

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@jncquoibeachclub.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 110 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
ABACATE, TAKUAN, KAMPYO E SÉSAMO



Avocado, takuan, kampyo and sesame

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 FRANÇÊS, 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



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 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



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

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 TANDOORI TIGER SHRIMP

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 MESHU 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 (350G)

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, cebolete 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 THAI GREEN CHICKEN CURRY

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



BEEF & BASIL 38 BEEF & BASIL

Vaca salteada com molho de ostra e manjeriçã 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 COM COGUMELOS E OVO

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 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



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
Creme de chocolate, caramelo, doce de ovos, bolacha e nata
Chocolate, caramel, egg custard, biscuit and cream mousse
- MIL-FOLHAS JNcQUOI 11**    
JNcQUOI PUFF PASTRY
Massa folhada caramelizada, creme mousseline de baunilha, compota de framboesa e framboesas frescas
Caramelized puff pastry, vanilla mousseline cream, raspberry jam and fresh raspberries
- STICKY RICE DE MANGA 11**
MANGO STICKY RICE
- PANI PURI DE BABA DE RINOCERONTE (4UN) 12**    
RHINOCEROS DROOL PANI PURI (4UN)
- KULFI 11**  
Gelado indiano de frutos secos, cardamomo e pistachios caramelizados
Indian dried fruits ice cream, cardamom and caramelized pistachios
- MOCHI (1UN) 8**       
Yuzu, Matcha ou Manga & Maracujá
Yuzu, Matcha or Mango & Passionfruit
- GELADO DE BABA DE RINOCERONTE 12**    
RHINOCEROS DROOL ICE CREAM
- GELADOS & SORBETS (1 BOLA) 4**  
ICE CREAMS & SORBETS (1 SCOOP)
Chocolate, Baunilha, Framboesa, Limão ou Manga
Chocolate, Vanilla, Raspberry, Lemon or Mango
- 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.