

MENU JANTAR FIM DE ANO

New Year's Eve Dinner Menu

31 DEZEMBRO 2026 | DECEMBER 31ST 2026

MENU

OS APERITIVOS | THE APPETIZERS

Pato e Foie Gras Cozido ao Sal
Duck and Salt-Cooked Foie Gras

Carabineiro Marinado com Citrinos
Marinated Scarlet Prawn with Citrus

Ostras da Ria Formosa
Oysters from Ria Formosa

OS AMUSE-BOUCHE | THE AMUSE-BOUCHE

Terrina de Foie Gras de Pato
e Enguia Fumada
Duck Foie Gras Terrine and Smoked Eel

Lavagante com Sabores do Bosque
Lobster with Forest Flavours

O MARISCO | THE SHELLFISH

Vieiras Marinadas, Couve-Flor e Caviar Oscietra
Marinated Scallops, Cauliflower and Oscietra Caviar

DA PESCA DO MAR | THE FISH CATCH

Pregado Salteado com Bivalves
Sautéed Turbot with Shellfish



330€

PREÇO POR PESSOA
PRICE PER PERSON

INCLUI

Wine Pairing,
Águas Minerais e Café

INCLUDES

Wine Pairing,
Mineral Waters and Coffee

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

MENU JANTAR FIM DE ANO

New Year's Eve Dinner Menu

31 DEZEMBRO 2026 | DECEMBER 31ST 2026

MENU

A TERRA E SEU DIAMANTE | *THE EARTH AND ITS DIAMOND*

Lombo de Novilho com
Trufa Fresca Melanosporum
*Beef Tenderloin with
Fresh Melanosporum Truffle*

A PARTE EXÓTICA | *THE EXOTIC PART*

Côco e Maracujá
Coconut and Passionfruit

O CACAU | *THE COCOA*

Floco de Chocolate com Gelado de Baunilha
Chocolate Flake with Vanilla Ice Cream

Seleção de Mignardises
Selection of Petit Fours



330€

PREÇO POR PESSOA
PRICE PER PERSON

INCLUI

Wine Pairing,
Águas Minerais e Café

INCLUDES

Wine Pairing,
Mineral Waters and Coffee

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

