



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

POLVO GRELHADO batata doce caçoila e rebentos
GRILLED OCTOPUS baby sweet potato and sprouts

ENTRADA ~ STARTER

PÉTALAS DE BACALHAU E MUXAMA ALGARVIA
broa de milho, caldo de bivalves com coentros
PETALS OF CODFISH AND SALT-CURED TUNA corn bread, clam chowder with coriander

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

FARÓFIAS INVERTIDAS e baunilha
INVERTED POACHED MERINGUE and vanilla

SOBREMESA ~ DESSERT

VACHERIN DE FRUTOS VERMELHOS
RED FRUIT VACHERIN

Preço: 65 euros por pessoa
Price: 65 euros per person



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

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

ATUM MARINADO COM SABUGUEIRO esponja de alperce, gel de maracujá
TUNA MARINATED IN ELDER apricot sponge, passion fruit gel

PRATO PEIXE ~ FISH

PREGADO SALTEADO ervilha e cebola nova, cogumelos
SAUTÉED TURBOT peas and baby onion, mushrooms

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

FARÓFIAS INVERTIDAS e baunilha
INVERTED POACHED MERINGUE and vanilla

SOBREMESA ~ DESSERT

SOPA DE MORANGO sorvete de Poejo
STRAWBERRY SOUP pennyroyal sorbet

Preço: 85 euros por pessoa
Price: 85 euros per person