



## SUGESTÕES DO DIA

**SEGUNDA A SEXTA - 12H ÀS 15:30**  
MONDAY TO FRIDAY - 12AM TILL 3:30PM

### SEGUNDA - MONDAY

**CABRITO DE LEITE ASSADO**  
Roasted Kid Confit

### TERÇA - TUESDAY

**ARROZ DE PATO JNCQUOI**  
Roasted Duck Rice

### QUARTA - WEDNESDAY

**COSTELA DE NOVILHO ASSADO**  
Roasted T-Bone

### QUINTA - THURSDAY

**LEITÃO À MODA DA BAIRRADA**  
Traditional Suckling Pig

### SEXTA - FRIDAY

**BACALHAU À GOMES DE SÁ COM CAMARÃO**  
Cod fish "À Gomes de Sá" with Prawns

28€

## ENTRADAS STARTERS

---

<b>OVOS À PROFESSOR</b> <i>Scrambled eggs À Professor</i>	13
<b>PRESUNTO PATA NEGRA</b> <i>Pata Negra ham</i>	21
<b>BERINGELA À PARMIGIANA</b> <i>Eggplant Parmigiana</i>	16
<b>VITELA COM MOLHO DE ATUM À MODA ANTIGA</b> <i>Classic slow-cooked veal served sliced with tuna sauce</i>	19
<b>CARPACCIO DE ATUM COM AZEITE VIRGEM E LARANJA</b> <i>Tuna carpaccio with olive oil and orange</i>	20
<b>CARPACCIO DE NOVILHO COM PARMESÃO, AIPO E MOLHO DE TRUFA</b> <i>Beef carpaccio with parmesan, celery and truffle sauce</i>	23
<b>SALMÃO FUMADO COM CRÈME FRAÎCHE</b> <i>Smoked Salmon with crème fraîche</i>	23
<b>BURRATA COM PRESUNTO</b> <i>Smoked Ham with Burrata</i>	27
<b>COCKTAIL CLUB DE CARANGUEJO</b> <i>Club cocktail with King Crab</i>	35
<b>CARABINEIROS SALTEADOS COM AZEITE E ALHO</b> <i>Sautéed Scarlet Shrimps with olive oil and garlic</i>	40
<b>CAVIAR OSCIETRA COM BLINIS</b> <i>Oscietra caviar with blinis</i>	105
<b>CAVIAR BELUGA COM BLINIS</b> <i>Beluga caviar with blinis</i>	220

## SOPAS & SALADAS SOUPS & SALADS

---

<b>SOPA DE TOMATE COM OVO ESCALFADO</b> <i>Tomato soup with poached egg</i>	14
<b>SOPA DE PEIXE</b> <i>Fish soup</i>	19
<b>SALADA DE TOMATE CORAÇÃO DE BOI COM AZEITE E FLOR DE SAL</b> <i>Tomato salad with olive oil and salt flower</i>	15
<b>TOMATE, BURRATA E MANJERICÃO</b> <i>Tomato, basil and burrata</i>	21
<b>SALADA CESAR DE FRANGO</b> <i>Chicken Caesar salad</i>	21
<b>SALADA JNCQUOI</b> <i>Alface iceberg, caranguejo Real do Alaska, abacate e vinagrete de trufa Iceberg lettuce, Alaska King Crab, avocado and truffle vinaigrette</i>	32
<b>SALADA DE LAVAGANTE COM LARANJA DO ALGARVE</b> <i>Lobster salad with Orange</i>	36

## PASTAS & RISOTTOS

---

<b>RAVIOLI DE OSSOBUCO E PINHÕES</b> <i>Ossobuco ravioli and pine nuts</i>	19
<b>MACCHERONI À CARBONARA</b> <i>Macaroni pasta with carbonara sauce</i>	20
<b>RIGATONI À BOLONHESA</b> <i>Rigatoni pasta with ragoût beef</i>	21
<b>TAGLIATELLE FRESCO TRUFADO</b> <i>Fresh truffled tagliatelle</i>	26
<b>TORTELLI DE CARNE COM CREME DE TRUFAS</b> <i>Tortelli with meat and truffles</i>	29
<b>SPAGHETTI COM OVAS DE ROBALO</b> <i>Spaghetti with Seabass roe</i>	24
<b>SPAGHETTI DE CARANGUEJO COM CHILI</b> <i>Spaghetti with Alaska King Crab and chilli</i>	36
<b>RISOTTO DE CARABINEIRO E AÇAFRÃO</b> <i>Risotto with Scarlett Shrimp and saffron</i>	40
<b>RISOTTO DE LAVAGANTE E ESPARGOS</b> <i>Risotto with Lobster and asparagus</i>	42

## PEIXE FISH

---

<b>BACALHAU COZIDO COM GRÃO</b> Steam Codfish with chickpeas	27
<b>FILETES DE PESCADA COM ARROZ DE TOMATE</b> Hake fillet with tomato rice	27
<b>FILETES DE PEIXE GALO COM AÇORDA DE OVAS</b> John Dory fish fillet with roe's <i>açorda</i>	38
<b>ARROZ DE TAMBORIL COM GAMBAS</b> Monkfish rice with prawns	37
<b>PREGADO ASSADO COM MANTEIGA DE LIMÃO E ALCAPARRAS</b> Roasted turbot with lemon butter and capers	40
<b>CAMARÃO TIGRE GRELHADO COM MOLHO DE MANTEIGA</b> Grilled Tiger Prawns with butter sauce	43
<b>LAGOSTA GRELHADA (500G)</b> Grilled Lobster (500g)	95
<b>LAGOSTA GRATINADA (500G)</b> Lobster <i>Au Gratin</i> (500g)	98

