



The Albatroz Restaurant

ESPLANADA ~ TERRACE

Entradas ~ Appetizers

COUVERT (Pão, Manteiga e Azeitonas) COUVERT (Bread, Butter and Olives)	3,50 €
FRITOS TÍPICOS TYPICAL PORTUGUESE FRIED TAPAS	15 €
PRATOS DE QUEIJOS NACIONAIS PORTUGUESE CHEESE PLATE	16 €
PRESUNTO DE PATA NEGRA 100% BELOTA DRY CURED 100% ACORN-FED BLACK IBERIAN PORK	23 €
QUEIJO DE AZEITÃO e Compotas Caseiras e Pão de Frutos Secos AZEITÃO CHEESE Homemade Jam and Bread of Dried Fruit	9 €
CARPACCIO DE LOMBO DE NOVILHO, Rúcula, Alcachofras e Parmesão, Vinagrete Pinhão Trufado BEEF CARPACCIO Rocket Salad, Artichoke and Parmesan, Truffled Pine Nut Vinaigrette	20 €
POLVO GRELHADO Batata Doce Caçoila e Rebentos GRILLED OCTOPUS Baby Sweet Potato and Sprouts	19 €
CAMARÃO AO ALHO Cenouras com Laranja e Gengibre PAN FRIED GARLIC SHRIMP Carrots, Orange and Ginger	18 €
OSTRAS DA RIA FORMOSA (6 unidades) FORMOSA RIVER OYSTERS (6 units)	21 €
CAMARÃO TIGRE Legumes Crocantes, Vinagrete de Limão, Puré Aioli TIGER PRAWN Crispy Vegetables, Lemon Vinaigrette, Garlic-Potato Puree	23 €
SALMÃO MARINADO COM ALGAS Abacate, Funcho e Rucula MARINATED SALMON WITH SEAWEED Avocado, Fennel and Rocket	17 €
A Sugestão de PEIXE MARINADO DO DIA Suggestion of MARINATED FISH OF THE DAY	PVPE
SAPATEIRA À ALBATROZ com Manga, Lima e Romana ALBATROZ CRAB with Mango, Lime and Romaine Lettuce	19 €
AMEIJOAS DA RIA FORMOSA Migas com Limão Confit FORMOSA RIVER CLAMS Savory Bread Crumb Pudding with Lemon Confit	23 €

Sopas ~ Soups

CREME DE LEGUMES CREAMY VEGETABLE SOUP	11 €
CENOURA COM GENGIBRE Tosta com Requeijão CARROT AND GINGER SOUP Toast with Fresh Curd Cheese	11 €
SOPA DE PEIXE Coentro e Massa Caseira FISH SOUP Coriander and Homemade Pasta	17 €
GASPACHO Tosta de Tomate e Presunto Pata Negra CHILLED GAZPACHO Toast of Tomato and Dry Cured Ham	18 €

Saladas ~ Salads

TOMATE E QUEIJO FRESCO Rúcula e Pesto de Manjeriço TOMATO AND FRESH CHEESE SALAD Rocket Leaves and Basil Pesto	16 €
DO MAR Guacamole de Abacate e Alface SEAFOOD SALAD Avocado Guacamole and Lettuce	18 €
TOSTAS DE QUEIJO DE CABRA Alface e Tomates Cherry, Vinagrete com Mel TOASTED GOATS CHEESE lettuce and Cherry Tomato, Honey Vinaigrette	17 €
LEGUMES GRELHADOS Alface Mesclun e Lascas de Parmesão GRILLED VEGETABLE SALAD Mesclun Lettuce and Parmesan Flakes	16 €
CAESAR DE FRANGO GRELHADO Bacon e Crouton com Oregão GRILLED CHICKEN CAESAR SALAD Bacon and Oregano Croutons	15 €
CAESAR DE CAMARÕES COM CAJUN Bacon e Maçã Verde CAJUN SHRIMP CAESAR SALAD Bacon and Green Apple	17 €
NIÇOISE COM TATAKI ATUM TUNA TATAKI NIÇOISE SALAD	22 €

Cozinha saudável | Healthy cuisine

A descrição do menu pode não conter todos os ingredientes. Se sofrer de alguma alergia agradecemos que nos informe antecipadamente. Nenhum produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este for inutilizado. IVA incluído.

The menu description may not list all ingredients used. If you suffer from any allergies please inform in advance. No food or beverage products, including the 'couvert', can be charged if not ordered or consumed by the client. VAT included.

The Albatroz Restaurant

ESPLANADA ~ TERRACE

Sanduíches ~ Sandwiches

PITA DE FRANGO COM ESPECIARIAS Alface e Batata Frita SPICED CHICKEN PITA Lettuce and French Fries	15 €
PREGO DO LOMBO DE NOVILHO Cebolada com Limão, Pão com Semente de Papoila BEEF STEAK SANDWICH Stewed Onions with Lemon, Poppy Seed Bread	20 €
SANDUÍCHE CLUB DE SALMON FUMADO Abacate, Legumes Crocantes e Cebolinho SMOKED SALMON CLUB SANDWICH Avocado, Crispy Vegetables and Chives	22 €
TARTINES DE PRESUNTO PATA NEGRA 100% BELOTAS Tapenade de Azeitonas Pretas DRY CURED 100% ACORN-FED BLACK IBERIAN PORK TARTINES Black Olive Tapenade	17 €
SANDUICHE CLUB À ALBATROZ ALBATROZ CLUB SANDWICH	20 €
TOSTA MISTA Queijo Flamengo e Fiambre Caseiro TOASTED HAM AND CHEESE SANDWICH Flemish Sliced Cheese and Homemade Ham	12 €

