



# 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

Bambu

Lírio

Porco

## ÁGUA VIVA

Truta salmonada, amêndoa, alho negro,  
molho de ervas

## O CLÁSSICO

Sapateira, mostarda *Savora*, yuzu

## A AULA DE SURF

Mariscos, plantas marinhas, água de sabor marítimo

## CLOROFILA

Espargo verde de Guimarães, bacalhau fumado,  
gema de ovo

## PRIMAVERA

Ervilha, choco, alho aromático

## - MATOSINHOS - O MEU MERCADO FAVORITO

Peixe galo, espargo branco, molho pil-pil

## EX-LÍBRIS

Lavagante azul fumado em rama de videira,  
molho de vinho tinto do Douro

## POUPANÇA DE ÁGUA

Pombo, alface hidropónica, pistácio

## AUTÓCTONE

Vitela maturada, couve-flor, cogumelo avinagrado

## DAS ILHAS

Água de maracujá, ananás dos Açores

## DA JOANA...

Laranja da Pala, Campari

Morango do Douro

Chocolate do Brasil

## ÚLTIMA PARAGEM

Infusão *Le Monument*

*Petits fours*

**14 paragens por Portugal - 170€**

*Harmonização 7 passos: 150€*

 **10 paragens por Portugal - 140€**

*Harmonização 5 passos: 120€*

# 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

Bamboo  
Greater amberjack  
Pork

## RUNNING WATER

Coastal cutthroat trout, almond, black garlic,  
herbs sauce

## THE CLASSIC

Edible crab, *Savora* mustard, yuzu

## SURF LESSON

Shellfish, marine plants, sea flavoured water

## CHLOROPHYLL

Green asparagus from Guimarães, smoked cod, egg yolk

## SPRING

Pea, cuttlefish, garlic chives

## - MATOSINHOS - MY FAVORITE MARKET

John dory, white asparagus, pil-pil sauce

## THE HIGHLIGHT

European lobster smoked on vineshoot,  
Douro's red wine sauce

## WATER SAVING

Pigeon, hydroponic lettuce, pistachio

## AUTOCHTHONOUS

Matured veal, cauliflower, vinegared mushroom

## FROM THE ISLANDS

Passion fruit water, pineapple from Azores

## FROM JOANA...

Pala orange, Campari  
Strawberry from Douro  
Chocolate from Brazil

## LAST STOP

*Le Monument* infusion  
Petits fours

**14 stops around Portugal - 170€**

*Wine pairing 7 steps: 150€*

** 10 stops around Portugal - 140€**

*Wine pairing 5 steps: 120€*

# 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

Bambou  
Séριοle  
Cochon

## EAU VIVE

Truite saumonée, amande, ail noir,  
sauce aux herbes

## UN CLASSIQUE

Tourteau, moutarde *Savora*, yuzu

## LA LEÇON DE SURF

Coquillages, plantes marines, eau de mer

## CHLOROPHYLLE

Asperges vertes de Guimarães, cabillaud fumé,  
jaune d'œuf

## PRINTEMPS

Petits pois, seiche, feuille d'ail

## - MATOSINHOS - MON MARCHÉ PRÉFÉRÉ

Saint-Pierre, asperges blanches, sauce pil-pil

## EX-LIBRIS

Homard bleu cuit sur des sarmants de vigne,  
jus au vin rouge du Douro

## ÉCONOMIE D'EAU

Pigeon, laitue hydroponique, pistache

## AUTOCHTONE

Bœuf mature, chou-fleur, vinaigrette aux champignons

## DES ÎLES

Eau de fruit de la passion, ananas des Açores

## DE JOANA...

Orange Pala, Campari  
Fraise du Douro  
Chocolat du Brésil

## LA DERNIÈRE ÉTAPE

Infusion Le Monument  
*Petits fours*

**14 étapes à travers le Portugal - 170€**

*Accords mets vins 7 vins : 150€*

 **10 étapes à travers le Portugal - 140€**

*Accords mets vins 5 vins : 120€*

# 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

Bambú  
Medregal  
Cerdo

## AGUA VIVA

Trucha salmonada, almendra, ajo negro,  
salsa de hierbas

## EL CLÁSICO

Buey de mar, mostaza Savora, yuzu

## LA CLASE DE SURF

Mariscos, plantas marinas, agua con sabor a mar

## COLOROFA

Espárrago verde de Guimarães, bacalao ahumado,  
yema de huevo

## PRIMAVERA

Guisante, sepia, ajo aromático

## - MATOSINHOS - MI MERCADO FAVORITO

San pedro, espárragos blancos, salsa pil-pil

## EX-LIBRIS

Bogavante azul ahumado en ramas de vid,  
salsa de vino tinto del Duero

## AHORRO DE AGUA

Pichón, lechuga hidropónica, pistacho

## AUTÓCTONE

Tenera madurada, coliflor, champiñón al vinagre

## DE LAS ISLAS

Agua de maracuya, piña de los Azores

## DE JOANA...

Naranja da Pala, Campari  
Fresa del Duero  
Chocolate de Brasil

## ÚLTIMA PARADA

Infusión Le Monument  
*Petits fours*

**14 paradas por Portugal - 170€**

*Armonización 7 vinos: 150€*

 **10 paradas por Portugal - 140€**

*Armonización 5 vinos: 120€*