

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.



CAPTAIN'S *menu*



Um capitão sabe que cada minuto conta.

Quando é o mar que dita o ritmo, é a experiência e o instinto que orientam cada decisão. No JNcQUOI Fish, trazemos essa mesma filosofia para a hora de almoço.

O Captain's Menu é um convite para entregar o leme ao nosso Chef, que seleciona diariamente o melhor peixe e marisco, sempre de acordo com a frescura do dia e a sazonalidade, criando um menu pensado para oferecer toda a experiência JNcQUOI Fish ao ritmo do seu dia.

Porque um grande almoço nem sempre precisa de mais tempo, apenas do percurso certo.

A captain knows that every minute matters.

When the sea sets the pace, experience and instinct guide every decision. At JNcQUOI Fish, we bring that same philosophy to lunch.

The Captain's Menu is an invitation to hand the helm to our Chef, who curates a daily selection of the freshest seafood and seasonal ingredients, crafted to deliver the full JNcQUOI Fish experience within the rhythm of your day.

Because great lunches don't always need more time, only the right course.

Inclui
Includes

Couvert, Entrada e Prato Principal
Couvert, Starter and Main Dish

60

De Segunda a Sexta. Disponível exclusivamente ao almoço.
From Monday to Friday. Available exclusively at lunch.

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



Aipo
Celery



Alcool
Alcohol



Vegetariano
Vegetarian



Soja
Soy

Nos termos do Regulamento (UE) n.º 1169/2011, informamos que os nossos pratos podem conter substâncias ou produtos que provocam alergias ou intolerâncias, nomeadamente: cereais que contêm glúten, crustáceos, ovos, peixe, amendoins, soja, leite, frutos de casca rija, aipo, mostarda, sementes de sésamo, dióxido de enxofre e sulfitos, tremço e moluscos. Em caso de alergia ou intolerância alimentar, solicite aconselhamento aos nossos colaboradores.

In accordance with Regulation (EU) No 1169/2011, please be informed that our dishes may contain substances or products that cause allergies or intolerances, namely: cereals containing gluten, crustaceans, eggs, fish, peanuts, soybeans, milk, tree nuts, celery, mustard, sesame seeds, sulphur dioxide and sulphites, lupin and molluscs. If you have any food allergy or intolerance, please ask a member of our team for advice.

COUVERT

PÃO DE MASSA MÃE, MANTEIGA E AZEITONAS SOURDOUGH 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 TUNA	ATUM BRASEADO COM ESCABECHE SEARED TUNA WITH ESCABECHE SAUCE	24
	  	
	LAMINADO DE ATUM COM CITRINOS, RÁBANO E OVAS DE TRUTA SLICED TUNA WITH CITRUS, RADISH AND TROUT ROE	28
	  	
CARANGUEJO REAL KING CRAB	SALADA RUSSA COM CARANGUEJO REAL, GAMBA BRANCA DO ALGARVE E TARTARO DE ATUM RUSSIAN SALAD WITH KING CRAB, WHITE ALGARVE PRAWN AND TUNA TARTARE	39
	   	
CAMARÃO PRAWN	TACO DE ALFACE COGOLHO, CAMARÃO, MANGA E ABACATE BABY GEM LETTUCE TACO WITH PRAWN, MANGO AND AVOCADO	28
	     	
LAVAGANTE LOBSTER	BURRATA COM LAVAGANTE E TOMATE BURRATA WITH LOBSTER AND TOMATO	39
	    	
	OSTRAS AO NATURAL (1 / 3 / 6 / 12) NATURAL OYSTERS (1 / 3 / 6 / 12)	4 10 19 33
		
ANCHOVA ANCHOVY	FILETE DE ANCHOVA EM PÃO TORRADO COM MANTEIGA ANCHOVY FILLET ON BUTTERED TOAST	14
	  	
SAPATEIRA BROWN CRAB	CASCO DE SAPATEIRA STUFFED BROWN CRAB	38
	     	
	GASPACHO COM SAPATEIRA, TOMATE E ABACATE GAZPACHO WITH BROWN CRAB, TOMATO AND AVOCADO	18
	  	

ENTRADAS FRIAS COLD STARTERS

PEIXE DO DIA CATCH OF THE DAY	CEVICHE DE PEIXE COM GAMBA CRISTAL E PICADO EXÓTICO CEVICHE WITH CRYSTAL PRAWN AND EXOTIC PICADO	36
	PEIXE FATIADO COM CAVIAR, GENGIBRE E ERVAS FINAS SLICED FISH WITH CAVIAR, GINGER AND HERBS	36
	PRESENTO DE BOLOTA MALDONADO (50G) E PÃO DE CRISTAL COM TOMATE MALDONADO ACORN-FED IBERIAN HAM (50G) AND CRYSTAL BREAD WITH TOMATO	29

