

Almoço Ano Novo

New Year's Lunch

1 de Janeiro de 2021 ~ January 1st, 2021

MENU

Aperitivos a partilhar na mesa / *Appetizers to share*

Bola de neve Panacota de Queijo
/ *Cheese Pannacota*

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

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

Mini Cone com Vieiras Marinadas, Abacate, Raspa de Lima
/ *Marinated Scallops Mini cone, Avocado and Lime Zest*

~

Degustação Entradas a partilhar na mesa

/ Starters to Share

Presunto Pata Negra 100% Bolota
/ *Smoked Ham 'Pata Negra' 100%*

Paté em Crosta Aves e Ameixas ao Vinho do Porto
/ *Paté in Poultry Crust and Plums with Port Wine*

Terrina de Foie Gras, Chutney de Frutos Secos
/ *Foie Gras Terrine, Dried Fruits Chutney*

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

Polvo Grelhado, Chips de Batata-doce
/ *Grilled Octopus, Sweet-Potato Chips*

Verrine de Lavagante, Tajine de Cenouras,
Telha de Arroz com Citrinos

/ Lobster Verrine, Carrot Tajine, Rice tile with Citrus

Maracujá recheado com Sapateira e Manga
/ *Passionfruit stuffed with Crab and Mango*

Camarões Marinado com lima Panado com Panko,
Guacamole de Abacate

*/ Marinated Shrimps with Lime breaded with Panko,
Avocat Guacamole*

Ostras ao natural / *Oysters*

~

Pratos principais de Peixe / *Fish Courses*

Duo de Salmonetes Salteados,
Fondant Alho Francês e Caneloni de Cogumelos
/ *Sautéed Mullet Duo,
Leek Fondant and Mushroom Cannelloni*

~

Pratos principais de Carnes / *Meat Courses*

Cabrito cozido a Baixa Temperatura 24 horas e Assado,
Mil Folhas de Batata com ervas e Tomate Secos e Vegetais
do Mercado com Alecrim, Jus de Roti
/ *Goat Cooked at BT 24 Hours and Roasted, a Thousand
Potato Leaf with Herbs and Sun-Dried Tomatoes and
Vegetables from The Market With Rosemary, Jus de Roti*

~

Almoço Ano Novo

New Year's Lunch

1 de Janeiro de 2021 ~ January 1st, 2021

Carrinho de queijo e pão / *Cheese and bread cart*

~

Sobremesas tradicionais / *Traditional desserts*

Sonhos / *Puff Cakes in Syrup*

Mini Bolo-rei e Rainha / *Portuguese King and Queen Cake*

Tronco de Avelã e Praliné / *Praliné and Hazelnut*

Farófias com Creme Inglês
/ *Poached Meringue with English Cream*

Coscorões / *Sweet Fritters*

Rabanadas / *French Toast*

Gelados Caseiros / *Homemade Ice Cream*

~

Seleção de Mignardises / *Mignardises Selection*

Chocolate ao Yuso com Caramelo
/ *Chocolate with Yuso and Caramel*

Mini Panacota Tangerina e Morango
/ *Tangerine and Strawberry Mini Pannacota*

Macaron de Chocolate e Framboesas
/ *Raspberries and Chocolate Macaron*

Tarte de limão Merengue / *Lemon Meringue Pie*

Trufa ao vinho do Porto Blackett / *Truffle with Blackett Port Wine*

€110

Preço por Pessoa:
Price per person:

INCLUÍ

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
www.thealbatrozcollection.com