

The Albatroz Restaurant

ESPLANADA ~ TERRACE

Entradas ~ Appetizers

COUVERT (pão, manteiga e azeitonas) COUVERT (bread, butter and olives)	3,5€
FRITOS TÍPICOS TYPICAL PORTUGUESE FRIED TAPAS	14€
PRATOS DE QUEIJOS NACIONAIS PORTUGUESE CHEESE PLATE	16€
PRESUNTO DE PATA NEGRA 100% BELOTA DRY CURED 100% ACORN-FED BLACK IBERIAN PORK	22€
QUEIJO DE AZEITÃO e compotas caseiras e pão de frutos vermelhos CURED AZEITÃO CHEESE homemade jam and red fruit bread	9€
CARPACCIO DE LOMBO DE NOVILHO, rúcula, alcachofras e parmesão, vinagrete pinhão trufado BEEF CARPACCIO rucola, artichoke and parmesan, truffled pine vinaigrette	18€
POLVO GRELHADO batata doce caçoila e rebentos GRILLED OCTOPUS baby sweet potato and sprouts	17€
CAMARÃO COM ALHO cenouras com laranja e gengibre PAN FRIED GARLIC SHRIMP carrots with orange and ginger	17€
OSTRAS DA RIA FORMOSA (6 unidades) FORMOSA RIVER OYSTERS (6 units)	20€
CAMARÃO TIGRE legumes crocantes, vinagrete limão, puré aioli TIGER PRAWN crispy vegetables, lemon vinaigrette, garlic puree	23€
SALMÃO MARINADO COM ALGAS abacate, funcho e rúcula MARINATED SALMON WITH SEAWEED avocado, fennel and rocket	17€
A sugestão de PEIXE MARINADO DO DIA Suggestion of MARINATED FISH OF THE DAY	PVP
SAPATEIRA À ALBATROZ com manga, lima e romana ALBATROZ CRAB with mango, lime and romaine lettuce	18€
AMEIJOAS DA RIA FORMOSA migas com limão confit FORMOSA RIVER CLAMS savory bread crumb pudding with lemon confit	20€

Sopas ~ Soups

CREME DE LEGUMES CREAM OF VEGETABLE SOUP	7€
CENOURA COM GENGIBRE tosta com requeijão CARROT AND GINGER SOUP toast with fresh curd cheese	8€
SOPA DE PEIXE coentro e massa caseira FISH SOUP coriander and homemade pasta	16€
TOMATE E BACALHAU presunto pata negra e rúcula TOMATO AND COD FISH SOUP dry cured Iberian pork and arugula	15€

Saladas ~ Salads

TOMATE E QUEIJO FRESCO rúcula e pesto de manjeriço TOMATO AND FRESH CHEESE SALAD arugula and basil pesto	14€
TOSTAS DE QUEIJO DE CABRA alface e tomates cherry, vinagrete com mel TOASTED GOATS CHEESE SALAD lettuce and cherry tomato, honey vinaigrette	15€
DO MAR guacamole de abacate e alface SEAFOOD SALAD avocado guacamole and lettuce	17€
LEGUMES GRELHADOS alface mesclun e lascas de parmesão GRILLED VEGETABLE SALAD mesclun lettuce and parmesan flakes	15€
CAESAR DE FRANGO GRELHADO bacon e crouton com oregão GRILLED CHICKEN CAESAR SALAD bacon and oregano croutons	15€
CAESAR DE CAMARÕES COM CAJUN bacon e maçã verde CAJUN SHRIMP CAESAR SALAD bacon and green apple	16€
NIÇOISE COM TATAKI ATUM TATAKI TUNA NIÇOISE SALAD	20€

