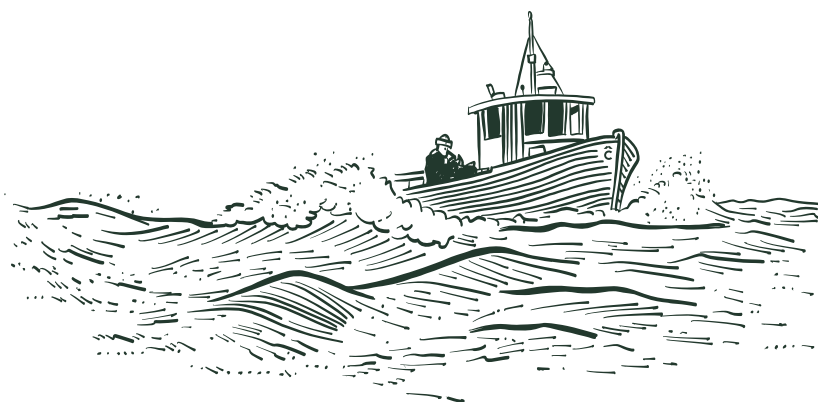


JNcQUOI

FISH



A nossa Homenagem ao Atlântico

Portugal nasceu do mar.

O Atlântico foi sempre mais do que um horizonte:
foi caminho e destino, bússola e promessa, conquista e esperança.
Nas suas águas frias vivem os tesouros que moldaram a nossa identidade.

Peixes nobres, mariscos delicados e técnicas ancestrais,
transmitidas de geração em geração, fizeram do
Atlântico o grande guardião da nossa cultura à mesa.

O JNcQUOI Fish é a nossa homenagem a esse legado,
um tributo vivo à paixão de Portugal pelo mar.

Aqui, cada prato é uma celebração de resiliência, coragem
e autenticidade, transformada com a nossa visão e audácia.

Esperamos que desfrutem desta experiência,
seja ao almoço ou ao jantar.

Our Ode to the Atlantic

Portugal was born from the sea. The Atlantic was never just a horizon:
It was path and destination, compass and promise, conquest and hope.
Within its cold waters dwell the treasures that shaped our identity.

Noble fish, delicate shellfish, and ancestral techniques,
passed down through generations, have made the Atlantic
the great guardian of our culinary culture.

JNcQUOI Fish is our homage to that legacy, a living
tribute to Portugal's passion for the sea.

Here, every dish is a celebration of resilience, courage, and
authenticity, transformed through our vision and audacity.
We invite you to enjoy this experience, whether at lunch or dinner.



JNÊQUOI

FISH

ALERGIA ALIMENTAR FOOD ALLERGY



Ovo
Egg



Lactose
Lactose



Frutos Secos
Nuts



Glúten
Gluten



Dióxido Sulfúrico
Sulphur Dioxide



Moluscos
Molluscs



Crustáceos
Crustaceans



Picante
Spicy



Chocolate
Chocolate



Porco
Pork



Mostarda
Mustard



Cogumelos
Mushroom



Peixe
Fish



Alpo
Celery



Alcool
Alcohol



Vegetariano
Vegetarian



Soja
Soy

COUVERT

PÃO DE TRIGO BARBELA, MANTEIGA E AZEITONAS
BARBELA WHEAT BREAD, BUTTER AND OLIVES



8

BOLINHO DE BACALHAU COM CAVIAR E MOLHO TÁRTARO
CODFISH PASTRY WITH CAVIAR AND TARTAR SAUCE



16

ENTRADAS FRIAS COLD STARTERS

ATUM LAMINADO DE ATUM COM CITRINOS, RÁBANO E OVAS DE TRUTA

TUNA SLICED TUNA WITH CITRUS, RADISH AND TROUT ROE



29

TÁRTARO DE ATUM COM OVO ESCALFADO, MAIONESE DE SOJA E GENGIBRE

TUNA TARTARE WITH POACHED EGG, SOY MAYO AND GINGER



38

BACALHAU CARPACCIO DE BACALHAU COM AZEITONAS E MOLHO MEDITERRÂNIC

CODFISH CODFISH CARPACCIO WITH OLIVES AND MEDITERRANEAN SAUCE



27

CARANGUEJO REAL CARANGUEJO REAL COM SALADA RUSSA, GAMBA BRANCA DO ALGARVE E TÁRTARO DE ATUM

KING CRAB KING CRAB WITH RUSSIAN SALAD, WHITE ALGARVE PRAWN AND TUNA TARTARE



37

CAVIAR CAVIAR BELUGA (30G)
CAVIAR BELUGA CAVIAR

240

CAVIAR OSCIETRA (30G)
OSCIETRA CAVIAR

115

OSTRA OSTRAS COM CAVIAR (UNI)
OYSTER OYSTERS WITH CAVIAR (UNIT)



15

OSTRAS AO NATURAL (3 / 6 / 12)
NATURAL OYSTERS (3 / 6 / 12)

10 | 19 | 33

SAPATEIRA SANTOLA, SAPATEIRA, ABACATE E CITRINOS
SPIDER CRAB SPIDER CRAB WITH AVOCADO AND CITRUS FRUIT



38

PEIXE DO DIA CEVICHE DE PEIXE COM GAMBA CRISTAL E PICADO EXÓTICO
CATCH OF THE DAY CEVICHE WITH CRYSTAL PRAWN AND EXOTIC PICADO



