

# Almoço Ano Novo

## *New Year's Lunch*

1 DE JANEIRO DE 2023  
JANUARY 1<sup>ST</sup>, 2023

### MENU

#### Aperitivos a Partilhar na Mesa

*Appetizers to Share*

Panacota de Queijo  
*Cheese Pannacotta*

Spring Rolls de Rabo de Boi Trufado  
*Truffled Oxtail Spring Rolls*

Chips Algas com Peixe Marinado  
*Seaweed Chips with Marinated Fish*

Mini Cone com Vieira Marinada, Raspa de Lima e Caviar  
*Mini Cone with Marinated Scallops, Grated Lime and Caviar*

~

Degustação de Entradas para Partilhar na Mesa  
*Starter Degustation to Share*

Presunto Pata Negra 100% Bolota  
*Dry Cured Black Iberian Pork*

Mini Patê em Croute de Frango e Foie Gras  
*Chicken and Duck Liver Pâté, Wrapped in Savoury Pie Crust*

Maracujá Recheado com Sapateira  
*Passion Fruit Filled with Crab*

Terrina de Foie Gras, Chutney de Frutos Secos  
*Duck Liver Terrine with Dried-fruit Chutney*

Seleção de Peixe Marinado e Fumado, Gel de Maçã Verde  
*Selection of Marinated and Smoked Fish with Green Apple Gel*

Polvo, com Caldo de Bivalves e Coentros  
*Octopus in a Clam and Coriander Sauce*

Verrine de Lavagante  
*Lobster Verrine*

Camarões Marinados com Lima Panados com Panko,  
Guacamole de Abacate  
*Breaded Lime-Marinated Shrimp with Avocado Guacamole*

Ostras ao Natural  
*Fresh Oysters*

~

Prato Principal de Peixe  
*Fish Main Course*

Pregado Salteado, Textura de Alho Francês,  
Molho de Champahe  
*Sautéed Turbot, Textured Leek,  
Champagne Sauce*

~

Prato Principal de Carne  
*Meat Main Course*

Cabrito Cozido a Baixa Temperatura 24 horas e Assado, Cromesqui  
de Batata e Vegetais do Mercado com Alecrim, Jus de Rôti  
*Slow-Roasted Lamb, Market Potato-Vegetable Cromesqui  
with Rosemary and Roast Jus*

# Almoço Ano Novo

## *New Year's Lunch*

1 DE JANEIRO DE 2023  
JANUARY 1<sup>ST</sup>, 2023

### MENU

Carrinho de Queijo e Pão  
*Cheese Trolley and Bread*

~

Sobremesas Tradicionais  
*Traditional Desserts*

~

Mini Tronco Pêra, Amêndoa e Chocolate  
*Mini Log Cake with Pear, Almond and Chocolate*

Sonhos  
*Doughnut Centers Rolled in Cinnamon*

Mini Bolo-Rei e Rainha  
*Mini Kings and Queens Cakes Layered with Fruits and Nuts*

Farófias com Creme Inglês  
*Poached Merengue with Custard*

Coscorões  
*Fried Angel Wings Pastry*

Rabanadas com Doce de Ovos  
*Sweet French Toast with Cinnamon*

Gelados e Sorvetes Caseiros  
*Homemade Ice Cream*

~

Seleção de Mignardises do Chef  
*Chef's Selection of Petit Fours*

# €115

Preço por Pessoa:  
*Price per person:*

**INCLUI**  
Wine Pairing,  
Águas Minerais e Café

**INCLUDES**  
Wine Pairing  
Mineral Water and Coffee

**INFO:**  
Rua Frederico Arouca, 100  
2750-353 Cascais - Portugal  
Tel.: +351 21 484 73 80  
Fax.: +351 21 484 48 27

[info@thealbatrozcollection.com](mailto:info@thealbatrozcollection.com)  
[www.thealbatrozcollection.com](http://www.thealbatrozcollection.com)