

MINI BAR

..... JOSÉ AVILLENZ

José Avillez apresenta Mini Bar, onde nem tudo o que parece é!

• SINOPSE •

Bem-vindo ao MINI BAR,
o bar gastronómico,
onde nem tudo o que parece é!

Aqui encontra uma Carta de Bar
com cocktails especiais, vinhos,
cervejas artesanais e mais, e, para comer,
sabores intensos e surpreendentes,
quase todos (quase, não todos!),
servidos em mini-doses.

Para uma experiência mais completa,
escolha um dos Menus de Degustação.

Se desejar criar o seu próprio menu,
sugerimos que percorra os vários Actos
para assistir à peça completa.

Se veio só para petiscar, beber um copo
e ouvir boa música, também está no lugar
certo. E, já agora, se tiver dúvidas,
não hesite em perguntar.

Divirta-se e obrigado pela sua visita.

Couvert (por pessoa) 4 €

Pão de azeitonas, broa de milho, gema trufada,
Azeitona El Bulli 2005 versão XL-LX
e manteiga de trufa

• 1º ACTO •

Mini cocktails de trincar

A minha rosa 2017: margarita de maçã,
rosas e líchias (1 un.) 4 €

“Diamonds Are a Girl’s Best Friend” (2 un.) 3 €

• 2º ACTO •

Mini petiscos

Azeitonas El Bulli 2005
versão XL-LX (2 un.) 3 €

Foie gras com algodão doce
e framboesa lyo 8 €

Nigiri de salmão com creme de yuzo
trufado (2 un.) 6 €

Gambas do Algarve em ceviche (2 un.) 9 €

Shot de creme de abacate
com ovas de truta (1 un.) 4 €

“Frango assado” com creme de abacate
e requeijão fumado, piri-piri e limão (2 un.) 4 €

Abacate em tempura com kimchi desidratado,
rebentos de coentros, lima e limão
(2 un.) 6,5 €

• 3º ACTO •

Mini entradas

“Corneto” temaki de tártaro de atum
com soja picante 8,5 €

“Corneto” de babaganoush e romã 6 €

Ceviche de gambas da costa e flores
com mel de yuzo, granizado de leite de tigre
e milho lyo 14 €

Gema BT, alcachofras, parmesão e trufa 8 €

Batatas crocantes com maionese
de alho picante (6 un.) 5 €

Croquete de novilho com dijonaise
trufada (3 un.) 5 €

• 4º ACTO •

Mini pratos vegetarianos, de peixe e de carne

Tempura de bacalhau
com arroz negro (2 un.) 12 €

Rolo primavera de porco e caranguejo
com ervas frescas 9 €

Corvina à cantonesa, feijão fermentado
e funcho 15 €

Moqueca de gambas e lima 12 €

Arroz de cogumelos selvagens 11 €

Caril de pato massaman 13 €

JA burger Barrosã DOP 8 €

JA burger vegan 8 €

• 5º ACTO •

Sobremesas

“Maracujá” com sorvete de coco 10 €

Cone de chocolate em 3 texturas
com flor de sal e pimenta rosa 7,5 €

Pudim de azeite e mel, melancia
e manjerição 6,5 €

Gofre com caramelo salgado 8 €

Segunda a Domingo, das 19:00 - 00:00

☞ Contém Glúten ☞ Contém frutos secos e amendoim ☞ Contém mariscos e moluscos ☞ Vegetariano

O Mini Bar não garante que os alimentos servidos não tenham entrado em contacto com potenciais alergénios.

IVA incluído à taxa legal em vigor · Este estabelecimento tem Livro de Reclamações · Lotação: 80 lugares
Grupo José Avillez, S. A. · NIF 509 311 865 · Rua Nova da Trindade, n.º 18, 1.º Andar, 1200-303 Lisboa

MINI BAR

•••• JOSÉ AVILLENZ ••••

Menus Mini bar

• SYNOPSIS •

Bem-vindo ao MINI BAR, o bar gastronómico onde nem tudo o que parece é! Aqui encontra sabores surpreendentes, servidos em pequenas doses. Para uma experiência completa, escolha um destes Menus de Degustação. Se tiver dúvidas, não hesite em perguntar. Divirta-se e obrigado pela sua visita.

Para maximizar a experiência de degustação, o menu escolhido terá de ser servido a mesas completas.

Qualquer pedido de alteração ao Menu poderá implicar um acréscimo ao valor indicado.

MENU ESTREIA

A minha rosa 2017: margarita de maçã, rosas e líchias (V)

“Diamonds Are a Girl’s Best Friend” (V)

Nigiri de salmão com creme de yuzo trufado

Shot de creme de abacate com ovas de truta

Ceviche de gamba da costa e flores com mel de yuzo,
granizado de leite de tigre e milho lio (W)

Foie gras com algodão doce e framboesa lio (S)

Gema BT, alcachofras, parmesão e trufa (S)

Cantonese style meagre, fermented beans and fennel

Caril de pato massaman

“Maracujá” com sorvete de coco (V)

Petit fours

65 €

MENU EM CARTAZ

A minha rosa 2017: margarita de maçã, rosas e líchias (V)

Gambas do Algarve em ceviche (W)

“Frango assado” com creme de abacate
e requeijão fumado, piri-piri e limão

“Corneto” temaki de tártaro de atum com soja picante (S)

Foie gras com algodão doce e framboesa lio (S)

Gema BT, alcachofras, parmesão e trufa (S)

Moqueca de gambas e lima (W) (S)

Pluma de porco preto fumada, salada de tomate e manjeriço

Pudim de azeite e mel, melancia e manjeriço

Petit fours

55 €

Segunda a Domingo, das 19:00 - 00:00

O Mini Bar não garante que os alimentos servidos não tenham entrado em contacto com potenciais alergénios.

