



CANTINHO DO AVILLEZ

O Cantinho do Avillez em Cascais serve uma cozinha portuguesa contemporânea com influências de viagens, também pontuada por sabores que evocam a infância de José Avillez em Cascais. “Cascais é um local único, com as suas ruas estreitas, os palacetes, a proximidade do mar. Nasci e cresci em Cascais; para mim, estar em Cascais com o Cantinho - o meu primeiro restaurante - tem um significado especial, é como voltar a casa.”

José Avillez

Cantinho do Avillez in Cascais offers contemporary Portuguese cuisine influenced by travels abroad, and here and there, flavours that evoke José Avillez’ childhood in Cascais. “Cascais is a unique place, with narrow streets, century-old mansions and the sea. I was born and raised in Cascais; for me, to be in Cascais with Cantinho, my first restaurant, has special meaning, it’s like coming home.”

José Avillez

CANTINHODOAVILLEZ.PT

MENU I

ENTRADAS PARA PARTILHAR | STARTERS TO SHARE

Couvert

Pão de Mafra, broa de milho e tostas caseiras creme de tomate,
manteiga de trufa e azeitonas marinadas
*Mafra bread, cornbread and homemade toast tomato paste,
truffled butter and marinated olives*

Peixinhos da horta com sal de limão e molho de tártaro

"Peixinhos da horta" - deep fried green beans with lemon salt and tartar sauce

Carpaccio de Novilho com agrião, vinagrete trufado e queijo de ovelha curado

Beef carpaccio with watercress, truffled vinaigrette and aged sheep's cheese

PRATO PRINCIPAL | MAIN DISH**

Pastéis de bacalhau com arroz de tomate

Codfish cakes with tomato rice

OU | OR

Perna de frango do campo assada com Piri Piri, salada verde e arroz branco

Roasted free-range chicken leg with Piri Piri, green salad and white rice

SOBREMESA | DESSERT

Pudim de pão à moda antiga com sorbet de limão

Old-fashioned bread pudding with lemon sorbet

VALOR POR PESSOA, INCLUINDO SUPLEMENTO BEBIDAS I: 40 €

PRICE PER PERSON, INCLUDING BEVERAGE SUPPLEMENT I: 40 €

**** OS PRATOS OPCIONAIS DEVEM SER ESCOLHIDOS ATÉ 15 DIAS ANTES DO EVENTO.**

**** OPTIONAL DISHES MUST BE CHOSEN UNTIL 15 DAYS BEFORE THE EVENT.**

MENU II

ENTRADAS PARA PARTILHAR | STARTERS TO SHARE

Couvert

Pão de Mafra, broa de milho e tostas caseiras creme de tomate,
manteiga de trufa e azeitonas marinadas
*Mafra bread, cornbread and homemade toast tomato paste,
truffled butter and marinated olives*

Peixinhos da horta com sal de limão e molho de tártaro

"Peixinhos da horta" - deep fried green beans with lemon salt and tartar sauce

Carpaccio de Novilho com agrião, vinagrete trufado e queijo de ovelha curado

Beef carpaccio with watercress, truffled vinaigrette and aged sheep's cheese

PRATO PRINCIPAL | MAIN DISH **

Moqueca de corvina e camarão

o melhor peixe e camarão num clássico incontornável da gastronomia brasileira

Meagre and shrimp moqueca

the best fish and shrimp in an unavoidable classic of Brazilian gastronomy

OU | OR

Vitela de comer à colher com molho de caril

Bochecha de vitela cozinhada a baixa temperatura com molho de caril e arroz thai.

Spoon-tender veal with curry sauce

Veal cheeks cooked in low heat with curry gravy and Thai rice.

