

# JNcQUOI

## AVENIDA



SCAN PARA  
ACEDER AO MENU  
SCAN FOR MENU

### UM CLÁSSICO INTEMPORAL

Integrado no emblemático edifício Tivoli, mantivemos os tectos altos e a decoração elegante e contemporânea, criando um ambiente sofisticado. O JNcQUOI Avenida destaca a cozinha portuguesa e os bestsellers internacionais sempre com um toque surpreendente.

### A TIMELESS CLASSIC

Part of the iconic Tivoli building, we have kept the high ceilings and classy yet contemporary decoration creating a sophisticated atmosphere. JNcQUOI Avenida highlights Portuguese cuisine and international bestsellers always with a surprising twist.

## 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



**SUPLEMENTO DE**  
**TRUFA BRANCA DE ALBA 10€ /G**  
**ALBA WHITE TRUFFLE EXTRA**  
(A pedido — On request)

**JNcQUOI**

BEACH CLUB



**JNCQUOI BEACH CLUB COMPORTA**

**Aberto todo o ano. Descubra este oásis de sofisticação à beira-mar.**  
Open all year round. Your beachfront escape awaits,  
indulge in seaside sophistication.

**Faça a sua reserva**  
Book your table now  
**+351 269 249 890**  
**book@jncquoibeachclub.com**



**JNcQUOI**

*In partnership with*

**RANGE ROVER**

**Range Rover**  
Official JNcQUOI Partner



## ENTRADAS STARTERS

### BERINGELA ASSADA 15

#### ROASTED EGGPLANT

Com trufa / With truffle



### BURRATA <sup>DOP</sup> 25



Tomate, manjeriçã / Tomato, basil



### BURRATA <sup>DOP</sup> COM PRESUNTO E MANJERICÃO 29

#### BURRATA <sup>DOP</sup> WITH HAM AND BASIL



### CARBINEIROS Á GUILHO NA FRIGIDEIRA 55



#### SAUTEED SCARLET SHRIMP

Com alho e malagueta / With garlic and chilli



### CARPACCIO DE GAMBA BRANCA 33

#### DO ALGARVE E OVAS DE SALMÃO

#### ALGARVE'S WHITE PRAWNS CARPACCIO AND SALMON ROES



### CAVIAR BELUGA (30gr) 240

#### BELUGA CAVIAR

Com blinis / With blinis



### CAVIAR OSCIETRA (30gr) 115

#### OSCIETRA CAVIAR

Com blinis / With blinis



### CEVICHE DE ROBALO COM LIMA 38

#### SEA BASS CEVICHE WITH LIME

Abacate, cebola, malagueta, coentros / Avocado, onion, chilli, coriander



### ESPARGOS BRANCOS 18



#### WHITE ASPARAGUS

Molho de trufa / Truffled sauce



### GAMBAS E LAVAGANTE



#### COM MAIONESE DE TRUFFA EM ABACATE 33

#### PRAWNS AND LOBSTER WITH TRUFFLE MAYONNAISE ON AVOCADO



### PECADO (CAVIAR, SALMÃO, ANGULAS, ANCHOVA) 80

#### SIN (CAVIAR, SALMON, ANGLOS, ANCHOVIES



### PETIT ROYAL DE MARISCO 149

#### SMALL SEAFOOD ROYAL PLATE

Lavagante, caranguejo do Alasca, camarão / Lobster, Alaskan king crab, shrimp



### PRESUNTO MALDONADO DE BOLOTTA 29

#### ACORN FED MALDONADO HAM

Pão com tomate / Toasted bread with tomato



### QUEIJO VELUDO DE CABRA NO FORNO COM MEL 16



#### GOAT CHEESE WITH HONEY IN THE OVEN



### ROYAL DE MARISCO 185

#### SEAFOOD ROYAL PLATE

Lavagante, caranguejo do Alasca, ostras, camarão

Lobster, Alaskan King crab, oysters, shrimp



### SALMÃO FUMADO COM CREME FRAICHE 35

#### E SALADA ALEMÃ

#### SMOKED SALMON WITH CREME FRAICHE AND GERMAN SALAD



### TERRINA DE FOIE GRAS DE PATO 29



#### DUCK FOIE GRAS TERRINE

Brioche tostado, compota de chalotas / Toasted brioche, shallot jam



### TORTILHA DE BOLETOS E BATATA 38



#### COM CARPACCIO DE GAMBA

#### BOLETUS AND POTATO TORTILLA WITH PRAWN CARPACCIO



\*EXTRA CAVIAR 10 GR 25



SUPLEMENTO DE TRUFA BRANCA DE ALBA 10€ /G

ALBA WHITE TRUFFLE EXTRA (A pedido — On request)

## SOPAS SOUPS

**SOPA DE TOMATE COM ROBALO E OVO ESCALFADO 19**  
TOMATO SOUP WITH SEA BASS AND POACHED EGG



## SALADAS SALAD

**JNCQUOI 39**

*Caranguejo Alasca, abacate, alface, vinagrete trufa*  
*Alaskan king crab, avocado, lettuce and truffle vinager*



