

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

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 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

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

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.

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 cozinhado a baixa temperatura e azeitonas esferificadas.

Carabineiros do Algarve com molho thai 39,50 €
Carabineiros grelhados com molho thai e arroz jasmim.

Risotto de cogumelos portobello 17,85 €
Arroz carnaroli com cogumelos portobello salteados e lascas de parmesão.

Porco Alentejano, batata frita, farofa e feijão-preto 19,00 €
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.

Ceviche de vieiras, batata-doce e abacate 🌿 🌱 🌾 9,00 €

Vieiras marinadas em leite-de-tigre com batata-doce assada e abacate aos cubos.

Tacos al pastor 🌿 7,00 €

Carne de porco com molho de malagueta chipotle servida numa tortilha de milho.

Ovos verdes com molho tártaro ♻️ 🌾 3,50 €

Uma entrada tradicional: ovos cozidos recheados e servidos com molho tártaro.

Ovos BT com chouriço e pão frito 🌾 7,50 €

Ovos cozinhados a baixa-temperatura com crumble de pão e chouriço.

Tártaro de atum com sabores asiáticos 11,25 €

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

Pastel de bacalhau com vatapá 🌱 🌾 4,00 €

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

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 🌿🍷🍷 14,00 €

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

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 cozinhado a baixa temperatura e azeitonas esferificadas.

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.

Risotto de cogumelos portobello 🍷🌿 17,85 €

Arroz carnaroli com cogumelos portobello salteados 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.

Caril verde de grão e legumes 🍷🌿 14,00 €

Legumes da estação e grão-de-bico com molho de caril verde e arroz thai.

Carabineiros do Algarve com molho thai 🌿🍷 39,50 €

Carabineiros grelhados com molho thai e arroz 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.

Bife à CANTINHO 🌿🍷 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.

Vitela de comer à colher com molho de caril 🌿 19,35 €

Bochecha de vitela cozinhada a baixa temperatura com molho de caril e arroz thai.

Tagliatelle com gambas, malagueta e manjeriço 🍷 14,50 €

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

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, maionese de chipotle, cebola roxa e coentros.

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 preparado com o melhor cacau e servido com uma irresistível bola gelado de morango. Uma combinação perfeita.
VINHO DO PORTO, QUINTA NOVA, LBV - copo: 5,00 €

Leite-creme de laranja e baunilha (v) (gl) 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) (gl) (ve) 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, BLANDY'S ALVADA, 5 ANOS - copo: 5,00 €

Sorvete de limão com manjeriço e vodka (v) (gl) 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) (gl) 5,40 €

Uma combinação tropical para um final de refeição perfeito.

Fruta da época (v) (gl) 5,00 €

Fruta tropical (v) (gl) 6,00 €

Abacaxi, manga ou papaia.

VOUCHER DE OFERTA CANTINHO DO AVILLEZ

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 informação, contacte
Cantinho do Avillez Chiado + 351 211 992 369
ou Cantinho do Avillez Porto + 351 223 227 879

cantinhodoavillez.pt



SEM GLÚTEN



CONTÉM FRUTOS SECOS E AMENDOIM



CONTÉM MARISCOS E MOLUSCOS



VEGETARIANO