

OMB!
Oh My
Breakfast!



MAISON ALBAR HOTELS
LE MONUMENTAL PALACE

Breakfast

Pequeno-Almoço

✓ Opção Vegan / *Vegan option*
🌾 Opção sem glúten / *Gluten-free option*

Pequeno-almoço signature

SIGNATURE BREAKFAST

Água revitalizante / *Revitalizing water*

Pão rústico com massa mãe / *Rustic bread with mother dough*

Seleção de pasteleria e bolo caseiro
Selection of viennoiseries and homemade cake

Manteiga “Marinhas”, compotas caseiras, mel biológico
“Marinhas” butter, homemade jams, organic honey

Scone caseiro / *Homemade scone*

Mousse de iogurte, mel biológico e nozes torradas
Yogurt mousse, organic honey and roasted nuts

Seleção de queijos “Marinhas”
e charcutaria “Bísaro” com compotas e pickles
*Selection of “Marinhas” cheeses and “Bísaro” charcuterie
with jams and pickles*

Ananás dos Açores, lima e gengibre
Pineapple from the Azores, lime and ginger

Bebida quente e sumo natural
Hot beverage and natural juice

— 25€

Pequeno-almoço sem glúten

🌾 GLUTEN-FREE BREAKFAST

Água revitalizante / *Revitalizing water*

Seleção de pão sem glúten / *Selection of gluten-free bread*

Tortitas de arroz / *Rice cakes*

Bolos caseiros / *Homemade cakes*

Manteiga “Marinhas”, compotas caseiras, biológico
“Marinhas” butter, homemade jams, organic honey

Mousse de iogurte, mel biológico e nozes torradas
Yogurt mousse, organic honey and roasted nuts

Seleção de queijos “Marinhas”
e charcutaria “Bísaro” com compotas e pickles
*Selection of “Marinhas” cheeses and “Bísaro” charcuterie
with jams and pickles*

Ananás dos Açores, lima e gengibre
Pineapple from the Azores, lime and ginger

Bebida quente e sumo natural
Hot beverage and natural juice

— 25€

Pequeno-Almoço à la carte

À LA CARTE BREAKFAST

PÃO / BREAD

Acompanhado com manteiga “Marinhas”,
compotas caseiras e mel de rosmaninho biológico
*Served with “Marinhas” butter, homemade jams
and organic rosemary honey*

Seleção de pão rústico com massa mãe e pasteleria
*Selection of rustic bread with mother dough
and viennoiseries*

— 12€

🌾 Seleção de pão sem glúten,
bolo caseiro e tortitas de arroz
*Selection of gluten-free bread,
homemade cake and rice cakes*

— 12€

Scones caseiros / *Homemade scones*

2 uni — 6€

LATICÍNIOS / DAIRY PRODUCTS

🌾 Seleção de queijos “Marinhas”
produzidos em Esposende
“Marinhas” cheese selection produced in Esposende

— 14€

🌾 Mousse de iogurte,
mel de rosmaninho biológico e nozes torradas
Yogurt mousse, organic rosemary honey and roasted nuts

— 6€

🌾 ✓ FRUTA / FRUIT

Fruta da época / *Seasonal fruit*

— 6€

Seleção de frutos vermelhos biológicos do Senhor José
Organic red fruits selection from Mr. José

— 12€

Ananás dos Açores, lima e gengibre
Pineapple from the Azores, lime and ginger

— 10€

CEREAIS / CEREALS

🌾 Nossa receita de granola caseira
com iogurte natural, kiwi, bagas de goji
*Our homemade granola recipe with natural yogurt,
kiwi, goji berries*

— 11€

🌾 ✓ Papa de aveia,
bebida vegetal, xarope de agave,
mirtilos biológicos e amêndoas torradas
*Porridge, oat vegetable drink, agave syrup,
organic blueberries and roasted almonds*

— 10€

IVA incluído à taxa legal em vigor / *VAT included*
Se sofrer de alguma alergia, por favor contacte um membro do nosso staff
Please inform a member of our staff in case of food restrictions

OVOS BIOLÓGICOS / ORGANIC EGGS

🌱 Ovos biológicos à sua escolha *Organic eggs of your choice*

Dois ingredientes : fiambre, bacon, salmão fumado,
queijo, cogumelos, ervas aromáticas
*Two ingredients: ham, bacon, smoked salmon,
cheese, mushrooms, fine herbs*
— 12€

Ovos Benedict / *Eggs Benedict*

Bolo do caco, salmão fumado,
abacate, molho holandês
*"Bolo do caco" bread, smoked salmon,
avocado, hollandaise sauce*
— 14€

Ovos Mimosa / *Mimosa eggs*

Maionese com trufa e agrião
Mayonnaise with truffle and watercress
— 12€

🌱 Omelete verde / *Green omelette*

Clara de ovos, espinafres,
alface do mar em pó e pasta de limão
*Egg white, spinach, sea lettuce powder
and lemon paste*
— 12€

Tosta de abacate / *Avocado toast*

Ovo escalfado, tomate cherry,
rabanete, pickles de cebola roxa
*Poached egg, cherry tomato,
radish and red onion pickles*
— 12€

SALGADOS / SALTY

Brioche de salmão fumado *Smoked salmon brioche*

Queijo philadelphia, aneto, pepino
Philadelphia cheese, dill, cucumber
— 14€

Brioche Rossini / *Rossini brioche*

Lombo de novilho, foie gras, molho de carne
Veal loin, foie gras, meat sauce
— 18€

🌱 Seleção de charcutaria "Bísaro" produzida em Gimonde *"Bísaro" charcuterie selection produced in Gimonde* — 14€

🌱 Salada de quinoa vermelha, ervas frescas, romã *Red quinoa salad, fresh herbs, pomegranate* — 12€

🌱 Tofu biológico, legumes salteados com óleo de sésamo *Organic tofu, stir-fried vegetables with sesame oil* — 14€

DOCES / SWEET

Torrada francesa / *French toast*

Brioche, banana da Madeira, molho de chocolate
Brioche, banana from Madeira, chocolate sauce
— 9€

🌱 Panquecas de trigo sarraceno / *Buckwheat pancake*

Coulis de framboesa, frutos vermelhos, xarope de ácer
Raspberry coulis, red fruits, maple syrup
— 9€

🌱 Pudim de chia / *Chia pudding*

Leite vegetal, compota de maçã e morango
Vegetable milk, apple and strawberry jam
— 9€

BEBIDAS QUENTES / HOT DRINKS

Café Expresso
Espresso coffee
— 3.5€

Café Americano
American coffee
— 4.5€

Café com leite
Coffee with milk
— 4.5€

Cappuccino
— 4.5€

Chocolate quente
Hot chocolate
— 5€

Chás e Infusões
Teas and Infusions
— 5.5€

BEBIDAS FRIAS / COLD DRINKS

Água / *Water*
— 33cl 3.5€
— 75cl 5.5€

Sumo de laranja natural
Natural Orange Juice
— 6€

Sumos detox
Detox Juice
— 6€

Bebidas vegetais
Vegetable drinks
— 4€

Refrigerantes
Soft drinks
— 4€

