



The Albatroz Restaurant



A cozinha contemporânea e os produtos tipicamente portugueses conferem a cada prato um sabor natural, elegante e agradavelmente surpreendente.

The contemporary cuisine and the Portuguese ingredients give each dish a natural, elegant and surprisingly pleasant flavor.

Frederic Breitenbucher
Executive Chef

Entradas ~ Appetizers

| | |
|--|-----|
| PRESUNTO PATA NEGRA 100% BOLOTA DRY CURED BLACK IBERIAN PORK | 22€ |
| POLVO GRELHADO Batata Doce Caçoila e Rebentos GRILLED OCTOPUS Baby Sweet Potato and Sprouts | 17€ |
| VIEIRAS MARINADAS, Abacate e Gelatina de Manga e Gengibre, Flor de Gelo MARINATED SCALLOPS, Avocado, Mango-Ginger Jelly, and Ice Plant | 24€ |
| ATUM RABILHO MARINADO, Sabugueiro, Esponja Alperce, Legumes Crocantes e Telha de Parmesão com Pimenta Espelette MARINATED BLUEFIN TUNA, Elderflower, Apricot Sponge, Crispy Vegetables and Parmesan Crisp with Espelette Pepper | 24€ |
| OSTRAS DA RIA FORMOSA (6 unidades) FORMOSA RIVER OYSTERS (6 units) | 20€ |
| CARABINEIRO SALTEADO Cogumelos Selvagem, Papada e Presunto Pata Negra SAUTÉED SCARLET PRAWN Wild Mushroom, Cured Jowl and Dry Cured Black Iberian Pork | 28€ |
| FOIE GRAS DE PATO, Chutney de Cereja da Região de Fundão e Pão de Especiarias com Gelatina ao Vinho do Porto DUCK FOIE GRAS, Chutney of Cherries from the Fundão Region, Spiced Bread with Port Wine Jelly | 22€ |
| PÉTALAS DE BACALHAU E MUXAMA ALGARVIA Broa de Milho, Caldo de Bivalves com Coentros PETALS OF CODFISH AND SALT-CURED TUNA Corn Bread, Clam Sauce with Coriander | 18€ |
| TERRINA DE PINTADA E FOIE GRAS, e Cogumelos Selvagem GUINEA FOWL AND DUCK LIVER TERRINE, and Wild Mushrooms | 17€ |
| MEIO LAVAGANTE AZUL SALTEADO, Ruiubarbo, Alcachofras e Espargos Verdes SAUTÉED BLUE LOBSTER, Rhubarb, Artichoke and Green Asparagus | 38€ |

Sopas ~ Soups

| | |
|---|-----|
| CREME DE LEGUMES CREAM OF VEGETABLE SOUP | 9€ |
| CENOURA COM GENGIBRE Tosta com Requeijão CARROT AND GINGER SOUP Toast with Fresh Curd Cheese | 9€ |
| SOPA DE PEIXE Coentros e Massa Caseira FISH SOUP with Coriander and Homemade Pasta | 16€ |

Vegetariano ~ Vegetarian

| | |
|---|-----|
| GNOCCHI DE QUEIJO FRESCO, Cogumelos e Vegetais, Emulsão Trufada FRESH CHEESE GNOCCHI, Mushroom and Vegetables, Truffled Emulsion | 27€ |
| MORCHELLA E LEGUMES DE PRIMAVERA, Gema Ovo sobre um Sablé Breton com Parmesão MOREL MUSHROOM AND SPRING VEGETABLES, Egg Yolk over a Sablé Breton Biscuit with Parmesan | 33€ |

Do Mercado do Peixe ~ From the Fish Market

| | |
|--|------|
| ROBALO SALTEADO, Ostras, Textura de Brócolos e Molho Iodado SAUTÉED SEA BASS Oysters, Textured Broccoli and Iodized Sauce | 36€ |
| PEIXE DO DIA, Batata Vitelotte e Legumes da Quinta FISH OF THE DAY Vitelotte Potatoes and Orchard Vegetables | PVPE |
| 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 | 66€ |

Cozinha saudável | Healthy cuisine

Alergias: A descrição do menu pode não conter todos os ingredientes. Se sofrer de alguma alergia agradecemos que nos informe antecipadamente. Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este for inutilizado. IVA incluído à taxa legal em vigor. Allergies: The menu description may not list all ingredients used. If you suffer from any allergies please inform in advance. No food or beverage products, including the 'couvert', can be charged if not ordered or consumed by the client. VAT included.



