



# Encanto

José Avillez

## Menu Encanto

155 €

Rebentos de chia | Cebola | Trufa  
Caldo de “composto” | Limequat | Trufa

Favas | Vagem | Água de tomate verde

Espetada de abóbora | Emulsão de cascas de citrinos  
Brioche | Abóbora | Trufa

Ervilhas grelhadas | Sumo de vagem | Sabugueiro

Cenoura algarvia | Gema curada | Sarraceno | Coentros

Tofu de pinhão | Cogumelos selvagens | Capuchinha

“Massa à lavrador” – Kohlrabi | Brócolos | Sarraceno | Shiso

Fricassé de espargos brancos | Alface do mar | Oxalis

Alho francês | Massa folhada | Beurre blanc | Verjus | Trufa

Nêspira | Requeijão | Konatsu

“Barriga de freira” de pevides | Abóbora nixtamalizada | Limão-cravo | Calêndula

Pinhão | Pinha | Limão | Chocolate

Harmonização de Vinhos

95 €

Harmonização de Vinhos Premium

210 €

Harmonização de Bebidas sem álcool

90 €

[encantojoseavillez.pt](http://encantojoseavillez.pt)

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 10% será adicionada à conta final.

Se desejar incluí-la no pagamento, a mesma será entregue à nossa equipa. Os preços podem ser alterados sem comunicação prévia.

IVA incluído à taxa legal definida. Este estabelecimento tem Livro de Reclamações. Lotação: 40 lugares.

Belcanto, Unipessoal, Lda. • NIF: 508 706 068 • Largo de São Carlos, 10, 1200-410 Lisboa



# Encanto

José Avillez

## Menu Encanto

155€

Chia Sprouts | Onion | Truffle  
“Compost” broth | Limequat | Truffle

Fava beans | Fava pods | Green tomato water

Pumpkin skewer | Spent citrus peel emulsion  
Brioche | Pumpkin | Truffle

Grilled peas | Pea pod juice | Elderflower

“Algarvian” carrots | Cured yolk | Buckwheat | Coriander

Pine nut tofu | Wild mushrooms | Nasturtium

“Farmers noodles” – Kohlrabi | Broccoli | Buckwheat | Shiso

White asparagus fricassé | Sea lettuce | Oxalis

Leeks | Puff pastry | Beurre blanc | Verjus | Truffle

Loquat | “Requeijão” | Konatsu

Pumpkin seed “Barriga de freira” | Nixtamalized pumpkin | Rangpur lime | Marigold

Pine nuts | Pine | Lemon | Chocolate

Wine Pairing

95 €

Wine Pairing Premium

210 €

Alcohol-free Pairing

90 €

[encantojoseavillez.pt](http://encantojoseavillez.pt)

No dish, foodstuff or drink, including appetisers, can be charged for if not requested or touched by the customer. Article 135 (3) of Decree-Law no. 10/2015 of 16/01

A suggested 10% gratuity will be added to the final bill. If you wish to include it in the payment, it will be given to our team. Prices may be changed without notice.

VAT included. This restaurant has a Complaints Book. Maximum capacity: 40 seats.  
Belcanto, Unipessoal, Lda. • NIF: 508 706 068 • Largo de São Carlos, 10, 1200-410 Lisboa