

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.

JNÇQUOI

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



Crustáceos

Crustaceans



Picante

Spicy



Porc

Pork



Mostarda

Mustard



Cogumelos

Mushroom



Peixe

Fish



Aipo

Celery



Sem Glúten

Gluten Free



Vegetariano

Vegetarian



Soja

Soy



Álcool

Alcohol



Sésamo

Sesame



Lactínio

Dairy



Queijo

Cheese

JNÇQUOI

BEACH CLUB



ABERTO TODO O ANO. DESCUBRA ESTE OÁSIS
DE SOFISTICAÇÃO À BEIRA-MAR.

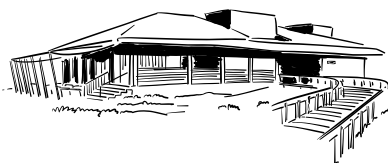
Open all year round. Your beachfront escape awaits,
indulge in seaside sophistication.

FAÇA A SUA RESERVA

Book your table now

+351 269 249 890

book@jncquoibeachclub.com



ROTAS GASTRONÓMICAS GASTRONOMIC ROUTES



Papaia Papaya
Brasil — África, Ásia



Açafrão Saffron
Regiões Mediterrânicas — Índia



Caju Cashew
Brasil — África, Índia



Goiaba Guava
Brasil, México — África, Índia

Batata doce Sweet potato
Brasil — Índia, Sudeste Asiático



Malagueta Chilli
América, Haiti — África, Ásia, Europa

Ananás Pineapple
Brasil — África, Ásia



Mandioca Manioc
Brasil — África, Ásia

Milho Corn
América — Ásia, Europa




MENU CHEF PREFERENCES

ENTRADAS STARTERS

TÁRTARO DE ATUM JNcQUOI COM CAVIAR E WONTONS
JNcQUOI TUNA TARTAR WITH CAVIAR AND WONTONS

CHEUNGFAN DE CAMARÃO
PRAWN CHEUNGFAN

SALADA DE PATO CROCANTE COM REBENTOS 
CRISPY DUCK SALAD WITH SPROUTS

SPRING ROLLS DE LEGUMES
VEGETABLE SPRING ROLLS

PRATOS PRINCIPAIS MAIN DISHES

CARIL DE FRANGO TIKKA MASSALA
CHICKEN TIKKA MASSALA CURRY

PHAD THAI GOONG 

CAMARÃO AGRIDOCE
SWEET AND SOUR PRAWNS

SOBREMESAS DESSERTS

SELEÇÃO DE SOBREMESAS
DESSERT SELECTION

MIN. 4 PESSOAS- 90€ P/P

Para maximizar a sua experiência este menu é apenas servido a mesas completas.

Preço por pessoa do menu são 90€ (mínimo 4 pessoas)

In order to maximize your tasting experience, this menu is always served only to complete tables.

Price per person 90€ (minimum 4 guests)

MENU BEST SELLERS

ENTRADAS STARTERS

USUZUKURI DE LIRIO JNcQUOI
JNcQUOI HAMACHI USUZUKURI

TÁRTARO DE ATUM JNcQUOI COM CAVIAR E WONTONS
JNcQUOI TUNA TARTAR WITH CAVIAR AND WONTONS

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

XIAO LONG BAO
PORK AND SOUP DUMPLINGS

GYOSAS DE BACALHAU NEGRO E CAMARÃO
BLACK COD AND PRAWNS GYOSAS

SPRING ROLLS DE LEGUMES
VEGETABLE SPRING ROLLS

PRATOS PRINCIPAIS MAIN DISHES

PATO ASSADO CANTONÊS
CANTONESEROASTED DUCK

BACALHAU NEGRO COM MISO
BLACK CODFISH WITH MISO

ARROZ SALTEADO DE CARANGUEJO
STIR FRIED CRAB RICE

SOBREMESAS DESSERTS

SELEÇÃO DE SOBREMESAS
DESSERT SELECTION

MIN. 4 PESSOAS- 120€ P/P

Para maximizar a sua experiência este menu é apenas servido a mesas completas.

Preço por pessoa do menu são 120€ (mínimo 4 pessoas)

In order to maximize your tasting experience, this menu is always served only to complete tables.