SOBREMESA | DESSERT

Bolo de chocolate à CANTINHO com sorvete de morango

CANTINHO's chocolate cake with strawberry sorbet

VALOR POR PESSOA, INCLUINDO SUPLEMENTO BEBIDAS I: 52 €

PRICE PER PERSON, INCLUDING BEVERAGE SUPPLEMENT I: 52 €

**** OS PRATOS OPCIONAIS DEVEM SER ESCOLHIDOS ATÉ 15 DIAS ANTES DO EVENTO.**

**** OPTIONAL DISHES MUST BE CHOSEN UNTIL 15 DAYS BEFORE THE EVENT.**

OS MENUS PODEM SOFRER ALTERAÇÕES NÃO PREVISTAS. / THE MENUS MAY BE SUBJECT TO UNFORESEEN CHANGES.

MENU III

ENTRADAS PARA PARTILHAR | STARTERS TO SHARE

Couvert

Pão de Mafra, broa de milho e tostas caseiras
creme de tomate, manteiga de trufa e azeitonas marinadas.
Mafra bread, cornbread and homemade toast
tomato paste, truffled butter and marinated olives.

Peixinhos da horta com sal de limão e molho de tártaro

"Peixinhos da horta" - Deep fried green beans with lemon salt and tartar sauce

Gambas salteadas com alho e malagueta

Sautéed prawns with garlic and chili

Tártaro de atum com sabores asiáticos

Tuna tartare with Asian flavours

PRATO PRINCIPAL | MAIN DISH **

Lascas de bacalhau, «migas soltas», ovo BT e azeitonas explosivas

Lascas de lombo de bacalhau confitado, pão de Mafra, couve lombarda, feijão-verde,
ovo a baixa temperatura e esferificação de azeitonas

Flaked cod with bread crumbs, LT egg and "exploding" olives

Flaked confit cod with bread from the Mafra region, savoy cabbage, green beans,
egg cooked at low temperature, and spherified olives.

OU | OR

Porco alentejano com arroz branco, farofa e feijão preto

Cachaço de porco cozinhado a baixa temperatura com arroz branco,
feijão preto guisado, farinha de mandioca com alho e coentros.

Pork from Alentejo with white rice, farofa (toasted cassava flour) and black beans

Low temperature cooked pork neck fillet from Alentejo, with white rice,
coriander and garlic farofa (toasted cassava flour) with stewed black beans.

SOBREMESA | DESSERT

Avelã³

Um clássico do Chef José Avillez: gelado de avelã, espuma de avelã,
avelã ralada no momento e flor de sal

Hazelnut³

One of Chef José Avillez' classics: hazelnut ice-cream, hazelnut foam,
Freshly grated hazelnuts and fleur de sel

VALOR POR PESSOA, INCLUINDO SUPLEMENTO BEBIDAS I: 60 €

PRICE PER PERSON, INCLUDING BEVERAGE SUPPLEMENT I: 60 €

**** OS PRATOS OPCIONAIS DEVEM SER ESCOLHIDOS NO MÍNIMO, 15 DIAS ANTES DO EVENTO.**

**** OPTIONAL DISHES MUST BE CHOSEN AT LEAST, 15 DAYS BEFORE THE EVENT.**

SUPLEMENTO DE BEBIDAS | BEVERAGE SUPPLEMENT

EVENTOS SUPERIORES A 12 PESSOAS É OBRIGATÓRIA A ESCOLHA DE UM SUPLEMENTO DE BEBIDAS
BEVERAGE SUPPLEMENTS MUST BE CHOSEN FOR EVENTS ABOVE 12 PEOPLE

