

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.



SCAN PARA ACEDER AO MENU
SCAN FOR MENU

JNcQUOI

BEACH CLUB



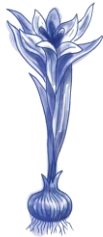
ABERTO TODO O ANO. DESCUBRA ESTE OÁSIS
DE SOFISTICAÇÃO À BEIRA-MAR.

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@jncquoiceachclub.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- 75€ p/p

Para maximizar a sua experiência este menu é apenas servido a mesas completas. Preço por pessoa do menu são 75€ (mínimo 4 pessoas)

In order to maximize your tasting experience, this menu is always served only to complete tables. Price per person 75€ (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- 105€ p/p

Para maximizar a sua experiência este menu é apenas servido a mesas completas. Preço por pessoa do menu são 105€ (mínimo 4 pessoas)

In order to maximize your tasting experience, this menu is always served only to complete tables. Price per person 105€ (minimum 4 guests)

SUSHI E SASHIMI SUSHI & SASHIMI

ENTRADAS STARTERS

SALMÃO KARASHI SU MISO SALMON KARASHI SU MISO Tataki de salmão braseado com molho de karashi su miso Braised salmon tataki with karashi su miso sauce	19
USUZUKURI DE LÍRIO JNcQUOI JNcQUOI HAMACHI USUZUKURI Lírio, ponzu e azeite de trufa Hamachi, ponzu and truffle oil	29
TATAKI DE CAMARÃO TIGRE TIGER PRAWN TATAKI Camarão tigre, creme de abacate, maionese kimchi e ikura Tiger prawn, avocado cream, kimchi mayonnaise and ikura	31
NEGITORO 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	30
TATAKI DE WAGYU COM GEMA ZUKE (4UN) WAGYU TATAKI WITH ZUKE YOLK Wagyu, gema, molho de soja e togarashi Wagyu, yolk, soy sauce and togarashi	39
TÁRTARO DE ATUM JNcQUOI COM CAVIAR E WONTONS JNcQUOI TUNA TARTAR WITH CAVIAR AND WONTONS Tartaro de Akami, limão, azeite de trufa, caviar e crocantes de wontons Akami Tartar, lemon, truffled olive oil, caviar and wontons	42

SASHIMI MORIAWASE 4UN

Salmão — Salmon	15
Pargo — Red Snapper	16
Atum Akami — Akami tuna	19
Atum Otoro — Otoro tuna	22
Carabineiro — Scarlet shrimp	36

NIGIRI 2UN

Salmão — Salmon	11
Carapau — Horse mackerel	11
Pargo — Red snapper	16
Akami (Atum — Tuna)	19
Otoro (Barriga de atum — Tuna)	22
Wagyu braseado e molho de gema — Braised wagyu with yolk sauce	29
Carabineiro — Scarlet shrimp	36

SUSHI E SASHIMI SUSHI & SASHIMI

ROLOS DE SUSHI SUSHI ROLLS

HOSOMAKI

Salmão — Salmon

14

Atum — Tuna

17

CALIFÓRNIA (4UN)

24

Rolo de camarão, salmão e feijão verde

Prawn, salmon and green beans

NORIMAKI JNCQUOI (5UN)

28

Rolo de camarão, lírio, quiabos, salmão, teriyaki, ikura e molho de carabineiro

Prawn, hamachi, okra, salmon, teriyaki, ikura and scarlet shrimp sauce

URAMAKI DE ATUM PICANTE (4UN)

25

Rolo de atum, maçã verde e kimchi

Spicy tuna, green apple and kimchi roll

TEMAKIS

TEMAKI DE SALMÃO E IKURA

29

SALMON AND IKURA TEMAKI

TEMAKI DE ATUM AKAMI E CAVIAR BELUGA

39

AKAMI TUNA TEMAKI AND BELUGA CAVIAR

CAVIAR

CAVIAR BELUGA (2GR)

14

BELUGA CAVIAR (2GR)

COMBINADOS SUSHI AND SASHIMI SELECTION

SUSHI VEGETARIANO (12UN)

