

OUTROS RESTAURANTES DO CHEF JOSÉ AVILLENZ

BELCANTO

Cozinha portuguesa revisitada.
Distinguido com duas estrelas Michelin.
Largo de S. Carlos, 10, Lisboa • + 351 213 420 607
belcanto.pt

BECO - CABARET GOURMET

Espaço misterioso (restaurante e bar)
onde se cruza a alta-cozinha com o mundo do espectáculo.
Bairro do Avellez, Rua Nova da Trindade, 18, Lisboa • + 351 210 939 234
becocabaretgourmet.pt

MINI BAR

Bar gastronómico onde nem tudo o que parece é.
As noites de sexta e sábado são animadas por um DJ.
Rua António Maria Cardoso, 58, Lisboa • + 351 211 305 393
minibar.pt

BAIRRO DO AVILLENZ

Um bairro atipicamente português
onde se encontra uma **Mercearia** irresistível,
uma **Taberna** surpreendente, um **Páteo** onde o marisco e o peixe são reis,
o **Beco**, um Cabaret Gourmet,
e uma **Cantina Peruana** com os sabores autênticos do Peru
e com um Pisco Bar com os melhores cocktails peruanos.
Bairro do Avellez, Rua Nova da Trindade, 18, Lisboa • + 351 215 830 290
bairrodoavillez.pt

CANTINHO DO AVILLENZ

Cozinha portuguesa contemporânea com influência de viagens.
Porto • Rua Mouzinho da Silveira, 166, Porto • + 351 223 227 879
cantinhodoavillez.pt

CAFÉ LISBOA

Sabores tradicionais e muito mais num ambiente que recupera a boémia
dos antigos cafés de Lisboa. Conta com uma fantástica esplanada.
Largo de S. Carlos, 23, Lisboa • + 351 211 914 498
cafelisboa.pt

PIZZARIA LISBOA

Cozinha mediterrânica no coração de Lisboa.
Rua dos Duques de Bragança, 5 H, Lisboa • + 351 211 554 945
pizzarialisboa.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

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.

Cheesecake enfrascado com framboesa e manjeriço 🍷 5,50 €
Um cheesecake muito leve e fresco servido num frasco, com uma base de bolacha, gelado de cheesecake, um irresistível molho de framboesa e pequenas folhas de 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.

Gaspacho de cereja da época 8,50 €

Uma sopa fresca que combina a receita tradicional com cerejas da época, requeijão, presunto e manjerição.

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.

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 de 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 à CANTINHO 🍷 16,80 €

Coração de alface, pêsego assado com tomilho, queijo de cabra curado e presunto de porco preto.

Polvo do Algarve e batata-doce de Aljezur 🌿🍷 22,50 €

Polvo assado, batata-doce migada e tomate marinado com coentros.

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, servido 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 11,00 €

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

Prego MX-LX (México-Lisboa) 12,50 €

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

Prego bitoque com ovo a cavalo 11,50 €

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

PRATOS VEGETARIANOS

ENTRADAS

Os nossos peixinhos da horta 🌱 (V) 5,50 €

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

«Ceviche» de beterraba com abacate 🌱 🌱 (V) 5,50 €

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

Queijo assado com chutney de tomate 🌱 (V) 6,45 €

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

Ovo BT (a baixa temperatura) 🌱 (V) 7,50 €

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

PRATOS PRINCIPAIS

Caril de legumes 🌱 (V) 17,50 €

Legumes da estação com molho de caril acompanhados com arroz basmati.

Tagine de vegetais com couscous de laranja 🌱 (V) 17,50 €

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

Risotto de cogumelos com manjeriço (V) 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 (V) 5,50 €

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

VINHO DO PORTO QUINTA NOVA LBV - copo: 5,50 €
ou VINHO DE CARCAVELOS VILLA OEIRAS - copo: 5,50 €

Leite-creme de laranja e baunilha (V) 5,00 €

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

HERDADE DO ESPORÃO LATE HARVEST - copo: 5,50 €

Cheesecake enfrascado com framboesa e manjeriço (V) 5,50 €

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

MOSCATEL DE SETÚBAL SUPERIOR - copo: 5,50 €

Avelã³ (V) 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 €
ou VINHO DO PORTO GRAHAMS TAWNY 20 ANOS - copo: 8,50 €

Salada de frutas com espuma de mojito (V) 5,00 €

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

Sorvete de limão com manjeriço e vodka (V) 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 (V) 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 ou Churra Mondegueira.

Nesta sobremesa, o sabor único do Queijo da Serra é combinado com uma pasta caseira de azeitonas galegas.

VINHO DO PORTO DOW'S QUINTA DO BOMFIM VINTAGE 2005 VINTAGE - copo: 8,50 €

VOUCHER DE OFERTA CANTINHO DO AVILLEZ

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

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

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

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

cantinhodoavillez.pt



SEM GLÚTEN



CONTÉM FRUTOS SECOS E AMENDOIM



CONTÉM MARISCOS E MOLUSCOS



VEGETARIANO