

## **OUTROS RESTAURANTES DO CHEF JOSÉ AVILLENZ**

### **BELCANTO**

DISTINGUIDO COM DUAS ESTRELAS MICHELIN E CONSIDERADO UM DOS 50 MELHORES RESTAURANTES DO MUNDO PELA PRESTIGIADA "THE WORLD'S 50 BEST RESTAURANTS", O BELCANTO DE JOSÉ AVILLENZ OFERECE UMA COZINHA PORTUGUESA CONTEMPORÂNEA.

NO CHIADO, LISBOA.

BELCANTO.PT —  BELCANTO\_JOSEAVILLENZ

### **ENCANTO**

DISTINGUIDO COM UMA ESTRELA MICHELIN, ESTE É UM ESPAÇO ENCANTADO DE ALTA-COZINHA ONDE AS ESTRELAS SÃO OS VEGETAIS.

NO CHIADO, LISBOA.

ENCANTOJOSEAVILLENZ.PT —  ENCANTO\_JOSEAVILLENZ

### **MARÉ**

É O MAIS RECENTE RESTAURANTE DE JOSÉ AVILLENZ, NO GUINCHO, EM CASCAIS. UM ESPAÇO, MESMO EM CIMA DO MAR, COM UMA COZINHA BASEADA NO SABOR E NA FRESCURA DO PEIXE E DO MARISCO PORTUGUÊS.

NO GUINCHO, CASCAIS.

MAREJOSEAVILLENZ.PT —  MARE.JOSEAVILLENZ

### **CANTINHO DO AVILLENZ**

COZINHA PORTUGUESA COM INFLUÊNCIA DE VIAGENS. NO CHIADO, PARQUE DAS NAÇÕES, CASCAIS E PORTO. CANTINHODOAVILLENZ.PT —  CANTINHO\_DO\_AVILLENZ

### **EL CORTE INGLÉS**

NO GOURMET EXPERIENCE O CHEF JOSÉ AVILLENZ APRESENTA TRÊS CONCEITOS ABSOLUTAMENTE DISTINTOS QUE OFERECEM UMA CARTA E UMA EXPERIÊNCIA DIFERENCIADAS: A TASCACHIC É UM RESTAURANTE SOFISTICADO E CONTEMPORÂNEO COM SABORES PORTUGUESES, O JACARÉ, UM CARNÍVORO VEGETARIANO, E O BARRA CASCABEL RESULTA DE UMA PARCERIA COM O CHEF MEXICANO ROBERTO RUIZ E OFERECE OS MELHORES SABORES MEXICANOS NUM AMBIENTE FRENÉTICO E IRREVERENTE.

LISBOA — EL CORTE INGLÉS, GOURMET EXPERIENCE, PISO 7  
SALONCASCABEL.COM — TASCACHIC.PT — JACARÉ.PT

### **TASCA - DUBAI**

DISTINGUIDA COM UMA ESTRELA MICHELIN, ESTE É O PRIMEIRO PROJECTO DE RESTAURAÇÃO INTERNACIONAL DE JOSÉ AVILLENZ. A TASCA PROPÕE UMA CARTA DE SABORES PORTUGUESES COM UM TOQUE CONTEMPORÂNEO.

NO HOTEL MANDARIN ORIENTAL JUMEIRA, DUBAI,  
EMIRADOS ÁRABES UNIDOS.

MANDARINORIENTAL.COM/TASCA —  TASCADUBAI

## OS PREFERIDOS DO CHEF JOSÉ AVILLEZ

### ➔ MARISCOS E ENTRADAS ◀

TÁRTARO DE ATUM COM MARINADA PICANTE  
E CEBOLINHO 🌿 18 €

TÁRTARO DE POLVO, EMULSÃO DE *KIMCHI*,  
ALFACE CROCANTE, ERVAS E PICKLES 🌿 16 €

CARPACCIO DE VACA MATURADA, AGRIÃO  
E EMULSÃO COM TRUFA E PARMESÃO 19 €

GAMBAS COM ALHO E MALAGUETA 🌿 20,5 € (250 G APROX.)

AMÊIJOAS À BULHÃO PATO 🌿 26 € (250 G APROX.)

### ➔ PRATOS PRINCIPAIS ◀

O NOSSO BACALHAU À BRÁS  
COM «AZEITONA EXPLOSIVA» 28,5 €  
UM PRATO TRADICIONAL DE GRANDE SUCESSO:  
BACALHAU DESFIADO ENVOLVIDO EM CEBOLA  
COM BATATA-PALHA, OVOS, SALSICA PICADA  
E AZEITONA EXPLOSIVA.

