

# CANTINHO DO AVILLEZ

Couvert (por pessoa) (v) (gl) 3 €

## PETISCOS E PEQUENAS ENTRADAS

**Prato de presunto** 13,5 €

Um prato do melhor presunto de porco preto.

**Vieiras marinadas** (gl) (gl) 8,45 €

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

**Ovos a cavalo sem bitoque com molho do bife e "trufas"** (gl) 4 €

Ovos bem estrelados, em molho do bitoque com um toque de trufa.

**Tártaro de atum com sabores asiáticos** (gl) 10,75 €

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

**Sopa de peixe** (gl) 12,5 €

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

**Pastéis de bacalhau com maionese de alho e limão, ovas de truta e cebolinho** (gl) (gl) 4 €

O mais português dos pastéis servido com uma maionese cítrica e finalizado com ovas de truta e cebolinho picado.

**Taco de camarão** (gl) 11,75 €

Camarão salteado com maionese chipotle servido numa tortilha de milho.

**Abacate em tempura** (v) (gl) 5,5 €

A textura cremosa e o sabor fresco do abacate numa tempura quente e crocante, com kimchi.

**Os nossos peixinhos da horta** (v) (gl) 5,5 €

Feijão-verde passado por polme e frito, com sal de limão e molho tártaro.

**Queijo de Nisa no forno** 6,45 €

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

## PRATOS PRINCIPAIS

### **Moqueca de corvina e camarão** 🌱🌾 16,5 €

O melhor peixe e camarão num clássico incontornável da gastronomia brasileira.

### **Lascas de bacalhau, migas soltas, ovo BT e azeitonas explosivas** 🌱 17,75 €

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

### **Vieiras salteadas com wok de legumes e batata-doce de Aljezur** 🌱 19 €

Vieiras na frigideira com batata-doce de Aljezur assada e legumes salteados no wok.

### **Bife tártaro à Cantinho** 17,55 €

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.

### **Porco Alentejano, batata frita, farofa e feijão-preto** 17 €

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

### **Carabineiros do Algarve com molho thai** 🌱🌾 37 €

Carabineiros grelhados com molho thai e arroz jasmim.

### **Risotto de cogumelos com toucinho e manjeriço** 17,95 €

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

### **Bife à CANTINHO** 22 €

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

### **Hambúrguer de Angus Nacional** 🌱 16,5 €

180g da melhor carne Angus no pão, com pickles caseiros, cebola roxa, alface e molho cocktail com kimchi, servido com batatas fritas caseiras.

### **Vitela de comer à colher com molho de caril** 🌾 16,35 €

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

### **Tagliatelle com gambas, tomate cereja, espinafres, malagueta e manjeriço** 🌱🌾 14,5 €

Tagliatelle com gambas salteadas em azeite e sumo de limão, com tomate cereja, espinafres, manjeriço e malagueta.

### **Salada de frango grelhado** 14,5 €

Mistura de alfaces, fatias de peito de frango grelhado, cebola roxa, bacon, coração de alface, tomate, abacate em gomos e vinagreta de iogurte.

### **Caril de pato com arroz do mesmo** 🌾 18,75 €

Caril vermelho, coxa de pato confitada, leite de coco e beringela chinesa, servido com arroz escuro.

## PREGO NO PÃO

### **Prego tradicional** 🌱 10 €

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

### **Prego bitoque com ovo a cavalo** 🌱 11,5 €

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

# PRATOS VEGETARIANOS

## ENTRADAS

**Os nossos peixinhos da horta** (v) (gl) 5,5 €  
Feijão-verde passado por polme e frito, com sal de limão e molho tártaro.

**Abacate em tempura** (v) (gl) 5,5 €  
A textura cremosa e o sabor fresco do abacate numa tempura quente e crocante.

**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) (gl) 7,5 €  
Ovo cozido a baixa temperatura com pão crocante, cogumelos portobello, cebolinho e molho de miso.

## PRATOS PRINCIPAIS

**Caril verde de grão e legumes** (gl) (v) 14 €  
Legumes da estação e grão-de-bico com molho de caril verde e arroz thai.

**Couscous marroquino com legumes da estação** (gl) (v) (gl) 17,5 €  
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 sorvete de morango** (v) (gl) 6,6 €

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

VINHO DO PORTO, QUINTA NOVA, LBV - copo: 4,5 €

### **Torta de laranja como quando tinha 10 anos** (v) (gl) 5 €

Uma receita que celebra a infância do chef José Avillez.

