

PIZZARIA
LISBOA

OUTROS RESTAURANTES DO CHEF JOSÉ AVILLEZ

BELCANTO

Distinguido com duas estrelas Michelin e considerado um dos 50 melhores restaurantes do mundo pela prestigiada “The World’s 50 Best Restaurants”, o Belcanto de José Avillez oferece uma cozinha portuguesa contemporânea.
No Chiado, Lisboa.

belcanto.pt —  **belcanto_joseavillez**

ENCANTO

Distinguido com uma estrela Michelin, este é um espaço encantado de alta-cozinha onde as estrelas são os vegetais.
No Chiado, Lisboa.

encantojoseavillez.pt —  **encanto_joseavillez**

MARÉ

É o mais recente restaurante de José Avillez, no Guincho, em Cascais. Um espaço, mesmo em cima do mar, com uma cozinha baseada no sabor e na frescura do peixe e do marisco português.
No Guincho, Cascais.

marejoseavillez.pt —  **mare.joseavillez**

CANTINHO DO AVILLEZ

Cozinha portuguesa com influência de viagens.
No Chiado, Parque das Nações, Cascais e Porto.

cantinhodoavillez.pt —  **cantinho_do_avillez**

EL CORTE INGLÉS

No Gourmet Experience o chef José Avillez apresenta três conceitos absolutamente distintos que oferecem uma carta e uma experiência diferenciadas: a **Tasca Chic** é um restaurante sofisticado e contemporâneo com sabores portugueses, o **Jacaré**, um Carnívoro Vegetariano, e o **Barra Cascabel** resulta de uma parceria com o chef mexicano Roberto Ruiz e oferece os melhores sabores mexicanos num ambiente frenético e irreverente.

Lisboa — El Corte Inglés, Gourmet Experience, Piso 7
saloncascabel.com — **tascachic.pt** — **jacaré.pt**

TASCA - DUBAI

Distinguida com uma estrela Michelin, este é o primeiro projecto de restauração internacional de José Avillez. A Tasca propõe uma carta de sabores portugueses com um toque contemporâneo.

No Hotel Mandarin Oriental Jumeira, Dubai,
Emirados Árabes Unidos.

mandarinoriental.com/tasca —  **tascadubai**

COUVERT

(por pessoa)

Gressinos, focaccia caseira, creme de tomate e manjericão, manteiga trufada, azeitona galega marinada (v) (gl) 3 €

ENTRADAS

Beringela no forno com mozzarella, tomate e parmesão (gl) (v) 12,25 €

Burrata com pesto e pinhões (gl) (v) (gl) 14,25 €

Brusqueta de tomate com azeitonas e manjericão (v) (gl) 6 €

Brusqueta de pancetta com alho e alecrim (gl) 4,75 €

Carpaccio de novilho com lascas de foie gras, parmesão, pinhões e aroma de trufa (gl) 14,25 €

SALADAS

Salada de peito de frango, mini tomate chucha, mini mozzarella, parmesão, azeite de manjericão 18,75 €

Salada de legumes grelhados com creme de mozzarella e manjericão (v) 18,75 €

Salada de carpaccio, coração de alface, gorgonzola, nozes, balsâmico e mel (gl) 20 €

RISOTTOS

Risotto de cogumelos portobello, aroma de trufa, manjericão, pancetta e parmesão 20,75 €

Risotto de vitela, couve lombarda e parmesão 21 €

MASSAS

Esparguete com tomate cereja, manjericão e parmesão (v) (gl) 16,75 €

Penne Sophia: courgette, bacon, tomate, manjericão, alho e parmesão (gl) 16,35 €

Papardelle com ragout, salvia e parmesão (gl) 20 €

Tagliatelle com gambas, tomate cereja, espinafres, malagueta e manjericão (gl) (gl) 23,75 €

Gnocchi com tomate, azeitonas, azeite de manjericão e parmesão (v) (gl) 17,25 €

Gnocchi de batata com rabo de boi, molho de tomate, manjericão e parmesão (gl) 20 €