ARROZ DE CARABINEIRO, CARANGUEJO E AMÊIJOA 🌿 59,5 €  
ARROZ MALANDRINHO COM CARABINEIRO, CARANGUEJO,  
CAMARÃO E AMÊIJOAS, COENTROS E MALAGUETA.

AÇORDA DE CAMARÃO 🌿 29,5 €  
UM PRATO PORTUGUÊS IMPERDÍVEL: GAMBAS, PÃO,  
ALHO, COENTROS, MALAGUETA E GEMA DE OVO.

## ➔ SUGESTÕES DA NOSSA CHARCUTARIA ◀

PRESUNTO PORCO PRETO (50 G) 15,5 €

PRESUNTO PORCO PRETO BOLOTA (50 G) 18,5 €

TÁBUA MISTA DE PORCO PRETO (COPITA, PAIOLA E LOMBO) (80 G) 20 €

## ➔ MARISCOS E ENTRADAS ◀

COCKTAIL DE GAMBAS COM ABACATE 🍷 18,5 €

GAMBAS COZIDAS E DESCASCADAS COM MOLHO COCKTAIL,  
PICADINHO DE MAÇÃ, CORAÇÃO DE ALFACE CROCANTE E ABACATE.

CARPACCIO DE VACA MATURADA, AGRIÃO E EMULSÃO  
COM TRUFA E PARMESÃO 19 €

ROBALO MARINADO COM LIMA E COENTROS  
COM ABACATE E CEBOLA ROXA 18 €

TÁRTARO DE ATUM COM MARINADA PICANTE E CEBOLINHO 🍷🍷 18 €

TÁRTARO DE POLVO, EMULSÃO DE KIMCHI,  
ALFACE CROCANTE, ERVAS E PICKLES 🍷 16 €

TÁRTARO DE PICANHA, CHALOTAS, ALCAPARRAS, CORNICHONS  
E EMULSÃO DE MOSTARDA DIJON 🍷 18 €

BURRATA TRUFADA, AGRIÃO, MEL E PINHÕES 🍷🍷 18,5 €

BERINGELA ASSADA COM HÚMUS E TOMATE 🍷 11,5 €

EMPADINHAS DE PERDIZ (2 UN.) 🍷 10 €

DUAS EMPADINHAS DE PERDIZ ESTUFADA COM BACON E CEBOLINHA.

GAMBAS COM ALHO E MALAGUETA 🍷 20,5 € (250 G APROX.)

AMÊIJOAS À BULHÃO PATO 🍷 26 € (250 G APROX.)

---

COUYERT (POR PESSOA) 🍷🍷 4,5 €

PÃO DE AZEITONAS, BROA DE MILHO, PÃO ALENTEJANO,  
AZEITONAS GALEGAS MARINADAS E MANTEIGA FUMADA.

## ➔ SOPAS ◀

**BISQUE DE LAVAGANTE E CAMARÃO** 🍷 18 €  
CREME AVELUDADO DE LAVAGANTE E CAMARÃO  
COM EMULSÃO DE ALHO E AÇAFRÃO.

**CALDO VERDE COM CHOURIÇO** 11,5 €  
SOPA TRADICIONAL COM COUVE-GALEGA E CHOURICO  
TÍPICA DA REGIAO NORTE DE PORTUGAL.

## ➔ SALADAS ◀

**SALADA DE FRANGO GRELHADO** 19 €  
MISTURA DE ALFACES, COXA DE FRANGO GRELHADA, CEBOLA ROXA, BACON,  
CORACÃO DE ALFACE, TOMATE, ABACATE E VINAGRETA DE IOGURTE.

**SALADA DE LEGUMES COM QUINOA** 🌱 18 €  
QUINOA, CORACAO DE ALFACE, TOMATE ASSADO, AMÊNDOA TOSTADA, ABOBORA ASSADA,  
COURGETTE ASSADA, COGUMELOS, PARMESÃO E VINAGRETA DE LIMÃO.

## ➔ PRATOS VEGETARIANOS ◀

**CARIL VERDE DE LEGUMES GRELHADOS** 27 €  
SERVIDO COM ARROZ BRANCO.

**ARROZ DE COGUMELOS COM MANJERICÃO** 27 €  
ARROZ CARNAROLI COM COGUMELOS PORCINI SALTEADOS,  
LASCAS DE PARMESÃO E MANJERICÃO.

