

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

Conforme o Regulamento (UE) n.º 1169/2011, informamos que os nossos pratos podem conter alergénios da lista legislativa oficial (cereais que contm glúten, crustáceos, ovos, peixe, amendoins, soja, leite, frutos secos, aipo, mostarda, sementes de sésamo, dióxido de enxofre e sulfitos, tremço e moluscos). Em caso de alergia ou intolerância, peça aconselhamento aos nossos colaboradores.

In accordance with Regulation (EU) No 1169/2011, we inform you that our dishes may contain allergens from the official legislative list (cereals containing gluten, crustaceans, eggs, fish, peanuts, soybeans, milk, nuts, celery, mustard, sesame seeds, sulphur dioxide and sulphites, lupin and molluscs). If you have any allergies or intolerances, 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



COLD BAR

BIFE TÁRTARO JNcQUOI TRUFADO 35
TRUFFLED JNcQUOI STEAK TARTARE



BURRATA ^{DOP} 25

Tomate, manjeriçao / Tomato, basil



CARPACCIO DE NOVILHO 27
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 120
ALASKAN KING CRAB LEG



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



PETIT ROYAL DE MARISCO 159
SMALL SEAFOOD ROYAL

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



ROYAL DE MARISCO 195
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 39

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 41

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 4

PORTUGUESE CODFISH CAKE

com molho tártaro / With tartar sauce



CHURRASCO DE ENTRECOSTO DE PORCO 34

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 26

FRIED GARLIC PRAWNS

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



OVOS ROTOS TRUFADOS 26

TRUFFLED "OVOS ROTOS"

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



PEIXINHOS DE ESPARGOS DA HORTA COM MOLHO TÁRTARO 19

"PEIXINHOS DA HORTA" WITH TARTAR SAUCE



PICA-PAU DE NOVILHO 27

Novilho, mostarda, alho, pickles, limão

Beef, mustard, garlic, pickles, lemon



PLUMAS DE PORCO IBÉRICO 37

IBERIAN PORK PLUMAS

Grelos, batata frita / Greens, french fries



TAGLIATELLE DE GAMBAS 31

PRAWNS TAGLIATELLE

Al pesto



TAGLIOLINI 32

Al tartufo



SANDWICHES

HAMBURGUER JNcQUOI 26

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 26

TENDERLOIN STEAK SANDWICH

Alho, mostarda / Garlic, mustard



TOSTA MISTA JNcQUOI COM OVO ESTRELADO 21

JNcQUOI mixed toast with fried egg



EXTRA CAVIAR 10 GR 25

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

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 I PER PAX
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 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

CRÉME CARAMELO COM AMARETTO 11



CARAMEL CREAM WITH AMARETTO

FRUTA AO NATURAL 11

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 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.