

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

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 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

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

OS MAIS PEDIDOS DO CANTINHO DO AVILLEZ

ENTRADAS

Tártaro de atum com sabores asiáticos 🍷 14,75 €
Atum fresco, picado à mão e marinado, servido com tostas caseiras.

Gambas à Malaguenha 🍷🍤 16,5 €
Gambas tenras e salteadas em azeite com pimentos à espanhola.

PRATOS PRINCIPAIS

Bacalhau à brás 23,25 €
Bacalhau desfiado, cozinhado com cebolada, batata palha e ovos,
servido com azeitonas explosivas.

Corvina grelhada com molho de bobó de camarão 🍷 31 €
Lombo de corvina grelhado com um cremoso molho de camarão e mandioca.

Risotto de cogumelos portobello com manjeriço e pancetta 23,25 €
Arroz carnaroli com cogumelos portobello salteados,
pancetta, lascas de parmesão e manjeriço.

Bife à Cantinho 34,5 €
Bife do lombo com molho do bife, creme de alho,
presunto crocante e batatas fritas caseiras.

Couvert (por pessoa) 🍷🍷 3,75 €

PARA COMEÇAR

CRÚS E MARINADOS

Tártaro de atum com sabores asiáticos 🍷 14,75 €

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

Corvina marinada 🍷 14,25 €

Corvina fresca, levemente curada e servida com leite de tigre, creme de abacate, cebola laminada, milho frito, malagueta e coentros.

Ceviche de abacate 🍷🍷 11,75 €

Ceviche vegetal com abacate, cebola roxa, milho crocante, coentros e “leite de tigre vegetal”.

OUTRAS ENTRADAS

Queijo de Nisa no forno com presunto e mel 10 €

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

Queijo de Nisa no forno com chutney de tomate 10 €

Queijo de Nisa assado com chutney de tomate e canela.

Os nossos peixinhos da horta 🍷🍷 7,5 €

Feijão-verde envolto em polme e frito, servido flor de sal, zest de limão e molho tártaro.

Taco camarão (2 un.) 🍷 13 €

Camarão salteado com maionese chipotle servido numa tortilha de milho.

Gambas à Malaguenha 🍷🍷 16,5 €

Gambas tenras e salteadas em azeite com pimentos à espanhola.

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

Os tradicionais Croquetes de novilho e mostarda com trufa.

SOPAS

Sopa de peixe 15,75 €

Peixe da nossa costa, tomate, pimento e coentros, servida com maionese de alho e açafrão.

Creme de legumes 🍷 7,50 €

Os melhores legumes da estação, num creme aveludado servido com azeite de manjerição.

PRATOS PRINCIPAIS

A nossa salada César 🌾🥚 18,5 €

Coração de alface, peito de frango grelhado, bacon, abacate e molho César.

Moqueca de legumes 🌱🥚 21 €

Abóbora, courgette, brócolos, cenoura e cebola roxa, leite de coco com azeite de dendê, caju e coentros, servido com arroz.

Tagliatelle com molho de tomate e manjeriço 🌱🥚 19,75 €

Pasta fresca com molho de tomate, tomate confitado, manjeriço e lascas de parmesão.

Tagliatelle com gambas, tomate cereja, espinafres e manjeriço 🌱🥚 22 €

Gambas salteadas com tomate cereja confitado, espinafres, manjeriço e um toque de malagueta.

Moqueca do mar 🌱🥚 26,75 €

Peixe branco e gambas, leite de coco com azeite de dendê, coentros e caju, servido com arroz.

Corvina grelhada com molho de bobó de camarão 🥚 31 €

Lombo de corvina grelhado com um cremoso molho de camarão e mandioca com picadinho de espargos verdes.

Bacalhau à Brás 23,25 €

Bacalhau desfiado, cozinhado com cebolada, batata palha e ovos, servido com azeitonas explosivas.

Lombo de bacalhau, batatinhas e pimentos 32,5 €

Um delicioso lombo de bacalhau no forno com batatinhas a murro e creme de pimentos assados.

Risotto de cogumelos portobello com manjeriço e pancetta 23,25 €

Arroz carnaroli com cogumelos portobello salteados, pancetta, lascas de parmesão e manjeriço.

PRATOS PRINCIPAIS

Bife tártaro à Cantinho 27,5 €

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 manjerição.

Bife à Cantinho 34,5 €

Bife do lombo com molho do bife, creme de alho, presunto crocante e batatas fritas caseiras.

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 aromático.

Vitela de comer à colher com molho de caril 23,25 €

Bochecha de vitela cozinhada a baixa temperatura com molho de caril, acompanhada de arroz thai.

Prego tradicional 18,5 €

Bife do lombo servido no pão com molho do bife, alho e flor de sal, acompanhado de batatas fritas. [extra ovo estrelado + 1 €]

CARNES DO JOSPER

Carnes grelhadas em Josper, um forno a carvão que realça o sabor, preserva a suculência e cria um um sabor autêntico e irresistível.

Todas as carnes acompanham molho barbecue e chimichurri caseiros, a nossa farofa e um acompanhamento à escolha.

Cachaço de porco Alentejano 24,5 €

Fraldinha dos Açores 27,5 €

Picanha 25 €

Lombo de novilho 34,5 €

ACOMPANHAMENTOS

Arroz biro biro 3,5 €

Salada verde 3,5 €

Feijão preto 3,5 €

Batatas fritas 3,5 €

Saladinha de tomate cereja com cebola roxa e coentros 3,5 €

Salada Mista 3,5 €

Legumes grelhados 3,5 €

S O B R E M E S A S

Avelã³ (v) (g) 8,5 €

Um dos grandes sucessos do Cantinho do Avillez: gelado de avelã, espuma de avelã, avelã ralada no momento e flor de sal. Tudo servido num copo, em camadas. Mergulhe a colher e experimente todas as texturas de uma só vez

VINHO CARCAVELOS, VILLA OEIRAS SUPERIOR 8,5 €

Bolo de chocolate à CANTINHO com sorvete de morango (v) (g) 8,5 €

A combinação perfeita: um bolo de chocolate rico, preparado com o melhor cacau e servido com uma irresistível bola de sorvete de morango.

VINHO DO PORTO, POÇAS, LBV 6 €

Leite Creme 8,5 €

Pura perfeição! A suavidade do leite-creme, aromatizado com laranja e baunilha, contrasta com uma camada crocante de açúcar caramelizado.

MOSCATEL COLECÇÃO PRIVADA DSF ARMAGNAC 8 €

Mousse gelada de brigadeiro 8,5 €

Uma viagem ao Brasil numa só colher: gelado cremoso de brigadeiro, espuma leve e fofa de chocolate e crocantes pepitas de chocolate para um contraste irresistível.

VINHO DO PORTO GRAHAM'S TAWNY 20 ANOS, DOURO 9,5 €

Papaia com mousse de maracujá e lima 8 €

Papaia em cubos, servida com mousse leve e refrescante de maracujá e um toque vibrante de lima.

VINHO DA BARBEITO 5 ANOS "BOAL" 9 €

Fruta da época (v) 6,5 €

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.

O Voucher de oferta Cantinho do Avillez pode ser adquirido
online em joseavillez.pt/vouchers.

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 inclui-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)