**LEGUMES GRELHADOS 17**  
GRILLED VEGETABLES

*Parmesão, pinhões / Parmesan, pine nuts*



## CLÁSSICOS CLASSICS

**BACALHAU CHEF BÓIA GRATINADO COM CEBOLADA 35**  
CHEF BÓIA'S CODFISH AU GRATIN

*Com cebolada / With onion confit*



**BIFE COM PIMENTAS 35**   
STEAK AU POIVRE



**PALETILHA COM ARROZ DE FORNO E GRELOS 42**  
SHOULDER TENDER WITH OVEN BAKED RICE, GREENS



**JACINTO CUT RESERVA 60 DIAS COM ARROZ DE FORNO 36**  
JACINTO CUT RESERVE 60 DAYS WITH OVEN ROASTED RICE



## PEIXE & MARISCO FISH & SEAFOOD

**BIFE DE ATUM RABILHO GRELHADO 41**  
COM ARROZ DE LINGUEIRÃO  
GRILLED BLUEFIN TUNA WITH RAZOR CLAM RICE



**CAMARÃO TIGRE GRELHADO 46**   
GRILED TIGER SHRIMP

*Manteiga de alho, arroz JNcQUOI / Garlic butter, JNcQUOI rice*



**GAMBAS EM MOLHO DE CARIL VERMELHO 32**   
PRAWNS IN RED CURRY SAUCE

*Arroz basmati, frutos secos, papari / Basmati rice, dried fruits, papari*



**LOMBO DE BACALHAU TRADICIONAL 38**  
TRADITIONAL CODFISH FILLET

*Crosta de broa de milho / Cornbread crust*



**PESCADA COM ANGULAS E AMEIJOAS EM SALSAL VERDE 77**  
HAKE WITH ANGULAS AND CLAMS IN SALSAL VERDE



**LINGUADO MEUNIER OU GRELHADO 51**  
MEUNIER OR GRILLED SOLE



**TRANCHE DE ROBALO COM ESPARREGADO 49**  
E MOLHO DE ALCAPARRAS  
SEA BASS WITH SPINACH PURÉE AND CAPER SAUCE



\*EXTRA CAVIAR 10 GR 25



**SUPLEMENTO DE TRUFA BRANCA DE ALBA 10€ /G**  
ALBA WHITE TRUFFLE EXTRA (A pedido — On request)

## CARNE MEAT

---

**CHATEAUBRIAND (+/-500gr) 69**



**CHURRASCO DE ENTRECOSTO DE PORCO 30**  
**BARBECUE PORK RIBS**



*Com molho picante / With spicy sauce*

**COSTELETA DE VITELA JNCQUOI COM GIROLLES 45**  
**JNCQUOI VEAL CHOP WITH GIROLLES**



**ENTRECÔTE WAGYU DO CHILE 69**  
**CHLIEAN WAGYU ENTRECÔTE**



**PLUMAS DE PORCO IBÉRICO 35**  
**IBERIAN PORK "PLUMAS"**

*Azeite, alho, alecrim / Olive oil, garlic, rosemary*



**RIBEYE DE WAGYU DO CHILE 69**  
**CHILEAN WAGYU RIBEYE**



**TOMAHAWK NOVILHO MATURAÇÃO 40 DIAS 90**



**TORNEDÓ 43**  
**BEEF TOURNEDO**

*Morilles à la crème*



\*EXTRA CAVIAR 10 GR 25



**SUPLEMENTO DE TRUFA BRANCA DE ALBA 10€ /G**  
**ALBA WHITE TRUFFLE EXTRA (A pedido — On request)**

## PASTA

---

**TAGLIATELLE COM MORILLES 31**   
TAGLIATELLE WITH MORILLES  
*Com ervas finas / With fine herbs*



**TAGLIOLINI 29**   
*Al tartufo*



## ARROZ RICE

---

**BOLINHOS DE BACALHAU 28**  
PORTUGUESE COD FISH CAKES  
*Com arroz de tomate / With tomato rice*



**ARROZ DE LAVAGANTE E GAROUPA 47**  
LOBSTER AND GROUPER RICE  
*Com coentros / With coriander*



## ACOMPANHAMENTOS SIDE ORDERS

---

**ARROZ BASMATI 7**  
BASMATI RICE



**ARROZ JNCQUOI 11**  
JNCQUOI RICE



**ARROZ NO FORNO 18**  
OVEN RICE



*A alteração do acompanhamento não é permitida/  
Side order changes are not permitted.*

