



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 FOIE GRAS TERRINE and Wild Mushrooms

ENTRADA ~ *STARTER*

LAVAGANTE MARINADO Puré de Cenoura e Gengibre, Óleo de Argão
MARINATED LOBSTER Purée of Carrot and Ginger, Argan Oil

PRATO PRINCIPAL ~ *MAIN COURSE*

LOMBO E SECRETOS DE PORCO PRETO do Zambujal,
Gnocchi de Abóbora, Cebola Caramelizada e Refogado de Vegetais
BLACK IBERIAN PORK LOIN AND 'SECRETOS' from Zambujal,
Pumpkin Gnocchi, Caramelized Onion and Stewed Vegetables

PRÉ-SOBREMESA ~ *PRE-DESSERT*

CREMOSO DE MANJERICÃO Gel de Framboesa, Sorvete de Framboesa
CREAMED BASIL Raspberry Gel and Raspberry Sorbet

SOBREMESA ~ *DESSERT*

TARTE TATIN DE MAÇÃ com Moscatel
e Gelado de Speculoos
APPLE TARTE TATIN with Muscat Wine
and Spiced Shortbread Cookie Ice Cream

85 €

Preço por pessoa ~ *Price per person*

Wine Pairing



SUGESTÃO PARA DEGUSTAÇÃO
SUGGESTION FOR TASTING MENU

Moscatel Piloto Superior / Muscat
Reguengos de Melgaço Verde / Green
Manoella Tinto / Red
Villa Oeiras 7 Anos / 7 Year Carcavelos

25 €

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

FOIE GRAS DE PATO Texturas de Marmelos, Gel Yuzu e Manjeriçao, Gelatina ao Vinho do Porto, Pão de Frutos Secos
DUCK FOIE GRAS Textured Quince, Yuzu-Lime and Basil Gel, Port Wine Jelly, Dried Fruit Bread

ENTRADA ~ *STARTER*

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

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 Cannelloni de Aipo com Coxas Refogados com Frutos Secos, Marmelos, Puré de Kumquat com Mangerona, Jus Assado
BAKED PIGEON BREAST Celeriac Cannelloni with Pigeon Thigh Stewed with Dried Fruits, Quince, Purée of Kumquat with Marjoram, Roast Gravy

PRÉ-SOBREMESA ~ *PRE-DESSERT*

CREMOSO DE MANJERICÃO
Gel de Framboesa, Sorvete de Framboesa
CREAMED BASIL
Raspberry Gel and Raspberry Sorbet

SOBREMESA ~ *DESSERT*

O CHOCOLATE Cremoso Valrhona 64%, Sorvete de Manga
THE CHOCOLATE Creamy Valrhona 64%, Mango Sorbet

102 €

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
Passagem Branco / White
Valle Pradinhos Reserva Tinto / Red
Porto Blackett 10 Anos Tawny / 10 Year Tawny

45 €

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.