

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

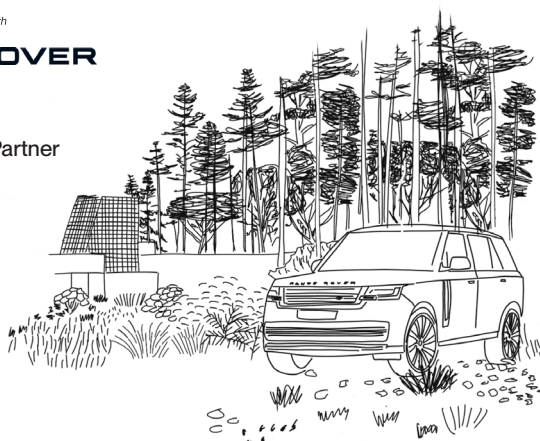


JNcQUOI

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 29

BURRATA ^{DOP} WITH HAM AND BASIL



CARABINEIROS 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 35

COM MAIONESE DE TRUFFA 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

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

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



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

LETTUCE, CRAB, AVOCADO AND SALMON ROE TACOS



CLÁSSICOS CLASSICS

BACALHAU CHEF BÓIA GRATINADO COM CEBOLADA 36
CHEF BÓIA'S CODFISH AU GRATIN

Com cebolada / With onion confit



BIFE COM PIMENTAS 36
STEAK AU POIVRE



PALETILHA COM ARROZ DE FORNO E GRELOS 45
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 45
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 51
MEUNIER SOLE



TRANCHE DE ROBALO COM ESPARREGADO 49
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 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

PASTA

TAGLIATELLE COM MORILLES 31

TAGLIATELLE WITH MORILLES

Com ervas finas / With fine herbs



TAGLIOLINI 31

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

COUVERT



SELEÇÃO DE PÃES, MANTEIGA E AZEITONAS MARINADAS 6.9 POR PAX 1 PER PAX
BREAD SELECTION, BUTTER AND MARINATED OLIVES

QUEIJO CHEESE



TÁBUA DE UM QUEIJO 15 /
CHOICE OF ONE CHEESE

AZEITÃO ^{DOP}

Estremadura - Portugal

BLEU DA ARRÁBIDA

Estremadura - Portugal

BREJO DA GAIA

Ribatejo - Portugal

BRIE TRUFADO ^{AOP}

TRUFFLED BRIE ^{AOP}

França - France

CABRA AMANTEIGADO

BUTTERY GOAT

Minho - Portugal

CABRA CURADO

CURED GOAT

Beira Baixa - Portugal

CAMEMBERT ^{AOP}

França - France

COMTÉ ^{AOP}

França - France

TÁBUA DE TRÊS QUEIJOS 25

SELECTION OF THREE CHEESES

D^a AMÉLIA

Famalicão - Portugal

MANCHEGO

Espanha - Spain

PARMESÃO

PARMESAN

Itália - Italy

OVELHA ^{DOP}

SHEEP

Beira Baixa - Portugal

SERPA ^{DOP}

Alentejo - Portugal

SÃO JORGE ^{DOP}

Açores (24 meses/months)

SERRA DA ESTRELA ^{DOP}

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, 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 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



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.*