

## OUTROS RESTAURANTES DO CHEF JOSÉ AVILLENZ

### BELCANTO

Cozinha portuguesa revisitada.  
Distinguido com duas estrelas Michelin.  
Largo de São Carlos, 10, Lisboa • + 351 213 420 607  
[belcanto.pt](http://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](http://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](http://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](http://cafelisboa.pt)

### CANTINA ZÉ AVILLENZ

O melhor da cozinha familiar portuguesa num espaço cheio de luz e simpatia.  
Rua dos Arameiros (Campo das Cebolas), 15, Lisboa • + 351 215 807 625  
[cantinazeavillez.pt](http://cantinazeavillez.pt)

### PIZZARIA LISBOA

Cozinha mediterrânica no coração de Lisboa.  
Rua dos Duques de Bragança, 5 H, Lisboa • + 351 211 554 945  
[pizzarialisboa.pt](http://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](http://joseavillez.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>** 🌿🍷🍷 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.

**Cheesecake enfrascado com framboesa e manjeriço** 🍷 6,60 €  
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)** 🍷 3,00 €

## 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.

### **Sopa de peixe** 🌿 12,50 €

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

### **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 braseado, batata-doce e pêra rocha assadas e presunto e queijo curado temperados com um molho vinagrete clássico.

**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) 6,60 €

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) 6,00 €

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

CASA SANTOS LIMA LATE HARVEST - copo: 5,50 €

### **Cheesecake enfrascado com framboesa e manjeriço** (V) 6,60 €

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 €

### **Avelã<sup>3</sup>** (V) 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 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) 6,00 €

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

### **Sorvete de limão com manjeriço e vodka** (V) 6,00 €

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 2006 VINTAGE - copo: 8,50 €

# VOUCHER DE OFERTA CANTINHO DO AVILLEZ

**VOUCHER PARA DUAS PESSOAS: 80,00 €**  
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 informação, contacte o Cantinho do Avillez  
Chiado + 351 211 992 369  
Parque das Nações + 351 218 700 365  
Porto + 351 223 227 879

[cantinhodoavillez.pt](http://cantinhodoavillez.pt)



SEM GLÚTEN



CONTÉM FRUTOS SECOS E AMENDOIM



CONTÉM MARISCOS E MOLUSCOS



VEGETARIANO