Price per person 120€ (minimum 4 guests)

SUSHI E SASHIMI SUSHI & SASHIMI

ENTRADAS STARTERS

SALMÃO KARASHI SU MISO 18

SALMON KARASHI SU MISO

Tataki de salmão braseado com molho de karashi su miso

Braised salmon tataki with karashi su miso sauce



USUZUKURI DE LÍRIO JNcQUOI 29

JNcQUOI HAMACHI USUZUKURI

Lírio, ponzu e azeite de trufa

Hamachi, ponzu and truffled olive oil



USUZUKURI DE PREGADO 31

TURBOT USUZUKURI

Usuzukuri de pregado com molho de miso picante e lima

Turbot usuzukuri with spice miso sauce and lime



TATAKI DE CAMARÃO TIGRE 31

TIGER PRAWN TATAKI

Camarão tigre, creme de abacate, maionese kimchi e ikura

Tiger prawn, avocado cream, kimchi mayonnaise and ikura



NEGITORO 30

Picado de barriga de atum com cebolete,

gema, miso e wasabi sobre arroz

Minced big eye tuna with spring onion,

egg yolk, miso and wasabi on rice



TATAKI DE WAGYU COM GEMA ZUKE (4UN) 39

WAGYU TATAKI WITH ZUKE YOLK

Wagyu, gema, molho de soja e togarashi

Wagyu, egg yolk, soy sauce and togarashi



TÁRTARO DE ATUM JNcQUOI COM CAVIAR E WONTONS 42

JNcQUOI TUNA TARTAR WITH CAVIAR AND WONTONS

Tártaro de Akami, limão, azeite de trufa, caviar e crocantes de wontons

Akami Tartar, lemon, truffled olive oil, caviar and crispy wontons



TÁRTARO DE PEIXES DO DIA 26

FISHES OF THE DAY TARTARE

Tártaro de peixes do dia, kimchi, creme de abacate,

sumo de lima e crocante de massa de arroz

Fish of the day tartare, kimchi, avocado cream,

lime juice, and crispy rice pasta



SALADA DE CARANGUEJO REAL 39

KING CRAB SALAD

Caranguejo Real do Alaska, abacate, pickle de kolrabi,

goma wakame e saimbaizu e shiso

Alaskan King Crab, avocado, kolrabi pickle,

wakame gum and saimbaizu, and shiso



SUSHI E SASHIMI SUSHI & SASHIMI

ROLOS DE SUSHI SUSHI ROLLS

HOSOMAKI 6 UN

Salmão — Salmon 14



Atum — Tuna 17



Lirio e Shiso — Cutlassfish and Shiso 15



Abacate e Sésamo — Avocado and sesame 10



CALIFÓRNIA (4UN) 18

Uramaki de salmão, camarão, abacate e sésamo
Salmon and Shrimp Uramaki with avocado and sesame



URAMAKI DE ATUM PICANTE (4UN) 25

Rolo de atum, maçã verde e kimchi
Spicy tuna, green apple and kimchi roll



AJI MAKI (4UN) 17

MAKI AJI

Uramaki de carapau, picke de kolrabi, coentros,
maionese de alho e coentros, chips de alho e tobiko de yuzo
Horse mackerel uramaki, kolrabi picke, coriander,
garlic mayonnaise and coriander, garlic chips and yuzo tobiko



UNAGUI MAKI (4UN) 24

UNAGUI MAKI

Uramaki de unagui, abacate, maçã, sésamo e molho teriaky
Unagui uramaki, avocado, apple, sesame and teriaky sauce



URAMAKI DE SALMÃO COM TERIAKY (4UN) 18

SALMON URAMAKI WITH TERIAKY SAUCE

Uramaki de salmão, pele de salmão crocante, pepino, cebolete, sésamo e teriaky
Salmon uramaki, crispy salmon skin, cucumber, chives, sesame and teriaky



JNcQUOI DRAGON MAKI (8UN) 36

JNcQUOI DRAGON MAKI

Uramaki de camarão tigre, abacate,
picke de kolrabi, maionese de trufa e sev
Tiger prawn uramaki, avocado, kolrabi picke,
truffled mayonnaise and sev



URAMAKI VEGETARIANO (4UN) 12

VEGGIE URAMAKI

Uramaki com espargos, kampyo, maçã,
abacate, bagas goji, massago arare e teriaky
Uramaki with asparagus, kampyo, apple,
avocado, goji berries, massago arare and teriaky



