



Gourmet em Sua Casa Experiências Gastronómicas

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 (fatia) <i>com Pão de Frutos Secos, Gelatina de Vinho do Porto e Gel de Maçã Verde</i>	18 €
Terrina de Foie Gras de Pato (bloco 250gr) <i>com Pão de Frutos Secos, Gelatina de Vinho do Porto e Gel de Maçã Verde</i>	49 €
Terrina de Foie Gras de Pato (bloco 500gr) <i>com Pão de Frutos Secos, Gelatina de Vinho do Porto e Gel de Maçã Verde</i>	93 €
Terrina de Foie Gras de Pato (bloco 1kg) <i>com Pão de Frutos Secos, Gelatina de Vinho do Porto e Gel de Maçã Verde</i>	110 €
Terrina de Foie Gras de Pato (bloco 1kg) <i>com Pão de Frutos Secos, Gelatina de Vinho do Porto e Gel de Maçã Verde</i>	180 €
Terrina de Foie Gras de Pato (bloco 1kg) <i>com Pão de Frutos Secos, Gelatina de Vinho do Porto e Gel de Maçã Verde</i>	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 (10 fatias)	12 €
Patê em Crosta com Frango e Foie Gras	7 €
Mini Patê em Crosta com Frango e Foie Gras (10 fatias)	16 €
Seleção de Queijos Nacionais	16 €

Os Queijos Nacionais

(Limite de Conservação: 48 horas)

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 (1 litro)	8 €
Creme de Abóbora Assada (1 litro)	8 €
Creme de Castanhas (1 litro)	16 €



Gourmet em Sua Casa

Experiências Gastronómicas

Para Aquecer no Forno

(Limite de Conservação: 48 horas)

Pithivier de Coxas de Pato Confitadas e sua Guarnição, Jus Trufado (**unidade**)

Por Pes.
(min. 2)

Para 4
Pessoas

14 €

42 €

Pithivier de Bochechas de Vitela com Cogumelos e Cenouras, Jus de Novilho (**unidade**)

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 Cepes, 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
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)

Pistacho e Framboesas

Para 4/6
Pessoas

28 €

49 €

Coco e Manga

28 €

49 €

Chocolate e Praliné

34 €

60 €

Os Clássicos

(Limite de Conservação: 48 horas)

Tarte Tatin

Para 4/6
Pessoas

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
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 €

Farofias com Creme Inglês em Copo

6 €

Petit Fours

(Limite de Conservação: 48 horas)

Peca

Dúzia

Seleção de Petit Fours e Mignardises

1,50 €

16 €

Os Bolos

(Limite de Conservação: 48 horas)

Individual
500gr

Limão

9 €

Especiarias

9 €

Maçã

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.

CONDICÕES 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