

# 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](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 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](http://cantinaperuana.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)

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

Instagram • @joseavillez • @cantinho\_do\_avillez • #cantinhodoavillez

# 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)** 🍷 3,25 €

## PETISCOS E PEQUENAS ENTRADAS

**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 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.

**Prato de presunto** 🍷 13,50 €

Um prato do melhor presunto de porco preto.

**Gaspacho de Cereja da Época** 7,00 €

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

## PRATOS PRINCIPAIS

**Lascas de bacalhau, migas soltas, ovo BT e azeitonas explosivas** 🌱🌾🍷 18,75 €  
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 quinoa com legumes grelhados e vinagreta** 🌱🌾🍷 12,00 €  
Quinoa, coração de alface, tomate cherry, abóbora assada, courgette assada, cubos de manga, caju torrado, pasta de azeitona galega e vinagreta.

**Polvo do Algarve e batata-doce de Aljezur** 🌱🌾🍷 22,50 €  
Polvo assado, batata-doce migada e tomate marinado com coentros.

**Moqueca de corvina e camarão** 🌱🌾🍷 19,50 €  
O melhor peixe e camarão num clássico incontornável da gastronomia brasileira

**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 Picanha** 14,00 €  
Hambúrguer no pão, com pickles caseiros, cebola roxa, alface e molho cocktail com kimchi, servido 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

**Preço tradicional** 11,00 €  
Bife do lombo servido no pão com molho do bife, alho e flor de sal.

**Preço MX-LX (México-Lisboa)** 12,50 €  
Tiras de bife do lombo, tortilhas caseiras, guacamole, malagueta, cebola roxa e coentros.

**Preço 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** 🌱🌱 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 acompanhados com arroz basmati.

**Tagine de vegetais com couscous de laranja** 🌱🌱 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** 🌱 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** (V) 6,60 €

Um bolo de chocolate rico e cremoso,  
preparado com o melhor chocolate e na dose 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.  
MOSCADEL 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 BARBEITO BOAL - copo: 7,00 €  
ou VINHO DO PORTO GRAHAMS TAWNY 20 ANOS - copo: 8,50 €

### **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 €

### **Fruta de época** (V) 5,00 €

### **Fruta tropical** (V) 6,00 €

Abacaxi, manga ou papaia.

# 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

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

Cantinho do Avillez Tel: +351 211 992 369 IVA incluído à taxa legal 23%. Este estabelecimento tem Livro de Reclamações Lotação: 90 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