

The Albatroz Restaurant



Menu da Estação ~ *Season's Menu*

DISPONÍVEL A PARTIR DAS 19H ATÉ ÀS 21H30.

AVAILABLE FROM 7PM TO 9:30PM.

AMUSE BOUCHE

TERRINA DE PINTADA E FOIE GRAS, e Cogumelos Selvagem
GUINEA FOWL AND DUCK LIVER TERRINE, and Wild Mushrooms

ENTRADA ~ *STARTER*

ATUM RABILHO MARINADO, Sabugueiro, Esponja Alperce, Legumes Crocantes e Telha de Parmesão com Pimenta Espelette
MARINATED BLUEFIN TUNA, Elderflower, Apricot Sponge, Crispy Vegetables and Parmesan Crisp with Espelette Pepper

PRATO PRINCIPAL ~ *MAIN COURSE*

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

PRÉ-SOBREMESA ~ *PRE-DESSERT*

FARÓFIAS INVERTIDAS e Baunilha
INVERTED POACHED MERINGUE and Vanilla

SOBREMESA ~ *DESSERT*

CLAFOUTIS DE CEREJA DA REGIÃO DE FUNDÃO, e Seu Sorvete
CLAFOUTIS OF CHERRIES FROM THE FUNDÃO REGION, and Sorbet

68€

Preço por pessoa / Price per person

Wine Pairing



SUGESTÃO PARA DEGUSTAÇÃO:
SUGGESTION FOR TASTING MENU:

Porto Blackett Seco / *Dry White*
Soalheiro Alvarinho Verde / *Green*
Herdade dos Grous Tinto / *Red*
Porto Blackett Tawny 10 Anos / *10 Year Tawny*

20€ 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, Chutney de Cereja da Região de Fundão e Pão de Especiarias com Gelatina ao Vinho do Porto
DUCK FOIE GRAS, Chutney of Cherries from the Fundão Region, Spiced Bread with Port Wine Jelly

ENTRADA ~ *STARTER*

VIEIRAS MARINADAS, Abacate e Gelatina de Manga e Gengibre, Flor de Gelo
MARINATED SCALLOPS, Avocado, Mango-Ginger Jelly, and Ice Plant

PRATO PEIXE ~ *FISH*

ROBALO SALTEADO, Ostras, Textura de Brócolos e Molho Iodado
SAUTÉED SEA BASS Oysters, Textured Broccoli and Iodized Sauce

PRATO CARNE ~ *MEAT*

ENTRECÔTE DE NOVILHO SALTEADO
Mil Folhas de Batata Trufada, Espargos e Vegetais da Quinta
SEARED BEEF ENTRECOTE
Truffled-Potato Mille-Feuille, Asparagus and Orchard Vegetables

PRÉ-SOBREMESA ~ *PRE-DESSERT*

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

SOBREMESA ~ *DESSERT*

SOPA DE MORANGO Sorvete de Poejo
STRAWBERRY SOUP with Pennyroyal Sorbet

90€

Preço por pessoa / Price per person

Wine Pairing



SUGESTÃO PARA DEGUSTAÇÃO:
SUGGESTION FOR TASTING MENU:

Quinta de Camarate Doce / *Sweet*
Murganheira Bruto Reserva / *Reserve*
Quinta do Couquinho Superior Branco / *White*
Valle Pradinhos Reserva Tinto / *Red*
Porto Blackett 10 Anos Tawny / *10 Year Tawny*

40€

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.