

NOVO RESTAURANTE

MARÉ

**Este é o NOVO restaurante do Chef José Avillez,
localizado em plena paisagem natural do Guincho, em cima do mar.**

Neste espaço amplo e descontraidamente sofisticado
dá-se especial atenção ao peixe e ao marisco,
não deixando de fora um bom bife.

Este é o lugar ideal para saborearmos aquilo que de melhor
e mais fresco se serve no nosso país, sempre com a assinatura do Chef,
enquanto somos brindados pela inspiradora paisagem
oceânica que nos envolve.

MARÉ CONTACTOS

+351 916 001 527

Estrada do Guincho, 2750-640 Cascais

Reservas online em
marejoseavillez.pt

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 Avillez oferece uma cozinha portuguesa revisitada.

No Chiado, Lisboa.

belcanto.pt – [@belcanto_joseavillez](https://www.instagram.com/belcanto_joseavillez)

ENCANTO

Distinguido com uma estrela Michelin, este é um espaço encantado de alta-cozinha onde as estrelas são os vegetais.

No Chiado, Lisboa.

encantojoseavillez.pt – [@encanto_joseavillez](https://www.instagram.com/encanto_joseavillez)

BAIRRO DO AVILLENZ

Um bairro atipicamente português onde encontra uma **Taberna** surpreendente para quem gosta de comer bem, o **Pátio** mais espectacular da cidade, onde o marisco e o peixe são reis, o **Mini Bar**, o restaurante e bar gastronómico onde a música tem lugar de destaque, e a **Pizzaria Lisboa**.

No Chiado, Lisboa.

bairrodoavillez.pt – [@bairrodoavillez](https://www.instagram.com/bairrodoavillez)

TASCA - DUBAI

Distinguido com uma estrela Michelin, é o primeiro projecto de restauração internacional de José Avillez.

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](https://www.instagram.com/tascadubai)

CANTINHO
DO
AVILLEZ

OS MAIS PEDIDOS
DO CANTINHO DO AVILLEZ

ENTRADAS

Tártaro de atum com sabores asiáticos 🌿 14 €
Atum fresco, picado à mão e marinado, servido com tostas caseiras.

PRATOS PRINCIPAIS

Bacalhau lascado com migas, ovo BT e azeitonas explosivas 🌿 22 €
Lascas de lombo de bacalhau confitado, pão de Mafra, couve-lombarda, feijão-verde, ovo cozinhado a baixa temperatura e azeitonas esferificadas.

Risotto de cogumelos com toucinho e manjeriço 22 €
Arroz carnaroli com cogumelos Portobello salteados, toucinho, lascas de parmesão e manjeriço.

Porco Alentejano, batata frita, farofa e feijão-preto 21 €
Cachaço de porco cozinhado a baixa temperatura com feijão-preto guisado, farinha de mandioca com alho e coentros e batatas fritas.

Couvert (por pessoa) 🌿 3,5 €

PETISCOS E PEQUENAS ENTRADAS

Vieiras marinadas 🌿🍷 13 €

Vieiras marinadas com creme de abacate e crumble de pão alentejano.

Tártaro de atum com sabores asiáticos 🌿 14 €

Atum fresco, picado à mão e marinado, servido com tostas caseiras.

Ceviche clássico com tostas de broa de milho 12,5 €

Cubos de corvina com leite de tigre, coentros, batata-doce e milho frito.

Carpaccio com rúcula, yuzu, trufa e parmesão 14,5 €

Lombo de vaca com emulsão de yuzu, trufa e parmesão.

Escabeche de pato e uvas 12,5 €

Pato confitado e desfiado com escabeche avinagrado e uvas.

Beringela assada com húmus e romã 🍷 10,5 €

Os nossos peixinhos da horta 🍷🌿 7 €

Um petisco típico: feijão-verde passado por polme e frito, com sal de limão e molho tártaro.

Camarões salteados com couve pak-choy, alho e kimchi 🍷 12 €

Ovo estrelado com alheira crocante e tomatada 🌿 9,5 €

Queijo de Nisa no forno 9,5 €

Queijo de Nisa ligeiramente assado com presunto de porco preto alentejano, mel de rosmaninho e azeite trufado.

Croquetes com mostarda trufada (2un.) 🌿 6 €

Típicos croquetes de novilho com mostarda e trufa.

Sopa de peixe 🌿 15 €

Uma sopa com peixe da nossa costa, tomate, pimento, coentros e maionese de alho e açafrão.

