

JNÇQUOI

BEACH CLUB

ALERGIA ALIMENTAR FOOD ALLERGY



Ovo
Egg



Lactose
Lactose



Frutos Secos
Nuts



Glúten
Gluten



Dióxido Sulfúrico
Sulphur Dioxide



Moluscos
Molluscs



Crustáceos
Crustaceans



Picante
Spicy



Chocolate
Chocolate



Porco
Pork



Mostarda
Mustard



Cogumelos
Mushroom



Peixe
Fish



Aipo
Celery



Álcool
Alcohol



Vegetariano
Vegetarian



Soja
Soy

JNÊQUOI

FISH



**A nossa homenagem ao Atlântico e à paixão Portuguesa pelo mar.
Uma viagem gastronómica pelos sabores do oceano, pela mão dos
Chefs António Bóia e Filipe Carvalho.**

Our Ode to the Atlantic and to Portugal's love affair with the sea.
A gastronomic journey through the endless flavours of the ocean,
guided by Chefs António Bóia and Filipe Carvalho.

Faça a sua reserva
Book your table now
+351 215 931 000
book.fish@jncquoi.com



DELI COMPORTA

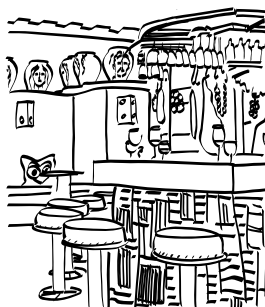
JNÊQUOI



**A Tasca Pop Alentejana,
no coração da Comporta.**
Aberto todo o ano.

**The Tasca Pop Alentejana,
in the heart of Comporta.**
Open all year round.

Book your table now
+351 269 099 990
book@jncquoidelicomporta.com

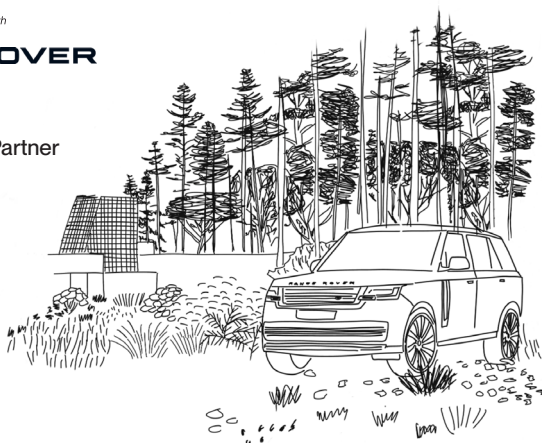


JNÊQUOI

In partnership with

RANGE ROVER

Range Rover
Official JNcQUOI Partner



Rices

WITH A PORTUGUESE SOUL

Rodeados pelos arrozais da Comporta, trabalhamos este ingrediente com técnicas clássicas, caldos profundos e refogados cheios de sabor. Servimos arroz malandrinho, caldoso, seco, paellas com socarrat perfeito e um arroz de forno cozinhado lentamente até ganhar textura e profundidades únicas. Usamos peixe das águas frias do Atlântico e mariscos selecionados diariamente, que completam cada prato com frescura e intensidade. É a fusão entre tradição e precisão contemporânea que faz do JNcQUOI Beach Club um dos melhores lugares do mundo para comer arroz simples, puro e cheio de alma portuguesa.

At JNcQUOI Beach Club, rice is our true signature. Surrounded by Comporta's iconic rice fields, we treat this ingredient with classic techniques, rich broths, and slow-cooked bases full of depth and flavour. We serve silky, saucy rice, dry rice, paellas with perfect socarrat, and an oven-baked rice cooked low and slow until it reaches a one-of-a-kind texture and complexity. We work with fish from the cold waters of the Atlantic and seafood selected daily, bringing freshness and intensity to every plate. It's the fusion of tradition and modern precision that makes JNcQUOI Beach Club one of the finest places in the world to enjoy rice: simple, pure, and filled with Portuguese soul.



