



The Albatroz Restaurant

ROOM SERVICE

Ext. 9

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

Entradas ~ Appetizers

Fritos típicos TYPICAL PORTUGUESE FRIED TAPAS	16 €
Pratos de Queijos Nacionais PORTUGUESE CHEESE PLATE	17 €
Presunto de Pata Negra 100% Belota DRY CURED 100% ACORN-FED BLACK IBERIAN PORK	24 €
Queijo de Azeitão e Compotas Caseiras e Pão de Frutos Secos AZEITÃO CHEESE Homemade Jam and Bread of Dried Fruit	10 €
Carpaccio de Lombo de Novilho Rúcula, Alcachofras e Parmesão, Vinagrete Pinhão Trufado BEEF CARPACCIO Rocket Salad, Artichoke and Parmesan, Truffled Pine Nut Vinaigrette	21 €
Polvo Grelhado Batata Doce Çaçoila e Rebentos GRILLED OCTOPUS Baby Sweet Potato and Sprouts	20 €

Sopas ~ Soups

Creme de Legumes CREAMY VEGETABLE SOUP	12 €
Cenoura com Gengibre Tosta com Requeijão CARROT AND GINGER SOUP Toast with Fresh Curd Cheese	12 €
Sopa de Peixe Coentro e Massa Caseira FISH SOUP Coriander and Homemade Pasta	18 €

Saladas ~ Salads

Tomate e Queijo Fresco Rúcula e Pesto de Manjeriço TOMATO AND FRESH CHEESE SALAD Rocket Leaves and Basil Pesto	17 €
Salada do Mar Guacamole de Abacate e Alface SEAFOOD SALAD Avocado Guacamole and Lettuce	19 €

Saladas ~ Salads

Legumes Grelhados Alface Mesclun e Lascas de Parmesão GRILLED VEGETABLE SALAD Mesclun Lettuce and Parmesan Flakes	17 €
Caesar de Frango Grelhado Bacon e Crouton com Oregão GRILLED CHICKEN CAESAR SALAD Bacon and Oregano Croutons	16 €
Caesar de Camarões com Cajun Bacon e Maça Verde CAJUN SHRIMP CAESAR SALAD Bacon and Green Apple	18 €
Niçoise com Tatakí Atum TUNA TATAKI NIÇOISE SALAD	23 €

Sanduíches ~ Sandwiches

Prego do Lombo de Novilho Cebolada com Limão, Pão com Semente de Papoila BEEF STEAK SANDWICH Stewed Onions with Lemon, Poppy Seed Bread	21 €
Sanduíche Club de Salmon Fumado e Abacate SMOKED SALMON CLUB SANDWICH and Avocado	23 €
Tartines de Presunto Pata Negra Tapenade de Azeitonas Pretas DRY CURED BLACK IBERIAN PORK TARTINES Black Olive Tapenade	18 €
Tosta Mista Queijo Flamengo e Fiambre TOASTED HAM AND CHEESE SANDWICH Flemish Cheese and Ham	13 €

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

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 Manjeriçã e Tomate Cherry SHRIMP LINGUINI Basil Pesto and Cherry Tomato	22 €
TAGLIATELLA DE VITELA Molho de Tomate VEAL TAGLIATELLE Tomato Sauce	21 €
RISOTTO DE COGUMELOS Espargos Verdes e Parmesão MUSHROOM RISOTTO Green Asparagus and Parmesan	24 €
RISOTTO DE PEIXE E MARISCOS Emulsão de Manjeriçã SEAFOOD RISOTTO Basil Emulsion	30 €

Hamburgueres ~ *Hamburgers*

ALBATROZ Cebolada, Bacon, Queijo Cheddar, Alface e Batata Frita ALBATROZ Onion, Bacon, Cheddar Cheese, Lettuce and French Fries	19 €
--	------

Do Mercado do Peixe ~ *From the Fish Market*

BACALHAU MEIA CURA À Brás de Legumes e Azeitonas SEMI MATURE COD FISH 'À Brás' Vegetables and Olives	27 €
PEIXE DO DIA Batata Vitelotte e Legumes da Quinta FISH OF THE DAY Vitelotte Potatoes and Market Vegetables	PVPE
LAVAGANTE AZUL SALTEADO Refogado de Raízes da Estação com Especiarias e Frutos Secos SAUTÉED BLUE LOBSTER Braised Seasons Root Vegetables with Spices and Dried Fruit	71 €

Do Mercado da Terra ~ *From the Land Market*

BIFE DE LOMBO À PORTUGUESA Presunto, Alho e Batata TYPICAL PORTUGUESE BEEF LOIN Dry Cured Pork Ham, Garlic and Potato	31 €
PEITO DE FRANGO Salteado com Legumes e Batata SAUTEED CHICKEN BREAST with Vegetables and Potatoes	22 €

Sobremesas ~ *Desserts*

FRUTA LAMINADA SLICED FRUIT	13 €
CREME BRULÉE DE MARACUJA com Sorvete de Coco PASSIONFRUIT CREME BRULÉE with Coconut Sorbet	12 €
MOUSSE DE CHOCOLATE Sorvete de Morango CHOCOLATE MOUSSE Strawberry Sorbet	11 €
MIL FOLHAS DE LIMÃO E FRAMBOESAS Sorvete de Framboesa LEMON AND RASPBERRY MILLE-FEUILLE Raspberry Sorbet	12 €
TARTE DE BAUNILHA E CARAMELO Gelado de Café VANILLA AND CARAMEL PIE Coffee Ice Cream	12 €
SELECÇÃO DE GELADOS E SORVETE CASEIROS SELECTION OF HOMEMADE ICE CREAM AND SORBETS	11 €

Serviço de Noite ~ *Night Service*

Das 22h30 às 08h00 From 10:30pm to 08:00am	
CREME DE LEGUMES CREAM OF VEGETABLE SOUP	13 €
TOSTA MISTA TOASTED HAM AND CHEESE SANDWICH	14 €
TOSTA DE QUEIJO OU FIAMBRE TOASTED HAM OR CHEESE SANDWICH	14 €
SALADA MISTA MIXED SALAD	14 €
SALADA CAESAR DE FRANGO CHICKEN CAESAR SALAD	17 €
MOUSSE CHOCOLATE VALRHONA VALRHONA CHOCOLATE MOUSSE	9 €
FRUTA LAMINADA SLICED FRUIT	14 €

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.