The Albatroz Hotel

★ ★ ★ ★ ★

Room Service

Pequeno-Almoço Continental ~ *Continental Breakfast*

Disponível das 7h30 às 10h30
Available from 7:30 am to 10:30 am

Café Americano, chá, chocolate quente ou leite
American coffee, tea, hot chocolate or milk

Sumo de laranja natural
Freshly squeezed orange juice

Selecção de pães, croissants e napolitanas de chocolate
Assorted breads, croissants and chocolate pastries

Manteiga e compotas artesanais
Butter and artisan jams

Fiambre e queijo
Ham and cheese

Fruta fresca da época laminada
Sliced seasonal fresh fruit

Buffet Pequeno-Almoço ~ *Breakfast Buffet*

Disponível das 7h00 às 10h30
Available from 7:00 am to 10:30 am

Venha desfrutar do nosso pequeno-almoço no restaurante panorâmico, com uma vista deslumbrante e sabores inesquecíveis.

Join us for breakfast at our panoramic restaurant, with breathtaking views and unforgettable flavours.

À La Carte ~ *À La Carte*

Leite Milk	3 €
Sumo de garrafa (ananás, maçã, manga, ou pêssego) Bottled Juice (pineapple, apple, mango, or peach)	3,50 €
Café Americano ou Chocolate Quente American Coffee or Hot Chocolate	5 €
Chá ou Tisana Dammann Dammann Tea or Herbal Infusion	6 €
Sumo de fruta natural (abacaxi, laranja ou toranja) Freshly Pressed Juice (pineapple, orange or grapefruit)	7 €
Cereal (corn flakes, granola, muesli, all bran ou flocos de aveia) Cereal (corn flakes, granola, muesli, all bran ou oat flakes)	8 €
Queijo, Fiambre ou Bacon Cheese, Ham or Bacon	8 €
Presunto de Cura Tradicional Cured Iberian Ham	9 €
Salsichas Sausages	9 €
Cesta de Pães (pão regional, saloio e integral) Bread Basket (regional, rustic and whole wheat)	9 €
Dois Ovos ao Gosto (estrelados, mexidos ou cozidos) Two Eggs to Your Liking (fried, scrambled or boiled)	9 €
Fruta da Época Laminada Sliced Seasonal Fruit	13 €

Almoço e Jantar ~ *Lunch and Dinner*

Disponível das 12h00 às 22h30
Available from 12:00 pm to 10:30 pm

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

★ ★ ★ ★ ★

Room Service

Disponível das 11h30 às 22h30 ~ *Available from 11:30 am to 10:30 pm*

Entradas ~ *Starters*

QUEIJO DE AZEITÃO 11 €
Compotas Artesanais e Pão de Frutos Secos
AZEITÃO CHEESE
Artisan Jams and Nuts Bread

FRITOS TÍPICOS Nacionais 16 €
TRADITIONAL FRIED Portuguese Tapas

PRATOS DE QUEIJOS Nacionais 17 €
SELECTION of Portuguese Cheeses

POLVO GRELHADO Caçoila de Batata-Doce e Rebento 20 €
GRILLED OCTOPUS Sweet Potato *Caçoila* and Sprouts

CARPACCIO DE LOMBO DE NOVILHO Rúcula, 22 €
Alcachofras e Parmesão, Vinagrete de Pinhão Trufado
BEEF TENDERLOIN CARPACCIO Rocket,
Artichoke and Parmesan, Truffled Pine Nut Vinaigrette

PRESUNTO DE PATA NEGRA 100% Belota 25 €
100% ACORN-FED Dry-Cured Black Iberian Pork

Sopas ~ *Soups*

CREME DE LEGUMES 12 €
CREAMY VEGETABLE SOUP

CENOURA COM GENGIBRE Tosta com Requeijão 13 €
CARROT AND GINGER SOUP Toast with Fresh Curd Cheese

SOPA DE PEIXE Coentro e Massa Caseira 18 €
FISH SOUP Coriander and Homemade Pasta

Sanduíches ~ *Sandwiches*

TOSTA CLÁSSICA 16 €
Queijo Flamengo e/ou Fiambre Caseiro
TOASTED CLASSIC
Flemish Sliced Cheese and/or Homemade Ham

TARTINES de Presunto de Pata Negra 100% Belota, 18 €
Tapenade de Azeitonas Pretas
100% ACORN-FED Dry-Cured Black Iberian Pork Tartines,
Black Olive Tapenade

PREGO DO LOMBO DE NOVILHO 21 €
Cebolada com Limão, Pão com Semente de Papoila
BEEF TENDERLOIN STEAK
Stewed Onions with Lemon, Poppy Seed Bread

CLUB de Salmão Fumado 26 €
Abacate, Legumes Crocantes e Cebolinho
SMOKED SALMON Club
Avocado, Crispy Vegetables and Chives

Saladas ~ *Salads*

TOMATE E QUEIJO FRESCO 17 €
Rúcula e Pesto de Manjericão
TOMATO AND FRESH CHEESE SALAD
Rocket and Basil Pesto

LEGUMES GRELHADOS 17 €
Alface Mesclun e Lascas de Parmesão
GRILLED VEGETABLE SALAD
Mesclun Lettuce and Parmesan Flakes

CAESAR DE FRANGO GRELHADO 18 €
Bacon e Croutons com Orégãos
GRILLED CHICKEN CAESAR SALAD
Bacon and Oregano Croutons

CAESAR DE CAMARÕES COM CAJUN 19 €
Bacon e Maçã Verde
CAJUN SHRIMP CAESAR SALAD
Bacon and Green Apple

DO MAR 19 €
Guacamole de Abacate e Alface
SEAFOOD SALAD
Avocado Guacamole and Lettuce

