



The Albatroz Bar

COCKTAILS DE AUTOR
SIGNATURE COCKTAILS

15.00€

The Albatroz 20

Bourbon, Aperol e Lime Cordial

Bourbon, Aperol and Lime Cordial

Tom Sour

Gin, Mel e Limão

Gin, Honey and Lemon

After Nine

Brandy, Chocolate, Nata e Licor de Menta

Brandy, Chocolate, Cream and Peppermint Liqueur

Blackett Martini

Porto Blackett Tawny, Kahlua, Café, Brandy Macieira

Porto Blackett Tawny, Kahlua, Coffee, Portuguese Brandy

COCKTAILS DE AUTOR SEM ALCÓOL
NON-ALCOHOLIC SIGNATURE COCKTAILS

13.00€

Cornetto Albatroz

Sumo de Ananás, Grenadine e Nata (Sem Alcóol)

Pineapple Juice, Pomegranate Syrup and Cream (Non-Alcoholic)



(Bar Albatroz, 1963)

IVA Incluído | Alergias: A descrição do menu pode não conter todos os ingredientes.
Se sofrer de alguma alergia agradecemos que nos informe antecipadamente.
VAT Included | Allergies: The menu description may not list all ingredients used.
If you suffer from any allergies please inform in advance.

COCKTAILS CLÁSSICOS

13.00€

CLASSIC COCKTAILS

Alexander Brandy	<i>Brandy, Cocoa Liqueur, Cream</i>
Aperol Spritz	<i>Aperol, Sparkling Wine, Soda</i>
Black Russian	<i>Vodka, Kahlua</i>
Bloody Mary	<i>Vodka, Tomato Juice</i>
Blue Hawaiian	<i>Rum, Blue Curação, Malibu, Pineapple Juice</i>
Caipirinha	<i>Cachaça, Lime</i>
Cosmopolitan	<i>Vodka Citron, Triplesec, Cranberry Juice</i>
Daiquiri Clássico	<i>Rum, Lime Juice</i>
Dry Martini	<i>Gin, Dry Vermouth</i>
Expresso Martini	<i>Vodka, Kahlua, Espresso Coffee</i>
French 75	<i>Gin, Sparkling Wine, Lemon</i>
Gin Fizz	<i>Gin, Lemon Juice, Cane Syrup, Soda</i>
Long Island Iced Tea	<i>Triplesec, Rum, Vodka, Tequila, Gin, Coca Cola</i>
Mai Tai	<i>Rum, Dry Curação, Orgeat Syrup</i>
Manhattan	<i>Canadian Club, Sweet Vermouth</i>
Margarita	<i>Tequila, Triplesec</i>
Mojito Classic	<i>Bacardy, Cane Syrup, Soda, Lime</i>
Moscow Mule	<i>Vodka, Cane Syrup, Ginger Beer, Soda</i>
Negroni	<i>Campari, Gin, Sweet Vermouth</i>
Old Fashioned	<i>Canadian Club, Soda, Pineapple</i>
Pimms Cocktail	<i>Pimms, Seven Up</i>
Pinacolada	<i>Rum, Coconut Liqueur, Pineapple Juice</i>
Porto Tonic	<i>Dry Port Wine, Tonic Water</i>
Rusty Nail	<i>Scotch Whiskey, Drambuie</i>
Singapore Sling	<i>Gin, Triplesec, Heering, Benedictine, Pineapple Juice</i>
Vodka Sour	<i>Vodka, Lemon Juice, Egg White</i>
Whiskey Sour	<i>Canadian Club, Lemon Juice, Egg White</i>

IVA Incluído | Alergias: A descrição do menu pode não conter todos os ingredientes.
Se sofrer de alguma alergia agradecemos que nos informe antecipadamente.
VAT Included | Allergies: The menu description may not list all ingredients used.
If you suffer from any allergies please inform in advance.

