



RESTAURANTE
RESTAURANT
PALATO D'OURO
MENU

No Douro, a gastronomia revela-se como uma experiência inesquecível, cada prato é uma homenagem à terra e às tradições.

No Palato D'Ouro vai saborear uma refeição que captura a essência do Douro, com ingredientes frescos e autênticos, cuidadosamente selecionados para proporcionar uma sinfonia de sabores.

Os vinhos, desde os robustos tintos aos delicados brancos, passando pelo icónico vinho do Porto, são os companheiros perfeitos que elevam cada momento à categoria de celebração.

Neste lugar onde o tempo parece parar, a mesa torna-se o cenário de uma viagem sensorial que nos conecta com a natureza e a história da região. As sobremesas, encerram a refeição com um toque de doçura e elegância, deixando uma impressão duradoura.

Desfrute da vida com todos os sentidos, num cenário de rara beleza e autenticidade.

Gastronomy at Douro is an unforgettable experience; each dish is a tribute to this land and its traditions.

At Palato D'Ouro, you will savor a meal that captures the essence of Douro. Fresh and authentic ingredients are carefully chosen to provide a symphony of flavors. Our selection of wines, from the hefty reds to the delicate whites, passing through the iconic Port wine, are not just a drink, but a key element that can elevate any moment to a special celebration.

Here, where the time seems to cease, the table becomes the scenario of a sensorial travel that connects us with the region's nature and history. The desserts will end your meal with a sweet and elegant touch, leaving a long-lasting impression.

Enjoy life with all your senses in a rare beauty and authenticity scenario.

COUVERT

Boas-vindas do Douro

Seleção de pão, manteiga aromatizada e azeite do Douro

A Welcome from the Douro

Selection of bread, flavored butter, and Douro olive oil

4.00€

CALDOS DO RIO E DA HORTA | SOUPS FROM THE RIVER AND GARDEN

Sopa de peixe, ceviche de peixe do rio e pimento padrón 

Fish soup, river fish ceviche, and padrón peppers

7.50€

Creme de legumes da nossa horta   

Fresh vegetables cream soup from our garden

6.00€

Gaspacho de tomate coração de boi, azeite de manjerição e broa transmontana  

Oxheart tomato gazpacho, basil oil, and traditional cornbread

6.50€

SABORES PARTILHADOS | SHARED FLAVORS

Presunto ibérico (100g)

Iberian ham (100g)

25.00€

Esferas de alheira de Baião e queijo da serra (6 uni)

Baião traditional sausage spheres with Serra Cheese (6 uni)

18.00€

Croquetes de rabo de boi e tomate fermentado (6 uni) 

Oxtail croquettes with fermented tomato (6 uni)

22.00€

Ceviche de seleção de peixe, puré de ervilha e aromas do mar  

Fish ceviche selection, pea purée, and sea flavours

27.00€

ENTRE A TERRA E O RIO | BETWEEN THE LAND AND THE RIVER

Legumes da época grelhados, molho verde e crumble de frutos secos



Grilled seasonal vegetables, green sauce, and nut crumble

10.00€

Tiborna de truta do Bestança curada, tomate coração de boi e azeite de salsa



Cured Bestança trout tiborna, oxheart tomato, and parsley olive oil

12.00€

Crocante de leitão, creme de feijão branco e laranja da Pala



Crispy suckling pig, white bean cream, and Pala orange

11.50€

Cabeça de xara, pão brioche, puré de maçã assada e redução de vinho do Porto

Head cheese, brioche bread, roasted apple purée, and Port wine reduction

10.00€

Tartelete de vieira e camarão, ervilha, espuma de citrinos e algas

Prawn and scallop tartlet, green peas, citrus foam and seaweed

13.00€

Carpaccio de novilho, rúcula, funcho e citrinos



Beef carpaccio, arugula, fennel, and citrus fruits

14.50€

DO DOURO AO ATLÂNTICO | FROM THE DOURO TO THE ATLANTIC

Bacalhau da Islândia, texturas de batata, maionese e pickles



Icelandic codfish, potato textures, mayonnaise, and pickles

26.00€

Massa fresca do mar, lulas, camarão e manjeriço



Fresh seafood pasta squid, shrimp, and basil

23.00€

Robalo, raviolis de marisco e molho de lagostim

Sea bass, seafood ravioli, and lobster sauce

30.00€

Lúcio do Douro, arroz cremosinho de ervilhas e carabineiro



Douro pike, creamy pea rice, and scarlet shrimp

24.00€

Polvo, arroz carolino, crocante de chouriço e pó de azeitona

Octopus, carolino rice, crispy chorizo, and olive powder

31.00€

DA SERRA AO CAMPO | FROM THE MOUNTAINS TO THE COUNTRYSIDE

Terrina de cabrito assado à moda de Baião, puré de aipo, legumes da época e jus de alecrim 