NIÇOISE 23 €
com Tataki de Atum
NIÇOISE
with Tataki Tuna

Massas e Risotto ~ *Pasta and Risotto*

TAGLIATELLA DE VITELA Molho de Tomate 23 €
VEAL TAGLIATELLE Tomato Sauce

LINGUINI DE CAMARÃO 24 €
Pesto de Manjericão e Tomate Cherry
SHRIMP LINGUINI
Basil Pesto and Cherry Tomato

RISOTTO DE COGUMELOS 26 €
Espargos Verdes e Parmesão
MUSHROOM RISOTTO
Green Asparagus and Parmesan

RISOTTO DE PEIXE E MARISCOS 31 €
Emulsão de Manjericão
SEAFOOD RISOTTO
Basil Emulsion

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

★ ★ ★ ★ ★

Room Service

Hambúrgueres ~ *Burgers*

ALBATROZ 21 €
Cebolada, Bacon, Queijo Cheddar, Alface e Batata Frita
ALBATROZ
Onion, Bacon, Cheddar Cheese, Lettuce and French Fries

ROYAL CHEESE com Escalope de Foie Gras 28 €
Cebolada Trufada e Queijo Cheddar
ROYAL CHEESE with *Foie Gras*
Truffled Onion and Cheddar Cheese

Do Mercado da Terra ~ *From the Land*

PEITO DE FRANGO SALTEADO 26 €
com Legumes e Batata
SAUTEED CHICKEN BREAST
with Vegetables and Potatoes

BIFE DE LOMBO À PORTUGUESA 33 €
Presunto, Alho e Batata
PORTUGUESE-STYLE BEEF LOIN
Dry-Cured Ham, Garlic and Potatoes

Do Mercado do Peixe ~ *From the Fish Market*

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

BACALHAU MEIA CURA À BRÁS 28 €
com Legumes e Azeitonas
SEMI-CURED COD 'À BRÁS'
with Vegetables and Olives

LAVAGANTE SALTEADO 71 €
Refogado de Raízes da Estação,
com Especiarias e Frutos Secos
SAUTÉED LOBSTER
Braised Seasonal Root Vegetables,
with Spices and Nuts

Sobremesas ~ *Desserts*

MOUSSE DE CHOCOLATE Sorvete de Morango 11 €
CHOCOLATE MOUSSE Strawberry Sorbet

MIL FOLHAS DE LIMÃO E FRAMBOESAS 13 €
Sorvete de Framboesa
LEMON AND RASPBERRY MILLE-FEUILLE
Raspberry Sorbet

CRÈME BRÛLÉE DE PISTÁCHIO 14 €
com Gelado de Cerejas Amarena
PISTACHIO CRÈME BRÛLÉE
with Amarena Cherry Ice Cream

PANNACOTTA DE FRUTOS VERMELHOS 13 €
Sorvete de Framboesa
RED BERRY PANNA COTTA
Raspberry Sorbet

SELECÇÃO DE GELADOS 12 €
e Sorvetes Caseiros
SELECTION OF HOMEMADE ICE CREAMS
and Sorbets

FRUTA LAMINADA 13 €
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

★ ★ ★ ★ ★

Room Service

Serviço de Noite ~ *Night Service*

Disponível das 22h30 às 8h00
Available from 10:30 pm to 8:00 am

CREME DE LEGUMES CREAMY VEGETABLE SOUP	13 €
SALADA MISTA da Horta GARDEN Mixed Salad	14 €
TOSTA CLÁSSICA Queijo Flamengo e/ou Fiambre Caseiro TOASTED CLASSIC Flemish Sliced Cheese and/or Homemade Ham	17 €
CAESAR DE FRANGO GRELHADO Bacon e Croutons com Orégãos GRILLED CHICKEN CAESAR SALAD Bacon and Oregano Croutons	19 €
MOUSSE DE CHOCOLATE Sorvete de Morango CHOCOLATE MOUSSE Strawberry Sorbet	12 €
FRUTA LAMINADA SLICED FRUIT	14 €

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

★ ★ ★ ★ ★

Room Service

Carta Crianças ~ *Children's Menu*

Entradas ~ *Appetizers*

CREME DE LEGUMES 9 €
CREAMY VEGETABLE SOUP

CREME DE ABÓBORA 9 €
CREAMY PUMPKIN SOUP

SALADA MISTA 9 €
MIXED SALAD

Pratos Principais ~ *Main Courses*

MINI HAMBURGUER 16 €
Queijo Cheddar e Tomate, Alface e Batata Frita
MINI BEEF BURGER
Cheddar Cheese and Tomatoe, Lettuce and Fried Potatoes

ESPARGUETE À BOLONHESA 17 €
SPAGHETTI BOLOGNESE

PANADINHO DE BACALHAU 19 €
Vegetais Salteados e Puré de Batata
BREADED COD FISH
Sautéed Vegetables and Mashed Potatoes

PEITO DE FRANGO 19 €
Legumes Salteados e Batata Salteada
CHICKEN SUPREME
Sautéed Vegetables and Sautéed Potatoes

Sobremesas ~ *Desserts*

MOUSSE DE CHOCOLATE 9 €
CHOCOLATE MOUSSE

SELEÇÃO DE GELADOS CASEIROS 9 €
SELECTION OF HOMEMADE ICE CREAM

Menu Criança ~ *Children's Set Menu*

1 ENTRADA, 1 PRATO PRINCIPAL, 1 SOBREMESA 28 €
1 APPETIZER, 1 MAIN COURSE, 1 DESSERT
(para crianças com idade até 15 anos)
(for children up to the age of 15 years old)

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.