



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 DE PATO Geleia de Vinho do Porto, Cogumelos Selvagens
TERRINE OF DUCK SUPREME AND FOIE GRAS Port Wine Jelly and Wild Mushrooms

ENTRADA ~ *STARTER*

LAVAGANTE AZUL MARINADO com Pêras, Maçãs e Baunilha
MARINATED BLUE LOBSTER with Pears, Apples and Vanilla

PRATO PRINCIPAL ~ *MAIN COURSE*

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

SOBREMESA ~ *DESSERT*

CRÈME BRÛLÉE de Pistáchio,
com Gelado de Cerejas Amarena
CRÈME BRÛLÉE of Pistachio,
with Amarena Cherry Ice Cream

MONT-BLANC

Castanha e Baunilha, Sorvete de Cassis

MONT-BLANC

Chestnut and Vanilla, Blackcurrant Sorbet

86 €

Preço por pessoa ~ *Price per person*

Wine Pairing



SUGESTÃO PARA DEGUSTAÇÃO
SUGGESTION FOR TASTING MENU

Quinta da Alorna Colheita Tardia / Late Harvest
Reguengo 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 MARINADAS com Trufa Fresca Melanosporum, Yuzu, Mousseline de Aipo e Flor de Gelo
MARINATED SCALLOPS with Fresh Melanosporum Truffle, Yuzu-Lime, Celery Mousseline, and Ice Flower

ENTRADA ~ *STARTER*

FOIE GRAS DE PATO Texturas de Marmelos, Gel de Yuzu e Manjeriço, Gelatina ao Vinho do Porto, Pão de Frutos Secos
DUCK FOIE GRAS Textured Quince, Yuzu-lime and Basil Gel, Port Wine Jelly, Dried Fruits 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, Marmelos, Puré de Kumquat com Manjerona, Jus Assado
ROAST PIGEON BREAST Celery Cannelloni with Braised Pigeon Legs and Dried Fruits, Quince, Kumquat Purée with Marjoram, Roast Gravy

PRÉ-SOBREMESA ~ *PRE-DESSERT*

MIL FOLHAS DE LIMÃO E PRALINÉ
Sorvete de Limão
LEMON AND PRALINE MILLEFEUILLE
Lemon 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.