



**Gourmet em Sua Casa**  
Experiências Gastronômicas

**O Pão**

(Limite de Conservação: 48 horas)

|                         |     |
|-------------------------|-----|
| Pão da Nossa Pastelaria | 5 € |
| Brôa de Milho           | 5 € |
| Focaccia                | 6 € |

**As Entradas**

(Limite de Conservação: 48 horas)

|                                                                                                |        |
|------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| Pastéis de Bacalhau (unidade)                                                                  | 1 €    |
| Rissóis de Camarão (unidade)                                                                   | 1,20 € |
| Ostras (unidade)                                                                               | 3 €    |
| Mil-folhas de Salmão e Queijo Batido                                                           | 7 €    |
| Folhado de Queijo de Cabra e Espinafre                                                         | 8 €    |
| Empada de Rabo de Boi                                                                          | 8 €    |
| Salada Caesar de Frango Grelhado, Bacon, Parmesão e Croutons Dourados                          | 8 €    |
| Salada de Couscous com Legumes Grelhados                                                       | 8 €    |
| Salada do Mar (Polvo, Lulas e Camarão)                                                         | 10 €   |
| Salada de Polvo com Cebola Roxa e Pimentos                                                     | 12 €   |
| Camarão Cozido ao Natural (200gr)                                                              | 14 €   |
| Recheio de Sapateira com Tostas de Focaccia de Tomate Seco                                     | 15 €   |
| Presunto de Pata Negra 100% Belota (50gr)                                                      | 20 €   |
| Vieira Marinada com Trufa Fresca Melanosporum, Puré de Aipo e Raspa de Lima Marinada com Limão | 24 €   |
| Salada Caesar de Lavagante, Maçã Verde, Bacon, Parmesão e Croutons Dourados                    | 37 €   |
| Lata de Caviar Oscietre Imperial 30gr com Blinis                                               | 75 €   |
| Lata de Caviar Oscietre Imperial 50gr com Blinis                                               | 115 €  |

**As Terrinas**

(Limite de Conservação: 48 horas)

|                                                                         |       |
|-------------------------------------------------------------------------|-------|
| Terrina de Foie Gras de Pato ( <b>fatia</b> )                           | 18 €  |
| com Pão de Frutos Secos, Gelatina de Vinho do Porto e Gel de Maçã Verde | 22 €  |
| Terrina de Foie Gras de Pato (bloco <b>250gr</b> )                      | 49 €  |
| com Pão de Frutos Secos, Gelatina de Vinho do Porto e Gel de Maçã Verde | 63 €  |
| Terrina de Foie Gras de Pato (bloco <b>500gr</b> )                      | 93 €  |
| com Pão de Frutos Secos, Gelatina de Vinho do Porto e Gel de Maçã Verde | 110 € |
| Terrina de Foie Gras de Pato (bloco <b>1kg</b> )                        | 180 € |
| com Pão de Frutos Secos, Gelatina de Vinho do Porto e Gel de Maçã Verde | 198 € |

**Os Patês**

(Limite de Conservação: 48 horas)

|                                                                                        |      |
|----------------------------------------------------------------------------------------|------|
| Patê em Crosta de Aves e Ameixas Marinadas ao Vinho do Porto                           | 5 €  |
| Mini Patê em Crosta de Aves e Ameixas Marinadas ao Vinho do Porto ( <b>10 fatias</b> ) | 12 € |
| Patê em Crosta com Frango e Foie Gras                                                  | 7 €  |
| Mini Patê em Crosta com Frango e Foie Gras ( <b>10 fatias</b> )                        | 16 € |

**Os Queijos Nacionais**

(Limite de Conservação: 48 horas)

|                              |      |
|------------------------------|------|
| Seleção de Queijos Nacionais | 16 € |
|------------------------------|------|

**O Especial do Mar (Prato de Marisco)**

(Limite de Conservação: 48 horas)

|                                                                                             |      |
|---------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| Meio Lavagante Azul com Tagine de Cenouras, 4 Ostras, Pasta de Sapateira e 300gr de Camarão | 67 € |
|---------------------------------------------------------------------------------------------|------|

**As Sopas**

(Limite de Conservação: 5 dias)

|                                                    |      |
|----------------------------------------------------|------|
| Cenouras com Laranja e Gengibre ( <b>1 litro</b> ) | 8 €  |
| Creme de Abóbora Assada ( <b>1 litro</b> )         | 8 €  |
| Creme de Castanhas ( <b>1 litro</b> )              | 16 € |

