

JNcQUOI

ASIA



**Embarque connosco numa viagem pela Ásia .
O caminho marítimo para a Índia , descoberto pelos
navegadores portugueses, resultou numa fusão de
culturas que chegou à Índia, Tailândia, China e Japão.
Inspirado nestas grandes nações, o JNcQUOI Asia
oferece quatro tipos de gastronomia: indiana,
tailandesa, chinesa e japonesa, complementando-as
com um ambiente cosmopolita e vibrante.
O dragão dourado ocupa o centro da sala principal,
dando o mote para uma experiência única.**

Embark with us on an Asian journey.
The sea route to India, discovered by the Portuguese navigators,
resulted in a fusion of cultures that reached India, Thailand,
China, and Japan. Inspired by these great nations, JNcQUOI Asia
offers four types of cuisine: Indian, Thai, Chinese and Japanese,
complementing them with a cosmopolitan and vibrant atmosphere.
The gold Dragon takes center stage in the main dining room,
setting the tone for a unique experience.

JNÊQUOI

ASIA



SCAN PARA ACEDER AO MENU
SCAN FOR MENU

ALERGIA ALIMENTAR FOOD ALLERGY



Ovo
Egg



Lactose
Lactose



Frutos
Secos
Nuts



Glúten
Gluten



Dióxido
Sulfúrico
Sulphur
Dioxide



Moluscos
Molluscs



Porco
Pork



Mostarda
Mustard



Cogumelos
Mushroom



Peixe
Fish



Aipo
Celery



Álcool
Alcohol



Sésamo
Sesame



Chocolate
Chocolate



Soja
Soy



Picante
Spicy



Vegetariano
Vegetarian



Crustáceos
Crustaceans

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@jncquobeachclub.com



JNcQUOI

In partnership with

RANGE ROVER

Range Rover
Official JNcQUOI Partner



ROTAS GASTRONÓMICAS

CASTRONOMIC ROUTES



Papaia Papaya

Brasil - África , Ásia



Açafrão Saffron

Regiões Mediterrânicas - Índia



Caju Cashew

Brasil - África , Ásia



Goiaba Guava

Regiões Mediterrânicas - Índia



Batata doce Sweet potato

Brasil - África , Ásia



Malagueta Chilli

América, Haiti — África, Ásia, Europa



Ananás Pineapple

Brasil - África , Ásia



Mandioca Manioc

Brasil - África , Ásia



Milho Corn

América — Ásia, Europa

MENU ASIA CLASSICS

ENTRADAS STARTERS

XIAO LONG BAO
PORK AND SOUP DUMPLINGS

TOSTA DE CAMARÃO E SÉSAMO
SHRIMP AND SESAME TOAST

SALADA DE CARANGUEJO DE CASCA MOLE COM MANGA VERDE 
SOFT SHELL CRAB SALAD WITH GREEN MANGO

PEIXE FISH

BACALHAU NEGRO COM MISO
BLACK CODFISH WITH MISO

ARROZ NEGRO SALTEADO
STIR-FRIED BLACK RICE

CARNE MEAT

PATO ASSADO CANTONÊS
CANTONESE ROASTED DUCK

MINI BAOS

SOBREMESAS DESSERTS

SELEÇÃO DE SOBREMESAS
DESSERT SELECTION

MIN. 2 PESSOAS MIN. 2 PEOPLE 85 PP

Menu disponível para um mínimo de 2 pessoas e servido à totalidade da mesa.

Em caso de restrições alimentares, solicite a sugestão do chef.

Menu available for a minimum of 2 people and served to the entire table.

In case of dietary restrictions, please ask the chef for suggestions.

