

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

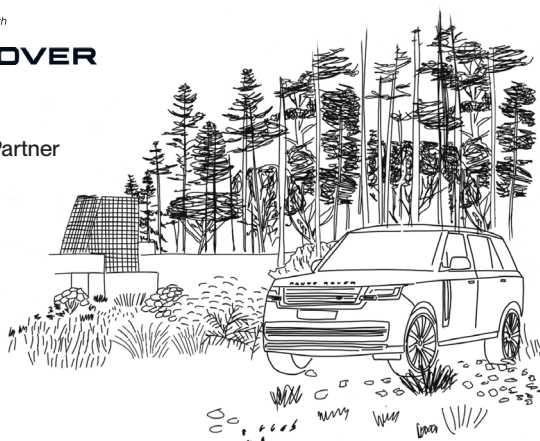


JNcQUOI

In partnership with

RANGE ROVER

Range Rover
Official JNcQUOI Partner



COLD BAR

BIFE TÁRTARO JNCQUIO TRUFADO 35
TRUFFLED JNCQUIO STEAK TARTARE



BURRATA DOP 25 

Tomate, manjeriçao / Tomato, basil



CARPACCIO DE NOVILHO 24
BEEF CARPACCIO

Azeite de trufa, parmesão, rúcula, pinhões
Truffled olive oil, parmesan, rocket, pine nuts



CAVIAR BELUGA (30gr) 240
BELUGA CAVIAR

Com blinis / With blinis



CAVIAR OSCIETRA (30gr) 115
OSCIETRA CAVIAR

Com blinis / With blinis



ESPARGOS BRANCOS COM MOLHO DE TRUFA 18 
WHITE ASPARAGUS WITH TRUFFLE SAUCE




FILETE DE ANCHOVA COM TORRADA DE MANTEIGA 14
ANCHOVY FILLET WITH BUTTER TOAST



GAMBAS AO NATURAL (6 unidades) 21
BOILED PRAWNS (6 pieces)

Com molho cocktail / With cocktail sauce



GAMBAS E LAVAGANTE COM MAIONESE DE TRUFA 33 
EM ABACATE
PRAWNS AND LOBSTER WITH TRUFFLE MAYONNAISE ON AVOCADO



OSTRAS DO ALGARVE 9
(3 unidades) 9, (6 unidades) 18, (12 unidades) 33
ALGARVE OYSTERS (3 pieces, 6 pieces, 12 pieces)



PATA DE CARANGUEJO DO ALASCA 150 
ALASKAN KING CRAB LEG



PECADO (CAVIAR, SALMÃO, ANGULAS, ANCHOVA 80
SIN (CAVIAR, SALMON, ANGLOS, ANCHOVIES)



PETIT ROYAL DE MARISCO 149
SMALL SEAFOOD ROYAL

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



ROYAL DE MARISCO 185
ROYAL SEAFOOD

Lavagante, caranguejo do Alasca, ostras, camarão
Lobster, Alaskan king crab, oysters, shrimp



SALADA RUSSA DE VENTRESCA EM CONSERVA 25
E ATUM FRESCO
RUSSIAN SALAD OF PICKLED VENTRESCA AND FRESH TUNA



SALMÃO FUMADO COM MOLHO CREME FRAICHE 35
E SALADA ALEMÃ
SMOKED SALMON WITH CREME FRAICHE SAUCE AND GERMAN SALAD



SALPICON DE MARISCO 34
SEAFOOD SALPICON



TERRINA DE FOIE GRAS 29 
DUCK FOIE GRAS TERRINE

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



VITELA TONATO 24
VEAL TONATO



*EXTRA CAVIAR 10 GR 25



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

HOT BAR

BACALHAU GRATINADO À CHEF BÓIA 35

CHEF BÓIA'S CODFISH AU GRATIN

Com cebolada / With onion confit



BATATA PONTE NOVA COM MAIONESE DE TRUFA 12

FRENCH FRIES WITH TRUFFLED MAYONNAISE



BIFE PIMENTAS 35

STEAK AU POIVRE



BITOQUE COM OVO A CAVALO, FOIE GRAS 37 E CHIPS DE BATATA

BITOQUE WITH FRIED EGG, FOIE GRAS AND POTATO CHIPS



BOLINHO DE BACALHAU 3.9

PORTUGUESE CODFISH CAKE

com molho tártaro / With tartar sauce



CHURRASCO DE ENTRECOSTO DE PORCO 30

BARBECUE PORK RIBS

Com molho picante / With spicy sauce



CREME DE ESPARGOS VERDES 11

GREEN ASPARAGUS CREAM SOUP

Com presunto crocante / With crispy cured ham



GAMBAS AO ALHO NA FRIGIDEIRA 25

FRIED GARLIC PRAWNS

Azeite, alho, coentros e malagueta / Olive oil, garlic, coriander and chilli



OVOS ROTOS TRUFADOS 25

TRUFFLED "OVOS ROTOS"