Para descobrir a nossa seleção de arroz, consulte a secção dedicada mais à frente no Menu
To discover our full selection of rice dishes, please refer to the dedicated section later in the Menu.

COUVERT

SELEÇÃO DIÁRIA DO CHEF 10

CHEF'S DAILY SELECTION
AZEITONAS, QUEIJO FRESCO, PASTA DO DIA
OLIVES, FRESH CHEESE, SPREAD OF THE DAY



MARISCOS SEAFOOD

GAMBA AO NATURAL COM MAIONESE E OSTRAS 39
NATURAL PRAWN WITH MAYONNAISE AND OYSTERS



LAVAGANTE OU LAGOSTA POR KG
LOBSTER OR ROCK LOBSTER PER KG



PETIT ROYAL DE MARISCO 149
SEAFOOD PETIT ROYAL
LAVAGANTE, CARANGUEJO REAL DO ALASKA E CAMARÃO
LOBSTER, ALASKAN KING CRAB AND SHRIMP



CAVIAR E OSTRAS CAVIAR & OYSTERS

CAVIAR BELUGA JNcQUOI (30GR) 240
JNcQUOI BELUGA CAVIAR
COM BLINIS | WITH BLINIS



CAVIAR OSCIETRA JNcQUOI (30GR) 115
JNcQUOI OSCIETRA CAVIAR
COM BLINIS | WITH BLINIS



OSTRAS (3 UNIDADES) 10, (6 UNIDADES) 20, (12 UNIDADES) 36
OYSTERS (3 PIECES, 6 PIECES, 12 PIECES)



EXTRA CAVIAR 10 GR 25

ENTRADAS FRIAS COLD STARTERS

BURRATA DE PUGLIA COM LAVAGANTE 38
BURRATA FROM PUGLIA WITH LOBSTER



CARANGUEJO REAL DO ALASKA COM SALADA RUSSA 41
ALASKAN KING CRAB WITH VEGETABLES AND POTATO MAYO SALAD



CARPACCIO DE GAMBA BRANCA DO ALGARVE 35
ALGARVE WHITE PRAWN CARPACCIO



CEVICHE DE PESCADO DO DIA 38
CATCH OF THE DAY CEVICHE
PEIXE DO DIA, LECHE DE TIGRE, BATATA DOCE E COENTROS
CATCH OF THE DAY, LECHE DE TIGRE, SWEET POTATO AND CORIANDER



**CRUDO DE TORO DE ATUM COM AZEITE, ZEST DE LIMA
KAFIR E FLOCOS DE CHILI 36**
TUNA CRUDO, OLIVE OIL, KAFFIR LIME ZEST AND CHILI FLAKES



HOT DOG DE LAVAGANTE 39
LOBSTER HOT DOG
BRIOCHE, ALFACE, MAIONESE TRUFADA
BRIOCHE, LETTUCE, TRUFFLED MAYO



PRESUNTO MALDONADO 29
MALDONADO SMOKED HAM



SALADA JNcQUOI 39
JNcQUOI SALAD
ALFACE ICEBERG, CARANGUEJO REAL DO ALASKA,
ABACATE, VINAGRETE DE TRUFA E CROTÕES
ICEBERG LETTUCE, ALASKAN KING CRAB, AVOCADO,
TRUFFLE VINAIGRETTE AND CROUTONS



SAPATEIRA RECHEADADA COM OVAS DE SALMÃO 39
JNcQUOI STUFFED CRAB WITH SALMON ROE
COM TOSTAS | WITH BREAD TOAST



EXTRA CAVIAR 10 GR 25

ENTRADAS QUENTES HOT STARTERS

LULAS AL AJILLO 28
SQUIDS AL AJILLO
AZEITE, ALHO, MALAGUETAS E COENTROS
OLIVE OIL, GARLIC, CHILLI AND CORIANDER



OVOS ROTOS TRUFADOS COM PRESUNTO 25
TRUFFLED "OVOS ROTOS" WITH SMOKED HAM



PATAS DE CARANGUEIJO COM MANTEIGA CLARIFICADA 75
E CITROLENA E PÃO DE BRIOCHE
KING CRAB LEGS WITH CLARIFIED BUTTER AND
LEMONGRASS AND BRIOCHE BREAD



