

OUTROS RESTAURANTES DO CHEF JOSÉ AVILLENZ
OTHER CHEF JOSÉ AVILLENZ RESTAURANTS

BELCANTO

**Cozinha portuguesa revisitada.
Distinguido com duas estrelas Michelin.**

Portuguese cuisine revisited.
Distinguished with two Michelin stars.

Aberto de Terça a Sábado para almoço e jantar. Fechado ao Domingo e Segunda.
From Tuesday to Saturday for lunch and dinner. Closed Sunday and Monday.

Largo de S. Carlos 10, Lisboa • Tel: + 351 21 342 06 07 • www.belcanto.pt

MINI BAR

**Bar gastronómico onde nem tudo o que parece é.
As noites de quinta a sábado são animadas por um DJ.**

Gourmet bar where not everything is what it seems.
DJs play music every Thursday, Friday and Saturday.

Aberto todos os dias da semana para jantar.
Seven days a week for dinner.

Rua António Maria Cardoso, 58, Lisboa • Tel: + 351 21 130 53 93 • www.minibar.pt

CANTINHO DO AVILLENZ

Cozinha portuguesa contemporânea com influência de viagens.

Portuguese contemporary cuisine influenced by travels abroad.

Aberto todos os dias para almoço e jantar.
Seven days a week for lunch and dinner.

Porto • Rua Mouzinho da Silveira, 166, Porto • Tel: + 351 22 322 78 79 • www.cantinhodoavillenz.pt

CAFÉ LISBOA

**Sabores tradicionais e muito mais num ambiente que recupera a boémia dos antigos cafés de Lisboa.
Conta com uma fantástica esplanada.**

Traditional flavours and much more in an atmosphere that brings back the bohemian feel of the old Lisbon cafés. Has an amazing terrace.

Aberto todos os dias da semana, das 12h00 às 00h00.
Seven days a week, from 12 noon to 12 midnight.

Largo de S. Carlos, 23, Lisboa • Tel: + 351 21 191 44 98 • www.cafelisboa.pt

PIZZARIA LISBOA

Cozinha mediterrânica no coração de Lisboa.

Mediterranean food in the heart of Lisbon.

Aberto todos os dias da semana para almoço e jantar.
Seven days a week for lunch and dinner.

Rua dos Duques de Bragança, 5 H, Lisboa • Tel: + 351 21 155 49 45 • www.pizzarialisboa.pt

PETISCOS E PEQUENAS ENTRADAS APPETIZERS AND SMALL ENTRÉES

Copita de porco Alentejano €8,25

Black pork cured sausage from the Alentejo region

Gaspacho de cereja, requeijão, presunto e manjeriço €8,50

Cherry gazpacho with cottage cheese, dry cured ham and basil

Peixinhos da horta com sal de limão e molho tártaro €5,15

Deep fried green beans, seasoned with lemon salt and tartar sauce

Empadinhas de perdiz com bacon e cebolinhas €5,00

Small partridge, bacon and chives pies

Vieiras marinadas com creme de abacate €8,45

Marinated scallops with avocado

Farinheira com crosta de broa de milho e coentros €6,95

Farinheira "sausage" with corn bread and coriander crust

Ovos à Professor Séc. XXI €7,50

21st Century Professor style eggs

Queijo Nisa no forno com presunto e mel de rosmaninho €6,45

Cheese from the Nisa region baked with ham and rosemary honey

Fígados de aves salteados com compota de cebola e Porto €7,45

Sautéed poultry liver with onion and Port marmalade

Atum de conserva caseira com maionese de gengibre e lima €6,35

Homemade conserved tuna with ginger and lime mayonnaise

Tártaro de atum com sabores Asiáticos €9,50

Tuna tartar with Asian flavours

Terrina de foie gras com figos pingo de mel, balsâmico e tostas €12,50

Foie gras terrine with figs "pingo de mel", balsamic and toasts

Cabeça de xara com espargos verdes e molho de mostarda com pickles, alcaparras e ovo ralado €6,00

Head Cheese (pork terrine) with green asparagus, mustard and pickles sauce, capers and shredded egg

