



## The Albatroz Restaurant



### Menu Degustação I ~ Tasting Menu I

Disponível a partir das 19h até às 21h30.  
Available from 7pm to 9:30pm.

#### AMUSE BOUCHE

ATUM MARINADO COM SABUGUEIRO esponja de alperce, gel de maracujá  
TUNA MARINATED IN ELDER FLOWER apricot sponge, passion fruit gel

#### ENTRADA ~ STARTER

BALLOTINE DE PINTADA RECHEADA COM FRUTOS SECOS  
abóbora com especiarias e vegetais  
GUINEAFOWL BALLOTINE FILLED WITH DRIED FRUIT  
pumpkin with spices and vegetables

#### PRATO PRINCIPAL ~ MAIN COURSE

PREGADO SALTEADO ceps e alho francês, jus de aves trufado  
Sautéed TURBOT ceps and leek with truffled chicken jus

#### PRÉ-SOBREMESA ~ PRE-DESSERT

SOPA DE MORANGO sorvete de Poejo  
STRAWBERRY SOUP pennyroyal sorbet

#### SOBREMESA ~ DESSERT

FARÓFIAS INVERTIDAS e baunilha  
INVERTED POACHED MERINGUE and vanilla

Preço: 65 euros por pessoa  
Price: 65 euros per person

Cozinha saudável | Healthy cuisine

Alergias: A descrição do menu pode não conter todos os ingredientes. Se sofrer de alguma alergia agradecemos que nos informe antecipadamente. Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este for inutilizado. IVA incluído à taxa legal em vigor

Allergies: 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



### Menu Degustação II - Tasting Menu II

Disponível a partir das 19h até às 21h30.  
Available from 7pm to 9:30pm.

#### AMUSE BOUCHE

FOIE GRAS DE PATO maçã verde e pão de especiarias com gelatina ao vinho do Porto  
DUCK FOIE GRAS green apple and spiced bread with Port wine jelly

#### ENTRADA ~ STARTER

LAVAGANTE AZUL SALTEADO areia de Cascais com parmesão  
e espelette, toranja e vegetais  
Sautéed BLUE LOBSTER Cascais sands cookie with parmesan  
and espelette pepper, grapefruit and vegetables

#### PRATO PEIXE ~ FISH

PEIXE GALO "Viennoise" com lima, emulsão de bivalves  
JOHN DORY "Viennoise" with lime, clam emulsion

#### PRATO CARNE ~ MEAT

LOMBO E SECRETOS DE PORCO PRETO gnocchi de queijo, ceps, castanhas e papada, jus assado  
IBERIAN BLACK PIG LOIN AND SKIRT STEAK cheese gnocchi, ceps, chestnuts and jowl, roasted jus

#### PRÉ-SOBREMESA ~ PRE-DESSERT

FARÓFIAS INVERTIDAS e baunilha  
INVERTED POACHED MERINGUE and vanilla

#### SOBREMESA ~ DESSERT

TORTA DE LARANJA E TOUCINHO DO CÉU com sorvete de manjeriçã  
ORANGE PIE AND Portuguese Almond Cake with basil ice cream

Preço: 85 euros por pessoa  
Price: 85 euros per person

Cozinha saudável | Healthy cuisine

Alergias: A descrição do menu pode não conter todos os ingredientes. Se sofrer de alguma alergia agradecemos que nos informe antecipadamente. Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este for inutilizado. IVA incluído à taxa legal em vigor

Allergies: 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.