



The Albatroz Restaurant

A cozinha contemporânea aliada a produtos tipicamente portugueses
confere a cada prato um sabor autêntico, elegante e subtilmente surpreendente.
*Contemporary cuisine, combined with quintessential Portuguese ingredients,
gives each dish an authentic, elegant, and subtly surprising flavour.*

Frederic Breitenbucher | *Executive Chef*

Entradas ~ Starters

PÉTALAS DE BACALHAU E MUXAMA ALGARVIA Focaccia com Tomate Seco e Caldo de Bivalves com Coentros CODFISH PETALS AND ALGARVIAN DRY-CURED TUNA Sundried Tomato Focaccia and Clam Broth with Coriander	18 €
POLVO GRELHADO Batata Doce Caçõila e Rebentos GRILLED OCTOPUS Sweet Potato and Sprouts	19 €
TERRINA DE MAGRET E FOIE GRAS DE PATO Geleia de Vinho do Porto, Cogumelos Selvagens DUCK MAGRET TERRINE AND FOIE GRAS Port Wine Jelly and Wild Mushrooms	19 €
OSTRAS DA RIA FORMOSA (6 unidades) FORMOSA RIVER OYSTERS (6 units)	22 €
PRESUNTO PATA NEGRA 100% BOLOTA DRY CURED BLACK IBERIAN PORK	24 €
FOIE GRAS DE PATO Texturas de Marmelo, Yuzu e Manjerição, Geleia de Vinho do Porto, Pão de Frutos Secos DUCK FOIE GRAS with Quince Textures, Yuzu and Basil Gel, Port Wine Jelly and Dried Fruit Bread	25 €
ATUM DA NOSSA COSTA Marinado com Vinagrete de Cereja e Sabugueiro, Alperce, Telha de Parmesão e Pimenta Espelette TUNA FROM OUR COAST Marinated with Cherry and Elderflower Vinaigrette, Apricot, Parmesan Tuile, and Espelette Pepper	26 €
VIEIRAS SELVAGENS MARINADAS Trufa Fresca Melanosporum, Yuzu, Mousseline de Aipo e Flor de Gelo MARINATED WILD SCALLOPS Fresh Melanosporum Truffle, Yuzu, Celery Mousseline, and Ice Flower	30 €
CARABINEIRO GRELHADO Ervilha e Batata, Papada e Presunto Pata Negra e Gel de Yuzu GRILLED SCARLET PRAWN Peas and Potato, Cured Jowl and Dry Cured Black Iberian Pork and Yuzu-Lime Gel	42 €
LAVAGANTE AZUL MARINADO com Peras, Maçãs e Baunilha MARINATED BLUE LOBSTER with Pears, Apples and Vanilla	42 €

Sopas ~ Soups

CREME DE LEGUMES CREAMY VEGETABLE SOUP	11 €
CENOURA COM GENGIBRE Tosta com Requeijão CARROT AND GINGER SOUP Toast with Fresh Curd Cheese	12 €
SOPA DE PEIXE Coentro e Massa Caseira FISH SOUP Coriander and Homemade Pasta	17 €
GASPACHO DE PEPINO Abacate e Manjerição, Tosta com Enguia Fumada e Tomates Confit CUCUMBER GAZPACHO Avocado and Basil, Toast with Smoked Eel and Confit Tomatoes	17 €

Do Mercado do Peixe ~ From the Fish Market

PEIXE DO DIA, Batata Vitelotte e Legumes da Quinta FISH OF THE DAY Vitelotte Potatoes and Orchard Vegetables	PVPE
ROBALO SALTEADO Ostras, Textura de Brócolos e Molho Iodado SAUTÉED SEA BASS Oysters, Textured Broccoli and Iodized Sauce	40 €
SALMONETE SALTEADO Tagliatelle de Choco, Lentilhas Beluga com Tomate e Funcho, Algas SAUTÉED RED MULLET Cuttlefish Tagliatelle, Beluga Lentils with Tomato and Fennel, Seaweed	41 €
PREGADO SELVAGEM SALTEADO Gnocchi de Batata com Tomate e Azeitona, Espargos Verdes, Bottarga, e Braisa de Limão PAN-SEARED WILD TURBOT Potato Gnocchi with Tomato and Olives, Green Asparagus, Bottarga, and Lemon Braisa	42 €
VIEIRAS SALTEADAS Variação de Couve-Flor, Variação de Couve-Flor e Cevadinha, e Trufa Preta Melanosporum SEARED SCALLOPS Cauliflower Variation and Pearl Barley, Black Melanosporum Truffle	51 €
LAVAGANTE AZUL SALTEADO Areia de Cascais com Parmesão e Espelette, Toranja e Vegetais SAUTÉED BLUE LOBSTER Areias de Cascais Cookie with Parmesan and Espelette Pepper, Grapefruit and Vegetables	70 €

Cozinha saudável ~ Healthy cuisine

IVA incluído ~ Alergias: Alguns ingredientes poderão não estar mencionados na descrição do produto.
Caso tenha alguma restrição ou alergia alimentar, agradecemos de nos informar antecipadamente.
VAT included ~ Allergies: Some ingredients may not be listed in the product description.
Should you have any dietary restrictions or allergies, we kindly ask that you inform us in advance.



