

Monumental Café

— 1 9 2 3 —

ENTRADAS
Starters

AS NOSSAS TÁBUAS
Ours Boards

COUVERT

Azeite, azeitonas gordal, fuet, pão
Olive oil, gordal olives, fuet, bread

3,50€

TAPENADE

Pasta de Azeitonas
Olives paste

6€

PATÉ DE CAMPAGNE CASEIRO

Homemade terrine

9€

PRESUNTO BISARO

Fatiado no momento
Bisaro cured ham sliced at the moment

16€

SELEÇÃO DE CHARCUTERIA

Charcuterie selection

14€ / 22€

**SELEÇÃO DE QUEIJOS
FRANCESES**

French cheese selection

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 e chalotas
Oysters from Aveiro, wine vinegar and challots

3und / 7,5€ – 6und / 14€

MEXILHÃO

Folhado, caril e espinafres
Puff pastry, curry and spinach

12€

DA TERRA
From the land

BURRATA

Tomate seco, azeite e manjeriça
Burrata Cheese, dry tomato, olive oil and basil

12€

CARACOIS 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, pão tostado
Foie gras "mi-cuit" marinated with Porto wine, toasts

19€

BIFE TÁRTARO

Acompanhado de coração de alface
Beef tartar with lettuce heart

16€

DO CAMPO
From the farm

ALFACE CHICÓRIA

Ovo escalfado, bacon, nozes
Chicoria lettuce, poached egg, bacon, walnuts

8€

BETTERABA

Salada de beterraba, feta e framboesa
Beetroot salad with feta cheese and raspberry

11€

SALADA DE QUINOA

Salada de quinoa
Quinoa salad

10€

RECOMENDAÇÕES DO CHEF
Chef suggestions

RISOTTO

Com cogumelos de temporada
Season mushroom risotto

16€

PEITO DE GALINHA

Cozinhado lentamente, com espargos verdes
Chicken breast slow cooked with green asparagus

18€

« CREPINETTE »

Batata puré e salada de ervas
« Crepinette » mashed potatoes and herbs

19€

BACALHAU FRESCO

Molho de mexilhão, batatas
Fresh cold fish, mussel sauce, potatoes

21€

RAIA

Asa de raia Grenobloise com couve flor
Ray fish, couliflower, capers and Potatoes

19€

CORVINA

Aipo, maçã granny, molho de limão
Croaker, celeriac, lemon sauce

20€

DO MERCADO
From the Market

BIFE DO LOMBO

Beef tenderloin

160gr / 26€

250gr / 42€

VAZIA ALTA «OLD AGED»

«Old Aged» Beef entrécote,

400gr / 46€

SOBREMESAS

Desserts

**CARRINHO
DE PASTELARIA**
Pâtisserie trolley

1und / 6€

3und / 16€

ACOMPANHAMENTOS

Side dishes

Puré de batata
Potato Puree

Batata frita caseira
Homemade french fries

Gratin de Dauphinois
Dauphinois gratin

Arroz Branco
White rice

Legumes Salteados
Sautéed Vegetables

Espargos
Asparagus

Esparregado
Sinach puree

1und / 4€

Com trufa / with truffle 7€

MOLHOS

Sauces

Molho pimenta,
Pepper sauce

Manteiga «Café de Paris»
Butter «Café de Paris» sauce

Molho Béarnaise
Béarnaise sauce

MENU EXPRESS
Express menu

Disponível de segunda a sexta das 12h às 15h
Available Monday to Friday from 12pm to 3pm

PRATO PRINCIPAL
Main course
16€

ENTRADA e PRATO ou PRATO e SOBREMESA
Starter / Main or Main / Dessert
20€

ENTRADA, PRATO e SOBREMESA
Starter / Main / Dessert
24€

ESPARGO BRANCO

Molho vinaigrette com ervas, ovo 'Mimosa'
White asparagus, vinaigrette with herbs 'Mimosa' egg

OR

SOPA DE TUPINAMBO

Avelã e bacon
Jerusalem artichoke soup, hazelnut and bacon

SALMÃO

Caviar de beringela e grão de bico
Salmon, eggplant caviar and chickpea

OR

BARRIGA DE PORCO ASSADA

Batata em puré e salada mesclun
Roast pork belly, mashed potato and mesclun salad

OR

GNOCCHI DE BATATA

Courgette marianada e queijo fumado
Potato gnocchi, courgette and smoked cheese

MORANGO

Hortelã e chantilly
Strawberry, mint and chantilly

* Todos os menus incluem, couvert, água 25cl, copo de vinho (tinto, branco) 15cl.
**All menus include, couvert, water 25cl, glass of wine (red, white) 15cl.*

