



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 SELVAGEM MARINADAS Gelatina de Manga, Maçã e Gengibre, Abacate e Telha Açafraão, Flor de Gelo MARINATED WILD SCALLOPS Mango Jelly, Apple and Ginger, Avocado and Saffron Crisp, Ice Plant	26 €
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-Lime Gel	35 €
FOIE GRAS DE PATO Texturas de Maçã, Ruibarbo, Gelatina ao Vinho do Porto, Pão de Frutos Secos DUCK FOIE GRAS Textured Apple, Rubharb, 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 €
LAVAGANTE AZUL MARINADO Cenouras e Gengibre, Ruibarbo com Morango, Telha de Parmesão MARINATED BLUE LOBSTER Carrot and Ginger, Rubharb with Strawberry, Parmesan Crisp	42 €

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

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	PVP€
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 Espargos Brancos, Ervilha Torta, Cebola Nova e Gnocchi de Batatas e Trufa, Jus de Aves WILD SAUTÉED TURBOT White Asparagus, Snow Peas, Spring Onions, Potato and Truffle Gnocchi, Chicken Gravy	42 €
VIEIRAS SALTEADAS Morchellas Recheadas, Variação de Couve-Flor, Emulsão do Bosque SAUTEED SCALLOPS Stuffed Morel Mushrooms, Cauliflower Medley, Forest Emulsion	41 €

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 Trufada RISOTTO OF PORCINI AND GREEN ASPARAGUS Truffled Emulsion	32 €
MORCHELAS RECHEADAS Legumes da Quinta, Gema de Ovo, Sablé Breton com Parmesão STUFFED MOREL MUSHROOMS Orchard Vegetables, Egg Yolk, <i>Breton Sablé</i> with Parmesan	33 €

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	40 €
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 €
CARRE DE BORREGO A BAIXA TEMPERATURA Polenta com Ervilhas, Frutos Secos e Hortelã, Funcho e Espinafres, Jus Assado SLOW-COOKED RACK OF LAMB Polenta with Peas, Dried Fruit and Mint, Fennel and Spinach, Roast Gravy	40 €
PEITO DE POMBO ASSADO Cannelloni de Aipo Raizes com Coxas Guisadas e Frutos Secos, Morchelas Recheadas, Sarracenos, Jus Assado BAKED PIGEON BREAST Celeriac Root Cannelloni with Stewed Pigeon Thigh and Dried Fruits, Stuffed Morel Mushrooms, Buckwheat, Roast Gravy	42 €

Sobremesas ~ *Desserts*

FRUTA LAMINADA SLICED FRUIT	12 €
NAMELAKA DE CARAMELO com Sorvete de Yuzu CAMEL <i>NAMELAKA</i> with Yuzu Lime Sorbet	14 €
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 €
RUIBARBO E MORANGO MACERADOS Sorvete de Ruibarbo Macerated Rubharb and Strawberries Rubharb Sorbet	13 €
CHOCOLATE Banana e Amendoins Sorvete de Banana e Maracuja CHOCOLATE Banana and Peanuts Banana and Passionfruit 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.