KANI MAKI (4UN) 35

KANI MAKI

Uramaki de caranguejo real do Alaska, abacate,
tobiko, maionese de trufa e lotus crocante
Alaskan King Crab uramaki, avocado, tobiko,
truffled mayonnaise, and crunchy lotus



SUSHI E SASHIMI SUSHI & SASHIMI

TEMAKIS 2UN

TEMAKI DE SALMÃO E IKURA 29
SALMON AND IKURA TEMAKI



TEMAKI OTORO ZUKE TRUFADO 32
TRUFFLED OTORO ZUKE TEMAKI



TEMAKI DE ATUM PICANTE 25
SPICY TUNA TEMAKI



COMBINADOS SUSHI AND SASHIMI SELECTION

SUSHI E SASHIMI (32UN) 122
SUSHI AND SASHIMI SELECTION



SUSHI VEGETARIANO (12UN) 19
VEGETARIAN SUSHI SELECTION



SELEÇÃO DE SUSHI (16UN) 45
JNCQUOI SUSHI SELECTION



SELEÇÃO DE SASHIMI JNCQUOI (20UN) 69
JNCQUOI SASHIMI SELECTION



DIM SUMS

BAO DE PORCO CHAR SIU (1UN) 11
CHAR SIU PORK BAO

Bao de porco com molho barbecue
Barbecue pork bun



DUMPLING CROCANTE DE CARANGUEJO (2UN) 22
CRISPY CRAB DUMPLING

Dumpling frito de caranguejo com maionese de chilli e tobiko preto
Crispy fried crab dumpling with chilli mayonnaise and black tobiko



DUMPLING DE COGUMELOS (4UN) 17
MUSHROOM DUMPLING

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



WONTON SIEW MAI (4UN) 24

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



XIAO LONG BAO (4UN) 24

Dumpling de porco com sopa
Pork and soup dumplings



HAR GOW (4UN) 23

Dim Sum 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



CHEUNG FAN DE CAMARÃO 24
PRAWN CHEUNG FAN

Rolos ao vapor com camarão
Steamed rice noodle rolls with prawns



BAO DE PORCO JNCQUOI (1UN) 18
PORK BAO JNCQUOI

Bao de porco caramelizado, salada de aromáticos, romã e cajus
Caramelized pork bao, aromatics salad, pomegranate and cashew nuts



BAO DE CARANGUEJO DE CASCA MOLE (1UN) 30
BAO WITH DEEP FRIED SOFT SHELL CRAB

Bao com caranguejo de casca mole frito, com molho kimchi, abacate e coentros
Bao with deep fried soft shell crab, kimchi sauce, avocado and coriander



ENTRADAS STARTERS

CHAMUÇAS DE VEGETAIS (2UN) 10
VEGETABLE SAMOSAS



Chamuças de beringela e batata com molho de tamarindo
Potato and eggplant samosas with tamarind sauce

CHAMUÇAS DE FRANGO (2UN) 10
CHICKEN SAMOSAS



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

SPRING ROLL DE LEGUMES (4UN) 16
VEGETABLE SPRING ROLL



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

TEMPURA DE CAMARÃO 36
PRAWN TEMPURA



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

SATAY DE FRANGO 15
CHICKEN SATAY



Espetadas de frango servidas com molho de amendoim e salada de pepino
Chicken skewers served with peanut sauce and cucumber relish

NASU DENGAKU 14



Beringela gratinada com miso e lima
Eggplant gratin with miso and lime

SOPAS SOUPS

MISO SHIRU 9
FISH MISO SHIRU



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

TOM YAM GOONG 21
Sopa ácida e picante de camarão com citronela,
malagueta, galanga, lima kafir e coentros
Hot and sour soup of prawns with lemongrass,
chillies, galangal, kaffir lime and coriander



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



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

A história da tempura começa em 1543, quando um barco com três navegadores Portugueses a bordo, acabou na ilha de Tanegashima, abrindo assim as portas para o comércio com o Japão.

Os Portugueses partiram do Japão em meados do século XVII mas deixaram para trás uma marca indelével: uma receita de feijão verde envolvido em massa polme e frito — os peixinhos da horta. Atualmente, no Japão, são conhecidos como tempura e constituem um alimento básico da gastronomia japonesa desde então.

The story of tempura begins in 1543, when a ship with three Portuguese navigators on board ended up on the island of Tanegashima, thus opening the doors for trade with Japan.

