

# MENU ALMOÇO ANO NOVO

## *New Year's Day Lunch Menu*

1 JANEIRO 2027 | JANUARY 1<sup>ST</sup> 2027

## MENU

### APERITIVOS PARA PARTILHAR *APPETIZERS TO SHARE*

Spring Rolls de Pato  
*Duck Spring Rolls*

Chips de Algas com Lavagante  
Azul Marinado  
*Seaweed Chips with Marinated  
Blue Lobster*

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

Polvo com Caldo de Bivalves e Coêntros  
*Octopus with Shellfish Broth and Coriander*

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

Ostras ao Natural  
*Fresh Oysters*

### DEGUSTAÇÃO DE ENTRADAS PARA PARTILHAR *STARTER TASTING TO SHARE*

Presunto Pata Negra 100% Bellota  
*100% Bellota Iberian Ham*

Sapateira com Citrinos  
*Crab with Citrus Fruits*

Foie Gras com Chutney de Frutos Secos  
*Duck Foie Gras with Dried Fruit Chutney*

Seleção de Peixe Marinado  
e Fumado com Gel de Maça Verde  
*Marinated and Smoked Fish Selection  
with Green Apple Gel*

### PRATO PRINCIPAL DE PEIXE *FISH MAIN COURSE*

Robalo Salteado com Raízes  
de Inverno e Trufas  
*Sautéed Sea Bass with Winter Root  
Vegetables and Truffles*

### PRATO PRINCIPAL DE CARNE *MEAT MAIN COURSE*

Cabrito Cozido a Baixa Temperatura por 24 Horas  
e Assado, Abóbora e Rutabaga, Jus de Rôti  
*Slow-Cooked and Roasted Kid Goat with Pumpkin,  
Rutabaga and Roasting Jus*

# MENU ALMOÇO ANO NOVO

*New Year's Day Lunch Menu*

1 JANEIRO 2027 | JANUARY 1<sup>ST</sup> 2027

## MENU

### SOBREMESAS TRADICIONAIS TRADITIONAL DESSERTS

Gelados e Sorvetes Caseiros  
*Homemade Ice Creams and Sorbets*

Carrinho de Queijo e Pão  
*Cheese Trolley with Bread*

Pudim Abade de Priscos  
*Abade de Priscos Pudding*

Rabanadas  
*Sweet Cinnamon French Toast*

Mousse de Chocolate  
*Chocolate Mousse*

Arroz Doce  
*Rice Pudding*

Mini Tarte de Limão Merengada  
*Mini Lemon Meringue Tart*

Leite Creme  
*Custard*

Bolo-Rei e Bolo-Rainha  
*King and Queen Cakes*

Seleção de Mignardises  
*Selection of Petit Fours*

122€

PREÇO POR PESSOA  
PRICE PER PERSON

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

**INCLUDES**  
Wine Pairing,  
Mineral Waters 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  
www.thealbatrozcollection.com