MENU CHEF'S SELECTION

ENTRADAS STARTERS

JNcQUOI NAAN BREAD COM ATUM & OVAS 
JNcQUOI NAAN BREAD WITH TUNA & FISH ROES

WONTON SIEW MAI DE WAGYU E TRUFA
WAGYU AND TRUFFLE WONTON SIEW MAI

SHOKUPAN COM TEMPURA DE CAMARÃO PICANTE 
SHOKUPAN WITH SPICY SHRIMP TEMPURA

PEIXE FISH

CAMARÃO TIGRE TANDOORI 
TANDOORI TIGER SHRIMP

CARNE MEAT

WAGYU GRELHADO COM MOLHO PONZU
GRILLED WAGYU WITH PONZU SAUCE

NASI GORENG COM GAMBA CRISTAL 
NASI GORENG WITH CRYSTAL PRAWN

SOBREMESAS DESSERTS

TARTE ROMANTIQUE JNcQUOI COM TOFFEE DE WHISKY NIKKA
JNcQUOI ROMANTIQUE TART WITH WHISKY NIKKA TOFFEE

MIN. 2 PESSOAS MIN. 2 PEOPLE 85 PP

Menu disponível para um mínimo de 2 pessoas e servido à totalidade da mesa.

Em caso de restrições alimentares, solicite a sugestão do chef.

Menu available for a minimum of 2 people and served to the entire table.

In case of dietary restrictions, please ask the chef for suggestions.

SUSHI BAR

ENTRADAS STARTERS

ROBALO, SAKURA E SÉSAMO 30
SEA BASS, SAKURA AND SESAME
Robalo, molho de vinagre de flor de cerejeira e óleo de sésamo
Sea bass, cherry blossom vinegar sauce and sesame oil



ARROZ DE UNAGI 30
UNAGI RICE
Enguia kabayaki, arroz, ikura e tamagoyaki
Kabayaki eel, rice, ikura and tamagoyaki



TÁRTARO DE ATUM JNcQUOI 38
JNcQUOI TUNA TARTARE
Atum, trufa, yuzu koshu, azeite, gema de ovo
e zest de limão servido com arroz crocante
Tuna, truffle, yuzu koshu, olive oil, egg yolk
and lemon zest served with crispy rice



USUZUKURI DE LÍRIO JNcQUOI 29
JNcQUOI HAMACHI USUZUKURI
Fatias finas de lírio, molho ponzu trufado, ikura e mizuna
Thin slices of hamachi, truffle ponzu sauce, ikura and mizuna



AJI TATAKI 15
AJI TATAKI
Carapau, gengibre, shiso e cebolinho
Horse mackerel, ginger, shiso and chives



MAGURO ZUKE E CAVIAR 32
MAGURO ZUKE AND CAVIAR
Atum marinado em soja e mirin, caviar e shiso
Tuna marinated in soy sauce and mirin, caviar and shiso



HAMACHI, UMEBOSHI E SHISO 27
HAMACHI UMEBOSHI AND SHISO
Lírio, molho de umeboshi e óleo de shiso
Hamachi, umeboshi sauce and shiso oil



GAMBA DO ALGARVE COM UNI E FLOR DE SAL 45
ALGARVE SHRIMP, UNI AND FLEUR DE SEL
Gamba do Algarve com ouriço do mar e flor de sal
Algarve prawns with sea urchin and fleur de sel



OTORO TATAKI, WASABI E TOSA 34
OTORO TATAKI, WASABI AND TOSA
Otoro picado, arroz de sushi, ovas de salmão, wasabi e molho de soja
Chopped tuna, sushi rice, salmon roe, wasabi and soy sauce



SUSHI BAR

SASHIMI 3UN

ATUM LOMBO — TUNA LOIN 19	
ATUM OTORO — OTORO TUNA 22	
LÍRIO — HAMACHI 15	
CARABINEIRO — SCARLET SHRIMP 42	
PARGO — RED SNAPPER 18	
ROBALO — SEA BASS 20	
SALMÃO — SALMON 12	

NIGIRI 2UN

ATUM LOMBO — TUNA LOIN 16	
ATUM OTORO — OTORO TUNA 19	
LIRIO — HAMACHI 14	
PARGO — RED SNAPPER 14	
UNAGI 16	
WAGYU E TRUFA — WAGYU AND TRUFFLE 29	
CARABINEIRO — SCARLET SHRIMP 32	
CARAPAU — HORSE MACKEREL 10	
ROBALO — SEA BASS 16	
LULA — SQUID 14	
SALMÃO — SALMON 10	