Baião-style roasted milk-fed goat terrine, celeriac purée, seasonal vegetables, and rosemary jus

32.00€

Vitela arouquesa, batata a três tempos e molho Béarnaise 

Arouca veal steak, triple-cooked potato and béarnaise sauce

32.00€

Peito de pato, risotto de cebola caramelizada, pickles de pera rocha e avelãs torradas 

Duck breast, caramelized onion risotto, Rocha pear pickles, and toasted hazelnuts

24.50€

Perna de frango do campo, chips de mandioca e salada campestre  

Free-range chicken leg, cassava chips, and countryside salad

23.00€

Bochecha de porco, esmagada de batata, ervilhas e enchidos de Baião

Pork cheek, smashed potatoes, peas, and Baião cured sausage

23.00€

DE VOLTA À PARTILHA | BACK TO SHARING

Costeletão de vitela arouquesa (900g), batata a três tempos e molho à portuguesa  

Arouquesa veal rib steak (900g), triple-cooked potatoes, and Portuguese-style sauce

75.00€

Polvo no tacho e os seus filetes panados

Octopus casserole with its breaded fillets

65.00€

DA TERRA AO VERDE | FROM THE EARTH TO GREEN

Risotto de tofu e queijo vegan   

Tofu and vegan cheese risotto

19.00€

Risotto de cogumelos, espargos e trufa 

Mushroom risotto, asparagus and truffle

21.00€

PARA UMA REFEIÇÃO MAIS LEVE | FOR A LIGHTER MEAL

Salada de atum fresco, batata nova, feijão-verde e vinagrete de citrinos 

Fresh tuna salad, new potatoes, snap beans, and citrus vinaigrette

19.50€

Salada de legumes da época, pera rocha, nozes caramelizadas e molho romesco  

Seasonal vegetables salad, Rocha pear, caramelized walnuts, and romesco sauce

16.00€

Salada de frango grelhado, abacate, queijo feta, tomate cherry e molho de iogurte

Grilled chicken salad, avocado, feta cheese, cherry tomatoes, and yogurt dressing

18.00€

FINAL DE REFEIÇÃO | FINISH THE MEAL

Natas do céu, creme de ovos e gelado de bolacha Maria

Natas do céu (Portuguese cream), egg cream, and biscuit ice cream

6.50€

Mil folhas de chocolate, morangos e gelado de baileys

Chocolate mille-feuille, strawberries, and Baileys ice cream

9.50€

Creme brûlée de laranja da Pala, amêndoas do Douro e frutos vermelhos

Pala orange crème brûlée, Douro almonds, and red fruits

7.00€

Bolo de bolacha, ovos, café e gelado de canela

Biscuit cake, eggs, coffee, and cinnamon ice cream

6.50€

Torta de laranja da Pala, creme de queijo e baunilha e gelado de maracujá

Pala orange roulade, cream cheese and vanilla cream, and passion fruit ice cream

7.00€

Tábua de queijos, doce e frutos secos

Cheese platter, jam & dried fruits

18.00€

Fruta laminada

Sliced seasonal fruit

6.00€

 Não contém lactose | *Lactose free*

 Não contém glúten | *Gluten free*

 Vegan

 Vegetariano | *Vegetarian*


DOURO
ROYAL VALLEY

HOTEL & SPA

★★★★★

Iva incluído à taxa em vigor.

Neste estabelecimento existe um livro de reclamações.

Se necessitar de informação sobre alergénios consulte por favor os nossos colaboradores, antes de efetuar o seu pedido.

Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado ou consumido pelo cliente.

Taxes included.

This establishment has a complaints book.

Contact a staff member if you have any kind of food allergy or intolerance, before you order your food or drink.

Any dish, food or drink, including the appetizer, cannot be charged if not ordered or consumed by the client.



RESTAURANTE

RESTAURANT

PALATO D'OURO

**MENU DE
DEGUSTAÇÃO**

TASTING MENU

Raízes & Invenção

Uma jornada sensorial que celebra os sabores da terra e do rio, unindo simplicidade e criatividade. Cada momento foi pensado pra homenagear ingredientes locais com um toque de leveza e sofisticação.

Roots & Invention

A sensory journey that celebrates the flavors of the land and river, blending simplicity with creativity. Each moment was crafted to honor local ingredients with a touch of lightness and sophistication.

