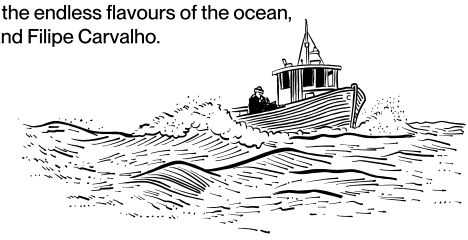
JNCQUOI

FISH

A nossa homenagem ao Atlântico e à paixão Portuguesa pelo mar.
Uma viagem gastronómica pelos sabores do oceano,
pela mão dos Chefs António Bóia e Filipe Carvalho.

Our Ode to the Atlantic and to Portugal's love affair with the sea.
A gastronomic journey through the endless flavours of the ocean,
guided by Chefs António Bóia and Filipe Carvalho.



Faça a sua reserva
Book your table now
+351 215 931 000
book.fish@jncquoi.com

LE CLUB BRUNCH

Entre as 12h00 e as 16h00, desfrute do nosso brunch à la carte, elaborado cuidadosamente para tornar os seus momentos em família e amigos em experiências inesquecíveis.
From 12pm to 4pm, enjoy our a la carte brunch, carefully crafted to be shared amongst unforgettable family & friends experiences.

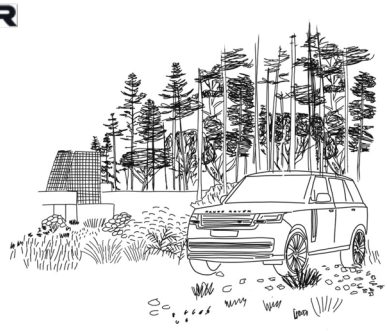
Kids Club disponível
Kids Club available

JNCQUOI

In partnership with

RANGE ROVER

No seu Club, todos os detalhes importam. Para garantir uma experiência verdadeiramente JNcQUOI, viaje com o máximo conforto com o nosso serviço em parceria com a Range Rover, exclusive para membros.
At your Club, every detail matters. Immerse yourself in our exclusive collaboration with Range Rover, and travel with the utmost comfort, exclusively for members.



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 passamjuntas.

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.

INFORMAÇÃO ALERGÉNIOS
ALLERGY INFORMATION

Ovo
Egg

Lactose
Lactose

Frutos Secos
Nuts

Glúten
Gluten

SUGESTÕES DO DIA
DAILY SUGGESTIONS

SEGUNDA A SEXTA-FEIRA | 12H00 ÀS 15H30
MONDAY TO FRIDAY | 12PM TO 3:30PM

SEGUNDA-FEIRA MONDAY

BACALHAU GRATINADO À BÓIA
COD FISH GRATIN 'À BÓIA'

TERÇA-FEIRA TUESDAY

ARROZ DE PATO JNcQUOI
ROASTED DUCK RICE

QUARTA-FEIRA WEDNESDAY

ALCATRA DE VITELA BRANCA COM BATATA ASSADA
ROASTED WHITE VEAL RUMP WITH ROASTED POTATOES

QUINTA-FEIRA THURSDAY

CABRITO ASSADO COM BATATINHAS
ROASTED KID GOAT WITH POTATOES

SEXTA-FEIRA FRIDAY

GAROUPA ASSADA À PORTUGUESA
ROASTED GROUPER 'À PORTUGUESA'

49

SELEÇÃO DE QUEIJOS
CHEESE SELECTION

10

COUVERT

SELEÇÃO DO CHEF 9
CHEF'S SELECTION

ENTRADAS STARTERS

CARPACCIO DE GAMBA BRANCA DO ALGARVE E OVAS DE SALMÃO 35
ALGARVE'S WHITE PRAWN CARPACCIO AND SALMON ROE

CARPACCIO DE NOVILHO TRUFADO E OVO ESTRELADO 27
TRUFFLED BEEF CARPACCIO WITH FRIED EGG

GAMBAS COM OVOS À PORTUGUESA 28
PRAWNS WITH EGGS 'À PORTUGUESA'

LÂMINAS DE PEIXE MARINADO COM CITRINOS E CAVIAR 39
MARINATED FISH SLICES WITH CITRUS FRUIT AND CAVIAR

PRESUNTO PATA NEGRA (MALDONADO) 29
'PATA NEGRA' SMOKED HAM (MALDONADO)

TORTELLINI DE BERINGELA FUMADA CONSOMMÉ DE AVES E GAMBA DO ALGARVE 37
SMOKED EGGPLANT TORTELLINI IN POULTRY CONSOMMÉ WITH ALGARVE SHRIMP

SALMÃO FUMADO COM CAVIAR E CRÈME FRAÎCHE EM BATATA ASSADA 35
SMOKED SALMON WITH CAVIAR AND CRÈME FRAÎCHE ON ROASTED POTATOES

CARABINEIRO AO ALHO SOBRE TORTILHA ABERTA 57
GARLIC SHRIMP OVER OPEN TORTILLA

OVOS ROTOS 26
"OVOS ROTOS"

VIEIRAS MARINADAS SOBRE PURÉ DE AIPO E PANCHETA CROCANTE 35
MARINATED SCALLOPS OVER CELERY ROOT PURÉEAND CRISPY PANCETTA

CAVIAR PETROSSIAN PETROSSIAN CAVIAR

CAVIAR BELUGA COM BLINIS (30gr) 240
CAVIAR BELUGA WITH BLINIS

CAVIAR OSCIETRA COM BLINIS (30gr) 115
CAVIAR OSCIETRA WITH BLINIS

SALADAS SALADS

SALADA JNcQUOI 39
JNcQUOI SALAD

SALADA CÉSAR DE FRANGO 25
CHICKEN CAESAR SALAD

SALADA CÉSAR DE CAMARÃO 29
SHRIMP CAESAR SALAD

SALADA DE LEGUMES GRELHADOS COM STRACCIATELA FUMADA E PINHÕES 29
GRILLED VEGETABLE SALAD WITH SMOKED STRACCIATELA AND PINE NUTS

