

# 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

# 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@jncquibeachclub.com](mailto:book@jncquibeachclub.com)



# JNcQUOI

*In partnership with*

## RANGE ROVER

**Range Rover**  
Official JNcQUOI Partner



# ENTRADAS STARTERS

**BERINGELA ASSADA 16**  
ROASTED EGGPLANT

*Com trufa / With truffle*



**BURRATA DOP 25**

*Tomate, manjeriçao / Tomato, basil*



**BURRATA DOP COM PRESUNTO E MANJERICÃO 31**  
BURRATA DOP WITH HAM AND BASIL



**CARABINEIROS Á GUILHO NA FRIGIDEIRA 55**  
SAUTÉED SCARLET SHRIMP

*Com alho e malagueta / With garlic and chilli*



**CARPACCIO DE GAMBA BRANCA 35**  
DO ALGARVE E OVAS DE SALMÃO  
ALGARVE'S WHITE PRAWN CARPACCIO AND SALMON ROE



**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 35**  
COM MAIONESE DE TRUFA EM ABACATE  
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**  
BAKED GOAT'S CHEESE WITH HONEY



**ROYAL DE MARISCO 185**  
SEAFOOD ROYAL PLATE

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



**SALMÃO FUMADO COM CRÈME FRAÎCHE 35**  
E SALADA ALEMÃ  
SMOKED SALMON WITH CRÈME FRAÎCHE AND GERMAN SALAD



**TERRINA DE FOIE GRAS DE PATO 31**  
DUCK FOIE GRAS TERRINE

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



**TORTILHA DE BOLETOS E BATATA 39**  
COM CARPACCIO DE GAMBA  
BOLETUS AND POTATO TORTILLA WITH PRAWN CARPACCIO



EXTRA CAVIAR 10 GR 25

## SOPAS SOUPS

---

**SOPA DE TOMATE COM ROBALO E OVO ESCALFADO 21**  
TOMATO SOUP WITH SEA BASS AND POACHED EGG



## SALADAS SALAD

---

**JNCQUOI 39**

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



**LEGUMES GRELHADOS 17**  
GRILLED VEGETABLES

*Parmesão, pinhões / Parmesan, pine nuts*



**TACOS DE ALFACE, SAPATEIRA, ABACATE 39**  
**E OVAS DE SALMÃO**

LETTUCE, CRAB, AVOCADO AND SALMON ROE TACOS



## CLÁSSICOS CLASSICS

---

**BACALHAU À CHEF BÓIA GRATINADO COM CEBOLADA 38**  
CHEF BÓIA'S CODFISH AU GRATIN

*Com cebolada / With onion confit*



**BIFE COM PIMENTAS 38**  
STEAK AU POIVRE



**PALETILHA COM ARROZ DE FORNO E GRELOS 49**  
SHOULDER TENDER WITH OVEN BAKED RICE, GREENS



**JACINTO CUT RESERVA 60 DIAS COM ARROZ DE FORNO 39**  
JACINTO CUT RESERVE 60 DAYS WITH OVEN BAKED RICE



## PEIXE & MARISCO FISH & SEAFOOD

---

**BIFE DE ATUM RABILHO GRELHADO 45**  
**COM ARROZ DE LINGUEIRÃO**  
GRILLED BLUEFIN TUNA WITH RAZOR CLAM RICE



**CAMARÃO TIGRE GRELHADO 46**  
GRILLED 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 AMÊIJOAS EM SALSA VERDE 77**  
HAKE WITH ANGULAS AND CLAMS IN SALSA VERDE



**LINGUADO MEUNIER 53**  
SOLE MEUNIER



**TRANCHE DE ROBALO COM ESPARREGADO 51**  
**E MOLHO DE ALCAPARRAS**  
SEA BASS WITH SPINACH PURÉE AND CAPER SAUCE



EXTRA CAVIAR 10 GR 25

# CARNE MEAT

---

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



**CHURRASCO DE ENTRECOSTO DE PORCO 33**



**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 37**

**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 45**

**BEEF TOURNEDO**

*Morilles à la crème*



**EXTRA CAVIAR 10 GR 25**

## PASTA

---

### TAGLIATELLE COM MORILLES 33

TAGLIATELLE WITH MORILLES

*Com ervas finas / With fine herbs*



### TAGLIOLINI 32

*Al tartufo*



## ARROZ RICE

---

### BOLINHOS DE BACALHAU 30

PORTUGUESE COD FISH CAKES

*Com arroz de tomate / With tomato rice*



### ARROZ DE LAVAGANTE E GAROUPA 49

LOBSTER AND GROUPER RICE

*Com coentros / With coriander*



## ACOMPANHAMENTOS SIDE ORDERS

---

### ARROZ BASMATI 7

BASMATI RICE



### ARROZ DE TOMATE 15

TOMATO RICE



### ARROZ JNcQUOI 11

JNcQUOI RICE



### ARROZ NO FORNO 18

OVEN BAKED 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 FLEUR DE SEL



### 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 DE TOMATE PREMIUM 16

PREMIUM TOMATO SALAD

### SALADA MISTA 9

MIXED SALAD

### ACOMPANHAMENTO EXTRA 4

EXTRA SIDE ORDER

EXTRA CAVIAR 10 GR 25

## COUVERT



SELEÇÃO DE PÃES, MANTEIGA E AZEITONAS MARINADAS 6.9 POR PAX | 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

# SOBREMESAS DESSERT

## BABA DE DINOSSAURO 13 DINOSAUR'S DROOL



*Mousse de chocolate, toffee de caramelo, crumble de 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 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



## TIRAMISÙ CREMOSO E SEU GELADO 11 CREAMY TIRAMISÙ 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 PORT WINE COOKED PEAR TART



## 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 11 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.