



The Albatroz Restaurant

A cozinha contemporânea aliada a produtos tipicamente portugueses
confere a cada prato um sabor autêntico, elegante e subtilmente surpreendente.
*Contemporary cuisine, combined with quintessential Portuguese ingredients,
gives each dish an authentic, elegant, and subtly surprising flavour.*

Frederic Breitenbucher | *Executive Chef*

Entradas ~ Starters

PÉTALAS DE BACALHAU E MUXAMA ALGARVIA Focaccia com Tomate Seco e Caldo de Bivalves com Coentros CODFISH PETALS AND ALGARVIAN DRY-CURED TUNA Sundried Tomato Focaccia 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 Gelatina de Vinho do Porto, Cogumelos Selvagens DUCK MAGRET TERRINE AND FOIE GRAS Port Wine Jelly and Wild Mushrooms	19 €
OSTRAS DA RIA FORMOSA (6 unidades) FORMOSA RIVER OYSTERS (6 units)	22 €
PRESUNTO PATA NEGRA 100% BOLOTA DRY CURED BLACK IBERIAN PORK	24 €
FOIE GRAS DE PATO Variação de Figos, Gel de Yuzu e Manjerição, Gelatina de Vinho do Porto e Pão de Frutos Secos DUCK FOIE GRAS Fig Variation, Yuzu and Basil Gel, Port Wine Jelly, and Nuts Bread	25 €
ATUM DA NOSSA COSTA Marinado com Vinagrete de Cereja e Sabugueiro, Alperce e Telha de Parmesão com Pimenta Espelette TUNA FROM OUR COAST Marinated with Cherry and Elderflower Vinaigrette, Apricot and a Parmesan Tuile with Espelette Pepper	26 €
VIEIRAS SELVAGENS MARINADAS Gelatina de Manga, Maça e Gengibre, Abacate e Telha de Açafrão, Flor-de-Gelo MARINATED WILD SCALLOPS Mango, Apple and Ginger Jelly, Avocado and Saffron Crisp, Ice Plant	26 €
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	42 €
LAVAGANTE AZUL MARINADO Legumes Crocantes, Espuma de Pêssego e Lúcia-Lima MARINATED BLUE LOBSTER Crisp Vegetables, Peach Foam and Lemon Verbena	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	12 €
SOPA DE PEIXE Coentro e Massa Caseira FISH SOUP Coriander and Homemade Pasta	17 €
GASPACHO DE PEPINO Abacate e Manjerição, com Tosta de Enguia Fumada e Tomates Confit CUCUMBER GAZPACHO Avocado and Basil, with Smoked Eel Toast and Confit Tomatoes	17 €

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 €
SALMONETE SALTEADO Tagliatelle de Choco, Lentilhas Beluga com Tomate e Funcho, Algas SAUTÉED RED MULLET Cuttlefish Tagliatelle, Beluga Lentils with Tomato and Fennel, Seaweed	42 €
PREGADO SELVAGEM SALTEADO Gnocchi de Batata com Tomates e Azeitonas, Espargos Verdes, Botarga e Braisa de Limão PAN-SEARED WILD TURBOT Potato Gnocchi with Tomatoes and Olives, Green Asparagus, Bottarga and Lemon Braisa	43 €
VIEIRAS SALTEADAS Polenta Gratinada com Parmesão Funcho, Alcaparras e Pimento PAN-FRIED SCALLOPS Gratinated Polenta with Parmesan, Fennel, Capers and Bell Pepper	45 €
LAVAGANTE SALTEADO Areia de Cascais com Parmesão e Espelette, Toranja e Vegetais SAUTÉED LOBSTER Areias de Cascais Cookie with Parmesan and Espelette Pepper, Grapefruit and Vegetables	70 €

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

Vegetariano ~ *Vegetarian*

GNOCCHI DE BATATA Tomates e Azeitonas, Jardim de Legumes, Puré de Courgete e Manjeriço, Pimento, Espuma de Tomate POTATO GNOCCHI Tomatoes and Olives, Vegetable Garden, Zucchini and Basil Purée, Bell Pepper, Tomato Foam	31 €
RISOTTO DE COGUMELOS SELVAGENS e Espargos Verdes, Emulsão Trufada RISOTTO OF WILD MUSHROOM and Green Asparagus, Truffle Emulsion	32 €