Uma torta de textura cremosa e aveludada com o sabor cítrico e adocicado da laranja.

VINHO DE CARCAVELOS VILLA OEIRAS - copo: 6 €

### **Leite-creme de laranja e baunilha** (v) 6 €

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

VINHO DO PORTO, NIEPOORT TAWNY DEE - copo: 4 €

### **Avelã<sup>3</sup>** (v) (gl) 6,6 €

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.

VINHO DA MADEIRA BARBEITO BOAL - copo: 7 €

### **Sorvete de limão com manjeriço e vodka** (v) 6 €

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

### **Papaia com mousse de maracujá e lima** (v) 5,4 €

Uma combinação tropical para um final de refeição perfeito.

### **Fruta da época** (v) 5 €

### **Fruta tropical** (v) 6 €

Abacaxi, manga ou papaia.

# CANTINHO DO AVILLEZ

**Bread Service (per person)** (v) (gl) 3 €

## SNACKS AND STARTERS

**Dry-cured ham plate** 13,5 €

A plate of the best Iberian pork dry-cured ham.

**Marinated scallops** (gl) 8,45 €

Marinated scallops with avocado cream and Alentejo bread crumble.

**Eggs with steak sauce and "truffles"** (gl) 4 €

Fried eggs in steak sauce with a touch of truffle.

**Tuna tartare with Asian flavours** (gl) 10,75 €

Hand-minced fresh tuna, marinated and served with homemade toast.

**Fish soup** (gl) 12,5 €

A soup made with fish from our shores, tomato, bell peppers, cilantro and a garlic and saffron mayonnaise.

**Codfish cakes with garlic and lemon mayonnaise, trout roe and chives** (gl) (gl) 4 €

The traditional Portuguese savoury cake served with a citric mayonnaise, trout roe and minced chives.

**Shrimp Taco** (gl) 11,75 €

Shrimp with chipotle chili mayonnaise served in corn tortillas.

**Tempura avocado** (v) (gl) 5,5 €

The avocado's creamy texture and fresh flavour in a hot, crunchy tempura, with kimchi.

**Deep-fried green beans** (v) (gl) 5,5 €

Green beans tempura seasoned with lemon salt and served with tartar sauce.

**Oven-roasted cheese from the Nisa region** 6,45 €

Cheese from the Nisa region slightly oven-roasted with dry-cured ham and rosemary honey.

## MAIN DISHES

### **Meagre and shrimp moqueca** 🍽️🌱 16,5 €

The best fish and shrimp in an unmissable classic of Brazilian gastronomy.

### **Flaked cod with bread crumbs, LT egg and "exploding" olives** 🌱 17,75 €

Flaked confit cod with bread from the Mafra region, savoy cabbage, green beans, egg cooked at low temperature and spherified olives.

### **Sautéed scallops with wok-fried vegetables and sweet potato from Aljezur** 🍽️ 19 €

Pan-sautéed scallops with roasted sweet potato from Aljezur and wok-fried vegetables.

### **Cantinho's steak tartare** 17,55 €

Hand-minced raw beef steak seasoned with a Dijon mustard emulsion and served with a side of fries with grated parmesan, truffle aroma, and basil.

### **Pork from Alentejo with fries, farofa and black beans** 17 €

Pork from the Alentejo region (neck fillet), fries, cilantro and garlic *farofa* (toasted cassava flour) with black beans.

### **Giant red shrimp from the Algarve with Thai sauce** 🍽️🌱 37 €

Grilled giant red shrimp from the Algarve with Thai sauce and jasmine rice.

### **Mushroom risotto with pancetta and basil** 17,95 €

Carnaroli rice risotto with sautéed Portobello mushrooms, pancetta, parmesan shavings and basil.

### **CANTINHO style steak** 22 €

Sirloin steak with steak sauce, garlic purée, dry-cured ham and homemade chips.

### **National Angus hamburger** 🌱 16,5 €

180g of the best Portuguese Angus beef in a bun, with housemade pickles, red onion, lettuce and cocktail sauce with kimchi, served with housemade fries.

### **Spoon-tender veal with curry sauce** 🌱 16,35 €

Veal cheeks cooked in low heat with curry gravy and Thai rice.

### **Tagliatelle with prawns, cherry tomatoes, spinach, chillies and basil** 🍽️🌱 14,5 €

Tagliatelle with prawns sautéed in olive oil and lemon juice, with cherry tomatoes, spinach, chillies and basil.

