The Albatroz Hotel

★ ★ ★ ★ ★

# The Albatroz Restaurant

A cozinha contemporânea aliada a produtos tipicamente portugueses
confere a cada prato um sabor autêntico, elegante e subtilmente surpreendente.

*Contemporary cuisine, combined with quintessential Portuguese ingredients,*
*gives each dish an authentic, elegant, and subtly surprising flavour.*

Frederic Breitenbucher | *Executive Chef*

## Entradas ~ *Starters*

PÉTALAS DE BACALHAU E MUXAMA ALGARVIA 18 €
Focaccia com Tomate Seco e Caldo de Bivalves com Coentros
CODFISH PETALS AND ALGARVIAN DRY-CURED TUNA
Sundried Tomato Focaccia and Clam Broth with Coriander

POLVO GRELHADO Batata Doce Caçoila e Rebentos 19 €
GRILLED OCTOPUS Sweet Potato and Sprouts

TERRINA DE MAGRET E FOIE GRAS DE PATO 19 €
Gelatina de Vinho do Porto, Cogumelos Selvagens
DUCK MAGRET TERRINE AND FOIE GRAS
Port Wine Jelly and Wild Mushrooms

OSTRAS DA RIA FORMOSA (6 unidades) 22 €
FORMOSA RIVER OYSTERS (6 units)

PRESUNTO PATA NEGRA 100% BOLOTA 24 €
DRY CURED BLACK IBERIAN PORK

FOIE GRAS DE PATO Texturas de Marmelo, Gel de Yu 25 €
e Manjericão, Gelatina de Vinho do Porto e Pão de Frutos Secos
DUCK FOIE GRAS Quince Textures, Yuzu and Basil Gel,
Port Wine Jelly and Dried Fruit Bread

ATUM DA NOSSA COSTA 26 €
Marinado com Vinagrete de Cereja e Sabugueiro,
Alperce e Telha de Parmesão com Pimenta Espelette
TUNA FROM OUR COAST
Marinated with Cherry and Elderflower Vinaigrette,
Apricot and a Parmesan Tuile with Espelette Pepper

VIEIRAS SELVAGENS MARINADAS 26 €
Gelatina de Manga, Maçã e Gengibre,
Abacate e Telha de Açafrão, Flor-de-Gelo
MARINATED WILD SCALLOPS
Mango, Apple and Ginger Jelly,
Avocado and Saffron Crisp, Ice Plant

CARABINEIRO GRELHADO Ervilha e Batata, 42 €
Papada e Presunto Pata Negra e Gel de Yuzu
GRILLED SCARLET PRAWN Peas and Potato,
Cured Jowl and Dry Cured Black Iberian Pork
and Yuzu-Lime Gel

LAVAGANTE AZUL MARINADO 42 €
Legumes Crocantes, Espuma de Pêssego e Lúcia-Lima
MARINATED BLUE LOBSTER
Crisp Vegetables, Peach Foam and Lemon Verbena

## Sopas ~ *Soups*

CREME DE LEGUMES 11 €
CREAMY VEGETABLE SOUP

CENOURA COM GENGIBRE Tosta com Requeijão 12 €
CARROT AND GINGER SOUP Toast with Fresh Curd Cheese

SOPA DE PEIXE Coentro e Massa Caseira 17 €
FISH SOUP Coriander and Homemade Pasta

GASPACHO DE PEPINO Abacate e Manjericão, 17 €
com Tosta de Enguia Fumada e Tomates Confit
CUCUMBER GAZPACHO Avocado and Basil,
with Smoked Eel Toast and Confit Tomatoes

## Do Mercado do Peixe ~ *From the Fish Market*

PEIXE DO DIA, Batata Vitelotte e Legumes da Quinta PVP€
FISH OF THE DAY Vitelotte Potatoes
and Orchard Vegetables

ROBALO SALTEADO Ostras, Textura de Brócolos 40 €
e Molho Iodado
SAUTÉED SEA BASS Oysters, Textured Broccoli
and Iodized Sauce