Mãozinhas de vitela com grão-de-bico, cominhos e limão confit €6,50

Veal trotters with chickpeas, cumin and lemon confit

Salmão curado, ovas de truta, nata ácida e cebolinho €9,50

Cured salmon, trout eggs, sour cream and chives

Couvert (por pessoa) € 2,85

Cover (per person)

PREGOS NO PÃO
TRADIÇÃO - (R)EVOLUÇÃO
STEAKS SANDWICHES
TRADITION - (R)EVOLUTION

Prego tradicional €8,75
Traditional "Prego"

Prego MX-LX €9,25
MX-LX "Prego"

Prego bitoque com ovo a cavalo €8,75
"Bitoque Prego" with fried egg

PRATOS PRINCIPAIS
MAIN DISHES

Salada à CANTINHO €16,80
CANTINHO Salad

Lascas de bacalhau, migas soltas, ovo BT e azeitonas explosivas €17,25
Flaked cod with bread crumbs, LT egg and "exploding" olives

Vieiras na frigideira com tomate, espargos verdes e batata-doce de Aljezur €19,55
Pan fried scallops with tomato, green asparagus and Aljezur sweet potato

Carabineiros do Algarve com sabores Thai €39,50
Giant red shrimps from Algarve with Thai flavours

Tagine de cordeiro, couscous de legumes e molho de iogurte €18,45
Lamb tagine, vegetables couscous and yogurt sauce

Risotto de cogumelos Portobello, toucinho fumado e queijo parmesão €17,95
Portobello mushrooms risotto, bacon and parmesan cheese

Bife à CANTINHO €21,25
CANTINHO steak

Hambúrguer de Barrosã DOP com cebola caramelizada e foie gras €17,15
"Barrosã" PDO hamburger with caramelized onion and foie gras

Bife tártaro à CANTINHO com batatas de NY €19,25
CANTINHO tartare steak with NY style potatoes

Almôndegas DOP com caril verde, curgete e arroz perfumado €18,50
PDO meatballs with green curry, zucchini and Thai rice

Porco Alentejano, batata frita, farofa de coentros e alho com feijão preto €19,00
Alentejo black pork, french fries, coriander and garlic "farofa" (manioc flour)
with black beans

S O B R E M E S A S D E S S E R T S

Bolo de chocolate à CANTINHO com gelado de morango €5,50
CANTINHO chocolate cake with strawberry ice cream
VINHO DO PORTO QUINTA NOVA L.B.V. - copo/glass €5,50

Leite-creme de laranja e baunilha €5,00
Orange and vanilla crème brûlée
HERDADE DO ESPORÃO LATE HARVEST - copo/glass €5,50

Cheesecake enfrascado com cereja e manjeriço €5,50
Airy cherry cheesecake with basil in a jar
MOSCATEL DE SETÚBAL SUPERIOR - copo/glass €5,00

Avelã³ €5,50
Hazelnut³
VINHO DA MADEIRA BLANDY'S ALVADA 5 ANOS - copo/glass €5,00

Salada de frutas com espuma de mojito €5,00
Fruit salad with mojito foam

Sorvete de limão com manjeriço e vodka €5,00
Lemon sorbet with basil and vodka

Queijo da Serra com pasta de azeitonas €6,00
"Serra" cheese with olive paste
VINHO DO PORTO MORGADIO DA CALÇADA VINTAGE 2011 - copo/glass €8,50

VOUCHER DE OFERTA CANTINHO DO AVILLENZ CANTINHO DO AVILLENZ GIFT VOUCHER

VALOR DO 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 um Suplemento de Bebidas. Inclui também couvert, água e café.

O voucher de oferta Cantinho do Avillez pode ser adquirido em qualquer um dos restaurantes. 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

VOUCHER VALUE FOR TWO GUESTS: 80€
Lunch or dinner for two.

This voucher includes, for each person, a choice of Starter, Main Dish, Dessert, and a Drink Supplement. Price includes cover charge, water and coffee.

The Cantinho do Avillez voucher may be purchased at any of our restaurants. For further information contact the Cantinho do Avillez in Lisbon + 351 21 199 23 69 or Cantinho do Avillez in Oporto +351 22 322 78 79

www.cantinhodoavillez.pt

