



The Albatroz Restaurant

ESPLANADA ~ TERRACE

Entradas ~ Appetizers

COUVERT (pão, manteiga e azeitonas) COUVERT (bread, butter and olives)	3€
FRITOS TÍPICOS TYPICAL PORTUGUESE FRIED TAPAS	14€
PRATOS DE QUEIJOS NACIONAIS PORTUGUESE CHEESE PLATE	15€
PRESUNTO DE PORCO PRETO DRY CURED BLACK IBERIAN PORK	16€
QUEIJO DE AZEITÃO e compotas caseiras e pão de frutos vermelhos CURED AZEITÃO CHEESE homemade jam and red fruit bread	9€
CARPACCIO DE LOMBO DE NOVILHO, rúcula, alcachofras e parmesão, vinagrete pinhão trufado BEEF CARPACCIO rucola, artichoke and parmesan, truffled pine vinaigrette	18€
POLVO GRELHADO batata doce caçoila e rebentos GRILLED OCTOPUS baby sweet potato and sprouts	17€
CAMARÃO COM ALHO cenouras com laranja e gengibre PAN FRIED GARLIC SHRIMP carrots with orange and ginger	16€
OSTRAS DA RIA FORMOSA (6 unidades) FORMOSA RIVER OYSTERS (6 units)	20€
CAMARÃO TIGRE legumes crocantes, vinagrete de limão TIGER PRAWN crispy vegetables, lemon vinaigrette	23€
SAPATEIRA À ALBATROZ com manga, lima e romana ALBATROZ CRAB with mango, lime and romaine lettuce	18€
AMEIJOAS DA RIA FORMOSA migas com limão confit FORMOSA RIVER CLAMS savory bread crumb pudding with lemon confit	20€

Sopas ~ Soups

CREME DE LEGUMES CREAM OF VEGETABLE SOUP	7€
CENOURA COM GENGIBRE tosta com requeijão CARROT AND GINGER SOUP toast with fresh curd cheese	8€
SOPA DE PEIXE coentro e massa caseira FISH SOUP coriander and homemade pasta	16€
TOMATE E BACALHAU presunto pata negra e rúcula TOMATO AND COD FISH SOUP dry cured Iberian pork and rucola	15€

Saladas ~ Salads

TOMATE E QUEIJO FRESCO rúcula e pesto de manjeriço TOMATO AND FRESH CHEESE SALAD rucola and basil pesto	14€
TOSTAS DE QUEIJO DE CABRA alface e tomates cherry, vinagrete com mel TOASTED GOATS CHEESE SALAD lettuce and cherry tomato, honey vinaigrette	15€
DO MAR guacamole de abacate e alface SEAFOOD SALAD avocado guacamole and lettuce	17€
LEGUMES GRELHADOS alface mesclun e lascas de parmesão GRILLED VEGETABLE SALAD mesclun lettuce and parmesan flakes	14€
CAESAR DE FRANGO GRELHADO bacon e crouton com oregão GRILLED CHICKEN CAESAR SALAD bacon and oregano croutons	15€
CAESAR DE CAMARÕES COM CAJUN bacon e maçã verde CAJUN SHRIMP CAESAR SALAD bacon and green apple	16€
NIÇOISE COM TATAKI ATUM TATAKI TUNA NIÇOISE SALAD	20€

Sanduíches ~ Sandwiches

PITA DE FRANGO COM ESPECIARIAS alface e batata frita SPICED CHICKEN PITA lettuce and fried potatoes	14€
PREGO DO LOMBO DE NOVILHO cebolada com limão, pão com semente de papoila BEEF STEAK fried onion with lemon, poppy seed bread	18€
SALMÃO MARINADO COM LARANJA pão de bretzel e queijo batido com cebolinho SALMON MARINATED IN ORANGE pretzel bread and crumbled cheese with chives	15€
TARTINES DE PRESUNTO PATA NEGRA tapenade de azeitonas pretas DRY CURED IBERIAN PORK black olive tapenade	15€
SANDUICHE CLUB À ALBATROZ ALBATROZ CLUB SANDWICH	17€
PANINI queijo cheddar e fiambre PANINI cheddar cheese and ham	9€

Cozinha saudável | Healthy cuisine

Alergias: A descrição do menu pode não conter todos os ingredientes. Se sofrer de alguma alergia agradecemos que nos informe antecipadamente. IVA incluído à taxa legal em vigor
Allergies: The menu description may not list all ingredients used. If you suffer from any allergies please inform in advance. VAT included.