SALMONETE SALTEADO Tagliatelle de Choco, 42 €
Lentilhas Beluga com Tomate e Funcho, Algas
SAUTÉED RED MULLET Cuttlefish Tagliatelle,
Beluga Lentils with Tomato and Fennel, Seaweed

PREGADO SELVAGEM SALTEADO 43 €
Gnocchi de Batata com Tomates e Azeitonas,
Espargos Verdes, Botarga e Braisage de Limão
PAN-SEARED WILD TURBOT
Potato Gnocchi with Tomatoes and Olives,
Green Asparagus, Bottarga and Lemon Braisage

VIEIRAS SALTEADAS Polenta Gratinada com Parmesão 45 €
Funcho, Alcaparras e Pimento
PAN-FRIED SCALLOPS Gratinated Polenta with Parmesan,
Fennel, Capers and Bell Pepper

LAVAGANTE SALTEADO Areia de Cascais 70 €
com Parmesão e Espelette, Toranja e Vegetais
SAUTÉED LOBSTER Areias de Cascais Cookie
with Parmesan and Espelette Pepper, Grapefruit and Vegetables

Cozinha saudável ~ *Healthy cuisine*

IVA incluído ~ Alergias: Alguns ingredientes poderão não estar mencionados na descrição do produto.
Caso tenha alguma restrição ou alergia alimentar, agradecemos de nos informar antecipadamente.
*VAT included ~ Allergies: Some ingredients may not be listed in the product description.*
*Should you have any dietary restrictions or allergies, we kindly ask that you inform us in advance.*

The Albatroz Hotel

★ ★ ★ ★ ★

# The Albatroz Restaurant

## Vegetariano ~ *Vegetarian*

GNOCCHI DE BATATA Tomates e Azeitonas, Jardim de Legumes, Puré de Courgete e Manjericão, Pimento, Espuma de Tomate — 31 €
POTATO GNOCCHI Tomatoes and Olives, Vegetable Garden, Zucchini and Basil Purée, Bell Pepper, Tomato Foam

RISOTTO DE COGUMELOS SELVAGENS e Espargos Verdes, Emulsão Trufada — 32 €
RISOTTO OF WILD MUSHROOM and Green Asparagus, Truffle Emulsion

## Do Mercado da Terra ~ *From the Land*

CABRITO DA SERRA DA ESTRELA — 38 €
Alface Recheada com Enchidos e Favas, Alcachofras, Cromesquis de Batata com Pimenta de Espelette
SERRA DA ESTRELA KID GOAT
Lettuce Stuffed with Cured Pork Loin and Broad Beans, Artichokes, Espelette Pepper Potato Cromesquis

LOMBO E SECRETOS DE PORCO PRETO — 38 €
do Zambujal, Gnocchi de Queijo Fresco, Ervilha Lágrima, Cebola Nova Caramelizada, Jus Assado
BLACK IBERIAN PORK LOIN AND 'SECRETOS' from Zambujal, Fresh Cheese Gnocchi, Teardrop Peas, Caramelized Onion, Roast Gravy

CARRÉ DE BORREGO Legumes Assados, Puré de Courgete e Manjericão, Espuma de Tomate — 41 €
RACK OF LAMB Roasted Vegetables, Zucchini and Basil Purée, Tomato Foam

LOMBO DE NOVILHO Mil-folhas de Batata Trufada, Espargos e Vegetais da Quinta — 41 €
SEARED BEEF TENDERLOIN Truffled Potato Millefeuille, Asparagus and Orchard Vegetables

PEITO DE POMBO ASSADO — 41 €
Coxas Refogadas com Frutos Secos, Marmelo, Puré de Kumquat e Manjerona, Jus de Assado
ROAST PIGEON BREAST
Braised Legs with Fruit and Nuts, Quince, Kumquat and Marjoram Purée, Roasting Jus

## Sobremesas ~ *Desserts*

CRÈME BRÛLÉE de Pistáchio, com Gelado de Cerejas Amarena — 13 €
CRÈME BRÛLÉE of Pistachio, with Amarena Cherry Ice Cream

CAFÉ, CARAMELO E CHOCOLATE — 13 €
Gelado de Café
COFFEE, CARAMEL AND CHOCOLATE
Coffee Ice Cream

