

The Albatroz Restaurant



A cozinha contemporânea e os produtos tipicamente portugueses conferem a cada prato um sabor natural, elegante e agradavelmente surpreendente.

The contemporary cuisine and the Portuguese ingredients give each dish a natural, elegant and surprisingly pleasant flavor.

Frederic Breitenbucher
Executive Chef

Entradas - Appetizers

PRESUNTO PATA NEGRA 100% BOLOTA DRY CURED BLACK IBERIAN PORK	22€
POLVO GRELHADO Batata Doce Caçoila e Rebentos GRILLED OCTOPUS Baby Sweet Potato and Sprouts	17€
VIEIRAS MARINADAS, Puré Aipo, Lima e Trufa Preta Melanosporum MARINATED SCALLOPS with Celery Puree, Lime and Melanosporum Black Truffle	28€
OSTRAS DA RIA FORMOSA (6 unidades) FORMOSA RIVER OYSTERS (6 units)	20€
CARABINEIRO SALTEADO Cepes, Papada e Presunto Pata Negra SAUTÉED SCARLET PRAWN Cepes, Jowl and Pata Negra Ham	28€
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	22€
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	18€
TERRINA DE PERDIZ E FOIE GRAS, e Cogumelos Selvagem TERRINE OF PARTRIDGE AND DUCK LIVER with Wild Mushrooms	17€

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€

Edição Limitada
com Trufa Branca Da Região Alba
~
Limited edition
with White Truffle from the Alba Region



GNOCCHI DE QUEIJO FRESCO, CEPES E VEGETAIS com Trufa Branca da Região Alba FRESH CHEESE GNOCCHI, CEPES AND VEGETABLES and White Truffle from Alba Region	40€
RISOTTO DE COGUMELOS E ESPARGOS VERDES com Trufa Branca da Região Alba GREEN ASPARAGUS AND MUSHROOM RISOTTO and White Truffle from Alba Region	40€
MEIO LAVAGANTE AZUL, Variação de Couve Flor e Trufa Branca da Região Alba HALF BLUE LOBSTER, Cauliflower variation and White Truffle from Alba Region	57€

Adicione ao seu prato Trufa Branca - 12€ por grama adicional
Add White Truffle to your plate - €12 per additional gram

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



A cozinha contemporânea e os produtos tipicamente portugueses conferem a cada prato um sabor natural, elegante e agradavelmente surpreendente.

The contemporary cuisine and the Portuguese ingredients give each dish a natural, elegant and surprisingly pleasant flavor.

Frederic Breitenbucher
Executive Chef

Do Mercado do Peixe - From the Fish Market

ROBALO SALTEADO, Ostras e Molho Iodado SAUTÉED SEA BASS with Oysters and Iodized Sauce	37€
PEIXE DO DIA, Batata Vitelotte e Legumes da Quinta FISH OF THE DAY Vitelotte Potatoes and Market Vegetables	PVPC
LAVAGANTE AZUL SALTEADO Areia de Cascais com Parmesão e Espelette, Toranja e Vegetais SAUTÉED BLUE LOBSTER Cascais Sands Cookie with Parmesan and Espelette Pepper, Grapefruit and Vegetables	66€
PREGADO SALTEADO Cepes e Alho Francês, Jus de Aves Trufado SAUTÉED TURBOT Cepes and Leek with Truffled Chicken Jus	36€
TAMBORIL E RAIA, CARABINEIRO Alcachofras e Espargos Verdes, Molho de Bivalves e Manjeriço MONKFISH AND SKATE, SCARLET PRAWN Artichokes and Green Asparagus, Clam Sauce with Basil	34€

Do Mercado da Terra - From the Land Market

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	35€
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	28€
POMBO ASSADO, Batata Recheada com Alho Francês e Marmelo, Coxa Guisada com Pão Especiarias ROAST PIGEON, Potato Stuffed with Leek and Quince, Thigh Stewed with Spiced Bread	36€

LOMBO E SECRETOS DE PORCO PRETO Gnocchi de Queijo, Cepes, Castanhas e Papada, Jus Assado IBERIAN BLACK PIG LOIN AND SKIRT STEAK Cheese Gnocchi, Cepes, Chestnuts and Jowl, Roasted Jus	29€
PITHIVIER DE BOCHECHAS DE VITELA Refogado de Cenouras e Cogumelos VEAL CHEEK PITHIVIER Braised Carrot and Mushroom	25€

Sobremesas - Desserts

FRUTA LAMINADA SLICED FRUIT	12€
VACHERIN DE FRUTOS VERMELHOS RED FRUIT VACHERIN	13€
FARÓFIAS INVERTIDAS e Baunilha INVERTED POACHED MERINGUE and Vanilla	12€
SOPA DE MORANGO E FRAMBOESAS Sorvete de Poejo STRAWBERRY AND RASPBERRY SOUP with Pennyroyal Sorbet	12€
TORTA DE LARANJA E TOUCINHO DO CÉU com Sorvete de Manjeriço ORANGE PIE AND PORTUGUESE ALMOND CAKE with Basil Sorbet	12€
SELECÇÃO DE GELADOS E SORVETE CASEIROS SELECTION OF HOME-MADE ICE CREAM AND SORBETS	9€
MACARON DE FRAMBOESA E CHOCOLATE com Sorvete de Framboesa RASPBERRY AND CHOCOLATE MACARON with Raspberry Sorbet	13€
PRATOS DE QUEIJOS NACIONAIS PORTUGUESE CHEESE PLATE	16€

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.