39

FATIADO DE PEIXE COM CAVIAR, GENGIBRE E ERVAS FINAS

SLICED FISH WITH CAVIAR, GINGER AND HERBS



36

ENTRADAS QUENTES HOT STARTERS

BACALHAU **BACALHAU DOURADO JNcQUOI** **34**
CODFISH JNcQUOI "DOURADO" CODFISH



CANJA DE BACALHAU COM OVO ESCALFADO E TOMATADA **21**

CODFISH "CANJA" SOUP WITH POACHED EGG AND TOMATO COMPOTE



LÍNGUAS DE BACALHAU E BERBIGÃO AL PIL-PIL **34**

PIL-PIL CODFISH AND COBBLE SLICES



CAMARÃO **CAMARÃO À JOËL ROBUCHON** **29**
SHRIMP JOËL ROBUCHON-STYLE SHRIMP



CARABINEIRO **CARABINEIRO AO ALHO COM OVOS DE** **55**
SCARLET SHRIMP CODORNIZ ESTRELADOS

GARLIC SCARLET SHRIMP WITH FRIED QUAIL EGGS



LAVAGANTE **HOT DOG DE CAVIAR E LAVAGANTE** **45**
LOBSTER CAVIAR AND LOBSTER HOT DOG



TAMBORIL **CARPACCIO QUENTE DE TAMBORIL À GIGI** **19**
MONKFISH GIGI'S MONKFISH HOT CARPACCIO



PRATOS PRINCIPAIS MAIN DISHES

ATUM TUNA	BITOQUE DE ATUM COM OVO A CAVALO (2 PAX) TUNA STEAK WITH FRIED EGG (2 PAX)	80
     		
CARABINEIRO SCARLET SHRIMP	CARABINEIRO COM ARROZ CREMOSO DE LIMÃO SCARLET SHRIMP WITH CREAMY LEMON RICE	52
     		
CHÉRNE WRECKFISH	CHÉRNE CORADO COM GAMBA BRANCA DO ALGARVE SOBRE ESPINAFRES E COGUMELOS SELVAGENS WRECKFISH WITH WHITE ALGARVE PRAWN OVER SPINACH AND WILD MUSHROOMS	55
     		
LAVAGANTE LOBSTER	ARROZ DE LAVAGANTE NACIONAL COM COENTROS PORTUGUESE BLUE LOBSTER RICE WITH CORIANDER	75
     		
PEIXE DO DIA CATCH OF THE DAY	FILETES DE PEIXE COM TÁRTARO DE CAMARÃO VERMELHO E ARROZ DE TOMATE FISH FILLETS WITH RED SHRIMP TARTARE AND TOMATO RICE	58
     		
POLVO OCTOPUS	POLVO ASSADO À LAGAREIRO OVEN-BAKED OCTOPUS "À LAGAREIRO"	38
     		

CARNE MEAT

FRANGO CHICKEN	CORDON BLEU DE FRANGO CHICKEN CORDON BLEU	36
      		
PORCO PORK	LOMBINHO DE PORCO BELOTA COM AMÊIJOAS ACORN-FED IBERIAN PORK TENDERLOIN WITH CLAMS	55
      		
NOVILHO SIRLOIN	LOMBO DE NOVILHO EM MANTEIGA NOISETTE COM VINAGRE DE PORTO VINTAGE SIRLOIN STEAK IN NOISETTE BUTTER WITH VINTAGE PORT VINEGAR	48
     		

ACOMPANHAMENTOS SIDES

AÇORDA DE OVAS DE BACALHAU
COD ROE AÇORDA



12

BATATA AO SAL
SALTED POTATOES

7

BATATA JNcQUOI
JNcQUOI POTATOES



7

ESPARREGADO
SPINACH PURÉE



9

FEIJÃO VERDE
GREEN BEANS



10

PURÉ DE BATATA E ZESTES DE LIMÃO
POTATO PURÉE WITH LEMON ZEST



11

SALADA DE TOMATE PREMIUM
PREMIUM TOMATO SALAD



16

SALADA VERDE COM CEBOLA
GREEN SALAD WITH ONION

7

SOBREMESAS DESSERTS

BABA DE CROCODILO CROCODILE'S DROOL



11

CRÉME CARAMELO CARAMEL CREAM



11

FRUTA AO NATURAL LAMINADA LAMINATED FRESH FRUIT

9

MOUSSE DE CHOCOLATE COM AZEITE E FLOR DE SAL CHOCOLATE MOUSSE WITH OLIVE OIL AND FLEUR DE SEL



11

PÃO DE LEITE NO FORNO COM CREME INGLÊS E CREME DE QUEIJO OVEN-BAKED "PÃO DE LEITE" WITH CRÉME ANGLAISE AND CHEESE CREAM



11

PUDIM FLAN DE QUEIJO CHEESE FLAN PUDDING



11

TARTE CREMOSA DE CHOCOLATE COM GELADO DE PISTÁCIO CREAMY CHOCOLATE TART WITH PISTACHIO ICE CREAM



11

TARTE FOLHADA DE MAÇÃ COM GELADO DE BAUNILHA APPLE PUFF PASTRY WITH VANILLA ICE CREAM



11



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.