

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	22€
POLVO GRELHADO batata doce caçoila e rebentos GRILLED OCTOPUS baby sweet potato and sprouts	17€
ATUM MARINADO COM SABUGUEIRO esponja de alperce, gel de maracujá TUNA MARINATED IN ELDER FLOWER apricot sponge, passion fruit gel	22€
OSTRAS DA RIA FORMOSA (6 unidades) FORMOSA RIVER OYSTERS (6 units)	20€
CARABINEIRO SALTEADO cepes, papada e presunto pata negra SAUTÉED SCARLET PRAWN cepes, jowl and ham pata negra	28€
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	21€
PÉTALAS DE BACALHAU E MUXAMA ALGARVIA broa de milho, caldo de bivalves com coentros PETALS OF CODFISH AND SALT-CURED TUNA corn bread, clam chowder with coriander	18€
BALLOTINE DE PINTADA RECHEADA COM FRUTOS SECOS abóbora com especiarias e vegetais BALLOTINE FILLED WITH DRIED FRUIT pumpkin with spices and vegetables	17€

Sopas - Soups

CREME DE LEGUMES CREAM OF VEGETABLE SOUP	9€
CENOURA COM GENGIBRE tosta com requeijão CARROT AND GINGER SOUP toast with fresh curd cheese	9€
SOPA DE PEIXE coentros e massa caseira FISH SOUP with coriander and homemade pasta	16€

Edição Limitada
com Trufa Branca Da região Alba
~
Limited edition
with White Truffle from the Alba region



GNOCCHI DE QUEIJO FRESCO, CEPES E VEGETAIS com Trufa Branca da Região Alba FRESH CHEESE GNOCCHI, CEPES AND VEGETABLES and White Truffle from Alba Region	38€
RISOTO DE COGUMELOS E ESPARGOS VERDES com Trufa Branca da Região Alba GREEN ASPARAGUS AND MUSHROOM RISOTTO and White Truffle from Alba Region	38€
MEIO LAVAGANTE AZUL, variação de couve flor e Trufa Branca da Região Alba HALF BLUE LOBSTER, cauliflower variation and White Truffle from Alba Region	57€

Adicione ao seu prato Trufa Branca - 12€ por grama adicional
Add White Truffle to your plate - €12 per additional gram

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

Do Mercado do Peixe - From the Fish Market

PEIXE GALO "Viennoise" com lima, emulsão de bivalves 34€
JOHN DORY "Viennoise" with lime, clam emulsion

PEIXE DO DIA, batata vitelotte e legumes da quinta PVPE
FISH OF THE DAY vitelotte potatoes and market vegetables

LAVAGANTE AZUL SALTEADO areia de Cascais 66€
com parmesão e espelette, toranja e vegetais
SAUTÉED BLUE LOBSTER Cascais sands cookie with
parmesan and espelette pepper, grapefruit and vegetables

PREGADO SALTEADO cepes e alho francês, jus de aves trufado 36€
SAUTÉED TURBOT cepes and leek with hunting truffled jus

TAMBORIL E RAIÁ, CARABINEIRO alcachofras e 34€
espargos verdes, molho de bivalves e manjeriço
MONKFISH AND SKATE, SCARLET PRAWN artichokes
and green asparagus, clam sauce with basil

Do Mercado da Terra - From the Land Market

ENTRECÔTE DE NOVILHO SALTEADO 34€
mil folhas de batata trufada, espargos e vegetais da quinta
SEARED BEEF ENTRECOTE truffled-potato mille-feuille,
asparagus and orchard vegetables

CABRITO DA SERRA COZINHADO A BAIXA TEMPERATURA 28€
favas e painho alentejano, cromesqui de batata
e pimenta espelette
SLOW COOKED MOUNTAIN GOAT
broad bean and smoked Alentejo pork sausage,
minced potato croquette with espelette pepper

LOMBO E SECRETOS DE PORCO PRETO gnocchi 29€
de queijo, cepes, castanhas e papada, jus assado
IBERIAN BLACK PIG LOIN AND SKIRT STEAK
cheese gnocchi, cepes, chestnuts and jowl, roasted jus

PITHIVIER DE BOCHECHAS DE VITELA 25€
refogado de cenouras e cogumelos
VEAL CHEEK PITHIVIER braised carrot and mushroom

Sobremesas - Desserts

FRUTA LAMINADA 12€
SLICED FRUIT

VACHERIN DE FRUTOS VERMELHOS 13€
RED FRUIT VACHERIN

FARÓFIAS INVERTIDAS e baumilha 12€
INVERTED POACHED MERINGUE and vanilla

SOPA DE MORANGO sorvete de Poejo 12€
STRAWBERRY SOUP pennyroyal sorbet

TORTA DE LARANJA E TOUCINHO DO CÉU 12€
com sorvete de manjeriço
ORANGE PIE AND PORTUGUESE ALMOND CAKE
with with basil ice cream

SELECÇÃO DE GELADOS E SORVETE CASEIROS 9€
SELECTION OF HOME-MADE ICE CREAM AND SORBETS

MACARON DE FRAMBOESA E CHOCOLATE 13€
com sorvete de framboesa
RASPBERRY AND CHOCOLATE MACARON
with raspberry ice cream

PRATOS DE QUEIJOS NACIONAIS 16€
PORTUGUESE CHEESE PLATE