



The Albatroz Restaurant



Menu da Estação ~ *Season's Menu*

DISPONÍVEL DAS 19H00 ÀS 21H30
AVAILABLE FROM 7:00 PM TO 9:30 PM

Amuse Bouche

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

Entrada ~ *Starter*

LAVAGANTE MARINADO Cenouras e Gengibre, Ruibarbo com Morango, Telha de Parmesão
MARINATED LOBSTER Carrots and Ginger, Rhubarb with Strawberry, Parmesan Crisp

Prato Principal ~ *Main Course*

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

Sobremesas ~ *Desserts*

VACHERIN de Frutos Vermelhos
VACHERIN of Red Berries

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

87 €

Preço por pessoa ~ *Price per person*

Wine Pairing



SUGESTÃO PARA DEGUSTAÇÃO
SUGGESTION FOR TASTING MENU

Lagoalva Colheita Tardia ~ *Late Harvest*
Reguengo de Melgaço Branco ~ *White (Vinho Verde)*
Manoella Tinto ~ *Red (Douro)*
Villa Oeiras 7 Anos ~ *7 Year Old Fortified (Carcavelos)*

25 €

Preço por pessoa ~ *Price per person*

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

Menu Degustação ~ *Tasting Menu*

DISPONÍVEL DAS 19H00 ÀS 21H30
AVAILABLE FROM 7:00 PM TO 9:30 PM

Amuse Bouche

VIEIRAS SELVAGENS MARINADAS Gelatina de Manga, Maçã e Gengibre, Abacate e Telha de Açafrão, Flor-de-Gelo
MARINATED WILD SCALLOPS Mango, Apple and Ginger Jelly, Avocado and Saffron Crisp, Ice Plant

Entrada ~ *Starter*

FOIE GRAS DE PATO Ruibarbo, Morango e Hibisco, Pão de Frutos Secos
DUCK FOIE GRAS Rhubarb, Strawberry and Hibiscus, Nuts Bread

Prato Peixe ~ *Fish*

ROBALO SALTEADO
Ostras, Textura de Brócolos, e Molho Iodado
SAUTÉED SEA BASS
Oysters, Textured Broccoli, and Iodized Sauce

Prato Carne ~ *Meat*

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

Pré-Sobremesa ~ *Pre-Dessert*

SUSPIRO COM FRUTOS TROPICAIS
Sorvete de Banana e Maracujá
MERINGUE WITH TROPICAL FRUITS
Banana and Passion Fruit Sorbet

Sobremesa ~ *Dessert*

FLOR DE CARAMELO Molho de Praliné de Avelã,
Gelado Aromatizado com Fava Tonka
CARAMEL BLOSSOM Hazelnut Praliné Sauce,
Tonka Bean Ice Cream

104 €

Preço por pessoa ~ Price per person

Wine Pairing



SUGESTÃO PARA DEGUSTAÇÃO
SUGGESTION FOR TASTING MENU

Reguengo de Melgaço Branco ~ White (Vinho Verde)
Paxá Viognier Branco ~ White (Algarve)
Passagem Branco ~ White (Douro)
Valle Pradinhos Reserva Tinto ~ Red (Douro)
Porto Blackett Tawny 10 Anos ~ 10 Year Old Port

45 €

Preço por pessoa ~ Price per person

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.