



Monumental Café

— 1 9 2 3 —

ENTRADAS Starters

AS NOSSAS TÁBUAS

Our Boards

COUVERT

3.50€

TAPENADE

Pasta de Azeitonas

Olives paste

6€

SARDINHAS DE SÃO JOÃO

Sardinhas em diferentes texturas

Sardines in different textures

12.50€

PRESUNTO BÍSARO

Fatiado no momento

Sliced Bísaro cured ham

14€

SELEÇÃO DE CHARCUTARIA

Charcuterie selection

14€ / 22€

SELEÇÃO DE QUEIJOS FRANCESES

French cheese selection

16€ / 24€

SANDE DE PORCO PANADO

Batatas fritas

Pork sandwich, french fries

16€ / 24€

DO MAR

From the sea

BOLINHOS

Peixe, batata e limão

Fried fish cakes, Potatoes and Lemon

6 und - 8€

RILLETTE

Cavala com creme de queijo e ervas

Mackrel, with cream cheese and herbs

9€

BISQUE DE MARISCO

Natas, funcho

Seafood bisque, fennel, whipped cream

11€

OSTRAS DE AVEIRO

Vinagre de vinho tinto, chalotas

Oysters from Aveiro, wine vinegar, shallots

3und - 7.5€ - 6und - 14€

TÁRTARO DE ATUM

Tuna tartar

14€

DA TERRA

From the land

BURRATA

Tomate, cereja e redução de vinho do Porto

Burrata Cheese, tomato and Porto wine reduction

14€

SALADA DE TOMATE

Anchovas e oregãos

Tomato, anchovy and oregano salad

10€

SALADA DE QUINOA

Bróculos e tomate cherry tomato

10€

MELÃO CANTELOUP

Presunto Bísaro e sementes tostadas

Melon and Bísaro cured ham and toasted seeds

14€

SOPA FRIA DE TOMATE E MELANCIA

Cold tomato and watermelon soup

7€

DO CAMPO

From the farm

OVO PANADO E FRITO

Salda de feijão verde

Crispy egg with green bean salad

9€

PATÉ DE CAMPAGNE CASEIRO

Homemade terrine

9€

CARACÓIS DE BOURGOGNE

Manteiga de alho e salsa

Snails from Bourgogne cooked

with parsley and garlic butter

6und /18€

FOIE GRAS "MI-CUIT"

Marinado em vinho do Porto

com pão tostado

Foie gras "mi-cuit" marinated in Porto wine

with toasted bread

19€

BIFE TÁRTARO

Coração de alface

Beef tartar with lettuce

16€

Monumental Cafe

PRATOS PRINCIPAIS
Main courses

DO GRELHADOR
From the grill

BIFE DO LOMBO
Beef tenderloin
160gr - 26€

VAZIA ALTA «OLD AGED»
«Old aged» Beef entrecôte
400gr - 46€

ANGUS TOMAHAWK
1kg - 59€

ROBALO INTEIRO EM MASSA FOLHADA
Seabass cooked in puff pastry
800gr - 55€

DO MAR
From the sea

BACALHAU FRESCO
Molho de mexilhão com batatas esmagadas
Fresh cod fish, mussel sauce and mashed potatoes
21€

AÏOLI TRADICIONAL DE PROVENCE
Peixe fresco, legumes e molho de alho seco
Classic french Aioli, catch of the day,
egg, dry garlic sauce
20€

LOMBO DE ATUM
Melão, pimentos padrón e tomate cereja
Tuna fillet, padrón peppers and cherry tomato
20€

RECOMENDAÇÕES DO CHEF
Chef suggestions

RISOTTO
Cogumelos da temporada
Seasoned mushroom risotto
16€

PEITO DE GALINHA
Cozinhado lentamente, espargos verdes
Slowly cooked chicken breast, green asparagus
18€

BARRIGA DE PORCO
Puré de batata e salada de ervas
Pork belly, mashed potatoes, green salad
18€

ACOMPANHAMENTOS
Side dishes
1und - 4€

Puré de batata e trufa
Potato purée with truffle

Batata frita caseira
Homemade french fries

Pomme Dauphine
Pomme Dauphine

Grão de bico estufado
Stewed chickpeas

Tian de Legumes
Vegetables tian

Espargos
Asparagus

Esparregado
Spinach purée

Sauces
Molhos

Molho pimenta
Pepper sauce

Molho de manteiga
«Café de Paris»
«Café de Paris» butter sauce

Molho Béarnaise
Béarnaise sauce

Monumental Café

SOBREMESAS
Desserts

**CARRINHO
DE PASTELARIA**
Pâtisserie trolley

1 und - 6€
3 und - 16€

TAÇA DE GELADO
Ice cream cup
9 €

1923

*Gelado de chocolate, brownie, biscoito,
Chantilly, amêndoas telha
Chocolate ice cream, brownie, cookie,
Chantilly, almond tuile*

