

Couvert 2,80 €

SOPAS • SOUPS

Sopa de Legumes e Verduras da Estação • *Seasonal Vegetable* 8,00 €

Gaspacho Fresco de Verão • *Fresh Summer Gazpacho* 9,00 €

Sopa de Peixes à Albatroz • *Albatroz Fish Soup* 11,00 €

SALADAS • SALADS

Salada de Tomate com Mozzarella, Pesto, Parmesão e Rúcula 12,00 €
Tomato and Mozzarella Salad with Pesto, Parmesan Cheese and

Salada de Folhas Verdes com Queijo Fresco, Nozes e Lima Confit 12,00 €
Green Salad with Fresh Cheese, Walnut and Confit Lemon

Salada César com Frango Grelhado, Abacate e Ervas Aromáticas 13,00 €
Caesars Salad with Grilled Chicken, Avocado and Aromatic Herbs

Salada César com Camarões, Abacate e Ervas Aromáticas 15,00 €
Caesars Salad with Shrimp, Avocado and Aromatic Herbs

Salada de Lagosta e Citrinos da Época 20,00 €
Lobster Salad with Season's Citrus Fruit

PETISCOS • TIDBITS

Ostras da Ria de Aveiro • *Aveiro Oysters* 5,00 € /

Sortido de Salgadinhos Tradicionais • *Selection of Traditional* 14,00 €

Carpaccio de Novilho de Pasto • *Pasture Beef Carpaccio* 14,00 €

Barrita de Petiscos Portugueses • *Variety of Portuguese Savoury* 14,00 €

Santola na Taça à Albatroz • *Albatroz Crab Dip with Mini Toast* 15,00 €

Lulas Recheadas à Costa Vincentina • *Vincentian Stuffed Squid* 15,00 €

Camarões em Alho e Azeite • *Shrimp Fried in Olive Oil and Garlic* 15,00 €

Presunto Ibérico Curado 24 Mês • *Iberian Cured Ham 24-Months* 15,00 €

Choco Frito Extra Tenrino e Seus Molhos • *Tender Fried* 15,00 €

Pica-Pau de Novilho e Porco Preto • *'Pica-Pau' of Beef and Black* 15,00 €

Polvo com Alho Tostado, Limão e Coentros • *Octopus with Garlic,* 15,00 €

Amêijoas à Bulhão Pato • *Clams in a Lemon and Coriander* 18,00 €

SANDUÍCHES • SANDWICHES

Sanduíche de Tomate Fresco com Mozzarella, Parmesão, Puré de Azeitona e Pesto 10,00 €

Sanduíche de Frango Grelhado com Legumes Assados, Rúcula, Maionese e Manjericão 11,00 €

Sanduíche de Salmão Fumado com Queijo Creme e Rúcula em Pão de Limão Confit 13,00 €

Sanduíche de Leitão à Bairrada com Pickles Caseiros 13,00 €
Bairrada Suckling Pig Sandwich with Homemade Pickles

Sanduíche de Santola com Maionese, Citrinos, Alface Romana e Ovo 13,00 €

SANDUÍCHES • SANDWICHES

Francesinha de Mariscos e Crème de Bacon	13,00
<i>Shellfish 'Francesinha' with Cream of Bacon</i>	€
Sanduíche Clube Albatroz	13,00
<i>Albatroz Club Sandwich</i>	€
Trio de Mini Hambúrgueres Gourmet no Nosso Pão	15,00
<i>Trio of Mini Gourmet Burgers in our Homemade Bread</i>	€
Prego no Pão com Alho	15,00
<i>Beef Steak Sandwich with Garlic</i>	€
'O Búrguer' com Bacon, Brie, Cebola Frita, Cogumelo Estufado, Alface, Tomate,	18,00
Pão da Casa e Nosso Molho	€
<i>'The Burger' with Bacon, Brie, Fried Onion, Steamed Mushroom,</i>	

PRINCIPAIS • MAIN DISHES

Pizza Marguerita com Tomate e Queijo • <i>Margarita Pizza with</i>	14,00 €
Pizza Napolitana com Queijo e Fiambre • <i>Napolitana Pizza with</i>	14,00 €
Linguini à Bolonhesa • <i>Linguini with Bolognese Sauce</i>	14,00 €
Esparguete de Amêijoas e Camarão ao Alho • <i>Spaghetti with</i>	16,00 €
Omeleta de Tomate, Mozzarella e Manjeriço • <i>Tomato Omelette</i>	10,00
Omeleta de Salmão Fumado e Cogumelos • <i>Smoked Salmon</i>	16,00
Risotto do Mar com Peixes e Mariscos • <i>Seafood Risotto with Fish</i>	22,00 €
Lombo de Robalo Grelhado • <i>Grilled Loin of Sea Bass</i>	30,00 €
Paella Terra e Mar • <i>Paella of the Earth</i>	25,00 € (1 pax) 42,00 € (2 pax)
Robalo ao Sal (2 pax) • <i>Sea Bass Baked in Salt (2 pax)</i>	65,00 € / Kg
Linguado Grelhado • <i>Grilled Sole</i>	70,00 € / Kg
Bife Grelhado de Vazia de Pasto dos Açores com Bearnês	20,00
<i>Grilled Beef Steak from the Azores with Béarnaise Sauce</i>	€

SOBREMESAS • DESSERTS

Morangos com Chantilly de Chocolate Belga 70%	8,00 €
<i>Strawberries with 70% Belgian Chocolate Chantilly</i>	
Panacotta de Manga, Ananás dos Açores e Maracuja	8,00 €
<i>Mango Pannacotta with Pineapple from the Azores and Passion Fruit</i>	
Fino Éclair de Mirtilos com Molho de Framboesa e Crème	8,00 €
<i>Fine Blueberry Éclair with Raspberry Sauce and Cream</i>	
Crème Brûlée Caramelizado • <i>Caramelized Crème Brûlée</i>	8,00 €
Tarte Crocante de Maçã • <i>Crispy Apple Pie</i>	8,00 €
Pastel de Doce de Leite e Mesclum de Frutas • <i>Caramelized Milk</i>	8,00 €
Frutas da Época • <i>Season's Fruit</i>	6,50 €
Prato de Queijos • <i>Cheese Plate</i>	13,00 €
Gelados e Sorvetes da Casa • <i>Home-Made Ice Cream and Sorbet</i>	8,00 €

Sabores: Baunilha, Chocolate, Pistachio, Café com Licor de Avelã, Limão, Morango, Framboesa, Tangerina.

Flavors: Vanilla, Chocolate, Pistachio, Coffee with Hazelnut Liqueur, Lemon

VAT Included – We kindly request our guests to refrain from smoking and using mobile telephones during the meal.