## ➔ PRATOS DE PEIXE ◀

**O NOSSO BACALHAU À BRÁS COM «AZEITONA EXPLOSIVA»** 28,5 €  
UM PRATO TRADICIONAL DE GRANDE SUCESSO: BACALHAU DESFIADO ENVOLVIDO EM CEBOLA COM BATATA-PALHA, OVOS, SALSA PICADA E AZEITONA EXPLOSIVA.

**AÇORDA DE CAMARÃO** 🍷🌿 29,5 €  
UM PRATO PORTUGUÊS IMPERDÍVEL:  
GAMBAS, PÃO, ALHO, COENTROS, MALAGUETA E GEMA DE OVO.

**LULAS GRELHADAS COM ARROZ NEGRO** 🍷 33 €  
LULAS GRELHADAS NAS BRASAS E UM IRRESISTÍVEL ARROZ NEGRO COM CHOURIÇO, MAIONESE DE ALHO E KIMCHI (LIGEIRAMENTE PICANTE).

**LOMBO DE BACALHAU COM BROA** 🍷 35 €  
BACALHAU ASSADO COM CROSTA DE BROA E CHOURIÇO, EMULSÃO DE CEBOLADA E BATATAS A MURRO.

**POLVO GRELHADO** 🍷 35,5 €  
O MELHOR POLVO COZIDO E GRELHADO NA BRASA COM AZEITE E ALHO, SERVIDO COM BATATINHAS, GRELOS E CEBOLADA.

**ROBALO GRELHADO COM ESPARGOS** 37 €  
TRANCHE DE ROBALO, SERVIDO COM ESPARGOS GRELHADOS, BATATA MIGADA COM AZEITONAS E AZEITE DE MANJERICÃO.

**ROBALO GRELHADO COM ARROZ DE CAMARÃO** 🍷 38 €  
TRANCHE DE ROBALO, SERVIDO COM ARROZ DE CAMARÃO

**ARROZ DE GAMBAS E AMÊIJOA** 🍷 34 €  
ARROZ MALANDRINHO COM GAMBAS E AMÊIJOAS, COENTROS E MALAGUETA.

**ARROZ DE CARABINEIRO, CARANGUEJO E AMÊIJOA** 🍷 59,5 €  
ARROZ MALANDRINHO COM CARABINEIRO, CARANGUEJO, CAMARÃO E AMÊIJOAS, COENTROS E MALAGUETA.

**LAVAGANTE AZUL GRELHADO** 🍷 75 €  
LAVAGANTE AZUL, EMULSÃO DE YUZU, TRUFAS E BATATAS FRITAS COM OVO A CAVALO.

## ➔ PRATOS DE CARNE ←

### FRANGO "PIRI-PIRI" 25 €

O MELHOR FRANGO DESOSSADO SERVIDO COM BATATA FRITA, SALADA DE ALFACE E CEBOLA E CREME DE ABACATE.

### BITOQUE DO LOMBO COM OVO A CAVALO 27,5 €

BIFE ESPALMADO NA FRIGIDEIRA COM OVO ESTRELADO, MOLHO DO BIFE, ARROZ BRANCO E BATATAS FRITAS.

### COXA DE PATO CURADA E CONFITADA 28 €

BATATA SALTEADA, ALHO, TOMILHO E TRUFA E COUVE CORAÇÃO GUISADA COM BACON.

### O NOSSO BIFE DO LOMBO 35,5 €

O MELHOR BIFE PREPARADO NAS BRASAS, SERVIDO COM BATATAS FRITAS, MOLHO DA CASA E BEARNAISE.

## ➔ BAIRODOAVILLEZ.PT ←



CONTÉM GLÚTEN



CONTÉM FRUTOS DE CASCA RIJA



CONTÉM MARISCOS E MOLUSCOS



VEGETARIANO

O PÁTEO NÃO GARANTE QUE OS ALIMENTOS SERVIDOS NÃO TENHAM ENTRADO EM CONTACTO COM POTENCIAIS ALERGÉNIOS.

NENHUM PRATO, PRODUTO ALIMENTAR OU BEBIDA, INCLUINDO O COUVERT, PODE SER COBRADO SE NÃO FOR SOLICITADO PELO CLIENTE OU POR ESTE FOR INUTILIZADO. ARTIGO 135.º N.º 3 DECRETO-LEI N.º 10/2015 DE 16/01.

UMA SUGESTÃO DE GRATIFICAÇÃO DE 7,5% SERÁ ADICIONADA À CONTA FINAL.  
SE DESEJAR INCLUI-LA NO PAGAMENTO, A MESMA SERÁ ENTREGUE À NOSSA EQUIPA.