COCKTAILS QUENTES 14.00€

HOT COCKTAILS

Amaretto Coffee	Amaretto, Espresso Coffee, Cream
Baileys Coffee	Baileys, Espresso Coffee
Calypso Coffee	Rum, Coffee Liqueur, Espresso Coffee, Cream
French Coffee	Brandy, Espresso Coffee, Cream
Irish Coffee	Irish Whiskey, Espresso Coffee, Cream

COCKTAILS SEM ALCÓOL 11.00€

NON-ALCOHOLIC COCKTAILS

San Francisco	Pineapple and Orange Juice, Soda
Shirley Temple	Ginger Ale, Maraschino, Pomegranate Syrup
Pinacolada	Pineapple Juice, Coconut Milk
Mojito	Lime Juice, Cane Syrup, Soda
Cinderella	Pineapple Juice, Orange Juice and Lemon Juice

SANGRIAS

	25cl	1.5lt
Vinho Branco <i>White Wine</i>	12.00€	22.00€
Vinho Rose <i>Rose Wine</i>	12.00€	22.00€
Vinho Tinto <i>Red Wine</i>	12.00€	22.00€
Espumante Branca <i>Sparkling White</i>	15.00€	25.00€
Espumante Rose <i>Sparkling Rose</i>		38.00€
Champanhe Branca <i>White Champagne</i>		85.00€
Champanhe Rose <i>Rose Champagne</i>		100.00€

CHAMPANHES

CHAMPAGNES

	15cl	75cl
Taittinger Brut Reserve	15.00€	80.00€
Taittinger Brut Rosé		95.00€
Dom Ruinart Blanc de Blancs		350.00€
Armand de Brignac Brut Gold		425.00€

ESPUMANTES NACIONAIS

LOCAL SPARKLING WINES

	15cl	75cl
Hehn Bruto Branco	7.50€	32.00€
Murganheira Bruto Reserva	7.50€	32.00€
António Guerreiro Bruto	9.50€	34.00€
Vértice Cuvée		34.00€
Sidónio de Sousa Special Cuvée Rose	9.50€	35.00€

IVA Incluído | Alergias: A descrição do menu pode não conter todos os ingredientes.
Se sofrer de alguma alergia agradecemos que nos informe antecipadamente.
VAT Included | Allergies: The menu description may not list all ingredients used.
If you suffer from any allergies please inform in advance.

VINHOS A COPO
WINES BY THE GLASS

Vinhos Brancos <i>White Wines</i>		12cl
CSL Chardonnay	<i>Lisboa</i>	6.00€
CSL Sauvignon Blanc	<i>Lisboa</i>	6.00€
Planalto Reserva	<i>Douro</i>	7.00€
Reguengos de Melgaco	<i>Vinho Verde</i>	7.50€
António Guerreiro	<i>Bairrada</i>	7.50€
Soalheiro Alvarinho	<i>Vinho Verde</i>	7.50€
Passagem	<i>Douro</i>	8.00€
Kompassus Reserva	<i>Bairrada</i>	8.00€
Qta do Couquinho Superior	<i>Douro</i>	8.00€
Qta da Silveira Reserva	<i>Douro</i>	9.00€
Qta da Alorna Colheita Tardia	<i>Lisboa</i>	9.00€

Vinhos Roses <i>Rose Wines</i>		12cl
CSL Bons Ventos	<i>Lisboa</i>	6.00€
Soalheiro	<i>Vinho Verde</i>	8.00€

Vinhos Tintos <i>Red Wines</i>		12cl
CSL Lab Reserva	<i>Lisboa</i>	6.00€
Papa Figos	<i>Douro</i>	7.00€
António Guerreiro	<i>Bairrada</i>	8.00€
Herdade dos Grous	<i>Alentejo</i>	8.00€
Valle Pradinhos Reserva	<i>Trás-os-Montes</i>	8.00€
Manoella	<i>Douro</i>	8.00€

CERVEJAS E CIDRAS
BEERS AND CIDER

Imperial 25cl	4.00€
Caneca 40cl	7.50€
Sagres 33cl	6.00€
Super Bock 33cl	6.00€
Heineken 33cl	6.00€
Guinness 44cl	7.00€
Sagres sem Alcool 33cl	5.00€
Somersby Maca 33cl	5.00€

IVA Incluído | Alergias: A descrição do menu pode não conter todos os ingredientes.
Se sofrer de alguma alergia agradecemos que nos informe antecipadamente.
VAT Included | Allergies: The menu description may not list all ingredients used.
If you suffer from any allergies please inform in advance.

