

OMR!
Oh My
Room Service
& *Minibar!*



MAISON ALBAR
LE MONUMENTAL PALACE



Breakfast

Pequeno-Almoço

SERVIÇO DE PEQUENO-ALMOÇO BREAKFAST SERVICE

Disponível de Segunda a Sexta das 7h00 às 10h30

Fins de semana das 7h00 às 11h00.

Available Monday to Friday from 7 am to 10.30 am

Weekends from 7 am to 11 am.

✓ Opção Vegan/ *Vegan option*

🌾 Opção sem glúten / *Gluten-free option*

📍 Produto local / *Local product*

Pequeno-almoço signature

SIGNATURE BREAKFAST

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

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

📍 Manteiga, compotas caseiras, mel biológico
Butter, homemade jams, organic honey

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

📍 Seleção de queijos nacionais
e charcutaria “Bisaro” com compotas e pickles
*Selection of national cheeses and “Bisaro” charcuterie
with jams and pickles*

Ovos biológicos do dia / *Organic eggs of the day*

Abacaxi, lima e gengibre / *Pineapple, lime and ginger*

Bebida quente e sumo natural / *Hot beverage and natural juice*

— 32€

Pequeno-almoço sem glúten

🌾 GLUTEN-FREE BREAKFAST

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

Tortitas de arroz / *Rice cakes*

Bolos caseiros / *Homemade cakes*

📍 Manteiga, compotas caseiras, mel biológico
Butter, homemade jams, organic honey

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

📍 Seleção de queijos nacionais
e charcutaria “Bisaro” com compotas e pickles
*Selection of national cheeses and “Bisaro” charcuterie
with jams and pickles*

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

Abacaxi, lima e gengibre
Pineapple, lime and ginger

Bebida quente e sumo natural
Hot beverage and natural juice

— 32€

Pequeno-Almoço à la carte

À LA CARTE BREAKFAST

PÃO / BREAD

📍 Acompanhado com manteiga,
compotas caseiras e mel de rosmaninho biológico
*Served with 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*
— 8.5€

🌾 Seleção de pão sem glúten,
bolo caseiro e tortitas de arroz
*Selection of gluten-free bread,
homemade cake and rice cakes*
— 13€

LATICÍNIOS / DAIRY PRODUCTS

📍 🌾 Seleção de queijos nacionais
Selection of national cheeses
— 17€

🌾 Mousse de iogurte,
mel de rosmaninho biológico e nozes torradas
Yogurt mousse, organic rosemary honey and roasted nuts
— 5.5€

📍 🌾 🌿 FRUTA / FRUIT

Fruta da época / *Seasonal fruit*
— 13€

Seleção de frutos vermelhos biológicos do Senhor José
Organic red fruits selection from Mr. José
— 13€

Abacaxi, lima e gengibre
Pineapple, lime and ginger
— 10.5€

CEREAIS / CEREALS

🌾 Nossa receita de granola caseira
com iogurte natural, kiwi, bagas de goji
*Our homemade granola recipe with natural yogurt,
kiwi, goji berries*
— 11.5€

🌿 🌾 Papa de aveia,
bebida vegetal, xarope de agave,
mirtilos biológicos e amêndoas torradas
*Porridge, oat vegetable drink, agave syrup,
organic blueberries and roasted almonds*
— 10.5€

OVOS BIOLÓGICOS / ORGANIC EGGS

Sugestão do Chefe / Chef's suggestion

Ovos biológicos do dia

Organic eggs of the day

— 13€

🌱 Ovos biológicos à sua escolha:

fritos, escalfados, cozidos, omelete, mexidos

Acompanhamentos: fiambre, bacon, salmão fumado, queijo, cogumelos, ervas aromáticas, cebola, pimentos e espinafres

*Organic eggs of your choice:**fried, poached, boiled, omelete, scrambled**Side dishes: ham, bacon, smoked salmon,**cheese, mushrooms, fine herbs, onion, peppers and spinach*

— 13€

Ovos Monumental / Eggs Monumental

Bolo do caco, salmão fumado ou bacon, abacate, molho holandês

"Bolo do caco" bread, smoked salmon or bacon, avocado, hollandaise sauce

— 15€

🌱 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

— 13€

Tosta de abacate / Avocado toast

Ovo escalfado, tomate cherry, rabanete, pickles de cebola roxa

Poached egg, cherry tomato, radish and red onion pickles

— 13€

SALGADOS / SALTY

🌱 Seleção de charcutaria Bísaro produzida em Gimonde

Bísaro charcuterie selection produced in Gimonde

— 17€

🌱 Presunto Bísaro maturado 24 meses

Bísaro ham aged 24 months

— 17€

DOCES / SWEET

Torrada francesa / French toast

Brioche, banana da Madeira, molho de chocolate
Brioche, banana from Madeira, chocolate sauce

— 12€

Panquecas / Pancakes

Coulis de framboesa, framboesas, avelãs, xarope de ácer
Raspberry coulis, raspberry, hazelnuts, maple syrup

— 15€

Gaufre com maçã assada e caramelo salgado

Waffle with roasted apples and salted caramel

— 12€

Todos os produtos presentes neste menu são de origem local e são obtidos de forma sustentável.

