

JNcQUOI

FISH



A nossa Homenagem ao Atlântico

Portugal nasceu do mar.
O Atlântico foi sempre mais do que um horizonte:
foi caminho e destino, bússola e promessa, conquista e esperança.
Nas suas águas frias vivem os tesouros que moldaram a nossa identidade.
Peixes nobres, mariscos delicados e técnicas ancestrais,
transmitidas de geração em geração, fizeram do
Atlântico o grande guardião da nossa cultura à mesa.
O JNcQUOI Fish é a nossa homenagem a esse legado,
um tributo vivo à paixão de Portugal pelo mar.
Aqui, cada prato é uma celebração de resiliência, coragem
e autenticidade, transformada com a nossa visão e audácia.
Esperamos que desfrutem desta experiência,
seja ao almoço ou ao jantar.

Our Ode to the Atlantic

Portugal was born from the sea. The Atlantic was never just a horizon:
It was path and destination, compass and promise, conquest and hope.
Within its cold waters dwell the treasures that shaped our identity.
Noble fish, delicate shellfish, and ancestral techniques,
passed down through generations, have made the Atlantic
the great guardian of our culinary culture.
JNcQUOI Fish is our homage to that legacy, a living
tribute to Portugal's passion for the sea.
Here, every dish is a celebration of resilience, courage, and
authenticity, transformed through our vision and audacity.
We invite you to enjoy this experience, whether at lunch or dinner.





JNÊQUOI

FISH

ALERGIA ALIMENTAR FOOD ALLERGY

- | | | | | | | | | |
|--|--|--|---|---|---|--|---|---|
| 
Ovo
Egg | 
Lactose
Lactose | 
Frutos
Secos
Nuts | 
Glúten
Gluten | 
Dióxido
Sulfúrico
Sulphur
Dioxide | 
Moluscos
Molluscs | 
Crustáceos
Crustaceans | 
Picante
Spicy | 
Chocolate
Chocolate |
| 
Porco
Pork | 
Mostarda
Mustard | 
Cogumelos
Mushroom | 
Peixe
Fish | 
Aipo
Celery | 
Álcool
Alcohol | 
Vegetariano
Vegetarian | 
Soja
Soy | |

COUVERT

PÃO DE TRIGO BARBELA, MANTEIGA E AZEITONAS 8
BARBELA WHEAT BREAD, BUTTER AND OLIVES



BOLINHO DE BACALHAU COM CAVIAR E MOLHO TÁRTARO 16
CODFISH PASTRY WITH CAVIAR AND TARTAR SAUCE



ENTRADAS FRIAS COLD STARTERS

ATUM LAMINADO DE ATUM COM CITRINOS, RÁBANO E OVAS DE TRUTA 29
TUNA SLICED TUNA WITH CITRUS, RADISH AND TROUT ROE



TÁRTARO DE ATUM COM OVO ESCALFADO, MAIONESE DE SOJA E GENGIBRE 38
TUNA TARTARE WITH POACHED EGG, SOY MAYO AND GINGER



BACALHAU CARPACCIO DE BACALHAU COM AZEITONAS E MOLHO MEDITERRÂNIC 27
CODFISH CODFISH CARPACCIO WITH OLIVES AND MEDITERRANEAN SAUCE



CARANGUEJO REAL CARANGUEJO REAL COM SALADA RUSSA, GAMBA BRANCA DO ALGARVE E TÁRTARO DE ATUM 37
KING CRAB KING CRAB WITH RUSSIAN SALAD, WHITE ALGARVE PRAWN AND TUNA TARTARE



CAVIAR CAVIAR BELUGA (30G) 240
CAVIAR BELUGA CAVIAR

CAVIAR OSCIETRA (30G) 115
OSCIETRA CAVIAR

OSTRA OSTRAS COM CAVIAR (UNI) 15
OYSTER OYSTERS WITH CAVIAR (UNIT)



OSTRAS AO NATURAL (3 / 6 / 12) 10 | 19 | 33
NATURAL OYSTERS (3 / 6 / 12)

SAPATEIRA SANTOLA, SAPATEIRA, ABACATE E CITRINOS 38
SPIDER CRAB SPIDER CRAB WITH AVOCADO AND CITRUS FRUIT



PEIXE DO DIA CEVICHE DE PEIXE COM GAMBA CRISTAL E PICADO EXÓTICO 39
CATCH OF THE DAY CEVICHE WITH CRYSTAL PRAWN AND EXOTIC PICADO



