

OUTROS RESTAURANTES DO CHEF JOSÉ AVILLENZ

BELCANTO

Cozinha portuguesa revisitada.
Distinguido com duas estrelas Michelin.

Aberto de Terça a Sábado para almoço e jantar.
Fechado ao Domingo e Segunda.

Largo de S. Carlos 10, Lisboa • + 351 21 342 06 07 • www.belcanto.pt

MINI BAR

Bar gastronómico onde nem tudo o que parece é.
As noites de sexta e sábado são animadas por um DJ.

Aberto todos os dias da semana para jantar.

Rua António Maria Cardoso, 58, Lisboa • + 351 21 130 53 93 • www.minibar.pt

CANTINHO DO AVILLENZ

Cozinha portuguesa contemporânea com influência de viagens.

Aberto todos os dias para almoço e jantar.

Lisboa • Rua dos Duques de Bragança, 7, Lisboa • Tel:+ 351 22 322 78 79
www.cantinhodoavillenz.pt

CAFÉ LISBOA

Sabores tradicionais e muito mais num ambiente
que recupera a boémia dos antigos cafés de Lisboa.
Conta com uma fantástica esplanada.

Aberto todos os dias da semana, das 12h00 às 00h00.

Largo de S. Carlos, 23, Lisboa • + 351 21 191 44 98 • www.cafelisboa.pt

PIZZARIA LISBOA

Cozinha mediterrânica no coração de Lisboa.

Aberto todos os dias da semana para almoço e jantar.

Rua dos Duques de Bragança, 5 H, Lisboa • + 351 21 155 49 4
www.pizzarialisboa.pt

www.joseavillenz.pt

OS MAIS PEDIDOS DO CANTINHO DO AVILLEZ

ENTRADAS

Vieiras marinadas €8,45

Vieiras marinadas com creme de abacate e crumble de pão Alentejano.

Os nossos peixinhos da horta €5,50

Um petisco típico: feijão-verde passado por polme e frito, com sal de limão e molho tártaro.

Camarões à Bulhão Pato €9,95

Camarões salteados em azeite com alho e vinho branco, sumo de limão e coentros.

PRATOS PRINCIPAIS

Risotto de vitela €17,75

Arroz carnaroli com vitela estufada com tomate cereja, agrião e lascas de parmesão.

Carabineiros do Algarve com molho Thai €39,50

Carabineiros grelhados com molho Thai e arroz de jasmim.

Lascas de bacalhau, «migas soltas», ovo BT e azeitonas explosivas €18,25

Lascas de lombo de bacalhau confitado, pão de Mafra, couve lombarda, feijão-verde, ovo a baixa temperatura e esferificação de azeitonas.

SOBREMESAS

Avelã³ €5,50

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 camadas, de uma só vez.

Toucinho-do-céu com sorvete de framboesa €5,50

Um doce rico e tradicional preparado com gemas de ovos, amêndoa e açúcar. No Cantinho do Avillez o Toucinho-do-céu é servido com um refrescante sorvete de framboesa, amêndoas caramelizadas picadas, framboesas frescas e hortelã.

Couvert (por pessoa) € 2,85

PETISCOS E PEQUENAS ENTRADAS

Atum de conserva caseira com gengibre e lima €7,75

Barriga de atum confitada, servida fria, com maionese de gengibre e lima.

Vieiras marinadas €8,45

Vieiras marinadas com creme de abacate e crumble de pão Alentejano.

Creme de cogumelos €8,50

Uma sopa aveludada e reconfortante, com juliana de bacon tostado e amêndoa laminada

Ovos à Professor Séc. XXI €7,50

Dois ovos inteiros cozidos a baixa temperatura com chouriço salteado e crumble de pão frito.

Camarões à Bulhão Pato €9,95

Camarões salteados em azeite com alho e vinho branco, sumo de limão e coentros.

Sopa de peixe €12,50

Uma sopa com peixe da nossa costa, tomate, pimento, coentros e maionese de alho e açafreão.

Fígados de aves com cebola e Porto €7,45

Fígados de aves salteados com compota de cebola e redução de vinho do Porto.

Farinheira com broa de milho €6,95

Enchido de porco tradicional assado no forno com crosta de broa de milho e coentros.

Nuggets de bacalhau com maionese de alho e cebolinho €9,00

Pedaços de lombo de bacalhau fritos, envolvidos em tempura, com maionese de alho e cebolinho.

Os nossos peixinhos da horta €5,50

Um petisco típico: feijão-verde passado por polme e frito, com sal de limão e molho tártaro.

PRATOS PRINCIPAIS

Vieiras salteadas com risotto de cogumelos Portobello €19,25
Vieiras na frigideira com arroz carnaroli com cogumelos Portobello salteados, manjeriço e lascas de parmesão.

Atum na chapa com legumes salteados €19,95
Atum na chapa com molho de miso e legumes salteados com emulsão de soja e gengibre.

Carabineiros do Algarve com molho Thai €39,50
Carabineiros grelhados com molho Thai e arroz de jasmim.

