

A sua casa longe de casa. O JNcQUOI Club é a segunda casa para pessoas extraordinárias. Um local em Lisboa onde pessoas de todo o mundo se juntam para partilhar o seu interesse em música, gastronomia, vinhos e outras formas de arte. O clube é reservado a membros e os seus convidados: pessoas que partilham dos mesmos interesses, estão abertas ao mundo e apreciam o tempo que passam juntas.

Your home away from home. JNcQUOI Club is the second home for extraordinary people. A place where people from all over the world can come together in Lisbon and share their interest in music, gastronomy, wines, and other forms of art. The Club is reserved for members and their guests, people who share the same interests, are open to the world and cherish spending time together.

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@jncquobeachclub.com

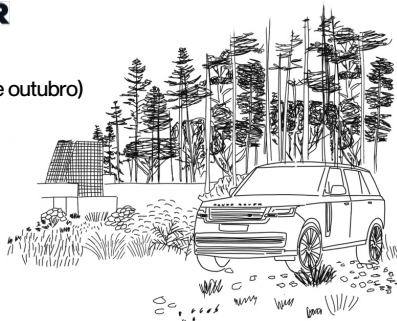


JNcQUOI

In partnership with

RANGE ROVER

Range Rover, parceiro oficial JNcQUOI
Consulte nova oferta especial (setembro e outubro)
Range Rover, official JNcQUOI partner
Check out new special offer
(September and October)



INFORMAÇÃO ALERGÉNIOS ALLERGY INFORMATION



Ovo
Egg



Lactose
Lactose



Frutos Secos
Nuts



Glúten
Gluten



SUPLEMENTO DE TRUFA BRANCA DE ALBA 10€ /G
ALBA WHITE TRUFFLE EXTRA
(A pedido — On request)



SUGESTÕES DO DIA

DAILY SUGGESTION

SEGUNDA A SEXTA | 12H00 ÀS 15H30
MONDAY TO FRIDAY | 12PM TILL 3.30PM

SEGUNDA | MONDAY

BACALHAU GRATINADO À BÓIA
Gratin Cod Fish 'À Bóia'



TERÇA | TUESDAY

FEIJOADA À TRANSMONTANA
'Feijoada À Transmontana'



QUARTA | WEDNESDAY

ARROZ DE PATO JNCQUOI
Roasted Duck Rice



QUINTA | THURSDAY

BOCHECHA DE PORCO
Pig's Cheek



SEXTA | FRIDAY

CABRITO ESTONADO
Roasted Goatling



37

SELECÇÃO DE QUEIJOS
Cheese Selection



10

COUVERT

SELECÇÃO DO CHEF 8

Chef's Selection



ENTRADAS | STARTERS

ANCHOVA PREMIUM COM MANTEIGA FUMADA E TOSTA 14

Premium Anchovy with Smoked Butter and Toast



BERINGELA À PARMIGIANA 17

Eggplant Parmigiana



CARPACCIO DE NOVILHO TRUFADO 24

Truffled Beef Carpaccio



CARPACCIO DE GAMBA BRANCA DO ALGARVE 33

White Prawn Carpaccio



COCKTAIL DE CARANGUEJO REAL E OVAS DE SALMÃO 39

Club Cocktail with King Crab and Salmon Roe



PANQUECA COM SALMÃO FUMADO 25

Pancake with Smoked Salmon



PRESUNTO PATA NEGRA (MALDONADO) 29

'Pata Negra' Smoked Ham (Maldonado)



SOPA DE TOMATE COM OVO ESCALFADO 14

Tomato Soup with Poached Egg



STRACCIATELLA FUMADA, ESPARGOS BRANCOS E TOMATE 23

Smoked Stracciatella, white Asparagus and Tomato



TÁRTARO DE ATUM JNcQUOI COM CAVIAR E WONTONS 42

JNcQUOI Tuna Tartar with Caviar and Wontons



USUZUKURI DE LÍRIO 28

Hamachi Usuzukuri



VITELA TONATO 25

Veal Tonato



CAVIAR PETROSSIAN | PETROSSIAN CAVIAR

CAVIAR BELUGA COM BLINIS (30gr) 240

Caviar Beluga with Blinis



CAVIAR OSCIETRA COM BLINIS (30gr) 115

Caviar Oscietra with Blinis



SUPLEMENTO DE
TRUFA BRANCA DE ALBA 10€ /G
ALBA WHITE TRUFFLE EXTRA
(A pedido — On request)

SALADAS | SALADS

SALADA JNCQUOI 39 
JNcQUOI Salad

SALADA DE PATO COM REBENTOS 22 
Duck Salad with Sprouts

CLÁSSICOS JNCQUOI | JNcQUOI CLASSICS

HAMBÚRGUER JNcQUOI COM BATATAS FRITAS 23 
JNcQUOI Burguer with French Fries

HOT DOG DE LAVAGANTE 35 
Lobster Hot Dog

OVOS ROTOS TRUFADOS 25 
Truffled "Ovos Rotos"

