



## SUGESTÕES DO DIA

**SEGUNDA A SEXTA - 12H ÀS 15:30**  
MONDAY TO FRIDAY – 12PM TILL 3:30PM

### SEGUNDA - MONDAY

**BACALHAU ASSADO COM BROA**  
Roasted Cod Fish with Corn Bread

### TERÇA - TUESDAY

**ARROZ DE PATO JNCQUOI**  
Roasted Duck Rice

### QUARTA - WEDNESDAY

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

### QUINTA - THURSDAY

**LEITÃO À MODA DA BAIRRADA**  
Traditional Suckling Pig

### SEXTA - FRIDAY

**CHAUD-FROID DE PEIXE COM SALADA FRIA  
DE LEGUMES COM MAIONAISE**  
Fish Chaud-Froid with Maionaise and Vegetable Cold Salad

30€

## ENTRADAS STARTERS

---

<b>BERINGELA À PARMIGIANA</b> Eggplant Parmigiana	16
<b>VITELLO TONNATO</b> Vitello Tonnato	23
<b>CARPACCIO DE NOVILHO</b> Beef Carpaccio	23
<b>TEMPURA DE CAMARÃO</b> Shrimp Tempura	31,5
<b>COCKTAIL DE CARANGUEJO E SALMÃO</b> Club Cocktail with King Crab	39
<b>USUZUKURI DE LÍRIO</b> Hamachi Usuzukuri	28
<b>TÁRTARO DE ATUM JNcQUOI COM CAVIAR E WONTONS</b> JNcQUOI Tuna Tartar with Caviar and Wontons	42
<b>PRESUNTO CULATELLO</b> Culatello Ham	26
<b>SOPA DE TOMATE COM OVO ESCALFADO</b> Tomato Soup with Poached Egg	14
<b>CECINA WAGYU COM PICKLES CASEIROS</b> Wagyu Cecina with Homemade Pickles	33
<b>CARPACCIO DE GAMBA BRANCA DO ALGARVE</b> White Prawn Carpaccio	33

## CAVIAR PETROSSIAN PETROSSIAN CAVIAR

---

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

## SALADAS SALADS

---

<b>SALADA JNCQUOI</b> JNcQUOI Salad	<b>36</b>
<b>SALADA DE PATO COM REBENTOS</b> Duck Salad with Sprouts	<b>21</b>
<b>SALADA GREGA</b> Greek Salad	<b>25</b>

## CLÁSSICOS JNCQUOI JNCQUOI CLASSICS

---

<b>HAMBÚRGUER JNcQUOI COM BATATAS FRITAS</b> JNcQUOI Burger with French Fries	<b>23</b>
<b>HOT DOG DE LAVAGANTE</b> Lobster Hot Dog	<b>35</b>
<b>OVOS ROTOS TRUFADOS</b> Truffled “Ovos Rotos”	<b>32</b>
<b>PREGO JNcQUOI</b> Beef Fillet “Prego” Sandwich	<b>22</b>

## MASSAS E RISOTTOS PASTAS AND RISOTTOS

---

<b>SPAGHETTI DE CARANGUEJO COM CHILI E LIMÃO</b> King Crab Spaghetti with Chili & Lemon	<b>39</b>
<b>RISOTTO DE ESPARGOS VERDES</b> Green Asparagus Risotto	<b>25</b>
<b>RISOTTO DE CARABINEIRO</b> Scarlet Shrimp Risotto	<b>60</b>

## PEIXE & MARISCO FISH & SEAFOOD

---

<b>BACALHAU NEGRO COM MISO</b> Black Codfish with Miso	49
<b>CAMARÃO TIGRE COM ARROZ JNcQUOI</b> Tiger Prawn with JNcQUOI Rice	45
<b>CARIL DE GAMBAS</b> Shrimp Curry	31
<b>ARROZ DE LAVAGANTE</b> Lobster Rice	45
<b>PREGADO ASSADO COM MOLHO DE MANTEIGA E ALCAPARRAS</b> Roasted Turbot with Lemon, Butter and Capers Sauce	43
<b>FILETES DE PEIXE GALO COM AÇORDA DE OVAS</b> John Dory Fish Fillet with Roe's 'Açorda'	36
<b>LAVAGANTE PROVENÇAL</b> Lobster Provençal	45
<b>LINGUADO À MEUNIÈRE</b> Sole Meunière	90