PEIXINHOS DA HORTA COM MOLHO TÁRTARO VERDE 21
"PEIXINHOS DA HORTA" FRIED GREEN BEANS
WITH GREEN TARTAR SAUCE



SOPA DE PEIXE COM COTEVELINHOS 19
FISH AND ELBOWS MACARRONI SOUP



TEMPURA DE CAMARÃO COM MAIONESE DE CHILI 36
PRAWN TEMPURA WITH CHILI MAYO



PEIXE E MARISCO FISH AND SEAFOOD

AÇORDA DE CAMARÃO E OURIÇO DO MAR 48
TRADITIONAL ALENTEJO BREAD STEW WITH SHRIMP AND SEA URCHIN



BACALHAU GRATINADO À CHEF BÓIA 36
CHEF BÓIA'S COD AU GRATIN
COM CEBOLADA E BATATA FRITA
WITH ONION CONFIT AND FRENCH FRIES



CARABINEIRO GRELHADO COM MOLHO DE MANTEIGA 45
E LIMÃO E ARROZ DE ALHO
GRILLED SCARLET PRAWN WITH BUTTER AND
LEMON SAUCE AND GARLIC RICE



PEIXE DO DIA AO SAL OU GRELHADO (POR KG)
CATCH OF THE DAY, BAKED IN SALT OR GRILLED (PER KG)
COM BATATA SALTEADA E FEIJÃO VERDE | WITH SAUTÉED POTATOES
AND GREEN BEANS



EXTRA CAVIAR 10 GR 25

CARNE MEAT

ENTRECOTE DE WAGYU DO CHILE 69
WAGYU RIBEYE FROM CHILE



MILANESA DE VITELA COM SALADA DE RÚCULA 36
TOMATE CHERRY E PARMESÃO
VEAL MILANESE WITH ARUGULA SALAD, CHERRY TOMATOES AND PARMESAN



PICANHA 300GR 45
RUMP STEAK “PICANHA” 300GR
FEIJÃO PRETO, CHIMICHURRI, ARROZ E FAROFA
BLACK BEANS STEW, CHIMICHURRI, RICE AND “FAROFA”



MASSA PASTA

PACCHERI COM LAVAGANTE 64
PACCHERI WITH LOBSTER



RIGATONI “CACIO E PEPE” 25
“CACIO PEPE” RIGATONI



EXTRA CAVIAR 10 GR 25

ARROZ, PAELLAS AND FIDEUÁ

RICE, PAELLAS AND FIDEUÁ

ARROZ MELOSO DE CARABINEIROS, EMULSÃO CORAL 72
COM COENTROS (2 PESSOAS)
SCARLET PRAWNS RICE, CORAL EMULSION AND CORIANDERS (2 PEOPLE)



ARROZ MELOSO DE COGUMELOS E TRUFA COM RIBEYE WAGYU 94
(2 PESSOAS)
CREAMY MUSHROOM AND TRUFFLE RICE WITH WAGYU RIBEYE



ARROZ MALANDRINHO DE GAROUPA E GAMBAS 48
(2 PESSOAS)
RICE WITH GROUPER AND PRAWNS (2 PEOPLE)



ARROZ MALANDRINHO DE TOMATE E AMÊIJOAS 39
COM FILETES DE PEIXE
TOMATO AND CLAM RICE WITH FISH FILLETS



ARROZ MALANDRINHO DE PEIXE (POR KG)
FISH OF THE DAY RICE (PER KG)



PAELLA DE BACALHAU PIL PIL COM OVO ESCALFADO 77
E CEBOLA CARAMELIZADA (2 PESSOAS)
PIL PIL CODFISH PAELLA WITH POACHED EGG
AND CARAMELIZED ONION (2 PEOPLE)



PAELLA DE CARABINEIROS (2 PESSOAS) 82
SCARLET PRAWNS PAELLA (2 PEOPLE)