VINHOS GENEROSOS

FORTIFIED WINES

Vinhos do Porto <i>Port Wines</i>	6cl
Blackett Tawny Reserve	6.50€
Blackett Ruby Reserve	6.50€
Blackett Extra Dry	6.50€
Blackett Branco 10 Anos <i>White 10 Year</i>	7.50€
Blackett Tawny 10 Anos <i>10 Year</i>	7.50€
Blackett Tawny 20 Anos <i>20 Year</i>	12.00€
Blackett Tawny 30 Anos <i>30 Year</i>	16.00€
Blackett Tawny 40 Anos <i>40 Year</i>	19.00€
Niepoort LBV <i>Late Bottle Vintage</i>	8.50€
	75cl
Blackett Vintage	85.00€
Noval Vintage	100.00€
Blackett Very Old Port	5 000.00€
Vinhos da Madeira <i>Madeira Wines</i>	6cl
Bual 5 Anos <i>Sweet 5 Year</i>	8.00€
Malvasia 5 Anos <i>Semi Sweet 5 Year</i>	8.00€
Verdelho 5 Anos <i>Semi Dry 5 Year</i>	8.00€
Sercial 5 Anos <i>Dry 5 Year</i>	8.00€
Vinhos Moscatel <i>Muscat Wines</i>	6cl
Bacalhoa	8.00€
Roxo Bacalhoa Superior 10 Anos <i>10 Year</i>	10.00€
Moscatel Horácio Simões Roxo	11.00€
Alambre 20 Anos <i>20 Year</i>	12.00€
Vinhos Carcavelos <i>Carcavelos Wines</i>	6cl
Villa Oeiras 7 Anos <i>7 Year</i>	8.00€
Villa Oeiras Superior 15 Anos <i>15 Year</i>	10.00€
Vinhos Jerez <i>Sherry Wines</i>	6cl
Tio Pepe <i>Dry</i>	8.00€
Solera 1847 Oloroso Dulce <i>Sweet</i>	8.00€

IVA Incluído | Alergias: A descrição do menu pode não conter todos os ingredientes.
Se sofrer de alguma alergia agradecemos que nos informe antecipadamente.
VAT Included | Allergies: The menu description may not list all ingredients used.
If you suffer from any allergies please inform in advance.

APERITIVOS

APERITIFS

	6cl
Martini Extra Seco	8.00€
Martini Bianco	8.00€
Martini Rosso	8.00€
Campari	8.00€
Fernet Branca	8.00€
Pernod	8.00€
Aperol	8.00€

LICORES NACIONAIS

LOCAL LIQUEURS

	5cl
Amendoa Amarguinha <i>Almond</i>	9.00€
Ginja <i>Sour Cherry</i>	9.00€
Licor Beirão <i>Botanicals</i>	9.00€
Singeverga <i>Botanicals</i>	9.00€
Licor Poejo <i>Pennyroyal</i>	9.00€

LICORES IMPORTADOS

IMPORTED LIQUEURS

	5cl
Amaretto Disaronno <i>Almond</i>	10.00€
Baileys Original <i>Irish Cream</i>	10.00€
Dom Benedictine Liqueur <i>Botanicals</i>	10.00€
Cointreau <i>Orange</i>	10.00€
Drambuie <i>Honey and Botanicals</i>	10.00€
Frangelico <i>Hazelnut and Botanicals</i>	10.00€
Galliano Liquore <i>Botanicals</i>	10.00€
Grand Marnier Cordon Rouge <i>Orange</i>	10.00€
Limoncello <i>Lemon</i>	10.00€
Malibu <i>Coconut</i>	10.00€
Sambuca <i>Anise</i>	10.00€
Southern Comfort <i>Fruits and Spices</i>	10.00€
Tia Maria <i>Coffee</i>	10.00€

IVA Incluído | Alergias: A descrição do menu pode não conter todos os ingredientes.
Se sofrer de alguma alergia agradecemos que nos informe antecipadamente.
VAT Included | Allergies: The menu description may not list all ingredients used.
If you suffer from any allergies please inform in advance.