Monumental Café

AGUA
Water

-SEM GÁS / STILL -

LUSO
Portugal
25cl . 3.50€
50cl . 4.50€
1L . 5.50€

ACQUA PANNA
Itália
50cl . 7€

-COM GÁS / SPARKLING -

CASTELO
Portugal
25cl . 3,50€

PEDRAS
Portugal
25cl . 3.50€ - 75cl . 5.00€

SAN PELLEGRINO
Itália
50cl . 7€

REFRIGERANTES
Soft drinks
3.50€

FEVER TREE . 25cl
Tonic mediterranean

FEVER TREE . 25cl
Tonic premium

FEVER TREE . 25cl
Ginger ale

COCA COLA . 33cl

COCA COLA ZERO . 33cl

SPRITE . 33cl

ICE TEA LEMON . 33cl

BEBIDAS QUENTES
Hot beverages

CAFÉ & CHOCOLATE
Coffee & Chocolate

CAFÉ EXPRESSO
3.50€

EXPRESSO DUPLO
Double espresso
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, whole,
soya, almond, free lactose*
3€

CHÁS E INFUSÕES
Tea & Infusions

5.50€

CHÁ / TEA
85° | 3-8 min

BRANCO / WHITE
White Sky Tea

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

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

ROOIBOS
Vanilla Bourbon Tea

INFUSÕES / INFUSIONS
100° | 5 min

ORGÂNICO / ORGANIC
Chamomilla

Monumental Café

CERVEJA / Beers

CERVEJA DE PRESSÃO DRAUGHT BEERS

SUPER BOCK

Portugal

35cl . **4.00€**

55cl . **5.50€**

SUPER BOCK STOUT

Portugal

35cl . **4.00€**

55cl . **5.50€**

GRIMBERGEN

Belgium

25cl . **4.50€**

50cl . **6.50€**

CERVEJAS NACIONAIS EM GARRAFA NACIONAL BOTTLED BEER

SUPER BOCK

Portugal

33cl . **4.50€**

SUVINA AMBER

Portugal

33cl . **5.50€**

SUVINA TRIGO

Portugal

33cl . **5.50€**

SUVINA HELLES

Portugal

33cl . **5.50€**

VINHOS ESPUMANTES

Sparkling wines

SOALHEIRO BRUTO

Melgaco e Moncao

9€

FILIPA PATO 3B

Bairrada

7€

COLINAS CUVÉE

BRUTO ROSE

Bairrada

20€

BILLECART-SALMON

BRUT RESERVE

Reims

16€

BILLECART-SALMON ROSE

Reims

25€

A COPO

BY THE GLASS

- PORTUGUAL -

SOALHEIRO BRUTO 2017 **32€**

Melgaco & Moncao

REAL COMPANHIA VELHA 2014 **46€**

Douro

MURGANHEIRA MILLÉSIME 2009 **51€**

Távora-Varosa

FILIPA PATO 3B NV **25€**

Bairrada

CARTUXA COLHEITA BRUTO 2011 **46€**

Évora

MURGANHEIRA BRUT ROSE **32€**

Távora-Varosa

COLINAS CUVÉE BRUT ROSÉ 2011 **74€**

Évora

- CHAMPAGNE -

BILLECART-SALMON BRUT RSV. NV **68€**

Reims

RUINART BLANC DE BLANC NV **139€**

Reims

POL ROGER BLANC & BLANC 2009 **149€**

Reims

DOM PERIGNON VTG. 2009 **367€**

Reims

LAURENT PERRIER CUVEÉ ROSE **122€**

Reims

BILLECART-SALMON BRUT ROSE **122€**

Reims

Monumental Cafe

VINHOS BRANCOS

White wines

- PORTUGAL -

SOALHEIRO ALLO 2017 <i>Minho</i>	18€
COVELA ESCOLHA 2015 <i>Monção e Melgaço</i>	32€
QUINTA DE CARAPEÇOS 2017 <i>Amarante</i>	18€
QUINTA DO AMEAL 2017 <i>Vale do Lima</i>	18€
V VALPACOS 2016 <i>Valpaços</i>	18€
MANOELLA 2017 <i>Douro</i>	32€
QUINTA DE LA ROSA 2017 <i>Douro</i>	18€
TITAN OF DOURO 2017 <i>Douro</i>	25€
REDOMA 2017 <i>Douro</i>	32€
QTA DO CARDO V.LOMEDO 2014 <i>Beira Interior</i>	46€
VINHA PAZ 2017 <i>Dão</i>	18€
QTA DE SAES ENCRUZADO 2016 <i>Dão</i>	25€
CASAL ST. MARIA S. BLANC 2016 <i>Colares</i>	25€
AVENTURA 2017 <i>Alentejo</i>	25€
ATHAYDE RESERVA 2016 <i>Alentejo</i>	32€
H. DOS GROUS RESERVA 2015 <i>Alentejo</i>	38€

