

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

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 açafraão.

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: 7,00 €

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 DOW'S QUINTA DO BOMFIM VINTAGE 2005 - copo: 8,00 €

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 GRAHAMS TAWNY 20 - copo: 11,00 €

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 DO PORTO QUINTA NOVA LBV - copo: 5,00 €

ou VINHO DE CARCAVELOS VILLA OEIRAS - copo: 8,00 €

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 cada pessoa, a escolha de uma Entrada,
de um Prato, de uma Sobremesa e de um Suplemento de Bebida.
Inclui também o couvert, 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 de Lisboa + 351 21 199 23 69
ou o Cantinho do Avillez do Porto + 351 22 322 78 79**

cantinhodoavillez.pt



SEM GLÚTEN



CONTÉM FRUTOS SECOS E AMENDOIM



CONTÉM MARISCOS E MOLUSCOS



VEGETARIANO