(S) Contém Glúten (W) Contém frutos secos e amendoim (M) Contém mariscos e moluscos (V) Vegetariano

MINI BAR

•••• JOSÉ AVILLENZ ••••

José Avillez presents Mini Bar, where nothing is what it seems!

• SYNOPSIS •

Welcome to Mini Bar, the gastropub where nothing is what it seems!

Here you will find a Drinks Menu with special cocktails, wines, craft beer and more, and to eat, intense and surprising flavours, almost all (almost, not all!) served in mini-portions.

For a more complete experience, order one of the Tasting Menus.

If you wish to create your own menu, we suggest you browse through all of the Acts to enjoy the entire play.

If you're just here for a snack, to have a drink and listen to good music, you've also come to the right place. And by the way, if you have any questions, don't hesitate to ask.

Have fun, and thank you for your visit.

Couvert (per person) ④ 4 €
olive bread, corn bread, truffled egg yolk,
El Bulli Olive 2005 XL-LX size and truffled butter

• 1ST ACT •

Mini cocktails to bite

My rose 2017: apple, rose and lychee margarita (1 por.) ④ 4 €

"Diamonds Are a Girl's Best Friend" (2 por.) ④ 3 €

• 2ND ACT •

Mini snacks

El Bulli olives 2005 XL-LX size (2 por.) ④ 3 €

Foie gras with cotton candy and lyo raspberry ④ 8 €

Salmon nigiri with truffled yuzu cream (2 por.) 6 €

Algarve prawns in ceviche (2 por.) ④ 9 €

Avocado cream with trout roe shot (1 por.) 4 €

"Roasted chicken" with avocado cream, smoked cottage cheese, piri-piri and lemon (2 por.) 4 €

Tempura avocado with dehydrated kimchi, coriander sprouts, lime and lemon (2 por.) ④ 6,5 €

• 3RD ACT •

Mini entrées

Tuna tartar temaki cone with spicy soy ④ 8,5 €

Babaganoush and pomegranate cone ④ ⑤ ⑥ 6 €

Coastal prawn ceviche and flowers with yuzu honey, tiger's milk snow and lyo sweet corn ④ 14 €

LT Yolk, artichokes, parmesan and truffle ④ 8 €

Crunchy potatoes with hot garlic mayonnaise (6 por.) ④ 5 €

Beef croquette with truffled dijonaise (3 por.) ④ 5 €

• 4TH ACT •

Mini vegetarian, fish and meat courses

Codfish tempura with nero rice (2 por.) ④ 12 €

Pork and crab springroll with fresh herbs ④ ⑤ 9 €

Cantonese style meagre, fermented beans and fennel 15 €

Prawn and lime moqueca ④ ⑤ 12 €

Wild mushroom rice ④ 11 €

Massaman duck curry 13 €

JA burger with PDO Barrosã beef ④ 8 €

Vegan JA burger ④ ⑤ 8 €

• 5TH ACT •

Desserts

"Passion fruit" with coconut sorbet ④ 10 €

Chocolate cone in 3 textures with fleur de sel and pink peppercorns ④ ⑤ ⑥ 7,5 €

Olive oil and honey pudding, watermelon and basil ④ 6,5 €

Waffle with salted caramel ④ ⑤ 8 €

Monday to Sunday, from 19:00 - 00:00

④ Contains Gluten ⑤ Contains nuts and peanuts ⑥ Contains crustaceans and molluscs ⑦ Vegetarian

Mini Bar does not guarantee that cross-contact with potential allergens hasn't occurred.

All prices include VAT at the current rate. This restaurant has a Complaints Book. Maximum capacity: 80 seats. Grupo José Avillez, S. A. · NIF 509 311 865 · Rua Nova da Trindade, n.º 18, 1.ª Andar, 1200-303 Lisboa

MINI BAR

..... JOSÉ AVILLENZ

Mini bar Menus

• SYNOPSIS •

Welcome to Mini Bar, the gourmet bar where nothing is what it seems! Here you will find surprising flavours served in small portions. For a more complete experience, order one of the Tasting Menus. If you have any questions, don't hesitate to ask. Have fun, and thank you for your visit.

In order to maximize the dining experience, these menus are only available for complete tables.

In case of specific requests for menu changes, the restaurant may charge a fee.

DEBUT MENU

My rose 2017: apple, rose and lychee margarita (V)

“Diamonds Are a Girl's Best Friend” (V)

Salmon nigiri with truffled yuzu cream

Avocado and trout roe shot

Coastal prawn ceviche and flowers with yuzu honey,
tiger's milk snow and lyo sweet corn (G)

Foie gras with cotton candy and lyo raspberry (G)

LT Yolk with artichoke cream, parmesan and truffle (G)

Cantonese style meagre, fermented beans and fennel

Massaman duck curry

“Passion fruit” with coconut sorbet (V)

Petit fours

65 €

NOW ON MENU

My rose 2017: apple, rose and lychee margarita (V)

Algarve prawns in ceviche (G)

“Roasted chicken” with avocado cream,
smoked cottage cheese, piri-piri and lemon

Tuna tartar temaki cone with spicy soy (G)

Foie gras with cotton candy and lyo raspberry (G)

LT Yolk with artichoke cream, parmesan and truffle (G)

Prawn and lime moqueca (G) (M)

Smoked Iberian pork plume, tomato and basil salad

Olive oil and honey pudding, watermelon and basil

Petit fours

55 €

Monday to Sunday, from 19:00 - 00:00

Mini Bar does not guarantee that cross-contact with potential allergens hasn't occurred.

(G) Contains Gluten (M) Contains nuts and peanuts (C) Contains crustaceans and molluscs (V) Vegetarian