



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

35€

ENTRADAS STARTERS

BERINGELA À PARMIGIANA Eggplant Parmigiana	16
VITELLO TONNATO Vitello Tonnato	25
CARPACCIO DE NOVILHO Beef Carpaccio	23
COCKTAIL DE CARANGUEJO E SALMÃO Club Cocktail with King Crab	39
USUZUKURI DE LÍRIO Hamachi Usuzukuri	28
TÁRTARO DE ATUM JNcQUOI COM CAVIAR E WONTONS JNcQUOI Tuna Tartar with Caviar and Wontons	42
PRESUNTO CULATELLO Culatello Ham	26
SOPA DE TOMATE COM OVO ESCALFADO Tomato Soup with Poached Egg	14
CECINA WAGYU COM PICKLES CASEIROS Wagyu Cecina with Homemade Pickles	33
CARPACCIO DE GAMBA BRANCA DO ALGARVE White Prawn Carpaccio	33
VIEIRAS ASSADAS COM BACON CROCANTE Roasted Scallops with Crispy Bacon	37
CARABINEIRO XL COM TÁRTARO DE TOMATE XL Scarlet Shrimp with Tomato Tartar	33

CAVIAR PETROSSIAN PETROSSIAN CAVIAR

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

SALADAS SALADS

SALADA JNCQUOI JNcQUOI Salad	36
SALADA DE PATO COM REBENTOS Duck Salad with Sprouts	21

CLÁSSICOS JNCQUOI JNCQUOI CLASSICS

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

MASSAS E RISOTTOS PASTAS AND RISOTTOS

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

PEIXE & MARISCO FISH & SEAFOOD

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
ARROZ DE LAVAGANTE Lobster Rice	45
PREGADO GRELHADO COM ARROZ DE AMÊIJOA Roasted Turbot with Clam's Rice	42
FILETES DE PEIXE GALO PANADO COM ARROZ DE TOMATE Breaded John Dory Fish Fillet with Tomato Rice	36
LAVAGANTE PROVENÇAL Lobster Provençal	45
LINGUADO À MEUNIÈRE Sole Meunière	90

CARNE MEAT

BIFE TÁRTARO TRUFADO Truffled Steak Tartar	33
STROGONOFF MANOTA Strogonoff Manota	39
VITELA À MILANESA COM RÚCULA, TOMATE E PARMESÃO Veal Milanese with Arugula, Tomato and Parmesan	31
CACHAÇO DE PORCO CONFITADO COM MIGAS DE TOMATE Pork Neck Confit with Sautéed Bread and Tomato	34
VOUL-AU-VENT DE FRANGO COM MOURILLES Chicken Voul-au-Vent	39
BIFE PIMENTAS Steak au Poivre	39
PALHETILHA COM ARROZ DE FORNO Shoulder Tender with Oven Rice	39
WAGYU LAMINADO COM CHIMICHURRI Wagyu with Chimichurri	220

ACOMPANHAMENTOS SIDE DISHES

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

SOBREMESAS DESSERTS

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

GELADOS E SORBETS

Ice Creams and Sorbets

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

SELECÇÃO DE QUEIJOS

Cheese Selection

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