PAELLA DE CARANGUEJO REAL (2 PESSOAS) 125
ALASKAN KING CRAB PAELLA (2 PEOPLE)



PAELLA DE LAGOSTA COM COGUMELOS (2 PESSOAS) 96
ROCK LOBSTER PAELLA WITH MUSHROOMS (2 PEOPLE)



PAELLA DE PATO CONFIT COM OVO ESTRELADO TRUFA 71
ENCHIDOS E COGUMELOS (2 PESSOAS)
DUCK CONFIT PAELLA WITH FRIED EGG, TRUFFLE, SAUSAGES
AND MUSHROOMS (2 PEOPLE)



PAELLA DE VIEIRAS (2 PESSOAS) 105
SCALLOP PAELLA (2 PEOPLE)



FIDEUÁ DE CARABINEIROS E LULA (2 PESSOAS) 82
SCARLET PRAWNS AND SQUID FIDEUÁ (2 PEOPLE)



EXTRA CAVIAR 10 GR 25

ACOMPANHAMENTOS SIDE ORDERS

ARROZ DE ALHO 9
GARLIC RICE



BATATA ALLUMETTE FRITA 9
ALLUMETTE FRENCH FRIES



BIMIS SALTEADOS COM ALHO E MALAGUETA 9
SAUTEED BROCCOLINI WITH GARLIC AND CHILLI



ESPARREGADO 9
MASHED SPINACH



SALADA DE ALFACE FRANCESA 9
FRENCH LETTUCE SALAD



SALADA DE TOMATE TRICOLOR 9
TRICOLOR TOMATO SALAD



EXTRA CAVIAR 10 GR 25

SOBREMESAS DESSERTS

BABA DE TUBARÃO 12

SHARK'S DROOL

A nossa homenagem à Comporta | Our tribute to Comporta:
Pinhões, arroz-doce, mousse de lima, creme de ovo e canela
Pine nuts, rice pudding, lime mousse, yolk cream and cinnamon
2009, Madeira JNcQUOI Bual Single harvest, Portugal 25



BRIOCHE CARAMELIZADO COM CERVEJA E GELADO DE BAUNILHA 11

CARAMELIZED BRIOCHE WITH BEER AND VANILLA ICE CREAM

Madeira Cossart Gordon Verdelho 10 Years, Portugal 13



CREME CARAMELO COM AMARETO 11

CRÈME CARAMEL WITH AMARETTO

Moscatel Roxo Hóracio Simões, Portugal 11



FRUTA AO NATURAL 9

FRESH FRUIT



LEITE CREME QUEIMADO COM FRUTA DA ÉPOCA 11

BURNT CREAM CUSTARD WITH SEASONAL FRUIT

Porto Tawny Vallado 10 Years, Portugal 11



PLAISIR DE CHOCOLATE 11

CHOCOLATE PLAISIR

Madeira Henriques & Henriques Terrantez 20 Years Portugal 31



TARTE BANOFFEE COM MOLHO DE CARAMELO 11

BANOFFEE TART WITH CARAMEL SAUCE

Porto White Vieira de Sousa 20 Years, Portugal 31



TARTE DE MOUSSE CHOCOLATE 11

CHOCOLATE MOUSSE TART

Porto Tawny Quinta da Vacaria 20 Years 22



GELADOS ICE CREAM

BANANA E CARAMELO CROCANTE 11

BANANA AND CRUNCHY CARAMEL



CHEESECAKE DE PISTÁCIOS 11

PISTACHIO CHEESECAKE



CHOCOLATE AMARGO 11

EXTRA DARK CHOCOLATE

CREME DE AVELÃ E CACAU 11

HALZENUT CREAM AND COCOA



MANGA E MARACUJÁ 11

MANGO AND PASSION FRUIT



MORANGO COM BERGAMOTA 11

STRAWBERRY AND BERGAMOT

TARTE DE LIMÃO MERENGADO 11

LEMON MERINGUE TART



TODOS OS PREÇOS INCLUEM IVA E SERVIÇO À TAXA LEGAL. NENHUM PRATO, PRODUTO ALIMENTAR OU BEBIDA, INCLUINDO O COUVERT, PODE SER COBRADO SE NÃO FOR SOLICITADO PELO CLIENTE OU POR ESTE FOR INUTILIZADO. POR FAVOR, INDIQUE TODAS AS SUAS ALERGIAS E INTOLERÂNCIAS ALIMENTARES COM ANTECEDÊNCIA.

