



## 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

PRESUNTO PATA NEGRA 100% BOLOTA DRY CURED BLACK IBERIAN PORK	23 €
POLVO GRELHADO Batata Doce Caçoila e Rebentos GRILLED OCTOPUS Sweet Potato and Sprouts	18 €
VIEIRAS MARINADAS Gelatina de Manga, Maçã e Gengibre, Abacate e Telha Açafraão, Flor de Gelo MARINATED SCALLOPS Mango Jelly, Apple and Ginger, Avocado and Saffron Crisp, Ice Plant	24 €
OSTRAS DA RIA FORMOSA (6 unidades) FORMOSA RIVER OYSTERS (6 units)	21 €
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 Gel	34 €
FOIE GRAS DE PATO Texturas de Marmelos e Maçã, Pão de Frutos Secos com Gelatina ao Vinho do Porto DUCK FOIE GRAS Textured Quince and Apple, Bread of Dried Fruit and Port Wine Jelly	25 €
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 €
TERRINA DE PINTADA E FOIE GRAS e Cogumelos Selvagem GUINEA FOWL AND DUCK LIVER TERRINE and Wild Mushrooms	18 €
ATUM RABILHO MARINADO Sabugueiro, Esponja Alperce, Legumes Crocantes, Telha de Parmesão com Pimenta Espelette MARINATED BLUEFIN TUNA Elderflower, Apricot Sponge, Crispy Vegetables, Parmesan Crisps with Espelette Pepper	24 €
MEIO LAVAGANTE AZUL SALTEADO Raviolis de Maçã Recheados com os Braços e Limão Confit, Peras Aciduladas, Espuma de Maçã SAUTÉED BLUE LOBSTER Raviolis of Apple Filled with the Claw and Confit Lemon, Sour Pears, Apple Foam	39 €

### Sopas ~ Soups

CREME DE LEGUMES CREAM OF VEGETABLE SOUP	10 €
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 €

### Do Mercado do Peixe ~ From the Fish Market

ROBALO SALTEADO Ostras, Textura de Brócolos e Molho Iodado SAUTÉED SEA BASS Oysters, Textured Broccoli and Iodized Sauce	39 €
PEIXE DO DIA, Batata Vitelotte e Legumes da Quinta FISH OF THE DAY Vitelotte Potatoes and Orchard Vegetables	PVPE
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	68 €
PREGADO SALTEADO Fondant de Espargos Verdes, Batata e Tomates Confit, Cogumelos Selvagens, e Jus de Aves Acidulado SAUTÉED TURBOT Green Asparagus Fondant, Potato and Confit Tomatoes, Wild Mushrooms, and Sour Chicken Jus	42 €
SALMONETE SALTEADO, CARABINEIRO Cevadilha com Tomate Seco, Azeitonas e Coentros, Cremoso de Cenouras com Laranja e Gengibre e Jus Assado RED MULLET, SCARLET PRAWN Barley with Dried Tomato, Olives and Coriander, Carrot, Orange and Ginger Mousseline and Roasted Fish Sauce	39 €

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

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*

RISOTTO DE ESPARGOS VERDES E CEPES Emulsão de Cogumelos, Lascas de Trufa Branca da Região Alba RISOTTO OF GREEN ASPARAGUS AND PORCINI Mushroom Emulsion, White Truffle from the Alba Region	49 €
GNOCCHI DE QUEIJO FRESCO Cogumelo Selvagem e Vegetais, Lascas de Trufa Branca da Região Alba FRESH CHEESE GNOCCHI, Wild Mushrooms and Vegetables, White Truffle from the Alba Region	49 €

### Do Mercado da Terra ~ *From the Land Market*

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	38 €
CABRITO DA SERRA COZINHADO A BAIXA TEMPERATURA Favas e Painho Alentejano, Cromesqui de Batata e Pimenta Espelette SLOW COOKED MOUNTAIN GOAT Broad Bean and Smoked Alentejo Pork Sausage, Potato Cromesqui with Espelette Pepper	32 €
LOMBO E SECRETOS DE PORCO PRETO Gnocchi de Queijo Fresco, Guisado de Vegetais, Cebola Caramelizada e Jus Assado BLACK IBERIAN PORK LOIN AND 'SECRETOS' Fresh Cheese Gnocchi, Stewed Vegetables, Caramelized Onion, Baked Jus	34 €
PITHIVIER DE BOCHECHAS DE VITELA Refogado de Cenouras e Cogumelos VEAL CHEEK PITHIVIER Braised Carrot and Mushroom	28 €
PEITO DE POMBO ASSADO Refogado das Coxas com Frutos Secos, Figos Salteados e Vegetais com Ras-el-Hanout, Jus Assado ROASTED PIGEON BREAST Thighs Braised with Dried Fruit, Sautéed Figs and Vegetables with Ras-el-Hanout, Roast Jus	39 €

### Sobremesas ~ *Desserts*

FRUTA LAMINADA SLICED FRUIT	12 €
SUSPIRO, Gelado de Baunilha e Sorvete de Morango Nata e Frutos Vermelhos MERINGUE, Vanilla Ice Cream and Strawberry Sorbet Cream and Red Fruits	13 €
FIGOS SALTEADOS, PRALINÉ E TELHA DE MEL Gelado de Folha de Figueira e Sorvete de Figos, Gel de Vinho de Porto SAUTÉED FIGS, PRALINE AND HONEY CRISP Fig Leaf Ice Cream and Fig Sorbet, Port Wine Jelly	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 €
FRAMBOESAS, TELHA DE GRUÉ DE CACAU Cremoso de Lima e Sorvete de Poejo RASPBERRIES, CRUNCHY COCOA NIBS Lime Cream and Pennyroyal Sorbet	13 €
O CHOCOLATE Cremoso Valrhona 64%, Yuzu e Manga, Gelado de Nata THE CHOCOLATE Creamy Valrhona 64%, Yuzu Citrus and Mango, Cream Ice Cream	13 €
SELEÇÃO DE GELADOS E SORVETES CASEIROS SELECTION OF HOME-MADE ICE CREAM AND SORBETS	10 €
UVAS Folhas de Outono e Gelado Moscatel GRAPES Autumn Leaves, and Muscat Ice Cream	13 €
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.*