SAUDAÇÃO DO CHEF | CHEF'S SNACK

Espumante Quinta do Ferro Bruto

Crocante de leitão, creme de feijão branco e laranja da Pala

Crispy suckling pig, white bean cream, and Pala orange

Aregos Monocasta Avesso

Lúcio do Douro, arroz cremosinho de ervilhas e carabineiro

Douro pike, creamy pea rice, and scarlet shrimp

Quinta do Portal Branco

Terrina de cabrito assado à moda de Baião, puré de aipo, legumes da época e jus de alecrim

Baião-style roasted milk-fed goat terrine, celeriac purée, seasonal vegetables, and rosemary jus

Busto Touriga Nacional Reserva

Natas do céu, creme de ovos e gelado de bolacha maria

Natas do céu (Portuguese cream), egg cream, and biscuit ice cream

Moscatel Roxo Bacalhoa 5 YO

Mil folhas de chocolate, morangos e gelado de baileys

Chocolate mille-feuille, strawberries, and Baileys ice cream

Portal 10 YO

65.00 Por Pessoa (Sem bebidas incluídas)

65.00 per person (without drinks)

Sugestão de vinhos para o Menu 30.00 por Pessoa

Wine suggestions for the menu 30.00 per person



Iva incluído à taxa em vigor.

Neste estabelecimento existe um livro de reclamações.

Se necessitar de informação sobre alergénios consulte por favor os nossos colaboradores, antes de efetuar o seu pedido.

Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado ou consumido pelo cliente.

Taxes included.

This establishment has a complaints book.

Contact a staff member if you have any kind of food allergy or intolerance, before you order your food or drink.

Any dish, food or drink, including the appetizer, cannot be charged if not ordered or consumed by the client.



CARTA DE VINHOS
WINE LIST



VINHOS VERDES - GREEN WINE

(0,75 L)

ESPADEIRO QUINTA DA LIXA

100% Espadeiro

21.00€

TORMES

75% Avesso, 25% Arinto

22.00€

INSPIRAR ARINTO

Arinto

25.00€

INSPIRAR AVESSO

Avesso

25.00€

CASA LAVANDEIRA

100% Avesso

26.00€

ALVARINHO POUÇO - COMUM

100% Alvarinho

26.00€

AREGOS

100% Avesso

34.00€

MUROS ANTIGOS LOUREIRO

100% Loureiro

28.00€

QUINTA DO AMEAL

100% Loureiro

37.00€

COVELA AVESSO

100% Avesso

35.00€

COVELA ARINTO

100% Arinto

35.00€

COVELA ROSÉ

100% Touriga Nacional

36.00€

SOALHEIRO - ALVARINHO

100% Alvarinho

45.00€





VINHOS BRANCOS - WHITE WINE - DOURO

(0,75 L)

CLAUSTRU'S DOC

Malvasia Fina, Fernão Pires, Rabigato, Gouveio

22.00€

BURMESTER DOC

Gouveio, Malvasia Fina, Rabigato

26.00€

EVEL DOC

Viosinho, Rabigato, Fernão Pires, Moscatel

24.00€

KOPKE SÃO LUIZ DOC

Arinto, Gouveio

26.00€

QUINTA DA PACHECA BRANCO

Côdega do Larinho, Moscatel Galego

26.00€

DALVA RESERVA

Viosinho, Códéga e Malvasia Fina , Ragibato

26.00€

CASTELO D' ALBA - RESERVA

30% Rabigato, 40% Viosinho, 30% Códéga do Larinho

37.00€

DONA LEONOR

Viosinho, Rabigato, Gouveio

32.00€

QUINTA DO VALLADO

Rabigato, Gouveio, Viosinho, Arinto, Códéga do Larinho

27.00€

QUINTA DE LA ROSA

45% Viosinho, 55% Rabigato, Códéga do Larinho, Gouveio

30.00€

QUINTA DO PORTAL

57% Viosinho, 15% Gouveio, 15% Malvasia Fina, 13% Rabigato

39.00€

QUINTA DOS BONS ARES

100% Sauvignon Blanc

40.00€

MORGADIO DA CALÇADA

Rabigato, Malvasia Fina, Viosinho, Arinto, Códéga do Larinho

42.00€





QUINTA DO CIDRÔ - SAUVIGNON BLANC

100% Sauvignon Blanc
63.00€

QUINTA DO CIDRÔ - CHARDONNAY

100% Chardonnay
63.00€

MERUGE

Viosinho
60.00€

DUAS MARGENS RESERVA

Viosinho, Rabigato, Gouveio, Arinto
70.00€

VACARIA RESERVA

Rabigato, Viosinho e Côdega do Larinho
90.00€

VINHOS BRANCOS - WHITE WINE - BAIRRADA

(0,75 L)

