

The Albatroz Restaurant

ROOM SERVICE

Ext. 9

Das 11h30 às 22h30 ~ From 11:30am to 10:30pm

Entradas - Appetizers

FRITOS TÍPICOS TYPICAL PORTUGUESE FRIED TAPAS	14€
PRATOS DE QUEIJOS NACIONAIS PORTUGUESE CHEESE PLATE	15€
PRESUNTO PATA NEGRA 100% BOLOTA DRY CURED BLACK IBERIAN PORK	16€
QUEIJO DE AZEITÃO compotas caseiras e pão de frutos vermelhos CURED AZEITÃO CHEESE homemade jam and red fruit bread	9€
CARPACCIO DE LOMBO DE NOVILHO rúcula, alcachofras, queijo parmesão e vinagrete de pinhão trufado BEEF CARPACCIO rucola, artichoke, parmesan cheese and truffled pinenuts vinaigrette	19€
POLVO GRELHADO batata doce caçoila e rebentos GRILLED OCTOPUS sweet potato and sprouts	18€

Saladas - Salads

LEGUMES GRELHADOS alface mesclun e lascas de parmesão GRILLED VEGETABLE SALAD mesclun lettuce and parmesan flakes	15€
CAESAR DE FRANGO GRELHADO com bacon e crouton com oregão GRILLED CHICKEN CAESAR SALAD with bacon and oregano croutons	16€
CAESAR DE CAMARÕES COM CAJUN com bacon e maçã verde CAJUN SHRIMP CAESAR SALAD with bacon and green apple	17€
NIÇOISE COM TATAKI ATUM TATAKI TUNA NIÇOISE SALAD	21€

Sopas ~ Soups

CREME DE LEGUMES CREAM OF VEGETABLE SOUP	9€
CENOURA COM GENGIBRE tosta com requeijão CARROT AND GINGER SOUP toast with fresh curd cheese	9€
SOPA DE PEIXE coentros e massa caseira FISH SOUP with coriander and homemade pasta	16€

Sanduíches - Sandwiches

PREGO DO LOMBO DE NOVILHO cebolada com limão, pão com semente de papoila BEEF STEAK SANDWICH served with fried onion, lemon and poppy seed bread	19€
CLUB SANDWICHES DE SALMÃO FUMADO E ABACATE CLUB SANDWICH OF SMOKED SALMON AND AVOCADO	18€
TARTINES DE PRESUNTO PATA NEGRA tapenade de azeitonas pretas DRY CURED IBERIAN PORK black olive tapenade	16€
TOSTA MISTA queijo flamengo e fiambre TOASTED HAM AND CHEESE SANDWICH Flemish sliced cheese and ham	12€

Saladas - Salads

TOMATE E QUEIJO FRESCO com rúcula e pesto de manjeriço TOMATO AND FRESH CHEESE SALAD with rucola and basil pesto	15€
SALADA DO MAR com guacamole de abacate e alface SEAFOOD SALAD with avocado guacamole and lettuce	18€

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

ROOM SERVICE

Ext. 9

Das 11h30 às 22h30 ~ From 11:30am to 10:30pm

Massas & Risotto - Pasta & Risotto

LINGUINI DE CAMARÃO pesto de manjeriço e tomate cherry SHRIMP LINGUINI basil pesto and cherry tomato	20€
TAGLIATELLA DE VITELA com molho de tomate VEAL TAGLIATELLE with tomato sauce	19€
RISOTTO DE COGUMELOS com espargos verdes e parmesão MUSHROOM RISOTTO with green asparagus and parmesan	20€
RISOTTO DE PEIXE E MARISCOS emulsão de manjeriço SEAFOOD RISOTTO basil emulsion	27€

Hamburgueres - Hamburguers

ALBATROZ cebola, bacon, queijo cheddar, alface e batata frita ALBATROZ onion, bacon, cheddar cheese, lettuce and fried potatoes	16€
--	-----

DO MERCADO DO PEIXE ~ FROM THE FISH MARKET

BACALHAU MEIA CURA à brás de legumes e azeitonas SEMI MATURE COD FISH "à brás" style crumbled vegetables and olives	25€
PEIXE DO DIA, batata vitelotte e legumes do mercado FISH OF THE DAY vitelotte potatoes and market vegetables	PVP
LAVAGANTE AZUL SALTEADO refogado de raízes da estação com especiarias e frutos secos SAUTÉED BLUE LOBSTER braised seasons root vegetables with spices and dried fruit	67€

DO MERCADO DA TERRA ~ FROM THE LAND MARKET

BIFE DE LOMBO À PORTUGUESA presunto, alho e batata TYPICAL PORTUGUESE BEEF LOIN dry cured pork ham, garlic and potato	27€
PEITO DE FRANGO salteado com legumes e batata SAUTEED CHICKEN BREAST with vegetables and potatoes	22€

Sobremesas - Desserts

FRUTA LAMINADA SLICED FRUIT	12€
CREME BRULÉE com gelado CRÈME BRULÉE with ice cream	9€
GULOSEIMA DE CHOCOLATE com gelado CHOCOLATE TREAT with ice cream	10€
TARTE LIMÃO E FRAMBOESAS com sorvete de frutos vermelhos LEMON AND RASPBERRY PIE with red fruit sorbet	10€
MOUSSE CHOCOLATE VALRHONA VALRHONA CHOCOLATE MOUSSE	8€
SELECÇÃO DE GELADOS E SORVETE CASEIROS SELECTION OF HOME MADE ICE CREAM AND SORBETS	9€

Serviço de Noite - Night Service

Das 22h30 às 08h00
From 10:30pm to 08:00am

CREME DE LEGUMES CREAM OF VEGETABLE SOUP	10€
TOSTA MISTA CHEESE AND HAM TOAST	10€
TOSTA DE QUEIJO OU FIAMBRE CHEESE OR HAM TOAST	10€
SALADA MISTA MIXED SALAD	14€
SALADA CAESAR DE FRANGO CHICKEN CAESAR SALAD	16€
MOUSSE CHOCOLATE VALRHONA VALRHONA CHOCOLATE MOUSSE	9€
FRUTA LAMINADA SLICED FRUIT	13€

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.