

OMB!
Oh My
Brunch



MAISON ALBAR HOTELS
LE MONUMENTAL PALACE

PEQUENO-ALMOÇO / BREAKFAST

Pão rústico com massa mãe
Rustic bread with mother dough

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

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

Fruta da época / *Seasonal fruit*

Seleção de cereais e frutos secos
Selection of cereals and dry fruits

Seleção de queijos nacionais
e charcutaria Bísaro com compotas e pickles
*Selection of national cheeses
and Bísaro charcuterie with jam and pickles*

ENTRADAS / STARTERS

Salada mesclum do Douro / *Mesclum Douro's salad*

Salada Caesar / *Caesar salad*

Salada de quinoa vermelha com camarão
Red quinoa salad with shrimp

Tomate e mozzarella / *Tomato and mozzarella*

Salmão fumado / *Smoked salmon*

Bacalhau fumado / *Smoked codfish*

Ostras e condimentos / *Oysters and seasonings*

Sopa do dia / *Soup of the day*

Tosta de abacate / *Avocado toast*

PRATOS PRINCIPAIS / MAIN DISHES

Barriga de leitão, batata, cebola

Suckling pig belly, potato, onion

Lombo de bacalhau, brócolo, couve kale

Cod loin, broccoli, kale cabbage

Arroz basmati com açafrão, passas

Basmati rice with saffron, raisins

Fruta da época / Seasonal fruit

Ovos Benedict / Eggs Benedic

Bolo do caco, salmão fumado, abacate, molho holandês

“Bolo do caco” bread, smoked salmon, avocado, hollandaise sauce

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

SOBREMESA / DESSERTS

Seleção de sobremesas

Dessert selection