OUTROS RESTAURANTES DO CHEF JOSÉ AVILLEZ

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

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

MARÉ

É o mais recente restaurante de José Avillez, 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
marejoseavillez.pt – mare.joseavillez

BAIRRO DO AVILLEZ

Um bairro atipicamente português onde encontra
uma **Taberna** surpreendente para quem gosta de comer bem,
o **Páteo** 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

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

CANTINHO
DO
AVILLEZ

OS MAIS PEDIDOS DO CANTINHO DO AVILLEZ

ENTRADAS

Vieiras marinadas 13,75 €
Vieiras marinadas com creme de abacate e crumble de pão alentejano.

Camarões à Bulhão Pato 13,75 €
Camarões salteados em azeite com alho e vinho branco,
sumo de limão e coentros.

Os nossos peixinhos da horta 7,5 €
Um petisco típico: feijão-verde passado por polme e frito,
com sal de limão e molho tártaro.

PRATOS PRINCIPAIS

Bacalhau lascado com migas, ovo BT e azeitonas explosivas 23,75 €
Lascas de lombo de bacalhau confitado, pão de Mafra, couve lombarda,
feijão-verde, ovo a baixa temperatura e esferificação de azeitonas.

Risotto de vitela 23,25 €
Arroz carnaroli com vitela estufada com tomate cereja,
agrião e lascas de parmesão.

Couvert (por pessoa) 3,75 €

PETISCOS E PEQUENAS ENTRADAS

Vieiras marinadas 13,75 €
Vieiras marinadas com creme de abacate e crumble de pão alentejano.

Tártaro de polvo 11,25 €
Polvo cozido, picado, com tomate, cebola e maionese de alho e gengibre.

Ovos à Professor Séc. XXI 9 €
Dois ovos inteiros cozidos a baixa temperatura
com chouriço salteado e crumble de pão frito.

Camarões à Bulhão Pato 13,75 €
Camarões salteados em azeite com alho e vinho branco,
sumo de limão e coentros.

Sopa de peixe 15,75 €
Uma sopa com peixe da nossa costa, tomate, pimento, coentros
e maionese de alho e açafrão.

Nuggets de bacalhau com maionese de alho e cebolinho 12,25 €
Pedaços de lombo de bacalhau fritos, envolvidos em tempura,
com maionese de alho e cebolinho.

Os nossos peixinhos da horta 7,5 €
Um petisco típico: feijão-verde passado por polme e frito,
com sal de limão e molho tártaro.

Taco de camarão 13,75 €
Camarão salteado com maionese chipotle servido numa tortilha de milho.

Queijo de Nisa no forno 10 €
Queijo de Nisa ligeiramente assado com presunto de porco preto alentejano,
mel de rosmaninho e azeite trufado.

Croquetes com mostarda trufada (2un.) 6,5 €
Típicos croquetes de novilho com mostarda e trufa.

Ovos a cavalo sem bitoque com molho do bife e "trufas" 9,5 €
Ovos bem estrelados, em molho do bitoque com um toque de trufa.

PRATOS PRINCIPAIS

Bacalhau lascado com migas, ovo BT e azeitonas explosivas 23,75 €
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 28,5 €
Vieiras na frigideira com arroz carnaroli e com cogumelos portobello salteados,
manjericão e lascas de parmesão.

Risotto de vitela 23,25 €
Arroz carnaroli com vitela estufada com tomate cereja,
agrião e lascas de parmesão.

Polvo assado 28,5 €
Polvo assado com migas de batata e tomate,
azeite de manjericão, coentros e requeijão.

Bacalhau à Brás com azeitonas "explosivas" 27,5 €

Moqueca de corvina e camarão 25,25 €
O melhor peixe e camarão num clássico incontornável
da gastronomia brasileira.

Vitela de comer à colher com molho de caril 25 €
Bochecha de vitela cozinhada a baixa temperatura
com molho de caril e arroz thai.

Bife do lombo 32,75 €
Bife do lombo com o molho do bife, creme de alho, presunto,
cogumelos portobello e batatas fritas caseiras.

Bife tártaro com batatas NY 25,25 €
Bife de vaca não cozinhado, picado à mão, temperado
com emulsão de mostarda Dijon, com batatas fritas
com parmesão ralado, aroma de trufa e manjericão.

Salada de frango grelhado 18,5 €
Mistura de alfaces, fatias de peito de frango grelhado, cebola roxa, bacon,
coração de alface, tomate, abacate em gomos e vinagreta de iogurte.

Caril vermelho de pato com arroz do mesmo 25,25 €
Caril vermelho, coxa de pato confitada, leite de coco
e beringela chinesa, servido com arroz escuro.

PREGO NO PÃO

Prego tradicional (G) 15,75 €
Bife do lombo servido no pão com molho do bife, alho e flor de sal.

Prego bitoque com ovo a cavalo (G) 15,75 €
Bife do lombo servido no pão com ovo estrelado, molho do bife e alho.

Francesinha à CANTINHO (G) 20,5 €
Pão de água com manteiga de trufa, mortadela trufada, linguiça, chouriça de porco preto, fatias de cachaço de porco, molho de trufa, ovo estrelado e queijo da Serra.

PRATOS VEGETARIANOS

ENTRADAS

Os nossos peixinhos da horta (V)(G) 7,5 €
Feijão-verde passado por polme e frito, com sal de limão e molho tártaro.

Queijo assado com chutney de tomate (V) 10 €
Queijo de Nisa no forno com chutney de tomate e canela.

Ovo BT (a baixa temperatura) (V)(G) 9 €
Ovo cozido a baixa temperatura com pão crocante, cogumelos portobello, cebolinho e molho de miso.

PRATOS PRINCIPAIS

Legumes salteados com grão de bico, molho de caril verde e ervas frescas (N)(V) 20,5 €
Legumes da estação e grão-de-bico com molho de caril verde e arroz thai.

Risotto de cogumelos com manjericão (V) 23,25 €
Arroz carnaroli com cogumelos Portobello salteados, lascas de parmesão e manjericão.

VOUCHER DE OFERTA
CANTINHO DO AVILLEZ

VOUCHER PARA DUAS PESSOAS: 100 €
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.

00 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 · @cantinho_do_avillez · #cantinhodoavillez