



Room Service

Pequeno-Almoço Continental ~ *Continental Breakfast*

Disponível das 7h30 às 10h30
Available from 7:30 am to 10:30 am

Café Americano, chá, chocolate quente ou leite
American coffee, tea, hot chocolate or milk

Sumo de laranja natural
Freshly squeezed orange juice

Seleção de pães, croissants e napolitanas de chocolate
Assorted breads, croissants and chocolate pastries

Manteiga e compotas artesanais
Butter and artisan jams

Fiambre e queijo
Ham and cheese

Fruta fresca da época laminada
Sliced seasonal fresh fruit

Buffet Pequeno-Almoço ~ *Breakfast Buffet*

Disponível das 7h00 às 10h30
Available from 7:00 am to 10:30 am

Venha desfrutar do nosso pequeno-almoço no restaurante panorâmico,
com uma vista deslumbrante e sabores inesquecíveis.

Join us for breakfast at our panoramic restaurant,
with breathtaking views and unforgettable flavours.

À La Carte ~ *À La Carte*

Leite Milk	3 €
Sumo de garrafa (ananás, maçã, manga, ou pêssego) Bottled Juice (pineapple, apple, mango, or peach)	3,50 €
Café Americano ou Chocolate Quente American Coffee or Hot Chocolate	5 €
Chá ou Tisana Dammann Dammann Tea or Herbal Infusion	6 €
Sumo de fruta natural (abacaxi, laranja ou toranja) Freshly Pressed Juice (pineapple, orange or grapefruit)	7 €
Cereal (corn flakes, granola, muesli, all bran ou flocos de aveia) Cereal (corn flakes, granola, muesli, all bran ou oat flakes)	8 €
Queijo, Fiambre ou Bacon Cheese, Ham or Bacon	8 €
Presunto de Cura Tradicional Cured Iberian Ham	8 €
Cesta de Pães (pão regional, saloio e integral) Bread Basket (regional, rustic and whole wheat)	9 €
Dois Ovos ao Gosto (estrelados, mexidos ou quentes) Two Eggs to Your Liking (fried, scrambled or boiled)	9 €
Fruta da Época Laminada Sliced Seasonal Fruit	12 €

Almoço e Jantar ~ *Lunch and Dinner*

Disponível das 12h00 às 22h30
Available from 12:00 pm to 10:30 pm

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

★ ★ ★ ★ ★

Room Service

Disponível das 11h30 às 22h30 ~ Available from 11:30 am to 10:30 pm

Entradas ~ Starters

QUEIJO DE AZEITÃO Compotas Artesanais e Pão de Frutos Secos AZEITÃO CHEESE Artisan Jams and Nuts Bread	11 €
FRITOS TÍPICOS Nacionais TRADITIONAL FRIED Portuguese Tapas	16 €
PRATOS DE QUEIJOS Nacionais SELECTION of Portuguese Cheeses	17 €
POLVO GRELHADO Caçoila de Batata-Doce e Rebento GRILLED OCTOPUS Sweet Potato <i>Caçoila</i> and Sprouts	20 €
CARPACCIO DE LOMBO DE NOVILHO Rúcula, Alcachofras e Parmesão, Vinagrete de Pinhão Trufado BEEF TENDERLOIN CARPACCIO Rocket, Artichoke and Parmesan, Truffled Pine Nut Vinaigrette	22 €
PRESUNTO DE PATA NEGRA 100% Belota 100% ACORN-FED Dry-Cured Black Iberian Pork	25 €

Sopas ~ Soups

CREME DE LEGUMES CREAMY VEGETABLE SOUP	12 €
CENOURA COM GENGIBRE Tosta com Requeijão CARROT AND GINGER SOUP Toast with Fresh Curd Cheese	13 €
SOPA DE PEIXE Coentro e Massa Caseira FISH SOUP Coriander and Homemade Pasta	18 €

Sanduíches ~ Sandwiches

TOSTA CLÁSSICA Queijo Flamengo e/ou Fiambre Caseiro TOASTED CLASSIC Flemish Sliced Cheese and/or Homemade Ham	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	18 €
PREGO DO LOMBO DE NOVILHO Cebolada com Limão, Pão com Semente de Papoila BEEF TENDERLOIN STEAK Stewed Onions with Lemon, Poppy Seed Bread	21 €
CLUB de Salmão Fumado Abacate, Legumes Crocantes e Cebolinho SMOKED SALMON Club Avocado, Crispy Vegetables and Chives	26 €

Saladas ~ Salads

TOMATE E QUEIJO FRESCO Rúcula e Pesto de Manjeriço TOMATO AND FRESH CHEESE SALAD Rocket and Basil Pesto	17 €
LEGUMES GRELHADOS Alface Mesclun e Lascas de Parmesão GRILLED VEGETABLE SALAD Mesclun Lettuce and Parmesan Flakes	17 €
CAESAR DE FRANGO GRELHADO Bacon e Croutons com Orégãos GRILLED CHICKEN CAESAR SALAD Bacon and Oregano Croutons	18 €
CAESAR DE CAMARÕES COM CAJUN Bacon e Maçã Verde CAJUN SHRIMP CAESAR SALAD Bacon and Green Apple	19 €
DO MAR Guacamole de Abacate e Alface SEAFOOD SALAD Avocado Guacamole and Lettuce	19 €
NIÇOISE com Tataki de Atum NIÇOISE with Tataki Tuna	23 €