The Albatroz Restaurant

Vegetariano ~ *Vegetarian*

RISOTTO DE COGUMELOS CÉPES com Espargos Verdes, Emulsão de Cogumelos e Lascas de Trufa Melanosporum PORCINI MUSHROOM RISOTTO with Green Asparagus, Mushroom Emulsion, and Shavings of Melanosporum Truffle	40 €
GNOCCHI DE QUEIJO FRESCO Cogumelos Cépes, Couve-Flor, Legumes e Lascas de Trufa Melanosporum FRESH CHEESE GNOCCHI Porcini Mushrooms, Cauliflower, Seasonal Vegetables and Shavings of Melanosporum Truffle	41 €

Do Mercado da Terra ~ *From the Land*

CABRITO DA SERRA DA ESTRELA Alface Recheada com Enchidos e Favas, Alcachofras, Cromesquis de Batata com Pimenta de Espelette SERRA DA ESTRELA KID GOAT Lettuce Stuffed with Cured Pork Loin and Broad Beans, Artichokes, Espelette Pepper Potato Cromesquis	37 €
LOMBO E SECRETOS DE PORCO PRETO do Zambujal, Gnocchi de Queijo Fresco, Ervilha Lágrima, Cebola Nova Caramelizada, Jus Assado BLACK IBERIAN PORK LOIN AND 'SECRETOS' from Zambujal, Fresh Cheese Gnocchi, Teardrop Peas, Caramelized Onion, Roast Gravy	37 €
CARRÉ DE BORREGO SALTEADO Refogado de Borrego, Cevadinha e Hortelã, finalizado com Couves-de-Bruxelas SAUTÉED RACK OF LAMB Braised Lamb, Pearl Barley, Fresh Mint, and Brussels Sprouts	40 €
ENTRECÔTE DE NOVILHO SALTEADO Mil Folhas de Batata Trufada, Espargos e Vegetais da Quinta SEARED BEEF ENTRECOTE Truffled Potato Millefeuille, Asparagus and Orchard Vegetables	41 €
PEITO DE POMBO ASSADO Cannelloni de Aipo com Coxas Estufadas e Frutos Secos, Marmelos, Puré de Kumquat com Manjerona e Jus de Assado ROAST PIGEON BREAST Celery Cannelloni with Braised Legs and Dried Fruits, Quinces, Kumquat Purée with Marjoram and Roasting Jus	41 €

Sobremesas ~ *Desserts*

CRÈME BRÛLÉE de Pistáchio, com Gelado de Cerejas Amarena CRÈME BRÛLÉE of Pistachio, with Amarena Cherry Ice Cream	13 €
CAFÉ, CARAMELO E CHOCOLATE Aromatizado com Vinho de Carcavelos 15 Anos, Gelado de Café COFFEE, CARAMEL AND CHOCOLATE Flavored with 15 Year Old Carcavelos Wine, Coffee Ice Cream	13 €
FARÓFIAS INVERTIDAS e Baunilha INVERTED POACHED MERINGUE and Vanilla	13 €
RABANADA e Marmelos Confit com Gelado de Especiarias RABANADA and Confit Quinces with Spiced Ice Cream	14 €
TARTE TATIN DE MAÇÃ Creme Inglês e Gelado de Speculoos APPLE TARTE TATIN Crème Anglaise and Speculoos Ice Cream	14 €
VACHERIN de Frutos Vermelhos VACHERIN of Red Berries	14 €
FLOR DE CARAMELO Molho de Praliné de Avelã, Gelado Aromatizado com Fava Tonka CARAMEL BLOSSOM Hazelnut Praliné Sauce, Tonka Bean Ice Cream	14 €
PRATOS DE QUEIJOS NACIONAIS PORTUGUESE CHEESE PLATE	16 €
SELECÇÃO DE GELADOS E SORVETES CASEIROS SELECTION OF HOUSE-MADE ICE CREAM AND SORBETS	11 €
FRUTA LAMINADA SLICED FRUIT	12 €

Cozinha saudável ~ *Healthy cuisine*

IVA incluído ~ Alergias: Alguns ingredientes poderão não estar mencionados na descrição do produto.
Caso tenha alguma restrição ou alergia alimentar, agradecemos de nos informar antecipadamente.
VAT included ~ Allergies: Some ingredients may not be listed in the product description.
Should you have any dietary restrictions or allergies, we kindly ask that you inform us in advance.