TEMAKIS 1UN

SALMÃO E OVAS 12 SALMON AND ROE <i>Temaki de salmão com ovas</i> <i>Salmon temaki with roe</i>	
UNI E IKURA 16 UNI AND IKURA <i>Temaki de arroz de sushi com ouriço do mar, ovas de salmão e wasabi fresco</i> <i>Sushi rice temaki with sea urchin, salmon roe and fresh wasabi</i>	
OTORO 15 OTORO <i>Temaki fechado de barriga de atum</i> <i>Closed temaki with tuna belly</i>	
LÍRIO, SHISO E UMEBOSHI 14 HAMACHI, SHISO AND UMEBOSHI <i>Temaki de lírio, molho de umeboshi e shiso</i> <i>Hamachi temaki, umebosi and shiso sauce</i>	
UNAGI E SANSHO 14 UNAGI AND SANSHO <i>Temaki de enguia grelhada com pepino e pimenta sansho</i> <i>Grilled eel temaki with cucumber and sansho pepper</i>	

SUSHI BAR

HOSOMAKIS 6UN

- SALMÃO — SALMON 14


- ATUM — TUNA 17


- VEGETARIANO — VEGETARIAN 10 


- TOROMAKI — TOROMAKI 22


- CARABINEIRO — SCARLET SHRIMP 32



URAMAKIS 8UN

- VEGETARIANO — VEGETARIAN 12 

PEPINO, SHISO, SÉSAMO E UMEBOSHI

Cucumber, shiso, sesame and umeboshi


- CALIFÓRNIA 18

CAMARÃO, SALMÃO, ABACATE, SÉSAMO E IKURA

Shrimp, salmon, avocado, sesame and ikura


- RED VELVET 32

AKAMI, OTORO, CEBOLINHO, TAKUAN E WASABI FRESCO

Akami, otoro, chives, takuan and fresh wasabi


- UNAGI, PEPINO E KINOME 26

ENGUIA GRELHADA, PEPINO, PIMENTA SANSHO E KINOME

Grilled eel, cucumber, sansho pepper and kinome


- JNcQUOI DRAGON MAKI 46

LÍRIO, ALHO FRANCÊS, TÁRTARO DE CARABINEIRO, GEMA DE OVO E SÉSAMO

Hamachi, leek, scarlet shrimp tartare, egg yolk and sesame



SUSHI & SASHIMI 8UN

- MAGURO FEAST (12UN) 65

SELEÇÃO ESPECIAL DE BLUEFIN COM CAVIAR JNcQUOI

Special bluefin tuna selection with JNcQUOI caviar


- SELEÇÃO SASHIMI JNcQUOI (12 UN) 32


- SELEÇÃO SASHIMI JNcQUOI (20 UN) 75


- SET NIGUIRI JNcQUOI (6 UN) 40


- SELEÇÃO SUSHI (16 UN) 55


- SUSHI E SASHIMI (32 UN) 122



SUPLEMENTOS

- CAVIAR IMPERIAL (10 GR) 25


- CAVIAR IMPERIAL (125 GR) 250


- WASABI FRESCO (3GR) 5

DIM SUMS

BAO DE PORCO CHAR SIU (1UN) 9
CHAR SIU PORK BAO

Bao de porco com molho barbecue
Barbecue pork bun



DUMPLING CROCANTE DE CARANGUEJO 25 
COM CAVIAR IMPERIAL (2UN)
CRISPY CRAB DUMPLING

Dumpling frito de caranguejo com maionese de chilli, ovo e caviar Imperial JNcQUOI
Crispy fried crab dumpling with chilli mayonnaise, egg and caviar Imperial JNcQUOI



DUMPLING DE COGUMELOS (2UN) 8,5 
MUSHROOM DUMPLING

Dumpling de cogumelos shitake e pleurotus com bambu
Shitake and oyster mushroom with bamboo dumpling