Queijo assado com chutney de tomate 🍷 9,5 €

Queijo de Nisa no forno com chutney de tomate e canela.

PREGO NO PÃO

Prego tradicional 🌿 15 €

Bife do lombo servido no pão com molho do bife, alho e flor de sal.

PRATOS PRINCIPAIS

Bacalhau lascado com migas, ovo BT e azeitonas explosivas 🌱 22 €
Lascas de lombo de bacalhau confitado, pão de Mafra, couve lombarda, feijão-verde, ovo a baixa temperatura e esferificação de azeitonas.

Vieiras salteadas com risotto de cogumelos portobello 🌱 27 €
Vieiras na frigideira com arroz carnaroli e com cogumelos portobello salteados, manjeriço e lascas de parmesão.

Corvina braseada, legumes e piso de manjeriço 30 €

Moqueca de corvina e camarão 🌱🌱 24 €

Caril indiano de gambas, arroz branco e papadam, chutney de manga e maçã 🌱🌱 21 €

Risotto de cogumelos com toucinho e manjeriço 22 €
Arroz carnaroli com cogumelos Portobello salteados, toucinho, lascas de parmesão e manjeriço.

Bife à CANTINHO 31 €
Bife do lombo com o molho do bife, creme de alho, presunto e batatas fritas caseiras.

Hambúrguer de Angus Nacional 🌱🌱 21 €
180 g da melhor carne Angus no pão, com pickles caseiros, cebola roxa, alface e molho cocktail com kimchi, servido com batatas fritas caseiras.

Bife tártaro com batatas NY 24 €
Bife de vaca não cozinhado, picado à mão, temperado com emulsão de mostarda Dijon, servido com batatas fritas com parmesão ralado, aroma de trufa e manjeriço.

Croquetes com arroz de grelos 🌱 18 €
Croquetes de novilho com arroz de grelos

Porco alentejano, batata frita, farofa e feijão preto 21 €
Cachaço de porco cozinhado a baixa temperatura com feijão preto guisado, farinha de mandioca com alho e coentros e batatas fritas.

Arroz de Rabo de Boi 24 €
Arroz carnaroli cozido no caldo de rabo de boi com saladinha de agrião

Caril vermelho de pato com arroz do mesmo 🌱 24 €
Caril vermelho, coxa de pato confitada, leite de coco e beringela chinesa, servido com arroz escuro.

Salada de quinoa com legumes grelhados e vinagreta 🌱🌱 15 €
Quinoa, coração de alface, tomate cherry, abóbora assada, courgette assada, cubos de manga, caju torrado, guacamole, pasta de azeitona galega e vinagreta.

Legumes salteados com grão de bico, molho de caril verde e ervas frescas 🌱🌱 19,5 €
Legumes da estação e grão-de-bico com molho de caril verde e arroz thai.

VOUCHER DE OFERTA CANTINHO DO AVILLEZ

VOUCHER PARA DUAS PESSOAS: 95 €
Almoço ou jantar para duas pessoas.

Este voucher inclui, por pessoa, o couvert, uma entrada,
um prato principal, uma sobremesa, uma bebida
(copo de vinho JA, cerveja ou refrigerante), água e café.

O Voucher de oferta Cantinho do Avillez pode ser adquirido
através do email vouchers@joseavillez.pt.

A utilização do voucher requer uma marcação junto do restaurante
com a antecedência mínima de 48 horas.



PODE CONSULTAR A CARTA NO SEU SMARTPHONE



Contém glúten



Contém frutos de casca rija



Contém mariscos e moluscos



Vegetariano

O Cantinho do Avillez disponibiliza uma tabela completa de alergénios. Para consultá-la, solicite-a ao chefe de sala.
O Cantinho do Avillez 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 incluí-la no pagamento, a mesma será entregue à nossa equipa.

IVA incluído à taxa legal em vigor. Este estabelecimento tem Livro de Reclamações Lotação: 90 lugares
Grupo José Avillez, S. A. NIF: 509 311 865 Rua Nova da Trindade, n.º 18, 1.º Andar, 1200-303 Lisboa

cantinhodoavillez.pt

Instagram · [@joseavillez](https://www.instagram.com/joseavillez) · [@cantinho_do_avillez](https://www.instagram.com/cantinho_do_avillez) · [#cantinhodoavillez](https://www.instagram.com/cantinhodoavillez)