A COPO	COVELA ESCOLHA <i>Minho - 9€</i>	BY THE GLASS
	QUINTA DO AMEAL <i>Vale do Lima - 7€</i>	
	QUINTA DE LA ROSA <i>Douro - 5€</i>	
	TINTAN OF DOURO <i>Douro - 7€</i>	
	QUINTA DE SAES <i>Dão - 7€</i>	
	AVENTURA <i>Alentejo - 7€</i>	
	FULCRO <i>Rías Baixas - 12€</i>	
	PETIT CHABLIS <i>Bourgogne-Chablisien - 12€</i>	

- ESPANHA / SPAIN -

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

- FRANÇA / FRANCE -

HUGEL RIESLING 2016 <i>Alsácia</i>	51€
CHABLIS VAILLON 1CRU 2015 <i>Bourgogne-Chablisien</i>	68€
PETIT CHABLIS 2016 <i>Bourgogne-Chablisien</i>	46€

- ALEMANHA / GERMANY -

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

VINHOS ROSÉ

Rose wines

- PORTUGAL -

SOALHEIRO ROSÉ 2017 <i>Douro</i>	32€
QTA MONTE D'OIRO RSV. 2017 <i>Lisboa</i>	51€

- FRANÇA / FRANCE -

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

A COPO <i>By the glass</i>
SOALHEIRO ROSÉ <i>Douro</i> 9€
M DE MINUTY <i>Provence</i> 7€

Monumental Café

VINHOS TINTOS
Red wines

- PORTUGAL -

SECRET SPOT VALPACOS 2014 <i>Valpaços</i>	80€
VALE DE PRADINHOS COLHEITA SELECIONADA 2014 <i>Trás-os-Montes</i>	32€
GRANDES QUINTAS RSV. 2013 <i>Douro</i>	38€
QUINTA DO CIDRÔ RUFFETE 2013 <i>Douro</i>	32€
NIEPOORT VERTENTE 2016 <i>Douro</i>	32€
VALE DA RAPOSA RSV 2016 <i>Douro</i>	25€
QTA. DA GAIVOSA 2015 <i>Douro</i>	63€
PINTAS CHARACTER 2016 <i>Douro</i>	53€
QUINTA DO ATAIDE 2015 <i>Douro</i>	32€
QTA. DO NOVAL SYRAH 2015 <i>Douro</i>	58€
AVÓ FAUSTO 2012 <i>Bairrada</i>	51€
DOM BELLA 2013 <i>Dão</i>	46€
DODA 2015 <i>Dão</i>	68€
M.O.B LOTE 3 2015 <i>Serra da Estrela</i>	25€
CHOCAPALHA VINHA MÃE 2013 <i>Lisboa</i>	51€
QTA. DO MONTE D'OIRO 2016 <i>Lisboa</i>	38€
BACALHOA MERLOT 2015 <i>Península de Setúbal</i>	25€
SEM VERGONHA 2015 <i>Alentejo</i>	46€

DONA MARIA T.NACIONAL 2015 <i>Alentejo</i>	46€
FURTIVA LAGRIMA 2013 <i>Alentejo</i>	74€
TERRENUS 2015 <i>Alentejo</i>	38€
JOÃO CLARA NEGRA MOLE 2015 <i>Alentejo</i>	46€

- ESPANHA / SPAIN -

LA VENDIMIA 2017 <i>Rioja</i>	25€
LA MONTESA 2017 <i>Rioja</i>	38€
PETALOS DEL BIERZO 2017 <i>Bierzo</i>	38€

- FRANÇA / FRANCE -

BOURGOGNE Domaine Confuron <i>Bourgogne - Côte De Nuits</i>	53€
CHÂTEAU HAUT-SARPE G. CRU 2011 Château Haut-Sarpe <i>Bordeaux - St. Emilion</i>	80€
CRU MONPLASIER 2014 Gonet Médeville <i>Bordeaux - Supérieur</i>	38€

- ITALIA / ITALY -

ROCCA DELLE MACIE CHIANTI 2013 <i>Toscana</i>	63€
---	------------

A COPO	QUINTA DO CIDRÔ RUFETE <i>Douro - 9€</i>	DONA MARIA T.NACIONAL <i>Alentejo - 11€</i>	BY THE GLASS
	VALE DA RAPOSA RSV. <i>Douro - 7€</i>	TERRENUS <i>Alentejo - 10€</i>	
	PINTAS CHARACTER <i>Douro - 14€</i>	LA VENDIMIA <i>Rioja - 7€</i>	
	DOM BELLA <i>Dão - 11€</i>	DOMAINE CONFURON <i>Bourgogne - 14€</i>	

