

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 🍷 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 🍷 18,75 €
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 🌿🍷🍷 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 🌱 (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 (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.
MOSCATEL DE SETÚBAL SUPERIOR - copo: 5,50 €

Avelã³ (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