All products featured in this menu are locally sourced and sustainably certified.



BEBIDAS QUENTES / HOT DRINKS

Café Expresso

Espresso coffee

— 4€

Café Americano

American coffee

— 5€

Café com leite

Coffee with milk

— 5.5€

Cappuccino

— 5.5€

Chocolate quente

Hot chocolate

— 5.5€

Chás e Infusões

Teas and Infusions

— 5.5€



BEBIDAS FRIAS / COLD DRINKS

Água / Water

— 33cl 4€

— 75cl 6€

Sumo de laranja natural

Natural Orange Juice

— 6.5€

Sumos detox

Detox Juice

— 6.5€

Bebidas vegetais

Vegetable drinks

— 4.5€

Refrigerantes

Soft drinks

— 4.5€



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 **4014**, para fazer seu pedido
Please dial on the phone **4014**, to place your order

ENTRADAS / STARTERS

☑ Creme de batata doce / Sweet potato cream

Leite de coco e sementes de abóbora
Coconut milk and pumpkin seeds
☺ — 8.5€

Nossa salada Caesar / Our Caesar salad

Alface romana, anchovas, queijo Parmigiano,
croutons, molho Caesar
Romaine lettuce, anchovies, Parmigiano cheese,
croutons, Caesar sauce
— 17€

Com frango / With chicken — 22€

Com camarão / With shrimp — 27.5€

☑ Seleção de charcutaria “Bísaro” produzida em Gimonde “Bísaro” charcuterie selection produced in Gimonde

☺ — 17€

Salmão fumado com queijo Philadelphia e aneto

Smoked salmon with Philadelphia cheese and dill
— 23€

SANDES / SANDWICHES*

Lobster roll

Pão caseiro, guacamole, lavagante, molho cocktail
Homemade bun, guacamole, lobster, cocktail sauce
— 28.5€

Monumental 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
☺ — 21€

☑ Monumental Green Club sandwich

Pão integral, guacamole, agrião, pepino, alface
Whole-grain bread, guacamole, watercress,
cucumber, lettuce
— 21€

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
— 26.5€

* Acompanhamento: Batatas fritas e alface.

* Side dish: French fries and herb salad.

PRATOS PRINCIPAIS / MAIN COURSES

☑ Lombo de novilho

Beef loin

Molho de carne perfumado com tomilho, puré com trufa
Meat sauce perfumed with thyme,
mashed potatoes with truffle
— 34€

☑ Salmão

Salmon

Arroz de coentros e limão
Lemon and coriander rice
— 39€

☑ Vieiras salteadas

Sautéed scallops

Alho francês bebé e batata cozida com açafrão
Baby leek and saffron baked potatoes
— 37€

☑ Massa pérolas

Couscous

Massa pérolas com curgete e couve kale
Couscous with courgette and kale
— 26.5€

☑ ☑ ACOMPANHAMENTOS / SIDE DISHES

Batatas fritas / French fries

Salada mista / Green salad

Legumes salteados / Sautéed vegetables

Arroz basmati / Basmati rice

— 5.5€

SOBREMESAS / DESSERTS

☞ Seleção de queijos nacionais
Selection of national cheeses
☺ — 17€

☞ 🌱 Fruta da época
Seasonal fruit
☺ — 13€

☞ ☞ 🌱 Seleção de frutos vermelhos biológicos
do Senhor José
Organic red fruits selection
from Mr. José
☺ — 13€

☞ Bolo sem glúten de maçã e canela, Crème fraîche
Gluten free apple cinnamon cake, Crème fraîche
— 8.5€

Tarte de ananás
Pineapple tart
— 8.5€

Choux de chocolate e avelã
Chocolate and hazelnut choux
— 8.5€

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

☞ 🌱 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 — 10.5€

☞ Nougat
200 g — 12.5€

Bolachas de frutos secos
e chocolate fumado em rama de pinheiro
Cookies with dried fruits
and smoked chocolate in pine branch
200 g — 8.5€

Todos os produtos presentes neste menu são de origem local
e são obtidos de forma sustentável.
All products featured in this menu are locally sourced
and sustainably certified.

