



RESTAURANTE
RESTAURANT
PALATO D'OURO
MENU

No coração do Douro, nasce uma viagem de sabores que acompanha o curso do rio, desde a Ribera del Duero, em Espanha, até à foz do Porto. Ao longo deste território, com mais de 300km, as paisagens, tradições e pessoas dão forma a uma identidade gastronómica única, onde a autenticidade dos produtos e o respeito pela terra estão presentes em cada prato.

Inspirada neste território de exceção, a nossa carta valoriza ingredientes locais e sazonais, produtores da região e receitas que fazem parte da memória duriense. A tradição é o ponto de partida, com uma técnica reinterpretada através de uma cozinha contemporânea e criativa, sem nunca perder a sua essência.

Na nossa horta, a D. Maria cuida de cada fruto e legume, garantindo produtos frescos, sazonais e cheios de identidade. Convidamo-lo a descobrir uma cozinha que honra as suas origens e olha para o futuro, revelando, em cada detalhe, a riqueza gastronómica e vínica do Douro.

In the heart of the Douro, a journey of flavours unfolds, following the course of the river from Ribera del Duero in Spain to the mouth of the Douro in Porto. Across this territory, spanning more than 300 km, landscapes, traditions and people come together to shape a unique gastronomic identity, where the authenticity of the ingredients and respect for the land are present in every dish. Inspired by this exceptional region, our menu celebrates local and seasonal ingredients, regional producers and recipes that are part of the Douro's culinary heritage. Tradition is our starting point, reinterpreted through contemporary and creative cuisine, while never losing sight of its essence.

In our garden, D. Maria carefully tends to every fruit and vegetable, ensuring fresh, seasonal produce with a true sense of place. We invite you to discover a cuisine that honours its origins while looking towards the future, revealing, in every detail, the rich gastronomic and wine heritage of the Douro.

BOAS-VINDAS DO DOURO | A WELCOME FROM THE DOURO

Seleção de pão de massa mãe, sementes e broa tradicional com chouriço, manteiga aromatizada e azeite de Mogadouro
Selection of sourdough, seeded bread and traditional Portuguese cornbread with chouriço, flavoured butter and Mogadouro olive oil

4.00€

Presunto ibérico Guijuelo (100g) 

Iberian ham Guijuelo (100g)

18.00€

Queijo mistura curado Penela 

Aged mixed-milk Cheese Penela

7.50€

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€

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

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

Baião traditional sausage spheres with Serra Cheese (6 uni)

21.00€

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

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

11.00€

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

Crispy suckling pig, white bean cream, and Pala orange

11.50€

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

Oxtail croquettes with fermented tomato (6 uni)

22.00€

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

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

12.00€

Carpaccio de novilho, rúcula, funcho e citrinos

Beef carpaccio, arugula, fennel, and citrus juice and zest

14.50€

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

Fish ceviche selection, pea purée, and sea flavours

27.00€

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

28.00€

Massa fresca do mar, lulas, camarão e manjerição

Fresh seafood pastasquid, shrimp, and basil

26.00€

Robalo, raviolis de marisco e molho de lagostim

Sea bass, seafood ravioli, and lobster sauce

30.00€

Lúcio do Rio Douro, arroz cremosinho de ervilhas e carabineiro 

Douro pike, creamy pea rice, and scarlet shrimp

25.00€

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 MOUTAINS TO THE COUNTRYSIDE*

Cabrito assado à moda de Baião, puré de aipo, legumes da época ejus de alecrim 

Baião-style roasted milk-fedgoat, celeriac purée, seasonal vegetables, and rosemary jus

32.00€

Vitela Arouquesada serra de Montemuro, batata a três tempos e molho Béarnaise 

Arouca veal steak, triple-cooked potato and béarnaise sauce

33.00€

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

26.00€

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

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

25.00€

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

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

26.00€

DE VOLTA À PARTILHA | BACK TO SHARING

Tcosteletão 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 filetespanados

Octopus casserole with its breaded fillets

60.00€

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

23.00€

DA HORTA À MESA | FROM GARDEN TO TABLE

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



Fresh tuna salad, new potatoes, snapbeans, and citrus vinaigrette

19.50€

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



Seasonalvegetablessalad, 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 sauce

20.00€

TERRA DOCE | LAND SWEET

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



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

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

Baião-style roasted milk-fed goat, 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

 Não contém lactose | *Lactose free*  Não contém glúten | *Gluten free*  Vegan  Vegetariano | *Vegetarian*



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.

OS NOSSOS PARCEIROS LOCAIS / OUR LOCAL PARTNERS

GUSTAVO FERNANDES – Entre as águas do Douro e a força das suas margens, o nosso pescador lança as redes num pequeno barco, em busca do lúcio, guardando no rio a tradição de quem vive da terra e da água.



GUSTAVO FERNANDES – Between the waters of the Douro and the strength of its banks, our fisherman casts his nets from a small boat in search of pike, preserving the river tradition of those who live from the land and the water.

TALHO "O AROUQUÊS" – Do saber de quem conhece a terra nasce a excelência da carne Arouquesa, cada corte carrega a identidade da região, o respeito pela tradição e o sabor genuíno de uma das raças autóctones mais emblemáticas de Portugal.



From the knowledge of those who understand the land comes the excellence of Arouquesa beef. Each cut carries the identity of the region, respect for tradition, and the authentic flavour of one of Portugal's most emblematic native breeds.

QUINTA SÃO JOÃO – DOURO PALACE HOTEL – Na Quinta de São João, a terra é cuidada com tempo e dedicação pela Dona Maria que acompanha cada cultivo e colheita, dando vida a frutas e legumes que chegam á nossa mesa com o sabor genuíno da terra.



QUINTA SÃO JOÃO – DOURO PALACE HOTEL – At Quinta de São João, the land is cared for with time and dedication by Dona Maria, who tends to every crop and harvest, bringing to our table fruits and vegetables with the authentic flavour of the land.

TRUTICULUTRA DO BESTANÇA – A Truticultura do Bestança é um espaço dedicado à criação de trutas, onde a limpidez e frescura do rio Bestança, lhes empenham sabor e conexão com a natureza.



TRUTICULUTRA DO BESTANÇA – Truticultura do Bestança is a trout farm dedicated to raising trout, where the crystal-clear, fresh waters of the Bestança River imbue them with flavour and a deep connection to nature.

AZEITE DE MOGADOURO – O Azeite de Mogadouro é um produto tradicional de excelência, conhecido pelo seu sabor, aroma e pela qualidade das azeitonas transmontanas.

AZEITE DE MOGADOURO – Mogadouro Olive Oil is a high-quality traditional product, known for its rich flavor, distinctive aroma, and the excellent olives grown in the Trás-os-Montes region.



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, Côdega e Malvasia Fina , Ragibato

26.00€

CASTELO D' ALBA - RESERVA

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

37.00€

DONA LEONOR

Viosinho, Rabigato, Gouveio

32.00€

QUINTA DO VALLADO

Rabigato, Gouveio, Viosinho, Arinto, CTMdega do Larinho

27.00€

QUINTA DE LA ROSA

45% Viosinho, 55% Rabigato, Côdega 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, Côdega 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)

CLAUSTRU'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)

CLAUSTRU'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€



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.