

RICE WEEKEND

December 27th & 28th

JNcQUOI Beach Club

No JNcQUOI Beach Club, o arroz é a nossa assinatura. Rodeados pelos arrozais da Comporta, trabalhamos este ingrediente com técnicas clássicas, caldos profundos e refogados cheios de sabor. Servimos arroz malandrinho, caldoso, seco, paellas com socarrat perfeito e um arroz de forno cozinhado lentamente até ganhar textura e profundidades únicas. Usamos peixe das águas frias do Atlântico e mariscos selecionados diariamente, que completam cada prato com frescura e intensidade. É a fusão entre tradição e precisão contemporânea que faz do JNcQUOI Beach Club um dos melhores lugares do mundo para comer arroz simples, puro e cheio de alma portuguesa.

At JNcQUOI Beach Club, rice is our signature. Surrounded by the rice fields of Comporta, we work this ingredient using classic techniques, deep broths, and richly flavored sautés. We serve “arroz malandrinho”, brothy rice, dry rice, paellas with perfect “socarrat”, and an oven-baked rice cooked slowly until it develops unique texture and depth. We use fish from the cold waters of the Atlantic and shellfish selected daily, bringing freshness and intensity to every dish. It is the fusion of tradition and contemporary precision that makes JNcQUOI Beach Club one of the best places in the world to enjoy rice that is simple, pure, and full of Portuguese soul.

**ARROZ MELOSO DE CARABINEIROS, EMULSÃO CORAL COM COENTROS
(2 PESSOAS)**

SCARLET PRAWNS RICE, CORAL EMULSION AND CORIANDERS
(2 PEOPLE)

72



**ARROZ MELOSO DE COGUMELOS E TRUFA COM RIBEYE WAGYU
(2 PESSOAS)**

MUSHROOMS AND TRUFLE RICE WITH RIBEYE WAGYU
(2 PEOPLE)

94



**ARROZ MALANDRINHO DE GAROUPA E GAMBAS
(2 PESSOAS)**

GROUPER AND PRAWN RICE
(2 PEOPLE)

48



**ARROZ MALANDRINHO DE TOMATE E AMÊIJOAS COM FILETES DE PEIXE
TOMATO AND CLAMS RICE WITH HAKE FILLETS**

39