The Albatroz Restaurant



A cozinha contemporânea e os produtos tipicamente portugueses conferem a cada prato um sabor natural, elegante e agradavelmente surpreendente.

The contemporary cuisine and the Portuguese ingredients give each dish a natural, elegant and surprisingly pleasant flavor.

Frederic Breitenbucher
Executive Chef

Do Mercado do Peixe ~ From the Fish Market

| | |
|--|-----|
| PREGADO SALTEADO Fondant Espargos Verdes, Batata e Tomates Confit, Cogumelos Selvagem e Jus de Aves Acidulado SAUTÉED TURBOT, Green Asparagus Fondant, Potato and Confit Tomatoes, Wild Mushrooms, and Sour Chicken Jus | 39€ |
| RAIA, TAMBORIL, ALCACHOFRAS E ESPARGOS VERDES, Risotto com Bivalves e Limão Confit, Emulsão de Bivalves e Manjeriço SKATE, MONKFISH, ARTICHOKE AND GREEN ASPARAGUS, Bivalve and Lemon Confit Risotto, Bivalve and Basil Emulsion | 35€ |

Do Mercado da Terra ~ From the Land Market

| | |
|---|-----|
| ENTRECÔTE DE NOVILHO SALTEADO Mil Folhas de Batata Trufada, Espargos e Vegetais da Quinta SEARED BEEF ENTRECOTE Truffled-Potato Mille-Feuille, Asparagus and Orchard Vegetables | 36€ |
| CABRITO DA SERRA COZINHADO A BAIXA TEMPERATURA Favas e Painho Alentejano, Cromesqui de Batata e Pimenta Espelette SLOW COOKED MOUNTAIN GOAT Broad Bean and Smoked Alentejo Pork Sausage, Potato Cromesqui with Espelette Pepper | 29€ |
| LOMBO E SECRETOS DE PORCO PRETO Gnocchi de Queijo, Cogumelos e Papada, Ervilhas e Cebolas novas Jus Assado BLACK IBERIAN PORK LOIN AND "SECRETOS" Cheese Gnocchi, Mushroom and Cured Jowl, Peas and Pearl Onions, Baked Jus | 29€ |
| PITHIVIER DE BOCHECHAS DE VITELA Refogado de Cenouras e Cogumelos VEAL CHEEK PITHIVIER Braised Carrot and Mushroom | 25€ |

Sobremesas ~ Desserts

| | |
|--|-----|
| FRUTA LAMINADA SLICED FRUIT | 12€ |
| VACHERIN DE FRUTOS VERMELHOS RED FRUIT VACHERIN | 13€ |
| RUIBARBO, 'BISCUIT DE PISTACHE', Gelado de Ruibarbo RHUBARB, PISTACHIO BISCUIT, Rhubarb Ice Cream | 12€ |
| CLAFOUTIS DE CEREJA DA REGIÃO DE FUNDÃO, e Seu Sorvete CLAFOUTIS OF CHERRIES FROM THE FUNDÃO REGION, and Sorbet | 12€ |
| FARÓFIAS INVERTIDAS e Baunilha INVERTED POACHED MERINGUE and Vanilla | 12€ |
| SOPA DE MORANGO Sorvete de Poejo STRAWBERRY SOUP with Pennyroyal Sorbet | 12€ |
| O CHOCOLATE Cremoso Valrhona 64%, Yuzu e Alperce, Gelado de Nata e Lucia Lima THE CHOCOLATE Creamy Valrhona 64%, Yuzu Citrus and Apricot, Ice Cream of Cream and Verbena | 13€ |
| SELECÇÃO DE GELADOS E SORVETE CASEIROS SELECTION OF HOME-MADE ICE CREAM AND SORBETS | 9€ |
| MACARON DE FRAMBOESA E CHOCOLATE com Sorvete de Framboesa RASPBERRY AND CHOCOLATE MACARON with Raspberry Sorbet | 13€ |
| PRATOS DE QUEIJOS NACIONAIS PORTUGUESE CHEESE PLATE | 16€ |