



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
Rascasso
Porco Bísaro

CLOROFILA

Espargos verdes de Guimarães, ortiga, anchova

O CLÁSSICO

Sapateira, mostarda *Savora*, yuzu

ÁGUA VIVA

Truta, pera, topinambur

VIVEIROS DE AVEIRO

Ostra Especial Ilha dos Puxadoiros,
crème fraîche, morango verde

DA DOCA

Peixe galo, cebola, azeda

PRIMAVERA

Gema de ovo confitada, batata ratte, alho selvagem

IMPROVÁVEL

Cherne, bambu

AUTÓCTONE

Vazia de bovino maturada, tutano, molho *bordelaise*

CARNE FESTIVA

Cabrito perfumado com feno, ervilha, salva

MADEIRA

Água de maracujá, banana da Madeira

DA JOANA...

Morango biológico do Douro
Noz de coco, gin do Alentejo, caviar
Chocolate do Brasil

ÚLTIMA PARAGEM

Infusão *Le Monument*
Petits fours

14 paragens por Portugal - 140€

Harmonização 7 passos (com ou sem álcool): 70€

Harmonização premium: 125€

10 paragens por Portugal - 120€

Harmonização 5 passos (com ou sem álcool): 55€

Harmonização premium: 90€

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
Scorpionfish
Bísaro pork

CHLOROPHYLL

Green asparagus from Guimarães,
nettle, anchovy

THE CLASSIC

Edible crab, *Savora* mustard, yuzu

RUNNING WATER

Trout, pear, Jerusalem artichoke

NURSERIES FROM AVEIRO

Oyster Special *Ilha dos Puxadoiros*,
crème fraîche, green strawberry

FROM THE DOCK

John Dory, onion, sorrel

SPRING

Confit egg yolk, ratte potato, wild garlic

IMPROBABLE

Wreckfish, bamboo

AUTOCHTHONOUS

Aged sirloin, marrow, *bordelaise* sauce

FESTIVE MEAT

Baby goat scented with hay, peas, sage

MADEIRA

Passion fruit water, banana Madeira

FROM JOANA...

Organic strawberry from Douro
Coconut, gin from Alentejo, caviar
Chocolate from Brazil

LAST STOP

Le Monument infusion
Petits fours

14 stops around Portugal - 140€

Wine pairing 7 steps (with or without alcohol): 70€

Premium wine pairing: 125€

10 stops around Portugal - 120€

Wine pairing 5 steps (with or without alcohol): 55€

Premium wine pairing: 90€

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
Rascasse
Cochon Bísaro

CHLOROPHYLLE

Asperge verte de Guimaraes, ortie, anchois

UN CLASSIQUE

Tourteau, moutarde *Savora*, yuzu

EAU VIVE

Truite, poire, topinambour

LES PARCS À HUÎTRES D'AVEIRO

Huître Speciale *Ilha dos Puxadoiros*,
crème fraîche, fraise verte

DE LA CRIÉE

Saint-Pierre, oignon, oseille

LE PRINTEMPS

Jaune d'œuf confit, pomme de terre ratte et ail sauvage

IMPROBABLE

Cherne, bambou

AUTOCHTONE

Entrecôte maturée, moelle, sauce bordelaise

VIANDE FESTIVE

Cabri parfumé au foin, petit pois, sauge

MADÈRE

Eau de fruit de la passion, banane de Madère

DE JOANA...

Fraise biologique du Douro
Noix de coco, gin de l'Alentejo, caviar
Chocolat du Brésil

LA DERNIÈRE ÉTAPE

Infusion Le Monument
Petits fours

14 étapes à travers le Portugal - 140€

Accords mets vins 7 vins (avec ou sans alcool) : 70€

Accords mets vins Premium : 125€

10 étapes à travers le Portugal - 120€

Accords mets vins 5 vins (avec ou sans alcool) : 55€

Accords mets vins Premium : 90€

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
Escorpena
Cerdo Bísaro

CLOROFILA

Espárrago verde de Guimarães, ortiga, anchoa

EL CLÁSICO

Buey de mar, mostaza Savora, yuzu

AGUA VIVA

Trucha, pera, topinambur

VIVEROS DE AVEIRO

Ostra Especial *Ilha dos Puxadoiros*,
crème fraîche, fresa verde

DEL DIQUE

San Pedro, cebolla, acedera

PRIMAVERA

Yema de huevo confitada, patata ratte, ajo silvestre

IMPROBABLE

Mero, bambú

AUTÓCTONO

Vacio de ternera madurado, tuétano, salsa *bordelaise*

CARNE FESTIVA

Cabrito perfumado con heno, guisantes, salvia

MADEIRA

Agua de maracuyá, plátano de Madeira

DE JOANA...

Fresa biológica del Duero
Nuez de coco, gin del Alentejo, caviar
Chocolate de Brasil

ÚLTIMA PARADA

Infusión Le Monument
Petits fours

14 paradas por Portugal - 140€

Armonización 7 vinos (con o sin alcohol): 70€

Premium vinos armonización: 125€

10 paradas por Portugal - 120€

Armonización (con o sin alcohol): 55€

Premium vinos armonización: 90€