WONTON SIEW MAI (2UN) 12

Dumpling de porco, camarão, cogumelos e vieira com tobiko
Pork, prawn, mushrooms and scallop dumplings with tobiko



XIAO LONG BAO (2UN) 12

Dumpling de porco com sopa
Pork and soup dumplings



HAR GOW (2UN) 12

Dumpling de camarão e castanha d'água
Prawn and water chestnut dumplings



GYOZAS DE BACALHAU NEGRO E CAMARÃO (4UN) 24
BLACK COD AND PRAWN GYOZAS

Bacalhau negro e camarão
Black cod and prawns



CHEUNGFAN DE CAMARÃO 24
PRAWN CHEUNGFAN

Rolos ao vapor com camarão
Steamed rice noodle rolls with prawns



BAO DE FRANGO BANG BANG (1UN) 21
BANG BANG CHICKEN BAO

Bao de frango crocante com molho Bang Bang, salada aromática e amendoim
Crispy chicken bao, Bang Bang sauce, aromatic salad and peanuts



DIM SUM TROLLEY (2UN) 9,5
TODOS OS DIAS

Everyday

12h00 - 16h00
12pm -4pm

SOPAS SOUPS

MISO SHIRU 8
FISH MISO SHIRU

Caldo de peixe com miso, alga wakame e tofu
Fish broth with miso, wakame seaweed and silken bean curd



SOPA DE WONTONS DE CAMARÃO COM NOODLES 24
PRAWN WONTONS SOUP WITH NOODLES

Caldo de frango com wontons de camarão, noodles e bok choy
Chicken broth with prawn wontons, noodles and bok choy



ENTRADAS STARTERS

CHAMUÇAS DE FRANGO (1UN) 4 CHICKEN SAMOSAS

Chamuças de frango com molho de tamarindo
Chicken samosas with tamarind sauce



SPRING ROLL DE LEGUMES (4UN) 18 VEGETABLE SPRING ROLL

Rolos de legumes e cogumelos com molho de ameixa
Vegetable and mushroom spring rolls with plum sauce



CARANGUEJO DO ALASCA COM MANTEIGA DE CITRONELA E SHOKUPAN 48 ALASKAN KING CRAB WITH LEMONGRASS BUTTER AND SHOKUPAN

Caranguejo do Alasca, manteiga de citronela,
lima, malagueta com torradas de pão shokupan
Alaskan king crab, lemongrass butter, lime, chilli flakes
with shokupan toasts



TEMPURA DE CAMARÃO 32 PRAWN TEMPURA

Tempura de camarão com maionese de chilli
Prawn tempura with chilli mayonnaise



NAAN BREAD COM QUEIJO & TRUFA 14 NAAN BREAD WITH CHEESE & TRUFFLE

Pão Naan recheado com queijo e trufa preta fresca
Stuffed cheese naan with fresh black truffle



JNcQUOI NAAN BREAD COM ATUM & OVAS 32

JNcQUOI NAAN BREAD WITH TUNA & FISH ROES

Pão Naan com alho e coentros, atum, ovas de salmão e truta,
malagueta, creme de abacate, maionese de kimchi e nori
Naan bread with garlic and coriander, tuna, salmon and trout fish roes,
chilli, avocado cream, kimchi mayonnaise and nori



JNcQUOI NAAN BREAD COM FRANGO TANDOORI 18

JNcQUOI NAAN BREAD WITH TANDOORI CHICKEN

Pão Naan com alho e coentros, frango tandoori,
molho de iogurte, salada de cebola roxa com hortelã e coentros
Naan bread with garlic and coriander, tandoori chicken, yogurt sauce,
red onion, mint and coriander salad



SHOKUPAN COM TEMPURA 25

DE CAMARÃO PICANTE

SHOKUPAN WITH SPICY SHRIMP TEMPURA
Pão de leite ao estilo japonês tostado, tempura de camarão,
maionese picante, tobiko, pickle de pepino, cebolinho e cebola crocante
Toasted shokupan, shrimp tempura, chilli mayonnaise, tobiko, pickled
cucumber, chives and crispy onion



