

OUTROS RESTAURANTES DO CHEF JOSÉ AVILLENZ

BELCANTO

**COZINHA PORTUGUESA REVISITADA.
DISTINGUIDO COM DUAS ESTRELAS MICHELIN.
LARGO DE SÃO CARLOS, 10, LISBOA • + 351 213 420 607
BELCANTO.PT**

BECO - CABARET GOURMET

**ESPAÇO MISTERIOSO (RESTAURANTE E BAR)
ONDE SE CRUZA A ALTA-COZINHA COM O MUNDO DO ESPECTÁCULO.
BAIRRO DO AVILLENZ, RUA NOVA DA TRINDADE, 18, LISBOA • + 351 210 939 234
BECOCABARETGOURMET.PT**

MINI BAR

**BAR GASTRONÓMICO ONDE NEM TUDO O QUE PARECE É.
AS NOITES DE SEXTA E SÁBADO SÃO ANIMADOS POR UM DJ.
LISBOA • RUA ANTÓNIO MARIA CARDOSO, 58, LISBOA • + 351 211 305 393
PORTO • RUA DA PICARIA, 12, PORTO • + 351 221 129 729
MINIBAR.PT**

CANTINHO DO AVILLENZ

**COZINHA PORTUGUESA CONTEMPORÂNEA COM INFLUÊNCIA DE VIAGENS.
CHIADO • RUA DOS DUQUES DE BRAGANÇA, 7, LISBOA • + 351 211 992 369
PARQUE DAS NAÇÕES • RUA BOJADOR, 55, LISBOA • + 351 218 700 365
PORTO • RUA MOUZINHO DA SILVEIRA, 166, PORTO • + 351 223 227 879
CANTINHODOAVILLENZ.PT**

GOURMET EXPERIENCE - 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.
EL CORTE INGLÉS, GOURMET EXPERIENCE, PISO 7 • LISBOA • + 351 211 327 380
TASCACHIC.PT JACARE.PT SALONCASCABEL.COM**

CAFÉ LISBOA

**SABORES TRADICIONAIS E MUITO MAIS NUM AMBIENTE QUE RECUPERA A BOÉMIA
DOS ANTIGOS CAFÉS DE LISBOA. CONTA COM UMA FANTÁSTICA ESPLANADA.
LARGO DE SÃO CARLOS, 23, LISBOA • + 351 211 914 498
CAFELISBOA.PT**

CANTINA ZÉ AVILLENZ

**O MELHOR DA COZINHA PORTUGUESA FAMILIAR NUM ESPAÇO CHEIO DE LUZ E SIMPATIA.
RUA DOS ARAMEIROS (CAMPO DAS CEBOLAS), 15, LISBOA • + 351 215 807 625
CANTINAZEAVILLENZ.PT**

**A COZINHA DO CHEF JOSÉ AVILLENZ ESTÁ REPRESENTADA EM VÁRIOS ESPAÇOS DIFERENTES
ONDE A ÚNICA CONSTANTE É A QUALIDADE.
DESCUBRA TODOS OS CONCEITOS E MUITO MAIS EM **JOSEAVILLENZ.PT****

⇒ ESPECIALIDADES DO PÁTEO ←



MARISCOS E ENTRADAS

AMÊIJOAS À BULHÃO PATO (V) (V) 23,5 €
(250 G APROX.)

GAMBAS COM ALHO E MALAGUETA (V) (V) 19 €
(250 G APROX.)

LINGUEIRÃO COM ALHO, LIMÃO E LOURO (V) (V) 19 €
(250 G APROX.)

SOPAS

CREME DE MARISCO (V) (V) 9,5 €
CREME INTENSO COM PEDAÇOS DE GAMBA, COENTROS,
MALAGUETA FINAMENTE PICADA E TOSTA CASEIRA.

PEIXE

AÇORDA DE CAMARÃO (V) 26 €
UM PRATO PORTUGUÊS IMPERDÍVEL:
GAMBAS, PÃO, ALHO, COENTROS, MALAGUETA E GEMA DE OVO.

ARROZ DE PEIXE (V) 27,5 €
SERVIDO NO TACHO, MALANDRINHO, COM PEIXE FRESCO, COENTROS
E HORTELÃ-DA-RIBEIRA.

