

TRUFFLE

Week

Novembro é o mês mais esperado por qualquer amante de trufa, com a chegada da trufa branca, uma das iguarias mais requisitadas do mundo. Uma semana de viagens gastronômicas pelo universo da trufa, em todos os nossos restaurantes, com o selo de qualidade JNcQUOI.

November is the most exciting month for any truffle lover, with the arrival of the white truffle season, the world's most delicate ingredients. A truffle week in all our restaurants, a unique JNcQUOI world experience.

22 — 26 November

JNcQUOI Asia

SUGESTÃO DO CHEF CHEF'S SUGGESTION

**TÁRTARO DE CARABINEIRO COM CROCANTE DE ARROZ
E TRUFA BRANCA DE ALBA (4UNID)**
SCARLET SHRIMP TARTAR WITH CRISPY RICE
AND WHITE ALBA TRUFFLE (4 UNITS)
95

TEMAKI DE ATUM ZUKE COM TRUFA BRANCA DE ALBA (2UNID)
ZUKE TUNA TEMAKI WITH WHITE ALBA TRUFFLE (2UNITS)
75

**NORIMAKI DE OTORO COM ABACATE, CEBOLINHO
E TRUFA BRANCA DE ALBA (4UNID)**
OTORO NORIMAKI WITH AVOCADO, CHIVES
AND WHITE ALBA TRUFFLE
(4 UNIT)
79

TARTE DE NOVILHO TRUFADA (2UNID)
TRUFFLED STEER PIE (2UNITS)
70

CHEUNGFAN CROCANTE DE COGUMELOS COM TRUFA BRANCA DE ALBA
CRISPY MUSHROOM CHEUNGFAN WITH WHITE ALBA TRUFFLE
65

KUSHIAKY DE NOVILHO COM TRUFA BRANCA DE ALBA
STEER KUSHIAKY WITH WHITE ALBA TRUFFLE
75

**SOPA DE NOODLES E WONTONS DE FRANGO
COM TRUFA BRANCA DE ALBA**
CHICKEN NOODLE AND WONTON SOUP WITH WHITE ALBA TRUFFLE
71

GAROUPA SALTEADA COM TRUFA BRANCA DE ALBA
SAUTEED GROUPER WITH WHITE ALBA TRUFFLE
88