

OUTROS RESTAURANTES DO CHEF JOSÉ AVILLENZ

BELCANTO

Cozinha portuguesa contemporânea.
Distinguido com duas estrelas Michelin.
Rua Serpa Pinto, 10 A, Lisboa • + 351 213 420 607
belcanto.pt

MINI BAR

Bar gastronómico onde nem tudo o que parece é.
As noites de sexta e sábado são animadas por um DJ.
Lisboa • Rua António Maria Cardoso, 58, Lisboa • + 351 211 305 393
Porto • Rua da Picaria, 12, Porto • + 351 221 129 729
minibar.pt

BAIRRO DO AVILLENZ

Um bairro atipicamente português onde encontra uma **Mercearia** irresistível,
uma **Taberna** surpreendente, um **Páteo** onde o marisco e o peixe são reis,
e o **Beco**, um Cabaret Gourmet.
Bairro do Avillez, Rua Nova da Trindade, 18, Lisboa
Taberna + 351 210 998 320 • **Páteo** + 351 215 830 290
bairrodoavillez.pt

CAFÉ LISBOA

Sabores tradicionais e muito mais num ambiente que evoca o charme
dos antigos cafés de Lisboa. Conta com uma fantástica esplanada.
Largo de São Carlos, 23, Lisboa • + 351 211 914 498
cafelisboa.pt

CANTINA PERUANA

Restaurante único que oferece uma cozinha peruana contemporânea
e o melhor Pisco Bar de Lisboa.
Rua de São Paulo (Cais do Sodré), 32, Lisboa • + 351 215 842 002
cantinaperuana.pt

PIZZARIA LISBOA

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

A cozinha do chef José Avillez está representada em vários espaços diferentes
onde a única constante é a qualidade. Descubra todos os conceitos e muito mais em
joseavillez.pt

cantinhodoavillez.pt

Instagram • @joseavillez • @cantinho_do_avillez • #cantinhodoavillez

OS MAIS PEDIDOS DO CANTINHO DO AVILLEZ

ENTRADAS

Tártaro de atum com sabores asiáticos 9,75 €
Atum fresco, picado à mão e marinado, servido com tostas caseiras.

PRATOS PRINCIPAIS

Lascas de bacalhau, migas soltas, ovo BT e azeitonas explosivas 16,25 €
Lascas de lombo de bacalhau confitado, pão de Mafra, couve-lombarda, feijão-verde, ovo cozinhado a baixa temperatura e azeitonas esferificadas.

Carabineiros do Algarve com molho thai 37,00 €
Carabineiros grelhados com molho thai e arroz jasmim.

Risotto de cogumelos portobello 15,85 €
Arroz carnaroli com cogumelos portobello salteados e lascas de parmesão.

Porco Alentejano, batata frita, farofa e feijão-preto 17,00 €
Cachaço de porco cozinhado a baixa temperatura, feijão-preto guisado, farinha de mandioca com alho e coentros e batatas fritas.

SOBREMESAS

Avelã³ 6,60 €
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.

Couvert (por pessoa) 3,00 €

PETISCOS E PEQUENAS ENTRADAS

Prato de presunto 🌿 13,50 €

Um prato do melhor presunto de porco preto.

Vieiras marinadas 🌿🌿 8,45 €

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

Ovos a cavalo sem bitoque com molho do bife e "trufas" 4,00 €

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

Tártaro de atum com sabores asiáticos 9,75 €

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.

Pastéis de bacalhau com maionese de alho e limão, ovas de truta e cebolinho 🌿🌿 4,00 €

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

Taco de camarão 🌿🌿 11,75 €

Camarão salteado com maionese chipotle servido numa tortilha de milho.

Abacate em tempura 🌿🌿 5,50 €

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

Os nossos peixinhos da horta 🌿🌿 5,50 €

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 🌿🍷🍷 16,50 €

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

Lascas de bacalhau, migas soltas, ovo BT e azeitonas explosivas 🍷 16,25 €

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 🍷🍷 19,00 €

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 🍷 17,00 €

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 🌿🍷 37,00 €

Carabineiros grelhados com molho thai e arroz jasmim.

Risotto de cogumelos portobello 17,95 €

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

Bife à CANTINHO 🌿🍷 22,00 €

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

Hambúrguer de wagyu 16,50 €

180 g da melhor carne wagyu 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 🍷 14,50 €

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

Salada de frango grelhado 🍷 14,50 €

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 17,50 €

Caril vermelho de coxa de pato, com leite de coco, beringela e uvas brancas, servido com arroz thai.

PREGO NO PÃO

Prego tradicional 10,00 €

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

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

Abacate em tempura (v) (🌱) 5,50 €
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) 7,50 €
Ovo cozido a baixa temperatura com pão crocante, cogumelos portobello, cebolinho e molho de miso.

PRATOS PRINCIPAIS

Caril verde de grão e legumes (v) (🌱) 14,00 €
Legumes da estação e grão-de-bico com molho de caril verde e arroz thai.

Couscous marroquino com legumes da estação (🌱) (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 portobello (v) (🌱) 15,85 €
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) 6,60 €

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: 5,00 €

Torta de laranja como quando tinha 10 anos (v) 5,00 €

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: 6,00 €

Leite-creme de laranja e baunilha (v) (g) 6,00 €

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

VINHO DO PORTO, NIEPOORT TAWNY DEE - copo: 4,50 €

Avelã³ (v) (g) (l) 6,60 €

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: 7,00 €

Sorvete de limão com manjeriço e vodka (v) (g) 6,00 €

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) (g) 5,40 €

Uma combinação tropical para um final de refeição perfeito.

Fruta da época (v) (g) 5,00 €

Fruta tropical (v) (g) 6,00 €

Abacaxi, manga ou papaia.

VOUCHER DE OFERTA CANTINHO DO AVILLETZ

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

**Este voucher inclui, por pessoa, o couvert, uma entrada,
um prato principal (excepto os Carabineiros do Algarve), uma sobremesa,
uma bebida (copo de vinho JA, cerveja ou refrigerante), 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 informações contacte
vouchers@joseavillez.pt**

cantinhodoavillez.pt

 SEM GLÚTEN  CONTÉM FRUTOS SECOS E AMENDOIM  CONTÉM MARISCOS E MOLUSCOS  VEGETARIANO

O CANTINHO DO AVILLETZ NÃO GARANTE QUE OS ALIMENTOS SERVIDOS NÃO TENHAM ENTRADO EM CONTACTO COM POTENCIAIS ALERGÉNIOS.

IVA incluído à taxa legal em vigor. Este estabelecimento tem Livro de Reclamações Lotação: 120 lugares
Grupo José Avillez, S. A. NIF: 509 311 865 Rua Nova da Trindade, n.º 18, 1.º Andar, 1200-303 Lisboa

cantinhodoavillez.pt

Instagram · @joseavillez · @cantinho_do_avillez · #cantinhodoavillez