



# LE MONUMENT

RESTAURANT

# Uma Viagem por Portugal ...

## SENTIR-SE PORTUGUÊS

Pão folhado com flor de sal,  
azeite exclusivo *Le Monument* Vale de Vasco

## DESPERTAR DOS SENTIDOS

Cogumelos  
Bacalhau fumado  
Novilho, anchova

## GRANDE LATA

Sardinha em óleo de limão, caviar de beringela fumada

## O CLÁSSICO

Sapateira, mostarda *Savora*, yuzu

## VIVEIROS DE AVEIRO

Ostra, vinagre de vinho tinto, uva

## DO FUMEIRO

Enguia fumada *Hardy*, *foie gras*, toranja

## ARROZ COM ORIGEM

Arroz carolino, algas

## - MATOSINHOS - O MEU MERCADO FAVORITO

Tamboril, alcachofra, azeitona

## TORREFAÇÃO

Pregado, cogumelos, café

## TRÁS-OS-MONTES

Porco Bísaro, milho, mostarda

## PASTOREIO

Lombo de borrego, alface, tâmaras

## SÃO MIGUEL

Água de ananás dos Açores, shisô

## DA JOANA...

Limão, eucalipto  
Marmelo, pera  
Chocolate, caramelo, amendoim

## ÚLTIMA PARAGEM

Infusão *Le Monument*

*Petits fours*

*14 paragens por Portugal - 115€*

HARMONIZAÇÃO - 65€

 *10 paragens por Portugal - 95€*

HARMONIZAÇÃO - 50€

# Traveling around Portugal ...

## FEELING LIKE A PORTUGUESE

Puff bread with salt flower,  
*Le Monument's* exclusive olive oil *Vale do Vasco*

## AWAKENING OF THE SENSES

Mushrooms  
Smoked cod fish  
Veal, anchovy

## GRANDE LATA

Sardine in lemon oil, smoked aubergine caviar

## THE CLASSIC

Edible crab, *Savora* mustard, yuzu

## NURSERIES FROM AVEIRO

Oyster, red wine vinegar, grape

## FROM THE SMOKEHOUSE

*Hardy* smoked eel, *foie gras*, grapefruit

## RICE WITH ORIGIN

Carolino rice, seaweeds

## - MATOSINHOS - MY FAVORITE MARKET

Monkfish, artichoke, olive

## COFFEE ROASTING

Turbot, mushrooms, coffee

## TRÁS-OS-MONTES

Bísaro pork, corn, mustard

## GRAZING

Loin of lamb, lettuce, dates

## SÃO MIGUEL

Pineapple water, shiso leaf

## FROM JOANA...

Lemon, eucalyptus  
Quince, pear  
Chocolate, caramel, peanut

## LAST STOP

*Le Monument* infusion  
Petits fours

*14 stops around Portugal* - 115€  
WINE PAIRING - 65€

 *10 stops around Portugal* - 95€  
WINE PAIRING - 50€

# Un Voyage à travers le Portugal ...

## INTEMPOREL

Pain feuilleté à la fleur de sel,  
huile d'olive *Vale de Vasco*  
produite exclusivement pour Le Monument

## ÉVEIL DES SENS

Champignons  
Cabillaud fumé  
Veau, anchois

## GRANDE LATA

Sardine à l'huile de citron, caviar d'aubergine fumé

## UN CLASSIQUE

Tourteau, moutarde *Savora*, yuzu

## LES PARCS À HUÎTRES D'AVEIRO

Huître, vinaigre de vin, raisin

## DU FUMOIR

Anguille fumée *Hardy*, foie gras, pamplemousse

## RIZ D'ORIGINE

Riz carolino, algues

## - MATOSINHOS - MON MARCHÉ PRÉFÉRÉ

Lotte, artichaut, olive

## TORRÉFIÉ

Turbot, champignons, café

## TRÁS-OS-MONTES

Porc Bísaro, maïs, moutarde

## PÂTURAGE

Filet d'agneau, laitue, datte

## SÃO MIGUEL

Eau vitalisante à l'ananas des Açores, shizo

## DE JOANA...

Citron, eucalyptus  
Coing, poire  
Chocolat, caramel, cacahuète

## LA DERNIÈRE ÉTAPE

Infusion Le Monument  
*Petits fours*

**14 étapes à travers le Portugal - 115€**  
**ACCORD METS VINS - 65€**

** 10 étapes à travers le Portugal - 95€**  
**ACCORD METS VINS - 50€**

# Un Viaje por Portugal ...

## SENTIRSE PORTUGUÉS

Pan hojaldrado con flor de sal,  
aceite de oliva Vale de Vasco exclusivo *Le Monument*

## EL DESPERTAR DE LOS SENTIDOS

Setas

Bacalao ahumado

Ternera, anchoa

## GRANDE LATA

Sardina en aceite de limón,  
caviar de berenjena ahumada

## EL CLÁSICO

Buey de mar, mostaza Savora, yuzu

## VIVEROS DE AVEIRO

Ostra, vinagre de vino tinto, uva

## DEL AHUMADERO

Anguila ahumada *Hardy, foie gras*, toronja

## ARROZ CON ORIGEN

Arroz carolino, algas

## - MATOSINHOS - MI MERCADO FAVORITO

Rape, alcachofa, aceituna

## EL TUESTE

Rodaballo, setas, café

## TRÁS-OS-MONTES

Cerdo Bísaro, maíz, mostaza

## PASTOREO

Lomo de cordero, lechuga, dátiles

## SÃO MIGUEL

Agua de piña de las Azores, shiso

## DE JOANA...

Limón, eucalipto

Membrillo, pera

Chocolate, caramelo, cacahuete

## ÚLTIMA PARADA

Infusión *Le Monument*

*Petits fours*

**14 paradas por Portugal - 115€**

**ARMONIZACIÓN - 65€**

**10 paradas por Portugal - 95€**

**ARMONIZACIÓN - 50€**