



The Albatroz Restaurant

A cozinha contemporânea e os produtos tipicamente portugueses conferem a cada prato um sabor natural, elegante e agradavelmente surpreendente.

The contemporary cuisine and the Portuguese ingredients give each dish a natural, elegant and surprisingly pleasant flavor.

Frederic Breitenbucher | *Executive Chef*

Entradas ~ Appetizers

PÉTALAS DE BACALHAU E MUXAMA ALGARVIA Pão com Tomate Seco e Caldo de Bivalves com Coentros PETALS OF CODFISH AND ALGARVIAN DRY-CURED TUNA Sundried Tomato Bread 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 Geleia de Vinho do Porto, Cogumelos Selvagens TERRINE OF DUCK SUPREME AND FOIE GRAS Port Wine Jelly and Wild Mushrooms	19 €
OSTRAS DA RIA FORMOSA (6 unidades) FORMOSA RIVER OYSTERS (6 units)	21 €
PRESUNTO PATA NEGRA 100% BOLOTA DRY CURED BLACK IBERIAN PORK	23 €
FOIE GRAS DE PATO Texturas de Marmelos, Gel de Yuzu e Manjeriço, Gelatina ao Vinho do Porto, Pão de Frutos Secos DUCK FOIE GRAS Textured Quince, Yuzu-lime and Basil Gel, Port Wine Jelly, Dried Fruits Bread	25 €
VIEIRAS MARINADAS com Trufa Fresca Melanosporum, Yuzu, Mousseline de Aipo e Flor de Gelo MARINATED SCALLOPS with Fresh Melanosporum Truffle Yuzu-Lime, Celery Mousseline, and Ice Flower	30 €
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	35 €
LAVAGANTE AZUL MARINADO com Pêras, Maças e Baunilha MARINATED BLUE LOBSTER with Pears, Apples and Vanilla	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	11 €
SOPA DE PEIXE Coentro e Massa Caseira FISH SOUP Coriander and Homemade Pasta	17 €
CREME DE COUVE-FLOR com Enguia Fumada e Caviar Oscietra CAULIFLOWER CREAM 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 €
PEIXE GALO SELVAGEM SALTEADO Viennoise com Limão, Cevadinha com Sabores do Bosque e Cogumelos Cepes SEARED WILD JOHN DORY Lemon Viennoise, Pearl Barley with Forest Flavours, and Cep Mushrooms	42 €
VIEIRAS SALTEADAS com Variação de Couve-Flor, e Gnocchi com Trufa Preta Melanosporum SEARED SCALLOPS with a Cauliflower Medley, and Gnocchi with Melanosporum Black Truffle	51 €
LAVAGANTE AZUL SALTEADO Areia de Cascais com Parmesão e Espelette, Toranja e Vegetais SAUTÉED BLUE LOBSTER Areias de Cascais Cookie with Parmesan and Espelette Pepper, Grapefruit and Vegetables	70 €

Cozinha saudável | Healthy cuisine

A descrição do menu pode não conter todos os ingredientes. Se sofrer de alguma alergia agradecemos que nos informe antecipadamente. Nenhum produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este for inutilizado. IVA incluído.

The menu description may not list all ingredients used. If you suffer from any allergies please inform in advance. No food or beverage products, including the 'couvert', can be charged if not ordered or consumed by the client. VAT included.



The
Albatroz
Hotel

★ ★ ★ ★ ★

The Albatroz Restaurant

A cozinha contemporânea e os produtos tipicamente portugueses conferem a cada prato um sabor natural, elegante e agradavelmente surpreendente.

The contemporary cuisine and the Portuguese ingredients give each dish a natural, elegant and surprisingly pleasant flavor.

Frederic Breitenbucher | *Executive Chef*

Vegetariano ~ *Vegetarian*

RISOTTO DE COGUMELOS CEPES com Espargos Verdes, Emulsão de Cogumelos e Lascas de Trufa Melanosporum CEP MUSHROOM RISOTTO with Green Asparagus, Mushroom Emulsion and Flakes of Melanosporum Truffle	40 €
GNOCCHI DE QUEIJO FRESCO com Cogumelos Cepes, Couve-Flor, Vegetais, e Lascas de Trufa Melanosporum FRESH CHEESE GNOCCHI with Cèpes Mushrooms, Cauliflower, Vegetables, and Flakes of Melanosporum Truffle	41 €

Do Mercado da Terra ~ *From the Land Market*

CABRITO DA SERRA COZINHADO A BAIXA TEMPERATURA com Polenta de Avelãs, Puré de Hokkaido Assado, Abóbora-Manteiga, Rutabaga SLOW COOKED MOUNTAIN GOAT with Hazelnut Polenta, Roasted Hokkaido Purée, Butternut Squash, and Rutabaga Turnip	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 €
ENTRECÔTE DE NOVILHO SALTEADO Mil Folhas de Batata Trufada, Espargos e Vegetais da Quinta SEARED BEEF ENTRECOTE Truffled Potato Millefeuille, Asparagus and Orchard Vegetables	40 €
CARRÉ DE BORREGO SALTEADO com Refogado de Borrego, Cevadinha e Hortelã, e Couves-de-Bruxelas SAUTÉED RACK OF LAMB with Lamb Ragout Barley and Mint, and Brussels Sprouts	40 €
PEITO DE POMBO ASSADO Cannelloni de Aipo com as Coxas Refogadas com Frutos Secos, Marmelos, Puré de Kumquat com Manjerona, Jus Assado ROAST PIGEON BREAST Celery Cannelloni with Braised Pigeon Legs and Dried Fruits, Quince, Kumquat Purée with Marjoram, Roast Gravy	41 €

Sobremesas ~ *Desserts*

SELECÇÃO DE GELADOS E SORVETES CASEIROS SELECTION OF HOME-MADE ICE CREAM AND SORBETS	11 €
FRUTA LAMINADA SLICED FRUIT	12 €
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 €
MONT-BLANC Castanha e Baunilha, Sorvete de Cassis MONT-BLANC Chestnut and Vanilla, Blackcurrant Sorbet	13 €
CHOCOLATE Banana e Amendoins Sorvete de Banana e Maracuja CHOCOLATE Banana and Peanuts Banana and Passionfruit Sorbet	13 €
NAMELAKA (Creme Muito Suave) de Caramelo com Sorvete de Yuzu NAMELAKA (Very Smooth Cream) of Caramel with Yuzu Lime Sorbet	14 €
MIL FOLHAS DE LIMÃO E PRALINÉ Sorvete de Limão LEMON AND PRALINE MILLEFEUILLE Lemon Sorbet	14 €
PRATOS DE QUEIJOS NACIONAIS PORTUGUESE CHEESE PLATE	16 €

Cozinha saudável | Healthy cuisine

A descrição do menu pode não conter todos os ingredientes. Se sofrer de alguma alergia agradecemos que nos informe antecipadamente. Nenhum produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este for inutilizado. IVA incluído.

The menu description may not list all ingredients used. If you suffer from any allergies please inform in advance. No food or beverage products, including the 'couvert', can be charged if not ordered or consumed by the client. VAT included.