



The Albatroz Restaurant

A cozinha contemporânea e os produtos tipicamente portugueses conferem a cada prato um sabor natural, elegante e agradavelmente surpreendente.

The contemporary cuisine and the Portuguese ingredients give each dish a natural, elegant and surprisingly pleasant flavor.

Frederic Breitenbucher | *Executive Chef*

Entradas ~ Appetizers

PÉTALAS DE BACALHAU E MUXAMA ALGARVIA Pão com Tomate Seco e Caldo de Bivalves com Coentros PETALS OF CODFISH AND ALGARVE DRY-CURED TUNA with Sundried Tomato Bread and Clam Broth with Coriander	18 €
POLVO GRELHADO Batata Doce Caçoila e Rebentos GRILLED OCTOPUS Sweet Potato and Sprouts	19 €
TERRINA DE MAGRET E FOIE GRAS DE PATO Geleia de Vinho do Porto, Cogumelos Selvagem TERRINE OF DUCK SUPREME AND DUCK FOIE GRAS Port Wine Jelly and Wild Mushrooms	19 €
OSTRAS DA RIA FORMOSA (6 unidades) FORMOSA RIVER OYSTERS (6 units)	21 €
PRESUNTO PATA NEGRA 100% BOLOTA DRY CURED BLACK IBERIAN PORK	23 €
FOIE GRAS DE PATO Variação de Figos, Gel de Yuzu e Manjeriço, Gelatina ao Vinho do Porto, Pão de Frutos Secos DUCK FOIE GRAS Medley of Figs, Yuzu-lime and Basil Gel, Port Wine Jelly, Dried Fruit Bread	25 €
VIEIRAS SELVAGEM MARINADAS Gelatina de Manga, Maça e Gengibre, Abacate e Telha Açafraão, Flor de Gelo MARINATED WILD SCALLOPS Mango Jelly, Apple and Ginger, Avocado and Saffron Crisp, Ice Plant	26 €
ATUM DA NOSSA COSTA Marinado com Vinagrete de Cereja e Sabugueiro, Alperce, Telha de Parmesão com Pimenta Espelette TUNA FROM OUR COAST Marinated with Cherry and Elderberry Vinaigrette, Apricot, Parmesan Crisp with Espelette Pepper	26 €
CARABINEIRO GRELHADO Ervilha e Batata, Papada e Presunto Pata Negra e Gel de Yuzu GRILLED SCARLET PRAWN Peas and Potato, Cured Jowl and Dry Cured Black Iberian Pork and Yuzu-Lime Gel	35 €
LAVAGANTE AZUL MARINADO Legumes Crocantes, Espuma de Pêssego e Lúcia Lima MARINATED BLUE LOBSTER Crisp Vegetables, Peach and Lemon Verbena Foam	41 €

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 €
SOPA FRIA de Pepino e Abacate, Cavala Curada e Rabano Preto, Tosta Torrada com Caviar Oscietre Imperial CHILLED SOUP of Cucumber and Avocado, Cured Mackerel and Black Radish, Toast with Imperial Oscietre Caviar	29 €

Do Mercado do Peixe ~ From the Fish Market

PEIXE DO DIA, Batata Vitelotte e Legumes da Quinta FISH OF THE DAY Vitelotte Potatoes and Orchard Vegetables	PVPE
ROBALO SALTEADO Ostras, Textura de Brócolos e Molho Iodado SAUTÉED SEA BASS Oysters, Textured Broccoli and Iodized Sauce	40 €
PEIXE GALO SELVAGEM SALTEADO Viennoise com Manjeriço e Citrinos, Espargos Verdes, Courgetes e Tomates com Anchovas, Braisaço com Limão WILD SAUTÉED JOHN DORY Viennoise with Basil and Citrus, Green Asparagus, Zucchini and Tomato with Anchovies, Braisage with Lemon	40 €
VIEIRAS SALTEADAS Variação de Couve-Flor, Cevadinha com Limão Confit, Emulsão de Cogumelos SAUTEED SCALLOPS Cauliflower Medley, Barley with Lemon Confit, Mushroom Emulsion	41 €
LAVAGANTE AZUL SALTEADO Areia de Cascais com Parmesão e Espelette, Toranja e Vegetais SAUTÉED BLUE LOBSTER Areias de Cascais Cookie with Parmesan and Espelette Pepper, Grapefruit and Vegetables	70 €

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
Hotel

★ ★ ★ ★ ★

The Albatroz Restaurant

A cozinha contemporânea e os produtos tipicamente portugueses conferem a cada prato um sabor natural, elegante e agradavelmente surpreendente.