ALL OUR PRICES INCLUDE VAT AND SERVICE. NO DISH, FOOD PRODUCT OR DRINK, INCLUDING THE COUVERT, SHALL BE CHARGED UNLESS IT IS ORDERED OR RENDERED UNUSABLE BY THE CUSTOMER, PLEASE STATE ALL ALLERGIES AND FOOD INTOLERANCES IN ADVANCE.

COCKTAILS DE AUTOR

SIGNATURE COCKTAILS

ERVA DA PRAIA 17

FRESH AND FIZZY

GIN BOMBAY SAPPHIRE PREMIER CRU | LIMA KAFFIR | MATCHA | LIMA
BOMBAY SAPPHIRE PREMIER CRU | KAFFIR LIME | MATCHA | LIME

MALVA BRAVA 18

FRUITY AND SPICY

TEQUILA ALTOS BLANCO | MANGA | JALAPEÑO | LIMA
ALTOS BLANCO TEQUILA | MANGO JALAPEÑO | LIME

LENTISCO 17

SOUR

RUM HAVANA 7 | AMARETTO | FOLHA DE FIGUEIRA
HAVANA 7 RUM | AMARETTO | FIG LEAF

GOIVO 18

SMOKED

TEQUILA DON JULIO BLANCO | MEZCAL CASAMIGOS | MOSCATEL HÓRACIO
SIMÕES | TORANJA | SCHWEPPES POMELO
DON JULIO BLANCO TEQUILA | CASAMIGOS MEZCAL | MOSCATEL HÓRACIO
SIMÕES SCHWEPPES POMELO

FOLHA BRAVA 17

FRESH AND FRUITY

TEQUILA PATRÓN SILVER | ST GERMAIN | CITRINOS | THREE CENTS
FOLHA DE FIGUEIRA
PATRÓN SILVER TEQUILA | ST GERMAIN | CITRUS | THREE CENTS FIG LEAF

GRAMATA BRANCA 18

CITRIC AND SOUR

VODKA GREY GOOSE | AMÊNDOA AMARGA | YUZU | GRÃOS DE CAFÉ
GREY GOOSE VODKA | BITTER ALMOND | YUZU | COFFEE BEANS

ORVALHO 20

STRONG

RUM HAVANA SELEÇÃO MAESTROS | COLD BREW 100% ARÁBICA | LARANJA
HAVANA CLUB SELECCIÓN DE MAESTROS RUM | 100% ARABICA COLD BREW |
ORANGE

JNcQUOI MARTINI 18

FRUITY AND CITRIC

VODKA ABSOLUT ELYX | MARACUJÁ | CHILI
ABSOLUT ELYX VODKA | PASSION FRUIT | CHILI

BRUMA 17

SWEET AND FRUITY

ABSOLUT ELYX | PISCO 1615 | WHITE PENJA | MORANGO
ABSOLUT ELYX | PISCO 1615 | WHITE PENJA | STRAWBERRY

CAMARINHA 17

CITRIC

WHISKY JAMESON BLACK BARREL | CLEMENTINA | PIMENTA SZECHUAN | MEL
JAMESON BLACK BARREL WHISKY | CLEMENTINE | SZECHUAN PEPPER HONEY

ALVA 18

FRUITY AND FULL-BODIED

GIN BEEFEATER 24 | CAMPARI | ANANÁS | THREE CENTS ANANÁS | SALVIA
BEEFEATER 24 / CAMPARI / PINEAPPLE / THREE CENTS PINNEAPPLE | SAGE