Monumental Café

VINHOS FORTIFICADOS
Fortified Wines

A COPO	NIEPOORT DRY WITHE <i>Douro</i> 9cl - 5€	BY THE GLASS
	GRAHAMS TAWNY 10A <i>Douro</i> 9cl - 12€	
	CRASTO COLHEITA <i>Douro</i> 9cl - 22€	
	FONCESA TERRA PRIMA <i>Douro</i> 9cl - 10€	
	TAYLORS LBV 2013 <i>Douro</i> 9cl - 12.50€	
	QTA.DO NOVAL VINTAGE 2008 <i>Douro</i> 9cl - 46€	
	BLANDY'S 10A, BUAL <i>Madeira</i> 9cl - 11€	
	HORÁCIO SIMÕES <i>Setúbal</i> 9cl - 10€	

- WHITEPORTS -

NIEPOORT DRY WHITE 18€
Douro

- TAWNYPORTS -

GRAHAMS TAWNY 10 ANOS 51€
Douro

CRASTO COLHEITA 1998 84€
Douro

- FULLBODIEDPORTS -

FONSECA TERRA PRIMA 38€
Douro

TAYLOR'S LBV 2013 46€
Douro

QUINTA DO NOVAL VINTAGE 2008 174€
Douro

- MADEIRAWINE -

BLANDY'S 10 ANOS, BUAL 51€
Madeira

- MOSCATEL | MUSCATS -

HORÁCIO SIMÕES ROXO 2010 46€
Península de Setúbal

ÁGUAS ARDENTES
Portuguese Brandy

- PORTUGAL -

SOALHEIRO AGUARDENTE VELHA <i>Minho - 500ml</i>	74€
PALACIO DA BREJOEIRA BAGACEIRA VELHA <i>Minho</i>	139€
NIEPOORT AGUARDENTE VINICA VELHA <i>Douro</i>	139€
QTA. DAS BÁGEIRAS BAGACEIRA VELHA <i>Bairrada - 500ml</i>	58€

A COPO	SOALHEIRO AGUARDENTE VELHA <i>Minho</i> 16€	BY THE GLASS
	PALACIO DE BREJOEIRA BAGACEIRA VLHA <i>Minho</i> 25€	
	NIEPOORT AGUARDENTE VINICA VELHA <i>Douro</i> 25€	
	QTA. DAS BÁGEIRAS BAGACEIRA VELHA <i>Bairrada</i> 11€	

Monumental Café

ENTRE HORAS
Between hours

- COCKTAILS -

DEMI' SALE

*Metodo tradicional, meio por meio, vinho e champagne com óleo de azeitona verde.
Traditional method, half and half, wine and champagne with green olive oil.*

10€

L'ANCIEN

*Vinho do Porto e Bourbon whiskey uma combinação perfeita terminada com Jerry Thomas bitters.
Port Wine and Bourbon Whisky a perfect match terminated with Jerry Thomas Bitters.*

11€

CAFÉ MARTINE

*Para relembrar os classicos á nossa maneira com aguardente, café e licor de café
To remind the classics our way with brandy, coffee and coffee liqueur*

11€

BANANANOIR

*Para os mais atrevidos, Gin, Aperol e Banana Vermuth, se conduzir deixe as chaves do carro ao barmen
For the most cheeky, gin, Aperol and Vermuth banana, if you drive leave the car keys to the barmen*

12€

FRAISE COLADA

*(Sem álcool / out alcohol)
Os melhores sabores tropicais na europa meridional
The best tropical flavours in southern Europe*

8€

LE DÉFIIR

*(Sem álcool / out alcohol)
Cenoura e gengibre com lima acida
Carrot and ginger with acid lime*

8€

- GIN & TONIC -

G VINE

*Uvas brancas e lima
White grapes & lime twist*

14€

MARE

*Alecrim e rodela de limão
Rosemary & Lemon Slice*

12€

BOMBAY DRY

*Laranja em gomo
Orange slice*

10€

HENDRICK'S

*Rodelas de pepino
Cucumber slices*

12€

BULLDOG

*Sementes de cardamomo e laranja
Cardamom seeds & orange twist*

14€

- OS MAIS PEDIDOS / THE MOST REQUESTED -

PORTO TONICO

*Niepoort dry withe e agua tónica
Niepoort dry white & tonic whater*

8€

MOSCATEL COM LARANJA

*Moscatel de Setúbal com sumo de Laranja natural
Muscatfrom Setúbal & natural Orange juice*

10€

VERMUTE COM SODA

*Vermute da casa com soda
House vermouth & soda whater*

8€

COPO 3

*Aperol, Niepoort dry withe e espumante
Aperol, Niepoort dry white and sparkling wine*

11€

IVA incluido / VAT Included

Se sofrer de alguma alergia, por favor contacte um elemento do staff
We would be happy to assist with any food restrictions you may have

Monumental Café