

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

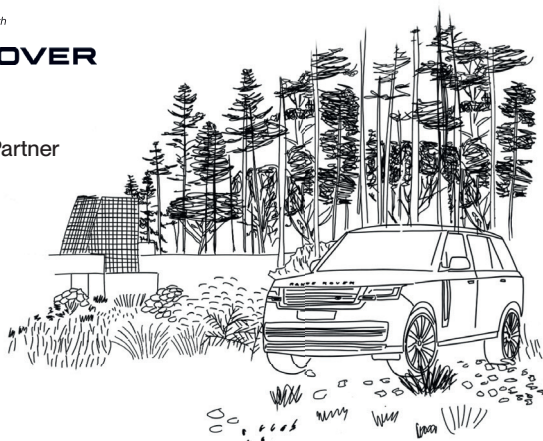


# JNcQUOI

*In partnership with*

## RANGE ROVER

**Range Rover**  
Official JNcQUOI Partner



# COLD BAR

---

**BIFE TÁRTARO JNcQUOI TRUFADO 35**  
TRUFFLED JNcQUOI STEAK TARTARE



**BURRATA <sup>DOP</sup> 25**

*Tomate, manjeriçao / Tomato, basil*



**CARPACCIO DE NOVILHO 25**  
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 20**  
WHITE ASPARAGUS WITH TRUFFLE SAUCE



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



**GAMBAS AO NATURAL (6 unidades) 22**  
BOILED PRAWNS (6 pieces)

*Com molho cocktail / With cocktail sauce*



**GAMBAS E LAVAGANTE COM MAIONESE DE TRUFA 35**  
EM ABACATE

PRAWNS AND LOBSTER WITH TRUFFLE MAYONNAISE ON AVOCADO



**OSTRAS DO ALGARVE**

**(3 unidades) 10, (6 unidades) 19, (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 29**  
E ATUM FRESCO  
RUSSIAN SALAD OF PICKLED VENTRESCA AND FRESH TUNA



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



**ESCABECHE DE CARABINEIRO, GAMBA DO ALGARVE 36**  
E CAMARÃO  
"CARABINERO" ESCABECHE, ALGARVE SHRIMP AND PRAWN



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

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



**VITELA TONATO 26**  
VEAL TONATO



EXTRA CAVIAR 10 GR 25

# HOT BAR

---

## BACALHAU GRATINADO À CHEF BÓIA 38

### 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 38

### STEAK AU POIVRE



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

### 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 33

### 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 TÁRTARO 19

### "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 37

### IBERIAN PORK PLUMAS

*Grelos, batata frita / Greens, french fries*



## TAGLIATELLE DE GAMBAS 31

### PRAWNS TAGLIATELLE

*Al pesto*



## TAGLIOLINI 32

*Al tartufo*



## EXTRA CAVIAR 10 GR 25

## SANDWICHES

---

### HAMBURGUER JNcQUOI 24

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



### HOT DOG DE LAVAGANTE 36

#### LOBSTER HOT DOG

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



### PREGO DO LOMBO 24

#### 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*



### TACOS DE ALFACE, SAPATEIRA, ABACATE 39

#### E OVAS DE SALMÃO

*LETTUCE, CRAB, AVOCADO AND SALMON ROE TACOS*



EXTRA CAVIAR 10 GR 25

## COUVERT



**SELEÇÃO DE PÃES, MANTEIGA 6.9** 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) 28**  
MIXED CHARCUTERIE BOARD



## 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*

EXTRA CAVIAR 10 GR 25

**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*

# 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*

## 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

## 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.