



The Albatroz Terrace

Entradas ~ *Starters*

COUVERT (Pão, Manteiga e Azeitonas) COUVERT (Bread, Butter and Olives)	3,50 €
QUEIJO DE AZEITÃO Compotas Artesanais e Pão de Frutos Secos AZEITÃO CHEESE Artisan Jams and Nuts Bread	10 €
FRITOS TÍPICOS Nacionais TRADITIONAL FRIED Portuguese Tapas	15 €
PRATOS DE QUEIJOS Nacionais SELECTION of Portuguese Cheeses	16 €
SALMÃO MARINADO COM ALGAS Abacate, Funcho e Rúcula MARINATED SALMON WITH SEAWEED Avocado, Fennel and Rocket	18 €
CAMARÃO AO ALHO Cenouras com Laranja e Gengibre GARLIC SHRIMP Carrots, Orange and Ginger	19 €
POLVO GRELHADO Caçoila de Batata-Doce e Rebento GRILLED OCTOPUS Sweet Potato <i>Caçoila</i> and Sprouts	19 €
SAPATEIRA À ALBATROZ com Manga, Lima e Romana ALBATROZ CRAB with Mango, Lime and Romaine Lettuce	19 €
CARPACCIO DE LOMBO DE NOVILHO Rúcula, Alcachofras e Parmesão, Vinagrete de Pinhão Trufado BEEF TENDERLOIN CARPACCIO Rocket, Artichoke and Parmesan, Truffled Pine Nut Vinaigrette	21 €
OSTRAS da Ria Formosa (6 unidades) FORMOSA RIVER Oysters (6 pieces)	22 €
AMEIJOAS DA RIA FORMOSA Migas com Limão Confit FORMOSA RIVER CLAMS Savoury <i>Migas</i> with Lemon Confit	23 €
PRESUNTO DE PATA NEGRA 100% Belota 100% ACORN-FED Dry-Cured Black Iberian Pork	24 €
CAMARÃO TIGRE Picadinho Algárvio, Vinagrete de Limão, Puré Aioli TIGER PRAWN Algarve-Style <i>Picadinho</i> , Lemon Vinaigrette, Garlic-Potato Purée	26 €
A SUGESTÃO DE Peixe Marinado do Dia SUGGESTION OF Marinated Fish of the Day	PVP €

Sopas ~ *Soups*

CREME DE LEGUMES CREAMY VEGETABLE SOUP	11 €
CENOURA COM GENGIBRE Tosta com Requeijão CARROT AND GINGER SOUP Toast with Fresh Curd Cheese	12 €
SOPA DE PEIXE Coentro e Massa Caseira FISH SOUP Coriander and Homemade Pasta	17 €
CREME DE COUVE-FLOR Enguia Fumada e Caviar Oscietra CAULIFLOWER VELOUTÉ with Smoked Eel and Oscietra Caviar	28 €

Saladas ~ *Salads*

TOMATE E QUEIJO FRESCO Rúcula e Pesto de Manjeriço TOMATO AND FRESH CHEESE SALAD Rocket and Basil Pesto	16 €
LEGUMES GRELHADOS Alface Mesclun e Lascas de Parmesão GRILLED VEGETABLE SALAD Mesclun Lettuce and Parmesan Flakes	16 €
CAESAR DE FRANGO GRELHADO Bacon e Croutons com Orégãos GRILLED CHICKEN CAESAR SALAD Bacon and Oregano Croutons	17 €
CAESAR DE CAMARÕES COM CAJUN Bacon e Maçã Verde CAJUN SHRIMP CAESAR SALAD Bacon and Green Apple	18 €
TOSTAS DE QUEIJO DE CABRA Alface e Tomate Cherry, Vinagrete com Mel TOASTED GOATS CHEESE Lettuce and Cherry Tomato, Honey Vinaigrette	18 €
DO MAR Puré de Abacate e Alface SEAFOOD SALAD Avocado Purée and Lettuce	18 €
NIÇOISE com Tataki de Atum NIÇOISE with Tuna Tataki	22 €

Cozinha saudável ~ *Healthy cuisine*

IVA incluído ~ Alergias: Alguns ingredientes poderão não estar mencionados na descrição do produto.

Caso tenha alguma restrição ou alergia alimentar, agradecemos de nos informar antecipadamente.

VAT included ~ Allergies: Some ingredients may not be listed in the product description.

Should you have any dietary restrictions or allergies, we kindly ask that you inform us in advance.



