



Almoço Ano Novo

New Year's Lunch

1 DE JANEIRO DE 2025
JANUARY 1ST, 2025

MENU

Aperitivos para Partilhar na Mesa *Appetizers to Share*

Spring Rolls de Pato
Duck Spring Rolls

Chips Algas com Lavagante Azul Marinado
Seaweed Chips with Marinated Blue Lobster

Mini Cone com Vieira Marinada, Raspa de Lima e Caviar
Mini Cone with Marinated Scallops, Grated Lime and Caviar

~

Degustação de Entradas para Partilhar na Mesa *Starter Degustation to Share*

Presunto Pata Negra 100% Bolota
Dry Cured Black Iberian Pork

Mini Patê em Croute de Frango e Foie Gras
Chicken and Duck Liver Pâté, Wrapped in Savoury Pie Crust

Sapateira com Citrinos
Crab with Citrus Fruits

Terrina de Foie Gras, Chutney de Frutos Secos
Duck Liver Terrine with Dried-fruit Chutney

Seleção de Peixe Marinado e Fumado, Gel de Maçã Verde
Selection of Marinated and Smoked Fish with Green Apple Gel

Polvo com Caldo de Bivalves e Coentros
Octopus in a Clam and Coriander Sauce

Camarões Marinados com Lima Panados com Panko,
Guacamole de Abacate
Breaded Lime-Marinated Shrimp with Avocado Guacamole

Ostras ao Natural
Fresh Oysters

~

Prato Principal de Peixe *Fish Main Course*

Robalo Salteado, Raízes de Inverno e Trufas
Sautéed Sea Bass, Winter Root Vegetables and Truffles

~

Prato Principal de Carne *Meat Main Course*

Cabrito cozido a Baixa Temperatura 24 horas e Assado
Abóbora e Rutabaga, Jus de Roti
*Slow-Roasted Lamb, Roast Pumpkin and Rutabaga Turnip,
Roast Jus*

~

Carrinho de Queijo e Pão
Cheese Trolley and Bread



Almoço Ano Novo

New Year's Lunch

1 DE JANEIRO DE 2025
JANUARY 1ST, 2025

MENU

Sobremesas Tradicionais
Traditional Desserts

Mini Bolo-Rei e Rainha
Mini Portuguese Cakes

Gelados e Sorvetes Caseiros
Homemade Ice Cream

Pudim Abade Priscos
"Abade de Priscos" Pudding

Rabanadas
Sweet French Toast with Cinnamon

Mousse de Chocolate
Chocolate Mousse

Coscorões
Fried Angel Wings Pastry

Sonhos
Doughnut Centers Rolled in Cinnamon

Mini Tarte de Caramelo e Baunilha
Mini Caramel and Vanilla Tart

Papos de Anjo
"Papos de Anjo" (Angel Puffs)

~

Seleção de Mignardises do Chef
Chef's Selection of Petit Fours



€120

Preço por Pessoa:
Price per person:

INCLUI
Wine Pairing,
Águas Minerais e Café

INCLUDES
Wine Pairing
Mineral Waters and Coffee

INFO:
Rua Frederico Arouca, 100
2750-353 Cascais - Portugal
Tel.: +351 21 484 73 80
Fax.: +351 21 484 48 27

info@thealbatrozcollection.com
www.thealbatrozcollection.com