The Albatroz Hotel

★ ★ ★ ★ ★

The Albatroz Restaurant

Menu da Estação ~ *Season's Menu*

DISPONÍVEL DAS 19H00 ÀS 21H30
AVAILABLE FROM 7:00 PM TO 9:30 PM

Amuse Bouche

ATUM DA NOSSA COSTA 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

Entrada ~ *Starter*

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

Prato Principal ~ *Main Course*

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

Sobremesas ~ *Desserts*

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

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

87 €
Preço por pessoa ~ *Price per person*

Wine Pairing



SUGESTÃO PARA DEGUSTAÇÃO
SUGGESTION FOR TASTING MENU

Hehn Bruto ~ *Sparkling (Távora-Varosa)*
Reguengo de Melgaço Branco ~ *White (Vinho Verde)*
Manoella Tinto ~ *Red (Douro)*
Villa Oeiras 7 Anos ~ *7 Year Old Fortified (Carcavelos)*

25 €
Preço por pessoa ~ *Price per person*

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

Menu Degustação ~ *Tasting Menu*

DISPONÍVEL DAS 19H00 ÀS 21H30
AVAILABLE FROM 7:00 PM TO 9:30 PM

Amuse Bouche

VIEIRAS SELVAGENS MARINADAS 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

Entrada ~ *Starter*

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

Prato Peixe ~ *Fish*

PREGADO SELVAGEM SALTEADO 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

Prato Carne ~ *Meat*

PEITO DE POMBO ASSADO 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

Pré-Sobremesa ~ *Pre-Dessert*

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

Sobremesa ~ *Dessert*

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

104 €
Preço por pessoa ~ *Price per person*

Wine Pairing



SUGESTÃO PARA DEGUSTAÇÃO
SUGGESTION FOR TASTING MENU

Reguengo de Melgaço Branco ~ *White (Vinho Verde)*
Colheita Tardia ~ *Late Harvest*
Passagem Branco ~ *White (Douro)*
Valle Pradinhos Reserva Tinto ~ *Red (Douro)*
Porto Blackett Tawny 10 Anos ~ *10 Year Old Port*

45 €
Preço por pessoa ~ *Price per person*

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.