



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
Borrego
Lula

AÇORES

Lírio, caldo de cebola

O CLÁSSICO

Sapateira, mostarda *Savora*, yuzu

A AULA DE SURF

Mariscos, plantas marinhas, água de sabor marítimo

DO FUMEIRO

Enguia fumada *Hardy*, raiz-forte, caviar

TESOURO DO ALENTEJO

Lagostim, açafraão do Alentejo

PASTOREIO

Garoupa, requeijão, abóbora

- MATOSINHOS - O MEU MERCADO FAVORITO

Raia, espinafre, alcaparras

SABORES DA MEALHADA

Leitão, cenoura, molho de pimenta de Sichuan

CAÇA MAIOR

Lombo de veado, raiz de aipo, *radicchio*

DAS ILHAS

Água de maracujá, ananás dos Açores

DA JOANA...

Laranja da Pala, Campari
Maçã de Alcobaça e centeio
Chocolate, trufa

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

Mushrooms

Lamb

Squid

AZORES

Greater amberjack, onion broth

THE CLASSIC

Edible crab, *Savora* mustard, yuzu

SURF LESSON

Shellfish, marine plants, sea flavoured water

FROM THE SMOKEHOUSE

Hardy smoked eel, horseradish, caviar

TREASURE OF ALENTEJO

Norway lobster, saffron from Alentejo

GRAZING

White grouper, cottage cheese, pumpkin

- MATOSINHOS - MY FAVORITE MARKET

Ray, spinach, capers

MEALHADA FLAVOURS

Piglet, carrot, Sichuan pepper sauce

BIG GAME

Loin of venison, celery root, *radicchio*

FROM THE ISLANDS

Passion fruit water, pineapple from Azores

FROM JOANA...

Pala orange, Campari

Apple from Alcobaça and rye

Chocolate, truffle

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

Champignons
Agneau
Encornet

AÇORES

Séριοle, bouillon d'oignon

UN CLASSIQUE

Tourteau, moutarde *Savora*, yuzu

LA LEÇON DE SURF

Coquillages, plantes marines, eau de mer

DU FUMOIR

Anguille fumée *Hardy*, raifort, caviar

TRÉSOR DE L' ALENTEJO

Langoustine, safran de l'Alentejo

PÂTURAGE

Mérou blanc, fromage frais, courge

- MATOSINHOS - MON MARCHÉ PRÉFÉRÉ

Raie, épinard, câpres

SAVEURS DE MEALHADA

Cochon de lait, carotte, jus au poivre de Sechuan

GRANDE VENAISON

Filet de chevreuil, céleri rave, *radicchio*

DES ÎLES

Eau de fruit de la passion, ananas des Açores

DE JOANA...

Orange Pala, Campari
Pomme d'Alcobaça et seigle
Chocolat, truffe

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

Setas
Cordero
Calamar

AZORES

Medregal, caldo de cebolla

EL CLÁSICO

Buey de mar, mostaza Savora, yuzu

LA CLASE DE SURF

Mariscos, plantas marinas, agua con sabor a mar

DEL AHUMADERO

Anguila ahumada *Hardy*, rábano picante, caviar

TESORO DEL ALENTEJO

Cigala, azafrán del Alentejo

PASTOREO

Cherna de ley, requesón, calabaza

- MATOSINHOS - MI MERCADO FAVORITO

Raya, espinaca, alcaparras

SABORES DE MEALHADA

Léchon, zanahoria, salsa de pimienta de Sichuan

CAZA MAYOR

Lomo de ciervo, raíz de apio, *radicchio*

DE LAS ISLAS

Agua de maracuya, piña de los Azores

DE JOANA...

Naranja da Pala, Campari
Manzana de Alcobaça y centeno
Chocolate, trufa

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€