Presunto de bolota, batata frita / Iberian acorn fed ham, eggs, french fries



PEIXINHOS DE ESPARGOS DA HORTA COM MOLHO TÀRTARO 18

"PEIXINHOS DA HORTA" WITH TARTAR SAUCE



PICA-PAU DE NOVILHO 26

Novilho, mostarda, alho, pickles, limão

Beef, mustard, garlic, pickles, lemon



PLUMAS DE PORCO IBÉRICO 35

IBERIAN PORK PLUMAS

Grelos, batata frita / Greens, french fries



TAGLIATELLE DE GAMBAS 29

PRAWNS TAGLIATELLE

Al pesto



TAGLIOLINI 29

Al tartufo



*EXTRA CAVIAR 10 GR 25



SUPLEMENTO DE TRUFA BRANCA DE ALBA 10€ /G

ALBA WHITE TRUFFLE EXTRA (A pedido — On request)

SANDWICHES

HAMBURGUER JNcQUOI 23

Brioche, alface, cebola, tomate, queijo, bacon, molho barbecue
Brioche, lettuce, onion, tomato, cheese, bacon, barbecue sauce



HOT DOG DE LAVAGANTE 35

LOBSTER HOT DOG

Brioche, alface, maionese trufada
Brioche, lettuce, truffled mayonnaise



PREGO DO LOMBO 22

TENDERLOIN STEAK SANDWICH

Alho, mostarda / Garlic, mustard



TOSTA MISTA JNCQUOI COM OVO ESTRELADO 21

JNcQUOI mixed toast with fried egg



SALADAS SALADS

CAESAR 23

Alface romana, frango, bacon, parmesão, cebolinho, molho Caesar, croutons
Romaine lettuce, chicken, bacon, parmesan, chives, Caesar sauce, croutons



JNcQUOI 39

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



ALFACE FRANCESA COM CARNE DE SAPATEIRA 39

AO NATURAL E ABACATE

French lettuce with fresh crab meat and avocado



*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 6.5 POR PAX I PER PAX
E AZEITONAS MARINADAS
BREAD SELECTION, BUTTER
AND MARINATED OLIVES



CHARCUTARIA CHARCUTERIE

CECINA DE WAGYU 33
CECINA OF WAGYU BEEF



CHOURIÇO DE BOLLOTA (30gr) 14
BOLOTA CHORIZO



LOMBO IBÉRICO PURO DE BOLLOTA (30gr) 14
IBERIAN LOIN 100% ACORN-FED



TÁBUA DE PRESUNTO DE BOLOTA MALDONADO (30gr) 29
MALDONADO ACORN FED HAM



TÁBUA MISTA DE CHARCUTARIA JNcQUOI (60gr) 26
MIXED CHARCUTERIE BOARD



QUEIJO CHEESE



TÁBUA DE UM QUEIJO 15 /
CHOICE OF ONE CHEESE

TÁBUA DE TRÊS QUEIJS 25
SELECTION OF THREE CHEESES

AZEITÃO ^{DOP}
Estremadura - Portugal

D^a AMÉLIA
Famalicão - Portugal

BLEU DA ARRÁBIDA
Estremadura - Portugal

MANCHEGO
Espanha - Spain

BREJO DA GAIA
Ribatejo - Portugal

PARMESÃO
PARMESAN
Itália - Italy

BRIE TRUFADO ^{AOP}
TRUFFLED BRIE ^{AOP}
França - France

OVELHA ^{DOP}
SHEEP
Beira Baixa - Portugal

CABRA AMANTEIGADO
BUTTERY GOAT
Minho - Portugal

SERPA ^{DOP}
Alentejo - Portugal

CABRA CURADO
CURED GOAT
Beira Baixa - Portugal

SÃO JORGE ^{DOP}
Açores (24 meses/months)

CAMEMBERT ^{AOP}
França - France

SERRA DA ESTRELA ^{DOP}
Beira Alta - Portugal

COMTÉ ^{AOP}
França - France

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

CRÈME CARAMELO COM AMARETTO 11



CARAMEL 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)