**BATATAS FRITAS 7**  
FRENCH FRIES

**ESPARGOS VERDES GRELHADOS COM FLOR DE SAL 11**  
GRILLED GREEN ASPARAGUS WITH SALT FLOWER

**ESPARREGADO 9**  
SPINACH PURÉE



**GRELOS SALTEADOS 10**  
SAUTÉED GREENS

**LEGUMES GRELHADOS 8**  
GRILLED VEGETABLES



**LEGUMES SALTEADOS 7**  
SAUTÉED VEGETABLES



**PURÉ DE BATATA TRUFADO 14**   
TRUFFLED POTATO PURÉE



**SALADA DE ALFACE FRANCESA 7**  
FRESH LETTUCE SALAD



**SALADA MISTA 9**  
MIXED SALAD

**ACOMPANHAMENTO EXTRA 4**  
EXTRA SIDE ORDER

\*EXTRA CAVIAR 10 GR 25



**SUPLEMENTO DE TRUFA BRANCA DE ALBA 10€ /G**  
ALBA WHITE TRUFFLE EXTRA (A pedido — On request)

## COUVERT



SELEÇÃO DE PÃES, MANTEIGA E AZEITONAS MARINADAS 6.5 POR PAX 1 PER PAX  
BREAD SELECTION, BUTTER AND MARINATED OLIVES

## QUEIJO CHEESE



TÁBUA DE UM QUEIJO 15 /  
CHOICE OF ONE CHEESE

**AZEITÃO** <sup>DOP</sup>

*Estremadura - Portugal*

**BLEU DA ARRÁBIDA**

*Estremadura - Portugal*

**BREJO DA GAIA**

*Ribatejo - Portugal*

**BRIE TRUFADO** <sup>AOP</sup>

**TRUFFLED BRIE** <sup>AOP</sup>

*França - France*

**CABRA AMANTEIGADO**

**BUTTERY GOAT**

*Minho - Portugal*

**CABRA CURADO**

**CURED GOAT**

*Beira Baixa - Portugal*

**CAMEMBERT** <sup>AOP</sup>

*França - France*

**COMTÉ** <sup>AOP</sup>

*França - France*

TÁBUA DE TRÊS QUEIJOS 25

SELECTION OF THREE CHEESES

**D<sup>a</sup> AMÉLIA**

*Famalicão - Portugal*

**MANCHEGO**

*Espanha - Spain*

**PARMESÃO**

**PARMESAN**

*Itália - Italy*

**OVELHA** <sup>DOP</sup>

**SHEEP**

*Beira Baixa - Portugal*

**SERPA** <sup>DOP</sup>

*Alentejo - Portugal*

**SÃO JORGE** <sup>DOP</sup>

*Açores (24 meses/months)*

**SERRA DA ESTRELA** <sup>DOP</sup>

*Beira Alta - Portugal*

**VELUDO DE CABRA**

*Estremadura - Portugal*

\*EXTRA CAVIAR 10 GR 25



SUPLEMENTO DE TRUFA BRANCA DE ALBA 10€ /G

ALBA WHITE TRUFFLE EXTRA (A pedido — On request)