ARROZ DE LAVAGANTE E CAMARÃO (V) (V) 35,5 €
ARROZ MALANDRINHO COM LAVAGANTE, CAMARÃO, COENTROS,
MALAGUETA, LIMA E MANJERICÃO.

CARNE

BIFE DO LOMBO (V) 32,5 €
O MELHOR BIFE PREPARADO NAS BRASAS, SERVIDO COM UMA FATIA DE PRESUNTO
E O NOSSO MOLHO NA FRIGIDEIRA.

BIFE DA VAZIA MATURADA (V) (V) 29,5 €
BIFE MACIO DE SABOR INTENSO GRElhADO NAS BRASAS COM MOLHO BÉARNAISE.

SOBREMESAS

BOLO DE CHOCOLATE DO BAIRRO (V) 8 €
UM BOLO DE CHOCOLATE RICO E CREMOSO,
PREPARADO COM O MELHOR CHOCOLATE E NA DOSE PERFEITA.

"MARACUJÁ" COM SORVETE DE COCO (V) (V) 10 €
SURPREENDENTE, REFRESCANTE E COM UM TOQUE TROPICAL,
ESTA SOBREMESA É O FINAL PERFEITO PARA QUALQUER REFEIÇÃO.



⇒ QUEIJOS ⇐

QUEIJO DA SERRA DA ESTRELA (50 G)	5 €
QUEIJO DE OVELHA RESERVA - AFINAÇÃO MANTEIGARIA SILVA (50 G)	6,5 €
QUEIJO DE AZEITÃO 250 G (UN.)	11 €
QUEIJO DE AZEITÃO PEQUENO (UN.)	6 €
QUEIJO ILHA DE SÃO JORGE 4 MESES DE CURA (50 G)	3,5 €
QUEIJO DA ILHA DE SÃO JORGE 24 MESES DE CURA (50 G)	4,5 €
QUEIJO DA ILHA DE SÃO JORGE ARTESANAL - AFINAÇÃO MANTEIGARIA SILVA (50 G)	4,5 €
QUEIJO DA ILHA DE SÃO JORGE ARTESANAL 50 MESES DE CURA AFINAÇÃO MANTEIGARIA SILVA (50 G)	9 €
QUEIJO DA ILHA DE SÃO MIGUEL (50 G)	4 €
QUEIJO CAPRINO DE ODEMIRA VINTAGE (50 G)	6,5 €
QUEIJO DE NISA (UN.)	5 €
QUEIJO DE ÉVORA (UN.)	5 €
QUEIJO DE CABRA "GUILHERME" (50 G)	4 €
QUEIJO DE CABRA DA BEIRA BAIXA (50 G)	5 €
QUEIJO DE CABRA MEIA CURA DA VILA DE MELGAÇO (50 G)	6,5 €
QUEIJO CAMEMBERT COM VINHO ALVARINHO (50 G)	8 €
QUEIJO TERRINCHO TRÁS-OS-MONTES (50 G)	4,5 €
QUEIJO IDANHA-A-NOVA (50 G)	3,5 €
SELECÇÃO DE QUEIJOS PORTUGUESES (CABRA, VACA, OVELHA)	10 €

⇒ CHARCUTARIA ⇐

PRESUNTO SERRANO GRAN RESERVA (50 G)	7 €
PRESUNTO BÍSARO (50 G)	8,5 €
COPITA PORCO PRETO BOLOTA (50 G)	8,5 €
PAIOLA PORCO PRETO BOLOTA (50 G)	11,5 €
LOMBO PORCO PRETO BOLOTA (50 G)	12 €
PAIO DE CACHAÇO ARTESANAL DO FUNDÃO (50 G)	7,5 €

⇒ SOPAS ⇐

SOPA DE PEIXE 🌊 9,5 €

UM CREME RICO E AVELUDADO COM CROUTONS E MAIONESE DE ALHO E AÇAFRÃO.

CREME DE MARISCO 🌊🌊 9,5 €

CREME INTENSO COM PEDAÇOS DE GAMBA, COENTROS, MALAGUETA FINAMENTE PICADA E TOSTA CASEIRA.

CREME DE LEGUMES DE ÉPOCA 🌱🌱 4,5 €

UMA SOPA GENEROSA E RECONFORTANTE PREPARADA COM OS LEGUMES MAIS FRESCOS.