19

VEGETARIAN SUSHI SELECTION

TRILOGIA DE ATUM E CAVIAR

65

CAVIAR AND TUNA TRILOGY

Nigiri de akami, nigiri de otoro, gunkan negitoro e caviar Beluga

Akami nigiri, otoro nigiri, negitoro gunkan and beluga caviar

SELEÇÃO DE SASHIMI JNCQUOI (20UN)

69

JNCQUOI SASHIMI SELECTION

SUSHI E SASHIMI (25UN)

78

SUSHI AND SASHIMI SELECTION

SELEÇÃO DE SUSHI E SASHIMI DE CARAPAU

36

HORSE MACKEREL SUSHI AND SASHIMI SELECTION

DIM SUMS

BAO DE PORCO CHAR SIU (1UN) CHAR SIU PORK BAO Bao de porco com molho barbecue Barbecue pork bun	9
DUMPLING CROCANTE DE CARANGUEJO (2UN) 🌶️ CRISPY CRAB DUMPLING Dumpling frito de caranguejo com maionese de chilli e tobiko preto Crispy fried crab dumpling with chilli mayonnaise and black tobiko	19
DUMPLING DE COGUMELOS (4UN) 🍄 MUSHROOM DUMPLING Dumpling de cogumelos shitake e pleurotus com bambu Shitake and oyster mushroom with bamboo dumpling	15
WONTON SIEW MAI (4UN) Dumpling de porco, camarão, vieira e cogumelos com tobiko Pork, prawn, scallop and mushrooms dumplings with tobiko	22
XIAO LONG BAO (4UN) Dumpling de porco com sopa Pork and soup dumplings	22
HAR GOW (4UN) Dim Sum de camarão e castanha d'água Prawn and water chestnut dumplings	22
GYOZA DE BACALHAU NEGRO E CAMARÃO (4UN) BLACK COD AND PRAWN GYOZAS Bacalhau negro e camarão Black cod and prawns	22
CHEUNGFAN DE CAMARÃO PRAWN CHEUNGFAN Rolos ao vapor com camarão Steamed rice noodle rolls with prawns	22
BAO DE PORCO JNCQUOI (1UN) 🌶️ PORK BAO JNCQUOI Bao de porco caramelizado, salada de aromáticos, romã e cajú Caramelized pork bao, aromatics salad, pomegranate and cashew nuts	16
BAO DE CARANGUEJO DE CASCA MOLE (1UN) 🌶️ BAO WITH DEEP FRIED SOFT SHELL CRAB Bao com caranguejo de casca mole frito, com molho kimchi e abacate Bao with deep fried soft shell crab, kimchi sauce and avocado	30

ENTRADAS STARTERS

CHAMUÇAS DE VEGETAIS (2UN) 🌶️🌿 VEGETABLE SAMOSAS Chamuças de beringela e batata com molho de tamarindo Potato and eggplant samosas with tamarind sauce	8
CHAMUÇAS DE FRANGO (2UN) 🌶️ CHICKEN SAMOSAS Chamuças de frango com molho de tamarindo Chicken samosas with tamarind sauce	8
SPRING ROLL DE LEGUMES (4UN) 🌿 VEGETABLE SPRING ROLL Crepes fritos de legumes e cogumelos com molho de ameixa Vegetable and mushroom spring rolls with plum sauce	15
TEMPURA DE CAMARÃO PRAWN TEMPURA Tempura de camarão com maionese de chilli Prawn tempura with chilli mayonnaise	32
SATAY DE FRANGO CHICKEN SATAY Espetadas de frango servidas com molho de amendoim e salada de pepino Chicken skewers served with peanut sauce and cucumber relish	15
NASU DENGAKU 🌿 Beringela gratinada com miso e lima Eggplant gratin with miso and lime	12

SOPAS SOUPS

MISO SHIRU FISH MISO SHIRU Caldo de peixe com miso, alga wakame e tofu Fish broth with miso, wakame seaweed and silken bean curd	7
TOM YAM GOONG 🌶️🌶️ 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	19
SOPA DE WONTON DE CAMARÃO COM NOODLES Caldo de frango com wontons de camarão, noodles de ovo e bok choy Chicken broth with prawn wontons, egg noodles and bok choy	21