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

ESPLANADA ~ TERRACE

Sanduíches ~ Sandwiches

PITA DE FRANGO COM ESPECIARIAS alface e batata frita SPICED CHICKEN PITA lettuce and fried potatoes	14€
PREGO DO LOMBO DE NOVILHO cebolada com limão, pão com semente de papoila BEEF STEAK SANDWICH stewed onions with lemon, poppy seed bread	18€
SANDUÍCHE CLUB DE SALMON FUMADO Abacate, legumes crocantes e cebolinho SMOKED SALMON CLUB SANDWICH avocado, crispy vegetables and chives	17€
TARTINES DE PRESUNTO PATA NEGRA 100% BELOTAS tapenade de azeitonas pretas DRY CURED 100% ACORN-FED BLACK IBERIAN PORK TARTINES black olive tapenade	16€
SANDUICHE CLUB À ALBATROZ ALBATROZ CLUB SANDWICH	17€
TOSTA MISTA queijo Flamengo e fiambre caseiro TOASTED HAM AND CHEESE SANDWICH Flemish sliced cheese and homemade ham	11€

Hamburgueres ~ Hamburgers

ALBATROZ cebolada, bacon, queijo cheddar, alface e batata frita ALBATROZ onion, bacon, cheddar cheese, lettuce and fried potatoes	16€
ROYAL CHEESE COM ESCALOPE DE FOIE GRAS cebolada trufado e queijo cheddar ROYAL CHEESE WITH FOIE GRAS truffle stewed onion and cheddar cheese	26€

Massas & Risotto ~ Pasta & Risotto

LINGUINI DE CAMARÃO pesto de manjeriço e tomate cherry SHRIMP LINGUINI basil pesto and cherry tomato	19€
TAGLIATELLA DE VITELA molho de tomate VEAL TAGLIATELLE tomato sauce	18€
RISOTTO DE COGUMELOS espargos verdes e parmesão MUSHROOM RISOTTO green asparagus and parmesan	19€
RISOTTO DE PEIXE E MARISCOS emulsão de manjeriço SEAFOOD RISOTTO basil emulsion	26€

DO MERCADO DO PEIXE ~ FROM THE FISH MARKET

BACALHAU MEIA CURA à brás de legumes e azeitonas SEMI MATURE COD FISH "à brás" crumbled with vegetables and olives	24€
PEIXE DO DIA, batata vitelotte e legumes da quinta FISH OF THE DAY vitelotte potatoes and market vegetables	PVP
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	65€

DO MERCADO DA TERRA ~ FROM THE LAND MARKET

A SUGESTÃO DO DIA SUGGESTION OF THE DAY	PVP
BIFE DE LOMBO À PORTUGUESA presunto, alho e batata TYPICAL PORTUGUESE BEEF LOIN dry cured pork ham, garlic and potato	26€
EMPADA DE COXAS DE PATO refogado de funcho, cebola e espinafre, legumes salteados DUCK THIGH PIE braised fennel, onion and spinach, sautéed vegetable	20€

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

ESPLANADA ~ TERRACE

Sobremesas ~ Desserts



FRUTA LAMINADA SLICED FRUIT	12€
CREME BRULÉE com gelado caramel CREME BRULÉE with caramel ice cream	9€
BROWNIES DE CHOCOLATE e Sorvete de framboesas CHOCOLATE BROWNIES and raspberry sorbet	11€
GULOSEIMA DE CHOCOLATE com gelado chocolate CHOCOLATE TREAT with chocolate ice cream	9€
TARTE LIMÃO E FRAMBOESAS sorvete de frutos vermelhos LEMON AND RASPBERRY PIE red fruit sorbet	9€
FRAISIER, sorvete de ruibarbo STRAWBERRY AND CREAM SPONGE CAKE with rhubarb sorbet	10€
CHEESECAKE chocolate e manga CHEESECAKE chocolate and mango	9€
SELECÇÃO DE GELADOS E SORVETE CASEIROS SELECTION OF HOMEMADE ICE CREAM AND SORBETS	9€

Chá da Tarde ~ Afternoon Tea

Disponível a partir das 16h até às 18h.
Available from 4pm to 6pm.

SCONES E DOCE CASEIRO
SCONES AND HOMEMADE JAM

MINI PASTELARIA VARIADOS
SELECTION OF MINI PASTRIES

MINI SANDUÍCHES VARIADOS
SELECTION OF MINI SANDWICHES

CHÁ
TEA

Preço: 21 euros por pessoa (mínimo para 2 pessoas)
Price: 21 euros per person (minimum 2 people)

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.