	BEBIDAS 1 DRINKS 1	BEBIDAS 2 DRINKS 2	BEBIDAS 3 DRINKS 3	BEBIDAS 4 DRINKS 4	BEBIDAS 5 DRINKS 5	BEBIDAS 6 DRINKS 6
BEBIDAS BASE BASIC DRINKS	ÁGUA, IMPERIAL, REFRIGERANTES E CAFÉ PORTUGUESE DRAFT BEER, WATER, SOFT DRINKS AND COFFEE	ÁGUA, IMPERIAL, REFRIGERANTES E CAFÉ PORTUGUESE DRAFT BEER, WATER, SOFT DRINKS AND COFFEE	ÁGUA, IMPERIAL, REFRIGERANTES E CAFÉ PORTUGUESE DRAFT BEER, WATER, SOFT DRINKS AND COFFEE	ÁGUA, IMPERIAL, REFRIGERANTES E CAFÉ PORTUGUESE DRAFT BEER, WATER, SOFT DRINKS AND COFFEE	ÁGUA, IMPERIAL, REFRIGERANTES E CAFÉ PORTUGUESE DRAFT BEER, WATER, SOFT DRINKS AND COFFEE	ÁGUA, IMPERIAL, REFRIGERANTES E CAFÉ PORTUGUESE DRAFT BEER, WATER, SOFT DRINKS AND COFFEE
COCKTAIL DE BOAS- VINDAS WELCOME DRINK		PORTO TÓNICO TÓNIC PORT	SANGRIA BRANCA / WHITE SANGRIA		PORTO TÓNICO TÓNIC PORT	FLUTE DE ESPUMANTE SPARKLING PORTUGUESE WINE
VINHO BRANCO WHITE WINE	VINHO JA JOSÉ AVILLEZ & JOSÉ BENTO DOS SANTOS REGIÃO / REGION LISBOA	VINHO JA JOSÉ AVILLEZ & JOSÉ BENTO DOS SANTOS REGIÃO / REGION LISBOA	VINHO JA JOSÉ AVILLEZ & JOSÉ BENTO DOS SANTOS REGIÃO / REGION LISBOA	VINHO PREMIUM JOSÉ AVILLEZ & NIEPOORT REGIÃO / REGION DOURO	VINHO PREMIUM JOSÉ AVILLEZ & NIEPOORT REGIÃO / REGION DOURO	VINHO PREMIUM JOSÉ AVILLEZ & NIEPOORT REGIÃO / REGION DOURO
VINHO TINTO RED WINE	VINHO JA JOSÉ AVILLEZ & JOSÉ BENTO DOS SANTOS REGIÃO / REGION LISBOA	VINHO JA JOSÉ AVILLEZ & JOSÉ BENTO DOS SANTOS REGIÃO / REGION LISBOA	VINHO JA JOSÉ AVILLEZ & JOSÉ BENTO DOS SANTOS REGIÃO / REGION LISBOA	VINHO PREMIUM JOSÉ AVILLEZ & NIEPOORT REGIÃO / REGION DOURO	VINHO PREMIUM JOSÉ AVILLEZ & NIEPOORT REGIÃO / REGION DOURO	VINHO PREMIUM JOSÉ AVILLEZ & NIEPOORT REGIÃO / REGION DOURO
VINHO DE SOBREMESA DESSERT WINE						DSF COLECÇÃO PRIVADA ARMAGNAC OU OR VINHO DO PORTO QUINTA NOVA LBV
VALOR POR PESSOA PRICE PER PERSON	Incluído Included	Suplemento 3€ por pessoa Supplement 3€ per person	Suplemento 5€ por pessoa Supplement 5€ per person	Suplemento 15€ por pessoa Supplement 15€ per person	Suplemento 18€ por pessoa Supplement 18€ per person	Suplemento 30€ por pessoa Supplement 30€ per person
O suplemento de bebidas é válido do início ao final da refeição, as bebidas após a refeição serão cobradas separadamente. The beverage supplement is valid from the beginning to the end of the meal, drinks after meal will be charged separately.						

