



The Albatroz Terrace

Entradas ~ *Starters*

COUVERT (Pão, Manteiga e Azeitonas) COUVERT (Bread, Butter and Olives)	3.50 €
QUEJO DE AZEITÃO Compotas Artesanais e Pão de Frutos Secos AZEITÃO CHEESE Artisan Jams and Nuts Bread	10 €
FRITOS TÍPICOS Nacionais TRADITIONAL FRIED Portuguese Tapas	15 €
PRATOS DE QUEIJOS Nacionais SELECTION of Portuguese Cheeses	16 €
SALMÃO MARINADO COM ALGAS Abacate, Funcho e Rúcula MARINATED SALMON WITH SEAWEED Avocado, Fennel and Rocket	18 €
CAMARÃO AO ALHO Cenouras com Laranja e Gengibre GARLIC SHRIMP Carrots, Orange and Ginger	19 €
POLVO GRELHADO Caçoila de Batata-Doce e Rebento GRILLED OCTOPUS Sweet Potato <i>Caçoila</i> and Sprouts	19 €
SAPATEIRA À ALBATROZ com Manga, Lima e Romana ALBATROZ CRAB with Mango, Lime and Romaine Lettuce	19 €
CARPACCIO DE LOMBO DE NOVILHO Rúcula, Alcachofras e Parmesão, Vinagrete de Pinhão Trufado BEEF TENDERLOIN CARPACCIO Rocket, Artichoke and Parmesan, Truffled Pine Nut Vinaigrette	21 €
OSTRAS da Ria Formosa (6 unidades) FORMOSA RIVER Oysters (6 pieces)	22 €
AMEIJOAS DA RIA FORMOSA Migas com Limão Confit FORMOSA RIVER CLAMS Savoury <i>Migas</i> with Lemon Confit	23 €
PRESUNTO DE PATA NEGRA 100% Belota 100% ACORN-FED Dry-Cured Black Iberian Pork	24 €
CAMARÃO TIGRE Picadinho Algárvio, Vinagrete de Limão, Puré Aioli TIGER PRAWN Algarve-Style <i>Picadinho</i> , Lemon Vinaigrette, Garlic-Potato Purée	26 €
A SUGESTÃO DE Peixe Marinado do Dia SUGGESTION OF Marinated Fish of the Day	PVP €

Sopas ~ *Soups*

CREME DE LEGUMES CREAMY VEGETABLE SOUP	11 €
CENOURA COM GENGIBRE Tosta com Requeijão CARROT AND GINGER SOUP Toast with Fresh Curd Cheese	12 €
SOPA DE PEIXE Coentro e Massa Caseira FISH SOUP Coriander and Homemade Pasta	17 €
GASPACHO DE PEPINO Abacate e Manjerição, com Tosta de Enguia Fumada e Tomates Confit CUCUMBER GAZPACHO Avocado and Basil, with Smoked Eel Toast and Confit Tomatoes	17 €
GASPACHO Tosta de Tomate, Presunto de Pata Negra 100% Belota GAZPACHO Tomato Toast, 100% Acorn-Fed Dry-Cured Black Iberian Pork	19 €

Saladas ~ *Salads*

TOMATE E QUEIJO FRESCO Rúcula e Pesto de Manjerição TOMATO AND FRESH CHEESE SALAD Rocket and Basil Pesto	16 €
LEGUMES GRELHADOS Alface Mesclun e Lascas de Parmesão GRILLED VEGETABLE SALAD Mesclun Lettuce and Parmesan Flakes	16 €
CAESAR DE FRANGO GRELHADO Bacon e Croutons com Orégãos GRILLED CHICKEN CAESAR SALAD Bacon and Oregano Croutons	17 €
CAESAR DE CAMARÕES COM CAJUN Bacon e Maçã Verde CAJUN SHRIMP CAESAR SALAD Bacon and Green Apple	18 €
TOSTAS DE QUEIJO DE CABRA Alface e Tomate Cherry, Vinagrete com Mel TOASTED GOATS CHEESE Lettuce and Cherry Tomato, Honey Vinaigrette	18 €
DO MAR Puré de Abacate e Alface SEAFOOD SALAD Avocado Purée and Lettuce	18 €
NIÇOISE com Tataki de Atum NIÇOISE with Tuna Tataki	22 €

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 Terrace

Sandúiches ~ Sandwiches

TOSTA CLÁSSICA Queijo Flamengo e/ou Fiambre Caseiro TOASTED CLASSIC Flemish Sliced Cheese and/or Homemade Ham	15 €
PITA DE FRANGO com Especiarias, Alface e Batata Frita CHICKEN PITA with Spices, Lettuce and French Fries	16 €
TARTINES de Presunto de Pata Negra 100% Belota, Tapenade de Azeitonas Pretas 100% ACORN-FED Dry-Cured Black Iberian Pork Tartines, Black Olive Tapenade	17 €
PREGO DO LOMBO DE NOVILHO Cebolada com Limão, Pão com Semente de Papoila BEEF TENDERLOIN STEAK Stewed Onions with Lemon, Poppy Seed Bread	20 €
CLUB à Albatroz ALBATROZ Club	23 €
CLUB de Salmão Fumado Abacate, Legumes Crocantes e Cebolinho SMOKED SALMON Club Avocado, Crispy Vegetables and Chives	25 €

