



**Le Café
Albatroz**
CHEF'S ATELIER
COMIDAS ~ FOOD

SALADAS

SALADS

Salada César com Frango <i>Caesar Salad with Chicken</i>	8.00€
Salada de Couscous <i>Couscous Salad</i>	8.00€
Salada do Mar <i>Seafood Salad</i>	11.00€

QUICHES

QUICHES

Quiche de Alho Francês <i>Leek Quiche</i>	6.00€
Quiche Lorraine <i>Lorraine Quiche</i>	6.00€
Quiche de Frango, Espargos e Cogumelos <i>Chicken, Asparagus and Mushroom Quiche</i>	6.00€

SANDUÍCHES E VIENNOISERIE

SANDWICHES AND VIENNOISERIE

Napolitana de Chocolate ou Croissant <i>Chocolate Napolitana or Croissant</i>	2.00€
Croissant com Fiambre e/ou Queijo <i>Ham and/or Cheese Croissant</i>	3.00€
Scones com Compota <i>Scones with Jam</i>	4.50€
Torrada <i>Toast</i>	3.00€
Tosta de Fiambre e/ou Queijo <i>Ham and/or Cheese Toast</i>	5.00€
Chapata de Queijo e Tomate <i>Cheese and Tomato Chapata</i>	6.00€
Meia Baguette com Papoila, Frango e Bacon <i>Half Baguette with Poppy, Chicken and Bacon</i>	6.00€
Mauricette Presunto <i>Cured Ham Mauricette</i>	9.00€

SOBREMESAS

DESSERTS

Eclair de Café <i>Coffee Eclair</i>	3.50€
Eclair de Chocolate <i>Chocolate Eclair</i>	4.00€
Paris Brest <i>Choux Pastry and Praline</i>	5.00€
Mil Folhas de Frutos Vermelhos <i>Red Fruits Millefeuille</i>	5.00€
Biscuit de Framboesa e Pistache <i>Biscuit of Raspberry and Pistachio</i>	5.50€
Mousse de Framboesa <i>Raspberry Mousse</i>	5.00€
Ópera <i>Opera</i>	5.00€
Pavlova Exótica <i>Exotic Pavlova</i>	5.00€
Tarte de Framboesa <i>Raspberry Pie</i>	6.00€
Tarte de Limão Merengada <i>Lemon and Merengue Pie</i>	4.00€
Caramelo, Banana e Amendoim <i>Caramel, Banana and Peanut</i>	5.00€
Tarte de Côco, Limão e Manjeriçao <i>Coconut, Lemon and Basil Pie</i>	7.00€

SALGADOS

SAVOURY

Eclair de Sapateira <i>Crab Eclair</i>	8.00€
Folhado de Queijo de Cabra <i>Goat's Cheese in Puff Pastry</i>	8.00€
Mil Folhas de Salmão <i>Salmon Millemeuille</i>	7.00€
Empada de Rabo de Boi <i>Ox Tail Patty</i>	8.00€
Empada de Bochecha de Vitela <i>Veal Cheek Patty</i>	8.00€

Tarte de Framboesa <i>Raspberry Pie</i>	6.00€
Tarte de Limão Merengada <i>Lemon and Merengue Pie</i>	4.00€
Caramelo, Banana e Amendoim <i>Caramel, Banana and Peanut</i>	5.00€
Tarte de Côco, Limão e Manjeriçao <i>Coconut, Lemon and Basil Pie</i>	7.00€

GELADOS E SORVETES CASEIROS 3.50€

HOMEMADE ICE CREAM AND SORBETS

(Baunilha, Chocolate, Caramelo, Côco, Manga, Banana e Maracujá, Limão, Morango)
(Vanilla, Chocolate, Caramel, Coconut, Mango, Banana and Passion Fruit, Lemon, Strawberry)

IVA Incluído | Alergias: A descrição do menu pode não conter todos os ingredientes.
Se sofrer de alguma alergia agradecemos que nos informe antecipadamente.
VAT Included | Allergies: The menu description may not list all ingredients used.
If you suffer from any allergies please inform in advance.


