

CANTINHO DO AVILLEZ

Couvert (por pessoa) (V) (G) 3,25 €

PETISCOS E PEQUENAS ENTRADAS

Prato de presunto 13,5 €

Um prato do melhor presunto de porco preto.

Vieiras marinadas (G) (V) 8,45 €

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

Tártaro de atum com sabores asiáticos (G) 11,25 €

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

Pastel de bacalhau com vatapá (G) (V) 4 €

Combinação de dois petiscos: o tradicional pastel de bacalhau português com o típico creme de camarão e caju brasileiro.

Taco de camarão (G) 11,75 €

Camarão salteado com maionese chipotle servido numa tortilha de milho.

Gambas com alho e malagueta (G) 13,75 €

Gambas salteadas em azeite com alho e malagueta.

Os nossos peixinhos da horta (V) (G) 5,5 €

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

Ovos à Professor Séc. XXI (G) 7,5 €

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.

PRATOS PRINCIPAIS

Moqueca de corvina e camarão 🍷🌱 17,75 €
O melhor peixe e camarão num clássico incontornável da gastronomia brasileira.

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 cozinhado a baixa temperatura e azeitonas esferificadas.

Vieiras com batata-doce de Aljezur, espargos verdes e tomate 🍷 21 €
Vieiras na frigideira com batata-doce de Aljezur assada, espargos verdes e tomate.

Risotto de cogumelos com toucinho e manjeriço 17,95 €
Arroz carnaroli com cogumelos Portobello salteados, toucinho, lascas de parmesão e manjeriço.

Porco Alentejano, batata frita, farofa e feijão-preto 19 €
Cachaço de porco cozinhado a baixa temperatura com feijão-preto guisado, farinha de mandioca com alho e coentros e batatas fritas.

Salada de quinoa com legumes grelhados e vinagreta 🌱🍷 12 €
Quinoa, coração de alface, tomate cherry, abóbora assada, courgette assada, cubos de manga, caju torrado, pasta de azeitona galega e vinagreta.

Bife à CANTINHO 22,5 €
Bife do lombo com o molho do bife, creme de alho, presunto e 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.

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 🌾 11 €

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.

Prego MX-LX (México-Lisboa) 🌾 12,5 €

Tiras de bife do lombo, tortilhas caseiras, guacamole, maionese de chipotle, cebola roxa e coentros.

PRATOS VEGETARIANOS

ENTRADAS

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

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) (G) 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 (G) (V) 14 €
Legumes da estação e grão-de-bico com molho de caril verde e arroz thai.

Salada de quinoa com legumes grelhados e vinagreta (V) (G) 12 €
Quinoa, coração de alface, tomate cherry, abóbora assada, courgette assada, cubos de manga, caju torrado, pasta de azeitona galega e vinagreta.

Couscous marroquino com legumes da estação (G) (V) (G) 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 €

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

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: 5,5 €

Avelã³ (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) 3,25 €

SNACKS AND STARTERS

Dry-cured ham plate 13,5 €

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

Marinated scallops (gl) (gl) 8,45 €

Marinated scallops with avocado cream and Alentejo bread crumble.

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

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

Codfish cake with vatapá (gl) (gl) 4 €

A combination of two snacks: the traditional Portuguese codfish cake with the typical Brazilian creamy paste of nuts .

Shrimp Taco (gl) 11,75 €

Shrimp with chipotle chili mayonnaise served in corn tortillas.

Prawns with garlic and chili (gl) 13,75 €

prawns sautéed in olive oil with garlic and chili.

Deep-fried green beans (v) (gl) 5,5 €

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

21st Century Professor style eggs 7,5 €

Two eggs cooked in low heat with pan-fried chorizo and bread crumble.

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

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

MAIN DISHES

Meagre and shrimp moqueca 🌱🌰 17,75 €

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

Flaked cod with bread crumbs, LT egg and "exploding" olives 🌱 18,75 €

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

Scallops with sweet potatoes from Aljezur, green asparagus and tomato 🌱 21 €

Pan-fried scallops with roasted sweet potato from Aljezur, green asparagus and tomato.

Mushroom risotto with pancetta and basil 17,95 €

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

Pork from Alentejo with fries, farofa and black beans 19 €

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

Quinoa and grilled vegetables salad with vinaigrette 🌱🌰 12 €

Quinoa, lettuce heart, cherry tomato, roasted pumpkin, roasted zucchini, diced mango, toasted cashew, Galician olives paste and vinaigrette.

CANTINHO style steak 22,5 €

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

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.

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.

MX-LX (Mexico-Lisbon) Steak Sandwich 🌾 12,5 €

Beef sirloin strips, homemade tortillas, guacamole, chipotle mayonnaise, red onion and cilantro.

VEGETARIAN DISHES

STARTERS

Deep-fried green beans (v) (gl) 5,5 €

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

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.

Quinoa and grilled vegetables salad with vinaigrette (v) (gl) 12 €

Quinoa, lettuce heart, cherry tomato, roasted pumpkin, roasted zucchini, diced mango, toasted cashew, Galician olives paste and vinaigrette.

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 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.
CASA SANTOS LIMA LATE HARVEST - glass: 5,5 €

Hazelnut³ (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

🍷 Contains gluten 🥜 Contains nuts and peanuts 🦪 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: 90 lugares
All prices include VAT at current rate. Maximum capacity: 90 seats

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