PIZZAS

Margherita (v) (gl)	16,25 €
tomate, mozzarella e manjeriçao	
Marinara (v) (gl)	15,5 €
tomate, alho e orégãos	
Alfama (v) (gl)	16,75 €
tomate, mozzarella, cogumelos e orégãos	
Mouraria (gl)	17,25 €
tomate, mozzarella, fiambre e cogumelos	
Pessoa (v) (gl)	16,75 €
tomate, mozzarella, cebola, azeitonas galegas e orégãos	
Martinho (gl)	17,50 €
tomate, mozzarella, chouriço e azeitonas galegas	
Graça (gl)	17,50 €
tomate, mozzarella, cogumelos portobello, bacon, alho e orégãos	
Fado (v) (gl)	17,50 €
tomate, mozzarella, courgette, beringela, pasta de azeitonas, alho e parmesão	
28 (v) (gl)	18,25 €
tomate, mozzarella, tomate cereja, alho, rúcula e parmesão	
Ladra (v) (gl)	17,50€
tomate, mozzarella, tomate seco e rúcula	
Chiado (gl)	19,50 €
tomate, mozzarella, mozzarella de búfala, alcachofras, presunto de Chaves e orégãos	
Figueira* (gl)	19,50 €
tomate, mozzarella, figos do Algarve, presunto de Chaves e manjeriçao	
Carmo (gl)	18,25 €
tomate, mozzarella, frango, bacon, pimento, milho e orégãos	
Santo António (gl)	17,50 €
tomate, mozzarella, cebola, chouriço e pimento	
Madragoa (v) (gl)	17,50 €
tomate, mozzarella, cebola, malagueta, orégãos	
Ribeirinha (gl)	19,25 €
tomate, mozzarella, cebola, azeitonas galegas, atum e orégãos	
Liberdade (v) (gl)	19,25 €
tomate, mozzarella, alcachofras, azeitonas galegas e provolone fumado	
Bica (gl)	17,50 €
tomate, mozzarella, salame picante e orégãos	
Sete Colinas (gl)	19,25 €
tomate, mozzarella, cogumelos, fiambre, alcachofras, cebola e orégãos	
Castelo (gl)	21,50 €
tomate, mozzarella, burrata, tomate cereja e mortadela trufada	
Comércio (gl)	20,25 €
mozzarella, gorgonzola, pêra rocha e presunto de Chaves	
Caravela (gl) (gl)	20,25 €
tomate, mozzarella, alho, camarão, malagueta e manjeriçao	

CALZONE

Descobrimentos (v) (gl)	17,75 €
tomate, mozzarella, cebola, tomate cereja, courgette, azeitonas galegas e orégãos	
Garrett (gl)	20,25 €
tomate, mozzarella fresca, presunto, manjeriço e ovo	
Rossio (gl)	18,25 €
tomate, mozzarella, ricota, cebola, fiambre e ovo	

EXTRAVAGÂNCIAS DE PIZZAS

Molecular (v) (gl)	22,75 €
tomate, mozzarella de búfala, cebola, azeitonas explosivas e orégãos	
Gigi (gl) (gl)	50 €
tomate, burrata, manjeriço, alho e carabineiros do Algarve	

SOBREMESAS

Tiramisu (gl)	7 €
Moscatel Coleção Privada DSF Armagnac	glass: 9 €
ou Vinho de Carcavelos Villa Oeiras	glass: 9 €
Ananás em forno de lenha com sorvete de limão e manjeriço (v)	7,25 €
Guri Gentil	glass: 7 €
ou Casca Wines Colheita Tardia	glass: 9 €
Chocolate em texturas (v)	7,25 €
Vinho do Porto Poças LBV	glass: 7 €
Mini pizza de caramelo salgado (v) (gl)	8 €
Barbeito 5 anos "Boal", Madeira	glass: 9 €
Fruta da época (v)	6,5 €
Fruta tropical (abacaxi, manga ou papaia) (v)	7,5 €
Bola de gelado (v)	4 €

Ingredientes extra de 2€ a 5€. *Sazonal.

 Contém gluten  Contém frutos de casca rija  Contém mariscos e moluscos  vegetariano

A Pizzaria Lisboa não garante que os alimentos servidos não tenham entrado em contacto com potenciais alergénios.

Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este for inutilizado. Artigo 135.º n.º 3 Decreto-Lei n.º 10/2015 de 16/01.

Uma sugestão de gratificação de 7,5% será adicionada à conta final.
Se desejar incluí-la no pagamento, a mesma será entregue à nossa equipa.

IVA incluído à taxa legal em vigor. Este estabelecimento tem Livro de Reclamações. Lotação: 50 lugares
Grupo José Avillez S.A. · NIF 509 311 865 · Rua Nova da Trindade, n.º 18, 1.º Andar, 1200-303 Lisboa