Le Café
Albatroz
CHEF'S ATELIER
BEBIDAS ~ DRINKS

ÁGUAS
WATER

Frize 25cl (<i>sparkling</i>)	2.00€
Luso 25cl (<i>still</i>)	2.00€
Pedras 25cl (<i>sparkling</i>)	3.00€
Luso 100cl (<i>still</i>)	4.00€

SUMOS NATURAIS
FRESH FRUIT JUICES

Sumo de Laranja (<i>orange</i>)	5.00€
Sumo de Toranja (<i>grapefruit</i>)	5.00€
Sumo de Abacaxi (<i>pineapple</i>)	5.00€
Limonada (<i>lemonade</i>)	5.00€

REFRIGERANTES E SUMOS DE GARRAFA
SOFT DRINKS AND BOTTLED FRUIT JUICES

Coca Cola Classic 23.7cl	3.50€	Iced Tea Limão / Lemon 33cl	3.50€
Coca Cola Zero 23.7cl	3.50€	Iced Tea Manga / Mango 33cl	3.50€
Fanta 23.7cl	3.50€	Iced Tea Pêssego / Peach 33cl	3.50€
Seven Up 30cl	3.50€	Sumo de Alperce 25cl (<i>apricot</i>)	4.50€
Ginger Ale 20cl	4.50€	Sumo de Maçã 25cl (<i>apple</i>)	4.50€
		Sumo de Pêssego Amarelo 25cl (<i>peach</i>)	4.50€

CAFETARIA
CAFETERIA

Cafés Coffees

Café Expresso	2.50€
Café Duplo	4.00€
Machiato	3.50€
Latte Machiatio	5.00€
Café com Leite	4.00€
Cappuccino	5.00€

Chás e Tisanas Teas and Infusions

Carioca de Limao (<i>lemon water</i>)	4.00€
Branco Passion de Fleurs (<i>white tea</i>)	4.00€
Breakfast	4.00€
Caramel	4.00€
Ceylan Descafeinado (<i>decaffeinated</i>)	4.00€
Ceylan Orange Pekoe	4.00€
Darjeeling	4.00€
Earl Grey Yin Zhen	4.00€
Frutas Vermelhas (<i>red fruits</i>)	4.00€
Verde Gunpowder (<i>green gunpowder</i>)	4.00€
Verde Jasmine (<i>green jasmine</i>)	4.00€
Verde Menta (<i>green mint</i>)	4.00€
Verde Sencha FuKuyu (<i>green sencha fukuyu</i>)	4.00€
Rooibos Cederberg	4.00€
Camomila (<i>chamomile</i>)	4.00€
Tilia (<i>linden</i>)	4.00€
Verbena	4.00€

Leites e Bebidas Vegetais

Milks and Plant-Based Drinks

Leite Meio Gordo 33cl (<i>semi skimmed milk</i>)	3.00€
Bebida de Amêndoa 33cl (<i>almond drink</i>)	4.00€
Bebida de Arroz 33cl (<i>rice drink</i>)	4.00€
Bebida de Aveia 33cl (<i>oats drink</i>)	4.00€
Bebida de Soja 33cl (<i>soy drink</i>)	4.00€
Chocolate Quente 33cl (<i>hot chocolate</i>)	5.00€
Batido de Chocolate (<i>chocolate milkshake</i>)	5.00€
Batido de Morango (<i>strawberry milkshake</i>)	5.00€

IVA Incluído | Alergias: A descrição do menu pode não conter todos os ingredientes.
Se sofrer de alguma alergia agradecemos que nos informe antecipadamente.
VAT Included | Allergies: The menu description may not list all ingredients used.
If you suffer from any allergies please inform in advance.