AGUAS MINERAIS

MINERAL WATERS

	25cl	50cl	1lt
Luso sem Gás <i>Still</i>	3.00€	3.50€	4.00€
Castello 20cl			2.50€
Frize 25cl			3.00€
Pedras 25cl			3.00€
San Pellegrino 25cl			4.00€
Frize 75cl			4.00€
Pedras 75cl			4.50€

AGUAS TÓNICAS

TONIC WATERS

Original Indian Schweppes 20cl			3.50€
Indian Fever Tree 20cl			4.50€
Mediterranean Fever Tree 20cl			4.50€

SUMOS NATURALS

FRESHLY SQUEEZED JUICES

		33cl
Abacaxi <i>Pineapple</i>	Limão <i>Lemon</i>	7.00€
Laranja <i>Orange</i>	Toranja <i>Grapefruit</i>	7.00€

SUMOS GARRAFA

BOTTLED JUICES

		20cl
Abacaxi <i>Pineapple</i>	Pera <i>Pear</i>	3.50€
Maçã <i>Apple</i>	Pessego <i>Peach</i>	3.50€
Manga <i>Mango</i>	Tomate <i>Tomato</i>	3.50€

REFRIGERANTES

SOFT DRINKS

Coca Cola 23.7cl <i>Classic or Zero</i>		3.50€
Seven Up Lima-Limão 30cl <i>Lime-Lemon</i>		3.50€
Ice Tea Lipton 33cl <i>Lemon, Peach or Mango</i>		3.50€
Ginger Ale Schweppes 20cl		3.50€
Fanta Laranja 23.7cl <i>Orange</i>		3.50€
Ginger Beer Fever Tree 20cl		4.50€
Red Bull 25cl		4.50€

IVA Incluído | Alergias: A descrição do menu pode não conter todos os ingredientes.
Se sofrer de alguma alergia agradecemos que nos informe antecipadamente.
VAT Included | Allergies: The menu description may not list all ingredients used.
If you suffer from any allergies please inform in advance.

ESPIRITUOSOS

SPIRITS

Gins	5cl
Gordons	11.00€
Beefeater	11.00€
Tanqueray	11.00€
Bombay Sapphire	11.00€
Bulldog	13.00€
Martin Millers	13.00€
Nordes	13.00€
Tanqueray N.10	15.00€
Sharish Esmolfe	15.00€
Mare	15.00€
Hendricks	15.00€
G Vine Floraison	15.00€
Monkey 47	16.00€

Rums	5cl
Havana Club Anejo 3 Anos 3 Year	11.00€
Bacardi Carta Blanca	11.00€
Havana Club Anejo 7 Anos 7 Year	13.00€
Diplomatico Reserva Exclusiva	15.00€
Plantation Barbados 5 Anos 5 Year	15.00€

Tequilas	5cl
Jose Cuervo Silver	11.00€
Jose Cuervo Gold	11.00€
Herradura Reposada	15.00€
Patron Reposado	15.00€

Vodkas	5cl
Zubrowka Biala	11.00€
Smirnoff Red	11.00€
Absolut Blue	11.00€
Russian Standard	12.00€
Absolut Citron	12.00€
Beluga	15.00€
Grey Goose	15.00€

IVA Incluído | Alergias: A descrição do menu pode não conter todos os ingredientes.
Se sofrer de alguma alergia agradecemos que nos informe antecipadamente.
VAT Included | Allergies: The menu description may not list all ingredients used.
If you suffer from any allergies please inform in advance.

WHISKIES

WHISKEYS

Bourbons	5cl
Canadian Club	10.00€
Four Roses	10.00€
Jack Daniels	10.00€

Irlandesas <i>Irish</i>	5cl
Bushmills Original	11.00€
Jameson	11.00€

Novos <i>Scotch</i>	5cl
Ballantines	10.00€
Famous Grouse	10.00€
Johnnie Walker Red Label	10.00€
J&B	10.00€
Dewars White Label	10.00€

Velhos <i>Old</i>	5cl
J&B 15 Anos <i>15 Year</i>	12.00€
Chivas Regal 12 Anos <i>12 Year</i>	12.00€
Johnnie Walker Black Label 12 Anos <i>12 Year</i>	12.00€
Balvenie Doublewood 12 Anos <i>12 Year</i>	15.00€
Chivas Regal 18 Anos <i>18 Year</i>	17.00€

Maltes <i>Malts</i>	5cl
Glenfiddich 12 Anos <i>12 Year</i>	15.00€
Glenlivet 12 Anos <i>12 Year</i>	15.00€
Glenrothes Select Reserve	16.00€
Glenmorangie 10 Anos <i>10 Year</i>	17.00€

IVA Incluído | Alergias: A descrição do menu pode não conter todos os ingredientes.
Se sofrer de alguma alergia agradecemos que nos informe antecipadamente.
VAT Included | Allergies: The menu description may not list all ingredients used.
If you suffer from any allergies please inform in advance.

