

Pequenos-almoços Breakfast



Continental

SELECÇÃO DE PÃES: Pão integral, regional e saloio
SELECTION OF BREAD: Whole wheat, regional and farmhouse bread

PASTELARIA: Croissants, caracóis e muffins de frutas
PASTRY: Croissants, raisin pinwheels and fruit muffins

CHARCUTARIA: Fiambre e presunto
CHARCUTERIE: Ham and dry-cured ham

QUEIJOS: Ilha, flamengo e queijo fresco
CHEESES: Pico island, flamengo and fresh cheese

Compotas de frutas, mel, manteiga com e sem sal
Jams, honey, salted and unsalted butter

Frutas da época laminadas
Sliced seasonal fruits

SUMO DE FRUTA: Laranja, toranja e abacaxi
FRUITS JUICE: Orange, grapefruit, and pineapple

CAFETARIA: Café, chá, leite e chocolate
CAFETERIA: Coffee, tea, milk and chocolate

Preço: 20,00€ por pessoa
Price: € 20,00 per person

QUEIJOS: Emmenthal, gruyère, ilha, flamengo e queijo fresco
CHEESES: Emmental, gruyère, Pico island, flamengo and fresh cheese

IOGURTES: Natural sem açúcar, natural açucarado, iogurte líquido
Iogurte com polpa de manga, morango, cereja e maçã com canela
YOGHURTS: Natural, sweetened, liquid, yoghurt with mango,
strawberry, cherry, cinammon apple

QUENTES: Ovos mexidos, omeletes simples e composta, ovo cozido,
ovo benedict com pão de forma, ovo escalfado com pão de forma,
bacon e salsichas, tomate assado, legumes grelhados, cogumelos,
quiches do dia

HOT DISHES: Scrambled eggs, plain and composed omelettes,
boiled egg, Benedict egg with bread, poached egg with bread, bacon
and sausages, roasted tomatoes, grilled vegetables, mushrooms,
quiches of the day

Compotas de frutas, mel, manteiga com e sem sal
Jams, honey, salted and unsalted butter

Frutas da época laminadas
Sliced seasonal fruits

Verrine de fruta do dia
Fruit of the day verrine

Sumo natural do dia | Sumo natural de laranja
Fresh fruit juice of the day | Fresh orange juice

CAFETARIA: Café, chá, leite e chocolate
CAFETERIA: Coffee, tea, milk and chocolate

SALADAS: alface, rúcula, tomate cereja, cenoura, pepino, azeitonas
verdes e pretas

SALADS: Lettuce, rocket, cherry tomatoes, cucumber, carrots, green
and black olives

Preço: 25,00€ por pessoa
Price: € 25,00 per person

COM SUPLEMENTO ~ WITH SUPPLEMENT

PANQUECAS SIMPLES, maple syrup, chocolate e caramelo 5€
PLAIN PANCAKES, maple syrup, chocolate and caramel

PANQUECAS com frutos vermelhos 7€
PANCAKES with red fruits

Morning Albatroz

SELECÇÃO DE PÃES: Pão integral, regional e saloio, com semente
SELECTION OF BREAD: Whole wheat, regional, farmhouse and
seeds bread

PASTELARIA: Croissants, muffins, bolo do dia, caracóis,
pão de chocolate, chausson de maçã, pastéis de nata
PASTRY: Croissants, muffins, cake of the day, raisin pinwheels,
chocolate napolitanas, apple turnovers, custard tarts

CEREAIS: All Bran, Corn Flakes, flocos de aveia, muesli e granola
CEREALS: All Bran, Corn Flakes, oatmeal, muesli and granola

CARNES FRIAS E FUMADAS: Fiambre, presunto, paio e salmão
fumado

COLD MEATS AND SMOKED: Ham, dry-cured ham, country sausage
and smoked salmon

Cozinha saudável | Healthy cuisine

Alergias: A descrição do menu pode não conter todos os ingredientes. Se sofrer de alguma alergia agradecemos que nos informe antecipadamente. Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este for inutilizado. IVA incluído à taxa legal em vigor

Allergies: The menu description may not list all ingredients used. If you suffer from any allergies please inform in advance. No food or beverage products, including the 'couvert', can be charged if not ordered or consumed by the client. VAT included.