MARIE-ANTOINETTE

*Gelado de morango, puré de frutos vermelhos,
merengue, Chantilly
Strawberry ice cream, red fruits coulis, fresh red fruits,
meringue, Chantilly*

ALIADOS

*Sorvete de limão, melão verde,
hortelã, merengue
Lemon sorbet, fresh melon, mint, meringue*

BEBIDAS QUENTES
Hot beverages

CAFÉ & CHOCOLATE
Coffee & Chocolate

CAFÉ EXPRESSO
Expresso coffee
3.50€

EXPRESSO DUPLO
Double expresso
4.50€

CAFÉ AMERICANO
American coffee
4.50€

CAFÉ COM LEITE
Coffee with milk
4.50€

CAPPUCCINO
5.50€

LATTE MACCHIATO
5.50€

CHOCOLATE QUENTE
Hot chocolate
6.50€

LEITE / MILK
*Magro, meio gordo, gordo,
de soja, de amêndoa, sem lactose
Skimmed, semi skimmed, semi skimmed whole,
soya, almond, free lactose*

CHÁS E INFUSÕES
Tea & Infusions TWG
5.50€

CHÁ / TEA
85° | 3-8 min

BRANCO / WHITE
White Sky

VERDE / GREEN
*Emperor Sencha
Jasmine Queen
Moroccan Mint
Silver Moon*

PRETO / BLACK
*English Breakfast
Breakfast Earl Grey
Royal Darjeeling
Singapore
Breakfast*

ROOIBOS
Vanilla Bourbon

INFUSÕES / INFUSIONS
100° | 5 min

ORGÂNICO / ORGANIC
Chamomile

**INFUSÕES NATURAIS/
NATURAL INFUSIONS**
Limão, Laranja, Hortelã

Monumental Cafe

ÁGUA
Water

SEM GÁS / Still

LUSO

Portugal

25cl. 3.50€

1L. 5.50€

ACQUA PANNA

Itália

50cl. 7€

VOSS

Noruega

80cl. 8€

COM GÁS / Sparkling

CASTELO

Portugal

25cl. 3.50€

PEDRAS

Portugal

25cl. 3.50€ / 75cl. 5€

SAN PELLEGRINO

Itália

50cl. 7€

REFRIGERANTES

Soft drinks

3.50€

FEVER TREE 25cl.

Tonic Mediterranean

Tonic Premium

Ginger Ale

Indian

COCA-COLA 33cl.

COCA-COLA ZERO 33cl.

SPRITE 33cl.

ICE TEA LIMÃO 33cl.

CERVEJAS

Beers

CERVEJAS DE PRESSÃO

Draught beers

SUPER BOCK

Portugal

35cl. 4.50€

55cl. 5.50€

SUPER BOCK STOUT

Portugal

35cl. 4.50€

55cl. 5.50€

GRIMBERGEN

Belgium

25cl. 4.50€

50cl. 6.50€

CERVEJAS EM GARRAFA

Bottled beers

SUVINA AMBER

Portugal

33cl. 4.50€

SUVINA TRIGO

Portugal

33cl. 5.50€

SUVINA HELLES

Portugal

33cl. 5.50€

CORONA

México

33cl. 4.50€

VINHOS ESPUMANTES
Sparkling wines

A COPO	SOALHEIRO BRUTO <i>Minho</i> 9€	BY THE GLASS
	FILIPA PATO 3B <i>Bairrada</i> 7€	
	MURGANHEIRA BRUTO ROSÉ 2011 <i>Távora-Varosa</i> 20€	
	BILLECART-SALMON BRUT RESERVE <i>Reims</i> 16€	
	BILLECART-SALMON ROSE <i>Reims</i> 25€	

PORTUGUAL

SOALHEIRO BRUTO 2018 <i>Minho</i>	32€
REAL COMPANHIA VELHA BRUTO 2014 <i>Douro</i>	46€
FILIPA PATO 3B BLANC DE BLANCS NV <i>Bairrada</i>	25€
CARTUXA COLHEITA BRUTO 2012 <i>Évora</i>	46€
MURGANHEIRA BRUT ROSÉ 2011 <i>Távora-Varosa</i>	32€
COLINAS CUVÉE BRUT ROSÉ 2011 <i>Évora</i>	74€
COLINAS CUVÉE BRUT ROSÉ 2011 <i>Évora</i>	74€

CHAMPAGNE

BILLECART-SALMON BRUT RES. NV <i>Reims</i>	68€	DOM PERIGNON VTG 2009 <i>Reims</i>	367€
RUIINART BLANC DE BLANCS NV <i>Reims</i>	139€	LAURENT PERRIER CUVÉE ROSE <i>Reims</i>	122€
POL ROGER BLANC DE BLANCS 2012 <i>Reims</i>	149€	BILLECART-SALMON BRUT ROSÉ <i>Reims</i>	122€