COCKTAILS CLÁSSICOS

CLASSIC COCKTAILS

MOSCOW MULE 16

PALOMA 17

MOJITO 17

PORNSTAR MARTINI 18

MARGARITA 17

ESPRESSO MARTINI 17

DAIQUIRI 17

GIN SOUR 17

VODKA SOUR 17

WHISKY SOUR 17

OLD FASHIONED 17

MANHATTAN 17

NEGRONI 17

BLOODY MARY 17

APEROL SPRITZ 15

DRY MARTINI 17

ST-GERMAIN SPRITZ 15

MOCKTAILS

0% ALCOHOL

SOMBRA 13

COLD BREW 100% ARABICA | THREE CENTS MANDARINA E BERGAMOTA
COLD BREW 100% ARABICA | THREE CENTS MANDARIN & BERGAMOT

PERPÉTUA DAS AREIAS 13

MARTINI VIBRANTE | SHRUB CLEMENTINA | SCHWEPPES TORANJA
VIBRANT MARTINI | CLEMENTINE SHRUB | SCHWEPPES GRAPEFRUIT

SALICÓRNIA 14

MARTINI FLOREALE | TWG WHITE TEA | FLOR DE LARANJEIRA | ÁGUA COM GÁS
MARTINI FLOREALE | TWG WHITE TEA | ORANGE BLOSSOM | SPARKLING WATER

