

**CANTINHO
DO
AVILLEZ**

PORTO

MENU ALMOÇO / LUNCH MENU

De segunda a sexta, exceto feriados. Disponível até às 14H30.
Monday to Friday, excluding public holidays. Available until 2H30 pm.

Couvert, Prato Principal, Bebidas, Café ou Chá 18,5 €
Couvert, a Main Dish, Drinks, Espresso or Tea

Couvert, Entrada ou Sobremesa, Prato Principal, Bebidas, Café ou Chá 21 €
Couvert, a Starter or a Dessert, a Main Dish, Drinks, Espresso or Tea

Couvert, Entrada, Prato Principal, Sobremesa, Bebidas, Café ou Chá 24 €
Couvert, a Starter, a Main Dish, a Dessert, Drinks, Espresso or Tea

ENTRADAS / STARTERS

Creme de legumes Vegetable soup

Gambas com alho e malagueta Prawns with garlic and malagueta chili

Ovo BT com chouriço e pão frito LT egg with chorizo and fried bread

PRATOS PRINCIPAIS / MAIN DISHES

Pastéis de bacalhau com arroz de tomate Codfish cakes with tomato rice

Frango thai com legumes salteados e arroz Thai chicken with sautéed vegetables and rice

Legumes salteados com grão de bico, molho de caril verde e ervas frescas
Sautéed vegetables with chickpeas, green curry sauce and fresh herbs

Tagliatelle com ragú e sálvia Tagliatelle with ragout and sage

Croquetes com arroz de grelos Croquettes with rapini rice

Bitoque de coração de alcatra com ovo a cavalo, arroz e batata frita
Rump steak with fried egg, rice and french fries

SOBREMESAS / DESSERTS

Chocolate³ Chocolate³

Leite-creme de laranja e baunilha Vanilla and orange crème brûlée

Fruta da época Seasonal fruit

Este menu é válido para grupos até 8 pessoas
This menu is valid for groups up to 8 people

**CANTINHO
DO
AVILLEZ**

CHIADO

MENU ALMOÇO / LUNCH MENU

De segunda a sexta, exceto feriados
Monday to Friday, excluding public holidays

Couvert, Prato Principal, Bebidas, Café ou Chá 18,5 €
Couvert, a Main Dish, Drinks, Espresso or Tea

Couvert, Entrada ou Sobremesa, Prato Principal, Bebidas, Café ou Chá 21 €
Couvert, a Starter or a Dessert, a Main Dish, Drinks, Espresso or Tea

Couvert, Entrada, Prato Principal, Sobremesa, Bebidas, Café ou Chá 24 €
Couvert, a Starter, a Main Dish, a Dessert, Drinks, Espresso or Tea

ENTRADAS / STARTERS

Creme de legumes Vegetable soup

Gambas com alho e malagueta Prawns with garlic and malagueta chili

Ovo BT com chouriço e pão frito LT egg with chorizo and fried bread

PRATOS PRINCIPAIS / MAIN DISHES

Pastéis de bacalhau com arroz de tomate Codfish cakes with tomato rice

Frango thai com legumes salteados e arroz Thai chicken with sautéed vegetables and rice

Legumes salteados com grão de bico, molho de caril verde e ervas frescas
Sautéed vegetables with chickpeas, green curry sauce and fresh herbs

Tagliatelle com ragú e salvia Tagliatelle with ragout and sage

Croquetes com arroz de grelos Croquettes with rapini rice

SOBREMESAS / DESSERTS

Bolo de chocolate à CANTINHO com sorvete de morango
CANTINHO'S chocolate cake with strawberry sorbet

Leite-creme de laranja e baunilha Vanilla and orange crème brûlée

Fruta da época Seasonal fruit

Este menu é válido para grupos até 8 pessoas
This menu is valid for groups up to 8 people

Couvert, Prato Principal, Bebidas, Café ou Chá 18,5 €
Couvert, a Main Dish, Drinks, Espresso or Tea

Couvert, Entrada ou Sobremesa, Prato Principal, Bebidas, Café ou Chá 21 €
Couvert, a Starter or a Dessert, a Main Dish, Drinks, Espresso or Tea

Couvert, Entrada, Prato Principal, Sobremesa, Bebidas, Café ou Chá 24 €
Couvert, a Starter, a Main Dish, a Dessert, Drinks, Espresso or Tea

ENTRADAS / STARTERS

Salada de beterraba assada com laranja, requeijão e vinagrete de mel e framboesa ⑤
Roasted beet salad, with orange, cottage cheese and honey and raspberry vinaigrette

