

Fim de Ano 25/26 *New Year's Eve*

31 DE DEZEMBRO DE 2025 - DECEMBER 31ST, 2025

MENU

Os Aperitivos *The Appetizers*

Pombo e Foie Gras cozido ao Sal
Pigeon and Salt-Cooked Foie Gras

Vieira e Trufa
Scallop and Truffle

Lavagante e Camarão
Lobster and Prawn

Ostras da Ria Formosa
Oysters from the Ria Formosa

~

Os Amuse-Bouche *The Amuse-Bouche*

Terrina de Foie Gras de Pato e Marmelo
Duck Foie Gras Terrine with Quince

Couve-Flor, Enguia Fumada e Caviar Oscietre
Cauliflower, Smoked Eel and Oscietra Caviar

~

O Marisco *The Shellfish*

Lavagante Marinado com Pera, Maça e Baunilha
Marinated Lobster with Pear, Apple and Vanilla

~

Da Pesca do Mar *The Fish Catch*

Pregado e Salmonete Salteados com Bivalves
Sautéed Turbot and Red Mullet with Shellfish

€312

Preço por Pessoa
(Inclui Wine Pairing, Águas Minerais,
Café & 1 Flûte Champanha)

~

Price per person
(Includes Wine Pairing, Mineral Waters,
Coffee & 1 Champagne Flûte)

INFO:

Rua Frederico Arouca, 100
2750-353 Cascais - Portugal
Tel.: +351 21 484 73 80
Fax.: +351 21 484 48 27

info@thealbatrozcollection.com
www.thealbatrozcollection.com

Fim de Ano 25/26 *New Year's Eve*

31 DE DEZEMBRO DE 2025 - DECEMBER 31ST, 2025

MENU

~

A Terra e seu Diamante *The Earth and its Diamond*

Entrecôte de Novilho com Trufa Fresca Melanosporum
Beef Entrecôte with Fresh Melanosporum Truffle

~

A Parte Exótica *The Exotic Part*

Mousse de Caramelo e Sorbet de Yuzu
Caramel Mousse with Yuzu Sorbet

~

O Cacau *The Cocoa*

Chocolate e Avelã com Sorbet de Cacau
Chocolate and Hazelnut with Cocoa Sorbet

~

Mignardises Natalícios *Christmas Petit Fours*



€312

Preço por Pessoa
(Inclui Wine Pairing, Águas Minerais,
Café & 1 Flûte Champanhe)

~

Price per person
(Includes Wine Pairing, Mineral Waters,
Coffee & 1 Champagne Flûte)

INFO:

Rua Frederico Arouca, 100
2750-353 Cascais - Portugal
Tel.: +351 21 484 73 80
Fax.: +351 21 484 48 27

info@thealbatrozcollection.com
www.thealbatrozcollection.com