

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

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 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

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

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

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.

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) 🌾 2,85 €

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.

Fígados de aves com cebola e Porto 🍷 7,45 €
Fígados de aves salteados com compota de cebola e redução de vinho do Porto.

Farinheira com broa de milho 6,95 €
Enchido de porco tradicional assado no forno com crosta de broa de milho e coentros.

Nuggets de bacalhau com maionese de alho e cebolinho 🍷 9,00 €
Pedacos 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.

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 🌱 18,25 €
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.

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.

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

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 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 €

Panna cotta de baunilha com coulis de framboesa 🌿 6,00 €

Uma panna cotta leve, fresca e cremosa servida com molho de framboesa.
VINHO DO PORTO GRAHAM'S TAWNY 20 - copo: 8,50 €

Chocolate³ 🍷 6,00 €

Uma sobremesa imperdível para quem gosta de chocolate (inspirada na famosa Avelã³): 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