The Portuguese departed Japan in the mid-17th century but left an indelible mark on the island: a battered and fried green bean recipe — “peixinhos da horta”. Nowadays, in Japan, they’re known as tempura and they have been a staple of Japanese cuisine ever since.

SALADAS SALADS

ABACATE COM SHIO KOMBU 11
AVOCADO WITH SHIO KOMBU



Abacate com óleo de sésamo, lima e alga kombu
Sliced avocado with sesame oil, lime juice and kombu seaweed

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

ALOO PAPDI CHAAT 16
ALOO PAPDI CHAAT



Salada de batata e grão de bico indiana com molhos de iogurte, tamarindo e menta
Indian salad with potatoes and chickpeas, yogurt, tamarind and mint sauces

CLASSICOS 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
pomegranade raita



ENTRECOSTO CARAMELIZADO 32
CAMELIZED SPARERIBS



Piano de entrecosto com molho JNcQUOI, caju,
malagueta verde, chalotas e coentros
Pork spareribs with JNcQUOI sauce, toasted cashews,
green chillies, shallots and coriander

PATO À PEQUIM JNcQUOI 155
JNcQUOI PEKING DUCK



PATO À PEQUIM JNcQUOI COM CAVIAR OSCIETRA (30GR) 220
JNcQUOI PEKING DUCK WITH OSCIETRA CAVIAR (30GR)



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



PAMPO GRELHADO MALAI TIKKA 36 MALAI TIKKA GRILLED POMPANO

Pampo grelhado ao estilo Malai tikka com arroz basmati
Grilled Pompano at Malai tikka style with basmati rice



RASCASSO AO VAPOR AO ESTILO SICHUAN 52 STEAMED RED SCORPION FISH SICHUAN STYLE

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



CARNE MEAT



VACA SALTEADA COM MOLHO DE OSTRAS 34 STIR FRIED BEEF WITH OYSTER SAUCE

Carne de vaca salteada com molho de ostras, cebola e malagueta, com arroz jasmim
Stir fried beef with oyster sauce, onion and chillies, with jasmine rice



CARIL VERDE THAI DE FRANGO 31 THAI GREEN CHICKEN CURRY

Caril verde de frango com milho baby, manjeriço, malagueta e arroz jasmim

Thai green chicken curry with baby corn, basil, chillies and jasmine rice



CARIL MASSAMAN DE VACA 33 MASSAMAN BEEF CURRY

Caril de vaca com amendoins, cominhos, batata doce e arroz jasmim
Massaman beef curry with peanuts, cumin, sweet potato 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



WAGYU SANDO 95

Brioche, wagyu panado, pimenta preta e mostarda japonesa
Brioche, breaded wagyu, black pepper and japanese mustard



FRANGO TANDOORI 26 CHICKEN TANDOORI

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



LOMBO DE NOVILHO COM MOLHO YAKINIKU 42 GRILLED BEEF FILET WITH YAKINIKU SAUCE

Lombo de novilho grelhado com molho yakiniku e arroz jasmim
Grilled beef filet with yakiniku sauce and jasmine rice



WAGYU GRELHADO COM MOLHO SÉSAMO 189 GRILLED WAGYU WITH SESAME SAUCE



TOMAHAWK GRELHADO COM MOLHO YAKINIKU 145 GRILLED TOMAHAWK WITH YAKINIKU SAUCE



NOODLES & ARROZ NOODLES & RICE

NOODLES DE ARROZ SALTEADOS COM VACA 34

STIR-FRIED RICE NOODLES WITH BEEF

Noodles de arroz salteados, lombo de novilho, cebola, cebolete, rebentos de feijão mungo e enoki crocante

Stir-fried rice noodles, beef, onion, spring onion, bean sprouts and crispy enoki



PHAD THAI GOONG 34

Massa de arroz salteada com camarões, tamarindo, açúcar de palma, rebentos de feijão mungo e amendoins

Stir-fried rice noodles with prawns, tamarind, palm sugar, bean sprout and peanuts



