



The Albatroz Restaurant

Menu da Estação ~ Season's Menu

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

AMUSE BOUCHE

TERRINA DE PINTADA E FOIE GRAS e Cogumelos Selvagem GUINEA FOWL AND DUCK FOIE GRAS TERRINE and Wild Mushrooms

ENTRADA ~ STARTER

LAVAGANTE AZUL MARINADO Legumes Crocantes, Alperce e Lúcia Lima MARINATED BLUE LOBSTER Crisp Vegetables, Apricot and Lemon Verbena

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

PRÉ-SOBREMESA ~ PRE-DESSERT

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

SOBREMESA ~ DESSERT

BABA COM ALPERCE CONFITADO e Alecrim, Sorvete de Alperce BABA WITH APRICOT CONFIT and Rosemary, Apricot Sorbet

86 € Preço por pessoa ~ *Price per person*





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





The Albatroz Restaurant

Menu Degustação ~ Tasting Menu

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

AMUSE BOUCHE

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

ENTRADA ~ STARTER

FOIE GRAS DE PATO Cerejas Recheadas com Praliné de Frutos Secos, Gel de Yuzu e Manjericão, Gelatina ao Vinho do Porto, Pão de Frutos Secos DUCK FOIE GRAS Cherries Stuffed with Dried Fruit Praliné, 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 Raizes com Coxas Guisadas e Frutos Secos, Morchelas Recheadas, Sarracenos, Jus Assado BAKED PIGEON BREAST Celeriac Root Cannelloni with Stewed Pigeon Thigh and Dried Fruits, Stuffed Morel Mushrooms, Buckwheat, Roast Gravy

PRÉ-SOBREMESA ~ PRE-DESSERT

BABA COM ALPERCE CONFITADO e Alecrim, Sorvete de Alperce BABA WITH APRICOT CONFIT and Rosemary, Apricot 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



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