

# OUTROS RESTAURANTES DO CHEF JOSÉ AVILLETZ

## 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 AVILLETZ

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

**Vieiras marinadas** 🌱🌾 8,45 €

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

**Os nossos peixinhos da horta** 🌱🌾 5,50 €

Um petisco típico: feijão-verde passado por polme e frito, com sal de limão e molho tártaro.

**Camarões à Bulhão Pato** 🌱🌾 9,95 €

Camarões salteados em azeite com alho e vinho branco, sumo de limão e coentros.

## PRATOS PRINCIPAIS

**Risotto de vitela** 17,75 €

Arroz carnaroli com vitela estufada com tomate cereja, agrião e lascas de parmesão.

**Carabineiros do Algarve com molho thai** 🌱🌾 39,50 €

Carabineiros grelhados com molho thai e arroz de jasmim.

**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.

## 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.

**Toucinho-do-céu com sorvete de framboesa** 🌱🌾 6,60 €

Um doce rico e tradicional preparado com gemas de ovos, amêndoa e açúcar. No Cantinho do Avillez, o Toucinho-do-céu é servido com um refrescante sorvete de framboesa, amêndoas caramelizadas picadas, framboesas frescas e hortelã.

**Couvert (por pessoa)** 🌾 3,25 €

## PETISCOS E PEQUENAS ENTRADAS

**Atum de conserva caseira com gengibre e lima** 🌿🍋 7,75 €  
Barriga de atum confitada, servida fria, com maionese de gengibre e lima.

**Vieiras marinadas** 🌿🍷 8,45 €  
Vieiras marinadas com creme de abacate e crumble de pão alentejano.

**Tártaro de polvo** 🍷 8,80 €  
Polvo cozido, picado, com tomate, cebola e maionese de alho e gengibre.

**Ovos à Professor Séc. XXI** 🍷 7,50 €  
Dois ovos inteiros cozidos a baixa temperatura com chouriço salteado e crumble de pão frito.

**Camarões à Bulhão Pato** 🌿🍷 9,95 €  
Camarões salteados em azeite com alho e vinho branco, sumo de limão e coentros.

**Sopa de peixe** 🍷 12,50 €  
Uma sopa com peixe da nossa costa, tomate, pimento, coentros e maionese de alho e açafrão.

**Nuggets de bacalhau com maionese de alho e cebolinho** 🍷 9,00 €  
Pedaços de lombo de bacalhau fritos, envolvidos em tempura, com maionese de alho e cebolinho.

**Os nossos peixinhos da horta** 🍷🌿 5,50 €  
Um petisco típico: feijão-verde passado por polme e frito, com sal de limão e molho tártaro.

**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

**Vieiras salteadas com risotto de cogumelos portobello** 🌿🌱 19,95 €

Vieiras na frigideira com arroz carnaroli e com cogumelos portobello salteados, manjeriço e lascas de parmesão.

**Atum na chapa com legumes salteados** 🌿🌱 19,95 €

Atum na chapa com molho de miso e legumes salteados com emulsão de soja e gengibre.

**Carabineiros do Algarve com molho thai** 🌿🌱 39,50 €

Carabineiros grelhados com molho thai e arroz de jasmim.

**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.

**Risotto de vitela** 17,75 €

Arroz carnaroli com vitela estufada com tomate cereja, agrião e lascas de parmesão.

**Polvo assado** 🌿🌱🌱 20,50 €

Polvo assado com migas de batata e tomate, azeite de manjeriço, coentros e requeijão.

**Moqueca de corvina e camarão** 🌿🌱🌱 19,50 €

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

**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.

**Bife do lombo** 🌿🌱 22,50 €

Bife do lombo com o molho do bife, creme de alho, presunto, cogumelos portobello e batatas fritas caseiras.

**Bife tártaro com batatas NY** 🌿🌱 19,25 €

Bife de vaca não cozinhado, picado à mão, temperado com emulsão de mostarda Dijon, com batatas fritas com parmesão ralado, aroma de trufa e manjeriço.

## PREGOS NO PÃO

**Prego tradicional** 10,00 €

Bife do lombo servido no pão com molho do bife, alho e flor de sal.

**Prego bitoque com ovo a cavalo** 10,50 €

Bife do lombo servido no pão com ovo estrelado, molho do bife e alho.

**Francesinha à Cantinho.**

**Qualquer semelhança com a original é pura coincidência** 12,00 €

Pão de água com manteiga de trufa, mortadela trufada, linguiça, chouriça de porco preto, fatias de cachaço de porco, molho de trufa, ovo estrelado e queijo da Serra.

# 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.

**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, servido com arroz basmati.

**Tagine de vegetais com couscous de laranja** 🌱 (V) 17,50 €

Tagine com 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

### **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 texturas, de uma só vez.  
VINHO MADEIRA BARBEITO BOAL RESERVA - copo: 7,00 €

### **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.  
MOSCATEL DE SETÚBAL SUPERIOR - copo: 5,00 €

### **Toucinho-do-céu com sorvete de framboesa** 🌿 🍷 6,60 €

Um doce rico e tradicional preparado com gemas de ovos, amêndoa e açúcar. No Cantinho do Avillez, o Toucinho-do-céu é servido com um refrescante sorvete de framboesa, amêndoas caramelizadas picadas, framboesas frescas e hortelã.  
CASA SANTOS LIMA LATE HARVEST - copo: 5,50 €

### **Bolo de chocolate à CANTINHO com gelado de morango** 🍷 6,60 €

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

### **Chocolate<sup>3</sup>** 🍷 6,00 €

Uma sobremesa imperdível para quem gosta de chocolate (inspirada na famosa Avelã<sup>3</sup>): gelado de chocolate, espuma de chocolate, chocolate ralado no momento e flor de sal. Mergulhe a colher e experimente todas as camadas de uma vez.  
VINHO DE CARCAVELOS VILLA OEIRAS - copo: 6,00 €

### **Fruta de época** 🌿 🍷 5,00 €

### **Fruta tropical** 🌿 🍷 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

IVA incluído à taxa legal de 23% Este estabelecimento tem Livro de Reclamações Lotação: 120 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