SALADAS SALADS

ABACATE COM SHIO KOMBU 11

AVOCADO WITH SHIO KOMBU

Abacate com sésamo, lima, shio kombu, nori e itogaki
Avocado with sesame, lime, shio kombu, nori and itogaki



SALADA DE PATO CROCANTE COM REBENTOS 22

CRISPY DUCK SALAD WITH SPROUTS

Salada de pato crocante com rebentos, toranja e romã
Crispy duck salad with sprouts, grapefruit and pomegranate



SALADA DE CARANGUEJO DE CASCA MOLE

COM MANGA VERDE 32

SOFT SHELL CRAB SALAD WITH GREEN MANGO
Salada de manga verde, citronela, coentros, hortelã, malagueta e caranguejo frito
Green mango salad, lemongrass, coriander, mint, chilli and deep-fried crab



SALADA “ICE” BERG 16

“ICE” BERG SALAD

Salada de alface iceberg gelada, molho de cebola e gengibre, tofu e nozes
pecan caramelizadas
Cold iceberg salad, ginger and onion sauce, tofu and caramelized pecan nuts



CLÁSSICOS CLASSICS

PATO ASSADO CANTONÊS 58
CANTONESE ROASTED DUCK



BACALHAU NEGRO COM MISO 50
BLACK CODFISH WITH MISO

Bacalhau negro grelhado com miso, yuzu e pickle de gengibre
Grilled black cod with miso, yuzu and pickled ginger



BIRYANI 34 

Biryani de pernil de borrego, arroz com especiarias e raita de romã
Curried lamb shank, spiced biryani rice and pomegranate raita



RASCASSO AO VAPOR AO ESTILO SICHUAN 52 

Rascasso, cogumelos orelhas de judas, malagueta, pimenta
Sichuan, gengibre, alho e arroz jasmim
Red scorpion fish, black wood ear mushrooms, Sichuan
pepper, ginger, garlic and jasmine rice



PATO À PEQUIM JNCQUOI 180
JNCQUOI PEKING DUCK



PATO À PEQUIM JNCQUOI COM CAVIAR IMPERIAL (30GR) 220
JNCQUOI PEKING DUCK WITH IMPERIAL CAVIAR (30GR)



NOODLES & ARROZ NOODLES & RICE

NOODLES DE ARROZ SALTEADOS COM VACA 34



STIR-FRIED RICE NOODLES WITH BEEF
Noodles de arroz, lombo de novilho, cebola, cebote, rebentos e cogumelos
Stir-fried rice noodles, beef, onion, spring onion, bean sprouts and mushrooms

PHAD THAI GOONG 34 



Massa de arroz salteada com camarões, tamarindo, rebentos e amendoins
Stir-fried rice noodles with prawns, tamarind, bean sprout and peanuts

NASI GORENG COM GAMBA CRISTAL 38 



Arroz Indonésio salteado com frango, camarão, ovo estrelado e gamba cristal
Indonesian fried rice with chicken, prawns, fried egg and crystal prawn

ARROZ SALTEADO SIMPLES CHINÊS 14 



CHINESE SIMPLE STIR-FRIED RICE
Arroz salteado com alho, cebote e ovo
Stir-fried rice with garlic, spring onion and egg

ARROZ NEGRO SALTEADO 35



STIR-FRIED BLACK RICE
Arroz negro, ovo, cebote, porco, camarão e tobiko
Black rice, egg, spring onion, pork, shrimp and tobiko

ARROZ SALTEADO COM CARANGUEJO DO ALASCA 39



ALASKIAN CRAB STIR-FRIED RICE
Arroz salteado com caranguejo do Alasca, ovo e coentros
Stir-fried rice with Alaskan king crab, egg and coriander

