



## 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	22 €
POLVO GRELHADO Batata Doce Caçoila e Rebentos GRILLED OCTOPUS Baby Sweet Potato and Sprouts	18 €
VIEIRAS MARINADAS Abacate e Gelatina de Manga e Gengibre, Flor de Gelo MARINATED SCALLOPS Avocado, Mango-Ginger Jelly and Ice Plant	24 €
OSTRAS DA RIA FORMOSA (6 unidades) FORMOSA RIVER OYSTERS (6 units)	20 €
CARABINEIRO SALTEADO Cogumelos Selvagem, Papada e Presunto Pata Negra e Gel de Yuzu SAUTÉED SCARLET PRAWN Wild Mushroom, Cured Jowl and Dry Cured Black Iberian Pork and Yuzu Gel	34 €
FOIE GRAS DE PATO Texturas de Marmelos, Gel Yuzu e Mangericão, Gelatina ao Vinho do Porto e Pão de Frutos Secos DUCK FOIE GRAS Textured Quince, Yuzu Gel and Basil, Port Wine Jelly, and Bread of Dried Fruits	23 €
PÉTALAS DE BACALHAU E PRESUNTO 100% BOLOTA Pão com Tomate Seco e Gaspacho PETALS OF CODFISH AND DRY-CURED BLACK IBERIAN PORK Sundried Tomato Bread and Gaspacho	18 €
TERRINA DE PINTADA E FOIE GRAS e Cogumelos Selvagem GUINEA FOWL AND DUCK LIVER 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	38 €

### 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	10 €
SOPA DE PEIXE Coentro e Massa Caseira FISH SOUP Coriander and Homemade Pasta	16 €

### Vegetariano ~ Vegetarian

GNOCCHI DE QUEIJO FRESCO Cepas e Vegetais Lascas de Trufa Branca da Região Alba FRESH CHEESE GNOCCHI Mushrooms and Vegetables, Flakes of White Truffles from Alba Region	45 €
RISOTTO DE ESPARGOS VERDES E GIROLLES Emulsão de Cogumelos e Lascas de Trufa Branca da Região Alba RISOTTO OF GREEN ASPARAGUS AND GIROLLES Mushroom Emulsion and Flakes of White Truffles from Alba Region	45 €

### 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	38 €
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	66 €

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

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

PREGADO SALTEADO Fondant Espargos Verdes Batata e Tomates Confit, Cogumelos Selvagem e Jus de Aves Acidulado	40 €
SAUTÉED TURBOT Green Asparagus Fondant, Potato and Confit Tomatoes, Wild Mushrooms and Sour Chicken Jus	
RAIA, TAMBORIL, ALCACHOFRAS E ESPARGOS VERDES, Risotto com Bivalves e Limão Confit, Emulsão de Bivalves e Manjeriçã	35 €
SKATE, MONKFISH, ARTICHOKE AND GREEN ASPARAGUS, Bivalve and Lemon Confit Risotto Bivalve and Basil Emulsion	

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

ENTRECÔTE DE NOVILHO SALTEADO Mil Folhas de Batata Trufada, Espargos e Vegetais da Quinta	37 €
SEARED BEEF ENTRECOTE Truffled-Potato Mille-Feuille, Asparagus and Orchard Vegetables	
CABRITO DA SERRA COZINHADO A BAIXA TEMPERATURA Favas e Painho Alentejano, Cromesqui de Batata e Pimenta Espelette	30 €
SLOW COOKED MOUNTAIN GOAT Broad Bean and Smoked Alentejo Pork Sausage, Potato Cromesqui with Espelette Pepper	
LOMBO E SECRETOS DE PORCO PRETO Gnocchi de Queijo, Castanhas e Papada, Jus Assado	30 €
BLACK IBERIAN PORK LOIN AND "SECRETOS" Cheese Gnocchi, Chestnuts and Cured Jowl, Baked Jus	
PITHIVIER DE BOCHECHAS DE VITELA	25 €
Refogado de Cenouras e Cogumelos VEAL CHEEK PITHIVIER Braised Carrot and Mushroom	
PEITO DE POMBO ASSADO As Coxas Guisadas, Refogado de Vegetais, Marmelos, Puré de Kumquat com Manjerona	38 €
ROASTED PIGEON BREAST Braised Thighs Stewed Vegetables, Quince, Kumquat Purée with Marjoram	

### Sobremesas ~ *Desserts*

FRUTA LAMINADA SLICED FRUIT	12 €
VACHERIN DE FRUTOS VERMELHOS RED FRUIT VACHERIN	13 €
TEXTURAS DE PERAS Chocolate, Sorvete de Pera e Williamine	13 €
TEXTURED PEARS Chocolate Sorbet of Pear and Williamine	
QUEIJADA DE SINTRA com Marmelo Caramelizado, Gel de Maçã, Espuma de Marmelo e Gelado de Especiarias	12 €
SINTRA CHEESE TARTS with Caramelized Quince, Apple Jelly, Quince Foam and Ice Cream of Spices	
FARÓFIAS INVERTIDAS e Baunilha INVERTED POACHED MERINGUE and Vanilla	12 €
FRAMBOESAS, TELHA DE GRUÉ DE CACAU Cremoso de Lima e Sorvete de Poejo	13 €
RASPBERRIES, CRUNCHY COCOA NIBS Lime Cream and Pennyroyal Sorbet	
O CHOCOLATE Cremoso Valrhona 64%, Yuzu e Manga, Gelado de Nata	13 €
THE CHOCOLATE Creamy Valrhona 64%, Yuzu Citrus and Mango, Ice Cream of Cream	
SELEÇÃO DE GELADOS E SORVETES CASEIROS SELECTION OF HOME-MADE ICE CREAM AND SORBETS	9 €
MAÇÃS SALTEADAS, PINHÃO E PÃO DE ESPECIARIAS Cremoso de Canela, Calvados e Gelado de Pinhão	13 €
SAUTÉED APPLES, PINE NUTS AND SPICED BREAD Cinnamon Cream, Calvados and Pine Nut Ice Cream	
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.*