



LE MONUMENT

RESTAURANT

Um Itinerário 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

CHEIRA A SÃO JOÃO...

Sardinha, funcho, pepino

PRIMAVERA

Ervilha, choco, alho aromático

- MATOSINHOS -

O MEU MERCADO FAVORITO

Tamboril, curgete, queijo dos Açores

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...

Banana da Madeira, noz de coco, lima

Cereja Fundão, baunilha

Chocolate do Brasil

ÚLTIMA PARAGEM

Infusão *Le Monument*

Petits fours

Grande Viagem - 170€

Harmonização 7 passos: 150€

 **Passeio - 140€**

Harmonização 5 passos: 120€

An Itinerary through 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

SMELLS LIKE SÃO JOÃO...

Sardine, fennel, cucumber

SPRING

Pea, cuttlefish, garlic chives

- MATOSINHOS - MY FAVORITE MARKET

Monkfish, zucchini, cheese from the Azores

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...

Banana from Madeira, coconut nut, lime
Fundão cherry, vanilla
Chocolate from Brazil

LAST STOP

Le Monument infusion
Petits fours

Big Journey - 170€

Wine pairing 7 steps: 150€

 **Trip - 140€**

Wine pairing 5 steps: 120€

Intinéraire 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

SAVEURS DE SÃO JOÃO...

Sardine, fenouil, concombre

PRINTEMPS

Petits pois, seiche, feuille d'ail

- MATOSINHOS - MON MARCHÉ PRÉFÉRÉ

Lotte, courgette, fromage des Açores

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...

Banane de Madeire, noix de coco, citron vert
Cerise Fundão, vanille
Chocolat du Brésil

LA DERNIÈRE ÉTAPE

Infusion Le Monument
Petits fours

Grand Voyage - 170€

Accords mets vins 7 vins : 150€

 **Balade - 140€**

Accords mets vins 5 vins : 120€

Un Itinerario 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

HUELE A SAN JUAN...

Sardina, hinojo, pepino

PRIMAVERA

Guisante, sepia, ajo aromático

- MATOSINHOS - MI MERCADO FAVORITO

Rape, calabacín, fromage des Açores

EX-LIBRIS

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

AHORRO DE AGUA

Pichón, lechuga hidropónica, pistacho

AUTÓCTONE

Ternera madurada, coliflor, champiñón al vinagre

DE LAS ISLAS

Agua de maracuya, piña de los Azores

DE JOANA...

Plátano de Madeira, nuez de coco, lima
Cereza Fundão, vainilla
Chocolate de Brasil

ÚLTIMA PARADA

Infusión *Le Monument*
Petits fours

Gran Viaje - 170€

Armonización 7 vinos: 150€

 **Paseo - 140€**

Armonización 5 vinos: 120€