Taco de cogumelos marinados em soja e miso, guacamole e coentros ⑤
Mushroom taco, marinated in soy and miso, guacamole and coriander

Tiraditos de bacalhau fresco com marinada de coentros e batata-doce
Fresh cod tiraditos with coriander marinade and sweet potato

Carpaccio de Novilho com agrião, vinagrete trufado e queijo de ovelha curado
Beef Carpaccio with watercress, truffled vinaigrette and aged sheep's cheese

Guiozas de pato com caldo asiático e cebolete
Duck gyozas with asian broth and spring onion

PRATOS PRINCIPAIS / MAIN DISHES

Arroz frito de kimchi com couve-lombarda, gengibre, ovo a cavalo e salada de maçã verde ⑤
Kimchi fried rice with cabbage, ginger, fried egg and green apple salad

Tabbouleh de quinoa com abacate, alface braseada e pão frito ⑤
Quinoa tabbouleh with avocado, braised lettuce and fried bread

"O Nosso Ramen" com Corvina, coentros, malagueta e ovo cozido
"Our Ramen" with meagre, coriander, chilli and boiled egg

Corvina Braseada, com limão, batata doce e legumes salteados
Braised Corvina, with lemon, sweet potatoes and sautéed vegetables

Perna de frango do campo assada com Piri Piri, salada verde e batata frita
Roasted free-range chicken leg with Piri Piri, green salad and fries

Picanha de porco preto braseada com maionese de soja e legumes avinagrados, batata frita e salada verde
Braised black pork picanha with soy mayonnaise and vinegared vegetables, fries and green salad

SOBREMESAS / DESSERTS

Pudim de Pão à moda antiga com sorbet de limão ⑤
Old-Fashioned Bread Pudding with Lemon Sorbet

Sorbet de Limão com Manjericão ⑤
Lemon Sorbet with Basil

Torta de laranja como quando tinha 10 anos ⑤
Orange Swiss roll just like when I was 10

Fruta da época ⑤
Seasonal fruit

Couvert, Prato Principal, Bebidas, Café ou Chá 18,5 €
Couvert, a Main Dish, Drinks, Espresso or Tea

Couvert, Entrada ou Sobremesa, Prato Principal, Bebidas, Café ou Chá 21 €
Couvert, a Starter or a Dessert, a Main Dish, Drinks, Espresso or Tea

Couvert, Entrada, Prato Principal, Sobremesa, Bebidas, Café ou Chá 24 €
Couvert, a Starter, a Main Dish, a Dessert, Drinks, Espresso or Tea

ENTRADAS / STARTERS

Salada de beterraba assada, laranja, requeijão e vinagrete de mel e framboesa ⑤
Roasted beet salad, orange, cottage cheese and honey and raspberry vinaigrette

Sopa Alentejana com piso de coentros, bacalhau, ovo e uva
Alentejo style soup with coriander, cod, egg and grapes

Carpaccio de Novilho com agrião, vinagrete trufado e queijo de ovelha curado
Beef Carpaccio with watercress, truffled vinaigrette and aged sheep's cheese

Guiozas de pato com caldo asiático e cebolete
Duck gyozas with asian broth and spring onion

PRATOS PRINCIPAIS / MAIN DISHES

Arroz frito de kimchi com couve-lombarda, gengibre, ovo a cavalo e salada de maçã verde ⑤
Kimchi fried rice with cabbage, ginger, fried egg and green apple salad

Tabbouleh de quinoa com abacate, alface braseada e pão frito ⑤
Quinoa tabbouleh with avocado, braised lettuce and fried bread

“O Nosso Ramen” com Corvina, coentros, malagueta e ovo cozido
“Our Ramen” with meagre, coriander, chilli and boiled egg

Perna de frango do campo assada com Piri Piri, salada verde e batata frita
Roasted free-range chicken leg with Piri Piri, green salad and fries

Picanha de porco preto braseada com maionese de soja e legumes avinagrados, batata frita e salada verde
Braised black pork picanha with soy mayonnaise and vinegared vegetables, fries and green salad

Mãozinhas de vitela com grão, hortelã, chouriço e arroz
Veal trotters “mãozinhas” with chickpeas, mint, chorizo and rice

SOBREMESAS / DESSERTS

Pudim de Pão à moda antiga com sorbet de limão ⑤
Old-Fashioned Bread Pudding with Lemon Sorbet

Sorbet de Limão com Manjeriço ⑤
Lemon Sorbet with Basil

Fruta da época ⑤
Seasonal fruit