### **Grilled chicken salad** 14,5 €

Lettuce mix, slices of grilled chicken breast, red onion, bacon, lettuce heart, tomato, avocado wedges and yogurt vinaigrette.

### **Duck curry with its rice** 🌱 18,75 €

Red curry, duck leg confit, coconut milk and Chinese aubergine, served with dark rice.

## STEAK SANDWICH

### **"Prego" steak sandwich** 🌱 10 €

Traditional steak sandwich with garlic sauce and fleur de sel.

### **"Prego" steak sandwich with fried egg** 🌱 11,5 €

Traditional steak sandwich with fried egg, steak sauce and garlic.

# VEGETARIAN DISHES

## STARTERS

**Deep-fried green beans** (v) (gl) 5,5 €

Green beans tempura seasoned with lemon salt and served with tartar sauce.

**Tempura avocado** (v) (gl) 5,5 €

The avocado's creamy texture and fresh flavour in a hot, crunchy tempura.

**Roasted cheese with tomato chutney** (v) 6,45 €

Oven-roasted Nisa cheese with tomato and cinnamon chutney.

**LT egg** (v) (gl) 7,5 €

Egg cooked at a low temperature with crispy bread, Portobello mushrooms, chives and miso sauce.

## MAIN DISHES

**Chickpeas and vegetables in green curry** (gl) (v) 14 €

Seasonal vegetables and chickpeas in green curry sauce served with Thai rice.

**Moroccan couscous with seasonal vegetables** (gl) (v) (gl) 17,5 €

Seasonal vegetables with Moroccan flavours, toasted almonds, prunes and lemon, served with orange couscous.

**Mushroom risotto with basil** (v) 17,95 €

Carnaroli rice with sautéed Portobello mushrooms, parmesan shavings and basil.

## DESSERTS

### **CANTINHO's chocolate cake with strawberry sorbet** (V) (G) 6,6 €

A rich chocolate cake prepared with the best cocoa and served with an irresistible scoop of strawberry sorbet. A perfect combination.  
PORT WINE, QUINTA NOVA, LBV - glass: 4,5 €

### **Orange Swiss roll just like when I was 10** (V) (G) 5 €

"A recipe that celebrates my childhood." José Avillez  
A melt-in-your-mouth texture and the sweet and citrusy flavour of oranges.  
CARCAVELOS WINE, VILLA OEIRAS - glass: 6 €

### **Orange and vanilla crème brûlée** (V) 6 €

The softness of the orange and vanilla crème brûlée under with a thin, crispy layer of sugar caramelized to perfection.  
PORT WINE, NIEPOORT TAWNY DEE - glass: 4 €

### **Hazelnut<sup>3</sup>** (V) (G) 6,6 €

One of Cantinho do Avillez' greatest hits, three layers served in a glass: hazelnut ice-cream, hazelnut foam, freshly-grated hazelnut and fleur de sel. Plunge your spoon in and enjoy all the layers in a single bite.  
MADEIRA WINE, BARBEITO BOAL - glass: 7 €

### **Lemon sorbet with basil and vodka** (V) 6 €

Cantinho do Avillez' freshest desert:  
a lemon and basil sorbet served with vodka.

### **Papaya with passionfruit mousse and lime** (V) 5,4 €

A tropical combination for the perfect meal ending.

### **Seasonal fruit** (V) 5 €

**Tropical fruit** (V) 6 €  
Pineapple, mango or papaya.

🌐 cantinhodoavillez.pt 📷 @cantinho\_do\_avillez @joseavillez

(G) Contains gluten (N) Contains nuts and peanuts (M) Contains crustaceans and molluscs (V) Vegetarian

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.

CANTINHO DO AVILLEZ HAS A COMPLETE TABLE OF ALLERGENS. IN CASE YOU WOULD LIKE TO READ IT, PLEASE REQUEST IT TO THE HEAD WAITER.  
CANTINHO DO AVILLEZ DOES NOT GUARANTEE THAT CROSS-CONTACT WITH POTENTIAL ALLERGENS HASN'T OCCURRED.

---

IVA incluído à taxa legal em vigor. Lotação: 120 lugares  
All prices include VAT at current rate. Maximum capacity: 120 seats

Grupo José Avillez, S. A. NIF: 509 311 865 Rua Nova da Trindade, n.º 18, 1.º Andar, 1200-303 Lisboa