

OMR! Oh My Room Service & *Minibar!*

PEQUENO-ALMOÇO

Disponível de Segunda a Sexta
das 7h00 às 10h30

Fins de semana das 7h00 às 11h00

BREAKFAST

Available Monday to Friday

from 7 am to 10.30 am

Weekends from 7 am to 11 am



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 pastelaria 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, mel 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,
pastelaria e bolo caseiro
*Selection of rustic bread with mother dough,
viennoiseries and homemade cake*

— 8€

Ⓜ 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€

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 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€



Room Service

In Room Dining Food

SERVIÇO DE ALMOÇO E JANTAR LUNCH AND DINNER SERVICE

Disponível diariamente das 12h às 22h00.
Available daily from 12h00 to 22h00

SERVIÇO - 24h ☺

Disponível 24h por dia
Available 24h per day

Por favor pressione 9 para fazer seu pedido
Please press 9 to place your order

ENTRADAS / STARTERS

☺ Sopas de tomate assado / Roasted tomato soup

Azeite de manjeriço e croutons de alho
Basil olive oil and garlic croutons

☺ — 8€

Nossa salada Caesar / Our Caesar salad

Alface romana, peito de frango, anchovas,
queijo Parmigiano, croutons, molho Caesar
Romaine lettuce, chicken breast, anchovies, Parmigiano
cheese, croutons, Caesar sauce

— 16€

☺ Carpaccio de polvo / Octopus carpaccio

Molho « vierge », mostarda de limão
« Vierge » sauce, lemon mustard

— 18€

☺ Seleção de charcutaria “Bísaro”

produzida em Gimonde
“Bísaro” charcuterie selection
produced in Gimonde

☺ — 14€

SANDES / SANDWICHES*

Lobster roll

Pão caseiro, guacamole, lavagante, molho cocktail
Homemade bun, guacamole, lobster, cocktail sauce

— 22€

Club sandwich

Peito de frango, bacon,
omelete com ervas aromáticas, tomate,
alface, maionese com trufa
Chicken breast, bacon, omelette with fine
herbs, tomato, lettuce, mayonnaise with truffle

☺ — 16€

Green club

Pão integral, guacamole, queijo philadelphia,
agrião, pepino, alface
Whole-grain bread, guacamole, cream cheese,
watercress, cucumber, lettuce

— 14€

Monumental Burger

Pão caseiro, 150gr carne Wagyu, mostarda,
bacon, chalota confitada, tomate, rúcula, molho cocktail
Homemade bun, 150gr Wagyu beef, mustard, bacon,
shallot, tomato, arugula, cocktail sauce

— 20€

* Opção de acompanhamento:

Batatas fritas ou salada de ervas.

* Side dish option: French fries or herb salad.

PRATOS PRINCIPAIS / MAIN COURSES

☺ Vazia “Rubia Gallega” maturada 40 dias

Aged beef “Rubia Gallega” maturated 40 days

Molho de carne perfumado com tomilho, puré com trufa
Meat sauce perfumed with thyme,
mashed potatoes with truffle

250 g — 35€

☺ Arroz de marisco tradicional

Tradicional seafood rice

Seleção de mariscos da Ria de Aveiro, arroz carolino,
tomate, pimento vermelho, cebola e coentros
Seafood selection from the Ria de Aveiro, carolino rice,
tomato, red pepper, onion and coriander

30 min de preparação / 30 min preparation

— 27€

☺ ☺ Beringela, tofu biológico, açafrão

e folhas de capuchinha

Eggplant, organic tofu, saffron
and nasturtium leaves

— 18€

☺ ☺ ACOMPANHAMENTOS / SIDE DISHES

Batatas fritas / French fries

Salada mista / Green salad

Legumes salteados / Sautéed vegetables

Arroz basmati / Basmati rice

— 4€

SOBREMESAS / DESSERTS

- ☎️ 🌿 Seleção de queijos “Marinhas”
produzidos em Esposende
“Marinhas” cheese selection produced in Esposende
🕒 — 14€
- ☎️ 🌿 Fruta da época
Seasonal fruit
🕒 — 6€
- ☎️ 🌿 Seleção de frutos vermelhos biológicos
do Senhor José
Organic red fruits selection
from Mr. José
🕒 — 12€
- Éclair de chocolate e laranja do Douro
Chocolate éclair and orange from Douro
— 8€
- ☎️ 🌿 Financier de pera e caramelo
Pear and caramel financier
— 8€
- Tarte de morangos biológicos e baunilha
Organic strawberry and vanilla pie
— 8€