LUÍS PATO VINHAS VELHAS

50% Bical, 25% Cerceal, 25% Sercialinho
40.00€

QUINTA DO POÇO DO LOBO

100% Arinto
50.00€

FILIPA PATO NOSSA

100% Bical
60.00€

VINHOS BRANCOS - WHITE WINE - LISBOA/TEJO

(0,75 L)

JOÃO PIRES

100% Moscatel Graúdo
22.00€

VINHOS BRANCOS - WHITE WINE - BEIRAS

(0,75 L)

CASAS ALTAS RESERVA DO DOUTOR

Verdelho
40.00€





VINHOS BRANCOS - WHITE WINE - DÃO

(0,75 L)

CASA DE SANTAR RESERVA

Encruzado, Bical, Cerceal

45.00€

QUINTA DE CABRIZ

Encruzado

33.00€

VINHOS BRANCOS - WHITE WINE - TRÁS-OS-MONTES

(0,75 L)

VALLE PRADINHOS

Malvasia Fina, Riesling, Gewurztraminer

70.00€

VINHOS BRANCOS - WHITE WINE - ALENTEJO

(0,75 L)

ESPORÃO BRANCO

Antão Vaz, Arinto, Malvasia, Semillon

56.00€

INVISIVEL

100% Aragonês

47.00€

VINHOS TINTOS - RED WINE - DOURO

(0,75 L)

CLASTRU'S DOC

Touriga Franca, Tinta Roriz, Touriga Nacional, Tinta Barroca

22.00€

MUROS DE VINHA

Tinta Roriz, Tinta Barroca, Touriga Franca

23.00€

BURMESTER DOC

Tinta Roriz, Touriga Nacional, Touriga Franca

26.00€

KOPKE SÃO LUIZ DOC

Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz, Tinto Cão

26.00€

DALVA RESERVA

Touriga Franca, Tinta Roriz, Touriga Nacional

28.00€





QUINTA DOS ACIPRESTES

Touriga Franca, Tinta Roriz, Tinta Barroca, Tinto Cão, Tinta Amarela
36.00€

BUSTOS RESERVA

Touriga Nacional, Tinta Roriz, Tinto Cão, Touriga Franca
46.00€

BUSTOS RESERVA TOURIGA NACIONAL

100% Touriga Nacional
48.00€

QUINTA DO PORTAL DOC

35% Touriga Nacional, 35% Tintas Roriz, 30% Touriga Franca
39.00€

QUINTA DO VALLADO DOC

Touriga Franca, Touriga Nacional, Tinta Roriz
36.00€

PASSADOURO

40% Touriga Nacional, 25% Touriga Franca, 25% Tinta Roriz, 10% Vinhas Velhas
45.00€

DUAS MARGENS RESERVA

Touriga Nacional
54.00€

MEANDRO

Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Barroca, Tinta Roriz, Tinto Cão, Sousão
60.00€

QUINTA DOS ACIPRESTES RESERVA

Touriga Nacional, Touriga Franca
60.00€

QUINTA DE LA ROSA

Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz
50.00€

POST-SCRIPTUM

Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Barroca, Tinta Roriz
65.00€

POMBAL DO VESÚVIO

Touriga Franca, Touriga Nacional, Tinta Amarela
60.00€

VINHOS TINTOS ESPECIAIS- SPECIAL RED WINE 'S- DOURO

(0,75 L)

VACARIA RESERVA

Tinta Roriz, Touriga Nacional, Touriga Franca
95,00€

CASA BURMESTER

Touriga Nacional
58.00€

QUINTA DO PORTAL GRANDE RESERVA

60% Touriga Nacional, 30%Tinta Roriz, 10% Touriga Franca
92.00€





QUINTA DO CASTRO RESERVA VINHAS VELHAS

Vinhas Velhas Entre 25 a 30 Diferentes

92.00€

QUINTA DA LEDA

45% Touriga Franca, 15% Tinta Roriz, Touriga Nacional

120.00€

CHRYSEIA

Touriga Nacional e Touriga Franca

180.00€

QUINTA DO VALE MEÃO

55% Touriga Nacional, 40% Touriga Franca, 3% Tinta Barroca, 2% Tinta Roriz

310.00€

VINHOS TINTOS - RED WINE - TRÁS-OS-MONTES

(0,75 L)

