



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
Bacalhau
Porco Bísaro

- MATOSINHOS - O MEU MERCADO FAVORITO

Cavala curada, caldo aromático

O CLÁSSICO

Sapateira, mostarda *Savora*, yuzu

ÁGUA VIVA

Truta, pera, topinambur

DO FUMEIRO

Enguia fumada *Hardy*, *foie gras*, toranja

PEDIDO ESPECIAL

Peixe galo, cebola, azeda

ARROZ COM ORIGEM

Arroz carolino, algas

AÇORES

Goraz, parmentier, caviar

AUTÓCTONE

Vazia de bovino maturada, tutano, molho *bordelaise*

CAÇA MAIOR

Lombinho de javali, salsifis, trufa

MADEIRA

Água de maracujá, banana da Madeira

DA JOANA...

Limão, eucalipto
Ananás, baunilha
Chocolate, trufa

ÚLTIMA PARAGEM

Infusão *Le Monument*

Petits fours

14 paragens por Portugal - 140€

Harmonização 7 passos: 70€ / Premium - 125€

 **10 paragens por Portugal - 120€**

Harmonização 5 passos: 55€ / 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
Cod fish
Bísaro pork

- MATOSINHOS - MY FAVORITE MARKET

Cured mackerel, aromatic broth

THE CLASSIC

Edible crab, *Savora* mustard, yuzu

RUNNING WATER

Trout, pear, Jerusalem artichoke

FROM THE SMOKEHOUSE

Hardy smoked eel, *foie gras*, grapefruit

SPECIAL REQUEST

John Dory, onion, sorrel

RICE WITH ORIGIN

Carolino rice, seaweeds

AZORES

Blackspot seabream, parmentier, caviar

AUTOCHTHONOUS

Aged sirloin, marrow, *bordelaise* sauce

BIG GAME

Wild boar tenderloin, salsify, truffle

MADEIRA

Passion fruit water, banana Madeira

FROM JOANA...

Lemon, eucalyptus

Pineapple, vanilla

Chocolate, truffle

LAST STOP

Le Monument infusion

Petits fours

14 stops around Portugal - 140€

Wine pairing 7 steps: 70€ / Premium - 125€

 **10 stops around Portugal - 120€**

Wine pairing 5 steps: 55€ / Premium - 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
Cabillaud
Cochon Bísaro

- MATOSINHOS - MON MARCHÉ PRÉFÉRÉ

Maquereau séché, bouillon aromatique

UN CLASSIQUE

Tourteau, moutarde *Savora*, yuzu

EAU VIVE

Truite, poire, topinambour

DU FUMOIR

Anguille fumée *Hardy*, foie gras, pamplemousse

DEMANDE SPÉCIALE

Saint-Pierre, oignon, oseille

RIZ D'ORIGINE

Riz carolino, algues

AÇORES

Pageot rose, parmentier, caviar

AUTOCHTONE

Entrecôte maturée, moelle, sauce bordelaise

GRANDE VENAISON

Filet de sanglier, salsifi, truffe

MADÈRE

Eau de fruit de la passion, banane de Madère

DE JOANA...

Citron, eucalyptus
Ananas, vanille
Chocolat, truffe

LA DERNIÈRE ÉTAPE

Infusion Le Monument

Petits fours

14 étapes à travers le Portugal - 140€

Accords mets vins 7 vins : 70€ / Premium - 125€

 **10 étapes à travers le Portugal - 120€**

Accords mets vins 5 vins : 55€ / 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
Bacalao
Cerdo Bísaro

- MATOSINHOS - MI MERCADO FAVORITO

Caballa curada, caldo aromático

EL CLÁSICO

Buey de mar, mostaza Savora, yuzu

AGUA VIVA

Trucha, pera, topinambur

DEL AHUMADERO

Anguila ahumada *Hardy, foie gras*, toronja

PEDIDO ESPECIAL

San Pedro, cebolla, acedera

ARROZ CON ORIGEN

Arroz carolino, algas

AZORES

Besugo, parmentier, caviar

AUTÓCTONO

Vacio de ternera madurado, tuétano, salsa *bordelaise*

CAZA MAYOR

Solomillo de jabalí, salsifi, trufa

MADEIRA

Agua de maracuyá, plátano de Madeira

DE JOANA...

Limón, eucalipto

Piña, vainilla

Chocolate, trufa

ÚLTIMA PARADA

Infusión *Le Monument*

Petits fours

14 paradas por Portugal - 140€

Armonización 7 vinos: 70€ / Premium - 125€

 10 paradas por Portugal - 120€

Armonización 5 vinos: 55€ / Premium - 90€