DA NOSSA EQUIPA DA PASTELARIA...
FROM OUR PASTRY TEAM...

- ☎️ 🌿 Granola gulosa / Greedy granola
Granola caseira com aveia, amêndoa, avelã,
frutos secos e açúcar mascavado
Homemade granola with oat, almond, hazelnut,
dried fruits and brown sugar
300 g — 10€
- ☎️ 🌿 Nougat
200 g — 19€
- Bolachas de frutos secos
e chocolate fumado em rama de pinheiro
Cookies with dried fruits
and smoked chocolate in pine branch
200 g — 6€
- Praliné amêndoa / Avelã / Café
Almond / Hazelnut / Coffee Praline
Pasta para barrar com aromas de frutos
secos caramelizados e de café
Paste spread with flavors of caramelized dried fruits
and coffee
200 g — 12€

Menu de crianças

Kids menu



ENTRADAS / STARTERS

- 🌿 Sopa de letras — 6€
Alphabet soup
- Cenoura ralada com sumo de laranja — 6€
Grated carrot with orange juice



PRATOS PRINCIPAIS / MAIN COURSES

- ☎️ 🐟 Peixe do dia e arroz basmati — 10€
Fish of the day and basmati rice
- Peito de frango e puré de batata — 10€
Chicken breast and mashed potatoes
- Mini Hambúrguer — 10€
Mini burger
- Esparguete à bolonhesa — 10€
Spaghetti bolognese



SOBREMESAS / DESSERTS

- Arroz doce com molho de caramelo — 6€
Sweet rice with caramel sauce
- Boneco de chocolate,
biscoito brownie
e mousse de chocolate — 6€
Chocolate doll, brownie biscuit
and chocolate mousse



Minibar Offer

Oferta de Minibar

BEBIDAS / BEVERAGES

Água s/ gás Vitalis / Still water Vitalis 35cl — 3.5€

Água c/ gás Pedras / Sparkling water Pedras 35cl — 3.5€

Compal laranja / Orange juice — 4€

Água tônica / Tonic water 25cl — 4€

Ginger Ale 25cl — 4€

Coca-Cola, Coca-Cola Zero 20cl — 4€

Super Bock 20cl — 4.5€

Super Bock s/ álcool

Super Bock non- alcoholic 20cl — 4.5€

Vinho branco / White wine

Quinta Do Ameal, Loureiro 37,5cl — 12€

Vinho tinto / Red wine

Quinta dos Aciprestes, Douro 37,5cl — 16€

Vinho do Porto / Port wine

Tawny 10 years 37,5cl — 18€

Champanhe / Champagne

Billecart Salmon Brut 37,5cl — 58€

Digestivos / Digestives

Whiskey Glenlivet 5cl — 14€

Absolut Vodka 5cl — 10€

Vodka Grey Goose 5cl — 10€

Gin Gordon's 5cl — 10€

Gin Bombay 5cl — 10€

COMIDA / FOOD

Cocktail shangai mix kreeks

40g — 7€

Mistura gastronómica kreeks / Gastronomic mix kreeks

60g — 9€

Gomas morangos kreeks / Jelly strawberry kreeks

45g — 9€

Chocolate ruby « Arcádia » / «Arcádia» ruby chocolate

40g — 6€

Chocolate 70% c/ Stevia « Arcádia »

«Arcádia» 70% chocolate w/ Stevia

40g — 6€

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

Minibar