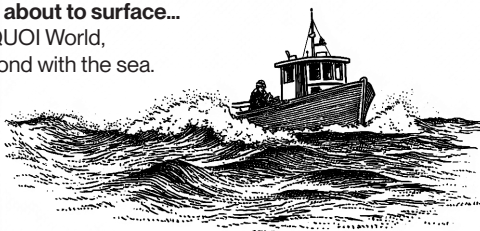
A new wave in the JNcQUOI World,
celebrating Portugal's bond with the sea.

Opening October 8th

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



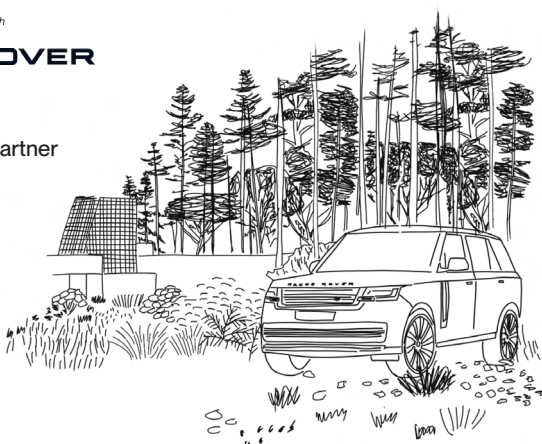
JNcQUOI

In partnership with

RANGE ROVER

Range Rover

Official JNcQUOI Partner



COLD BAR

BIFE TÁRTARO JNcQUOI TRUFADO 35
TRUFFLED JNcQUOI STEAK TARTARE



BURRATA ^{DOP} 25

Tomate, manjeriçã / Tomato, basil



CARPACCIO DE NOVILHO 25
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 20
WHITE ASPARAGUS WITH TRUFFLE SAUCE



FILETE DE ANCHOVA COM TORRADA DE MANTEIGA 14
ANCHOVY FILLET WITH BUTTER TOAST



GAMBAS AO NATURAL (6 unidades) 22
BOILED PRAWNS (6 pieces)

Com molho cocktail / With cocktail sauce



GAMBAS E LAVAGANTE COM MAIONESE DE TRUFA 35
EM ABACATE
PRAWNS AND LOBSTER WITH TRUFFLE MAYONNAISE ON AVOCADO



OSTRAS DO ALGARVE
(3 unidades) 10, (6 unidades) 19, (12 unidades) 33
ALGARVE OYSTERS (3 pieces, 6 pieces, 12 pieces)



PATA DE CARANGUEJO DO ALASCA 150
ALASKAN KING CRAB LEG



PECADO (CAVIAR, SALMÃO, ANGULAS, ANCHOVA 80
SIN (CAVIAR, SALMON, ANGLOS, ANCHOVIES)



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



SALADA RUSSA DE VENTRESCA EM CONSERVA 29
E ATUM FRESCO
RUSSIAN SALAD OF PICKLED VENTRESCA AND FRESH TUNA



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



ESCABECHE DE CARABINEIRO, GAMBA DO ALGARVE 36
E CAMARÃO
“CARABINERO” ESCABECHE, ALGARVE SHRIMP AND PRAWN



TERRINA DE FOIE GRAS 31
DUCK FOIE GRAS TERRINE

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



VITELA TONATO 26
VEAL TONATO



EXTRA CAVIAR 10 GR 25

HOT BAR

BACALHAU GRATINADO À CHEF BÓIA 38
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 38
STEAK AU POIVRE



BITOQUE COM OVO A CAVALO, FOIE GRAS E CHIPS DE BATATA 37
BITOQUE WITH FRIED EGG, FOIE GRAS AND POTATO CHIPS



BOLINHO DE BACALHAU 3.9
PORTUGUESE CODFISH CAKE

com molho tártaro / With tartar sauce



CHURRASCO DE ENTRECOSTO DE PORCO 33 
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



GAMBAS AO ALHO NA FRIGIDEIRA 25
FRIED GARLIC PRAWNS

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



OVOS ROTOS TRUFADOS 25
TRUFFLED "OVOS ROTOS"

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



PEIXINHOS DE ESPARGOS DA HORTA COM MOLHO TÀRTARO 19
"PEIXINHOS DA HORTA" WITH TARTAR SAUCE



PICA-PAU DE NOVILHO 26

Novilho, mostarda, alho, pickles, limão

Beef, mustard, garlic, pickles, lemon



PLUMAS DE PORCO IBÉRICO 37
IBERIAN PORK PLUMAS

Grelhos, batata frita / Greens, french fries



TAGLIATELLE DE GAMBAS 31
PRAWNS TAGLIATELLE

Al pesto



TAGLIOLINI 32

Al tartufo



EXTRA CAVIAR 10 GR 25

SANDWICHES

HAMBURGUER JNcQUOI 24

Brioche, alface, cebola, tomate, queijo, bacon, molho barbecue
Brioche, lettuce, onion, tomato, cheese, bacon, barbecue sauce



HOT DOG DE LAVAGANTE 36 LOBSTER HOT DOG

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



PREGO DO LOMBO 24 TENDERLOIN STEAK SANDWICH

Alho, mostarda / Garlic, mustard



TOSTA MISTA JNcQUOI COM OVO ESTRELADO 21

JNcQUOI mixed toast with fried egg



SALADAS SALADS

CAESAR 23

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



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



EXTRA CAVIAR 10 GR 25

COUVERT



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

CHARCUTARIA CHARCUTERIE

CECINA DE WAGYU 33
CECINA OF WAGYU BEEF



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) 28
MIXED CHARCUTERIE BOARD



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

EXTRA CAVIAR 10 GR 25

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

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.