

ENTRADAS

Starters

ALFACE CHICÓRIA

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

10€

OSTRAS NACIONAIS

Vinagre envelhecido, chalotas
National oysters, aged vinegar, shallots

15€/6und - 28€/12und

BISQUE DE MARISCO

Natas, funcho
Seafood bisque, fennel, whipped cream

11€

PRESUNTO IBÉRICO

Fatiado no momento
Iberian cured ham sliced at the moment

15€

FOIE GRAS "MI-CUIT"

Marinado em vinho do Porto, pão tostado
Foie gras "mi-cuit" marinated with Porto wine, toasts

19€

ALHO FRANCÊS

Vinagrete de trufa, ovo « mimosa »
Leeks, truffle vinaigrette, « mimosa » egg

10€

NAVALHAS MOLHO « PERSILLADE »

Razor clams, « persillade » sauce

11€

TÁRTARO DE PEIXE DO DIA

Sumo de citrinos, coentros, abacate
Catch of the day tartare, citrus juice,
coriander, avocado

12€

PRATO PRINCIPAL

Main course

BACALHAU FRESCO

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

19€

PEIXE « GOUJONETTE »

Molho tártaro
Crispy fish « goujonette », tartar sauce

21€

MEXILHÕES « À LA MARINÈRE »

Puré de batatas, algas
Mussels « à la marinère », potato and seaweed puree

16€

POLVO GRELHADO

Beringela fumada
Grilled octopus, smoked eggplant

22€

BIFE TÁRTARO

Batatas fritas, coração de alface
Beef tartar, french fries, lettuce heart

16€

« BLANQUETTE » À MODA ANTIGA

Arroz, cebola, cogumelos
Classic « blanquette », rice, onion, mushrooms

19€

COSTELETA DE VITELA

Alcachofra « barigoule », molho de carne e tomilho
Veal chop, « barigoule » artichoke, thyme sauce

21€

PEITO DE GALINHA

Cozinhado lentamente em forno a vapor,
cenoura, molho agridoce

Chicken breast, slowly cooked in a steam oven,
carrots, sweet, sour sauce

17€

BIFE DO LOMBO

No sauté com chalotas e batata bebé
Beef tenderloin, roasted in a pan, shallots and young potatoes

28€

SOBREMESAS

Desserts

CARRINHO DE PASTELARIA

Pâtisserie trolley

6€ /1und

14€ /3und

Monumental Café

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

19€

ENTRADA, PRATO e SOBREMESA

Starter / Main / Dessert

22€

Nosso Chef Executivo cria a cada semana
um menu com produtos sazonais.

Nosso cardápio inclui uma seleção de :

2 ENTRADAS,

3 PRATOS PRINCIPAIS
(peixe, carne, vegetariano)

E 1 SOBREMESA

*Our Executive Chef creates every week
a menu with seasonal product.*

Our menu include a selection of :

2 starters,

*3 main courses (fish, meat, vegetarian)
and 1 dessert*

* Todos os menus inclui, água 25cl, copo de vinho (tinto, rose, branco) 15cl e café.
**All menus include, water 25cl, glass of wine (red, rose, white) 15cl and coffe.*

Monumental Cafe