

CANTINHO DO AVILLEZ

Couvert (por pessoa) (V) (G) 3,25 €

PETISCOS E PEQUENAS ENTRADAS

Vieiras marinadas (G) (G) 8,45 €

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

Tártaro de polvo (G) (G) 8,8 €

Polvo cozido, picado, com tomate, cebola e maionese de alho e gengibre.

Ovos à Professor Séc. XXI (G) 7,5 €

Dois ovos inteiros cozidos a baixa temperatura com chouriço salteado e crumble de pão frito.

Camarões à Bulhão Pato (G) 9,95 €

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

Sopa de peixe (G) 12,5 €

Uma sopa com peixe da nossa costa, tomate, pimento, coentros e maionese de alho e açafreão.

Nuggets de bacalhau com maionese de alho e cebolinho (G) 9 €

Pedaços de lombo de bacalhau fritos, envolvidos em tempura, com maionese de alho e cebolinho.

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

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

Taco de camarão (G) 11,75 €

Camarão salteado com maionese chipotle servido numa tortilha de milho.

Queijo de Nisa no forno 6,45 €

Queijo de Nisa ligeiramente assado com presunto de porco alentejano e mel de rosmaninho.

Ovos a cavalo sem bitoque com molho do bife e "trufas" (G) 4 €

Ovos bem estrelados, em molho do bitoque com um toque de trufa.

PRATOS PRINCIPAIS

Vieiras salteadas com risotto de cogumelos portobello 🍄 21 €

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

Carabineiros do Algarve com molho thai 🍜🍲 39,5 €

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 🍷 20,5 €

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

Moqueca de corvina e camarão 🍤🍲 19,5 €

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 22,5 €

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.

Salada de frango grelhado 14,5 €

Mistura de alfaces, fatias de peito de frango grelhado, cebola roxa, bacon, coração de alface, tomate, abacate em gomos e vinagreta de iogurte.

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 🌾 10 €

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

Prego bitoque com ovo a cavalo 🌾 10,5 €

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

Francesinha à Cantinho 🌾 12 €

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) (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.

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 (V) (G) 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 €

Toucinho-do-céu com sorvete de framboesa (G) (V) 6,6 €

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: 5,5 €

Bolo de chocolate à CANTINHO com sorvete de morango (V) (G) 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 €

Chocolate³ (V) 6 €

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 €

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 €

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

Marinated scallops (gl) (gl) 8,45 €

Marinated scallops with avocado cream
and a bread crumble with bread from the Alentejo region.

Octopus tartare (gl) (gl) 8,8 €

Minced octopus with tomato, onion, and garlic and ginger mayonnaise.

21st Century Professor style eggs (gl) 7,5 €

Two whole eggs cooked in low heat with sautéed chorizo
and a fried bread crumble.

Prawns “à Bulhão Pato” (gl) 9,95 €

Prawns with white wine, lemon juice and cilantro sautéed in olive oil.

Fish soup (gl) 12,5 €

A soup made with fish from our shores, tomato, bell peppers, cilantro
and a garlic and saffron mayonnaise.

Cod nuggets with garlic and chive mayonnaise (gl) 9 €

Tempura-fried bits of codfish fillet served with garlic and chive mayonnaise.

Deep-fried green beans with tartar sauce (v) (gl) 5,5 €

A very typical Portuguese entrée: green beans tempura
seasoned with lemon salt and served with tartar sauce.

Shrimp Taco (gl) 11,75 €

Shrimp with chipotle chili mayonnaise served in corn tortillas.

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

Cheese from the Nisa region slightly oven-roasted with dry-cured ham
and rosemary honey.

Eggs with steak sauce and “truffles” (gl) 4 €

Fried eggs in steak sauce with a touch of truffle.

MAIN DISHES

Sautéed scallops with portobello mushrooms risotto 🌾 21 €
Sautéed scallops with carnaroli rice with portobello mushrooms, basil, and parmesan cheese shavings.

Giant red shrimp from the Algarve with Thai flavours 🌾🌿 39,5 €
Grilled giant red shrimp with Thai sauce and jasmine rice.

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 in low heat and olive spheres.

Veal risotto 17,95 €
Carnaroli rice risotto with veal stew, cherry tomatoes, watercress, and parmesan cheese shavings.

Roasted octopus 🌾 20,5 €
Roasted octopus with potato and tomato bread mash, basil olive oil, cilantro and cottage cheese.

Meagre and shrimp moqueca 🌾🌿 19,5 €
The the best fish and shrimp in an unmissable classic of Brazilian gastronomy.

Spoon-tender veal with curry sauce 🌿 19,35 €
Veal cheeks cooked in low heat with curry gravy and Thai rice.

Sirloin steak 22,5 €
Sirloin steak with steak sauce, garlic purée, dry cured ham, portobello mushrooms, and homemade chips.

Steak tartare with NY style potatoes 19,25 €
Uncooked beef steak, hand minced, seasoned with a Dijon mustard emulsion, served with a side of french fries with grated parmesan, truffle aroma, and basil.

Grilled chicken salad 14,5 €
Lettuce mix, slices of grilled chicken breast, red onion, bacon, lettuce heart, tomato, avocado wedges and yogurt vinaigrette.

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 🌾 10,5 €

Traditional steak sandwich with fried egg and garlic sauce.

"Francesinha" Cantinho style 🌾 12 €

Wheat bread with truffle butter, truffle mortadella, smoke cured pork sausage, Alentejo pork chorizo, slices of pork neck filet, truffle sauce, fried egg and Serra cheese.

VEGETARIAN DISHES

STARTERS

Deep-fried green beans (V) (G) 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) (G) 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 (G) (V) 14 €

Seasonal vegetables and chickpeas in green curry sauce served with Thai rice.

Quinoa and grilled vegetables salad with vinaigrette (V) (G) 12 €

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

Mushroom risotto with basil (V) 17,95 €

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

DESSERTS

Hazelnut³ (V) (N) 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 €

Toucinho-do-céu with raspberry sorbet (N) (V) 6,6 €

A traditional dessert, rich, made with egg yolks, almond and sugar.

At Cantinho do Avillez, *Toucinho-do-céu* is served with a refreshing raspberry sorbet, caramelized almonds, fresh raspberries and mint.

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

CANTINHO's chocolate cake with strawberry sorbet (V) (N) 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 €

Chocolate³ (V) 6 €

An essential dessert for any chocolate lover (inspired by the famous Hazelnut³): chocolate ice-cream, chocolate foam and freshly grated chocolate with fleur de sel.

Plunge your spoon in and enjoy all the layers in a single bite.

VINHO DE CARCAVELOS VILLA OEIRAS - glass: 6 €

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 €

Seasonal fruit (V) 5 €

Tropical fruit (V) 6 €

Pineapple, mango or papaya.

🌐 cantinhodoavillez.pt 📷 @cantinho_do_avillez @joseavillez

(N) Contains gluten (N) Contains nuts and peanuts (N) 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