



Menu da Estação ~ *Season's Menu*

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

Amuse Bouche

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

Entrada ~ *Starter*

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

Prato Principal ~ *Main Course*

CARRÉ DE BORREGO A BAIXA TEMPERATURA
Crumble de Funcho, Cannelloni de Curgete Recheado com Beringela Fumada, e Espuma de Tomate
SLOW-ROAST RACK OF LAMB
Fennel Crumble, Courgette Cannelloni filled with Smoked Aubergine, and Tomato Foam

Sobremesas ~ *Desserts*

VACHERIN de Frutos Vermelhos
VACHERIN of Red Berries

FIGOS SALTEADOS Rabanada com Baunilha,
Queijo de Cabra e Sorvete de Figo
SAUTÉED FIGS Vanilla French Toast,
Goat's Cheese and Fig Sorbet

86 €

Preço por pessoa ~ *Price per person*

Wine Pairing



SUGESTÃO PARA DEGUSTAÇÃO
SUGGESTION FOR TASTING MENU

Lagoalva Colheita Tardia ~ *Late Harvest*
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 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, Telha de Açafrão, Flor de Gelo
MARINATED WILD SCALLOPS Mango, Apple and Ginger Jelly, Avocado, Saffron Tuile, Ice Plant

Entrada ~ *Starter*

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

Prato Peixe ~ *Fish*

PREGADO SELVAGEM SALTEADO Gnocchi de Batata com Tomate e Azeitona, Espargos Verdes,
Bottarga, e Braisa de Limão
PAN-SEARED WILD TURBOT Potato Gnocchi with Tomato and Olives, Green Asparagus,
Bottarga, and Lemon Braisa

Prato Carne ~ *Meat*

PEITO DE POMBO ASSADO Coxas Guisadas com Frutos Secos em Pastilla
e Limão Confitado, Tajine de Legumes da Quinta e Figos, Jus Assado
SEARED PIGEON BREAST Braised Legs with Dried Fruits in Pastilla
and Preserved Lemon, Farm Vegetable and Fig Tagine, Roasted Jus

Pré-Sobremesa ~ *Pre-Dessert*

SUSPIRO COM FRUTOS TROPICAIS
Sorvete de Banana e Maracujá
MERINGUE WITH TROPICAL FRUITS
Banana and Passion Fruit Sorbet

Sobremesa ~ *Dessert*

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

103 €

Preço por pessoa ~ Price per person

Wine Pairing



SUGESTÃO PARA DEGUSTAÇÃO
SUGGESTION FOR TASTING MENU

António Guerreiro Bruto ~ *White Sparkling*
Lagoalva 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.



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 €
Geleia 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 Variação de Figos, Gel de Yuzu	25 €
e Manjerição, Geleia de Vinho do Porto, Pão de Frutos Secos	
DUCK FOIE GRAS Fig Variation, Yuzu and Basil Gel,	
Port Wine Jelly, Nuts Bread	
VIEIRAS SELVAGENS MARINADAS	26 €
Gelatina de Manga, Maça e Gengibre, Abacate,	
Telha de Açafrão, Flor de Gelo	
MARINATED WILD SCALLOPS	
Mango, Apple and Ginger Jelly, Avocado,	
Saffron Tuile, Ice Plant	
ATUM DA NOSSA COSTA Marinado com Vinagrete	26 €
de Cereja e Sabugueiro, Alperce, Telha de Parmesão	
e Pimenta Espelette	
TUNA FROM OUR COAST Marinated with Cherry	
and Elderflower Vinaigrette, Apricot, Parmesan Tuile,	
and Espelette Pepper	
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	
Crispy 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 Manjerição,	17 €
Tosta com Enguia Fumada e Tomates Confit	
CUCUMBER GAZPACHO Avocado and Basil,	
Toast with Smoked Eel and Confit Tomatoes	

Do Mercado do Peixe ~ From the Fish Market

PEIXE DO DIA, Batata Vitelotte e Legumes da Quinta	PVPE
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	
VIEIRAS SALTEADAS Variação de Couve-Flor,	40 €
Cevadinha com Limão Confitado e Emulsão de Cogumelos	
SEARED SCALLOPS Medley of Cauliflower,	
Pearl Barley with Confit Lemon and Mushroom Emulsion	
SALMONETE SALTEADO Tagliatelle de Choco,	41 €
Lentilhas Beluga com Tomate e Funcho, Algas	
SAUTÉED RED MULLET Cuttlefish Tagliatelle,	
Beluga Lentils with Tomato and Fennel, Seaweed	
PREGADO SELVAGEM SALTEADO	42 €
Gnocchi de Batata com Tomate e Azeitona, Espargos Verdes,	
Bottarga, e Braisa de Limão	
PAN-SEARED WILD TURBOT	
Potato Gnocchi with Tomato and Olives, Green Asparagus,	
Bottarga, and Lemon Braisa	
LAVAGANTE AZUL SALTEADO Areia de Cascais	70 €
com Parmesão e Espelette, Toranja e Vegetais	
SAUTÉED BLUE 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 Restaurant

