



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 Baby Sweet Potato and Sprouts	18 €
VIEIRAS MARINADAS Trufa Fresca Melanosporum Mousseline de Aipo e Flor de Gelo MARINATED SCALLOPS Fresh Melanosporum Truffle Celeriac Mousseline and Ice Plant	28 €
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 Textura de Maçã, Ruibarbo, Gelatina ao Vinho do Porto e Pão de Frutos Secos DUCK FOIE GRAS Texture Apple, Rhubarb, Port Wine Jelly, and Dried Fruits Bread	24 €
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 €
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 €
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	42 €

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 Salsifi e Raizes Cogumelos Selvagem, Cromesqui de Trufa Melanosporum e Jus de Aves Trufado SAUTÉED TURBOT Salsify and Root Vegetables Wild Mushrooms, Melanosporum Truffle Cromesqui and Truffled Chicken Jus	42 €
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 ESPARGOS VERDES E COGUMELOS SELVAGEM, Emulsão de Cogumelos e Lascas de Trufa Melanosporum RISOTTO OF GREEN ASPARAGUS AND WILD MUSHROOM, Mushroom Emulsion and Melanosporum Truffles	34 €
GNOCCHI DE QUEIJO FRESCO Vegetais da Quinta, Cogumelos Selvagem, Lascas de Trufa Melanosporum FRESH CHEESE GNOCCHI Orchard Vegetables, Wild Mushroom and Melanosporum Truffles	35 €

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, Ervilha Lagrima e Cebola Nova Caramelizada, Jus Assado BLACK IBERIAN PORK LOIN AND 'SECRETOS' Fresh Cheese Gnocchi, Teardrop Peas and Caramelized Baby Onion, Baked Jus	34 €
PITHIVIER DE BOCHECHAS DE VITELA Refogado de Cenouras e Cogumelos VEAL CHEEK PITHIVIER Braised Carrot and Mushroom	28 €
WELLINGTON DE CORÇO Foie Gras de Pato e Trufa Melanosporum, Aipo Raiz e Vegetais da Quinta, Jus ao Vinho Tinto VENISON WELLINGTON Duck Foie Gras and Melanosporum Truffle, Celeriac and Orchard Vegetables, Red Wine Gravy	41 €

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 €
ABACAXI SALTEADO Panna Cotta de Coco, Areia de Cascais com Coco, Gel de Goiaba e Sorvete de Maracuja SAUTEED PINEAPPLE Coconut Panna Cotta, Coconut Butter Cookies, Guava Jelly and Passion Fruit Sorbet	13 €
CAFÉ, CAMELO 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 €
SELECÇÃO DE GELADOS E SORVETES CASEIROS SELECTION OF HOME-MADE ICE CREAM AND SORBETS	10 €
MAÇÃS SALTEADAS, PINHÃO E PÃO DE ESPECIARIAS Cremoso de Canela, Calvados e Gelado de Pinhão SAUTÉED APPLES, PINE NUTS AND SPICED BREAD Cinnamon Cream, Calvados and Pine Nut 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.