Hamburgueres ~ Hamburgers

ALBATROZ Cebolada, Bacon, Queijo Cheddar, Alface e Batata Frita ALBATROZ Onion, Bacon, Cheddar Cheese, Lettuce and French Fries	18 €
ROYAL CHEESE COM ESCALOPE DE FOIE GRAS Cebolada Trufado e Queijo Cheddar ROYAL CHEESE WITH FOIE GRAS Truffle Stewed Onion and Cheddar Cheese	26 €

Massas e Risotto ~ Pasta and Risotto

LINGUINI DE CAMARÃO Pesto de Manjeriçã e Tomate Cherry SHRIMP LINGUINI Basil Pesto and Cherry Tomato	21 €
TAGLIATELLA DE VITELA Molho de Tomate VEAL TAGLIATELLE Tomato Sauce	20 €
RISOTTO DE COGUMELOS Espargos Verdes e Parmesão MUSHROOM RISOTTO Green Asparagus and Parmesan	23 €
RISOTTO DE PEIXE E MARISCOS Emulsão de Manjeriçã SEAFOOD RISOTTO Basil Emulsion	29 €

Do Mercado do Peixe ~ From the Fish Market

BACALHAU MEIA CURA À Brás de Legumes e Azeitonas SEMI MATURE COD FISH 'À Brás' Vegetables and Olives	26 €
PEIXE DO DIA Batata Vitelotte e Legumes da Quinta FISH OF THE DAY Vitelotte Potatoes and Market Vegetables	PVPE
LAVAGANTE AZUL SALTEADO Refogado de Raízes da Estação com Especiarias e Frutos Secos SAUTÉED BLUE LOBSTER Braised Seasons Root Vegetables with Spices and Dried Fruit	70 €

Do Mercado da Terra ~ From the Land Market

A SUGESTÃO DO DIA SUGGESTION OF THE DAY	PVPE
BIFE DE LOMBO À PORTUGUESA Presunto, Alho e Batata TYPICAL PORTUGUESE BEEF LOIN Dry Cured Pork Ham, Garlic and Potato	30 €
EMPADA DE COXAS DE PATO Refogado de Funcho, Cebola e Espinafres, Legumes Salteados DUCK THIGH PIE Braised Fennel, Onion and Spinach, Sautéed Vegetables	25 €

Cozinha saudável | Healthy cuisine

A descrição do menu pode não conter todos os ingredientes. Se sofrer de alguma alergia agradecemos que nos informe antecipadamente. Nenhum produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este for inutilizado. IVA incluído.

The menu description may not list all ingredients used. If you suffer from any allergies please inform in advance. No food or beverage products, including the 'couvert', can be charged if not ordered or consumed by the client. VAT included.

The Albatroz Restaurant

ESPLANADA ~ TERRACE

Sobremesas ~ *Desserts*

FRUTA LAMINADA SLICED FRUIT	12 €
CREME BRULÉE DE MARACUJA com Sorvete de Coco PASSIONFRUIT CREME BRULÉE with Coconut Sorbet	11 €
BROWNIE DE CHOCOLATE e Gelado de Baunilha CHOCOLATE BROWNIE and Vanilla Ice Cream	11 €
MOUSSE DE CHOCOLATE Sorvete de Morango CHOCOLATE MOUSSE Strawberry Sorbet	10 €
MIL FOLHAS DE LIMÃO E FRAMBOESAS Sorvete de Framboesa LEMON AND RASPBERRY MILLE-FEUILLE Raspberry Sorbet	11 €
TARTE DE BAUNILHA E CARAMELO Gelado de Café VANILLA AND CARAMEL PIE Coffee Ice Cream	11 €
SELECÇÃO DE GELADOS E SORVETE CASEIROS SELECTION OF HOMEMADE ICE CREAM AND SORBETS	10 €
A Sugestão de SOBREMESA DO DIA Suggestion of DESSERT OF THE DAY	PVPE

Chá da Tarde ~ *Afternoon Tea*

Disponível a partir das 16h até às 18h.
Available from 4pm to 6pm.

SCONES E DOCE CASEIRO
SCONES AND HOMEMADE JAM

MINI PASTELARIA VARIADOS
SELECTION OF MINI PASTRIES

MINI SANDUÍCHES VARIADOS
SELECTION OF MINI SANDWICHES

CHÁ
TEA

Preço: 22 euros por pessoa (mínimo para 2 pessoas)
Price: 22 euros per person (minimum 2 people)

Cozinha saudável | Healthy cuisine

A descrição do menu pode não conter todos os ingredientes. Se sofrer de alguma alergia agradecemos que nos informe antecipadamente. Nenhum produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este for inutilizado. IVA incluído.

The menu description may not list all ingredients used. If you suffer from any allergies please inform in advance. No food or beverage products, including the 'couvert', can be charged if not ordered or consumed by the client. VAT included.