



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 CURED AZEITÃO CHEESE Homemade Jam and Bread of Dried Fruit	9 €
CARPACCIO DE LOMBO DE NOVILHO, Rúcula, Alcachofras e Parmesão, Vinagrete Pinhão Trufado BEEF CARPACCIO Rucola, Artichoke and Parmesan, Truffled Pine Nut Vinaigrette	18 €
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 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	18 €
AMEIJOAS DA RIA FORMOSA Migas com Limão Confit FORMOSA RIVER CLAMS Savory Bread Crumb Pudding with Lemon Confit	21 €

Sopas ~ Soups

CREME DE LEGUMES CREAM OF VEGETABLE SOUP	11 €
CENOURA COM GENGIBRE Tosta com Requeijão CARROT AND GINGER SOUP Toast with Fresh Curd Cheese	11 €
CREME DE CASTANHAS Funcho e Aipo CREAM OF CHESTNUT Fennel and Celery	15 €
SOPA DE PEIXE Coentro e Massa Caseira FISH SOUP Coriander and Homemade Pasta	17 €

Saladas ~ Salads

TOMATE E QUEIJO FRESCO Rúcula e Pesto de Manjeriço TOMATO AND FRESH CHEESE SALAD Arugula and Basil Pesto	15 €
DO MAR Guacamole de Abacate e Alface SEAFOOD SALAD Avocado Guacamole and Lettuce	17 €
TOSTAS DE QUEIJO DE CABRA Alface e Tomates Cherry, Vinagrete com Mel TOASTED GOATS CHEESE lettuce and Cherry Tomato, Honey Vinaigrette	16 €
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	16 €
NIÇOISE COM TATAKI ATUM TATAKI TUNA NIÇOISE SALAD	21 €

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

Sanduiches ~ Sandwiches

PITA DE FRANGO COM ESPECIARIAS Alface e Batata Frita SPICED CHICKEN PITA Lettuce and Fried Potatoes	15 €
PREGO DO LOMBO DE NOVILHO Cebolada com Limão, Pão com Semente de Papoila BEEF STEAK SANDWICH Stewed Onions with Lemon, Poppy Seed Bread	19 €
SANDUÍCHE CLUB DE SALMON FUMADO Abacate, Legumes Crocantes e Cebolinho SMOKED SALMON CLUB SANDWICH Avocado, Crispy Vegetables and Chives	18 €
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	18 €
TOSTA MISTA Queijo Flamengo e Fiambre Caseiro TOASTED HAM AND CHEESE SANDWICH Flemish Sliced Cheese and Homemade Ham	11 €

Hamburgueres ~ Hamburgers

ALBATROZ Cebolada, Bacon, Queijo Cheddar, Alface e Batata Frita ALBATROZ Onion, Bacon, Cheddar Cheese, Lettuce and Fried Potatoes	17 €
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	20 €
TAGLIATELLA DE VITELA Molho de Tomate VEAL TAGLIATELLE Tomato Sauce	19 €
RISOTTO DE COGUMELOS Espargos Verdes e Parmesão MUSHROOM RISOTTO Green Asparagus and Parmesan	21 €
RISOTTO DE PEIXE E MARISCOS Emulsão de Manjeriçã SEAFOOD RISOTTO Basil Emulsion	28 €

Do Mercado do Peixe ~ From the Fish Market

BACALHAU MEIA CURA À Brás de Legumes e Azeitonas SEMI MATURE COD FISH "À Brás" Crumbled with Vegetables and Olives	25 €
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	68 €

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	28 €
EMPADA DE COXAS DE PATO Refogado de Funcho, Cebola e Espinafres, Legumes Salteados DUCK THIGH PIE Braised Fennel, Onion and Spinach, Sautéed Vegetables	24 €

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 com Gelado Caramelo CREME BRULÉE with Caramel Ice Cream	9 €
BROWNIES DE CHOCOLATE e Sorvete de Framboesas CHOCOLATE BROWNIES and Raspberry Sorbet	11 €
GULOSEIMA DE CHOCOLATE com Gelado Chocolate CHOCOLATE TREAT with Chocolate Ice Cream	9 €
TARTE LIMÃO E FRAMBOESAS Sorvete de Frutos Vermelhos LEMON AND RASPBERRY PIE Red Fruit Sorbet	9 €
CHEESECAKE Chocolate e Manga CHEESECAKE Chocolate and Mango	9 €
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: 21 euros por pessoa (mínimo para 2 pessoas)
Price: 21 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.