



The Albatroz Restaurant



Menu da Estação ~ *Season's Menu*

DISPONÍVEL DAS 19H00 ÀS 21H30
AVAILABLE FROM 7:00 PM TO 9:30 PM

Amuse Bouche

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

Entrada ~ *Starter*

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

Prato Principal ~ *Main Course*

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

Sobremesas ~ *Desserts*

VACHERIN de Frutos Vermelhos
VACHERIN of Red Berries

RABANADA e Marmelos Confit
com Gelado de Especiarias
RABANADA and Confit Quinces
with Spiced Ice Cream

86 €

Preço por pessoa ~ *Price per person*

Wine Pairing



SUGESTÃO PARA DEGUSTAÇÃO
SUGGESTION FOR TASTING MENU

Lagoalva Colheita Tardia ~ *Late Harvest*
Reguengo de Melgaço Branco ~ *White (Vinho Verde)*
Manoella Tinto ~ *Red (Douro)*
Villa Oeiras 7 Anos ~ *7 Year Old Fortified (Carcavelos)*

25 €

Preço por pessoa ~ *Price per person*

Cozinha saudável ~ *Healthy cuisine*

IVA incluído ~ *Allergies: 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

Menu Degustação ~ *Tasting Menu*

DISPONÍVEL DAS 19H00 ÀS 21H30
AVAILABLE FROM 7:00 PM TO 9:30 PM

Amuse Bouche

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

Entrada ~ *Starter*

LAVAGANTE AZUL MARINADO com Peras, Maças e Baunilha
MARINATED BLUE LOBSTER with Pears, Apples and Vanilla

Prato Peixe ~ *Fish*

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

Prato Carne ~ *Meat*

PEITO DE POMBO ASSADO Cannelloni de Aipo, com Coxas Estufadas e Frutos Secos, Marmelos,
Purê 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

Pré-Sobremesa ~ *Pre-Dessert*

SUSPIRO COM FRUTOS TROPICAIS
Sorvete de Banana e Maracujá
MERINGUE WITH TROPICAL FRUITS
Banana and Passion Fruit Sorbet

Sobremesa ~ *Dessert*

FLOR DE CARAMELO Molho de Praliné de Avelã,
Gelado Aromatizado com Fava Tonka
CARAMEL BLOSSOM Hazelnut Praliné Sauce,
Tonka Bean Ice Cream

103 €

Preço por pessoa ~ Price per person

Wine Pairing



SUGESTÃO PARA DEGUSTAÇÃO
SUGGESTION FOR TASTING MENU

Reguengo de Melgaço Branco ~ White (Vinho Verde)
Paxá Viognier Branco ~ White (Algarve)
Passagem Branco ~ White (Douro)
Valle Pradinhos Reserva Tinto ~ Red (Douro)
Porto Blackett Tawny 10 Anos ~ 10 Year Old Port

45 €

Preço por pessoa ~ Price per person

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.