QUINTA DO ARCOSSÓ

10% Touriga Nacional, 10% Touriga Franca,
10% Bastardo, 40% Tinta Amarela, 30% Tinta Roriz

26.00€

VALLE PRADINHOS

Cabernet Sauvignon, Tinta Amarela, Touriga Nacional

45.00€

VINHOS TINTOS - RED WINE - BEIRAS

(0,75 L)

CASAS ALTAS

100% Touriga Nacional

42.00€

VINHOS TINTOS - RED WINE - BAIRRADA

(0,75 L)

LUÍS PATO

Baga, Touriga Nacional

26.00€

VINHOS TINTOS - RED WINE - DÃO

(0,75 L)

JULIA KEMPER

Tinta Roriz, Alfrocheiro, Jaén

38.00€

M.O.B VINHA SENNA

Touriga Nacional, Alfrocheiro, Jaen

66.00€





VINHOS TINTOS - RED WINE - ALENTEJO

(0,75 L)

ADEGA MAYOR RESERVA

Aragonês, Touriga Nacional, Alicante Bouschet

34.00€

MONTE DA PECEGUINA

Aragonês, Touriga Nacional, Syrah, Alicante Bouschet, Cabernet Sauvigon

53.00€

HERDADE DOS GROUS

30% Alicante Bouschet, 15% Syrah, 20% Touriga Nacional, 35% Aragonês

45.00€

ESPORÃO RESERVA

Alicante Bouschet, Cabernet Sauvigon, Trincadeira, Syrah, Touriga Nacional, Aragonês

55.00€

RESERVA DO COMENDADOR

Syrah, Touriga Nacional, Alicante Bouschet

65.00€

VINHOS ROSES - ROSÉ WINE - DOURO

(0,75 L)

CLASTRU'S DOC

Touriga Franca, Tinta Barroca, Tinta Roriz, Touriga Nacional

22.00€

PACHECA

Tinta Barroca, Tinta Roriz

27.00€

QUINTA DO CIDRÔ

Touriga Nacional, Touriga Franca

45.00€

REDOMA

Touriga Franca, Tinta Amarela

48.00€

PORTAL DOC

50% Tinta Roriz, 50% Touriga Nacional

36.00€

MARIA IZABEL

Touriga Nacional, Tinta Francisca

52.00€





VINHO / ESPUMANTE A COPO - WINE / SPARKLING WINE BY GLASS

ALVARINHO POUCO COMUM - VERDE
7.00€

DALVA RESERVA - BRANCO / WHITE
7.00€

PACHECA - ROSÉ
7.00€

DALVA RESERVA - TINTO / RED
7.00€

QUINTA DO FERRO BRUTO - ESPUMANTE / SPARKLING WINE
10.00€

ESPUMANTES & CHAMPANHES SPARKLING WINE
(0,75 L)

RAPOSEIRA DOCE
Malvasia Fina, Cerceal, Gouveio Real
32.00€

QUINTA DO FERRO BRUTO
Chardonay, Pinot Noir
36.00€

GRACIE ROSÉ
Vinhão
35.00€

RAPOSEIRA BLANCS DE BLANCS
Malvasia Fina
36.00€

MURGANHEIRA RESERVA MEIO SECO
Malvasia Fina, Cerceal, Gouveio Real
36.00€

RAPOSEIRA SUPER RESERVA BRUTO
Tinta Roriz, Malvasia Fina
36.00€

MURGANHEIRA SUPER RESERVA BRUTO
Chardonnay, Touriga Nacional, Malvasia Fina
50.00€

VERTICE CUVÉE BRUTO
Touriga Franca, Gouveio, Rabigato, Viosinho, Malvasia Fina
50.00€





SOALHEIRO BRUTO

Alvarinho

47.00€

VERTICE CUVÉE MILLÉSIME

Chardonnay, Gouveio

70.00€

MOET & CHANDON BRUT IMPERIAL

Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay

140.00€

VEUVE CLICQUOT

Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay

145.00€

TATTINGER BRUT PRESTIGE ROSÉ

Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay

180.00€

DOM PERIGNON VINTAGE

Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay

460.00€



**DOURO
ROYAL VALLEY**

HOTEL & SPA



Iva incluído à taxa em vigor.

Neste estabelecimento existe um livro de reclamações.

Se necessitar de informação sobre alergénios consulte por favor os nossos colaboradores, antes de efetuar o seu pedido.

Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado ou consumido pelo cliente.

Taxes included.

This establishment has a complaints book.

Contact a staff member if you have any kind of food allergy or intolerance, before you order your food or drink.

Any dish, food or drink, including the appetizer, cannot be charged if not ordered or consumed by the client.