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

Menu de crianças
Kids menu



ENTRADAS / STARTERS

☞ Sopa de letras
Alphabet soup
— 6.5€



PRATOS PRINCIPAIS / MAIN COURSES

☞ Peixe do dia e arroz basmati *
Fish of the day and basmati rice
— 12.5€

☞ Peito de frango e puré de batata *
Chicken breast and mashed potatoes
— 12.5€

Mini Hambúrguer
Mini burger
— 12.5€

Esparguete à bolonhesa *
Spaghetti bolognese
— 12.5€

* Dose para adulto 25€
* Adult portion 25€



SOBREMESAS / DESSERTS

Bola de gelado
Ice cream ball
— 2.5€ Uni

Fruta da época
Seasonal Fruit
— 6.5€

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



Bebidas Quentes

HOT BEVERAGES

Café Espresso / Espresso coffee	4€
Café Americano / American coffee	5€
Café com leite / Coffee with milk	5.5€
Cappuccino	5.5€
Chocolate quente / Hot chocolate	5.5€
Chás e Infusões / Teas and Infusions	5.5€

Bebidas Frias

COLD BEVERAGES

Água / Water 37.5CL / 75CL	4€ / 6€
Refrigerantes / Soft drinks	4.5€
Sumo de laranja natural / Natural orange juice	6.5€
Limonada / Lemonade	6.5€



Carta de Vinhos

WINE SELECTION

TINTO / RED WINE	15CL	75CL
Chocalpa (Lisboa)	8 €	38 €
Vertente (Douro)	12 €	55 €
BRANCO / WHITE WINE		
Soalheiro (Vinhos Verdes)	10 €	42 €
MOB (Dão)	9 €	40 €
ROSÉ / ROSÉ WINE		
Manoella (Douro)	7.5 €	33.5 €
ESPUMANTE / SPARKLING WINE		
Vértice Cuvée Bruto (Douro)	7.5 €	26 €
Soalheiro Bruto (Melgaço e Monção)	9.5 €	33.5 €



Cocktails

MIMOSA — 15€

Vértice cuvée Bruto, sumo de laranja natural
Sparkling wine, fresh squeezed orange juice

TAMARINDUS PISCO SOUR — 15€

Pisco puro, lima & yuzu, tamarindo,
Angustura, clara de ovo
Pisco, lime & yuzu, tamarindt, Angustura, eggwhite

LARI MULE — 15€

Absolut ELYX, gengibre, ginger beer, Angustura
Absolut ELYX, ginger, ginger beer, Angustura

Mocktails

SUNSET GARDEN — 11€

Maracujá, lichias, baunilha e lima
Passion fruit, lyches, vanilla and lemon

VIRGIN MOJITO — 11€

Lima, hortelã, ginger ale
Lime, fresh mint, ginger ale

VIRGIN MARY — 11€

Tomate, lima, molho inglês, pimenta preta,
aipo, flor de sal, picantes orientais
Tomato, lime, english sauce, black pepper celery,
salt flower, eastern spices



Champanhe

CHAMPAGNE

Billecart – Salmon Brut Reserve (Reims)
— 138€

Cattier – Brut Premier Cru (Reims)
— 85€



Minibar Offer

Oferta de Minibar

BEBIDAS / BEVERAGES

Água s/ gás Vitalis / Still water Vitalis 37,5cl — 4€

Água c/ gás Pedras / Sparkling water Pedras 25cl — 4€

Compal laranja / Orange juice — 4.5€

Água tônica / Tonic water 25cl — 5.5€

Ginger Ale 20cl — 4.5€

Coca-Cola, Coca-Cola Zero 23,7cl — 4.5€

Vinho branco / White wine

Carqueijal, Douro 37,5cl — 13€

Vinho tinto / Red wine

Diálogo, Douro 37,5cl — 17€

Vinho do Porto / Port wine

Tawny 10 years 37,5cl — 19€

COMIDA / FOOD

Cocktail shangai mix kreeks

40g — 7.5€

Mistura gastronómica kreeks / Gastronomic mix kreeks

60g — 9.5€

Gomas morangos kreeks / Jelly strawbery kreeks

45g — 9.5€

Chocolate 70% c/ Stevia « Arcádia »

«Arcádia» 70% chocolate w/ Stevia

40g — 6.5€

