



## 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*

FIGOS SALTEADOS, PRALINÉ E TELHA DE MEL,  
Gelado de Folha de Figueira e Sorvete de Figos, Gel de Vinho do Porto  
SAUTÉED FIGS, PRALINE AND HONEY CRISP,  
Fig Leaf Ice Cream and Fig Sorbet, Port Wine Jelly

# 70€

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*

PEITO DE POMBO ASSADO, Refogado das Coxas com Frutos Secos,  
Figos Salteados e Vegetais com Ras-el-Hanout, Puré de Cenouras e Gengibre  
ROASTED PIGEON BREAST, Thighs Braised with Dried Fruit,  
Sautéed Figs and Vegetables with Ras-el-Hanout, Carrot and Ginger Puree

#### PRÉ-SOBREMESA ~ *PRE-DESSERT*

SOPA DE MORANGO Sorvete de Poejo  
STRAWBERRY SOUP with Pennyroyal Sorbet

#### SOBREMESA ~ *DESSERT*

PÊSEGO ESCALFADO E SALTEADO, Creme de Lima,  
Sponge Cake de Manjeriçã e Sorvete de Lúcia-lima com Gengibre  
POACHED AND SAUTÉED PEACH, Lime Cream,  
Basil Sponge Cake and Verbena-ginger 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.