Gourmet em Sua Casa  
Experiências Gastronómicas

Para Aquecer no Forno

(Limite de Conservação: 48 horas)

|                                                                                            | Por Pes.<br>(min. 2) | Para 4<br>Pessoas |
|--------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|-------------------|
| Pithivier de Coxas de Pato Confitadas e sua Guarnição, Jus Trufado <b>(unidade)</b>        | 14 €                 | 42 €              |
| Pithivier de Bochechas de Vitela com Cogumelos e Cenouras, Jus de Novilho <b>(unidade)</b> | 14 €                 | 42 €              |
| Folhado de Bacalhau com Espinafres, Molho Açafrão                                          | 14 €                 | 42 €              |
| Folhado de Salmão com Espinafres, Molho de Vinho Branco                                    | 14 €                 | 42 €              |
| Pithivier de Vieiras, Camarão, Alho Francês e Cepas, Molho de Bivalves com Açafrão         | 24 €                 | 84 €              |
| Bife de Lombo de Novilho Wellington e sua Guarnição, Jus de Novilho Trufado                | 28 €                 | 101 €             |

Os Pratos Confeccionados

(Limite de Conservação: 48 horas)

|                                                                                       | Por<br>Pessoa |
|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------|
| Polvo Grelhado com Puré de Caçoila de Batata-Doce Aljezur                             | 18 €          |
| Cabrito a Baixa Temperatura, Mil-Folhas de Batata com Ervas e Vegetais                | 20 €          |
| Vieiras Gratinadas com Camarão e Bivalves                                             | 20 €          |
| Carré de Borrego a Baixa Temperatura, Refogado de Vegetais com Alecrim                | 24 €          |
| Robalo Salteado com Vegetais e Batata Vitelotte, Molho de Vinho Branco                | 26 €          |
| Pregado Salteado, Textura de Bróculos, Topinambour e Espargos Verdes Refogado Trufado | 28 €          |

Os Entremets

(Limite de Conservação: 48 horas)

|                       | Para 4/6<br>Pessoas | Para 8/10<br>Pessoas |
|-----------------------|---------------------|----------------------|
| Pistacho e Framboesas | 28 €                | 49 €                 |
| Coco e Manga          | 28 €                | 49 €                 |
| Chocolate e Praliné   | 34 €                | 60 €                 |

Os Clássicos

(Limite de Conservação: 48 horas)

|                                           | Para 4/6<br>Pessoas | Para 8/10<br>Pessoas |
|-------------------------------------------|---------------------|----------------------|
| Tarte Tatin                               | 23 €                | 40 €                 |
| Paris-Brest de Praliné e Avelã            | 26 €                | 48 €                 |
| Vacherin de Gelado de Baunilha e Morangos | 32 €                | 52 €                 |

As Sobremesas

(Limite de Conservação: 48 horas)

|                                         | Individual | Para 6/8<br>Pessoas |
|-----------------------------------------|------------|---------------------|
| Tarte de Limão Merengada                | 6 €        | 22 €                |
| Tarte de Chocolate Valrhona             | 6 €        | 31 €                |
| Brownie de Chocolate e Nozes            | 6 €        | 28 €                |
| Tarte de Limão e Framboesas             | 6 €        | 26 €                |
| Tarte de Frutos Vermelhos               | 6 €        | 28 €                |
| Tarte de Chocolate e Avelã              | 6 €        | 27 €                |
| Tarte de Framboesas e Creme de Baunilha | 6 €        | 28 €                |
| Farófias com Creme Inglês em Copo       | 6 €        |                     |

Petit Fours

(Limite de Conservação: 48 horas)

|                                      | Peça   | Dúzia |
|--------------------------------------|--------|-------|
| Seleção de Petit Fours e Mignardises | 1,50 € | 16 €  |

Os Bolos

(Limite de Conservação: 48 horas)

|                   | Individual<br>500gr |
|-------------------|---------------------|
| Limão             | 9 €                 |
| Especiarias       | 9 €                 |
| Maça              | 12 €                |
| Chocolate e Avelã | 13 €                |

COMO ENCOMENDAR

Envie-nos um e-mail com a ementa desejada para

**info@thealbatrozcollection.com** ou contacte-nos pelo número **214 847 380**.

CONDIÇÕES PARA AS ENCOMENDAS

Aconselhamos encomendas com um mínimo de 24 horas de antecedência, sujeitas à disponibilidade.

HORÁRIO DE RECOLHA

Das 12h às 16h.

PAGAMENTO

Pré-pagamento por transferência bancária ou pagamento por Multibanco (TPA) no ato de entrega.

NIB: 0018 0000 07374574001 66

IBAN: PT50 0018 0000 07374574001 66