

BEBIDAS QUENTES / HOT DRINKS

Café Espresso
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€

OMB! Oh My *Breakfast!*



MAISON ALBAR HOTELS
LE MONUMENTAL PALACE



Breakfast

Pequeno-Almoço

Pequeno-almoço francês FRENCH BREAKFAST

Incluído para hóspedes com pequeno-almoço
Included for guests with breakfast

Pão “pochon”
“Pochon” bread

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

Scones

Iogurte natural / *Natural yogurt*

Manteiga “marinhas”, compotas caseiras e mel
“Marinhas” butter, homemade jams and honey

Bebida quente e sumo natural
Hot beverage and natural juice

— 12€

Pequeno-Almoço à la carte À LA CARTE BREAKFAST

Incluído para hóspedes com pequeno-almoço
Included for guests with breakfast

Seleção de queijos « Marinhas »
«Marinhas» cheese selection
— 14€

Mousse de iogurte, mel e noz
Yogurt mousse, honey and walnut
— 6€

Fruta da época / *Seasonal fruit*
— 6€

Seleção de frutos vermelhos
Red fruits selection
— 10€

Abacaxi dos Açores, lima e gengibre
Pineapple from the Azores, lime and ginger
— 10€

Granola com iogurte, kiwi, bagas goji
Granola with yogurt, kiwi, goji berries
— 11€

Papa de aveia, bebida vegetal de aveia,
xarope de agave, mirtilho e amêndoa
*Porridge, oat vegetable drink, agave syrup,
blueberry and almond*
— 10€

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€

Tosta de ovo e queijo

Egg and cheese toast

— 12€

Ovos mimosas / *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€

Brioche de salmão fumado / *Smoked salmon brioche*

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

Brioche Rossini / *Rossini brioche*

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

Tosta de presunto Bísaro com tomate

Bísaro ham toast with tomato

— 14€

Mistura de ervas, saladas, legumes e sementes

Mixture of herbs, salads, vegetables and seeds

— 12€

Torrada francesa / *French toast*

Brioche, banana, molho de chocolate
Brioche, banana, 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 pão, caramelo de canela e nata batida

Bread pudding, cinnamon caramel, whipped cream

— 9€