



DOURO ROYAL VALLEY

HOTEL & SPA



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

Saudações do chefe

Seleção de pão, manteiga aromatizada, azeite do Douro

Chef's snack

Bread selection, flavored butter, Douro olive oil

4.50€

SOPAS | SOUPS

Sopa de peixe, ceviche e alho francês 

Fish soup, ceviche and leek

7.90€

Creme de legumes da nossa horta   

Fresh vegetables cream soup from our garden

5.90€

Gaspacho de beterraba, presunto e iogurte 

Beetroot gazpacho, smoked ham and yoghurt

6.50€

ENTRADAS | STARTERS

Ceviche de tofu, manga e pimento assado   

Tofu ceviche, mango and roasted bell pepper

10.50€

Tártaro de truta, abacaxi, gengibre e leite de tigre  

Trout tartare, pineapple, ginger and leite de tigre

12,50€

Rabo de boi, tomate fermentado, funcho e pickles  

Ox tail, fermented tomato, fennel and pickles

12.50€

Alheira, queijo da serra, chutney de laranja,
crumble de broa com chouriço

Alheira, cheese, orange chutney, bread with chorizo crumble

11.50€

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

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

13.50€

Caranguejo de casca mole, rúcula, agrião, maracujá, maionese de wasabi 

Soft shell crab, arugula, watercress, passion fruit, wasabi mayo


17.00€

Foie gras, brioche, figo e morango



Foie gras, brioche, fig and strawberry


15.00€

PEIXE | FISH

Bacalhau, açorda de tomate, gema curada, coentros e pil-pil 
Codfish, tomato açorda, cured egg yolk, coriander and pil-pil
25.00€

Linguado, couve-flor, legumes baby e molho de avelã 
Sole, cauliflower, baby vegetables and hazelnut sauce
27.50€

Polvo, xerém, grelos, pimento vermelho, espuma de açafraão  
Octopus, xerem, turnip greens, red bell pepper and saffron foam
30.00€


Lúcio do Douro, carabineiro e cevadinha do mar 
Douro pike, carabineiro prawn and barley
23.00€


Pargo, carolino de bivalves, beurre blanc e espirulina 
Common sea bream, bivalves creamy rice, beurre blanc and spirulina
22.50€

CARNE | MEAT

Carre de borrego, crosta de ervas, batata roxa, legumes da época
Rack of lamb, herbs crust, purple potato, seasonal vegetables
27.00€

Vitela arouquesa, batata a três tempos e molho Béarnaise 
Arouca veal steak, triple cooked potato and bearnaise sauce
29.50€



Bochecha de porco, aligot trufado e boletos 
Pork cheek, truffled aligot and boletus
24.00€



Pintada, risoto de queijo da ilha, nozes e espargos 
Guinea fowl, island cheese risotto, walnuts and asparagus
23.00€

Bife tártaro, endívias e batata doce  
Steak tartare, endives and sweet potato
29.00€

VEGETARIANO | VEGETARIAN

Massa fresca, cogumelos, espinafres, queijo de ovelha curado 
Homemade pasta, mushrooms, spinach, cured sheep's cheese
18.00€

Risoto de abóbora, lima e queijo  
Pumpkin risotto, lime and cheese
19.00€

Risoto de cogumelos, espargos e trufa  
Mushroom risotto, asparagus and truffle
20.00€

SOBREMESAS | *DESSERTS*

Tiramisu de framboesa, café e gelado de amêndoa amarga

Raspberry tiramisu, coffee and bitter almond ice cream

8.00€

Cheesecake de chocolate negro, alfazema e amendoim

Dark chocolate cheesecake, lavender and peanut

8.00€



Solero, biscoito e coco

Solero, cookie and coconut

9.00€



Laranja, caramelo e açafraão

Orange, caramel and saffron

8.00€

Éclair de pistacho, mel e mirtilo

Pistachio éclair, honey and blueberry

8.50€

Chocolate de leite, Baileys, baunilha e café

Milk chocolate, Baileys, vanilla and coffee

12.00€

Tábua de queijos, doce e frutos secos

Cheese platter, jam & dried fruits

18.00€



Fruta laminada

Sliced seasonal fruit

6.50€



Não contém lactose | *Lactose free*



Não contém glúten | *Gluten free*



Vegan



Vegetariano | *Vegetarian*



DOURO ROYAL VALLEY

HOTEL & SPA



DOURO PALACE

HOTEL RESORT & 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.



DOURO ROYAL VALLEY

HOTEL & SPA



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

Rabo de boi, tomate fermentado, funcho e pickles

Ox tail, fermented tomato, fennel and pickles

Aregos Monocasta Avesso

Lúcio do Douro, carabineiro e cevadinha do mar

Douro pike, carabiniro prawn and sea barley

Quinta do Portal Branco

Bochecha de porco, aligot trufado e boletos

Pork cheek, truffled aligot and boletus

Busto Touriga Nacional Reserva

Éclair de pistacho, mel e mirtilo

Pistachio éclair, honey and blueberry

Moscatal Roxo Bacalhoa 5 YO

Tiramisu de framboesa, café e gelado de amêndoa amarga

Raspberry tiramisu, coffee and bitter almond 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



DOURO ROYAL VALLEY

HOTEL & SPA

★ ★ ★ ★ ★



DOURO PALACE

HOTEL RESORT & SPA

★ ★ ★ ★ ★

Iva incluído à taxa em vigor.

Taxes included.

Neste estabelecimento existe um livro de reclamações.

This establishment has a complaints book.

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

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

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

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