



The Albatroz Restaurant



A cozinha contemporânea e os produtos tipicamente portugueses conferem a cada prato um sabor natural, elegante e agradavelmente surpreendente.

The contemporary cuisine and the Portuguese ingredients give each dish a natural, elegant and surprisingly pleasant flavor.

Frederic Breitenbucher
Executive Chef

Entradas ~ Appetizers

PRESUNTO DE PORCO PRETO DRY CURED BLACK IBERIAN PORK	16€
POLVO GRElhADO batata doce caçoila e rebentos GRILLED OCTOPUS baby sweet potato and sprouts	17€
ATUM MARINADO COM SABUGUEIRO esponja de alperce, gel de maracujá TUNA MARINATED IN ELDER apricot sponge, passion fruit gel	21€
OSTRAS DA RIA FORMOSA (6 unidades) FORMOSA RIVER OYSTERS (6 units)	20€
CARABINEIRO SALTEADO favas, ervilhas e citrinos SAUTÉED SCARLET PRAWN broad bean, peas and citrus	28€
FOIE GRAS DE PATO maçã verde e pão de especiarias com gelatina ao vinho do Porto DUCK FOIE GRAS green apple and spiced bread with Port wine jelly	21€
PÉTALAS DE BACALHAU E MUXAMA ALGARVIA broa de milho, caldo de bivalves com coentros PETALS OF CODFISH AND SALT-CURED TUNA corn bread, clam chowder with coriander	17€

Sopas ~ Soups

CREME DE LEGUMES CREAM OF VEGETABLE SOUP	9€
CENOURA COM GENGIBRE tosta com requeijão CARROT AND GINGER SOUP toast with fresh curd cheese	9€
SOPA DE PEIXE coentros e massa caseira FISH SOUP with coriander and homemade pasta	16€

Do Mercado do Peixe - From the Fish Market

PEIXE GALO “Viennoise” com lima, emulsão de bivalves JOHN DORY “Viennoise” with lime, clam emulsion	27€
PEIXE DO DIA, batata vitelotte e legumes da quinta FISH OF THE DAY vitelotte potatoes and market vegetables	PVPC
LAVAGANTE AZUL SALTEADO areia de Cascais com parmesão e espelette, toranja e vegetais SAUTÉED BLUE LOBSTER Cascais sands cookie with parmesan and espelette pepper, grapefruit and vegetables	66€
PREGADO SALTEADO ervilha e cebola nova, cogumelos SAUTÉED TURBOT peas and baby onion, mushrooms	30€
TAMBORIL E RAIÁ, CARABINEIRO alcachofras e espargos verdes, molho de bivalves e manjerição MONKFISH AND SKATE, SCARLET PRAWN artichokes and green asparagus, clam sauce with basil	29€

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



A cozinha contemporânea e os produtos tipicamente portugueses conferem a cada prato um sabor natural, elegante e agradavelmente surpreendente.

The contemporary cuisine and the Portuguese ingredients give each dish a natural, elegant and surprisingly pleasant flavor.

Frederic Breitenbucher
Executive Chef

Do Mercado da Terra ~ From the Land Market

ENTRECÔTE DE NOVILHO SALTEADO mil folhas de batata trufada, espargos e vegetais da quinta SEARED BEEF ENTRECOTE truffled-potato mille-feuille, asparagus and orchard vegetables	33€
CABRITO DA SERRA COZINHADO A BAIXA TEMPERATURA favas e painho alentejano, cromesqui de batata e pimenta espelette SLOW COOKED MOUNTAIN GOAT broad bean and smoked Alentejo pork sausage, minced potato croquette with espelette pepper	26€
LOMBO E SECRETOS DE PORCO PRETO gnocci de queijo, ervilha, cenouras e cogumelos IBERIAN BLACK PIG LOIN AND SKIRT STEAK cheese gnocchi, peas, carrot and mushroom	27€
PITHIVIER DE BOCHECHAS DE VITELA refogado de cenouras e cogumelos VEAL CHEEK PITHIVIER braised carrot and mushroom	23€

Sobremesas ~ Desserts

FRUTA LAMINADA SLICED FRUIT	12€
VACHERIN DE FRUTOS VERMELHOS RED FRUIT VACHERIN	13€
FARÓFIAS INVERTIDAS e baunilha INVERTED POACHED MERINGUE and vanilla	12€
SOPA DE MORANGO sorvete de Poejo STRAWBERRY SOUP pennyroyal sorbet	12€
BABA AO RHUM e alperce RUM BABA and apricot	12€
SELECÇÃO DE GELADOS E SORVETE CASEIROS SELECTION OF HOME-MADE ICE CREAM AND SORBETS	9€
PRATOS DE QUEIJOS NACIONAIS PORTUGUESE CHEESE PLATE	16€