

NEW
YEAR'S
EVE
WITH
JNÊQUOI
December 31st 2024



DELI COMPORTA
JNÊQUOI

MENU

ENTRADA STARTER

**Carabineiro marinado, abacate e maionese de lima kaffir,
ovas de salmão fumadas**

*Marinated king prawn, avocado, kaffir lime mayo
and smoked salmon roe*

Sparkling Wine 2022 Herdade do Rocim Brut Nature Rosé, Alentejo, Portugal

PEIXE FISH COURSE

Lagosta em molho de Champagne e arroz JNcQUOI

Lobster in Champagne sauce with JNcQUOI rice

White 2022 Herdade do Perú Private Collection, Setúbal, Portugal

CARNE MEAT COURSE

**Lombo de novilho maturado a 55°C,
Cantarelos e jus de cheróvia**

Dry aged beef loin at 55°C, golden chanterelles and parnsip jus

Red 2020 Conceito, Douro, Portugal ^(6L)

SOBREMESA DESSERT

**Terrina de chocolate amargo
e creme de baunilha da Jamaica**

Chocolate tart with Jamaican vanilla cream

Madeira 2009 JNcQUOI Single Harvest, Madeira, Portugal

**00h00
Uvas Passas e Champagne**
Champagne and Raisins

**01h00
Preguinhos no bolo do caco**
Beef steak sandwiches

CHAMPAGNE & OPEN BAR

WELCOME DRINK

JNcQUOI Deli Comporta Signature Cocktail

COCKTAILS

Moscow Mule, Negroni

WHISKY SELECTION

Jameson Black Barrel

Chivas Regal 12 anos

RUM SELECTION

Havana Club 7 years

GIN SELECTION

Beefater 24

WINE SELECTION

JNcQUOI White and Red

20h00 - 02h00
8pm - 2am

Restaurante: 350€
Por pessoa Per person
IVA incluído VAT included

**Pré-pagamento do valor total no ato da reserva.
Não reembolsável em caso de cancelamento ou ausência.**
*Prepayment of the full amount to confirm your reservation.
Not refundable in case of cancellation or no show.*

**Por favor, indique todas as suas alergias
e intolerâncias alimentares com antecedência.**
Please state all allergies and food intolerances in advance.

Disponibilidade limitada, aconselha-se reserva.
Limited availability, reservation advised.



JNÊQUOI

book@jncquoidelicomporta.com

+351 210 513 015

(Call to national fixed network)