

JNÇQUOI

AVENIDA



SCAN PARA
ACEDER AO MENU
SCAN FOR MENU

ONDE O ANTIGO ENCONTRA O NOVO

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.

WHERE THE OLD MEETS THE NEW

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



Porco
Pork



Mostarda
Mustard



Cogumelos
Mushroom



Peixe
Fish



Aipo
Celery



Sem Glúten
Gluten Free



Vegetariano
Vegetarian



Soja
Soy



Alcool
Alcohol

JNÇQUOI

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



COLD BAR

BIFE TÁRTARO JNCQUOI TRUFADO 33
TRUFFLED JNCQUOI STEAK TARTARE



BURRATA ^{DOP} 25

Tomate, manjeriçã / Tomato, basil



BURRATA ^{DOP} COM LAVAGANTE 42
BURRATA ^{DOP} WITH LOBSTER



CARPACCIO DE NOVILHO 23
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 PREMIUM COM MANTEIGA FUMADA 14
PREMIUM ANCHOVY FILLET WITH SMOKED BUTTER



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

Com molho cocktail / With cocktail sauce



OSTRAS DO ALGARVE

(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



PATA DE SAPATEIRA AO NATURAL COM MOLHO COCKTAIL 30
CRAB LEG WITH COCKTAIL SAUCE



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



ROSBIFE 25
ROAST BEEF

Salada de batata, maionese de caril / Potato salad, curry mayonnaise



SALMÃO FUMADO COM OVAS 23
SMOKED SALMON WITH FISH ROE

Creme de aneto, blinis XL / Dill cream, XL blinis



TERRINA DE FOIE GRAS 29
DUCK FOIE GRAS TERRINE

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



VITELA TONATO 24
VEAL TONATO



HOT BAR

BACALHAU GRATINADO À BÓIA 33

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 34

STEAK AU POIVRE



BOLINHO DE BACALHAU 3.9

PORTUGUESE CODFISH CAKE

Com molho aioli / With aioli sauce



CARABINEIRO AL AJILLO 55

SAUTEED SCARLET SHRIMP

Com alho e malagueta / With garlic and chilli



CHURRASCO DE ENTRECOSTO DE PORCO 29

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



CROQUETES DE ALHEIRA 3.9

"ALHEIRA" CROQUETTES



GAMBAS AO ALHO NA FRIGIDEIRA 23

FRIED GARLIC PRAWNS

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



OVOS ROTOS TRUFADOS 23

TRUFFLED "OVOS ROTOS"

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



PEIXINHOS DA HORTA 18

GREEN BEANS "TEMPURA"

Com maionese de alho assado

With roasted garlic mayonnaise



PICA-PAU DE NOVILHO COM FOIE GRAS E CEBOLA 37

Novilho, foie gras, mostarda, cebola, alho, pickles, limão

Beef, foie gras, mustard, onion, garlic, pickles, lemon



PICA-PAU DE NOVILHO 25

Novilho, mostarda, alho, pickles, limão

Beef, mustard, garlic, pickles, lemon



PLUMAS DE PORCO IBÉRICO 32

IBERIAN PORK PLUMAS

Grelos, batata frita / Greens, french fries



TAGLIATELLE DE GAMBAS 28

PRAWNS TAGLIATELLE

Al pesto



TAGLIOLINI 28

Al tartufo



CARNE MATURADA AGED MEAT

COSTELETÃO RESERVA 70 DIAS 180
BONE IN RIBEYE STEAK RESERVE 70 DAYS



TOMAHAWK NOVILHA 40 DIAS 90
HEIFER TOMAHAWK 40 DAYS



RIBEYE 40 DIAS 36
RIBEYE 40 DAYS



JACINTO CUT RESERVA 60 DIAS COM ARROZ DE FORNO 35
JACINTO CUT RESERVE 60 DAYS WITH OVEN ROASTED RICE



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



SALADAS SALADS

CAESAR 22

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



COUVERT

**SELEÇÃO DE PÃES, MANTEIGA
E AZEITONAS MARINADAS 5.9** POR PAX | PER PAX
BREAD SELECTION, BUTTER
AND MARINATED OLIVES



CHARCUTARIA CHARCUTERIE

CECINA DE WAGYU COM PICKLES CASEIROS 33
CECINA OF WAGYU BEEF WITH HOMEMADE PICKLES



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 QUEIJOS 25
SELECTION OF THREE CHEESES

AZEITÃO ^{DOP}
Estremadura - Portugal

Dª 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

SOBREMESAS DESSERT

BABA DE DISSAURO 12



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

CONFIT DE ALPERCE E POEJO COM CHOCOLATE E AMÊNDOA 11



APRICOT AND PENNYROYAL CONFIT WITH CHOCOLATE AND ALMOND

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

SEMI-FRIO DE COCO, GELEIA DE MANGA E CITRONELA 11



COCONUT BAVAROISE, MANGO AND CITRONELLA

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 CHOCOLATE NEGRO E FRAMBOESA 11



DARK CHOCOLATE AND RASPBERRY TART

TIRAMISU CREMOSO E SEU GELADO 11



CREAMY TIRAMISU AND ITS ICE CREAM



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.