

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 AVILLENZ OFERECE UMA COZINHA PORTUGUESA CONTEMPORÂNEA.

NO CHIADO, LISBOA.

BELCANTO.PT —  BELCANTO_JOSEAVILLENZ

ENCANTO

DISTINGUIDO COM UMA ESTRELA MICHELIN, ESTE É UM ESPAÇO ENCANTADO DE ALTA-COZINHA ONDE AS ESTRELAS SÃO OS VEGETAIS.

NO CHIADO, LISBOA.

ENCANTOJOSEAVILLENZ.PT —  ENCANTO_JOSEAVILLENZ

MARÉ

É O MAIS RECENTE RESTAURANTE DE JOSÉ AVILLENZ, 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.

MAREJOSEAVILLENZ.PT —  MARE.JOSEAVILLENZ

CANTINHO DO AVILLENZ

COZINHA PORTUGUESA COM INFLUÊNCIA DE VIAGENS. NO CHIADO, PARQUE DAS NAÇÕES, CASCAIS E PORTO. CANTINHODOAVILLENZ.PT —  CANTINHO_DO_AVILLENZ

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.

LISBOA — EL CORTE INGLÉS, GOURMET EXPERIENCE, PISO 7

SALONCASCABEL.COM — TASCACHIC.PT — JACARÉ.PT

TASCA - DUBAI

DISTINGUIDA COM UMA ESTRELA MICHELIN, ESTE É O PRIMEIRO PROJECTO DE RESTAURAÇÃO INTERNACIONAL DE JOSÉ AVILLENZ. 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

OS PREFERIDOS DO CHEF JOSÉ AVILLEZ

⇒ MARISCOS E ENTRADAS ⇐

TÁRTARO DE ATUM COM MARINADA PICANTE E
CEBOLINHO 🌾 19€

TÁRTARO DE POLVO, EMULSÃO DE *KIMCHI*,
ALFACE CROCANTE, ERVAS E PICKLES 🌾 17 €

CARPACCIO DE VACA MATURADA, AGRIÃO
E EMULSÃO COM TRUFA E PARMESÃO 20 €

GAMBAS COM ALHO E MALAGUETA 🌾 21,75 € (250 G APROX.)

AMÊIJOAS À BULHÃO PATO 🌾 27,5 € (250 G APROX.)

⇒ PRATOS PRINCIPAIS ⇐

O NOSSO BACALHAU À BRÁS
COM «AZEITONA EXPLOSIVA» 30 €
UM PRATO TRADICIONAL DE GRANDE SUCESSO:
BACALHAU DESFIADO ENVOLVIDO EM CEBOLA
COM BATATA-PALHA, OVOS, SALSICA PICADA
E AZEITONA EXPLOSIVA.

ARROZ DE CARABINEIRO, CARANGUEJO E AMÊIJOA 🌾 62,5 €
ARROZ MALANDRINHO COM CARABINEIRO, CARANGUEJO,
CAMARÃO E AMÊIJOAS, COENTROS E MALAGUETA.

AÇORDA DE CAMARÃO 🌾 🌾 31 €
UM PRATO PORTUGUÊS IMPERDÍVEL: GAMBAS, PÃO,
ALHO, COENTROS, MALAGUETA E GEMA DE OVO.

➔ SUGESTÕES DA NOSSA CHARCUTARIA ◀

PRESUNTO PORCO PRETO (50 G) 16,5 €

PRESUNTO PORCO PRETO BOLOTA (50 G) 19,5 €

TÁBUA MISTA DE PORCO PRETO (COPITA, PAIOLA E LOMBO) (80 G) 21 €

➔ MARISCOS E ENTRADAS ◀

COCKTAIL DE GAMBAS COM ABACATE 🍷 19,5 €

GAMBAS COZIDAS E DESCASCADAS COM MOLHO COCKTAIL,
PICADINHO DE MAÇÃ, CORAÇÃO DE ALFACE CROCANTE E ABACATE.

CARPACCIO DE VACA MATURADA, AGRIÃO E EMULSÃO
COM TRUFA E PARMESÃO 20 €

ROBALO MARINADO COM LIMA E COENTROS
COM ABACATE E CEBOLA ROXA 19 €

TÁRTARO DE ATUM COM MARINADA PICANTE E CEBOLINHO 🍷🍷 19 €

TÁRTARO DE POLVO, EMULSÃO DE KIMCHI,
ALFACE CROCANTE, ERVAS E PICKLES 🍷 17 €

TÁRTARO DE NOVILHO, CHALOTAS, ALCAPARRAS CORNICHONS
E EMULSÃO DE MOSTARDA DIJON 🍷 18,5 €

BURRATA TRUFADA, AGRIÃO, MEL E PINHÕES 🍷🍷 19,5 €

BERINGELA ASSADA COM HÚMUS E TOMATE 🍷 12,25 €

EMPADINHAS DE PERDIZ (2 UN.) 🍷 10,5 €
DUAS EMPADINHAS DE PERDIZ ESTUFADA COM BACON E CEBOLINHA.

GAMBAS COM ALHO E MALAGUETA 🍷 21,75 € (250 G APROX.)

AMÊIJOAS À BULHÃO PATO 🍷 27,5 € (250 G APROX.)

COUYERT (POR PESSOA) 🍷🍷 4,5 €

PÃO DE AZEITONAS, BROA DE MILHO, PÃO ALENTEJANO,
AZEITONAS GALEGAS MARINADAS E MANTEIGA FUMADA.