PREGO JNcQUOI 22 
Beef Fillet "Prego" Sandwich

MASSAS E RISOTTOS | PASTAS AND RISOTTOS

RISOTTO DE ESPARGOS VERDES 27 
Green Asparagus Risotto

TAGLIATELLE FRESCO VONGOLE COM BUTARGA 38 
Vongole Tagliatelle with Bottarga



**SUPLEMENTO DE
TRUFA BRANCA DE ALBA 10€ /G
ALBA WHITE TRUFFLE EXTRA**
(A pedido — On request)

PEIXE E MARISCO | FISH AND SEAFOOD

ARROZ DE LAVAGANTE 48

Lobster Rice

BACALHAU NEGRO COM MISO 50

Black Codfish with Miso

CAMARÃO TIGRE COM ARROZ JNcQUOI 46

Tiger Prawn with JNcQUOI Rice



CARIL DE GAMBAS 32

Shrimp Curry



FILETES DE PEIXE GALO PANADO COM ARROZ DE TOMATE 39

Breaded John Dory Fish Fillet with Tomato Rice



PREGADO GRELHADO COM ARROZ DE AMÉIJOA 44

Roasted Turbot with Clam's Rice



CARNE | MEAT

BIFE PIMENTA 35

Steak au Poivre



BIFE TÁRTARO TRUFADO 35

Truffled Steak Tartar



ENTRECÔTE DE WAGYU DO CHILE 69

Chile's Wagyu 'Entrecôte'

PALETILHA COM ARROZ DE FORNO 42

Shoulder Tender with Oven Rice



STROGONOFF MANOTA 39

Strogonoff Manota



VITELA À MILANESA COM:

Veal Milanese with:



RÚCULA, TOMATE E PARMESÃO 31

Arugula, Tomato and Parmesan



STRACCIATELLA E TOMATE 35

Stracciatella and Tomato



VOL-AU-VENT DE FRANGO COM MORILLES 39

Chicken Vol-au-Vent with Morilles



WAGYU LAMINADO COM CHIMICHURRI 159

Wagyu with Chimichurri



SUPLEMENTO DE
TRUFA BRANCA DE ALBA 10€ /G
ALBA WHITE TRUFFLE EXTRA
(A pedido — On request)

ACOMPANHAMENTOS | SIDE DISHES

ARROZ BASMATI 7

Basmati Rice

ARROZ DE TOMATE 9

Tomato Rice

ARROZ JNcQUOI 11

JNcQUOI Rice



BATATA FRITA JNcQUOI 7

JNcQUOI French Fries

BIMIS SALTEADOS COM ALHO E MALAGUETA 8

Sautéed Bimis with Garlic and Hot Chilli

ESPARREGADO DE NABIÇAS 9

Turnip Leaves Purée



GRELOS SALTEADOS COM ALHO 10

Sautéed Sprouts with Garlic

PURÉ DE BATATA TRUFADO 12

Truffled Mashed Potatoes



SOBREMESAS | DESSERTS

BABA DE RINOCERONTE 13

Rhinoceros Drool

Henriques & Henriques Terrantez, 20 Years Old, Madeira, Portugal 24



BISCUIT DE AVELÃ E DOIS CHOCOLATES 11

Hazelnut Biscuit and Two Chocolates

Cossart Gordon Bual 15 Years Old, Madeira, Portugal 18



CRÉME CARAMELO COM AMARETTO 11

Caramel Cream with Amaretto

Do Pico Thomas Jefferson 10 Years Old, Azores, Pico, Portugal 31



CRÊPE SUZETTE 11

Crêpe Suzette

2010, Château Suduiraut Sauternes, France 23



GELADO DE BABA DE RINOCERONTE 12

Rhinoceros Drool Ice Cream

2014, Carcavelos Villa Oeiras, Carcavelos, Portugal 19



MOUSSE DE CHOCOLATE CROCANTE 12

Crispy Chocolate Mousse

2019, Quinta do Noval Vintage Port, Portugal 29



MIL FOLHAS JNcQUOI 11

JNcQUOI Millefeuille

20 Years, Sandeman Tawny Port, Portugal 14



PASTÉIS MEY HOFMANN 11

Mey Hofmann Pastries

2016, Mœt & Chandon Grand Vintage, Champagne, France 36



SEMIFRIO DE COCO, GELEIA DE MANGA E CITRONELA 11

Coconut Bavaroise, Mango and Citronella

2019, Oremus Late Harvest, Tokaji, Hungary 19

TARTE DE LIMÃO MERENGADA 11

Lemon Tart with Merengue

2017, Royal Tokaji 5 Puttonyos, Tokaji, Hungary 17



TARTE TATIN COM GELADO DE AMENDOIM 11

Tatin Pie With Peanut Ice Cream

2010, Château Suduirant Sauternes, France 23



TORTA DO DIA 11

Pie of the Day



FRUTA AO NATURAL 9

Fresh Fruit

GELADOS E SORBETS

Ice Creams and Sorbets

1 SABOR (BAUNILHA, CHOCOLATE, FRAMBOESA, LIMÃO) 4

1 Flavour (Vanilla, Chocolate, Raspberry, Lemon)



SELECÇÃO DE QUEIJOS 15

Cheese Selection

Niepoort 30 Years Old Tawny, Porto, Portugal 33



TODOS OS PREÇOS INCLUEM IVA E SERVIÇO À TAXA LEGAL.
ALL OUR PRICES 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 INFORME O STAFF.
OUR DISHES MAY HAVE DAIRY PRODUCTS, NUTS, GLUTEN AND OTHER. IN CASE OF ANY ALLERGIES PLEASE INFORM THE STAFF.



SUPLEMENTO DE
TRUFA BRANCA DE ALBA 10€ /G
ALBA WHITE TRUFFLE EXTRA
(A pedido — On request)