## CARNE MEAT

---

<b>VITELA À MILANESA COM SALADA DE RÚCULA, TOMATE E PARMESÃO</b> Veal Milanese with rocket salad, cherry tomatoes and grated parmesan	28
<b>BIFE TARTARO TRUFADO</b> Truffled Steak Tartar	30
<b>PRESA DE PORCO IBÉRICO GRELHADO</b> Grilled Iberian Pork Steak	32
<b>COSTELETAS DE BORREGO GRELHADAS</b> Grilled lamb chops	36
<b>VOL-AU-VENT DE FRANGO COM MORILLES</b> Chicken Vol-Au-Vent with Morilles	36
<b>STROGANOFF MANOTA</b> Special Manota <i>stroganoff</i>	37
<b>BIFE CLUB COM MOLEJAS</b> Club steak with sweetbreads	37
<b>T-BONE DE VITELA GRELHADA (2 PESSOAS)</b> Grilled T-bone steak (2 people)	65
<b>WAGYU SNK GRELHADO</b> Grilled SNK Wagyu	185

## ACOMPANHAMENTOS SIDE DISHES

---

<b>BIMIS SALTEADOS COM ALHO E MALAGUETA</b> Sautéed bimis with garlic and hot chilli	6
<b>BATATA ASSADA COM ALECRIM E ALHO</b> Sautéed potatoes with rosemary and garlic	6
<b>GRELOS SALTEADOS COM ALHO</b> Sautéed sprouts with garlic	6
<b>ESPARREGADO DE NABIÇAS</b> Turnip leaves purée	6
<b>BATATA FRITA JNcQUOI</b> JNcQUOI French fries	6
<b>ARROZ BASMATI</b> Basmati rice	6
<b>ARROZ DE TOMATE</b> Tomato rice	8

## SOBREMESAS DESSERTS

---

<b>BISCUIT DE AVELÃ COM DOIS CHOCOLATES</b> Hazelnut biscuit with two chocolates	10
<b>FONDANT DE CHOCOLATE</b> Chocolate <i>fondant</i>	10
<b>PETIT GÂTEAUX DE CHOCOLATE 70% E GELADO DE BAUNILHA</b> Chocolate <i>petit gâteaux (70% cocoa)</i> and vanilla ice cream	10
<b>TARTE DE LIMÃO MERENGADA</b> Lemon tart with merengue	10
<b>DELICIA EXÓTICA DE CHOCOLATE BRANCO E MARACUJÁ</b> White Chocolate and Passion Fruit	10
<b>PASTÉIS MEY HOFMANN</b> Mey Hofmann pastries	10
<b>BABA DE RINOCERONTE</b> Creme de chocolate, caramelo, doce de ovos, bolacha e nata Chocolate, caramel, egg custard, biscuit and cream mousse	10
<b>SABAYON CHAMPAGNE E FRUTOS VERMELHOS</b> Champagne <i>Sabayon</i> and red fruits	10
<b>MORANGOS GRATINADOS COM MASCARPONE</b> Strawberry gratin with <i>Mascarpone</i> cheese	10
<b>BAVAROISE DE COCO E MORANGO</b> Strawberry and Coconut <i>Bavaroise</i>	10
<b>GELADOS E SORBETS</b> Ice Creams and Sorbets	
1 Sabor (1 porção) 1 Flavor (1 scoop)	4
Trio (3 porções) Trio (3 scoops)	10
<b>FRUTA AO NATURAL</b> Fresh fruit	8
<b>SELECÇÃO DE QUEIJOS</b> Cheese Selection	
O seu preferido (uma opção) Your Favourite cheese (taste one)	10
Trio de queijos (três opções) Cheese Trio (taste three)	20

TODOS OS PREÇOS INCLUEM IVA E SERVIÇO À TAXA LEGAL.  
ALL OUR PRICES INCLUDE VAT AND SERVICE.

NENHUM PRATO, PRODUTO ALIMENTAR OU BEBIDA, INCLUINDO O COUVERT, PODE SER COBRADO SE NÃO FOR SOLICITADO PELO CLIENTE OU POR ESTE FOR INUTILIZADO.  
NO DISH, FOOD PRODUCT OR DRINK, INCLUDING THE COUVERT, SHALL BE CHARGED UNLESS IT IS ORDERED OR RENDERED UNUSABLE BY THE CUSTOMER.

OS NOSSOS PRATOS PODEM CONTER LACTICÍNIOS, FRUTOS SECOS, GLUTEN, ENTRE OUTROS.  
OUR DISHES MAY HAVE DAIRY PRODUCTS, NUTS, GLUTEN AND OTHER.  
IN CASE OF ANY ALLERGIES PLEASE INFORM THE STAFF.