

The Albatroz Restaurant



Menu da Estação ~ Season Menu

DISPONÍVEL A PARTIR DAS 19H ATÉ ÀS 21H30.

AVAILABLE FROM 7PM TO 9:30PM.

AMUSE BOUCHE

TERRINA DE CORÇO E FOIE GRAS, e Cogumelos Selvagem
VENISON AND DUCK LIVER TERRINE, and Wild Mushrooms

ENTRADA ~ STARTER

MEIO LAVAGANTE AZUL SALTEADO, Ruibarbo, Alcachofras e Espargos Verdes
SAUTÉED BLUE LOBSTER, Rhubarb, Artichoke and Green Asparagus

PRATO PRINCIPAL ~ MAIN COURSE

CABRITO DA SERRA COZINHADO A BAIXA TEMPERATURA
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

PRÉ-SOBREMESA ~ PRE-DESSERT

SOPA DE MORANGO sorvete de Poejo
STRAWBERRY SOUP pennyroyal sorbet

SOBREMESA ~ DESSERT

O CHOCOLATE Cremoso Valrhona 64%, Yuzu e Alperce,
Gelado de Nata e Lucia Lima
THE CHOCOLATE Creamy Valrhona 64%, Yuzu Citrus and Apricot,
Ice Cream of Cream and Verbena

66€ Preço por pessoa
Price per person

Wine Pairing



SUGESTÃO PARA DEGUSTAÇÃO:
SUGGESTION FOR TASTING MENU:

Porto Blackett 10 Anos Branco
Soalheiro Verde
Duas Quintas Tinto
Porto Blackett Tawny Reserve

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 ~ Tasting Menu

DISPONÍVEL A PARTIR DAS 19H ATÉ ÀS 21H30.

AVAILABLE FROM 7PM TO 9:30PM.

AMUSE BOUCHE

FOIE GRAS DE PATO Maça 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, Abacate e Gelatina de Manga e Gengibre, Flor de Gelo
MARINATED SCALLOP, Avocado, Mango-Ginger Jelly, and Crystal Ice Flower

PRATO PEIXE ~ FISH

PREGADO SALTEADO Pedras Ervilha, Espargos Brancos,
Mochelas Recheadas com Foie Gras, Cromesqui Trufado e Jus de Aves Trufado
SAUTÉED TURBOT, Peas, White Asparagus, Stuffed Morel Mushrooms
with Duck Liver, Truffled Croquette and Truffled Poultry Jus

PRATO CARNE ~ MEAT

LOMBO E SECRETOS DE PORCO PRETO
Gnocchi de Queijo, Cogumelos e Papada, Ervilhas e Cebolas novas Jus Assado
BLACK IBERIAN PORK LOIN AND SECRETS
Cheese Gnocchi, Mushroom and Jowl, Peas and Pearl Onions, Baked Jus

PRÉ-SOBREMESA ~ PRE-DESSERT

RUIBARBO, 'BISCUIT DE PISTACHE', Gelado de Ruibarbo
RHUBARB, PISTACHIO BISCUIT, Rhubarb Ice Cream

SOBREMESA ~ DESSERT

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

86€ Preço por pessoa
Price per person

Wine Pairing



SUGESTÃO PARA DEGUSTAÇÃO:
SUGGESTION FOR TASTING MENU:

Porto Blackett Seco
Soalheiro Verde
Valle Pradinhos Reserva Tinto
Arnaud Baillet Chardonnay Branco
Porto Blackett 10 Anos Tawny

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.