The  
**Albatroz**  
Hotel

★ ★ ★ ★ ★

## The Albatroz Terrace

### Sanduíches ~ Sandwiches

TOSTA CLÁSSICA Queijo Flamengo e/ou Fiambre Caseiro TOASTED CLASSIC Flemish Sliced Cheese and/or Homemade Ham	15 €
PITA DE FRANGO com Especiarias, Alface e Batata Frita CHICKEN PITA with Spices, Lettuce and French Fries	16 €
TARTINES de Presunto de Pata Negra 100% Belota, Tapenade de Azeitonas Pretas 100% ACORN-FED Dry-Cured Black Iberian Pork Tartines, Black Olive Tapenade	17 €
PREGO DO LOMBO DE NOVILHO Cebolada com Limão, Pão com Semente de Papoila BEEF TENDERLOIN STEAK Stewed Onions with Lemon, Poppy Seed Bread	20 €
CLUB à Albatroz ALBATROZ Club	23 €
CLUB de Salmão Fumado Abacate, Legumes Crocantes e Cebolinho SMOKED SALMON Club Avocado, Crispy Vegetables and Chives	25 €

### Massas e Risotto ~ Pasta and Risotto

TAGLIATELLA DE VITELA Molho de Tomate VEAL TAGLIATELLE Tomato Sauce	22 €
LINGUINI DE CAMARÃO Pesto de Manjeriço e Tomate Cherry SHRIMP LINGUINI Basil Pesto and Cherry Tomato	23 €
RISOTTO DE COGUMELOS Espargos Verdes e Parmesão MUSHROOM RISOTTO Green Asparagus and Parmesan	25 €
RISOTTO DE PEIXE E MARISCOS Emulsão de Manjeriço SEAFOOD RISOTTO Basil Emulsion	30 €

### Hambúrgueres ~ Burgers

ALBATROZ Cebolada, Bacon, Queijo Cheddar, Alface e Batata Frita ALBATROZ Onion, Bacon, Cheddar Cheese, Lettuce and French Fries	20 €
ROYAL CHEESE com Escalope de Foie Gras Cebolada Trufada e Queijo Cheddar ROYAL CHEESE with Foie Gras Truffled Onion and Cheddar Cheese	27 €

### Do Mercado do Peixe ~ From the Fish Market

PEIXE DO DIA Batata Vitelotte e Legumes da Quinta FISH OF THE DAY Vitelotte Potatoes and Market Vegetables	PVP €
BACALHAU MEIA CURA À BRÁS com Legumes e Azeitonas SEMI-CURED COD À BRÁS with Vegetables and Olives	27 €
LAVAGANTE SALTEADO Refogado de Raízes da Estação, com Especiarias e Frutos Secos SAUTÉED LOBSTER Braised Seasonal Root Vegetables, with Spices and Nuts	70 €

### Do Mercado da Terra ~ From the Land

A SUGESTÃO DO DIA SUGGESTION OF THE DAY	PVP €
EMPADA DE COXAS DE PATO Refogado de Funcho, Cebola e Espinafres, Legumes Salteados DUCK THIGH PIE Braised Fennel, Onion and Spinach, Sautéed Vegetables	26 €
BIFE DE LOMBO À PORTUGUESA Presunto, Alho e Batata PORTUGUESE-STYLE BEEF LOIN Dry-Cured Ham, Garlic and Potatoes	32 €
FOIE GRAS DE PATO SALTEADO Maçã com Especiarias e Praliné de Frutos Secos SEARED DUCK FOIE GRAS Spiced Apple and Nut Praliné	26 €

Cozinha saudável ~ Healthy cuisine

IVA incluído ~ Alergias: Alguns ingredientes poderão não estar mencionados na descrição do produto.

Caso tenha alguma restrição ou alergia alimentar, agradecemos de nos informar antecipadamente.

VAT included ~ Allergies: Some ingredients may not be listed in the product description.

Should you have any dietary restrictions or allergies, we kindly ask that you inform us in advance.



