

# Menus de Natal

CHRISTMAS MENUS

2020

Dezembro ~ December

## ENTRADAS / *STARTERS*:

Pétalas De Bacalhau, Compota de  
Pimento e Broa de Milho, Caldo de  
Bivalves com Coentro  
*Petals of Codfish with peppers and corn  
bread, clam chowder with coriander*

★ ★ ★ ★ ★

Pate em Crosta Aves e Foie Gras de  
Pato, Gelatina ao Vinho Do Porto,  
Compota de Pera e Maçã  
*Poultry Paté and Duck Foie Gras,  
Port wine Jelly, Pear and Apple Jam*

(Aplica-se um suplemento € 6,00 por  
pessoa ao menu /An extra € 6,00 per  
person supplement will apply)

---

Vieiras Marinadas Com Legumes  
Crocante, Lima E Abacate E Ervas  
Finas, Gel De Maça Verde  
*Marinated scallops with Crispy  
Vegetables, Lime, Avocado and Fine  
herbs, Green Apple Gel*

(Aplica-se um suplemento € 12,00 por  
pessoa ao menu /An extra € 12,00 per  
person supplement will apply)

---

Bombons de Foie Gras e Maçã Verde,  
Esponja de Pêra e Geleia de Vinho do Porto  
*Foie Gras and Green Apple Bonbons,  
Pear Sponge and Port Wine Jelly*

(Aplica-se um suplemento € 15,00 por  
pessoa ao menu /An extra € 15,00 per  
person supplement will apply)

---

Carabineiro Salteado Favas,  
Ervilhas e Citrino  
*Sautéed Scarlet Prawn Broad Bean,  
Peas and Citrus*

(Aplica-se um suplemento € 20,00 por  
pessoa ao menu /An extra € 20,00 per  
person supplement will apply)

---





## PRATO PRINCIPAL / MAIN COURSE:

Bacalhau salteado, mil folhas de batata com espinafre, musseline aipo e vegetais, molho de vinho branco  
*Sauteed Cod, Potato and Spinach Mille Feuille, Celery and Vegetable Musseline, White wine Sauce*

★ ★ ★ ★ ★

Coxa de Peru Assada, Refogado de Castanhas e Salsa, Prensado de Batata com Ervas  
*Roasted Turkey Thigh, Braised With Chestnuts and Parsley, Pressed Potato with Herbs*

★ ★ ★ ★ ★

Cabrito Assado, Batata com Azeitonas e Tomates Secos e Vegetais  
*Roasted Kid, Potato with Olives and Dried Tomatoes and Vegetables*

(Aplica-se um suplemento € 12,00 por pessoa ao menu / *An extra € 12,00 per person supplement will apply*)

---

Robalo salteado, puré de tupinambor, legumes de inverno, molho trufado  
*Sautéed Sea Bass, Tupinampur Purée, Winter vegetables and Truffle Sauce*

(Aplica-se um suplemento € 18,00 por pessoa ao menu / *An extra € 18,00 per person supplement will apply*)

---

Entrecôte de Novilho, Mil Folha de Batata Trufada, Pequeno Jardim de Legumes e Refogado de Cogumelos  
*Beef Entrecôte, Truffled Potatoes Mille Feuille, Small Vegetable 'Garden' and Braised Mushrooms*

(Aplica-se um suplemento € 22,00 por pessoa ao menu / *An extra € 22,00 per person supplement will apply*)

---

Meio Lavagante Azul Assado, Areias de Cascais com Pimenta Espelette e Toranja  
*Sautéed Half Blue Lobster, 'Areias de Cascais' with Parmesan and Espelette pepper and Grapefruit*

(Aplica-se um suplemento € 25,00 por pessoa ao menu / *An extra € 25,00 per person supplement will apply*)

---



## SOBREMESA / *DESSERT:*

Trilogia Natalícia

*Christmas Trilogy*

★ ★ ★ ★ ★

Tronco Natalício com

Gelado framboesas

*Christmas Tree Stem with*

*Raspberry Ice Cream*

★ ★ ★ ★ ★

Macaron de framboesa e chocolate,  
gelado de frutos vermelhos

*Raspberry and Chocolate Macaron,*

*Red Fruit Ice Cream*

(Aplica-se um suplemento € 5,00 por  
pessoa ao menu / *An extra € 5,00 per  
person supplement will apply*)

---

Mil folhas de Praliné e Yuzo

*Praliné and Yuzo Mille Feuille*

(Aplica-se um suplemento € 6,00 por  
pessoa ao menu / *An extra € 6,00 per  
person supplement will apply*)

---

Mil folhas de Sericaia com creme de  
Ameixas de Elvas, Gelado de Pêra com

Especiarias em Crocante de canela

*Sericaia with plum cream from Elvas*

*Mille Feuille, Pear Ice Cream with*

*Spices in Crispy Cinnamon*

(Aplica-se um suplemento € 3,00 por  
pessoa ao menu / *An extra € 3,00 per  
person supplement will apply*)

---



€44

Menu 3 pratos  
(1 entrada, 1 prato principal,  
1 sobremesa, e café)

*3 course menu  
(1 starter, 1 main dish,  
1 dessert and coffee)*

---

Preço por Pessoa  
(bebidas não incluídas)

*Price per person:  
(drinks not included)*

€65

Menu 4 pratos  
(1 entrada, 2 pratos principais,  
1 sobremesa, e café)

*4 course menu  
(1 starter, 2 main courses,  
1 dessert and coffee)*

---

Preço por Pessoa  
(bebidas não incluídas)

*Price per person:  
(drinks not included)*





## VOCHER

Para 10 ou mais pessoas:  
*For 10 or more people:*

Oferta  
1 voucher  
~  
*1 voucher  
offer*

1 noite de alojamento  
com pequeno-almoço  
*1 night accommodation  
with breakfast*



Rua Frederico Arouca, 100 2750-353 Cascais - Portugal

Tel.: +351 21 484 73 80 | Fax.: +351 21 484 48 27

[info@thealbatrozcollection.com](mailto:info@thealbatrozcollection.com)

[www.thealbatrozcollection.com](http://www.thealbatrozcollection.com)