Massas e Risotto ~ Pasta and Risotto

TAGLIATELLA DE VITELA Molho de Tomate VEAL TAGLIATELLE Tomato Sauce	22 €
LINGUINI DE CAMARÃO Pesto de Manjerição e Tomate Cherry SHRIMP LINGUINI Basil Pesto and Cherry Tomato	23 €
RISOTTO DE COGUMELOS Espargos Verdes e Parmesão MUSHROOM RISOTTO Green Asparagus and Parmesan	25 €
RISOTTO DE PEIXE E MARISCOS Emulsão de Manjerição SEAFOOD RISOTTO Basil Emulsion	30 €

Hambúrgueres ~ Burgers

ALBATROZ Cebolada, Bacon, Queijo Cheddar, Alface e Batata Frita ALBATROZ Onion, Bacon, Cheddar Cheese, Lettuce and French Fries	20 €
ROYAL CHEESE com Escalope de Foie Gras Cebolada Trufada e Queijo Cheddar ROYAL CHEESE with Foie Gras Truffled Onion and Cheddar Cheese	27 €

Do Mercado do Peixe ~ From the Fish Market

PEIXE DO DIA Batata Vitelotte e Legumes da Quinta FISH OF THE DAY Vitelotte Potatoes and Market Vegetables	PVP €
BACALHAU MEIA CURA À BRÁS com Legumes e Azeitonas SEMI-CURED COD À BRÁS with Vegetables and Olives	27 €
LAVAGANTE SALTEADO Refogado de Raízes da Estação, com Especiarias e Frutos Secos SAUTÉED LOBSTER Braised Seasonal Root Vegetables, with Spices and Nuts	70 €

Do Mercado da Terra ~ From the Land

A SUGESTÃO DO DIA SUGGESTION OF THE DAY	PVP €
EMPADA DE COXAS DE PATO Refogado de Funcho, Cebola e Espinafres, Legumes Salteados DUCK THIGH PIE Braised Fennel, Onion and Spinach, Sautéed Vegetables	26 €
BIFE DE LOMBO À PORTUGUESA Presunto, Alho e Batata PORTUGUESE-STYLE BEEF LOIN Dry-Cured Ham, Garlic and Potatoes	32 €
FOIE GRAS DE PATO SALTEADO Figs com Especiarias e Praliné de Frutos Secos SEARED DUCK FOIE GRAS Spiced Figs and Nut Praliné	26 €

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 Terrace

Sobremesas ~ *Desserts*

A SUGESTÃO DE SOBREMESA DO DIA SUGGESTION OF DESSERT OF THE DAY	PVP €
ESFERA RECHEADA com Mousse de Chocolate, Sorvete de Morango SPHERE Filled with Chocolate Mousse, Strawberry Sorbet	12 €
BROWNIE DE CHOCOLATE e Gelado de Baunilha CHOCOLATE BROWNIE with Vanilla Ice Cream	12 €
MIL FOLHAS DE LIMÃO E FRAMBOESAS Sorvete de Framboesa LEMON AND RASPBERRY MILLE-FEUILLE Raspberry Sorbet	12 €
FRAISIER com Sorvete de Morango Fresco FRAISIER with Fresh Strawberry Sorbet	13 €
CRÈME BRÛLÉE DE PISTÁCHIO com Gelado de Cerejas Amarena PISTACHIO CRÈME BRÛLÉE with Amarena Cherry Ice Cream	13 €
SELECÇÃO DE GELADOS e Sorvetes Caseiros SELECTION OF HOMEMADE ICE CREAMS and Sorbets	11 €
FRUTA LAMINADA SLICED FRUIT	12 €

Chá da Tarde ~ *Afternoon Tea*

Preço por pessoa (mínimo 2 pessoas) Price per person (minimum 2 people)	23 €
Disponível das 16h00 às 18h00 Available from 4:00 pm to 6:00 pm	
SELECÇÃO DE MINI-SANDUÍCHES SELECTION OF MINI SANDWICHES	
VARIEDADES DE PASTELARIA CASEIRA DELICIOUS HOMEMADE PASTRIES	
SCONES, COMPOTA E MANTEIGA FRESHLY BAKED SCONES, JAM AND BUTTER	
A SUA ESCOLHA DE CHÁ YOUR CHOICE OF TEA	
PRETO ~ <i>BLACK</i> Breakfast Ceylan Orange Pekoe Darjeeling	
PRETO AROMATIZADO ~ <i>FLAVOURED BLACK</i> Caramelo ~ <i>Caramel</i> Earl Grey Yin Zhen ~ <i>Yin Zhen Earl Grey</i> Frutas Vermelhas ~ <i>Red Fruits</i>	
VERDE ~ <i>GREEN</i> Gunpowder Jasmine Menta ~ <i>Mint</i> Sencha FuKuyu	
CEDERBERG Rooibos Cederberg	
BRANCO ~ <i>WHITE</i> Passion de Fleurs ~ <i>Flower Passion</i>	
TISANAS ~ <i>HERBAL INFUSIONS</i> Camomila ~ <i>Chamomile</i> Tília ~ <i>Lime Blossom</i> Verbena	

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.