



The Albatroz Restaurant

Menu da Estação ~ *Season's Menu*

DISPONÍVEL A PARTIR DAS 19H ATÉ ÀS 21H30
AVAILABLE FROM 7PM TO 9:30PM

AMUSE BOUCHE

TERRINA DE PINTADA E FOIE GRAS e Cogumelos Selvagem
GUINEA FOWL AND DUCK LIVER TERRINE and Wild Mushrooms

ENTRADA ~ *STARTER*

VIEIRAS MARINADAS Trufa Fresca Melanosporum, Yuzu, Mousseline de Aipo e Flor de Gelo
MARINATED SCALLOPS Fresh Melanosporum Truffle, Yuzu Citrus, Celeriac Mousseline and Ice Plant

PRATO PRINCIPAL ~ *MAIN COURSE*

LOMBO E SECRETOS DE PORCO PRETO Gnocchi de Queijo Fresco,
Guisado de Vegetais, Cebola Caramelizada e Jus Assado
BLACK IBERIAN PORK LOIN AND 'SECRETOS' Fresh Cheese Gnocchi,
Stewed Vegetables, Caramelized Onion and Baked Jus

PRÉ-SOBREMESA ~ *PRE-DESSERT*

FARÓFIAS INVERTIDAS e Baunilha
INVERTED POACHED MERINGUE and Vanilla

SOBREMESA ~ *DESSERT*

CAFÉ, CARAMELO E CHOCOLATE Aromatizado
com Vinho de Carcavelos 15 Anos, Gelado de Café
COFFEE, CARAMEL AND CHOCOLATE Flavored
with 15 Year Old Carcavelos Wine, Coffee Ice Cream

83 €

Preço por pessoa ~ *Price per person*

Wine Pairing



SUGESTÃO PARA DEGUSTAÇÃO
SUGGESTION FOR TASTING MENU

Porto Blackett Seco / Dry White
Soalheiro Alvarinho Verde / Green
Herdade dos Grous Tinto / Red
Porto Blackett Tawny 10 Anos / 10 Year Tawny

20 €

Preço por pessoa ~ *Price per person*

Cozinha saudável | Healthy cuisine

A descrição do menu pode não conter todos os ingredientes. Se sofrer de alguma alergia agradecemos que nos informe antecipadamente. Nenhum produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este for inutilizado. IVA incluído.

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

Menu Degustação ~ *Tasting Menu*

DISPONÍVEL A PARTIR DAS 19H ATÉ ÀS 21H30
AVAILABLE FROM 7PM TO 9:30PM

AMUSE BOUCHE

VIEIRAS MARINADAS Trufa Fresca Melanosporum, Yuzu, Mousseline de Aipo e Flor de Gelo
MARINATED SCALLOPS Fresh Melanosporum Truffle, Yuzu Citrus, Celeriac Mousseline and Ice Plant

ENTRADA ~ *STARTER*

FOIE GRAS DE PATO Texturas de Marmelos e Maçã,
e Pão de Frutos Secos com Gelatina ao Vinho do Porto
DUCK FOIE GRAS Textured Quince and Apple,
Bread of Dried Fruit and Port Wine Jelly

PRATO PEIXE ~ *FISH*

ROBALO SALTEADO Ostras, Textura de Brócolos e Molho Iodado
SAUTÉED SEA BASS Oysters, Textured Broccoli and Iodized Sauce

PRATO CARNE ~ *MEAT*

PEITO DE POMBO ASSADO As Coxas Guisadas,
Refogado de Vegetais, Marmelos, Puré de Kumquat com Manjerona
ROASTED PIGEON BREAST Braised Thighs
Stewed Vegetables, Quince, Kumquat Purée with Marjoram

PRÉ-SOBREMESA ~ *PRE-DESSERT*

FRAMBOESAS, TELHA DE GRUÊ DE CACAU
Cremoso de Lima e Sorvete de Poejo
RASPBERRIES, CRUNCHY COCOA NIBS
Lime Cream and Pennyroyal Sorbet

SOBREMESA ~ *DESSERT*

TARTE DE PERA Creme de Baunilha
Sorvete de Williamine
PEAR PIE Vanille Cream
Williamine Sorbet

100 €

Preço por pessoa ~ *Price per person*

Wine Pairing



SUGESTÃO PARA DEGUSTAÇÃO *SUGGESTION FOR TASTING MENU*

António Guerreiro Bruto / White Sparkling
Quinta da Alorna Colheita Tardia / Late Harvest
Qta do Couquinho Superior Branco / White
Valle Pradinhos Reserva Tinto / Red
Porto Blackett 10 Anos Tawny / 10 Year Tawny

40 €

Preço por pessoa ~ *Price per person*

Cozinha saudável | Healthy cuisine

A descrição do menu pode não conter todos os ingredientes. Se sofrer de alguma alergia agradecemos que nos informe antecipadamente. Nenhum produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este for inutilizado. IVA incluído.

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.