ARROZ JASMIM TAILANDÊS 6



THAI JASMIN RICE

ARROZ BASMATI 6



BASMATI RICE

PEIXE E MARISCO FISH & SEAFOOD

CAMARÃO AGRIDOCE 33 SWEET AND SOUR PRAWNS

Camarão, cebola roxa, pimentos, abacaxi, tomate, coentros e molho agridoce acompanhado de arroz jasmim
Prawns, red onion, bell peppers, pineapple, tomato, coriander and sweet and sour sauce with jasmine rice



PEIXE DO DIA GRELHADO 48 GRILLED FISH OF THE DAY

Peixe do dia grelhado, molho sichuan, espargos e cogumelos
Grilled fish of the day, sichuan sauce, asparagus and mushrooms



CAMARÃO TIGRE TANDOORI 46

Camarão tigre grelhado com molho tandoori, arroz de especiarias com frutos secos
Grilled tiger shrimp with tandoori sauce, spices and dried fruits rice



CARNE MEAT

TONKATSU DE PORCO IBÉRICO 36 IBERIAN PORK TONKATSU

Tonkatsu de porco ibérico, ovo, salada de espinafres e tomate cherry com yuzu
Iberian pork tonkatsu, spinach and cherry tomato salad with yuzu dressing



WAGYU MESHI TAMAGO SANDO 65

Shokupan, wagyu picado panado, molho tonkatsu, molho japonês de ovo e maionese, karachi e cebolinho
Shokupan, fried chopped wagyu, tonkatsu sauce, japanese egg paste, karachi and chives



RIBEYE (350G) 80

Ribeye grelhado com molho yakiniku
Grilled ribeye with yakiniku sauce



WAGYU GRELHADO COM MOLHO PONZU (100GR) 75 GRILLED WAGYU WITH PONZU SAUCE

Wagyu grelhado, ponzu, cebote e chips de alho
Grilled wagyu, ponzu, spring onion and garlic chips



FRANGO TANDOORI 28 CHICKEN TANDOORIE

Frango marinado com iogurte e especiarias, assado no forno tandoori com arroz basmati e chapati
Tandoori chicken with yogurt and Indian spices with basmati rice and chapati



CARIL VERDE THAI DE FRANGO 31

Caril verde de frango com milho baby, manjeriçao, malagueta e arroz jasmim
Thai green chicken curry with baby corn, basil, chillies and jasmine rice



BEEF & BASIL 38

Vaca salteada com molho de ostra e manjeriçao tailandês, ovo estrelado e arroz jasmim
Stir fried beef with oyster sauce and thai basil, fried egg and jasmine rice



CARIL DE FRANGO TIKKA MASALA 31 CHICKEN TIKKA MASALA

Caril indiano, frango tandoori, arroz basmati e chapati
Indian curry, tandoori chicken, basmati rice and chapati



LEGUMES VEGETABLES

DAL 17

Caril de lentilhas com arroz basmati e chapati
Curry of lentils served with basmati rice and chapati



FEIJÃO VERDE SALTEADO 17
STIR FRIED GREEN BEANS

Feijão verde salteado com alho e molho soja
Stir-fried green beans with garlic and soy sauce



LEGUMES SALTEADOS “PAULA” 27

"PAULA'S" STIR-FRIED VEGETABLES WITH MUSHROOMS AND EGG
Mistura de legumes asiáticos, cogumelos orelha de judas, gengibre e ovo
Asian assorted vegetables, black fungus, ginger and egg



ESPARGOS GRELHADOS COM MOLHO DE OSTRA 17
GRILLED ASPARAGUS WITH OYSTER SAUCE

Espargos grelhados com alho, malagueta e molho de ostras
Grilled asparagus with garlic, chilli and oyster sauce



NAANS & PAPPADUMS

CHAPATI 4

Pão chapati
Chapati bread



NAAN BREAD SIMPLES 4,9

Pão Naan com manteiga
Naan bread with butter



NAAN BREAD COM CHILLI 4,9
CHILLI NAAN BREAD

Pão Naan com chilli e manteiga
Naan bread with chilli and butter



PAPPADUMS COM CHUTNEY DE MANGA 5
PAPPADUMS WITH MANGO CHUTNEY

Pappadums assados no forno tandoori, chutney de manga e especiarias
Pappadums baked in the tandoori oven, mango chutney and spices



