

**OMB !
Oh My
Breakfast !**



MAISON ALBAR
LE MONUMENTAL PALACE



Maison Albar Hotels Breakfast

Servido no quarto e no restaurante

Faça a sua seleção dos artigos que se encontram no buffet sem esquecer o nosso menu «à la carte», que contém os produtos que pode solicitar.

— 36€

Buffet

Pão e pastelaria

Seleção de pão, caracóis de passas, napolitanas, croissant, bagels, pão e pastelaria sem glúten, tortilhas de arroz sem glúten, bolo caseiro, pastéis de nata

Mel

Seleção de compotas

Frutas e cereais

Cereais, seleção de fruta, sementes, frutos secos, fruta desidratada, pudim de chia, cebola frita

Iogurte

Vinagrete

Vinagrete de vinho tinto, vinagrete de mostarda, vinagrete de limão, vinagrete de sementes de argão

Saladas

Mistura de alfaces, Salada Caprese

Seleção de queijos

Charcutaria “Bísaro”

Salmão fumado

BEBIDAS

Sumo do dia, sumo detox, água aromatizada

“ À la carte ”

Sugestão do Chefe

ovos biológicos do dia

Ovos biológicos à sua escolha com dois ingredientes fiambre, bacon, salmão fumado, queijo, cogumelos, ervas aromáticas

Ovos Benedict

«bolo do cacó», salmão fumado, abacate, molho holandês

Omelete verde

clara de ovos, espinafres, alface do mar em pó e pasta de limão

Tosta de abacate

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

Torrada francesa

brioche, banana da Madeira, molho de chocolate

Granola caseira

iogurte natural, kiwi, bagas de goji

Papas de aveia

bebida vegetal, xarope de agave, mirtilos biológicos e amêndoas torradas

Mousse de iogurte

mel de rosmaninho biológico e noze storradas

Panquecas de trigo sarraceno

coulis de framboesa, frutos vermelhos, xarope de ácer

Toranja caramelizada com açúcar de baunilha

Gaufre com maçã assada e caramelo salgado



Maison Albar Hotels Breakfast

Served in the room and at the restaurant

Make your selection from our buffet products without forgetting our «à la carte» products, which can be ordered on request.

— 36€

Buffet

Bread & pastries

Bread selection, raisin bread, croissant, pain au chocolat, bagels, gluten free bread and pastries, homemade cake, custard tarts, rice cakes gluten free

Honey

Selection of jams

Fruits & cereals

Cereals, fruit selection, seeds, dry nuts, dried fruit, chia pudding, fried onion

Yogurt

Vinagrette

Red wine vinagrette, mustard vinagrette, lemon vinagrette, argon seed vinagrette

Salads

Lettuce mix, Caprese salad

Cheese selection

Cold cuts selection

Smoked salmon

DRINKS

Juice of the day, detox juice, flavored water

“ À la carte ”

Chef's suggestion

organic eggs of the day

Organic eggs of your choice with two ingredients

ham, bacon, smoked salmon, cheese, mushrooms, fine herbs

Eggs Benedict

«bolo do cacao», bread, smoked salmon, avocado, hollandaise sauce

Green omelette

egg white, spinach, sea lettuce powder and lemon paste

Avocado toast

poached egg, cherry tomato, radish and red onion pickles

French toast

brioche, banana from Madeira, chocolate sauce

Homemade granola

Natural yogurt, kiwi, goji berries

Porridge

oat vegetable drink, agave syrup, organic blueberries and roasted almonds

Yogurt mousse

organic rosemary honey and roasted nuts

Buckwheat pancakes

raspberry coulis, red fruits, maple syrup

Caramelized grapefruit with vanilla sugar

Waffle with roasted apples and salted caramel