

Fim de Ano 2024

New Year's Eve

31 DE DEZEMBRO DE 2024 ~ DECEMBER 31ST, 2024

MENU

Os Aperitivos *The Appetizers*

Corço e Foie Gras Cozido ao Sal
Salt-cooked Venison and Duck Foie Gras

Carabineiro e Yuzu
Red Shrimp and Yuzu

Pepino, Ostras e Tosta com Caviar
Cucumber, Oysters and Toast with Caviar

~

Os Amuse-Bouche *The Amuse-Bouche*

Terrina de Foie Gras de Pato e Marmelos
Terrine of Duck Foie Gras and Quince

Vieiras Cevadinha e Couve-flor com Trufa
Scallops, Barley, and Cauliflower with Truffle

~

O Marisco *The Shellfish*

Lavagante Marinado, Cenouras, Gengibre e Citrinos
Marinated Lobster, Carrots, Ginger and Citrus

~

Da Pesca do Mar *The Fish Catch*

Pregado Salteado, Raízes, Caviar Oscietre e Molho Champagne
Sautéed Turbot, Root Vegetables, Oscietre Caviar and Champagne Sauce

~

€305

Preço por Pessoa
(Inclui Wine Pairing, Águas Minerais,
Café & 1 Flûte Champanhe)

~

*Price per person
(Includes Wine Pairing, Mineral Waters,
Coffee & 1 Champagne Flûte)*

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

Fim de Ano 2024

New Year's Eve

31 DE DEZEMBRO DE 2024 ~ DECEMBER 31ST, 2024

MENU

A Terra e seu Diamante
The Earth and its Diamond

Lombo de Novilho e Trufa Fresca Melanosporum
Beef Loin with Fresh Melanosporum Truffle

~

A Parte Exótica
The Exotic Part

Brulée de Maracujá, Sorbet de Côco e Lima
Passion Fruit Brûlée, Coconut and Lime Sorbet

~

O Cacau
The Cocoa

Flor de Chocolate, Praliné e Gelado de Fava Tonka
Chocolate Flower, Praliné and Tonka Bean Ice Cream

~

Seleção de Mignardises
Selection of Petit Fours

€305

Preço por Pessoa
(Inclui Wine Pairing, Águas Minerais,
Café & 1 Flûte Champanhe)

~

Price per person
(Includes Wine Pairing, Mineral Waters,
Coffee & 1 Champagne Flûte)

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