CRUMBLE DE MAÇÃ E AMÊNDOAS — 13 €
Gelado de Caramelo
APPLE AND ALMOND CRUMBLE
Caramel Ice Cream

RABANADA DE MARMELO E PÊRA — 14 €
Gelado de Especiarias
QUINCE AND PEAR FRENCH TOAST
Spiced Ice Cream

TRILOGIA DE CHOCOLATES Frutos Vermelhos e Sorbet de Framboesa — 14 €
CHOCOLATE TRILOGY Red Berries and Raspberry Sorbet

SOUFFLÉ DE CHOCOLATE 70% — 14 €
Creme Inglês e Gelado de Baunilha
70% CHOCOLATE SOUFFLÉ
Crème Anglaise and Vanilla Ice Cream

FLOR DE CARAMELO Molho de Praliné de Avelã, Gelado Aromatizado com Fava Tonka — 14 €
CARAMEL BLOSSOM Hazelnut Praliné Sauce, Tonka Bean Ice Cream

PRATOS DE QUEIJOS NACIONAIS — 16 €
PORTUGUESE CHEESE PLATE

SELECÇÃO DE GELADOS E SORVETES CASEIROS — 11 €
SELECTION OF HOUSE-MADE ICE CREAM AND SORBETS

FRUTA LAMINADA — 12 €
SLICED FRUIT

Cozinha saudável ~ *Healthy cuisine*

IVA incluído ~ Alergias: Alguns ingredientes poderão não estar mencionados na descrição do produto.
Caso tenha alguma restrição ou alergia alimentar, agradecemos de nos informar antecipadamente.
*VAT included ~ Allergies: Some ingredients may not be listed in the product description.*
*Should you have any dietary restrictions or allergies, we kindly ask that you inform us in advance.*

The Albatroz Hotel

★ ★ ★ ★ ★

The Albatroz Restaurant

# Carta Crianças ~ *Children's Menu*

## Entradas ~ *Starters*

| | |
|---|---|
| CREME DE LEGUMES<br>CREAMY VEGETABLE SOUP | 8 € |
| CREME DE ABÓBORA<br>CREAMY PUMPKIN SOUP | 8 € |
| SALADA MISTA<br>MIXED SALAD | 8 € |

## Pratos Principais ~ *Main Courses*

| | |
|---|---|
| MINI HAMBURGUER<br>Queijo Cheddar e Tomate, Alface e Batata Frita<br>MINI BEEF BURGER<br>Cheddar Cheese and Tomatoe, Lettuce and Fried Potatoes | 15 € |
| ESPARGUETE À BOLONHESA<br>SPAGHETTI BOLOGNESE | 16 € |
| PANADINHO DE BACALHAU<br>Vegetais Salteados e Puré de Batata<br>BREADED COD FISH<br>Sautéed Vegetables and Mashed Potatoes | 18 € |
| PEITO DE FRANGO<br>Legumes Salteados e Batata Salteada<br>CHICKEN SUPREME<br>Sautéed Vegetables and Sautéed Potatoes | 18 € |

## Sobremesas ~ *Desserts*

| | |
|---|---|
| MOUSSE DE CHOCOLATE<br>CHOCOLATE MOUSSE | 8 € |
| SELEÇÃO DE GELADOS CASEIROS<br>SELECTION OF HOMEMADE ICE CREAM | 8 € |

## Menu Criança ~ *Children's Set Menu*

| | |
|---|---|
| 1 ENTRADA, 1 PRATO PRINCIPAL, 1 SOBREMESA<br>1 APPETIZER, 1 MAIN COURSE, 1 DESSERT<br>*(para crianças com idade até 15 anos)*<br>*(for children up to the age of 15 years old)* | 27 € |

Cozinha saudável ~ *Healthy cuisine*

IVA incluído ~ Alergias: Alguns ingredientes poderão não estar mencionados na descrição do produto.
Caso tenha alguma restrição ou alergia alimentar, agradecemos de nos informar antecipadamente.
*VAT included ~ Allergies: Some ingredients may not be listed in the product description.*
*Should you have any dietary restrictions or allergies, we kindly ask that you inform us in advance.*