

JNcQUOI

KIOSKAT 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.



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
















































Nos termos do Regulamento (UE) n.º 1169/2011, informamos que os nossos pratos podem conter substâncias ou produtos que provocam alergias ou intolerâncias, nomeadamente: cereais que contêm glúten, crustáceos, ovos, peixe, amendoins, soja, leite, frutos de casca rija, aipo, mostarda, sementes de sésamo, dióxido de enxofre e sulfitos, tremço e moluscos. Em caso de alergia ou intolerância alimentar, solicite aconselhamento aos nossos colaboradores.

In accordance with Regulation (EU) No 1169/2011, please be informed that our dishes may contain substances or products that cause allergies or intolerances, namely: cereals containing gluten, crustaceans, eggs, fish, peanuts, soybeans, milk, tree nuts, celery, mustard, sesame seeds, sulphur dioxide and sulphites, lupin and molluscs. If you have any food allergy or intolerance, please ask a member of our team for advice.

COUVERT

- PÃO DE MAFRA, MANTEIGA E AZEITONAS** 7
"MAFRA" 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 ATUM BRASEADO COM ESCABECHE** 21
TUNA SEARED TUNA WITH ESCABECHE SAUCE
  
- LAMINADO DE ATUM COM CITRINOS, RÁBANO E OVAS DE TRUTA** 26
SLICED TUNA WITH CITRUS, RADISH AND TROUT ROE
  
- SALADA DE BERINGELA NIÇOISE** 23
EGGPLANT NIÇOISE SALAD
     
- CARANGUEJO REAL SALADA RUSSA COM CARANGUEJO REAL, GAMBA BRANCA DO ALGARVE E TÁRTARO DE ATUM** 37
KING CRAB RUSSIAN SALAD WITH KING CRAB, WHITE ALGARVE PRAWN AND TUNA TARTARE
   
- CAMARÃO TACO DE ALFACE COGOLHO, CAMARÃO, MANGA E ABACATE** 28
PRAWN BABY GEM LETTUCE TACO WITH PRAWN, MANGO AND AVOCADO
    
- LAVAGANTE BURRATA COM LAVAGANTE E TOMATE** 38
LOBSTER BURRATA WITH LOBSTER AND TOMATO
    
- OSTRAS AO NATURAL (1 / 3 / 6 / 12)** 4 | 10 | 19 | 33
NATURAL OYSTERS (1 / 3 / 6 / 12)
    
- ANCHOVA FILETE DE ANCHOVA EM PÃO TORRADO COM MANTEIGA** 14
ANCHOVY ANCHOVY FILLET ON BUTTERED TOAST
  
- SAPATEIRA CASCO DE SAPATEIRA** 36
BROWN CRAB STUFFED BROWN CRAB
    
- SANTOLA, SAPATEIRA, ABACATE E CITRINOS** 38
SPIDER CRAB, BROWN CRAB WITH AVOCADO AND CITRUS FRUIT
    
- GASPACHO COM SAPATEIRA, TOMATE E ABACATE** 18
GAZPACHO WITH BROWN CRAB, TOMATO AND AVOCADO
  

ENTRADAS FRIAS COLD STARTERS

PEIXE DO DIA	CEVICHE DE PEIXE COM GAMBA CRISTAL E PICADO EXÓTICO	33
CATCH OF THE DAY	CEVICHE WITH CRYSTAL PRAWN AND EXOTIC PICADO	
	PEIXE FATIADO COM CAVIAR, GENGIBRE E ERVAS FINAS	31
	SLICED FISH WITH CAVIAR, GINGER AND HERBS	
	PREUNTO DE BOLOTA MALDONADO (50G) E PÃO DE CRISTAL COM TOMATE	29
	MALDONADO ACORN-FED IBERIAN HAM (50G) AND CRYSTAL BREAD WITH TOMATO	

ENTRADAS QUENTES HOT STARTERS

AMÉIJOAS	AMÉIJOAS À BULHÃO PATO (250G)	23
CLAMS	CLAMS "BULHÃO PATO" STYLE	
ATUM	PICA PAU DE ATUM	36
TUNA	TUNA "PICA-PAU"	
BACALHAU	BACALHAU DOURADO JNcQUOI	32
CODFISH	JNcQUOI "DOURADO" CODFISH	
CAMARÃO	CAMARÃO À GUILHO	16
PRAWN	PRAWNS 'À GUILHO'	
	CAMARÃO À JOËL ROBUCHON	27
	JOËL ROBUCHON-STYLE SHRIMP	
CARABINEIRO	CARABINEIRO COM ALHO E OVOS DE CODORNIZ ESTRELADOS	55
SCARLET SHRIMP	GARLIC SCARLET SHRIMP WITH FRIED QUAIL EGGS	
LAVAGANTE	HOT DOG DE LAVAGANTE	36
LOBSTER	LOBSTER HOT DOG	
ANGULAS	ANGULAS COM ALHO E GUINDILHAS (100G)	155
BABY EELS	BABY EELS WITH GARLIC AND CHILI PEPPERS	

PRATOS PRINCIPAIS MAIN DISHES

ATUM TUNA	BITOQUE DE ATUM COM OVO A CAVALO (2 PAX) TUNA STEAK WITH FRIED EGG (2 PAX)	75
CAMARÃO SHRIMP	MASSADA DE PEIXE E CAMARÃO FISH AND SHRIMP PASTA STEW	34
LAVAGANTE LOBSTER	ARROZ DE LAVAGANTE NACIONAL COM COENTROS PORTUGUESE BLUE LOBSTER RICE WITH CORIANDER	75
	PACCHERI DE LAVAGANTE E TOMATE LOBSTER AND TOMATO PACCHER	49
TAMBORIL MONKFISH	ARROZ DE TAMBORIL E GAMBAS MONKFISH AND PRAWN RICE	39
PEIXE DO DIA CATCH OF THE DAY	FILETES DE PEIXE FRITO COM TÁRTARO DE CAMARÃO VERMELHO E ARROZ DE TOMATE FRIED FISH FILLETS WITH RED SHRIMP TARTARE AND TOMATO RICE	49
POLVO OCTOPUS	POLVO À LAGAREIRO COM GRELOS SALTEADOS LAGAREIRO-STYLE OCTOPUS WITH SAUTÉED TURNIP GREENS	34

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	41

ACOMPANHAMENTOS SIDES

ARROZ DE ALHO GARLIC RICE	11
	
BATATA AO SAL SALTED POTATOES	7
BATATA JNcQUOI JNcQUOI POTATOES	7
	
ESPARREGADO DE NABIÇAS TURNIP GREEN PURÉE	9
  	
FEIJÃO VERDE GREEN BEANS	10
	
PURÉ DE BATATA E ZESTES DE LIMÃO POTATO PURÉE WITH LEMON ZEST	11
 	
SALADA DE TOMATE PREMIUM PREMIUM TOMATO SALAD	16
	
SALADA VERDE COM CEBOLA GREEN SALAD WITH ONION	7
	

SOBREMESAS DESSERTS

BABA DE CROCODILO® 13
CROCODILE'S DROOL



FRUTA AO NATURAL LAMINADA 11
LAMINATED FRESH FRUIT

GELADOS SANTINI SANTINI ICE CREAM

1 BOLA 1 SCOUP 4

3 BOLAS 3 SCOUPS 11

NATA
SWEET CREAM



CHOCOLATE



PISTÁCIO
PISTACHIO



MORANGO
STRAWBERRY



MANGA
MANGO



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.