Do Mercado da Terra ~ *From the Land*

CABRITO DA SERRA DA ESTRELA Alface Recheada com Enchidos e Favas, Alcachofras, Cromesquis de Batata com Pimenta de Espelette SERRA DA ESTRELA KID GOAT Lettuce Stuffed with Cured Pork Loin and Broad Beans, Artichokes, Espelette Pepper Potato Cromesquis	38 €
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	38 €
CARRÉ DE BORREGO Legumes Assados, Puré de Courgete e Manjeriço, Espuma de Tomate RACK OF LAMB Roasted Vegetables, Zucchini and Basil Purée, Tomato Foam	41 €
ENTRECÔTE DE NOVILHO SALTEADO Mil Folhas de Batata Trufada, Espargos e Vegetais da Quinta SEARED BEEF ENTRECOTE Truffled Potato Millefeuille, Asparagus and Orchard Vegetables	41 €
PEITO DE POMBO ASSADO Coxas Guisadas com Frutos Secos, Pastilha e Limão Confitado, Tajine de Legumes da Quinta e Figos, Jus Assado ROASTED PIGEON BREAST Braised Legs with Dried Fruits, Pastilla and Preserved Lemon, Farm Vegetable and Fig Tajine, Roasted Jus	42 €

Sobremesas ~ *Desserts*

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 €
FIGOS EM VÁRIAS TEXTURAS Panacota de Folha de Figueira e Sorvete de Figo FIG IN VARIED TEXTURES Fig Leaf Panna Cotta and Fig Sorbet	13 €
BABA DE PÊSSEGO GRELHADO Sorbet de Pêssego Sanguíneo GRILLED PEACH BABA Blood Peach Sorbet	14 €
TRILOGIA DE CHOCOLATES Frutos Vermelhos e Sorbet de Framboesa CHOCOLATE TRILOGY Red Berries and Raspberry Sorbet	14 €
CREME DE MANJERICÃO Morangos Macerados e Sorvete de Tomate BASIL CREAM Macerated Strawberries and Tomato Sorbet	14 €
FLOR DE CARAMELO Molho de Praliné de Avelã, Gelado Aromatizado com Fava Tonka CARAMEL BLOSSOM Hazelnut Praliné Sauce, Tonka Bean Ice Cream	14 €
PRATOS DE QUEIJOS NACIONAIS PORTUGUESE CHEESE PLATE	16 €
SELECÇÃO DE GELADOS E SORVETES CASEIROS SELECTION OF HOUSE-MADE ICE CREAM AND SORBETS	11 €
FRUTA LAMINADA SLICED FRUIT	12 €

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

Carta Crianças ~ *Children's Menu*

Entradas ~ *Starters*

CREME DE LEGUMES CREAMY VEGETABLE SOUP	8 €
CREME DE ABÓBORA CREAMY PUMPKIN SOUP	8 €
SALADA MISTA MIXED SALAD	8 €

Pratos Principais ~ *Main Courses*

MINI HAMBURGUER Queijo Cheddar e Tomate, Alface e Batata Frita MINI BEEF BURGER Cheddar Cheese and Tomatoe, Lettuce and Fried Potatoes	15 €
ESPARGUETE À BOLONHESA SPAGHETTI BOLOGNESE	16 €
PANADINHO DE BACALHAU Vegetais Salteados e Puré de Batata BREADED COD FISH Sautéed Vegetables and Mashed Potatoes	18 €
PEITO DE FRANGO Legumes Salteados e Batata Salteada CHICKEN SUPREME Sautéed Vegetables and Sautéed Potatoes	18 €

Sobremesas ~ *Desserts*

MOUSSE DE CHOCOLATE CHOCOLATE MOUSSE	8 €
SELEÇÃO DE GELADOS CASEIROS SELECTION OF HOMEMADE ICE CREAM	8 €

Menu Criança ~ *Children's Set Menu*

1 ENTRADA, 1 PRATO PRINCIPAL, 1 SOBREMESA 1 APPETIZER, 1 MAIN COURSE, 1 DESSERT <i>(para crianças com idade até 15 anos)</i> <i>(for children up to the age of 15 years old)</i>	27 €
---	------

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.