NASI GORENG 31

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



CHOW MEIN DE FRANGO E LEGUMES 27

CHICKEN AND VEGETABLES CHOW MEIN

Noodles salteados com legumes, cogumelos e frango

Stir-fried egg noodles with vegetables, mushrooms and chicken



ARROZ SALTEADO SIMPLES CHINÊS 14

CHINESE SIMPLE STIR-FRIED RICE

Arroz salteado com alho, cebolete e ovo

Stir-fried rice with garlic, spring onion and egg



ARROZ NEGRO SALTEADO 35

STIR-FRIED BLACK RICE

Arroz negro, ovo, cebolete, porco, camarão e tobiko

Black rice, egg, spring onion, pork, shrimp and tobiko



ARROZ SALTEADO COM CARANGUEJO 44

CRAB STIR-FRIED RICE

Arroz salteado com caranguejo, ovo e coentros

Stir-fried rice with crab meat, egg and coriander



ARROZ JASMIM TAILANDÊS 6

JASMIN THAI RICE



ARROZ BASMATI 6

BASMATI RICE



LEGUMES VEGETABLES

DAL 17

Caril de lentilhas com arroz basmati e chapati

Curry of lentils perfumed with Indian spices served with basmati rice and chapati



FEIJÃO VERDE SALTEADO 17

STIR FRIED GREEN BEANS

Feijão verde salteado com alho e soja

Stir-fried green beans with garlic and soy



LEGUMES SALTEADOS "PAULA"

COM COGUMELOS E OVO 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



BATATA GUNPOWDER JNCQUOI 10

JNCQUOI GUNPOWDER POTATO

Batata assada com mistura de especiarias "gunpowder" indiana

Roasted potato with indian gunpowder spice mix



NAANS & PAPPADUMS

CHAPATI 4 
Pão chapati
Chapati bread



NAAN BREAD SIMPLES 4,9 
SIMPLE NAAN BREAD
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



NAAN BREAD COM QUEIJO & TRUFA 9
NAAN BREAD WITH CHEESE & TRUFFLE
Naan bread recheado com queijo e trufa preta fresca
Stuffed cheese naan with fresh black truffle



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, PAPPADUMS 6,5
E CHUTNEY DE MANGA
GARLIC NAAN BREAD & PAPPADUMS
WITH MANGO CHUTNEY



SOBREMESAS DESSERTS

PANI PURI DE BABA DE RINOCERONTE (4UN) 12 RHINOCEROS DROOL PANI PURI (4UN)	
CHEESECAKE JAPONÊS COM RECHEIO DE OVOS MOLES 11 JAPANESE CHEESECAKE WITH SWEET EGG FILLING	
STICKY RICE DE MANGA 11 MANGO STICKY RICE	
TARTE DE FIGOS E CONFITS COM VINHO DO PORTO E 11 ESPECIARIAS, CHANTILLY OPALYS FIG TART WITH PORT WINE AND SPICES, OPALYS CHANTILLY	 
BISCUIT DE AVELÃ COM DOIS CHOCOLATES 11 HAZELNUT BISCUIT WITH TWO CHOCOLATES	
TARTE TATIN COM GELADO DE AMENDOIM 11 TARTE TATIN WITH PEANUT ICE CREAM	
TARTE DE CHOCOLATE NEGRO E FRAMBOESA 11 DARK CHOCOLATE AND RASPBERRY TART	
TARTE DE LIMÃO E YUZU MERENGADA 11 LEMON AND YUZU MERINGUE TART	
TROUXA DE OVOS 11	
CRÈME CARAMEL COM AMARETTO 11 CRÈME CARAMEL WITH AMARETTO	
BABA DE RINOCERONTE 12 RHINOCEROS DROOL Crème de chocolate, caramelo, doce de ovos, bolacha e nata Chocolate, caramel, egg custard, biscuit and cream mousse	 
SEMI FRIO DE CÔCO, GELEIA DE MANGA 11 E MARACUJÁ, CITRONELA COCONUT BAVAROISE, MANGO AND PASSION FRUIT, LEMONGRASS	
KULFI 11 Gelado indiano de frutos secos, cardamomo e pistachios caramelizados Indian dried fruits ice cream, cardamom and caramelized pistachios	
GELADO DE BABA DE RINOCERONTE 12 RHINOCEROS DROOL ICE CREAM	
GELADOS & SORBETS (1 BOLA) 4 ICE CREAMS & SORBETS (1 SCOOP) Chocolate, Baunilha, Framboesa, Limão e Amendoim Chocolate, Vanilla, Raspberry, Lemon and Peanut	
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.
OUR DISHES MAY HAVE DAIRY PRODUCTS, NUTS, GLUTEN AND OTHER.
IN CASE OF ANY ALLERGIES PLEASE CONTACT THE STAFF.