The  
**Albatroz**  
Hotel

★ ★ ★ ★ ★

The Albatroz Terrace

Sobremesas ~ *Desserts*

A SUGESTÃO DE SOBREMESA DO DIA SUGGESTION OF DESSERT OF THE DAY	PVP €
ESFERA RECHEADA com Mousse de Chocolate, Sorvete de Morango SPHERE Filled with Chocolate Mousse, Strawberry Sorbet	12 €
BROWNIE DE CHOCOLATE e Gelado de Baunilha CHOCOLATE BROWNIE with Vanilla Ice Cream	12 €
MIL FOLHAS DE LIMÃO E FRAMBOESAS Sorvete de Framboesa LEMON AND RASPBERRY MILLE-FEUILLE Raspberry Sorbet	12 €
SUSPIRO COM FRUTOS TROPICAIS Sorvete de Banana e Maracujá MERINGUE WITH TROPICAL FRUITS Banana and Passion Fruit Sorbet	13 €
CRÈME BRÛLÉE DE PISTÁCHIO com Gelado de Cerejas Amarena PISTACHIO CRÈME BRÛLÉE with Amarena Cherry Ice Cream	13 €
SELECÇÃO DE GELADOS e Sorvetes Caseiros SELECTION OF HOMEMADE ICE CREAMS and Sorbets	11 €
FRUTA LAMINADA SLICED FRUIT	12 €

Chá da Tarde ~ *Afternoon Tea*

Preço por pessoa (mínimo 2 pessoas) Price per person (minimum 2 people)	23 €
Disponível das 16h00 às 18h00 Available from 4:00 pm to 6:00 pm	
SELECÇÃO DE MINI-SANDUÍCHES SELECTION OF MINI SANDWICHES	
VARIEDADES DE PASTELARIA CASEIRA DELICIOUS HOMEMADE PASTRIES	
SCONES, COMPOTA E MANTEIGA FRESHLY BAKED SCONES, JAM AND BUTTER	
A SUA ESCOLHA DE CHÁ YOUR CHOICE OF TEA	
PRETO ~ <i>BLACK</i> Breakfast Ceylan Orange Pekoe Darjeeling	
PRETO AROMATIZADO ~ <i>FLAVOURED BLACK</i> Caramelo ~ <i>Caramel</i> Earl Grey Yin Zhen ~ <i>Yin Zhen Earl Grey</i> Frutas Vermelhas ~ <i>Red Fruits</i>	
VERDE ~ <i>GREEN</i> Gunpowder Jasmine Menta ~ <i>Mint</i> Sencha FuKuyu	
CEDERBERG Rooibos Cederberg	
BRANCO ~ <i>WHITE</i> Passion de Fleurs ~ <i>Flower Passion</i>	
TISANAS ~ <i>HERBAL INFUSIONS</i> Camomila ~ <i>Chamomile</i> Tília ~ <i>Lime Blossom</i> Verbena	

Cozinha saudável ~ *Healthy cuisine*

IVA incluído ~ Alergias: Alguns ingredientes poderão não estar mencionados na descrição do produto.

Caso tenha alguma restrição ou alergia alimentar, agradecemos de nos informar antecipadamente.

VAT included ~ Allergies: Some ingredients may not be listed in the product description.

Should you have any dietary restrictions or allergies, we kindly ask that you inform us in advance.

## Carta Crianças ~ *Children's Menu*

### Entradas ~ *Starters*

CREME DE LEGUMES CREAM OF VEGETABLE SOUP	8 €
CREME DE ABÓBORA CREAMY PUMPKIN SOUP	8 €
SALADA MISTA MIXED SALAD	8 €

### Pratos Principais ~ *Main Courses*

MINI HAMBURGUER Queijo Cheddar e Tomate, Alface e Batata Frita MINI BEEF BURGER Cheddar Cheese and Tomatoe, Lettuce and Fried Potatoes	15 €
ESPARGUETE 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 €

### Sobremesas ~ *Desserts*

MOUSSE DE CHOCOLATE CHOCOLATE MOUSSE	8 €
SELEÇÃO DE GELADOS CASEIROS SELECTION OF HOMEMADE ICE CREAM	8 €

### Menu Criança ~ *Children's Set Menu*

1 ENTRADA, 1 PRATO PRINCIPAL, 1 SOBREMESA 1 APPETIZER, 1 MAIN COURSE, 1 DESSERT <i>(para crianças com idade até 15 anos)</i> <i>(for children up to the age of 15 years old)</i>	27 €
---	------

Cozinha saudável ~ *Healthy cuisine*

IVA incluído ~ Alergias: Alguns ingredientes poderão não estar mencionados na descrição do produto.

Caso tenha alguma restrição ou alergia alimentar, agradecemos de nos informar antecipadamente.

*VAT included ~ Allergies: Some ingredients may not be listed in the product description.*

*Should you have any dietary restrictions or allergies, we kindly ask that you inform us in advance.*