



The Albatroz Restaurant

A cozinha contemporânea aliada a produtos tipicamente portugueses confere a cada prato um sabor autêntico, elegante e subtilmente surpreendente.
Contemporary cuisine, combined with quintessential Portuguese ingredients, gives each dish an authentic, elegant, and subtly surprising flavour.

Frederic Breitenbucher | *Executive Chef*

Entradas ~ Starters

PÉTALAS DE BACALHAU E MUXAMA ALGARVIA Focaccia com Tomate Seco e Caldo de Bivalves com Coentros CODFISH PETALS AND ALGARVIAN DRY-CURED TUNA Sundried Tomato Focaccia and Clam Broth with Coriander	18 €
POLVO GRELHADO Batata Doce Caçoila e Rebentos GRILLED OCTOPUS Sweet Potato and Sprouts	19 €
TERRINA DE MAGRET E FOIE GRAS DE PATO Gelatina de Vinho do Porto, Cogumelos Selvagens DUCK MAGRET TERRINE AND FOIE GRAS Port Wine Jelly and Wild Mushrooms	19 €
OSTRAS DA RIA FORMOSA (6 unidades) FORMOSA RIVER OYSTERS (6 units)	22 €
PRESUNTO PATA NEGRA 100% BOLOTA DRY CURED BLACK IBERIAN PORK	24 €
FOIE GRAS DE PATO Ruibarbo, Morango e Hibisco, Pão de Frutos Secos DUCK FOIE GRAS Rhubarb, Strawberry and Hibiscus, Nuts Bread	25 €
VIEIRAS SELVAGENS MARINADAS Gelatina de Manga, Maça e Gengibre, Abacate e Telha de Açafrão, Flor-de-Gelo MARINATED WILD SCALLOPS Mango, Apple and Ginger Jelly, Avocado and Saffron Crisp, Ice Plant	26 €
CARABINEIRO GRELHADO Ervilha e Batata, Papada e Presunto Pata Negra e Gel de Yuzu GRILLED SCARLET PRAWN Peas and Potato, Cured Jowl and Dry Cured Black Iberian Pork and Yuzu-Lime Gel	42 €
LAVAGANTE MARINADO Cenouras e Gengibre, Ruibarbo com Morango, Telha de Parmesão MARINATED LOBSTER Carrots and Ginger, Rhubarb with Strawberry, Parmesan Crisp	42 €

Sopas ~ Soups

CREME DE LEGUMES CREAMY VEGETABLE SOUP	11 €
CENOURA COM GENGIBRE Tosta com Requeijão CARROT AND GINGER SOUP Toast with Fresh Curd Cheese	12 €
SOPA DE PEIXE Coentro e Massa Caseira FISH SOUP Coriander and Homemade Pasta	17 €
CREME DE COUVE-FLOR Enguia Fumada e Caviar Oscietra CAULIFLOWER VELOUTÉ with Smoked Eel and Oscietra Caviar	28 €

Do Mercado do Peixe ~ From the Fish Market

PEIXE DO DIA, Batata Vitelotte e Legumes da Quinta FISH OF THE DAY Vitelotte Potatoes and Orchard Vegetables	PVPE
ROBALO SALTEADO Ostras, Textura de Brócolos e Molho Iodado SAUTÉED SEA BASS Oysters, Textured Broccoli and Iodized Sauce	40 €
SALMONETE SALTEADO Tagliatelle de Choco, Lentilhas Beluga com Tomate e Funcho, Algas SAUTÉED RED MULLET Cuttlefish Tagliatelle, Beluga Lentils with Tomato and Fennel, Seaweed	41 €
PEIXE-GALO SELVAGEM SALTEADO à Viennoise com Limão, Cevadinha com Sabores do Bosque e Cogumelos Cepes PAN-SEARED WILD JOHN DORY à La Viennoise with Lemon, Pearl Barley with Woodland Notes and Porcini Mushrooms	42 €
VIEIRAS SALTEADAS Variações de Couve-Flor, Gnocchi de Trufa Preta Melanosporum PAN-FRIED SCALLOPS Cauliflower Variations, and Black Truffle Melanosporum Gnocchi	45 €
LAVAGANTE SALTEADO Areia de Cascais com Parmesão e Espelette, Toranja e Vegetais SAUTÉED LOBSTER Areias de Cascais Cookie with Parmesan and Espelette Pepper, Grapefruit and Vegetables	70 €

Cozinha saudável ~ *Healthy cuisine*

IVA incluído ~ Alergias: Alguns ingredientes poderão não estar mencionados na descrição do produto.
Caso tenha alguma restrição ou alergia alimentar, agradecemos de nos informar antecipadamente.

VAT included ~ Allergies: Some ingredients may not be listed in the product description.

Should you have any dietary restrictions or allergies, we kindly ask that you inform us in advance.