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 🌿 AVOCADO WITH SHIO KOMBU Abacate com óleo de sésamo, lima e alga kombu Sliced avocado with sesame oil, lime juice and kombu seaweed	11
SALADA DE PATO CROCANTE COM REBENTOS 🌶️ CRISPY DUCK SALAD WITH SPROUTS Salada de pato crocante com rebentos, toranja e romã Crispy duck salad with sprouts, grapefruit and pomegranate	21
SALADA DE CARANGUEJO DE CASCA MOLE COM MANGA VERDE 🌶️ 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	31
ALOO PAPDI CHAAT 🌿 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	16

CLASSICOS CLASSICS

PATO ASSADO CANTONÊS CANTONESE ROASTED DUCK	55
BACALHAU NEGRO COM MISO BLACK CODFISH WITH MISO Bacalhau negro grelhado com miso, yuzu e pickle de gengibre Grilled black cod with miso, yuzu and pickled ginger	49
BIRYANI 🌶️ Biryani de pernil de borrego, arroz com especiarias e raita de romã Curried lamb shank, spiced biryani rice and pomegranate raita	32
ENTRECOSTO CARAMELIZADO 🌶️ CAMELIZED SPARERIBS Piano de entrecosto com molho jncquoi, cajú, malagueta, chalotas e coentros Pork spareribs with jncquoi sauce, toasted cashews, green chillies, red shallots and coriander	30
PATO À PEQUIM JNCQUOI JNCQUOI PEKING DUCK	140
PATO À PEQUIM JNCQUOI COM CAVIAR OSCIETRA (30GR) JNCQUOI PEKING DUCK WITH OSCIETRA CAVIAR (30GR)	210



PEIXE E MARISCO FISH & SEAFOOD

- CAMARÃO AGRIDOCE** 29
SWEET AND SOUR PRAWNS
Camarão, cebola roxa, pimentos, abacaxi, coentros e molho agridoce
Prawns, red onion, bell peppers, pineapple, coriander and sweet and sour sauce
- PAMPO GRELHADO MALAI TIKKA** 36
GRILLED MALAI TIKKA POMPANO
Pampo grelhado ao estilo Malai tikka
Grilled Malai tikka style Pompano
- RASCASSO AO VAPOR AO ESTILO SICHUAN** 49
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** 30
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** 30
THAI GREEN CHICKEN CURRY
Caril verde de frango com milho baby, manjerição, malagueta e arroz jasmim
Thai green chicken curry with baby corn, basil, chillies and jasmine rice
- CARIL MASSAMAN DE VACA** 29
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** 30
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** 24
CHICKEN TANDOORI
Frango marinado com iogurte e especiarias, assado no tandoori com arroz basmati
Tandoori chicken with yogurt and Indian spices with basmati rice
- LOMBO DE NOVILHO COM MOLHO YAKINIKU** 41
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** 195
GRILLED TOMAHAWK WITH YAKINIKU SAUCE



NOODLES & ARROZ NOODLES & RICE

NOODLES SALTEADOS COM VACA STIR-FRIED NOODLES WITH BEEF	32
Noodles de arroz salteados, lombo de novilho, cebola, cebote, rebentos de feijão mungo e enoki crocante Stir-fried rice noodles, beef, onion, spring onion, bean sprouts and crispy enoki	
PHAD THAI GOONG 	33
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 	29
Arroz Indonésio salteado com frango, camarão, cebote e ovo estrelado Indonesian stir-fried rice with chicken, prawns, spring onions and fried egg	
CHOW MEIN DE FRANGO E LEGUMES CHICKEN AND VEGETABLES CHOW MEIN	25
Noodles salteados com legumes, cogumelos e frango Stir-fried egg noodles with vegetables, mushrooms and chicken	
ARROZ SALTEADO SIMPLES CHINÊS 	12
CHINESE SIMPLE STIR-FRIED RICE Arroz salteado com alho, cebote e ovo Stir-fried rice with garlic, spring onion and egg	
ARROZ NEGRO SALTEADO STIR-FRIED BLACK RICE	30
Arroz negro, ovo, cebote, porco, camarão e tobiko Black rice, egg, spring onion, pork, shrimp and tobiko	
ARROZ SALTEADO COM CARANGUEJO CRAB STIR-FRIED RICE	42
Arroz salteado com caranguejo, ovo e coentros Stir-fried rice with crab meat, egg and coriander	
ARROZ JASMIM TAILANDÊS JASMIN THAI RICE	6
ARROZ BASMATI BASMATI RICE	6



