



★ ★ ★ ★ ★

The Albatroz Restaurant

Menu da Estação ~ *Season's Menu*

DISPONÍVEL DAS 19H00 ÀS 21H30
AVAILABLE FROM 7:00 PM TO 9:30 PM

Amuse Bouche

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

Entrada ~ *Starter*

LAVAGANTE AZUL MARINADO Legumes Crocantes, Espuma de Pêssego e Lúcia-Lima
MARINATED BLUE LOBSTER Crisp Vegetables, Peach Foam and Lemon Verbena

Prato Principal ~ *Main Course*

CARRÉ DE BORREGO Legumes Assados,
Purê de Courgete e Manjeriço, Espuma de Tomate
RACK OF LAMB Roasted Vegetables,
Zucchini and Basil Purée, Tomato Foam

Sobremesas ~ *Desserts*

BABA DE PÊSSEGO GRELHADO
Sorbet de Pêssego Sanguíneo
GRILLED PEACH BABA
Blood Peach Sorbet

FIGOS EM VÁRIAS TEXTURAS
Panacota de Folha de Figueira e Sorvete de Figo
FIG IN VARIED TEXTURES
Fig Leaf Panna Cotta and Fig Sorbet

87 €

Preço por pessoa ~ *Price per person*

Wine Pairing



SUGESTÃO PARA DEGUSTAÇÃO
SUGGESTION FOR TASTING MENU

Hehn Bruto ~ *Sparkling (Távora-Varosa)*
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, Maçã e Gengibre, Abacate e Telha de Açafrão, Flor-de-Gelo
MARINATED WILD SCALLOPS Mango, Apple and Ginger Jelly, Avocado and Saffron Crisp, Ice Plant

Entrada ~ *Starter*

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

Prato Peixe ~ *Fish*

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

Prato Carne ~ *Meat*

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

Pré-Sobremesa ~ *Pre-Dessert*

BABA DE PÊSSEGO GRELHADO
Sorbete de Pêssego Sanguíneo
GRILLED PEACH BABA
Blood Peach Sorbet

Sobremesa ~ *Dessert*

TRILOGIA DE CHOCOLATES Frutos Vermelhos
e Sorbet de Framboesa
CHOCOLATE TRILOGY Red Berries
and Raspberry Sorbet

104 €

Preço por pessoa ~ Price per person

Wine Pairing



SUGESTÃO PARA DEGUSTAÇÃO
SUGGESTION FOR TASTING MENU

Reguengo de Melgaço Branco ~ *White (Vinho Verde)*
Colheita Tardia ~ *Late Harvest*
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.