VINHOS ~ WINES

VINHOS BRANCOS

WHITE WINES

Brunheda 75cl	8.00€	Qta da Alorna Colheita Tardia 37.5cl	19.00€
Piloto Collection Roxo 75cl	12.00€	Chocapalha Reserva 75cl	20.00€
Guerreiro Bairrada 75cl	12.00€	Cartuxa 75cl	20.00€
Reguengos de Melgaco 75cl	12.00€	Qta da Silveira Reserva 75cl	21.00€
Settimia Toscana Caprili 75cl [2018]	13.00€	Morgado Santa Catherina Reserva 75cl	22.00€
Passagem 75cl	13.00€	Brunheda Grande Reserva 75cl	27.00€
Paxá Reserva Viognier 75cl	15.00€	Tapada de Chaves 75cl	30.00€
Sidonio de Sousa Reserva 75cl	16.00€	Meruge 75cl	30.00€
Kompassus Reserva 75cl	17.00€	Redoma Reserva 75cl	46.00€
Esporao Reserva 75cl	18.00€	Pera Manca 75cl	120.00€
Página Encruzado 75cl	18.00€	Y de Chateau d'Yquem 75cl [2010]	450.00€

VINHOS TINTOS

RED WINES

Brunheda 75cl	8.00€	Qta do Crasto Vinhas Velhas 75cl	39.00€
Valle Pradinhos Reserva 75cl	15.00€	Qta do Mouro 75cl	41.00€
Qta do Piloto Reserva 75cl	17.00€	Qta da Leda 75cl	57.00€
Manoella 75cl	17.00€	Qta do Noval Reserva 75cl	62.00€
Brunheda Reserva 75cl	17.00€	Pintas Reserva 75cl [2021]	150.00€
Página Pinot Noir 75cl	18.00€	Qta do Vale Meao 75cl [2021]	350.00€
Meandro 75cl	18.00€	Chateau Palmer 75cl [2002]	403.00€
Kompassus Reserva Baga 75cl	18.00€	Le Petit Mouton 75cl [2010]	435.00€
Guerreiro Baga Colheita Sel. 75cl	18.00€	Les Forts de Latour 75cl [2003]	454.00€
Casa Cadaval Pinot Noir 75cl	18.00€	Pera Manca 75cl [2015]	600.00€
Esporao Reserva 75cl	19.00€	Screaming Eagle 2nd Flight 75cl [2011]	1 019.00€
Paxá Reserva 75cl	20.00€	Barca Velha 75cl [2008]	1 200.00€
Qta da Silveira Reserva 75cl	21.00€	Chateau Haut Brion 75cl [1985]	1 276.00€
Casa de Saima Pinot Noir 75cl	23.00€		
Cartuxa 75cl	25.00€		

IVA Incluído | Alergias: A descrição do menu pode não conter todos os ingredientes.
Se sofrer de alguma alergia agradecemos que nos informe antecipadamente.
VAT Included | Allergies: The menu description may not list all ingredients used.
If you suffer from any allergies please inform in advance.



VINHOS ~ WINES

VINHOS ROSES

ROSE WINES

Dona Maria 75cl	12.00€
Redoma 75cl	13.00€
Soalheiro 75cl	14.00€

ESPUMANTES

SPARKLING WINES

Hehn Bruto Branco 75cl	15.00€
Guerreiro Bairrada Bruto 75cl	17.00€
Vértice Cuvée 75cl	21.00€
Berbereta Pinot Noir Brut Rosé 75cl	25.00€

CHAMPANHES

CHAMPAGNES

Billecart-Salmon Brut Reserve 75cl	56.00€	Louis Roederer Cristal 75cl	375.00€
Ruinart Blanc de Blancs 75cl	180.00€	Armand de Brignac Brut Gold 75cl	425.00€
Dom Perignon 75cl	375.00€		

VINHOS DO PORTO

PORT WINES

Blackett Tawny Reserve 75cl	17.00€	Blackett Tawny 20 Anos/Year 75cl	70.00€
Blackett Extra Dry 75cl	17.00€	Blackett Tawny 30 Anos/Year 75cl	99.00€
Blackett Ruby Reserve 75cl	17.00€	Blackett Tawny 40 Anos/Year 75cl	150.00€
Blackett White 10 Anos/Year 75cl	28.00€	Blackett Vintage 75cl	67.00€
Blackett White 20 Anos/Year 75cl	70.00€	Blackett Very Old 75cl	5 000.00€
Blackett Tawny 10 Anos/Year 75cl	28.00€		

IVA Incluído | Alergias: A descrição do menu pode não conter todos os ingredientes.
Se sofrer de alguma alergia agradecemos que nos informe antecipadamente.
VAT Included | Allergies: The menu description may not list all ingredients used.
If you suffer from any allergies please inform in advance.