SELEÇÃO DE WHISKY

WHISKEY SELECTION

IRISH WHISKEY

JAMESON BLACK BARREL 17

JAMESON 18 ANOS 28

SCOTCH WHISKEY

CHIVAS 12 ANOS 15

CHIVAS 18 ANOS 20

JOHNNIE WALKER BLACK LABEL 15

JOHNNIE WALKER BLUE LABEL 45

MACALLAN 12 ANOS SINGLE MALT 29

MACALLAN 18 ANOS SINGLE MALT 100

GLENMORANGIE 10 ANOS 17

ARDBEG 10 ANOS 18

TALISKER 10 ANOS 16

LAGAVULIN 16 ANOS 28

GLENLIVET FOUNDER'S RESERVE 15

JAMES MARTIN'S 32 90

DEWAR'S 12 ANOS 15

JAPANESE WHISKEY

NIKKA COFFEY 19

SUNTORY HIBIKI HARMONY 45

BOURBON WHISKEY

BULLEIT BOURBON 15

RYE WHISKEY

BULLEIT RYE 15

SELEÇÃO DE GIN

GIN SELECTION

BEEFEATER 24 17

BEEFEATER PINK 17

MALFY GIN ORIGINALE 15

BOMBAY PREMIER CRU 15

TANQUERAY N° TEN 18

TANQUERAY 0% ALCOHOL 12

MONKEY 47 22

HENDRICK'S 17

BULLDOG 17

BLACK PIG 15

GIN MARE 18

MARTIN MILLER'S 18

G VINE FLORAISON 17

CITADELLE 15

SEEDLIP GROOVE 12

SELEÇÃO DE TEQUILA & MEZCAL

TEQUILA & MEZCAL SELECTION

OLMECA ALTOS REPOSADO 16

OLMECA ALTOS PLATA 15

OLMECA ALTOS ANEJO 18

CASAMIGOS BLANCO 18

CASAMIGOS REPOSADO 22

CASAMIGOSMEZCAL 22

PATRÓN SILVER 15

PATRÓN AÑEJO 20

PATRÓN REPOSADO 16

DON JULIO BLANCO 18

DON JULIO REPOSADO 20

DON JULIO 1942 45

CLASE AZUL REPOSADO 35

VOLCAN BLANCO 16

VOLCAN REPOSADO 20

DEL MAGUEY VIDA 15

DEL MAGUEY CHICHICAPA 26

DEL MAGUEY TOBALA JOVEN 40

TODOS OS PREÇOS INCLUEM IVA À TAXA LEGAL
ALL OUR PRICES INCLUDE VAT & SERVICE

SELEÇÃO DE VODKA

VODKA SELECTION

ABSOLUT ELYX 17

BELVEDERE 17

CIROC 16

TITO'S 15

KETEL ONE 15

GREY GOOSE 17

GREY GOOSE ALTIUS 45

SELEÇÃO DE RUM

RUM SELECTION

HAVANA 7 ANOS 15

HAVANA SELECCIÓN DE MAESTROS 18

ZACAPA XO 32

DIPLOMATICO 15

BACARDI OCHO 16

SANTA TERESA 1796 20

SELEÇÃO DE COGNAC

COGNAC SELECTION

MARTELL VSOP 21

MARTELL XO 42

HENNESSY XO 41

RÉMY MARTIN VSOP 21

SELEÇÃO BRANDY PORTUGUÊS

PORTUGUESE BRANDY SELECTION

MACIEIRA XO 15

CRF RESERVA 15

ADEGA VELHA 12 17

PALÁCIO DA BREJOEIRA 14

MEDRONHO ALDEIA DE CIMA 18

SELEÇÃO DE VERMUTES

VERMOUTH SELECTION

MARTINI RUBINO 12

MARTINI AMBRATO 12

MARTINI FLOREALE 0%10

MARTINI VIBRANTE 0% 10

LA QUINTINYE ROUGE 15

LA QUINTINYE BLANC 15

NOILLY PRAT 10

SELEÇÃO DE LICOR

LIQUEURS SELECTION

MACIEIRA CREAM 13

BAILEYS 13

LIMONCELLO 13

LICOR BEIRÃO 13

GRAND MARNIER 13

LICOR 43 13

CHARTREUSE 13

AMARETTO DISARONNO 13

ST-GERMAIN 13

SELEÇÃO DE BITTERS

BITTERS SELECTION

CAMPARI 12

APEROL 12

FERNET BRANCA 12

OUTRAS BEBIDAS

SOFT DRINKS

- SCHWEPPES ORIGINAL TONIC 5
- SCHWEPPES GRAPEFRUIT 5
- SCHWEPPES GINGER BEER 5
- THREE CENTS MANDARIN BERGAMOT 5
- SUMO DE LARANJA 8
ORANGE JUICE
- SUMO DO DIA 8
JUICE OF THE DAY
- LIMONADA 8
LIMONADA 8
- COCA COLA 5
- COCA COLA ZERO 5
- RED BULL 7
- SPRITE 5
- LIPTON ICE TEA 5

CERVEJAS BEERS

- CERVEJA DE PRESSÃO 6 (30CL) | 8 (50CL)
- CERVEJA SEM ÁLCOOL 5,5 (33CL)
- SOMERSBY 6 (33CL)

ÁGUAS WATER

- ÁGUA MINERAL JNcQUI 3,9
- ACQUA PANNA 75CL 6
- S. PELLEGRINO 75CL 6
- ÁGUA DAS PEDRAS 75CL 6

CAFÉ COFFEE

EXPRESSO 3.9

DESCAFEINADO 3.9
DECAFFEINATED

EXPRESSO DUPLO 5
DOUBLE EXPRESSO

AMERICANO 5

CAFÉ COM LEITE 5
COFFEE WITH MILK

CAPPUCCINO 5

CHÁS & INFUSÕES TEAS & INFUSIONS

MOROCCAN MINT 6
CHÁ VERDE GREEN TEA

EMPEROR SENCHA 6
CHÁ VERDE GREEN TEA

SILVER MOON 6
CHÁ VERDE GREEN TEA

JASMINE QUEEN 6
CHÁ VERDE GREEN TEA

ROYAL DARJEELING 6
CHÁ PRETO 5 BLACK TEA

BREAKFAST EARL GREY 6
CHÁ PRETO 5 BLACK TEA

VANILLA BOURBON 6
ROOIBOS RED TEA

CHAMOMILE 6
INFUSÃO INFUSION

Todos os preços incluem IVA e serviço à taxa legal. Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este for inutilizado. Por favor, indique todas as suas alergias e intolerâncias alimentares com antecedência. All our prices include VAT and service. No dish, food product or drink, including the couvert, shall be charged unless it is ordered or rendered unusable by the customer, please state all allergies and food intolerances in advance.