## CARNE MEAT

---

<b>BIFE TÁRTARO TRUFADO</b> Truffled Steak Tartar	33
<b>STROGONOFF MANOTA</b> Strogonoff Manota	39
<b>VITELA À MILANESA COM RÚCULA, TOMATE E PARMESÃO</b> Veal Milanese with Arugula, Tomato and Parmesan	31
<b>VOUL-AU-VENT DE FRANGO COM MOURILLES</b> Chicken Voul-au-Vent	39
<b>BIFE À CAFÉ</b> Steak 'À Café'	39
<b>BIFE PIMENTAS</b> Steak au Poivre	39
<b>PALHETILHA COM ARROZ DE FORNO</b> Shoulder Tender with Oven Rice	39
<b>WAGYU LAMINADO COM CHIMICHURRI</b> Wagyu with Chimichurri	220

## ACOMPANHAMENTOS SIDE DISHES

---

<b>BIMIS SALTEADOS COM ALHO E MALAGUETA</b> Sautéed Bimis with Garlic and Hot Chilli	8
<b>GRELOS SALTEADOS COM ALHO</b> Sautéed Sprouts with Garlic	10
<b>ESPARREGADO DE NABIÇAS</b> Turnip Leaves Purée	9
<b>BATATA FRITA JNcQUOI</b> JNcQUOI French Fries	7
<b>ARROZ BASMATI</b> Basmati Rice	7
<b>ARROZ DE TOMATE</b> Tomato Rice	9
<b>ARROZ JNcQUOI</b> JNcQUOI Rice	11

## SOBREMESAS DESSERTS

---

<b>MIL FOLHAS JNcQUOI</b>	<b>10</b>
<i>JNcQUOI Mille-Feuille</i>	
<i>2016, Château Suduirat (1,5L), Sauternes, France</i>	<b>19</b>
<b>GELADO DE BABA DE RINOCERONTE</b>	<b>11</b>
<i>Rhinoceros Drool Ice Cream</i>	
<i>2008, JNcQUOI Bual Single Harvest, Madeira, Portugal</i>	<b>17</b>
<b>BISCUIT DE AVELÃ E DOIS CHOCOLATES</b>	<b>10</b>
<i>Hazelnut Biscuit</i>	
<i>Cossart Gordon Bual 15 Years Old, Madeira, Portugal</i>	<b>15</b>
<b>TARTE DE LIMÃO MERENGADA</b>	<b>10</b>
<i>Lemon Tart with Merengue</i>	
<i>2017, Royal Tokaji 5 Puttonyos, Tokaji, Hungary</i>	<b>18</b>
<b>PASTÉIS MEY HOFMANN</b>	<b>10</b>
<i>Mey Hofmann Pastries</i>	
<i>2015, Moët &amp; Chandon Grand Vintage, Champagne, France</i>	<b>34</b>
<b>BABA DE RINOCERONTE</b>	<b>12</b>
<i>Rhinoceros Drool</i>	
<i>2008, JNcQUOI Bual Single Harvest, Madeira, Portugal</i>	<b>17</b>
<b>FRUTA AO NATURAL</b>	<b>8</b>
<i>Fresh Fruit</i>	

## GELADOS E SORBETS

Ice Creams and Sorbets

<b>1 Sabor</b>	<b>4</b>
<i>(Baunilha, Limão, Chocolate, Framboesa, Caramelo Salgado)</i>	
<b>1 Flavour</b>	
<i>(Vanilla, Lemon, Chocolate, Raspberry, Salted Caramel)</i>	

## SELECÇÃO DE QUEIJOS

Cheese Selection

<b>O seu preferido (uma opção)</b>	<b>10</b>
<i>Your Favourite cheese (taste one)</i>	
<b>Duo de queijos (duas opções)</b>	<b>15</b>
<i>Cheese Duo (taste two)</i>	
<b>Trio de queijos (três opções)</b>	<b>20</b>
<i>Cheese Trio (taste three)</i>	

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.  
OUR DISHES MAY HAVE DAIRY PRODUCTS, NUTS, GLUTEN AND OTHER.  
IN CASE OF ANY ALLERGIES PLEASE INFORM THE STAFF.