

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

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

VIEIRAS MARINADAS, Puré Aipo, Lima e Trufa Preta Melanosporum
MARINATED SCALLOPS with Celery Puree, Lime and Melanosporum Black Truffle

PRATO PRINCIPAL ~ MAIN COURSE

LOMBO E SECRETOS DE PORCO PRETO Gnocchi de Queijo, Cepas,
Castanhas e Papada, Jus assado
IBERIAN BLACK PIG LOIN AND SKIRT STEAK Cheese Gnocchi, Cepas,
Chestnuts and Jowl, Roasted Jus

PRÉ-SOBREMESA ~ PRE-DESSERT

FARÓFIAS INVERTIDAS e Baunilha
INVERTED POACHED MERINGUE and Vanilla

SOBREMESA ~ DESSERT

MACARON DE FRAMBOESA E CHOCOLATE com Sorvete de Framboesa
RASPBERRY AND CHOCOLATE MACARON with Raspberry Sorbet

Preço: 70 euros por pessoa
Price: 70 euros per person

Wine Pairing



SUGESTÃO PARA DEGUSTAÇÃO: SUGGESTION FOR TASTING MENU:

Porto Blackett Seco (Dry White Port)
Soalheiro Alvarinho Verde (Green Wine)
Página Encruzado Branco (White Wine)
Duas Quintas Tinto (Red Wine)
Porto Blackett Tawny (Tawny Reserve Port)

25€ Preço por pessoa
Price 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

VIEIRAS MARINADAS, Puré Aipo, Lima e Trufa Preta Melanosporum
MARINATED SCALLOPS with Celery Puree, Lime and Melanosporum Black Truffle

ENTRADA ~ STARTER

LAVAGANTE AZUL SALTEADO, Areias 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

ROBALO SALTEADO, Ostras e Molho Iodado
SAUTÉED SEA BASS with Oysters and Iodized Sauce

PRATO CARNE ~ MEAT

POMBO ASSADO, Batata Recheada com Alho Francês e Marmelo,
Coxa Guisada com Pão Especiarias
Roast Pigeon, Potato Stuffed with Leek and Quince,
Thigh Stewed with Spiced Bread

PRÉ-SOBREMESA ~ PRE-DESSERT

SOPA DE MORANGO E FRAMBOESAS Sorvete de Poejo
STRAWBERRY AND RASPBERRY SOUP with Pennyroyal Sorbet

SOBREMESA ~ DESSERT

TORTA DE LARANJA E TOUCINHO DO CÉU com Sorvete de Manjerição
ORANGE PIE AND PORTUGUESE ALMOND CAKE with Basil Sorbet

Preço: 90 euros por pessoa
Price: 90 euros per person

Wine Pairing



SUGESTÃO PARA DEGUSTAÇÃO: SUGGESTION FOR TASTING MENU:

Taittinger Brut Reserva (Champagne)
Reguengos Melgaço Verde (Green Wine)
Arnaud Baillet Chardonnay Branco (White Wine)
Valle Pradinhos Reserva Tinto (Red Wine)
Porto Blackett Tawny 10 Anos (10 Year Tawny Port)

50€ Preço por pessoa
Price 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.