



Menu da Estação ~ *Season's Menu*

DISPONÍVEL A PARTIR DAS 19H ATÉ ÀS 21H30
AVAILABLE FROM 7PM TO 9:30PM

Amuse Bouche

TERRINA DE MAGRET E FOIE GRAS DE PATO Geleia de Vinho do Porto, Cogumelos Selvagens
DUCK MAGRET TERRINE AND FOIE GRAS Port Wine Jelly and Wild Mushrooms

Entrada ~ *Appetizer*

LAVAGANTE AZUL MARINADO Cenoura e Gengibre, Ruibarbo com Morango, Telha de Parmesão
MARINATED BLUE LOBSTER Carrot and Ginger, Rhubarb with Strawberry, Parmesan Tuile

Prato Principal ~ *Main Course*

LOMBO E SECRETOS DE PORCO PRETO do Zambujal, Gnocchi de Queijo Fresco,
Ervilha Lágrima, Cebola Nova Caramelizada, Jus Assado
BLACK IBERIAN PORK LOIN AND 'SECRETOS' from Zambujal, Fresh Cheese Gnocchi,
Teardrop Peas, Caramelized Onion, Roast Gravy

Sobremesas ~ *Desserts*

CHOCOLATE Banana e Amendoins,
Sorvete de Banana e Maracuja
CHOCOLATE Banana and Peanuts,
Banana and Passionfruit Sorbet

BABA com Ruibarbo, Creme de Baunilha,
Sorbet de Morango e Manjerição
BABA with Rhubarb, Vanilla Cream,
Strawberry and Basil Sorbet

86 €

Preço por pessoa ~ *Price per person*

Wine Pairing



SUGESTÃO PARA DEGUSTAÇÃO
SUGGESTION FOR TASTING MENU

Lagoalva Colheita Tardia ~ *Late Harvest*
Reguengo de Melgaço Branco ~ *White (Vinho Verde)*
Manoella Tinto ~ *Red (Douro)*
Villa Oeiras 7 Anos ~ *7 Year Old Fortified (Carcavelos)*

25 €

Preço por pessoa ~ *Price per person*

Cozinha saudável ~ *Healthy cuisine*

IVA incluído ~ Alergias: Alguns ingredientes poderão não estar mencionados na descrição do produto.
Caso tenha alguma restrição ou alergia alimentar, agradecemos de nos informar antecipadamente.
VAT included ~ Allergies: Some ingredients may not be listed in the product description.
Should you have any dietary restrictions or allergies, we kindly ask that you inform us in advance.



The Albatroz Restaurant

Menu Degustação ~ *Tasting Menu*

DISPONÍVEL A PARTIR DAS 19H ATÉ ÀS 21H30
AVAILABLE FROM 7PM TO 9:30PM

Amuse Bouche

VIEIRAS SELVAGENS MARINADAS Gelatina de Manga, Maçã e Gengibre, Abacate, Telha de Açafrão, Flor de Gelo
MARINATED WILD SCALLOPS Mango, Apple and Ginger Jelly, Avocado, Saffron Tuile, Ice Plant

Entrada ~ *Appetizer*

FOIE GRAS DE PATO Ruibarbo, Morango e Hibisco, Pão de Frutos Secos
DUCK FOIE GRAS Rhubarb, Strawberry and Hibiscus, Dried Fruit Bread

Prato Peixe ~ *Fish*

PREGADO SELVAGEM SALTEADO Gnocchi de Batata com Tomate e Azeitona, Espargos Verdes,
Bottarga, e Braisa de Limão
PAN-SEARED WILD TURBOT Potato Gnocchi with Tomato and Olives, Green Asparagus,
Bottarga, and Lemon Braisa

Prato Carne ~ *Meat*

PEITO DE POMBO ASSADO Coxas Guisadas com Frutos Secos em Pastilla
e Limão Confitado, Tajine de Legumes da Quinta, Jus Assado
SEARED PIGEON BREAST Braised Legs with Dried Fruits in Pastilla
and Preserved Lemon, Farm Vegetable Tagine, Roasted Jus

Pré-Sobremesa ~ *Pre-Dessert*

BABA com Ruibarbo, Creme de Baunilha,
Sorbete de Morango e Manjeriça
BABA with Rhubarb, Vanilla Cream,
Strawberry and Basil Sorbet

Sobremesa ~ *Dessert*

VACHERIN de Frutos Vermelhos
VACHERIN of Red Berries

103 €

Preço por pessoa ~ Price per person

Wine Pairing



SUGESTÃO PARA DEGUSTAÇÃO
SUGGESTION FOR TASTING MENU

António Guerreiro Bruto ~ *White Sparkling*
Lagoalva Colheita Tardia ~ *Late Harvest*
Passagem Branco ~ *White (Douro)*
Valle Pradinhos Reserva Tinto ~ *Red (Douro)*
Porto Blackett Tawny 10 Anos ~ *10 Year Old Port*

45 €

Preço por pessoa ~ Price per person

Cozinha saudável ~ *Healthy cuisine*

IVA incluído ~ Alergias: Alguns ingredientes poderão não estar mencionados na descrição do produto.
Caso tenha alguma restrição ou alergia alimentar, agradecemos de nos informar antecipadamente.
VAT included ~ Allergies: Some ingredients may not be listed in the product description.
Should you have any dietary restrictions or allergies, we kindly ask that you inform us in advance.