



SUGESTÕES DO DIA

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

FAVAS “CORRÊA DE BARROS” COM PIANO DE ENTRECOSTO
“Corrêa de Barros” Broad Beans with Spare Ribs

QUARTA – WEDNESDAY

ARROZ DE PATO JNCQUOI
Roasted Duck Rice

QUINTA - THURSDAY

LEITÃO À MODA DA BAIRRADA
Traditional Suckling Pig

SEXTA - FRIDAY

PEIXE À PORTUGUESA
Fish with Traditional Portuguese Seasoning

37

CARRINHO COM SELECÇÃO DE QUEIJOS
Cheese Selection

10

COUVERT

SELECÇÃO DO CHEF Chef's Selection	7
---------------------------------------------	---

ENTRADAS STARTERS

BERINGELA À PARMIGIANA Eggplant Parmigiana	17
CARPACCIO DE GAMBA BRANCA DO ALGARVE White Prawn Carpaccio	33
CARPACCIO DE NOVILHO Beef Carpaccio	23
CECINA WAGYU COM PICKLES CASEIROS Wagyu Cecina with Homemade Pickles	33
COCKTAIL DE CARANGUEJO E SALMÃO Club Cocktail with King Crab and Salmon	39
OVOS DESCONSTRUÍDOS, BACALHAU E PRESUNTO Eggs, Cod Fish and Ham	29
PRESUNTO CULATELLO Culatello Ham	29
SOPA DE TOMATE COM OVO ESCALFADO Tomato Soup with Poached Egg	14
TÁRTARO DE ATUM JNcQUOI COM CAVIAR E WONTONS JNcQUOI Tuna Tartar with Caviar and Wontons	42
USUZUKURI DE LÍRIO Hamachi Usuzukuri	28
VITELLO TONNATO Vitello Tonnato	25

CAVIAR PETROSSIAN PETROSSIAN CAVIAR

CAVIAR BELUGA COM BLINIS (30gr) Caviar Beluga with Blinis	240
CAVIAR OSCIETRA COM BLINIS (30gr) Caviar Oscietra with Blinis	115

SALADAS SALADS

SALADA DE PATO COM REBENTOS Duck Salad with Sprouts	21
SALADA JNCQUOI JNcQUOI Salad	39

CLÁSSICOS JNCQUOI JNCQUOI CLASSICS

HAMBÚRGUER JNcQUOI COM BATATAS FRITAS JNcQUOI Burguer with French Fries	23
HOT DOG DE LAVAGANTE Lobster Hot Dog	35
OVOS ROTOS TRUFADOS Truffled "Ovos Rotos"	27
PREGO JNcQUOI Beef Fillet "Prego" Sandwich	22

MASSAS E RISOTTOS PASTAS AND RISOTTOS

RISOTTO DE ESPARGOS VERDES Green Asparagus Risotto	27
RISOTTO DE CARABINEIRO Scarlet Shrimp Risotto	60
SPAGHETTI DE CARANGUEJO COM CHILI E LIMÃO King Crab Spaghetti with Chili & Lemon	39

PEIXE & MARISCO FISH & SEAFOOD

ARROZ DE LAVAGANTE Lobster Rice	48
BACALHAU CONFITADO COM PURÉ DE AIPO, COUVE-FLOR E MEXILHÃO Cod Confit with Celery Puree, Cauliflower and Mussel	36
BACALHAU NEGRO COM MISO Black Codfish with Miso	49
CAMARÃO TIGRE COM ARROZ JNCQUOI Tiger Prawn with JNCQUOI Rice	45
CARIL DE GAMBAS Shrimp Curry	31
FILETE DE PEIXE GALO PANADO COM ARROZ DE TOMATE Breaded John Dory Fish Fillet with Tomato Rice	39
LINGUADO À MEUNIÈRE Sole Meunière	90
PREGADO GRELHADO COM ARROZ DE AMÊIJOA Roasted Turbot with Clam's Rice	44

CARNE MEAT

BIFE PIMENTAS Steak au Poivre	39
BIFE TÁRTARO TRUFADO Truffled Steak Tartar	33
COSTELETA DE NOVILHO COM GNOCCHIS GRATINADOS Slow Cooked Beef Rib with Gnocchis	39
PALETILHA COM ARROZ DE FORNO Shoulder Tender with Oven Rice	39
STROGONOFF MANOTA Strogonoff Manota	39
VITELA À MILANESA COM RÚCULA, TOMATE E PARMESÃO Veal Milanese with Arugula, Tomato and Parmesan	31
VOL-AU-VENT DE FRANGO COM MORILLES Chicken Vol-au-Vent with Morilles	39
WAGYU LAMINADO COM CHIMICHURRI Wagyu with Chimichurri	220

ACOMPANHAMENTOS SIDE DISHES

ARROZ BASMATI Basmati Rice	7
ARROZ DE TOMATE Tomato Rice	9
ARROZ JNcQUOI JNcQUOI Rice	11
BATATA FRITA JNcQUOI JNcQUOI French Fries	7
BIMIS SALTEADOS COM ALHO E MALAGUETA Sautéed Bimis with Garlic and Hot Chilli	8
ESPARREGADO DE NABIÇAS Turnip Leaves Purée	9
GRELOS SALTEADOS COM ALHO Sautéed Sprouts with Garlic	10
PURÉ DE BATATA TRUFADO Truffled Mashed Potatoes	12

SOBREMESAS DESSERTS

BABA DE RINOCERONTE	12
Rhinoceros Drool	
<i>2008, JNcQUOI Bual Single Harvest, Madeira, Portugal</i>	17
BISCUIT DE AVELÃ E DOIS CHOCOLATES	11
Hazelnut Biscuit and Two Chocolates	
<i>Cossart Gordon Bual 15 Years Old, Madeira, Portugal</i>	15
CRÉME CARAMELO COM AMARETTO	11
Caramel Cream with Amaretto	
<i>Do Pico Thomas Jefferson 10 Years Old, Azores, Pico, Portugal</i>	30
GELADO DE BABA DE RINOCERONTE	12
Rhinoceros Drool Ice Cream	
<i>2012, Carcavelos Villa Oeiras, Carcavelos, Portugal</i>	18
PASTÉIS MEY HOFMANN	11
Mey Hofmann Pastries	
<i>2015, Mœt & Chandon Grand Vintage, Champagne, France</i>	34
SEMIFRIO DE COCO, GELEIA DE MANGA E CITRONELA	11
Coconut Bavaroise, Mango and Citronella	
<i>2017, Trimbach Gewurztraminer v.t – (0,75cl) Alsace, France</i>	20
TARTE DE LIMÃO MERENGADA	11
Lemon Tart with Merengue	
<i>2017, Royal Tokaji 5 Puttonyos, Tokaji, Hungary</i>	17
TARTE TATIN COM GELADO DE AMENDOIM	11
Tatin Pie With Peanut Ice Cream	
<i>2010, Château Suduirant Sauternes, France</i>	19
FRUTA AO NATURAL	9
Fresh Fruit	

GELADOS E SORBETS

Ice Creams and Sorbets

1 Sabor	4
(Baunilha, Chocolate, Framboesa, Limão)	
1 Flavour	
(Vanilla, Chocolate, Raspberry, Lemon)	

CARRINHO COM SELECÇÃO DE QUEIJOS	15
Cheese Selection	
<i>Niepoort 30 Years Old Tawny, Porto, Portugal</i>	32

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.