

São Valentim

MENU



PÃO FOLHADO COM FLOR DE SAL

Azeite exclusivo *Le Monument* Vale de Vasco

Champanhe | *Joseph Perrier Brut Nature Magnum*

AMUSE-BOUCHE

Champanhe | *Joseph Perrier Brut Nature Magnum*

ENGUIA FUMADA HARDY

Raiz-forte, caviar

França | *Ganevat Fortbeau Chardonnay 2018*

VIEIRA, TRUFA, AGRIÃO

Itália | *Villa dei Baroni Etna Bianco DOC*

LAVAGANTE,

Abóbora, requeijão

Espanha | *Veronica Ortega La Llorona 2021*

LOMBO DE VITELA

Raiz de aipo, radicchio

Austrália | *Penfolds Bin 128 Coonawarra Shiraz 2019*

PRÉ SOBREMESA

MORANGO, ILANG-ILANG

Portugal | *Niepoort Vintage Bioma 2008*

INFUSÃO *LE MONUMENT*

Menu sem harmonização

200€ (por pessoa)

Menu com harmonização de vinhos

350€ (por pessoa)



Valentine's day

MENU



PUFF BREAD WITH SALT FLOWER

Le Monument's exclusive olive oil Vale de Vasco

Champagne | Joseph Perrier Brut Nature Magnum

AMUSE-BOUCHE

Champagne | Joseph Perrier Brut Nature Magnum

HARDY SMOKED EEL

Horseradish, caviar

France | Ganevat Fortbeau Chardonnay 2018

SCALLOP, TRUFFLE, WATERCRESS

Italy | Villa dei Baroni Etna Bianco DOC

LOBSTER

Pumpkin, cottage cheese

Spain | Veronica Ortega La Llorona 2021

LOIN OF VEAL

Celery root, radicchio

Australia | Penfolds Bin 128 Coonawarra Shiraz 2019

PRE-DESSERT

STRAWBERRY, ILANG-ILANG

Portugal | Niepoort Vintage Bioma 2008

LE MONUMENT INFUSION

Menu without wine pairing

200€ (per person)

Menu with wine pairing

350€ (per person)