ENTRADAS QUENTES HOT STARTERS

AMÊIJOAS CLAMS	AMÊIJOAS À BULHÃO PATO (250G) CLAMS "BULHÃO PATO" STYLE	29
ATUM TUNA	PICA PAU DE ATUM TUNA "PICA-PAU"	38
	PIZZA COM TÁRTARO DE ATUM, BURRATA, TOMATE E RUCULA PIZZA WITH TUNA TARTARE, BURRATA, TOMATO AND ARUGULA	29
BACALHAU CODFISH	BACALHAU DOURADO JNcQUOI JNcQUOI "DOURADO" CODFISH	32
	LÍNGUAS DE BACALHAU E BERBIGÃO AL PIL-PIL PIL-PIL CODFISH AND COCKLE SLICES	34
CAMARÃO PRAWN	CAMARÃO À GUILHO PRAWNS 'A GUILHO'	19
	CAMARÃO À JOËL ROBUCHON JOËL ROBUCHON-STYLE SHRIMP	27
CARABINEIRO SCARLET SHRIMP	CARABINEIRO COM ALHO E OVOS DE CODORNIZ ESTRELADOS GARLIC SCARLET SHRIMP WITH FRIED QUAIL EGGS	55
LAVAGANTE LOBSTER	HOT DOG DE LAVAGANTE LOBSTER HOT DOG	36
POLVO OCTOPUS	POLVO À GALEGA OCTOPUS WITH POTATOES, PAPRIKA AND OLIVE OIL	29

PRATOS PRINCIPAIS MAIN DISHES

ATUM TUNA	BITOQUE DE ATUM COM OVO A CAVALO (2 PAX) TUNA STEAK WITH FRIED EGG (2 PAX)	80
	      	
BACALHAU CODFISH	CACHAÇO DE BACALHAU À LAGAREIRO LAGAREIRO-STYLE COD NECK	38
	 	
CAMARÃO SHRIMP	MASSADA DE PEIXE E CAMARÃO FISH AND SHRIMP PASTA STEW	37
	      	
CARABINEIRO SCARLET SHRIMP	CARABINEIRO COM ARROZ CREMOSO DE LIMÃO SCARLET SHRIMP WITH CREAMY LEMON RICE	52
	      	
LAVAGANTE LOBSTER	ARROZ DE LAVAGANTE COM COENTROS LOBSTER RICE WITH CORIANDER	75
	      	
	PACCHERI DE LAVAGANTE E TOMATE LOBSTER AND TOMATO PACCHER	49
	      	
TAMBORIL MONKFISH	ARROZ DE TAMBORIL E GAMBAS MONKFISH AND PRAWN RICE	42
	      	
PEIXE DO DIA CATCH OF THE DAY	FILETES DE PEIXE FRITO COM TÁRTARO DE CAMARÃO VERMELHO E ARROZ DE TOMATE FRIED FISH FILLETS WITH RED SHRIMP TARTARE AND TOMATO RICE	49
	         	
POLVO OCTOPUS	POLVO À LAGAREIRO COM GRELOS SALTEADOS LAGAREIRO-STYLE OCTOPUS WITH SAUTÉED TURNIP GREENS	40
	 	
RAIA RAY	RAIA CORADA EM MOLHO DE MANTEIGA NOISETTE, LIMÃO E ALCAPARRAS COM PURÉ DE BATATA SEARED RAY WING WITH LEMON-CAPER BROWN BUTTER AND MASHED POTATOES	35
	      	

CARNE MEAT

FRANGO CHICKEN	CORDON BLEU DE FRANGO CHICKEN CORDON BLEU	42
	         	
NOVILHO SIRLOIN	LOMBO DE NOVILHO EM MANTEIGA NOISETTE COM VINAGRE DE PORTO VINTAGE SIRLOIN STEAK IN NOISETTE BUTTER WITH VINTAGE PORT VINEGAR	45
	      	

ACOMPANHAMENTOS SIDES

AÇORDA DE OVAS DE BACALHAU CÓD ROE AÇORDA	14
  	
ARROZ DE ALHO GARLIC RICE	11
	
ARROZ DE COENTROS CORIANDER RICE	12
	
ARROZ DE TOMATE TOMATO RICE	11
 	
BATATA AO SAL SALTED POTATOES	7
	
BATATA JNcQUOI JNcQUOI POTATOES	7
  	
ESPARREGADO DE NABIÇAS TURNIP GREEN PUREE	9
	
FEIJÃO VERDE GREEN BEANS	10
PURÉ DE BATATA E ZESTES DE LIMÃO POTATO PUREE 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   	13
MIL-FOLHAS DE BAUNILHA E FRUTOS VERMELHOS VANILLA MILLE-FEUILLE WITH RED BERRIES    	13
FRUTA AO NATURAL LAMINADA SLICED FRESH FRUIT	11
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 "PAO DE LEITE" WITH CRÈME ANGLAISE AND CHEESE CREAM    	13
PUDIM FLAN DE QUEIJO CHEESE FLAN PUDDING  	11
TARTE CREMOSA DE CHOCOLATE COM GELADO DE PISTÁCIO SANTINI CREAMY CHOCOLATE TART WITH SANTINI PISTACHIO ICE CREAM    	12
TARTE FOLHADA DE MAÇÃ COM GELADO DE NATA SANTINI APPLE PUFF PASTRY WITH SANTINI SWEET CREAM ICE CREAM    	12

GELADOS SANTINI SANTINI ICE CREAM

1 BOLA 1 SCOOP	4
3 BOLAS 3 SCOOPS	11

NATA SWEET CREAM  
CHOCOLATE  
PISTÁCIO PISTACHIO   
MORANGO STRAWBERRY 
MANGA MANGO 



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.