

TRUFFLE

Season

Novembro é o mês mais esperado por qualquer amante de trufa, com a chegada da trufa branca, uma das iguarias mais requisitadas do mundo. Uma semana de viagens gastronómicas pelo universo da trufa, em todos os nossos restaurantes, com o selo de qualidade JNcQUOI.

November is the most exciting month for any truffle lover, with the arrival of the white truffle season, the world's most delicate ingredients. A truffle week in all our restaurants, a unique JNcQUOI world experience.

ENTRADAS STARTERS

TATAKI DE WAGYU, COGUMELOS E ESPARGOS COM TRUFA BRANCA D'ALBA

WAGYU BRASEADO, SALADA DE COGUMELOS E ESPARGOS, MOLHO DE GEMAS
E TRUFA BRANCA D'ALBA

WAGYU TATAKI WITH MUSHROOMS AND ASPARAGUS WITH WHITE ALBA TRUFFLE

BRAISED WAGYU, MUSHROOM SALAD AND ASPARAGUS,
EGG YOLK SAUCE AND D'ALBA WHITE TRUFFLE

85

WONTONS DE FRANGO E TRUFA BRANCA D'ALBA

WONTONS DE FRANGO COM MOLHO DE SOJA TRUFADO E TRUFA BRANCA D'ALBA

CHICKEN WONTONS WITH WHITE ALBA TRUFFLE

CHICKEN WONTONS WITH TRUFFLE SOY SAUCE AND D'ALBA WHITE TRUFFLE

67

PRATOS PRINCIPAIS MAIN COURSES

FRANGO GRELHADO COM MOLHO DE MISO E TRUFA BRANCA D'ALBA

FRANGO GRELHADO COM MANTEIGA DE MISO E TRUFA BRANCA D'ALBA

GRILLED CHICKEN WITH MISO SAUCE AND WHITE ALBA TRUFFLE

GRILLED CHICKEN WITH MISO BUTTER AND WHITE D'ALBA TRUFFLE

75

ARROZ SALTEADO DE COGUMELOS DE TEMPORADA COM TRUFA BRANCA D'ALBA

ARROZ JASMIM SALTEADO COM OVO, COGUMELOS DE TEMPORADA E TRUFA BRANCA D'ALBA

STIR FRIED RICE, SEASONAL MUSHROOMS WITH WHITE ALBA TRUFFLE

STIR JASMINE RICE WITH EGG, SEASONAL MUSHROOMS AND WHITE D'ALBA TRUFFLE

78



TODOS OS PRATOS TÊM 5GR DE TRUFA
ALL DISHES HAVE 5GR OF TRUFFLE

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