



Menu Take Away

Experiências Gastronómicas em Sua Casa

O Pão

(Limite de Conservação: 48 horas)

Pão da Nossa Pastelaria	5 €
Brôa de Milho	5 €
Focaccia	6 €

As Entradas

(Limite de Conservação: 48 horas)

Pastéis de Bacalhau (unidade)	1 €
Rissóis de Camarão (unidade)	1,20 €
Ostras (unidade)	3 €
Salada Caesar de Frango Grelhado, Bacon, Parmesão e Crouton Dourado	11 €
Camarão Cozido ao Natural (200gr)	14 €
Recheio de Sapateira, Tostas de Focaccia de Tomate Seco	15 €
Presunto de Pata Negra 100% Belota (50gr)	20 €
Salada Caesar de Lavagante, Maça Verde, Bacon, Parmesão e Crouton Dourado	37 €

As Terrinas

(Limite de Conservação: 48 horas)

Terrina de Magret e Foie Gras De Pato, com Geleia de Vinho do Porto e Cogumelos Selvagens (fatia)	15 €
Terrina de Foie Gras de Pato (fatia)	18 €
com Pão de Frutos Secos, Gelatina de Vinho do Porto e Gel de Maça Verde	22 €
Terrina de Foie Gras de Pato (bloco 250gr)	49 €
com Pão de Frutos Secos, Gelatina de Vinho do Porto e Gel de Maça Verde	63 €
Terrina de Foie Gras de Pato (bloco 500gr)	93 €
com Pão de Frutos Secos, Gelatina de Vinho do Porto e Gel de Maça Verde	110 €
Terrina de Foie Gras de Pato (bloco 1kg)	180 €
com Pão de Frutos Secos, Gelatina de Vinho do Porto e Gel de Maça Verde	198 €

Os Patês

(Limite de Conservação: 48 horas)

Patê em Crosta de Aves e Ameixas Marinadas ao Vinho do Porto	5 €
Mini Patê em Crosta de Aves e Ameixas Marinadas ao Vinho do Porto (10 fatias)	12 €
Patê em Crosta com Frango e Foie Gras	7 €
Mini Patê em Crosta com Frango e Foie Gras (10 fatias)	16 €

Os Queijos Nacionais

(Limite de Conservação: 48 horas)

Seleção de Queijos Nacionais	16 €
------------------------------	------

O Especial do Mar (Prato de Marisco)

(Limite de Conservação: 48 horas)

1 Meio Lavagante, 4 Ostras, Pasta de Sapateira e 300gr Camarão	65 €
--	------

As Sopas

(Limite de Conservação: 5 dias)

Cenouras com Laranja e Gengibre (1 litro)	8 €
Creme de Abóbora Assada (1 litro)	8 €
Creme de Castanhas (1 litro)	16 €

Cozinha saudável ~ Healthy cuisine

IVA incluído ~ Alergias: Alguns ingredientes poderão não estar mencionados na descrição do produto.

Caso tenha alguma restrição ou alergia alimentar, agradecemos de nos informar antecipadamente.

VAT included ~ Allergies: Some ingredients may not be listed in the product description.

Should you have any dietary restrictions or allergies, we kindly ask that you inform us in advance.

Menu Take Away
Experiências Gastronómicas em Sua Casa

Para Aquecer no Forno

(Limite de Conservação: 48 horas)

	Por Pes. (min. 2)	Para 4 Pessoas
Pithivier de Coxas de Pato Confitadas e sua Guarnição, Jus Trufado (unidade)	13 €	39 €
Pithivier de Bochechas de Vitela com Cogumelos e Cenouras, Jus de Novilho (unidade)	13 €	39 €
Folhado de Bacalhau com Espinafres, Molho Açafrão	13 €	40 €
Folhado de Salmão com Espinafre, Molho de Vinho Branco	13 €	40 €
Pithivier de Vieiras, Camarão, Alho Francês e Cepas, Molho Bivalves com Açafrão	24 €	84 €
Bife de Lombo de Novilho Wellington e sua Guarnição, Jus de Novilho Trufado	28 €	101 €

Os Pratos Confeccionados

(Limite de Conservação: 48 horas)

	Por Pessoa
Bacalhau Salteado com Juliana de Vegetais e Couve, Molho Vinho Branco	17 €
Cabrito a Baixa Temperatura, Mil-Folhas de Batata com Ervas e Vegetais	20 €
Vieiras Gratinadas com Camarão e Bivalves	20 €
Carre de Borrego a Baixa Temperatura, Refogado de Vegetais com Alecrim	24 €
Robalo Salteado com Vegetais e Batata Vitelotte, Molho Vinho Branco	26 €
Pregado Salteado, Textura de Brócolos, Topinambour e Espargos Brancos, Refogado Trufado	28 €

Os Clássicos

(Limite de Conservação: 48 horas)

	Para 4 Pessoas	Para 8 Pessoas
Tarte Tatin	22 €	40 €
Paris-Brest de Praliné e Avelã	22 €	42 €
Pavlova de Frutos Vermelhos	25 €	48 €
Vacherin de Gelado de Baunilha e Morangos	26 €	48 €

O Chocolate

(Limite de Conservação: 48 horas)

	150ml	300ml
Trufas de Chocolate Valrhona Albinão 85% ao Vinho do Porto Blackett	7 €	14 €

As Sobremesas

(Limite de Conservação: 48 horas)

	Individual	Grande
Tarte Limão Merengada	4 €	22 €
Tarte de Chocolate Valrhona	4,5 €	23 €
Brownie de Chocolate e Nozes	5 €	22 €
Tarte de Limão e Framboesas	5 €	24 €
Tarte de Frutos Vermelhos	5 €	25 €
Tarte de Chocolate e Avelã	6 €	23 €
Tarte de Framboesas e Creme de Baunilha	6 €	24 €
Tiramisú em Copo	5 €	
Farófias com Creme Inglês em Copo	5 €	
Seleção de Petit Fours e Mignardises	2 €	22 € (dúzia)

Os Entremets

(Limite de Conservação: 48 horas)

	Para 4 Pessoas	Para 10 Pessoas
Pistacho e Framboesas	26 €	48 €
Coco e Manga	26 €	48 €
Chocolate e Praliné	27 €	52 €

Os Bolos

(Limite de Conservação: 48 horas)

	Individual
Limão	9 €
Especiarias	9 €
Maçã	12 €
Chocolate e Avelã	13 €

COMO ENCOMENDAR

Envie-nos um e-mail com a ementa desejada para info@thealbatrozcollection.com ou contacte-nos pelo número 214 847 380.

CONDIÇÕES PARA AS ENCOMENDAS

Aconselhamos encomendas com um mínimo de 24 horas de antecedência, sujeitas à disponibilidade.

HORÁRIO DE RECOLHA

Das 12h às 16h.

PAGAMENTO

Pré-pagamento por transferência bancária ou pagamento por Multibanco (TPA) no ato de entrega.
NIB: 0018 0000 07374574001 66
IBAN: PT50 0018 0000 07374574001 66