



The Albatroz Restaurant

Menu da Estação ~ *Season's Menu*

DISPONÍVEL A PARTIR DAS 19H ATÉ ÀS 21H30
AVAILABLE FROM 7PM TO 9:30PM

AMUSE BOUCHE

TERRINA DE MAGRET E FOIE GRAS Geleia de Vinho do Porto, Cogumelos Selvagem
DUCK AND FOIE GRAS TERRINE Port Wine Jelly and Wild Mushrooms

ENTRADA ~ *STARTER*

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

PRATO PRINCIPAL ~ *MAIN COURSE*

LOMBO E SECRETOS DE PORCO PRETO do Zambujal, Gnocchi de Queijo Fresco,
Ervilha Lagrima, Cebola Nova Caramelizada, Jus Assado
BLACK IBERIAN PORK LOIN AND 'SECRETOS' from Zambujal, Fresh Cheese Gnocchi,
Tear Peas, Caramelized Onion, Roast Gravy

SOBREMESA ~ *DESSERT*

CREME BRULEE de Manjeriçao, Frutos Vermelhos,
Sorvete de Morango e Manjeriçao
CREME BRULEE of Basil, Red Fruits,
Strawberry and Basil Sorbet

FIGOS SALTEADOS Financier de Mel,
Sorvete de Figos, Pão de Especiarias
SAUTÉED FIGS Honey Financier,
Fig Sorbet, Spiced Bread

86 €

Preço por pessoa ~ *Price per person*

Wine Pairing



SUGESTÃO PARA DEGUSTAÇÃO
SUGGESTION FOR TASTING MENU

Quinta da Alorna Colheita Tardia / Late Harvest
Reguengos de Melgaço Verde / Green
Manoella Tinto / Red
Villa Oeiras 7 Anos / 7 Year Carcavelos

25 €

Preço por pessoa ~ *Price per person*

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 Restaurant

Menu Degustação ~ *Tasting Menu*

DISPONÍVEL A PARTIR DAS 19H ATÉ ÀS 21H30
AVAILABLE FROM 7PM TO 9:30PM

AMUSE BOUCHE

VIEIRAS SELVAGEM MARINADAS Gelatina de Manga, Maçã e Gengibre, Abacate e Telha Açafraão, Flor de Gelo
MARINATED WILD SCALLOPS Mango Jelly, Apple and Ginger, Avocado and Saffron Crisp, Ice Plant

ENTRADA ~ *STARTER*

FOIE GRAS DE PATO Variação de Figos, Gel de Yuzu e Manjeriçã, Gelatina ao Vinho do Porto, Pão de Frutos Secos
DUCK FOIE GRAS Medley of Figs, Yuzu-lime and Basil Gel, Port Wine Jelly, Dried Fruit Bread

PRATO PEIXE ~ *FISH*

ROBALO SALTEADO Ostras, Textura de Brócolos e Molho Iodado
SAUTÉED SEA BASS Oysters, Textured Broccoli and Iodized Sauce

PRATO CARNE ~ *MEAT*

PEITO DE POMBO ASSADO Cannelloni de Aipo
com as Coxas Refogadas com Frutos Secos e Ras El-Hanout,
Figos Salteados, Puré de Cenoura com Gengibre, Jus Assado
BAKED PIGEON BREAST Celeriac Cannelloni
Pigeon Thigh Stewed with Dried Fruits and Ras El-Hanout,
Sautéed Figs, Carrot and Ginger Purée, Roast Gravy

PRÉ-SOBREMESA ~ *PRE-DESSERT*

BABA COM PÊSSEGOS CONFITADOS
com Alecrim, Sorvete de Pêssego
BABA WITH PEACH CANDIED with Rosemary
Peach Sorbet

SOBREMESA ~ *DESSERT*

CHOCOLATE Banana e Amendoins
Sorvete de Banana e Maracuja
CHOCOLATE Banana and Peanuts
Banana and Passionfruit Sorbet

103 €

Preço por pessoa ~ *Price per person*

Wine Pairing



SUGESTÃO PARA DEGUSTAÇÃO
SUGGESTION FOR TASTING MENU

António Guerreiro Bruto / White Sparkling
Quinta da Alorna Colheita Tardia / Late Harvest
Passagem Branco / White
Valle Pradinhos Reserva Tinto / Red
Porto Blackett 10 Anos Tawny / 10 Year Tawny

45 €

Preço por pessoa ~ *Price per person*

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.