Massas e Risotto ~ Pasta and Risotto

TAGLIATELLA DE VITELA Molho de Tomate VEAL TAGLIATELLE Tomato Sauce	23 €
LINGUINI DE CAMARÃO Pesto de Manjeriço e Tomate Cherry SHRIMP LINGUINI Basil Pesto and Cherry Tomato	24 €
RISOTTO DE COGUMELOS Espargos Verdes e Parmesão MUSHROOM RISOTTO Green Asparagus and Parmesan	26 €
RISOTTO DE PEIXE E MARISCOS Emulsão de Manjeriço SEAFOOD RISOTTO Basil Emulsion	31 €

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

★ ★ ★ ★ ★

Room Service

Hambúrgueres ~ *Burgers*

ALBATROZ Cebolada, Bacon, Queijo Cheddar, Alface e Batata Frita ALBATROZ Onion, Bacon, Cheddar Cheese, Lettuce and French Fries	21 €
ROYAL CHEESE com Escalope de Foie Gras Cebolada Trufada e Queijo Cheddar ROYAL CHEESE with <i>Foie Gras</i> Truffled Onion and Cheddar Cheese	28 €

Do Mercado da Terra ~ *From the Land*

PEITO DE FRANGO SALTEADO com Legumes e Batata SAUTEED CHICKEN BREAST with Vegetables and Potatoes	26 €
BIFE DE LOMBO À PORTUGUESA Presunto, Alho e Batata PORTUGUESE-STYLE BEEF LOIN Dry-Cured Ham, Garlic and Potatoes	33 €

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	28 €
LAVAGANTE SALTEADO Refogado de Raízes da Estação, com Especiarias e Frutos Secos SAUTÉED LOBSTER Braised Seasonal Root Vegetables, with Spices and Nuts	71 €

Sobremesas ~ *Desserts*

MOUSSE DE CHOCOLATE Sorvete de Morango CHOCOLATE MOUSSE Strawberry Sorbet	11 €
MIL FOLHAS DE LIMÃO E FRAMBOESAS Sorvete de Framboesa LEMON AND RASPBERRY MILLE-FEUILLE Raspberry Sorbet	13 €
CRÈME BRÛLÉE DE PISTÁCHIO com Gelado de Cerejas Amarena PISTACHIO CRÈME BRÛLÉE with Amarena Cherry Ice Cream	14 €
PAVLOVA COM FRUTOS VERMELHOS Sorvete de Lúcia-Lima RED FRUITS PAVLOVA Lemon Verbena Sorbet	14 €
SELECÇÃO DE GELADOS e Sorvetes Caseiros SELECTION OF HOMEMADE ICE CREAMS and Sorbets	12 €
FRUTA LAMINADA SLICED FRUIT	13 €

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
★ ★ ★ ★ ★
Room Service

Serviço de Noite ~ *Night Service*

Disponível das 22h30 às 8h00

Available from 10:30 pm to 8:00 am

CREME DE LEGUMES 13 €
CREAMY VEGETABLE SOUP

SALADA MISTA da Horta 14 €
GARDEN Mixed Salad

TOSTA CLÁSSICA 17 €
Queijo Flamengo e/ou Fiambre Caseiro
TOASTED CLASSIC
Flemish Sliced Cheese and/or Homemade Ham

CAESAR DE FRANGO GRELHADO 19 €
Bacon e Croutons com Orégãos
GRILLED CHICKEN CAESAR SALAD
Bacon and Oregano Croutons

MOUSSE DE CHOCOLATE Sorvete de Morango 12 €
CHOCOLATE MOUSSE Strawberry Sorbet

FRUTA LAMINADA 14 €
SLICED FRUIT

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 ~ *Appetizers*

CREME DE LEGUMES CREAMY VEGETABLE SOUP	9 €
CREME DE ABÓBORA CREAMY PUMPKIN SOUP	9 €
SALADA MISTA MIXED SALAD	9 €

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	16 €
ESPARGUETE À BOLONHESA SPAGHETTI BOLOGNESE	17 €
PANADINHO DE BACALHAU Vegetais Salteados e Puré de Batata BREADED COD FISH Sautéed Vegetables and Mashed Potatoes	19 €
PEITO DE FRANGO Legumes Salteados e Batata Salteada CHICKEN SUPREME Sautéed Vegetables and Sautéed Potatoes	19 €

Sobremesas ~ *Desserts*

MOUSSE DE CHOCOLATE CHOCOLATE MOUSSE	9 €
SELEÇÃO DE GELADOS CASEIROS SELECTION OF HOMEMADE ICE CREAM	9 €

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>	28 €
---	------

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.