

— B A R —

AMERICAN

**Historical,
cosy and luxurious.
Its subdued atmosphere is
an invitation to
relax and taste the
creations of our
mixologists or the
best Port Wines**

*Histórico, aconchegante e luxuoso.
A sua atmosfera discreta é um convite
para relaxar e saborear as criações dos
nossos mixologistas ou os melhores
Vinhos do Porto.*



Something TO EAT

ALGO PARA PETISCAR

- ✓ Opção Vegan / *Vegan option*
- 🌾 Opção sem glúten / *Gluten-free option*
- 📍 Produto local / *Local product*

ENTRADAS / STARTERS

✓ CREME DE BATATA DOCE . 8€

Leite de coco e sementes de abóbora
Sweet potato cream, coconut milk and pumpkin seeds

A NOSSA SALADA CAESAR . 16€

Alface romana, anchovas, queijo Parmigiano,
croutons, molho Caesar

*Our Caesar salad, romaine lettuce, anchovies,
Parmigiano cheese, Caesar sauce*

Com frango / *with chicken* . 21€

Com camarão / *with shrimp* . 26€

🌾 SELEÇÃO DE CHARCUTARIA “BÍSARO” PRODUZIDA EM GIMONDE . 16€

“Bísaro” charcuterie selection produced in Gimonde

SALMÃO FUMADO COM QUEIJO PHILADELPHIA E ANETO . 22€

Smoked salmon with Philadelphia cheese and dill



SANDES / SANDWICHES *

MONUMENTAL BURGER . 25€

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*

MONUMENTAL CLUB SANDWICH . 20€

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*

LOBSTER ROLL . 27€

Pão caseiro, guacamole, lavagante, molho cocktail
Homemade bun, guacamole, lobster, cocktail sauce

✓ MONUMENTAL GREEN CLUB SANDWICH . 20€

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

* Acompanhamento: Batatas fritas e alface.

* Side dish: French fries and herb salad.

.....

PRATOS PRINCIPAIS MAIN COURSES

🍷 LOMBO DE NOVILHO . 32€

Molho de carne perfumado com tomilho, puré com trufa
Beef loin, meat sauce perfumed with thyme, mashed potatoes with truffle

PEIXE DO DIA . 37€

Arroz de coentro e limão
Catch of the day, lemon and coriander rice

🍷 VIEIRAS SALTEADAS . 35€

Alho francês bebé e batata cozida com açafrão
Sauteed scallops, baby leek and saffron baked potatoes

✓ MASSA PÉROLAS . 25€

Massa pérolas com curgete e couve kale
Couscous with courgette and kale

.....

SOBREMESAS DESSERTS

🍷 SELEÇÃO DE QUEIJOS NACIONAIS . 16€

Selection of national cheeses

🍷 ✓ FRUTA DA ÉPOCA . 6€

Seasonal fruit

🍷 🍷 ✓ SELEÇÃO DE FRUTOS VERMELHOS BIOLÓGICOS DO SENHOR JOSÉ . 12€

Organic red fruits selection from Mr. José

🍷 BOLO SEM GLÚTEN DE MAÇÃ E CANELA, CRÈME FRAÎCHE . 8€

Guten free apple cinnamon cake, Crème fraîche

TARTE DE ANANÁS . 8€

Pineapple tart

CHOUX DE CHOCOLATE E AVELÃ . 8€

Chocolate and hazelnut choux

IVA incluído / VAT Included

Se sofrer de alguma alergia, por favor contacte um elemento do staff
For more information about food allergies contact a member of our staff