

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 GUINEAFOWL 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

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



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 truffled chicken jus

TAMBORIL E RAIA, 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 baunilha 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 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

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.