

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



ENTRADAS STARTERS

BERINGELA ASSADA 15

ROASTED EGGPLANT

Com trufa / With truffle



BURRATA ^{DOP} 25

Tomate, manjeriçã / Tomato, basil



BURRATA ^{DOP} COM PRESUNTO 29

BURRATA ^{DOP} WITH HAM

Tomate, manjeriçã / Tomato, basil



BURRATA ^{DOP} COM LAVAGANTE 42

BURRATA ^{DOP} WITH LOBSTER



CARABINEIRO AL AJILLO 55

SAUTEED SCARLET SHRIMP

Com alho e malagueta / With garlic and chilli



CARPACCIO DE GAMBA BRANCA DO ALGARVE 33

ALGARVE'S WHITE PRAWNS CARPACCIO



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 37

SEA BASS CEVICHE WITH LIME

Abacate, cebola, malagueta, coentros / Avocado, onion, chilli, coriander



ESPARGOS BRANCOS 18

WHITE ASPARAGUS

Molho de trufa / Truffled sauce



LINGUEIRÃO DE CEBOLADA 30

RAZOR CLAMS WITH ONION

Feito no Jospes / Made in jospes



LOMBO DE SALMÃO FUMADO COM SUAS OVAS 41

SMOKED SALMON WITH FISH ROE

Com blinis, limão / With blinis, lemon



PRESUNTO DE BOLOTA MALDONADO (50gr) 29

ACORN FED MALDONADO HAM

Pão com tomate / Toasted bread with tomato



PETIT ROYAL DE MARISCO 149

SMALL SEAFOOD ROYAL PLATE

Lavagante, caranguejo do Alasca, camarão / Lobster, Alaskan king crab, shrimp



ROYAL DE MARISCO 185

SEAFOOD ROYAL PLATE

Lavagante, caranguejo do Alasca, ostras, camarão

Lobster, Alaskan King crab, oysters, shrimp



TÁRTARO DE ATUM 38

TUNA TARTARE

Com abacate / With avocado



TERRINA DE FOIE GRAS DE PATO 29

DUCK FOIE GRAS TERRINE

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



TORTILLA 19

AL TARTUFO



SOPAS SOUPS

SOPA DE PEIXE E MARISCOS 19
FISH AND SEAFOOD SOUP



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



CLÁSSICOS CLASSICS

CHATEAUBRIAND (+/-500gr) 69



CHULETÓN DE NOVILHO (+/-1100gr) 89
BEEF RIB STEAK



CONFIT DE PATO COM SARLADAISE 29
DUCK CONFIT WITH SARLADAISE



LINGUADO MEUNIÈRE OU GRELHADO (400gr a 500gr) 48
MEUNIÈRE OR GRILLED SOLE

Vegetais, manteiga, batata cozida / Vegetables, butter, boiled potatoes



LINGUADO MEUNIÈRE OU GRELHADO (700gr a 800gr) 90
MEUNIÈRE OR GRILLED SOLE

Vegetais, manteiga, batata cozida / Vegetables, butter, boiled potatoes



PALETILHA COM ARROZ DE FORNO E GRELOS 39
SHOULDER TENDER WITH OVEN BAKED RICE, GREENS



PEIXE & MARISCO FISH & SEAFOOD

BIFE DE ATUM GRELHADO 37
GRILLED TUNA STEAK

Com arroz de lingueirão / With razor clam rice



BACALHAU GRATINADO À BÓIA 33
CHEF BÓIA'S CODFISH AU GRATIN

Com cebolada / With onion confit



CAMARÃO TIGRE GRELHADO 45
GRILED TIGER SHRIMP

Manteiga de alho, arroz JNcQUOI / Garlic butter, JNcQUOI rice



GAMBAS EM MOLHO DE CARIL VERMELHO 31

Arroz basmati, frutos secos, papari / Basmati rice, dried fruits, papari



LOMBO DE BACALHAU TRADICIONAL 37
TRADITIONAL CODFISH FILLET

Crosta de broa de milho / Cornbread crust



TRANCHE DE GAROUPA 36
GROUPEL FILLET



TRANCHE DE ROBALO 48
SEA BASS FILLET



CARNE MEAT

BIFE PIMENTAS 34
STEAK AU POIVRE



BOCHECHAS DE PORCO 35
PORK CHEEKS
Com puré de feijão
With bean purée



COSTELETA DE VITELA JNCQUOI 39
JNCQUOI VEAL CUTLET



CHURRASCO DE ENTRECOSTO DE PORCO 29 
BARBECUE PORK RIBS
Com molho picante / With spicy sauce



ENTRECÔTE GRELHADO 36
GRILLED ENTRECÔTE



PLUMAS DE PORCO IBÉRICO 32
IBERIAN PORK "PLUMAS"
Azeite, alho, alecrim / Olive oil, garlic, rosemary



TORNEDÓ 42
BEEF TOURNEDO
Morilles à la crème



WAGYU GRELHADO 189
GRILLED WAGYU STEAK



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

PASTA

TAGLIATELLE COM MORILLES 29

TAGLIATELLE WITH MORILLES

Com ervas finas / With fine herbs



TAGLIOLINI 28

Al tartufo



ARROZ RICE

BOLINHOS DE BACALHAU 26

PORTUGUESE COD FISH CAKES

Com arroz de tomate / With tomato rice



ARROZ DE LAVAGANTE E GAROUPA 45

LOBSTER AND GROUPER RICE

Com coentros / With coriander



ACOMPANHAMENTOS SIDE ORDERS

ARROZ BASMATI 7

BASMATI RICE



ARROZ JNCQUOI 11

JNCQUOI RICE



ARROZ NO FORNO 11

OVEN RICE



BATATAS FRITAS 7

FRENCH FRIES

ESPARGOS VERDES GRELHADOS COM FLOR DE SAL 10

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 11

TRUFFLED POTATO PURÉE



SALADA DE ALFACE FRANCESA 7

FRESH LETTUCE SALAD



SALADA MISTA 9

MIXED SALAD

ACOMPANHAMENTO EXTRA 4

EXTRA SIDE ORDER

COUVERT



SELEÇÃO DE PÃES, MANTEIGA E AZEITONAS MARINADAS 5.9 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

BRIE TRUFADO ^{AOP}
TRUFFLED BRIE ^{AOP}
França - France

CABRA AMANTEIGADO
BUTTERY GOAT
Minho - Portugal

CABRA GRANJA DOS MOINHOS
GOAT GRANJA DOS MOINHOS
Ribatejo - 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

Dª 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

TERRINCHO ^{DOP}
Trás-os-Montes - Portugal

SOBREMESAS DESSERT

BABA DE DINOSSAURO 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

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

GELADO DE RINOCERONTE 12



RHINO 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.