



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 (fatia)	18 €
com Pão de Frutos Secos, Gelatina de Vinho do Porto e Gel de Maçã Verde	22 €
Terrina de Foie Gras de Pato (bloco 250gr)	49 €
com Pão de Frutos Secos, Gelatina de Vinho do Porto e Gel de Maçã Verde	63 €
Terrina de Foie Gras de Pato (bloco 500gr)	93 €
com Pão de Frutos Secos, Gelatina de Vinho do Porto e Gel de Maçã Verde	110 €
Terrina de Foie Gras de Pato (bloco 1kg)	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 (10 fatias)	12 €
Patê em Crosta com Frango e Foie Gras	7 €
Mini Patê em Crosta com Frango e Foie Gras (10 fatias)	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 (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)

	Por Pes. (min. 2)	Para 4 Pessoas
Pithivier de Coxas de Pato Confitadas e sua Guarnição, Jus Trufado (unidade)	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 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 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 Pessoas	Para 8/10 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 Pessoas	Para 8/10 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 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 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