➔ SOPAS ◀

BISQUE DE LAVAGANTE E CAMARÃO 🍷 19 €
CREME AVELUDADO DE LAVAGANTE E CAMARÃO
COM EMULSÃO DE ALHO E AÇAFRÃO.

CALDO VERDE COM CHOURIÇO 12,75 €
SOPA TRADICIONAL COM COUVE-GALEGA
E CHOURIÇO TÍPICA DA REGIÃO NORTE DE
PORTUGAL.

➔ SALADAS ◀

SALADA DE FRANGO GRELHADO 20 €
MISTURA DE ALFACES, COXA DE FRANGO GRELHADA, CEBOLA ROXA, BACON,
CORÇÃO DE ALFACE, TOMATE, ABACATE E VINAGRETA DE IOGURTE.

SALADA DE LEGUMES COM QUINOA 🌱 (V) 19 €
QUINOA, CORACAO DE ALFACE, TOMATE ASSADO, AMÊNDOA TOSTADA, ABOBORA ASSADA,
COURGETTE ASSADA, COGUMELOS, PARMESÃO E VINAGRETA DE LIMÃO.

➔ PRATOS VEGETARIANOS ◀

CARIL VERDE DE LEGUMES GRELHADOS (V) 28,5€
SERVIDO COM ARROZ BRANCO.

ARROZ DE COGUMELOS COM MANJERICÃO (V) 28,5 €
ARROZ CARNAROLI COM COGUMELOS PORCINI
SALTEADOS, LASCAS DE PARMESÃO E MANJERICÃO.

➔ PRATOS DE PEIXE ◀

O NOSSO BACALHAU À BRÁS COM «AZEITONA EXPLOSIVA» 30 €
UM PRATO TRADICIONAL DE GRANDE SUCESSO: BACALHAU DESFIADO ENVOLVIDO EM CEBOLA COM BATATA-PALHA, OVOS, SALSA PICADA E AZEITONA EXPLOSIVA.

AÇORDA DE CAMARÃO 🍷🌿 31 €
UM PRATO PORTUGUÊS IMPERDÍVEL:
GAMBAS, PÃO, ALHO, COENTROS, MALAGUETA E GEMA DE OVO.

LULAS GRELHADAS COM ARROZ NEGRO 🍷 34,75 €
LULAS GRELHADAS NAS BRASAS E UM IRRESISTÍVEL ARROZ NEGRO COM CHOURIÇO, MAIONESE DE ALHO E KIMCHI (LIGEIRAMENTE PICANTE).

LOMBO DE BACALHAU COM BROA 🌿 36,75 €
BACALHAU ASSADO COM CROSTA DE BROA E CHOURIÇO, EMULSÃO DE CEBOLADA E BATATAS A MURRO.

POLVO GRELHADO 🍷 37,5 €
O MELHOR POLVO COZIDO E GRELHADO NA BRASA COM AZEITE E ALHO, SERVIDO COM BATATINHAS, GRELOS E CEBOLADA.

ROBALO GRELHADO COM ESPARGOS 39 €
TRANCHE DE ROBALO, SERVIDO COM ESPARGOS GRELHADOS, BATATA MIGADA COM AZEITONAS E AZEITE DE MANJERICÃO.

ROBALO GRELHADO COM ARROZ DE CAMARÃO 🍷 40 €
TRANCHE DE ROBALO, SERVIDO COM ARROZ DE CAMARÃO

ARROZ DE GAMBAS E AMÊIJOA 🍷 35,75 €
ARROZ MALANDRINHO COM GAMBAS E AMÊIJOAS, COENTROS E MALAGUETA.

ARROZ DE CARABINEIRO, CARANGUEJO E AMÊIJOA 🍷 62,5 €
ARROZ MALANDRINHO COM CARABINEIRO, CARANGUEJO, CAMARÃO E AMÊIJOAS, COENTROS E MALAGUETA.

LAVAGANTE AZUL GRELHADO 🍷 78,75 €
LAVAGANTE AZUL, EMULSÃO DE YUZU, TRUFAS E BATATAS FRITAS COM OVO A CAVALO.

➔ PRATOS DE CARNE ←

FRANGO "PIRI-PIRI" 26,25 €

O MELHOR FRANGO DESOSSADO SERVIDO COM BATATA FRITA,
SALADA DE ALFACE E CEBOLA E CREME DE ABACATE.

BITOQUE DO LOMBO COM OVO A CAVALO 29 €

BIFE ESPALMADO NA FRIGIDEIRA COM OVO ESTRELADO,
MOLHO DO BIFE, ARROZ BRANCO E BATATAS FRITAS.

COXA DE PATO CURADA E CONFITADA 29,5 €

BATATA SALTEADA, ALHO, TOMILHO E TRUFA E
COUVE CORAÇÃO GUISADA COM BACON.

O NOSSO BIFE DO LOMBO 37,5 €

O MELHOR BIFE PREPARADO NAS BRASAS,
SERVIDO COM BATATAS FRITAS, MOLHO DA CASA E BEARNAISE.

➔ BAIRODOAVILLEZ.PT ←



CONTÉM GLÚTEN



CONTÉM FRUTOS DE CASCA RIJA



CONTÉM MARISCOS E MOLUSCOS



VEGETARIANO

O PÁTEO 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 135º N.º 3 DECRETO-LEI N.º 109/2015 DE 16/01

UMA SUGESTÃO DE GRATIFICAÇÃO DE 7,5% SERÁ ADICIONADA À CONTA FINAL.
SE DESEJAR INCLUI-LA NO PAGAMENTO, A MESMA SERÁ ENTREGUE À NOSSA EQUIPA.