AGUARDENTES NACIONAIS

LOCAL BRANDIES

	5cl
Macieira Brandy	8.00€
CRF Reserva	10.00€
Antiqua VSOP	10.00€
Medronho Mad	11.00€
Palacio Brejoeira Bagaceira	12.00€
Ramos Pinto	12.00€
Ferreirinha	14.00€
Adega Velha XO 12 Anos	14.00€
Qta do Rol XO	15.00€
Palacio Brejoeira Velha	19.00€

AGUARDENTES IMPORTADOS

IMPORTED BRANDIES

	5cl
Calvados	11.00€
Armagnac Janneau VSOP	15.00€
Courvoisier VSOP	15.00€
Remy Martin VSOP	15.00€
Williamine Morand	17.00€
Hennessey XO	22.00€

CHARUTOS

CIGARS

	un
Montecristo Mini Cigarrilha	5.00€
Cohiba Mini Cigarrilha	5.00€
Romeu y Julieta N. 3	14.00€
Romeu y Julieta N. 2	15.00€
H. Upmann Half Corona	14.00€
Montecristo Petit	22.00€

IVA Incluído | Alergias: A descrição do menu pode não conter todos os ingredientes.
Se sofrer de alguma alergia agradecemos que nos informe antecipadamente.
VAT Included | Allergies: The menu description may not list all ingredients used.
If you suffer from any allergies please inform in advance.

CAFETERIA

CAFETERIA

Cafés Coffees

Cafe Espresso	3.50€
Cafe Duplo	5.00€
Machiatto	3.50€
Latte Machiatto	5.00€
Cafe com Leite	5.00€
Cafe Americano	5.00€
Cappuccino	5.00€
Mazagran	4.00€
Cafe Frappe	7.00€

Chás e Tisanas Teas and Infusions

Carioca Limao	4.00€
Cha Branco Passion de Fleurs Dammann <i>White Tea</i>	6.00€
Cha Breakfast Dammann	6.00€
Cha Caramel Dammann	6.00€
Cha Ceylan Descafeinado Dammann	6.00€
Cha Ceylan Orange Pekoe Dammann	6.00€
Cha Darjeeling Dammann	6.00€
Cha Earl Grey Yin Zhen Dammann	6.00€
Cha Frutas Vermelhas Dammann <i>Red Fruits Tea</i>	6.00€
Cha Verde Gunpowder Dammann <i>Green Gunpowder Tea</i>	6.00€
Cha Verde Jasmine Dammann <i>Green Jasmine Tea</i>	6.00€
Cha Verde Menta Dammann <i>Green Mint Tea</i>	6.00€
Cha Verde Sencha FuKuyu Dammann <i>Green Sencha FuKuyu Tea</i>	6.00€
Cha Rooibos Cederberg Dammann	6.00€
Tisana Camomila Dammann <i>Chamomile</i>	6.00€
Tisana Tilia Dammann <i>Linden Infusion</i>	6.00€
Tisana Verbena Dammann	6.00€
Cha Gelado Caseiro <i>Homemade Iced Tea</i>	6.00€

Leites e Bebidas Vegetais *Milks and Plant-Based Drinks*

	5cl
Leite Magro 33cl <i>Skimmed Milk</i>	3.00€
Leite Meio Gordo 33cl <i>Semi Skimmed Milk</i>	3.00€
Bebida Amendoa 33cl <i>Almond Drink</i>	4.00€
Bebida Arroz 33cl <i>Rice Drink</i>	4.00€
Bebida Aveia 33cl <i>Oats Drink</i>	4.00€
Bebida Soja 33cl <i>Soy Drink</i>	4.00€
Chocolate Quente Valrhona 33cl <i>Valrhona Hot Chocolate</i>	5.00€
Batido de Baunilha <i>Vanilla Milkshake</i>	7.00€
Batido de Chocolate <i>Chocolate Milkshake</i>	7.00€
Batido de Morango <i>Strawberry Milkshake</i>	7.00€

IVA Incluído | Alergias: A descrição do menu pode não conter todos os ingredientes.
Se sofrer de alguma alergia agradecemos que nos informe antecipadamente.
VAT Included | Allergies: The menu description may not list all ingredients used.
If you suffer from any allergies please inform in advance.