⇒ PRATOS VEGETARIANOS ⇐

LEGUMES SALTEADOS 🌱🌱🌱 17,5 €

LEGUMES VARIADOS, SALTEADOS NO PONTO, COM UM PISO FRESCO DE MANJERICÃO.

CARIL DE LEGUMES 🌱🌱 17,5 €

CARIL VERDE DE LEGUMES CROCANTES SERVIDO COM ARROZ BRANCO.

⇒ SALADAS ⇐

SALADA DE ROSBIFE 🌱🌱 16,5 €

MISTURA DE ALFACES, FATIAS DE ROSBIFE, PÊRA, CORAÇÃO DE ALFACE, TOMATE ASSADO, PIMENTO ASSADO, GORGONZOLA, NOZES, CEBOLA ROXA GRELHADA E MAIONESE DE ALHO FUMADO.

SALADA DE FRANGO GRELHADO 🌱 14,5 €

MISTURA DE ALFACES, FATIAS DE PEITO DE FRANGO GRELHADO, CEBOLA ROXA, BACON, CORAÇÃO DE ALFACE, TOMATE, ABACATE EM GOMOS E VINAGRETA DE IOGURTE.

SALADA DE LEGUMES COM QUINOA 🌱🌱🌱 14,5 €

QUINOA, CORAÇÃO DE ALFACE GRELHADO, TOMATE ASSADO, AMÊNDOA TOSTADA, ABÓBORA ASSADA, PARMESÃO E VINAGRETA DE LIMÃO.

➔ PRATOS DE PEIXE ◀

ROBALO GRELHADO 🌿 31,5 €

TRANCHE DE ROBALO MUITO FRESCO, SERVIDO COM PURÉ DE BATATA CREMOSO, FEIJÃO-VERDE E *DASHI*.

CARABINEIRO GRANDE GRELHADO 🌿 🍷 🍷 39,5 €

CARABINEIRO GRELHADO NAS BRASAS, SERVIDO COM O NOSSO MOLHO DO BAIRRO E ACOMPANHADO COM ARROZ BRANCO E BATATAS FRITAS.

LULAS GRELHADAS 🌿 🍷 29,5 €

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

CORVINA COM MIGAS 26 €

A PARTE MAIS NOBRE DA CORVINA COM MIGAS DE LINGUIÇA E GUARNIÇÃO DE ESCABECHE DE LEGUMES E GENGIBRE.

ATUM GRELHADO COM BATATAS «DE CU P'RO AR» 🌿 29 €

UM GENEROSO BIFE GRELHADO NAS BRASAS SERVIDO TÉPIDO COM UM PICADINHO ALGARVIO E BATATAS AVINAGRADAS.

AÇORDA DE CAMARÃO 🍷 26 €

UM PRATO PORTUGUÊS IMPERDÍVEL:
GAMBAS, PÃO, ALHO, COENTROS, MALAGUETA E GEMA DE OVO.

ARROZ DE PEIXE 🌿 27,5 €

SERVIDO NO TACHO, MALANDRINHO, COM PEIXE FRESCO, COENTROS E HORTELÃ-DA-RIBEIRA.

ARROZ DE LAVAGANTE E CAMARÃO 🌿 🍷 35,5 €

ARROZ MALANDRINHO COM LAVAGANTE, CAMARÃO, COENTROS, MALAGUETA, LIMA E MANJERICÃO.

LOMBO DE BACALHAU 29 €

BACALHAU ASSADO COM CROSTA DE BROA E CHOURIÇO, EMULSÃO DE CEBOLADA E BATATAS A MURRO.

BACALHAU À BRÁS COM «AZEITONA EXPLOSIVA» 🌿 🍷 25 €

UM PRATO TRADICIONAL DE GRANDE SUCESSO: BACALHAU DESFIADO ENVOLVIDO EM CEBOLA COM BATATA-PALHA, OVOS, SALSA PICADA E AZEITONA EXPLOSIVA.

➔ PRATOS DE CARNE ←

[SERVIDOS COM 2 ACOMPANHAMENTOS À ESCOLHA]

BIFE DO LOMBO 🌿 32,5 €

O MELHOR BIFE PREPARADO NAS BRASAS, SERVIDO COM UMA FATIA DE PRESUNTO E O NOSSO MOLHO NA FRIGIDEIRA.

BIFE DA VAZIA MATURADA 🌿 29,5 €

BIFE MACIO DE SABOR INTENSO GRELHADO NAS BRASAS COM MOLHO *BÉARNAISE*.

