



## 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 Abacate e Gelatina de Manga e Gengibre, Flor de Gelo  
MARINATED SCALLOPS Avocado, Mango-Ginger Jelly and Ice Plant

#### PRATO PRINCIPAL ~ *MAIN COURSE*

LOMBO E SECRETOS DE PORCO PRETO Gnocchi  
de Queijo, Castanhas e Papada, Jus Assado  
BLACK IBERIAN PORK LOIN AND "SECRETOS"  
Cheese Gnocchi, Chestnuts and Cured Jowl, Baked Jus

#### PRÉ-SOBREMESA ~ *PRE-DESSERT*

FARÓFIAS INVERTIDAS e Baunilha  
INVERTED POACHED MERINGUE and Vanilla

#### SOBREMESA ~ *DESSERT*

QUEIJADA DE SINTRA com Marmelo Caramelizado,  
Gel de Maça, Espuma de Marmelo e Gelado de Especiarias  
SINTRA CHEESE TARTS with Caramelized Quince,  
Apple Jelly, Quince Foam and Ice Cream of Spices

**72 €**

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 Abacate e Gelatina de Manga e Gengibre, Flor de Gelo  
MARINATED SCALLOPS Avocado, Mango-Ginger Jelly and Ice Plant

#### ENTRADA ~ *STARTER*

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

#### 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 Mangerona  
ROASTED PIGEON BREAST Braised Thighs  
Stewed Vegetables, Quince, Kumquat Purée with Marjoram

#### PRÉ-SOBREMESA ~ *PRE-DESSERT*

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

#### SOBREMESA ~ *DESSERT*

TEXTURAS DE PERAS Chocolate, Sorvete de Pera e Williamine  
TEXTURED PEARS Chocolate Sorbet of Pear and Williamine

**92 €**

Preço por pessoa ~ *Price per person*

### Wine Pairing



#### SUGESTÃO PARA DEGUSTAÇÃO *SUGGESTION FOR TASTING MENU*

Quinta de Camarate Doce / Sweet  
Murganheira Bruto Reserva / Reserve  
Quinta 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.*