



## 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 PRESUNTO 100% BOLOTA, Pão com Tomate Seco e Gaspacho PETALS OF CODFISH AND DRY-CURED BLACK IBERIAN PORK, Sundried Tomato Bread and Gazpacho	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€
RISOTTO DE ESPARGOS VERDES E GIROLLES, Emulsão de Cogumelos RISOTTO OF GREEN ASPARAGUS AND GIROLLES, Mushroom Emulsion	27€

### 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€
PEITO DE POMBO ASSADO, Refogado das Coxas com Frutos Secos, Figos Salteados e Vegetais com Ras-el-Hanout, Puré de Cenouras e Gengibre ROASTED PIGEON BREAST, Thighs Braised with Dried Fruit, Sautéed Figs and Vegetables with Ras-el-Hanout, Carrot and Ginger Puree	38€

### Sobremesas ~ Desserts

FRUTA LAMINADA SLICED FRUIT	12€
VACHERIN DE FRUTOS VERMELHOS RED FRUIT VACHERIN	13€
FIGOS SALTEADOS, PRALINÉ E TELHA DE MEL, Gelado de Folha de Figueira e Sorvete de Figos, Gel de Vinho do Porto SAUTÉED FIGS, PRALINE AND HONEY CRISP, Fig Leaf Ice Cream and Fig Sorbet, Port Wine Jelly	12€
PÊSSEGO ESCALFADO E SALTEADO, Creme de Lima, Sponge Cake de Manjeriço e Sorvete de Lúcia-lima com Gengibre POACHED AND SAUTÉED PEACH, Lime Cream, Basil Sponge Cake and Verbena-ginger 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€

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.