The Albatroz Restaurant

ESPLANADA ~ TERRACE

Hamburgueres - Hamburguers

ALBATROZ cebola, bacon, queijo cheddar, alface e batata frita ALBATROZ onion, bacon, cheddar cheese, lettuce and fried potatoes	16€
ROYAL CHEESE COM ESCALOPE DE FOIE GRAS cebolada trufado e queijo cheddar ROYAL CHEESE WITH FOIE GRAS truffled stewed onion and cheddar cheese	26€

Massas & Risotto ~ Pasta & Risotto

LINGUINI DE CAMARÃO pesto de manjeriçao e tomate cherry SHRIMP LINGUINI basil pesto and cherry tomato	19€
TAGLIATELLA DE VITELA molho de tomate VEAL TAGLIATELLE tomato sauce	18€
RISOTTO DE COGUMELOS espargos verdes e parmesão MUSHROOM RISOTTO green asparagus and parmesan	19€
RISOTTO DE PEIXE E MARISCOS emulsão de manjeriçao SEAFOOD RISOTTO basil emulsion	26€

DO MERCADO DO PEIXE ~ FROM THE FISH MARKET

BACALHAU MEIA CURA à brás de legumes e azeitonas SEMI MATURE COD FISH "à brás" crumbled with vegetables and olives	24€
--	-----

PEIXE DO DIA, batata vitelotte e legumes do mercado FISH OF THE DAY vitelotte potatoes and market vegetables	PVP
---	-----

LAVAGANTE AZUL SALTEADO refogado de raízes da estação com especiarias e frutos secos SAUTÉED BLUE LOBSTER braised seasons root vegetables with spices and dried fruit	65€
--	-----

DO MERCADO DA TERRA ~ FROM THE LAND MARKET

BIFE DE LOMBO À PORTUGUESA presunto, alho e batata TYPICAL PORTUGUESE BEEF LOIN dry cured pork ham, garlic and potato	26€
---	-----

EMPADA DE COXAS DE PATO refogado de funcho, cebola e espinafre, legumes salteados DUCK THIGH PIE braised fennel, onion and spinach, sautéed vegetable	20€
--	-----

Sobremesas - Desserts

FRUTA LAMINADA SLICED FRUIT	10€
--------------------------------	-----

CREME BRULÉE gelado CRÈME BRULÉE ice cream	8€
---	----

GULOSEIMA DE CHOCOLATE gelado CHOCOLATE TREAT ice cream	9€
--	----

TARTE LIMÃO E FRAMBOESAS sorvete de frutos vermelhos LEMON AND RASPBERRY PIE red fruit sorbet	9€
--	----

CHEESECAKE chocolate e manga CHEESECAKE chocolate and mango	9€
--	----

SELECÇÃO DE GELADOS E SORVETE CASEIROS SELECTION OF HOME MADE ICE CREAM AND SORBETS	9€
--	----



Chá da Tarde ~ Afternoon Tea

Disponível a partir das 16h até às 18h.
Available from 4pm to 6pm.

SCONES E DOCE CASEIRO
SCONES AND HOME MADE JAM

MINI PASTELARIA VARIADOS
SELECTION OF MINI PASTRIES

MINI SANDUÍCHES VARIADOS
SELECTION OF MINI SANDWICHES

CHÁ
TEA

Preço: 21 euros por pessoa (mínimo para 2 pessoas)
Price: 21 euros per person (minimum 2 people)

Cozinha saudável | Healthy cuisine

Alergias: A descrição do menu pode não conter todos os ingredientes. Se sofrer de alguma alergia agradecemos que nos informe antecipadamente. IVA incluído à taxa legal em vigor
Allergies: The menu description may not list all ingredients used. If you suffer from any allergies please inform in advance. VAT included.



The Albatroz Restaurant

ESPLANADA ~ TERRACE

Crianças ~ Kids

ENTRADA ~ STARTER:	
CREME DE LEGUMES CREAM OF VEGETABLE SOUP	7€
CREME ABÓBORA CREAM OF PUMPKIN SOUP	8€
SALADA MISTA MIXED SALAD	8€
PRATO PRINCIPAL ~ MAIN COURSE:	
ESPARGETTE 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€
MINI HAMBURGUER queijo cheddar e tomate, alface e batata frita MINI HAMBURGER cheddar cheese and tomato, lettuce and fried potatoes	14€
SOBREMESAS ~ DESSERTS:	
MOUSSE DE CHOCOLATE CHOCOLATE MOUSSE	8€
SELEÇÃO DE GELADO DA CASA SELECTION OF HOME-MADE ICE CREAM	8€



Menu Crianças ~ Kids Menu

Composto de 1 entrada, 1 prato principal e 1 sobremesa Idade até 15 Anos	24€
Composed of 1 starter, 1 main course and 1 dessert Up to 15 Years Old	24€

Cozinha saudável | Healthy cuisine

Alergias: A descrição do menu pode não conter todos os ingredientes. Se sofrer de alguma alergia agradecemos que nos informe antecipadamente. IVA incluído à taxa legal em vigor
Allergies: The menu description may not list all ingredients used. If you suffer from any allergies please inform in advance. VAT included.