

## **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](http://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](http://www.minibar.pt)

### **CANTINHO DO AVILLENZ**

Cozinha portuguesa contemporânea com influência de viagens.

Aberto todos os dias para almoço e jantar.

Porto • Rua Mouzinho da Silveira, 166, Porto • + 351 22 322 78 79  
[www.cantinhodoavillenz.pt](http://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](http://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](http://www.pizzarialisboa.pt)

[www.joseavillenz.pt](http://www.joseavillenz.pt)

# OS MAIS PEDIDOS DO CANTINHO DO AVILLEZ

## ENTRADAS

**Tártaro de atum com sabores asiáticos** €11,25  
Atum fresco, picado à mão e marinado, servido com tostas caseiras.

**Sopa de peixe** €12,50  
Uma sopa com peixe da nossa costa, tomate, pimento, coentros e maionese de alho e açafrão.

**Ovos à Professor Séc. XXI** €7,50  
Dois ovos inteiros cozidos a baixa temperatura com chouriço salteado e crumble de pão frito.

## PRATOS PRINCIPAIS

**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.

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

**Risotto de cogumelos Portobello** €17,95  
Arroz carnaroli com cogumelos Portobello salteados, toucinho fumado e lascas de parmesão.

**Porco Alentejano, batata frita, farofa e feijão preto** €19,00  
Cachaço de porco cozinhado a baixa temperatura com feijão preto guisado, farinha de mandioca com alho e coentros e batatas fritas.

## SOBREMESAS

**Avelã<sup>3</sup>** €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.

**Cheesecake enfrascado com framboesa 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.

**Couvert (por pessoa)** € 2,85

## PETISCOS E PEQUENAS ENTRADAS

### **Copita de porco Alentejano** €6,00

Um enchido tradicional preparado com a melhor peça do cachaço do porco Alentejano.

### **Vieiras marinadas** €8,45

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

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

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

### **Tártaro de atum com sabores Asiáticos** €11,25

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

### **Creme de feijão branco** €8,50

Creme de feijão branco aromatizado com alecrim, uvas e presunto.

### **Sopa de peixe** €12,50

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

### **Os nossos peixinhos da horta** €5,50

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

### **Empadinhas de perdiz** €5,00

Duas pequenas empadas de perdiz estufada com bacon e cebolinhas.

### **Farinheira com broa de milho** €6,95

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

### **Ovos à Professor Séc. XXI** €7,50

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

### **Queijo Nisa no forno** €6,45

Queijo de Nisa ligeiramente assado com presunto de porco Alentejano e mel de rosmaninho.

### **Fígados de aves com cebola e Porto** €7,45

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

### **Mãozinhas de vitela com grão-de-bico** €6,50

Mãozinhas de vitela guisadas com grão, cominhos e limão confit.

(Prato escolhido para colaborar na divulgação do Ano 2016 - Ano Internacional das Leguminosas. Esta divulgação tem o apoio da Liga Portuguesa Contra o Cancro).

## PRATOS PRINCIPAIS

**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.

**Vieiras com batata-doce de Aljezur, espargos verdes e tomate** €21,00

Vieiras na frigideira com batata-doce de Aljezur assada, espargos verdes e tomate.

**Carabineiros do Algarve com molho Thai** €39,50

Carabineiros grelhados com molho Thai e arroz de jasmim.

**Salada de legumes e frutos assados** €16,80

Coração de alface braseada, batata doce e pêra rocha assadas, presunto, queijo curado e bagos de romã temperados com um molho vinagrete clássico.

**Tagine de cordeiro com couscous** €18,45

Cordeiro estufado com ameixas e amêndoas, couscous de legumes e molho de iogurte.

**Risotto de cogumelos Portobello** €17,95

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

**Bife do lombo** €22,50

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

**Hambúrguer de Barrosã DOP** €17,15

Hambúrguer no pão com cebola caramelizada e foie gras com 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.

**Almôndegas com caril verde** €18,50

Almôndegas com molho caril verde, courgette e arroz de jasmim.

**Porco Alentejano, batata frita, farofa e feijão preto** €19,00

Cachaço de porco cozinhado a baixa temperatura com feijão preto guisado, farinha de mandioca com alho e coentros e batatas fritas.

## PREGOS NO PÃO

**Prego tradicional** €9,50

Bife do lombo servido no pão com molho do bife, alho e flor de sal.

**Prego MX-LX (México-Lisboa)** €10,50

Tiras de bife do lombo, tortilhas caseiras, guacamole, malagueta, cebola roxa e coentros.

**Prego bitoque com ovo a cavalo** €9,75

Bife do lombo servido no pão com ovo estrelado, molho do bife e alho.

# 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.

**«Ceviche» de beterraba com abacate** €5,50

Beterraba com tempero típico peruano, creme de abacate, cebola roxa, milho frito e coentros.

**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

### **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 QUINTA NOVA L.B.V. - copo €5,50

### **Leite-creme de laranja e baunilha** €5,00

A suavidade do leite-creme aromatizado com laranja e baunilha contrasta com uma crocante camada de açúcar caramelizada na perfeição.  
HERDADE DO ESPORÃO LATE HARVEST - copo €5,50

### **Cheesecake enfrascado com framboesa 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 €5,00

### **Avelã<sup>3</sup>** €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 €5,00

### **Salada de frutas com espuma de mojito** €5,00

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

### **Sorvete de limão com manjeriço e vodka** €5,00

A sobremesa mais fresca do Cantinho do Avillez: um maravilhoso sorvete de limão e manjeriço servido com vodka.

### **Queijo da Serra com pasta de azeitonas** €6,00

O famoso Queijo da Serra, proveniente da região da Serra da Estrela, é um queijo de ovelha amanteigado feito a partir de leite de ovelha da raça Bordaleira Serra da Estrela e/ou Churra Mondegueira. Nesta sobremesa, o sabor único do Queijo da Serra combina com uma pasta caseira de azeitonas galegas.  
VINHO DO PORTO MORGADIO DA CALÇADA VINTAGE 2011 - copo €8,50

**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 48 horas.**

**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](http://www.cantinhodoavillez.pt)