



## Inverno no Le Monument ...

<b>CARNE BARROSÃ MATURADA</b> Tártaro, ostras, óleo de folha de figo	25€
<b>SAPATEIRA</b> Mostarda Savora, abacate, yuzu	32€
<b>ENGUIA FUMADA “HARDY”</b> Beterraba, alcaparras	24€
<b>CALDO DE CARABINEIRO</b> Eucalipto, laranja desidratada, toucinho	30€
<hr/>	
<b>LAVAGANTE AZUL</b> Cozido em rama de videira, alface, molho de vinho tinto do Douro	45€
<b>LINGUADO</b> Trufa preta, alho francês, <i>gnocchi</i> com limão	37€
<b>VIEIRAS</b> Alcachofra de Jerusalém, cogumelos de Paris, café	31€
<hr/>	
<b>PORCO BÍSARO</b> Costeleta assada com salva, abóbora, castanha, pasta de laranja	30€
<b>FRANGO DO CAMPO</b> Couve portuguesa, molho perfumado com zimbro	29€
<b>RABO DE BOI</b> Ravioli, raiz de aipo, molho <i>Bourguignon</i>	33€
<hr/>	
<b>À VOLTA DA FRUTA E DO CHOCOLATE</b> Três sobremesas em formato de degustação	14€
<b>LE GRAND DESSERT DE JOANA</b> Cinco sobremesas em formato de degustação	19€



# LE MONUMENT

RESTAURANT

---

## A EXPRESSÃO DE UM TERROIR

(para toda a mesa)

Cinco momentos

**85€** pessoa

Sete momentos

**105€** pessoa

---

## UMA HORTA NO INVERNO

Cinco momentos

**70€** pessoa

---

## HARMONIZAÇÃO DE VINHOS

Quatro passos

**45€** pessoa

Quatro passos biológicos

**45€** pessoa

Seis passos

**60€** pessoa

---



---

## SELEÇÃO DO CHEFE

*Cinco pratos*

**85€** por pessoa

*Sete pratos*

**105€** por pessoa

(servido para todos os convidados)

---

## HARMONIZAÇÃO DE VINHOS

*Quatro passos*

**45€** por pessoa

*Seis passos*

**60€** por pessoa

# Julien Montbabut, a paixão de uma vida...



O produto em primeiro lugar...

Após a minha chegada ao Porto, parti à descoberta de um novo campo de ação.

De Bragança ao Algarve, conheci incontáveis produtores apaixonados.

Amantes dos seus belos produtos, das suas terras e do seu *terroir*.

A água ocupa um lugar fulcral. É omnipresente. Seja na proximidade com o oceano, que nos oferece o melhor todos os dias, ou no Douro e seu vale, no qual se cultivam videiras, legumes e frutas num microclima único do mundo.

Parece-me lógico e essencial inspirar-me e trabalhar em torno das suas riquezas, da forma mais local e fundamentada possível.

Gostaria de apresentar-lhe esse ambiente. Usufrua destes produtos que eu e a minha equipa aprimoraremos com a nossa identidade e o nosso *savoir-faire*.

Julien Montbabut





# Maison Albar Hotels

*Casually luxurious*

Cada Maison Albar Hotels é único e baseado na arte da hospitalidade francesa. Calorosamente luxuoso e essencialmente elegante. A quarta geração de uma família de hoteleiros, apoiada por colaboradores cúmplices, especialistas do setor, oferece emoções autênticas que são o principal atributo da nossa marca. Um lugar único e acolhedor onde cada hóspede gostaria de viver.