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 	25
"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 🌿 Pão chapati Chapati bread	4
NAAN BREAD SIMPLES 🌿 SIMPLE NAAN BREAD Pão Naan com manteiga Naan bread with butter	4,9
NAAN BREAD COM CHILLI 🌿🌶️ CHILLI NAAN BREAD Pão Naan com chilli e manteiga Naan bread with chilli and butter	4,9
NAAN BREAD RECHEADO COM TRUFA PRETA TRUFFLE AND CHEESE NAAN BREAD Naan bread recheado com queijo e trufa preta fresca Stuffed cheese naan with fresh black truffle	6,9
PAPPADUMS COM CHUTNEY DE MANGA 🌿 PAPPADUMS WITH MANGO CHUTNEY Pappadums assados no forno tandoori, chutney de manga e especiarias Pappadums baked in the tandoori oven, mango chutney and spices	5

COUVERT

NAAN BREAD COM ALHO, PAPPADUMS E CHUTNEY DE MANGA 🌿 GARLIC NAAN BREAD & PAPPADUMS WITH MANGO CHUTNEY	5,9
--	-----

SOBREMESAS DESSERTS

PANI PURI DE BABA DE RINOCERONTE (4UN) RHINOCEROS DROOL PANI PURI (4UN)	12
CHEESECAKE JAPONÊS COM RECHEIO DE OVOS MOLES JAPANESE CHEESECAKE WITH SWEET EGG FILLING	11
STICKY RICE DE MANGA MANGO STICKY RICE	11
CONFIT DE ALPERCE E POEJO COM CHOCOLATE E AMÊNDOA APRICOT AND PENNYROYAL CONFIT WITH CHOCOLATE AND ALMOND	11
BISCUIT DE AVELÃ COM DOIS CHOCOLATES HAZELNUT BISCUIT WITH TWO CHOCOLATES	11
TARTE TATIN COM GELADO DE AMENDOIM TATIN PIE WITH PEANUT ICE CREAM	11
TARTE DE CHOCOLATE NEGRO E FRAMBOESA DARK CHOCOLATE AND RASPBERRY TART	11
TARTE DE LIMÃO E YUZU MERENGADA LEMON AND YUZU TART WITH MERINGUE	11
TROUXA DE OVOS	11
CRÉME CARAMELO COM AMARETTO CARAMEL CREAM WITH AMARETTO	11
BABA DE RINOCERONTE RHINOCEROS DROOL <i>Creme de chocolate, caramelo, doce de ovos, bolacha e nata</i> <i>Chocolate, caramel, egg custard, biscuit and cream mousse</i>	12
SEMI FRIO DE CÔCO, GELEIA DE MANGA E CITRONELA COCONUT BAVAROISE, MANGO AND CITRONELLA	11
KULFI <i>Gelado indiano de frutos secos, cardamomo e pistachios caramelizados</i> <i>Indian dried fruits ice cream, cardamom and caramelized pistachios</i>	11
GELADO DE BABA DE RINOCERONTE RHINOCEROS DROOL ICE CREAM	12
GELADOS E SORBETS (1 BOLA) ICE CREAMS AND SORBETS (1 SCOOP) <i>Chocolate, baunilha, framboesa, limão e amendoim</i> <i>Chocolate, vanilla, raspberry, lemon and peanut</i>	4
SELEÇÃO DE FRUTA (MANGA OU ABACAXI) FRUIT SELECTION (MANGO OR PINEAPPLE)	10

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.