Lascas de bacalhau, «migas soltas», ovo BT e azeitonas explosivas €18,25
Lascas de lombo de bacalhau confitado, pão de Mafra, couve lombarda, feijão-verde, ovo a baixa temperatura e esferificação de azeitonas.

Risotto de vitela €17,75
Arroz carnaroli com vitela estufada com tomate cereja, agrião e lascas de parmesão.

Polvo assado €18,75
Polvo assado com migas de batata e tomate, azeite de manjeriço, coentros e requeijão.

Hambúguer de Barrosã DOP €17,15
Hambúguer no pão com cebola caramelizada e foie gras com batatas fritas caseiras.

Vitela de comer à colher com molho de caril €19,35
Bochecha de vitela cozinhada a baixa temperatura com molho de caril e arroz Thai.

Bife do lombo €22,50
Bife do lombo com o molho do bife, creme de alho, presunto, cogumelos Portobello e batatas fritas caseiras.

Bife tártaro com batatas NY €19,25
Bife de vaca, não cozinhado, picado à mão, temperado com emulsão de mostarda Dijon, com batatas fritas com parmesão ralado, aroma de trufa e manjeriço.

PREGOS NO PÃO

Prego tradicional €9,50
Bife do lombo servido no pão com molho do bife, alho e flor de sal.

Prego bitoque com ovo a cavalo €9,75
Bife do lombo servido no pão com ovo estrelado, molho do bife e alho.

Francesinha à Cantinho.
Qualquer semelhança com a original é pura coincidência €12,00
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 €5,50

Um petisco típico: feijão-verde passado por polme e frito, com sal de limão e molho tártaro.

Queijo assado com chutney de tomate €6,45

Queijo de Nisa no forno com chutney de tomate e canela.

Ovo BT (a baixa temperatura) €7,50

Ovo cozido a baixa temperatura com pão crocante, cogumelos Portobello, cebolinho e molho de miso.

PRATOS PRINCIPAIS

Caril de legumes €17,50

Legumes da estação com molho de caril, servido com arroz basmati.

Tagine de vegetais com couscous de laranja €17,50

Tagine com vegetais da estação com sabores marroquinos, amêndoas tostadas, ameixas e limão e servido com couscous de laranja.

Risotto de cogumelos com manjeriço €17,95

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

S O B R E M E S A S

Avelã³ €5,50

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 DA MADEIRA BLANDY'S ALVADA 5 ANOS - copo/glass €5,00

Cheesecake enfrascado com framboesas e manjeriço €5,50

Um cheesecake muito leve e fresco servido num frasco com uma base de bolacha, com um pouco de gelado de cheesecake e um irresistível molho de framboesa e pequenas folhas manjeriço.

MOSCATEL DE SETÚBAL SUPERIOR - copo/glass €5,00

Toucinho-do-céu com sorvete de framboesa €5,50

Um doce rico e tradicional preparado com gemas de ovos, amêndoa e açúcar. No Cantinho do Avillez o Toucinho-do-céu é servido com um refrescante sorvete de framboesa, amêndoas caramelizadas picadas, framboesas frescas e hortelã.

HERDADE DO ESPORÃO LATE HARVEST - copo/glass €5,50

Bolo de chocolate à CANTINHO com gelado de morango €5,50

Um bolo de chocolate rico e delicioso preparado com o melhor chocolate e servido com uma irresistível bola gelado de morango. Uma combinação perfeita.

VINHO DO PORTO MORGADIO DA CALÇADA VINTAGE 2011 - copo/glass €8,50

Panna cotta de baunilha com coulis de framboesa €5,00

Uma panna cotta leve, fresca e cremosa servida com molho de framboesa.

VINHO DO PORTO VIEIRA DE SOUSA WHITE 10 ANOS - copo/glass €8,50

Salada de frutas com espuma de mojito €5,00

Abacaxi, maçã golden, uva rubi, morango, com uma refrescante espuma de mojito.

Chocolate³ €5,00

Uma sobremesa imperdível para quem gosta de chocolate (inspirada na famosa Avelã³): gelado de chocolate, espuma de chocolate, chocolate ralado no momento e flor de sal.

Mergulhe a colher e experimente todas as camadas de uma só vez.

VINHO DO PORTO QUINTA NOVA L.B.V. - copo/glass €5,50

**VOUCHER DE OFERTA
CANTINHO DO AVILLEZ**

VALOR DO VOUCHER PARA DUAS PESSOAS: 80€
Almoço ou jantar para duas pessoas.

**Este voucher inclui, por cada pessoa, a escolha de uma Entrada,
de um Prato, de uma Sobremesa e um Suplemento de Bebidas.
Inclui também couvert, água e café.**

**O voucher de oferta Cantinho do Avillez pode ser adquirido
em qualquer um dos restaurantes.
A utilização do voucher requer uma marcação junto do restaurante
com a antecedência mínima de 48h.**

**Para mais informação, contacte
o Cantinho do Avillez de Lisboa + 351 21 199 23 69
ou o Cantinho do Avillez do Porto + 351 22 322 78 79**

www.cantinhodoavillez.pt