CONDIÇÕES COMERCIAIS PARA GRUPOS

CONDIÇÕES GERAIS:

- As **propostas** enviadas são válidas por **dois meses**, caso não haja confirmação dentro deste período, os menus e os valores podem sofrer alterações.
- A **pré-reserva**, quando não adjudicada, estará em **share option** (*reserva partilhada*). Não garantimos a disponibilidade da data, caso o evento não seja devidamente confirmado;
- Caso o grupo pretenda o **espaço em exclusivo**, a confirmação deve ser efetuada até **30 dias** antes do evento;
- A **escolha dos menus** e dos pratos principais (quando opcionais), deve ser comunicada até **15 dias** antes do evento;
- O **número final** de convidados deve ser confirmado até **72 horas** antes do evento. Para efeitos de faturação, este será considerado o número final;
- Caso o número de pessoas seja superior ao número confirmado, a faturação será devidamente ajustada;

CONDIÇÕES DE PAGAMENTO:

- O evento só se considera **confirmado** com o **pagamento da adjudicação** (50% do valor estimado), dentro da data indicada no respetivo email de orçamento (deadline de confirmação);
- O **valor final** do evento deverá ser pago **até 72 horas** antes do evento ou no dia do evento, mediante autorização prévia;
- Em caso de não pagamento, reservamo-nos o direito de não efetuar o serviço;

OS PREÇOS INCLUEM:

- Visita técnica ao espaço;
- Menu e suplemento de bebidas escolhido;
- Acompanhamento pela pessoa responsável do restaurante, no dia do evento;
- Um menu de mesa por pessoa;
- Os valores **incluem IVA** à taxa legal em vigor.

CANCELAMENTO:

Para eventos não exclusivos:

- O cancelamento total poderá ser feito até 15 dias antes do evento, não haverá lugar a qualquer penalização e o valor será reembolsado na totalidade;
- Caso o cancelamento seja feito até 5 dias antes do evento, será devolvido 50% do valor pago na adjudicação;
- Se o cancelamento for feito com menos de 5 dias, a adjudicação não será devolvida;

Para eventos exclusivos:

- O cancelamento total até 30 dias antes do evento, não dará lugar a qualquer penalização, o valor da adjudicação será devolvido na totalidade;
- Se o cancelamento for feito até 15 dias antes do evento, será cobrado 50% do valor da adjudicação;
- Cancelamentos com menos de 15 dias, a adjudicação **não será devolvida**;

Para mais informações, contacte grupos@joseavillez.pt

COMMERCIAL CONDITIONS FOR GROUPS

GENERAL CONDITIONS:

- The **proposal** sent is valid for **two months**, if there is no confirmation within this period, the menus and prices may change.
- The **pre-booking**, when not awarded, will be in **share option**. We do not guarantee the availability of the date, if the event is not **properly confirmed**;
- If the group wants the **restaurant exclusively**, confirmation must be made up to **30 days before** the event;
- The **choice of menus** and main dishes (when optional) must be communicated up to **15 days** before the event;
- The **final number** of guests must be confirmed up to **72 hours** before the event. For billing purposes, this will be considered the final number;
- If the number of people exceeds the confirmed number, billing will be duly adjusted;

PAYMENT CONDITIONS:

- The event is only considered **confirmed with the payment of the award** (50% of the estimated value), respecting the date indicated in the email of the proposal (confirmation deadline);
- The final amount of the event must be paid up to 72 hours before the event or on the day of the event, with prior authorization;
- In case of non-payment, we reserve the right not to perform the service;

PRICES INCLUDE:

- Technical visit to the restaurant;
- Menu and beverage supplement chosen;
- Accompaniment by the person in charge of the restaurant, on the day of the event;
- One table menu per person;
- The values include VAT at the legal rate;

CANCELLATION:

For **non-exclusive events**:

- Total cancellation can be done up to 15 days before the event, there will be no penalty and the amount will be refunded in full;
- If the cancellation is made up to 5 days before the event, 50% of the amount paid in the award will be refunded;
- If the cancellation is made with less than 5 days, the award will not be returned;

For **exclusive events**:

- Total cancellation up to 30 days before the event, the award amount will be refunded in full;
- If the cancellation is made up to 15 days before the event, 50% of the award amount will be charged;
- Cancellations with less than 15 days, the award will not be returned;

For more information, contact grupos@joseavillez.pt