VINHOS ROSÉ
Rose wines

A COPO <i>By the glass</i>
SOALHEIRO ROSÉ <i>Minho</i> 7€
M DE MINUTY <i>Provence</i> 7€

PORTUGAL

SOALHEIRO ROSÉ 2018 <i>Douro</i>	25€
QTA. MONTE D'OIRO RES. 2017 <i>Lisboa</i>	51€

FRANÇA / France

M DE MINUTY 2018 <i>Provence</i>	25€
--	-----

VINHOS BRANCOS
White wines

PORTUGAL

SOALHEIRO 2018 <i>Minho</i>	25€
COVELA ESCOLHA 2015 <i>Minho</i>	32€
QUINTA DE CARAPEÇOS 2018 <i>Amarante</i>	18€
QUINTA DO AMEAL 2018 <i>Vale do Lima</i>	18€
V VALPACOS 2016 <i>Valpaços</i>	18€
MANOELLA 2018 <i>Douro</i>	32€
QUINTA DE LA ROSA 2018 <i>Douro</i>	18€
TITAN OF DOURO 2018 <i>Douro</i>	25€
REDOMA 2018 <i>Douro</i>	32€
QTA. DO CARDO V. LOMEDO 2015 <i>Beira Interior</i>	46€
VINHA PAZ 2018 <i>Dão</i>	18€
QTA. DE SAES ENCRUZADO 2016 <i>Dão</i>	25€
CASAL ST. MARIA S. BLANC 2017 <i>Colares</i>	25€
PROCURA 2017 <i>Alentejo</i>	46€
ATHAYDE RESERVA 2016 <i>Alentejo</i>	32€
QTA. DA FONTE DE SOUTO 2017 <i>Alentejo</i>	38€

ALEMANHA / Germany

JOH JOS PRUM KABINETT 2011 <i>Mosel</i>	53€
---	-----



ESPAÑA / Spain

JOSE PARIENTE 2017 <i>Rueda</i>	32€
FULCRO 2017 <i>Rias Baixas</i>	46€

FRANÇA / France

TRIMBACH RIESLING 2016 <i>Alsace</i>	46€
PETIT CHABLIS 2016 <i>Bourgogne-Chablisien</i>	46€
CHABLIS VAILLON 1^{ER} CRU 2015 <i>Bourgogne-Chablisien</i>	68€

VINHOS TINTOS
Red wines

PORTUGAL

SECRET SPOT VALPACOS 2014 <i>Valpaços</i>	80€	DONA MARIA T.NACIONAL 2015 <i>Alentejo</i>	46€
VALLE DE PASSOS TINTA AMARELA 2016 <i>Trás-os-Montes</i>	32€	FURTIVA LÁGRIMA 2015 <i>Alentejo</i>	74€
GRANDES QUINTAS RES. 2013 <i>Douro</i>	38€	TERRENUS 2015 <i>Alentejo</i>	38€
QUINTA DO CIDRÔ RUFFETE 2013 32€ <i>Douro</i>		JOÃO CLARA NEGRA MOLE 2015 <i>Alentejo</i>	46€
NIEPOORT VERTENTE 2016 <i>Douro</i>	32€		
VALE DA RAPOSA RES. 2016 <i>Douro</i>	25€	ESPAÑA / Spain	
QUINTA DA GAIVOTA 2015 <i>Douro</i>	63€	LA VENDIMIA 2017 <i>Rioja</i>	25€
PINTAS CHARACTER 2016 <i>Douro</i>	53€	LA MONTESA 2015 <i>Rioja</i>	38€
QUINTA DO ATAIDE 2016 <i>Douro</i>	32€	PETALOS DEL BIERZO 2017 <i>Bierzo</i>	38€
QUINTA DO NOVAL SYRAH 2016 <i>Douro</i>	58€	FRANÇA / France	
NOSSA CALCÁRIO 2016 <i>Bairrada</i>	58€	BOURGOGNE 2015 Domaine Confuron <i>Bourgogne - Côte De Nuits</i>	53€
DOM BELLA 2015 <i>Dão</i>	46€	CRU MONPLASIER 2015 Gonet Médeville <i>Bordeaux - Supérieur</i>	38€
DODA 2012 <i>Dão</i>	68€	CHÂTEAU HAUT-SARPE G. CRU 2011 80€ Château Haut-Sarpe <i>Bordeaux - Saint-Emilion</i>	
M.O.B. LOTE 3 2015 <i>Serra da Estrela</i>	25€		
CHOCAPALHA VINHA MÃE 2013 <i>Lisboa</i>	51€	ITALIA / Italy	
QUINTA DO MONTE D'OIRO 2016 <i>Lisboa</i>	38€	ROCCA DELLE MACIE CHIANTI 2013 63€ <i>Toscana</i>	
BACALHÔA MERLOT 2014 <i>Península de Setúbal</i>	25€		