PRESA DE PORCO ALENTEJANO 🌿 28,5 €

UM SUCULENTO NACO DE PORCO GRELHADO NAS BRASAS COM CREME DE ALHO FUMADO.

BIFE TÁRTARO À MODA DO BAIRRO 🌿 27,5 €

CARNE DE VACA FINAMENTE PICADA, COM RABANETE, CHALOTA, ALCAPARRAS, CORNICHONS E EMULSÃO DE MOSTARDA.

➔ ACOMPANHAMENTOS EXTRA ←

ARROZ BRANCO 🌿 3 €

BATATAS FRITAS 🌿 3 €

FEIJÃO PRETO GUISADO 🌿 3 €

LEGUMES SALTEADOS 🌿 4 €

SALADA VERDE 🌿 3 €

SALADA DE TOMATE DE ÉPOCA 🌿 3 €

SALADA MISTA 🌿 3 €

➔ SOBREMESAS ➔

MIL-FOLHAS DE PASTEL DE NATA 8 €

NUNCA PROVOU NADA ASSIM: LEVE E DELICIOSO,
ESTA É A INTERPRETAÇÃO DO CHEF JOSÉ AVILLEZ DE UM CLÁSSICO LISBOETA.
MOSCATEL DE SETÚBAL BACALHÔA SUPERIOR – COPO 5 €

PAVLOVA DO BAIRRO  9,5 €

UM MERENGUE ESTALADIÇO COM UMA IRRESISTÍVEL MOUSSE DE MORANGO
COM COMPOTA DE FRUTOS VERMELHOS E ESPUMA DE QUEIJO-CREME.
VINHO DO PORTO QUINTA NOVA LBV – COPO 5,5 €

AVELÃ³    7 €

UM CLÁSSICO DO CHEF JOSÉ AVILLEZ: GELADO DE AVELÃ, ESPUMA DE AVELÃ,
AVELÃ RALADA E FLOR DE SAL. TUDO SERVIDO NUM COPO, EM CAMADAS GENEROSAS.
MERGULHE A COLHER E EXPERIMENTE TODAS AS TEXTURAS DE UMA SÓ VEZ.
VINHO DA MADEIRA BARBEITO 10 ANOS – COPO 6 €

BOLO DE CHOCOLATE DO BAIRRO  8 €

UM BOLO DE CHOCOLATE RICO E CREMOSO,
PREPARADO COM O MELHOR CHOCOLATE E NA DOSE PERFEITA.
VINHO DE CARCAVELOS VILLA OEIRAS – COPO 5,5 €
OU AGUARDENTE MACIEIRA XO – COPO 13 €

"MARACUJÁ" COM SORVETE DE COCO   10 €

SURPREENDENTE, REFRESCANTE E COM UM TOQUE TROPICAL,
ESTA SOBREMESA É O FINAL PERFEITO PARA QUALQUER REFEIÇÃO.
CASA SANTOS LIMA LATE HARVEST – COPO 5,5 €

MOUSSE DE CHOCOLATE COM GELADO   8 €

UMA MOUSSE DE TEXTURA RICA PREPARADA COM O MELHOR CHOCOLATE,
FINALIZADA COM UMA BOLA DE GELADO E RASPAS DE CHOCOLATE.
WHISKEY JAMESON CASKMATES – COPO 8 €
OU VINHO DO PORTO NIEPOORT DEE 10 ANOS – COPO 5,5 €

QUEIJO DA SERRA DOP  9 €

O FAMOSO QUEIJO DE OVELHA, PROVENIENTE DA REGIÃO DA SERRA DA ESTRELA.
VINHO DO PORTO GRAHAM'S TAWNY 20 ANOS – COPO 8,5 €

SELECÇÃO DE QUEIJOS PORTUGUESES  12 €

TÁBUA COM VARIEDADES DE QUEIJO PORTUGUÊS.
VINHO DO PORTO NIEPOORT DEE 10 ANOS – COPO 5,5 €

FRUTA DA ÉPOCA   6 €

FRUTA TROPICAL   7 €

ABACAXI, MANGA OU PAPAIA.



SEM GLÚTEN



CONTÉM FRUTOS SECOS E AMENDOIM



CONTÉM MARISCOS E MOLUSCOS



VEGETARIANO

