



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 Geleia de Vinho do Porto, Cogumelos Selvagens
DUCK MAGRET TERRINE AND FOIE GRAS Port Wine Jelly and Wild Mushrooms

Entrada ~ *Starter*

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

Prato Principal ~ *Main Course*

CARRÉ DE BORREGO A BAIXA TEMPERATURA
Crumble de Funcho, Cannelloni de Curgete Recheado com Beringela Fumada, e Espuma de Tomate
SLOW-ROAST RACK OF LAMB
Fennel Crumble, Courgette Cannelloni filled with Smoked Aubergine, and Tomato Foam

Sobremesas ~ *Desserts*

VACHERIN de Frutos Vermelhos
VACHERIN of Red Berries

RABANADA e Marmelos Confit
com Gelado de Especiarias
RABANADA and Confit Quinces
with Spiced Ice Cream

86 €

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, Maça e Gengibre, Abacate, Telha de Açafrão, Flor de Gelo
MARINATED WILD SCALLOPS Mango, Apple and Ginger Jelly, Avocado, Saffron Tuile, Ice Plant

Entrada ~ *Starter*

LAVAGANTE AZUL MARINADO com Peras, Maças e Baunilha
MARINATED BLUE LOBSTER with Pears, Apples and Vanilla

Prato Peixe ~ *Fish*

PREGADO SELVAGEM SALTEADO Gnocchi de Batata com Tomate e Azeitona, Espargos Verdes,
Bottarga, e Braisa de Limão
PAN-SEARED WILD TURBOT Potato Gnocchi with Tomato and Olives, Green Asparagus,
Bottarga, and Lemon Braisa

Prato Carne ~ *Meat*

PEITO DE POMBO ASSADO Cannelloni de Aipo, com Coxas Estufadas e Frutos Secos, Marmelos,
Purê de Kumquat com Manjerona e Jus de Assado
ROAST PIGEON BREAST Celery Cannelloni with Braised Legs and Dried Fruits, Quinces,
Kumquat Purée with Marjoram and Roasting 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

103 €

Preço por pessoa ~ Price per person

Wine Pairing



SUGESTÃO PARA DEGUSTAÇÃO
SUGGESTION FOR TASTING MENU

António Guerreiro Bruto ~ White Sparkling
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.