Vegetariano ~ *Vegetarian*

CRUMBLE DE FUNCHO E ERVAS Polenta Cremosa com Tomate, Curgete Recheada com Caviar de Beringela, e Legumes ao Alecrim, e Espuma de Tomate FENNEL AND HERB CRUMBLE Creamy Tomato Polenta, Courgette Stuffed with Aubergine Caviar, and Rosemary-Infused Vegetables, and Tomato Foam	30 €
RISOTTO DE COGUMELOS SILVESTRES com Espargos Verdes e Emulsão Trufada WILD MUSHROOM RISOTTO with Green Asparagus and Truffle Emulsion	32 €

Do Mercado da Terra ~ *From the Land*

CABRITO DA SERRA DA ESTRELA 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	37 €
LOMBO E SECRETOS DE PORCO PRETO 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	37 €
ENTRECÔTE DE NOVILHO SALTEADO Mil Folhas de Batata Trufada, Espargos e Vegetais da Quinta SEARED BEEF ENTRECOTE Truffled Potato Millefeuille, Asparagus and Orchard Vegetables	41 €
CARRÉ DE BORREGO A BAIXA TEMPERATURA, Crumble de Funcho, Cannelloni de Curgete Recheado com Beringela Fumada, e Espuma de Tomate SLOW-ROAST RACK OF LAMB Fennel Crumble, Courgette Cannelloni filled with Smoked Aubergine, and Tomato Foam	41 €
PEITO DE POMBO ASSADO Coxas Guisadas com Frutos Secos em Pastilha e Limão Confitado, Tajine de Legumes da Quinta e Figos, Jus Assado SEARED PIGEON BREAST Braised Legs with Dried Fruits in Pastilla and Preserved Lemon, Farm Vegetable and Fig Tagine, Roasted Jus	42 €

Sobremesas ~ *Desserts*

CRÈME BRÛLÉE de Pistáchio, com Gelado de Cerejas Amarena CRÈME BRÛLÉE of Pistachio, with Amarena Cherry Ice Cream	13 €
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	13 €
FARÓFIAS INVERTIDAS e Baunilha INVERTED POACHED MERINGUE and Vanilla	13 €
FIGOS SALTEADOS Rabanada com Baunilha, Queijo de Cabra e Sorvete de Figo SAUTÉED FIGS Vanilla French Toast, Goat's Cheese and Fig Sorbet	13 €
A NOSSA FLORESTA NEGRA Sorvete de Cereja ao Kirsch OUR BLACK FOREST Kirsch Cherry Sorbet	13 €
VACHERIN de Frutos Vermelhos VACHERIN of Red Berries	14 €
FLOR DE CARAMELO Molho de Praliné de Avelã, Gelado Aromatizado com Fava Tonka CARAMEL BLOSSOM Hazelnut Praliné Sauce, Tonka Bean Ice Cream	14 €
PRATOS DE QUEIJOS NACIONAIS PORTUGUESE CHEESE PLATE	16 €
SELECÇÃO DE GELADOS E SORVETES CASEIROS SELECTION OF HOUSE-MADE ICE CREAM AND SORBETS	11 €
FRUTA LAMINADA SLICED FRUIT	12 €

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 Restaurant

Carta Crianças ~ *Children's Menu*

Entradas ~ *Starters*

CREME DE LEGUMES CREAM OF VEGETABLE SOUP	8 €
CREME DE ABÓBORA CREAM OF PUMPKIN SOUP	8 €
SALADA MISTA MIXED SALAD	8 €

Pratos Principais ~ *Main Courses*

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

Sobremesas ~ *Desserts*

MOUSSE DE CHOCOLATE CHOCOLATE MOUSSE	8 €
SELEÇÃO DE GELADOS CASEIROS SELECTION OF HOMEMADE ICE CREAM	8 €

Menu Criança ~ *Children's Set Menu*

1 ENTRADA, 1 PRATO PRINCIPAL, 1 SOBREMESA 1 APPETIZER, 1 MAIN COURSE, 1 DESSERT (para crianças com idade até 15 anos) (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.