SANDWICHES

HAMBÚRGUER JNcQUOI 26
JNcQUOI HAMBURGUER

HOT DOG DE LAVAGANTE 37
LOBSTER HOT DOG

PREGO JNcQUOI 26
BEEF FILLET "PREGO" SANDWICH

CLÁSSICOS JNcQUOI JNcQUOI CLASSICS

PALETILHA COM ARROZ DE FORNO 52
SHOULDER TENDER WITH OVEN RICE

STROGONOFF MANOTA 42
STROGONOFF MANOTA

VITELA À MILANESA COM RÚCULA, TOMATE E PARMESÃO 39
VEAL MILANESE WITH ARUGULA, TOMATO AND PARMESAN

ARROZ DE LAVAGANTE 75
LOBSTER RICE

TAGLIOLLINI COM MOLHO DE MORILLES 35
TAGLIOLINI WITH MOREL MUSHROOM SAUCE

PEIXE E MARISCO FISH AND SEAFOOD

FILETE DE PEIXE GALO EM NOISETTE, RISOTTO DE RÚCULA E PARMESÃO 47
JOHN DORY FILLET IN BROWN BUTTER SAUCE, ARUGULA RISOTTO, AND PARMESAN

FILETES DE ROBALINHO COM MOLHO VIRGEM BIVALVES 54
SEABASS FILLETS WITH SHELLFISH VIRGIN SAUCE

LOMBO DE ATUM GRELHADO NIÇOISE 51
GRILLED TUNA LOIN NIÇOISE

LOMBO DE BACALHAU CONFITADO COM ARROZ DE BOCHECHAS CAMARÃO E OVO ESCALFADO 36
CONFIT COD FILLET WITH PORK CHEEK AND SHRIMP RICE AND A POACHED EGG

TENTÁCULO DE POLVO NO FORNO COM MIGAS DE BATATA DOCE 40
BAKED OCTOPUS TENTACLE WITH SWEET POTATO "MIGAS"

VOL-AU-VENT DE LAVAGANTE, ESPARGOS VERDES E MORILLES À LA CRÈME 65
VOL-AU-VENT WITH LOBSTER, GREEN ASPARAGUS, AND MOREL MUSHROOMS CREAM

CARNE MEAT

RIBEYE DE WAGYU DO CHILE GRELHADO COM ESPARGOS VERDES 69
GRILLED CHILEAN WAGYU RIBEYE WITH GREEN ASPARAGUS

MAGRET DE PATO COM GNOCCHIS GRATINADOS E SALADA DE LARANJA 49
DUCK MAGRET WITH GRATINATED GNOCCHI AND ORANGE SALAD

PINTADA ASSADA COM MORILLES Á LA CREME 48
ROAST GUINEA FOWL WITH MOREL MUSHROOMS CREAM

TORNEDÓ DE NOVILHO COM TUTANO E ARROZ CREMOSO DE COGUMELOS 48
BEEF TOURNEDOS WITH BONE MARROW AND MUSHROOM RICE

ACOMPANHAMENTOS SIDE DISHES

ARROZ BASMATI 7
BASMATI RICE

ARROZ DE FORNO 18
OVEN RICE

BATATA FRITA CLUB 7
JNcQUOI FRENCH FRIES

ESPARGOS VERDES GRELHADOS 11
GRILLED GREEN ASPARAGUS

ESPARREGADO DE NABIÇAS 11
CREAMED TURNIP GREENS

LEGUMES SALTEADOS 8
SAUTÉED VEGETABLES

PURÉ DE BATATA 9
MASHED POTATOES

PURÉ DE BATATA TRUFADO 14
TRUFFLED MASHED POTATOES

SOBREMESAS DESSERTS

BABA DE RINOCERONTE 13
RHINOCEROS DROOL
Henriques & Henriques Terrantez, 20 Years Old, Madeira, Portugal 24

GELADO DE BABA DE RINOCERONTE 13
RHINOCEROS DROOL ICE CREAM
Cossart Gordon Bual 15 Years Old, Madeira, Portugal 18

MOUSSE DE CHOCOLATE CROCANTE 12
CRISPY CHOCOLATE MOUSSE
Do Pico Thomas Jefferson 10 Years Old, Azores, Pico, Portugal 31

CRÊPE SUZETTE COM GELADO DE BAUNILHA 18
CRÊPE SUZETTE WITH VANILLA ICE CREAM
2010, Château Suduiraut Sauternes, France 23

TARTE FOLHADA DE MAÇÃ COM GELADO DE BAUNILHA 11
APPLE PUFF PASTRY TART WITH VANILLA ICE CREAM
2009 JNcQUOI Madeira Bual Single Harvest, Portugal 17

PASTÉIS MEY HOFMANN 11
MEY HOFMANN PASTRIES
2016, Möet & Chandon Grand Vintage, Champagne, France 36

FRUTA AO NATURAL 9
FRESH FRUIT

GELADOS E SORBETS SANTINI
SANTINI ICE CREAM AND SORBETS

1 SABOR (BAUNILHA, CHOCOLATE, PISTÁCIO, MORANGO) 4
1 FLAVOUR (VANILLA, CHOCOLATE, PISTACHIO, STRAWBERRY)

SELEÇÃO 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.