FATIADO DE PEIXE COM CAVIAR, GENGIBRE E ERVAS FINAS 36
SLICED FISH WITH CAVIAR, GINGER AND HERBS



ENTRADAS QUENTES HOT STARTERS

BACALHAU CODFISH BACALHAU DOURADO JNcQUOI JNcQUOI "DOURADO" CODFISH 34



CANJA DE BACALHAU COM OVO ESCALFADO E TOMATADA 21

CODFISH "CANJA" SOUP WITH POACHED EGG AND TOMATO COMPOTE



LÍNGUAS DE BACALHAU E BERBIGÃO AL PIL-PIL 34

PIL-PIL CODFISH AND COBBLE SLICES



CAMARÃO SHRIMP CAMARÃO À JOËL ROBUCHON JOËL ROBUCHON-STYLE SHRIMP 29



CARABINEIRO SCARLET SHRIMP CARABINEIRO AO ALHO COM OVOS DE CODORNIZ ESTRELADOS 55

GARLIC SCARLET SHRIMP WITH FRIED QUAIL EGGS



LAVAGANTE LOBSTER HOT DOG DE CAVIAR E LAVAGANTE 45

CAVIAR AND LOBSTER HOT DOG



TAMBORIL MONKFISH CARPACCIO QUENTE DE TAMBORIL À GIGI 19

GIGI'S MONKFISH HOT CARPACCIO



PRATOS PRINCIPAIS MAIN DISHES

ATUM TUNA	BITOQUE DE ATUM COM OVO A CAVALO (2 PAX) TUNA STEAK WITH FRIED EGG (2 PAX)	75
	     	
BACALHAU CODFISH	BACALHAU CONFITADO COM AÇORDA DE OVAS CODFISH CONFIT WITH ROE "AÇORDA"	38
	    	
CARABINEIRO SCARLET SHRIMP	CARABINEIRO COM ARROZ CREMOSO DE LIMÃO SCARLET SHRIMP WITH CREAMY LEMON RICE	44
	    	
CARANGUEJO CRAB	PERNA DE CARANGUEJO THERMIDOR THERMIDOR CRAB LEG	150
	      	
CHÉRNE WRECKFISH	CHÉRNE CORADO COM GAMBA BRANCA DO ALGARVE SOBRE ESPINAFRES E CHANTERELLES WRECKFISH WITH WHITE ALGARVE PRAWN OVER SPINACH AND CHANTERELLES	55
	   	
LAVAGANTE LOBSTER	ARROZ DE LAVAGANTE NACIONAL COM COENTROS PORTUGUESE BLUE LOBSTER RICE WITH CORIANDER	75
	    	
PEIXE DO DIA CATCH OF THE DAY	FILETES DE PEIXE COM TÁRTARO DE CAMARÃO VERMELHO E ARROZ DE TOMATE FISH FILLETS WITH RED SHRIMP TARTARE AND TOMATO RICE	58
	      	
POLVO OCTOPUS	POLVO ASSADO À LAGAREIRO OVEN-BAKED OCTOPUS "À LAGAREIRO"	38
	   	

CARNE MEAT

FRANGO CHICKEN	CORDON BLEU DE FRANGO CHICKEN CORDON BLEU	36
	      	
NOVILHO SIRLOIN	LOMBO DE NOVILHO EM MANTEIGA NOISETTE COM VINAGRE DE PORTO VINTAGE SIRLOIN STEAK IN NOISETTE BUTTER WITH VINTAGE PORT VINEGAR	48
	  	

ACOMPANHAMENTOS SIDES

BATATA AO SAL 7
SALTED POTATOES

BATATA JNcQUOI 7
JNcQUOI POTATOES

ESPARREGADO 9
SPINACH PURÉE

FEIJÃO MANTEIGA COM CHOURIÇO À PORTUGUESA 12
BUTTER BEANS WITH CHORIZO "À PORTUGUESA"

FEIJÃO VERDE 10
GREEN BEANS

PURÉ DE BATATA E ZESTES DE LIMÃO 11
POTATO PURÉE WITH LEMON ZEST

SALADA DE TOMATE PREMIUM 16
PREMIUM TOMATO SALAD

SALADA VERDE COM CEBOLA 7
GREEN SALAD WITH ONION

SOBREMESAS DESSERTS

BABA DE CROCODILO 11
CROCODILE'S DROOL



CRÉME CARAMELO 11
CARAMEL CREAM



FRUTA AO NATURAL LAMINADA 9
LAMINATED FRESH FRUIT

MOUSSE DE CHOCOLATE COM AZEITE E FLOR DE SAL 11
CHOCOLATE MOUSSE WITH OLIVE OIL AND FLEUR DE SEL



PÃO DE LEITE NO FORNO COM CREME INGLÊS E CREME DE QUEIJO 11
OVEN-BAKED "PÃO DE LEITE" WITH CRÈME ANGLAISE AND CHEESE CREAM



PUDIM FLAN DE QUEIJO 11
CHEESE FLAN PUDDING



TARTE CREMOSA DE CHOCOLATE COM GELADO DE PISTÁCIO 11
CREAMY CHOCOLATE TART WITH PISTACHIO ICE CREAM



TARTE FOLHADA DE MAÇÃ COM GELADO DE BAUNILHA 11
APPLE PUFF PASTRY WITH VANILLA ICE CREAM



SCAN PARA ACEDER AO MENU
SCAN FOR MENU

Todos os preços incluem IVA e serviço à taxa legal. Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este for inutilizado. Por favor, indique todas as suas alergias e intolerâncias alimentares com antecedência. All our prices include VAT and service. No dish, food product or drink, including the couvert, shall be charged unless it is ordered or rendered unusable by the customer, please state all allergies and food intolerances in advance.