



## 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	19 €
VIEIRAS MARINADAS Trufa Fresca Melanosporum, Yuzu, Mousseline de Aipo e Flor de Gelo MARINATED SCALLOPS Fresh Melanosporum Truffle, Yuzu-Lime, Celeriac Mousseline and Ice Plant	30 €
OSTRAS DA RIA FORMOSA (6 unidades) FORMOSA RIVER OYSTERS (6 units)	21 €
TARTE DE TRUFA MELANOSPORUM Duxelle de Cogumelos e Queijo Fresco, Gema Ovo, Sobre um Sablé Breton com Parmesão MELANOSPORUM TRUFFLE TART Duxelle of Mushroom and Fresh Cheese, Egg Yolk, Over a Breton Sablé and Parmesan	41 €
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 €
FOIE GRAS DE PATO Texturas de Marmelos, Gel Yuzu e Manjeriçao, Gelatina ao Vinho do Porto, Pão de Frutos Secos DUCK FOIE GRAS Textured Quince, Yuzu-Lime and Basil Gel, Port Wine Jelly, Dried Fruit Bread	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 FOIE GRAS TERRINE and Wild Mushrooms	18 €
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 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 €

### 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	70 €
PREGADO SELVAGEM SALTEADO Sarraceno, Salsifi e Raizes, Cogumelos Selvagem, Puré de Trufa Melanosporum, Jus de Aves WILD SAUTÉED TURBOT Buckwheat, Salsify and Root Vegetables, Wild Mushrooms Melanosporum Truffle Purée, Chicken Gravy	50 €
SALMONETE SALTEADO, CARABINEIRO Cevadinha 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 CEPES E ESPARGOS VERDES Emulsão de Cogumelos e Lascas de Trufa Melanosporum RISOTTO OF PORCINI AND GREEN ASPARAGUS Mushroom Emulsion and Flakes of Melanosporum Truffle	40 €
GNOCCHI DE QUEIJO FRESCO Cepes, Couve Flores e Vegetais, Lascas de Trufa Melanosporum FRESH CHEESE GNOCCHI Porcini Mushroom, Cauliflower and Vegetables, Flakes of Melanosporum Truffle	41 €

### 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	39 €
CABRITO DA SERRA COZINHADO A BAIXA TEMPERATURA Polenta com Avelãs, Puré Hokkaido Assado, Abóbora-Manteiga e Couve-Nabo Rutabaga SLOW COOKED MOUNTAIN GOAT Polenta with Hazelnut Baked Hokkaido Purée, Butternut Squash and Rutabaga Turnip	35 €
LOMBO E SECRETOS DE PORCO PRETO do Zambujal, Gnocchi de Abóbora, Cebola Caramelizada e Refogado de Vegetais BLACK IBERIAN PORK LOIN AND 'SECRETOS' from Zambujal, Pumpkin Gnocchi, Caramelized Onion and Stewed Vegetables	35 €
CARRE DE BORREGO A BAIXA TEMPERATURA Salsifi, Aipo e Topinambour, Cromesqui de Batata com Pimenta Espelette SLOW-COOKED RACK OF LAMB Salsify, Celeriac and Jerusalem Artichoke, Potato Cromesqui with Espelette Pepper	40 €
PEITO DE POMBO ASSADO Cannelloni de Aipo com Coxas Refogados com Frutos Secos, Marmelos, Puré de Kumquat com Mangerona, Jus Assado BAKED PIGEON BREAST Celeriac Cannelloni with Pigeon Thigh Stewed with Dried Fruits, Quince, Purée of Kumquat with Marjoram, Roast Gravy	41 €

### Sobremesas ~ *Desserts*

FRUTA LAMINADA SLICED FRUIT	12 €
ESFERA DE CARAMELO Ganache de Praliné com Sorvete de Cacau SPHERE OF CARAMEL Praline Ganache with Cocoa Sorbet	13 €
TARTE TATIN DE MAÇÃ com Moscatel e Gelado de Speculoos APPLE TARTE TATIN with Muscat Wine and Spiced Shortbread Cookie Ice Cream	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 €
CREMOSO DE MANJERICÃO Gel de Framboesa, Sorvete de Framboesa CREAMED BASIL Raspberry Gel and Raspberry Sorbet	13 €
O CHOCOLATE Cremoso Valrhona 64%, Sorvete de Manga THE CHOCOLATE Creamy Valrhona 64%, Mango Sorbet	13 €
SELECÇÃO DE GELADOS E SORVETES CASEIROS SELECTION OF HOME-MADE ICE CREAM AND SORBETS	10 €
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.*