## SOBREMESAS DESSERT

### BABA DE DINOSSAURO 13 DINOSAUR'S DROOL



*Mousse de chocolate, toffe de caramelo, crumble bolacha Maria, ganache cremosa de chocolate, chantilly, crumble com pedaços de chocolate*  
*Chocolate mousse, caramel toffee, cookie crumble, creamy chocolate ganache, whipped cream, chocolate crumble pieces*

### BISCUIT DE AVELÃ 11 HAZELNUT BISCUIT



*Crocant de avelã, ganache de chocolate leite, creme chocolate Dulsey*  
*Crunchy hazelnut, milk chocolate ganache, dulsey chocolate cream*

### CRÉME CARAMELO COM AMARETTO 11 CAMEL CREAM WITH AMARETTO



### FRUTA AO NATURAL 9 FRESH FRUIT

### GELADO DE RINOCERONTE 12 RHINO ICE CREAM



### GELADOS E SORBETS (1 unidade) 4 / (3 unidades) 10 ICE CREAM AND SORBETS



### MIL-FOLHAS JNCQUOI 11 JNCQUOI PUFF PASTRY

*Massa folhada caramelizada, creme mousseline baunilha, compota de framboesa e framboesas frescas.*  
*Caramelized puff pastry, vanilla mousseline cream, raspberry jam and fresh raspberries*



### PÃO DE LÓ DE OVAR IGP 11 TRADITIONAL PORTUGUESE SPONGE CAKE



### PASTÉIS MEY HOFMANN 11 MEY HOFMANN PASTRIES



### PUDIM ABADE DE PRISCOS 11 SWEET EGG PUDDING



### SEMI-FRIO DE COCO, GELEIA DE MANGA E CITRONELA 11 COCONUT BAVAROISE, MANGO AND CITRONELLA



### TIRAMISU CREMOSO E SEU GELADO 11 CREAMY TIRAMISU AND ITS ICE CREAM



### TARTE DE CHOCOLATE NEGRO E FRAMBOESA 11 DARK CHOCOLATE AND RASPBERRY TART



### TARTE DE PÊRAS COZIDA EM VINHO DO PORTO 11 PEAR TART COOKED IN OPORTO WINE



### TARTE DE LIMÃO YUZU MERENGADA 11 YUZU MERINGUE LEMON TART

*Massa doce, confit de limão, cremoso de limão e yuzu, dacquoise de lima merengue Italiano e amêndoa shortbread,*  
*lemon jam meringue and yuzu, lime dacquoise and almond*



### TARTE DE QUEIJO SERRA DA ESTRELA 11 SERRA DA ESTRELA CHEESE TART



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.*



**SUPLEMENTO DE TRUFA BRANCA DE ALBA 10€ /G**  
ALBA WHITE TRUFFLE EXTRA (A pedido — On request)