COUVERT

**NAAN BREAD COM ALHO E COENTROS,PAPPADUMS 6,9
E CHUTNEY DE MANGA (PER PERSON)**

**GARLIC AND CORIANDER NAAN BREAD & PAPPADUMS
WITH MANGO CHUTNEY (PER PERSON)**



SOBREMESAS DESSERTS

TARTE ROMANTIQUE JNcQUOI 14 COM TOFFEE DE WHISKY NIKKA JNcQUOI ROMANTIQUE TART WITH WHISKY NIKKA TOFFEE	    
BISCUIT DE AVELÃ COM DOIS CHOCOLATES 11 HAZELNUT BISCUIT WITH TWO CHOCOLATES	   
TARTE DE CHOCOLATE NEGRO E FRAMBOESA 11 DARK CHOCOLATE AND RASPBERRY TART	    
TARTE DE LIMÃO E YUZU MERENGADA 11 LEMON AND YUZU TART WITH MERINGUE	   
CRÈME CARAMEL COM AMARETTO 11 CRÈME CARAMEL WITH AMARETTO	    
BABA DE RINOCERONTE 13 RHINOCEROS DROOL <i>Creme de chocolate, caramelo, doce de ovos, bolacha e nata</i> <i>Chocolate, caramel, egg custard, biscuit and cream mousse</i>	   
PÃO DE LÓ DE OVAR IGP COM GELADO DE BAUNILHA 11 TRADICIONAL PORTUGUESE SPONGE CAKE WITH VANILLA ICE CREAM	   
STICKY RICE DE MANGA COM SORBET VEGAN 11  VEGAN MANGO STICKY RICE WITH SORBET	
PANI PURI DE BABA DE RINOCERONTE (4UN) 12 RHINOCEROS DROOL PANI PURI (4UN)	   
KULFI 11 <i>Gelado indiano de frutos secos, cardamomo e pistachios caramelizados</i> <i>Indian dried fruits ice cream, cardamom and caramelized pistachios</i>	 
MOCHI (1UN) 8 <i>Yuzu, Matcha ou Manga & Maracujá</i> <i>Yuzu, Matcha or Mango & Passionfruit</i>	      
GELADO DE BABA DE RINOCERONTE 12 RHINOCEROS DROOL ICE CREAM	   
GELADOS & SORBETS (1 BOLA) 4 ICE CREAMS & SORBETS (1 SCOOP) <i>Chocolate, Baunilha, Framboesa, Limão ou Manga</i> <i>Chocolate, Vanilla, Raspberry, Lemon or Mango</i>	 
SELEÇÃO DE FRUTA (MANGA OU ABACAXI) 10 FRUIT SELECTION (MANGO OR PINEAPPLE)	

TODOS OS PREÇOS ESTÃO EM € E INCLUEM IVA E SERVIÇO À TAXA LEGAL.
ALL OUR PRICES ARE IN € AND INCLUDE VAT AND SERVICE.

NENHUM PRATO, PRODUTO ALIMENTAR OU BEBIDA, INCLUINDO O COUVERT, PODE SER COBRADO SE NÃO FOR SOLICITADO PELO CLIENTE OU POR ESTE FOR INUTILIZADO.
NO DISH, FOOD PRODUCT OR DRINK, INCLUDING THE COUVERT, SHALL BE CHARGED UNLESS IT IS ORDERED OR RENDERED UNUSABLE BY THE CUSTOMER.

OS NOSSOS PRATOS PODEM CONTER LACTICÍNIOS, FRUTOS SECOS, GLUTEN, ENTRE OUTROS.
EM CASO DE ALERGIAS POR FAVOR CONTACTE O STAFF.
OUR DISHES MAY HAVE DAIRY PRODUCTS, NUTS, GLUTEN AND OTHER.
IN CASE OF ANY ALLERGIES PLEASE CONTACT THE STAFF.