QUINTA DO CIDRÔ RUFETE
Douro - 9€

VALE DA RAPOSA REV.
Douro - 7€

PINTAS CHARACTER
Douro - 14€

DOM BELLA
Dão - 11€

RAPOSINHA
Alentejo - 5€

TERRENUS
Alentejo - 10€

LA VENDIMIA
Rioja - 7€

DOMAINE CONFURON
Bourgogne - 14€

A COPO

BY THE GLASS

VINHOS FORTIFICADOS

Fortified wines

A COPO	NIEPOORT DRY WHITE <i>Douro</i> 9cl - 5€	BY THE GLASS
	GRAHAM'S TAWNY 10 ANOS <i>Douro</i> 9cl - 12€	
	CRASTO COLHEITA <i>Douro</i> 9cl - 22€	
	FONSECA TERRA PRIMA <i>Douro</i> 9cl - 10€	
	TAYLORS LBV <i>Douro</i> 9cl - 12€	
	QTA. DO NOVAL VINTAGE <i>Douro</i> 9cl - 46€	
	BLANDY'S 10 ANOS BUAL <i>Madeira</i> 9cl - 11€	
HORÁCIO SIMÕES <i>Setúbal</i> 9cl - 10€		

WHITE PORTS

NIEPOORT DRY WHITE 18€
Douro

TAWNY PORTS

GRAHAMS TAWNY 10 ANOS 51€
Douro

CRASTO COLHEITA 1998 84€
Douro

FULL BODIED PORTS

FONSECA TERRA PRIMA 38€
Douro

TAYLOR'S LBV 2014 46€
Douro

QUINTA DO NOVAL VINTAGE 2008 174€
Douro

MADEIRA WINE

BLANDY'S 10 ANOS BUAL 51€
Madeira

MOSCATEL / Muscats

HORÁCIO SIMÕES ROXO 2015 46€
Madeira

ÁGUAS ARDENTES

Portuguese Brandy

WHITE PORTS

SOALHEIRO AGUARDENTE VELHA 74€
Minho - 500ml

**PALÁCIO DA BREJOEIRA
BAGACEIRA VELHA** 139€
Minho

**NIEPOORT AGUARDENTE
VÍNICA VELHA** 139€
Douro

**QTA. DAS BÁGEIRAS BAGACEIRA
VELHA** 58€
Bairrada - 500ml

**SOALHEIRO AGUARDENTE
VELHA** 16€
Minho

**PALÁCIO DE BREJOEIRA
BAGACEIRA VELHA** 25€
Minho

**NIEPOORT AGUARDENTE
VÍNICA VELHA** 25€
Douro

**QTA. DAS BÁGEIRAS
BAGACEIRA VELHA** 11€
Bairrada

Monumental Café

COCKTAILS

COCKTAILS

DEMI' SALE

*Meio por meio, vinho,
champagne, azeitona*
Half and half, wine, champagne, olive

10€

L'ANCIEN

*Vinho do Porto, Bourbon,
Jerry Thomas bitters*
Port Wine, Bourbon Whiskey,
Jerry Thomas Bitters

11€

CAFÉ MARTINE

Aguardante, café, licor de café
Brandy, coffee, coffee liqueur

11€

BANANANOIR

Gin, Aperol, vermute de banana
Gin, Aperol, banana Vermouth

12€

GIN & TONIC

G VINE

Uvas brancas, lima
White grapes, lime twist

14€

MARE

Alecrim, rodela de limão
Rosemary, sliced lemon

12€

BOMBAY DRY

Laranja em gomo
Orange bud

10€

HENDRICK'S

Rodelas de pepino
Sliced cucumber

12€

BULLDOG

Sementes de cardamomo, laranja
Cardamom seeds, orange twist

14€

BEST OFF

PORTO TÓNICO

Niepoort branco seco, água tônica
Niepoort dry white, tonic water

8€

MOSCATEL COM LARANJA

Moscatel de Setúbal, sumo de Laranja natural
Setúbal, fresh orange juice

10€

VERMUTE COM SODA

Vermute da casa, soda
House vermouth, soda water

8€

COPO 3

Aperol, Niepoort branco seco, espumante
Aperol, Niepoort dry white, sparkling wine

11€

SEM ÁLCOOL / Non alcoholic

FRAISE COLADA

Morango, coco, maçã
Strawberry, coconut, apple

8€

LE DÉFIR

Cenoura, gengibre, lima ácida
Carrot, ginger, acid lime

8€

IVA incluído / VAT Included

Se sofrer de alguma alergia, por favor contacte um elemento do staff
Please inform our staff of any food allergies or dietary restrictions

Monumental Cafe