



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, Mousseline de Aipo e Flor de Gelo
MARINATED SCALLOPS Fresh Melanosporum Truffle, Celeriac Mousseline and Ice Plant

PRATO PRINCIPAL ~ *MAIN COURSE*

LOMBO E SECRETOS DE PORCO PRETO Gnocchi de Queijo Fresco,
Ervilha Lagrima e Cebola Nova Caramelizada, Jus Assado
BLACK IBERIAN PORK LOIN AND 'SECRETOS' Fresh Cheese Gnocchi
Teardrop Peas and Caramelized Baby Onion, 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

75 €

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, Mousseline de Aipo e Flor de Gelo
MARINATED SCALLOPS Fresh Melanosporum Truffle, Celeriac Mousseline and Ice Plant

ENTRADA ~ *STARTER*

FOIE GRAS DE PATO Textura de Maçã,
Ruibarbo, Gelatina ao Vinho do Porto e Pão de Frutos Secos
DUCK FOIE GRAS Texture Apple, Rhubarb,
Port Wine Jelly, and Dried Fruits 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*

WELLINGTON DE CORÇO Foie Gras de Pato e Trufa Melanosporum,
Aipo Raiz e Vegetais da Quinta, Jus ao Vinho Tinto
VENISON WELLINGTON Duck Foie Gras and Melanosporum Truffle,
Celeriac and Orchard Vegetables, Red Wine Gravy

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*

ABACAXI SALTEADO Panna Cotta de Coco,
Areia de Cascais com Coco, Gel de Goiaba e Sorvete de Maracuja
SAUTEED PINEAPPLE Coconut Panna Cotta,
Coconut Butter Cookies, Guava Jelly and Passion Fruit Sorbet

94 €

Preço por pessoa ~ *Price per person*

Wine Pairing



SUGESTÃO PARA DEGUSTAÇÃO *SUGGESTION FOR TASTING MENU*

Quinta da Alorna Colheita Tardia / Late Harvest
Hehn Branco Bruto / White Sparkling
Manoela 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.