

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 CONTEMPORÂNEA.

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

CANTINHO DO AVILLEZ

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

EL CORTE INGLÉS

NO GOURMET EXPERIENCE O CHEF JOSÉ AVILLEZ APRESENTA TRÊS CONCEITOS
ABSOLUTAMENTE DISTINTOS QUE OFERECEM UMA CARTA E UMA EXPERIÊNCIA
DIFERENCIADAS: A TASCA CHIC 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 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

OS PREFERIDOS DO CHEF JOSÉ AVILLEZ

➡ MARISCOS E ENTRADAS ◀

TÁRTARO DE ATUM COM SOJA PICANTE 18 €

TÁRTARO DE POLVO, EMULSÃO DE KIMCHI,

ALFACE CROCANTE, ERVAS E PICKLES 15 €

OS NOSSOS PEIXINHOS DA HORTA COM SAL DE LIMÃO E MOLHO TÁRTARO 7 €

GAMBAS COM ALHO E MALAGUETA 19,5 € (250 G APROX.)

AMÊIJOAS À BULHÃO PATO 26 € (250 G APROX.)

➡ PRATOS PRINCIPAIS ◀

O NOSSO BACALHAU À BRÁS
COM «AZEITONA EXPLOSIVA» 28 €

UM PRATO TRADICIONAL DE GRANDE SUCESSO:
BACALHAU DESFIADO ENVOLVIDO EM CEBOLA
COM BATATA-PALHA, OVOS, SALSA PICADA
E AZEITONA EXPLOSIVA.

ARROZ DE CARABINEIROS 75 €
ARROZ MALANDRINHO COM CARABINEIRO, COENTROS
E MALAGUETA.

AÇORDA DE CAMARÃO 27 €
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 €

➡ PETISCOS E ENTRADAS ◀

OS NOSSOS PEIXINHOS DA HORTA COM SAL DE LIMÃO E MOLHO TÁRTARO (V) (V) 7 €

MINI CROQUETES COM MOSTARDA TRUFADA (2UNI) (V) 5 €

BOLINHOS DE BACALHAU CROCANTES COM MAIONESE DE ALHO E LIMÃO (2 UNI) (V) 6 €

SALADA DE POLVO COM PIMENTOS ASSADOS (V) 14 €

FAVINHAS COM CHOURIÇO, OVO COZIDO E COENTROS 12,5 €

EMPADINHAS DE PERDIZ (2 UNI) (V) 12 €

AMÊIJOAS À BULHÃO PATO (V) 26 € (250 G APROX.)

GAMBAS COM ALHO E MALAGUETA (V) 19,5 € (250 G APROX.)

➡ TÁRTAROS ◀

TÁRTARO DE POLVO COM EMULSÃO DE KIMCHI E ALFACE CROCANTE (V) 15 €

TÁRTARO DE ATUM COM SOJA PICANTE (V) (V) 18 €

TÁRTARO DE NOVILHO COM EMULSÃO DE MOSTARDA 16 €

COUYERT (POR PESSOA) (V) (V) 4,5 €
PÃO DE AZEITONAS, PÃO DE FERMENTAÇÃO LENTA,
AZEITONAS GALEGAS MARINADAS E MANTEIGA FUMADA.

➡ SOPAS ◀

CREME DE CENOURA E ALHO PORRO COM EMULSÃO DE AZEITONAS (V) 7 €

CREME DE FAVAS COM AZEITE DE CHOURIÇO E HORTELÃ 9 €

BISQUE DE LAVAGANTE, ROUILE E CEBOLINHO (V)(V)(V) 15 €

➡ SALADAS ◀

SALADA DE TOMATE, BURRATA, PISO DE MANJERICÃO E LASCAS DE PARMESÃO (V) 18 €

SALADA DE FRANGO COM ALFACE CORAÇÃO, ABACATE, BACON CROCANTE E MOLHO CÉSAR 18 €

➡ PRATOS VEGETARIANOS ◀

ARROZ SALTEADO DE COGUMELOS, ESPARGOS VERDES E OVO A CAVALO (V) 25 €

CARIL VERDE DE LENTILHAS E GRÃO COM LEGUMES E ARROZ BRANCO (V) 25 €

LINGUÍNI COM LEGUMES GRELHADOS E MANJERICÃO (V)(V) 25 €

⇒ PEIXES & MARISCOS ⇐

- ATUM GRELHADO E MIGAS DE BATATA COM TOMATE 35 €
- CORVINA ASSADA COM RATATOUILLE 29,5 €
- CORVINA ASSADA, AÇORDA DE ALHO E COENTROS
E ESPARGOS GRELHADOS 🌱🌾 29,5 €
- ROBALO GRELHADO COM LEGUMES VERDES E AZEITE DE MANJERICÃO 35 €
- ROBALO GRELHADO COM ARROZ DE GAMBAS 🌱 37,5 €
- POLVO ASSADO COM ALHO E ALECRIM, BATATINHAS A MURRO,
PIMENTOS NA BRASA E LIMÃO 🌱🌾 33,5€
- LULAS GRELHADAS ARROZ NEGRO E AIOLI DE KIMICHI 🌱 31 €
- FILETES DE PESCADA COM ARROZ DE TOMATE E MOLHO TÁRTARO 🌱 29,5 €
- ARROZ DE PESCADA COM AMÊIJOAS E LIMÃO 🌱🌾 27 €
- LAVAGANTE GRELHADO COM O SEU ARROZ E SALADA VERDE 🌱 70 €
- ARROZ DE GAMBAS 🌱 27,5 €
- ARROZ DE LAVAGANTE 🌱 60 €
- ARROZ DE CARABINEIROS 🌱 75 €
- AÇORDA DE GAMBAS 🌱🌾 27 €
- AÇORDA DE CARABINEIROS 🌱🌾 75 €

⇒ PRATOS DE BACALHAU ⇐

- BACALHAU À BRÁS COM "AZEITONAS EXPLOSIVAS" 28 €
- O NOSSO BACALHAU À GOMES DE SÁ 27 €
- LOMBO DE BACALHAU ASSADO COM CEBOLADA E BATATINHA A MURRO 🌱 35 €

➡ PRATOS DE CARNE ◀

- FRANGO PIRI-PIRI COM BATATAS FRITAS E SALADA VERDE 25 €
- BITOQUE DO LOMBO COM OVO A CAVALO, ARROZ E BATATAS FRITAS 29,5 €
- BIFE À BAIRRO COM MOLHO À CAFÉ E BATATAS FRITAS 38,5 €
- CORDEIRO ASSADO COM BATATINHAS E GRELOS SALTEADOS 35 €
- CROQUETES DE NOVILHO COM ARROZ DE GRELOS  25 €
- PASTÉIS DE MASSA TENRA COM ARROZ DE GRELOS  27 €
- BURRAS COM BATATAS FRITAS E SALADA VERDE 29,5 €
- ARROZ DE CABIDELA 27 €

➡ GUARNIÇÕES ◀

- SALADA VERDE 5 €
- SALADA DE TOMATE 5 €
- ARROZ BRANCO 5 €
- BATATAS FRITAS 5 €

➡ BAIRRO DO AVILLEZ.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 10/2015 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.