★ ★ ★ ★ ★

The Albatroz Restaurant

Vegetariano ~ *Vegetarian*

RISOTTO DE COGUMELOS SELVAGENS e Espargos Verdes, Emulsão Trufada RISOTTO OF WILD MUSHROOM and Green Asparagus, Truffle Emulsion	32 €
GNOCCHI DE TRUFA PRETA MELANOSPORUM Couve-Flor, Cogumelos Selvagens e Vegetais, Emulsão de Trufa BLACK MELANOSPORUM TRUFFLE GNOCCHI Cauliflower, Wild Mushroom and Vegetables, Truffle Emulsion	40 €

Do Mercado da Terra ~ *From the Land*

CABRITO DA SERRA DA ESTRELA Alface Recheada com Enchidos e Favas, Alcachofras, Cromesquis de Batata com Pimenta de Espelette SERRA DA ESTRELA KID GOAT Lettuce Stuffed with Cured Pork Loin and Broad Beans, Artichokes, Espelette Pepper Potato Cromesquis	37 €
LOMBO E SECRETOS DE PORCO PRETO do Zambujal, Gnocchi de Queijo Fresco, Ervilha Lágrima, Cebola Nova Caramelizada, Jus Assado BLACK IBERIAN PORK LOIN AND 'SECRETOS' from Zambujal, Fresh Cheese Gnocchi, Teardrop Peas, Caramelized Onion, Roast Gravy	37 €
CARRÉ DE BORREGO SALTEADO Refogado de Borrego, Cevadinha e Hortelã, finalizado com Couves-de-Bruelas SAUTÉED RACK OF LAMB Braised Lamb, Pearl Barley, Fresh Mint, and Brussels Sprouts	40 €
ENTRECÔTE DE NOVILHO SALTEADO Mil Folhas de Batata Trufada, Espargos e Vegetais da Quinta SEARED BEEF ENTRECOTE Truffled Potato Millefeuille, Asparagus and Orchard Vegetables	41 €
PEITO DE POMBO SALTEADOS Coxas Guisadas, Frutos Secos em Pastilha com Limão Confit, Tajine de Vegetais da Quinta, Jus Assado PAN-FRIED PIGEON BREASTS Braised Legs, Nut Crumble with Confit Lemon, Farm Vegetable Tajine, Roast Jus	42 €

Sobremesas ~ *Desserts*

CRÈME BRÛLÉE de Pistáchio, com Gelado de Cerejas Amarena CRÈME BRÛLÉE of Pistachio, with Amarena Cherry Ice Cream	13 €
CAFÉ, CARAMELO E CHOCOLATE Aromatizado com Vinho de Carcavelos 15 Anos, Gelado de Café COFFEE, CARAMEL AND CHOCOLATE Flavored with 15 Year Old Carcavelos Wine, Coffee Ice Cream	13 €
FARÓFIAS INVERTIDAS e Baunilha INVERTED POACHED MERINGUE and Vanilla	13 €
BABA COM RUIBARBO Creme de Baunilha, Sorbet de Morango e Manjeriçã RUM BABA WITH RHUBARB Vanilla Cream, Strawberry-Basil Sorbet	14 €
TARTE TATIN DE MAÇÃ Creme Inglês e Gelado de Speculoos APPLE TARTE TATIN Crème Anglaise and Speculoos Ice Cream	14 €
VACHERIN de Frutos Vermelhos VACHERIN of Red Berries	14 €
FLOR DE CARAMELO Molho de Praliné de Avelã, Gelado Aromatizado com Fava Tonka CARAMEL BLOSSOM Hazelnut Praliné Sauce, Tonka Bean Ice Cream	14 €
PRATOS DE QUEIJOS NACIONAIS PORTUGUESE CHEESE PLATE	16 €
SELECÇÃO DE GELADOS E SORVETES CASEIROS SELECTION OF HOUSE-MADE ICE CREAM AND SORBETS	11 €
FRUTA LAMINADA SLICED FRUIT	12 €

Cozinha saudável ~ *Healthy cuisine*

IVA incluído ~ Alergias: Alguns ingredientes poderão não estar mencionados na descrição do produto.

Caso tenha alguma restrição ou alergia alimentar, agradecemos de nos informar antecipadamente.

VAT included ~ Allergies: Some ingredients may not be listed in the product description.

Should you have any dietary restrictions or allergies, we kindly ask that you inform us in advance.



The Albatroz Restaurant

Carta Crianças ~ *Children's Menu*

Entradas ~ *Starters*

CREME DE LEGUMES CREAMY VEGETABLE SOUP	8 €
CREME DE ABÓBORA CREAMY PUMPKIN SOUP	8 €
SALADA MISTA MIXED SALAD	8 €

Pratos Principais ~ *Main Courses*

MINI HAMBURGUER Queijo Cheddar e Tomate, Alface e Batata Frita MINI BEEF BURGER Cheddar Cheese and Tomatoe, Lettuce and Fried Potatoes	15 €
ESPARGUETE À BOLONHESA SPAGHETTI BOLOGNESE	16 €
PANADINHO DE BACALHAU Vegetais Salteados e Puré de Batata BREADED COD FISH Sautéed Vegetables and Mashed Potatoes	18 €
PEITO DE FRANGO Legumes Salteados e Batata Salteada CHICKEN SUPREME Sautéed Vegetables and Sautéed Potatoes	18 €

Sobremesas ~ *Desserts*

MOUSSE DE CHOCOLATE CHOCOLATE MOUSSE	8 €
SELEÇÃO DE GELADOS CASEIROS SELECTION OF HOMEMADE ICE CREAM	8 €

Menu Criança ~ *Children's Set Menu*

1 ENTRADA, 1 PRATO PRINCIPAL, 1 SOBREMESA 1 APPETIZER, 1 MAIN COURSE, 1 DESSERT <i>(para crianças com idade até 15 anos)</i> <i>(for children up to the age of 15 years old)</i>	27 €
---	------

Cozinha saudável ~ *Healthy cuisine*

IVA incluído ~ Alergias: Alguns ingredientes poderão não estar mencionados na descrição do produto.
Caso tenha alguma restrição ou alergia alimentar, agradecemos de nos informar antecipadamente.
VAT included ~ Allergies: Some ingredients may not be listed in the product description.
Should you have any dietary restrictions or allergies, we kindly ask that you inform us in advance.