The contemporary cuisine and the Portuguese ingredients give each dish a natural, elegant and surprisingly pleasant flavor.

Frederic Breitenbucher | *Executive Chef*

Vegetariano ~ *Vegetarian*

CRUMBLE DE FUNCHO COM ERVAS Polenta com Tomate, Courgettes Recheadas com Caviar de Beringela e Legumes ao Alecrim FENNEL-HERB CRUMBLE Polenta with Tomato, Zucchini Stuffed with Eggplant-Caviar and Rosemary Infused Vegetables	30 €
RISOTTO DE COGUMELOS SELVAGENS com Espargos Verdes e Emulsão Trufada WILD MUSHROOM RISOTTO with Green Asparagus and Truffled Emulsion	32 €

Do Mercado da Terra ~ *From the Land Market*

CABRITO DA SERRA COZINHADO A BAIXA TEMPERATURA Alface Recheada com Enchidos e Favas, Alcachofras e Cromesqui de Batatas com Pimenta Espelette SLOW COOKED MOUNTAIN GOAT Lettuce Stuffed with Charcuterie and Broad Bean, Artichoke and Potato <i>Cromesqui</i> with Espelette Pepper	36 €
LOMBO E SECRETOS DE PORCO PRETO do Zambujal, Gnocchi de Queijo Fresco, Ervilha Lagrima, Cebola Nova Caramelizada, Jus Assado BLACK IBERIAN PORK LOIN AND 'SECRETOS' from Zambujal, Fresh Cheese Gnocchi, Tear Peas, Caramelized Onion, Roast Gravy	37 €
ENTRECÔTE DE NOVILHO SALTEADO Mil Folhas de Batata Trufada, Espargos e Vegetais da Quinta SEARED BEEF ENTRECOTE Truffled-Potato Mille-Feuille, Asparagus and Orchard Vegetables	40 €
CARRE DE BORREGO A BAIXA TEMPERATURA Crumble de Funcho, Cannelloni de Courgetes Recheados com Beringela Fumada, Espuma de Tomates SLOW-COOKED RACK OF LAMB Fennel Crumble, Cannelloni of Zucchini stuffed with Smoked Eggplant, Tomato Foam	40 €
PEITO DE POMBO ASSADO Cannelloni de Aipo com as Coxas Refogadas com Frutos Secos e Ras El-Hanout, Figs Salteados, Puré de Cenoura com Gengibre, Jus Assado BAKED PIGEON BREAST Celeriac Cannelloni Pigeon Thigh Stewed with Dried Fruits and Ras El-Hanout, Sautéed Figs, Carrot and Ginger Purée, Roast Gravy	41 €

Sobremesas ~ *Desserts*

SELECÇÃO DE GELADOS E SORVETES CASEIROS SELECTION OF HOME-MADE ICE CREAM AND SORBETS	11 €
FRUTA LAMINADA SLICED FRUIT	12 €
CREME BRULEE de Manjeriçã, Frutos Vermelhos, Sorvete de Morango e Manjeriçã CREME BRULEE of Basil, Red Fruits, Strawberry and Basil Sorbet	13 €
CAFÉ, CARAMELO E CHOCOLATE Aromatizado com Vinho de Carcavelos 15 Anos, Gelado de Café COFFEE, CARAMEL AND CHOCOLATE Flavored with 15 Year Old Carcavelos Wine, Coffee Ice Cream	13 €
FARÓFIAS INVERTIDAS e Baunilha INVERTED POACHED MERINGUE and Vanilla	13 €
FIGOS SALTEADOS Financier de Mel, Sorvete de Figs, Pão de Especiarias SAUTÉED FIGS Honey Financier, Fig Sorbet, Spiced Bread	13 €
CHOCOLATE Banana e Amendoins Sorvete de Banana e Maracuja CHOCOLATE Banana and Peanuts Banana and Passionfruit Sorbet	13 €
NAMELAKA (Creme Muito Suave) de Caramelo com Sorvete de Yuzu NAMELAKA (Very Smooth Cream) of Caramel with Yuzu Lime Sorbet	14 €
BABA COM PÊSSEGOS CONFITADOS com Alecrim, Sorvete de Pêssego BABA WITH PEACH CANDIED with Rosemary Peach Sorbet	14 €
PRATOS DE QUEIJOS NACIONAIS PORTUGUESE CHEESE PLATE	16 €

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.