The Albatroz Hotel

The Albatroz Restaurant

ROOM SERVICE

Ext. 9

Das 11h30 às 22h30 ~ *From 11:30am to 10:30pm*

Entradas ~ *Appetizers*

FRITOS TÍPICOS 16 €
TYPICAL PORTUGUESE FRIED TAPAS

PRATOS DE QUEIJOS NACIONAIS 17 €
PORTUGUESE CHEESE PLATE

PRESUNTO DE PATA NEGRA 100% BELOTA 24 €
DRY CURED 100% ACORN-FED BLACK IBERIAN PORK

QUEIJO DE AZEITÃO e Compotas Caseiras e Pão de Frutos Secos 10 €
CURED AZEITÃO CHEESE Homemade Jam and Bread of Dried Fruit

CARPACCIO DE LOMBO DE NOVILHO Rúcula, Alcachofras e Parmesão, Vinagrete Pinhão Trufado 21 €
BEEF CARPACCIO Rucola, Artichoke and Parmesan, Truffled Pine Vinaigrette

POLVO GRELHADO Batata Doce Caçoila e Rebentos 20 €
GRILLED OCTOPUS Baby Sweet Potato and Sprouts

Sopas ~ *Soups*

CREME DE LEGUMES 12 €
CREAM OF VEGETABLE SOUP

CENOURA COM GENGIBRE Tosta com Requeijão 12 €
CARROT AND GINGER SOUP Toast with Fresh Curd Cheese

SOPA DE PEIXE Coentro e Massa Caseira 18 €
FISH SOUP Coriander and Homemade Pasta

Saladas ~ *Salads*

TOMATE E QUEIJO FRESCO 17 €
Rúcula e Pesto de Manjericão
TOMATO AND FRESH CHEESE SALAD
Arugula and Basil Pesto

SALADA DO MAR Guacamole de Abacate e Alface 19 €
SEAFOOD SALAD Avocado Guacamole and Lettuce

Saladas ~ *Salads*

LEGUMES GRELHADOS 17 €
Alface Mesclun e Lascas de Parmesão
GRILLED VEGETABLE SALAD
Mesclun Lettuce and Parmesan Flakes

CAESAR DE FRANGO GRELHADO 16 €
Bacon e Crouton com Oregão
GRILLED CHICKEN CAESAR SALAD
Bacon and Oregano Croutons

CAESAR DE CAMARÕES COM CAJUN 18 €
Bacon e Maçã Verde
CAJUN SHRIMP CAESAR SALAD
Bacon and Green Apple

NIÇOISE COM TATAKI ATUM 23 €
TATAKI TUNA NIÇOISE SALAD

Sanduíches ~ *Sandwiches*

PREGO DO LOMBO DE NOVILHO 21 €
Cebolada com Limão, Pão com Semente de Papoila
BEEF STEAK SANDWICH
Stewed Onions with Lemon, Poppy Seed Bread

SANDUÍCHE CLUB DE SALMON FUMADO e Abacate 23 €
SMOKED SALMON CLUB SANDWICH and Avocado

TARTINES DE PRESUNTO PATA NEGRA 18 €
Tapenade de Azeitonas Pretas
DRY CURED BLACK IBERIAN PORK TARTINES
Black Olive Tapenade

TOSTA MISTA Queijo Flamengo e Fiambre 13 €
TOASTED HAM AND CHEESE SANDWICH
Flemish Cheese and Ham

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 Hotel

The Albatroz Restaurant

ROOM SERVICE

Ext. 9

Das 11h30 às 22h30 ~ *From 11:30am to 10:30pm*

Massas e Risotto ~ *Pasta and Risotto*

LINGUINI DE CAMARÃO Pesto de Manjericão e Tomate Cherry — 22 €
SHRIMP LINGUINI Basil Pesto and Cherry Tomato

TAGLIATELLA DE VITELA Molho de Tomate — 21 €
VEAL TAGLIATELLE Tomato Sauce

RISOTTO DE COGUMELOS Espargos Verdes e Parmesão — 24 €
MUSHROOM RISOTTO Green Asparagus and Parmesan

RISOTTO DE PEIXE E MARISCOS Emulsão de Manjericão — 30 €
SEAFOOD RISOTTO Basil Emulsion

Hamburgueres ~ *Hamburgers*

ALBATROZ — 19 €
Cebolada, Bacon, Queijo Cheddar, Alface e Batata Frita
ALBATROZ
Onion, Bacon, Cheddar Cheese, Lettuce and Fried potatoes

Do Mercado do Peixe ~ *From the Fish Market*

BACALHAU MEIA CURA À Brás de Legumes e Azeitonas — 27 €
SEMI MATURE COD FISH "À Brás" Crumbled with Vegetables and Olives

PEIXE DO DIA Batata Vitelotte e Legumes da Quinta — PVP€
FISH OF THE DAY Vitelotte Potatoes and Market Vegetables

LAVAGANTE AZUL SALTEADO Refogado de Raízes da Estação com Especiarias e Frutos Secos — 71 €
SAUTÉED BLUE LOBSTER Braised Seasons Root Vegetables with Spices and Dried Fruit

Do Mercado da Terra ~ *From the Land Market*

BIFE DE LOMBO À PORTUGUESA — 31 €
Presunto, Alho e Batata
TYPICAL PORTUGUESE BEEF LOIN
Dry Cured Pork Ham, Garlic and Potato

PEITO DE FRANGO Salteado com Legumes e Batata — 22 €
SAUTEED CHICKEN BREAST
with Vegetables and Potatoes

Sobremesas ~ *Desserts*

FRUTA LAMINADA — 13 €
SLICED FRUIT

CREME BRULÉE com Gelado — 11 €
CREME BRULÉE with Ice Cream

GULOSEIMA DE CHOCOLATE com Gelado — 11 €
CHOCOLATE TREAT with Ice Cream

TARTE DE LIMÃO E FRAMBOESAS — 11 €
Sorvete de Frutos Vermelhos
LEMON AND RASPBERRY PIE Red Fruit Sorbet

MOUSSE CHOCOLATE VALRHONA — 8 €
VALRHONA CHOCOLATE MOUSSE

SELECÇÃO DE GELADOS E SORVETE CASEIROS — 11 €
SELECTION OF HOMEMADE ICE CREAM AND SORBETS

Serviço de Noite ~ *Night Service*

Das 22h30 às 08h00
From 10:30pm to 08:00am

CREME DE LEGUMES — 13 €
CREAM OF VEGETABLE SOUP

TOSTA MISTA — 14 €
TOASTED HAM AND CHEESE SANDWICH

TOSTA DE QUEIJO OU FIAMBRE — 14 €
TOASTED HAM OR CHEESE SANDWICH

SALADA MISTA — 14 €
MIXED SALAD

SALADA CAESAR DE FRANGO — 17 €
CHICKEN CAESAR SALAD

MOUSSE CHOCOLATE VALRHONA — 9 €
VALRHONA CHOCOLATE MOUSSE

FRUTA LAMINADA — 14 €
SLICED FRUIT

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.