



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 AZUL MARINADO Cenouras e Gengibre, Ruibarbo com Morango, Telha de Parmesão
MARINATED BLUE LOBSTER Carrot and Ginger, Rubharb with Strawberry, Parmesan Crisp

PRATO PRINCIPAL ~ *MAIN COURSE*

LOMBO E SECRETOS DE PORCO PRETO do Zambujal, Gnocchi de Queijo Fresco,
Ervilha Lagrima, Cebola Nova Caramelizada, Jus Assado
BLACK IBERIAN PORK LOIN AND 'SECRETOS' from Zambujal, Fresh Cheese Gnocchi,
Tear Peas, Caramelized Onion, Roast Gravy

PRÉ-SOBREMESA ~ *PRE-DESSERT*

CHOCOLATE Banana e Amendoins, Sorvete de Banana e Maracuja
CHOCOLATE Banana and Peanuts, Banana and Passionfruit Sorbet

SOBREMESA ~ *DESSERT*

RUIBARBO E MORANGO MACERADOS
Sorvete de Ruibarbo
Macerated Rubharb and Strawberries
Rubharb Sorbet

86 €

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

VIEIRAS SELVAGEM MARINADAS Gelatina de Manga, Maçã e Gengibre, Abacate e Telha Açafraão, Flor de Gelo
MARINATED WILD SCALLOPS Mango Jelly, Apple and Ginger, Avocado and Saffron Crisp, Ice Plant

ENTRADA ~ *STARTER*

FOIE GRAS DE PATO Texturas de Maçã, Ruibarbo, Gelatina ao Vinho do Porto, Pão de Frutos Secos
DUCK FOIE GRAS Textured Apple, Rubharb, Port Wine Jelly, Dried Fruit Bread

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 Raizes com Coxas Guisadas e Frutos Secos,
Morchelas Recheadas, Sarracenos, Jus Assado
BAKED PIGEON BREAST Celeriac Root Cannelloni
with Stewed Pigeon Thigh and Dried Fruits, Stuffed Morel
Mushrooms, Buckwheat, Roast Gravy

PRÉ-SOBREMESA ~ *PRE-DESSERT*

RUIBARBO E MORANGO MACERADOS
Sorvete de Ruibarbo
Macerated Rubharb and Strawberries
Rubharb Sorbet

SOBREMESA ~ *DESSERT*

CHOCOLATE Banana e Amendoins
Sorvete de Banana e Maracuja
CHOCOLATE Banana and Peanuts
Banana and Passionfruit Sorbet

103 €

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.