

---

## ENTRADAS

APPETIZER / ENTRÉE

---

### PARA COMEÇAR

TO START / POUR COMMENCER

1/2 Cesto de Pão   (4) .....	1.8
<i>Half Bread Basket / Demi-panier de pain</i>	
Cesto de Pão   (4) .....	3.5
<i>Bread basket / Panier de pains</i>	
Bolo do Caco com manteiga de alho (quente)   (4) .....	4.3
<i>Caco' Bread with garlic butter (hot) / Pain de 'Caco' au beurre à l'ail</i>	
Couvert (manteiga, azeitona, pasta de atum)   (7) .....	3.9
<i>Couvert (butter, olives, tuna pâté) / Couvert (beurre, olives, pâté de thon)</i>	
Sopa do dia .....	3
<i>Daily soup / Soupe du jour</i>	
Caldo verde   Canja de galinha (aos domingos) .....	3.5
<i>Traditional soup with cabbage   Chicken soup (only sundays) / Soupe aux choux traditionnelle   Soupe de poulet (uniquement le dimanche)</i>	

---

### PETISCOS QUENTES

HOT SNACKS / COLLATIONS CHAUDES

Ovos rotos à espanhola   (1) .....	16
<i>Eggs n Fries / Oeufs et frites</i>	
Ovos mexidos com espargos e alheira   (1, 4) .....	11
<i>Scrambled eggs with asparagus and Portuguese smoked sausage / Œufs brouillés avec des asperges et de la saucisse portugaise</i>	
Moelas   (6) .....	8.5
<i>Chicken gizzard / Gésier de poulet</i>	
Prego no pão (vazia) com batata frita   (4, 6) .....	11
<i>Sandwich with meat, and french fries / Sandwich de Boeuf avec frites</i>	
Pica-pau de novilho   (6, 9) .....	12.5
<i>Cow made with garlic / Boeuf à la crème d'ail</i>	
Ameijoa à Bulhão Pato (*)   (8) .....	24
<i>Clams "Bulhão Pato" style / Palourdes façon "Bulhão Pato" (*)</i>	
Queijo gratinado com mel   (2) .....	10
<i>Cheese au gratin with honey / Fromage gratiné avec miel</i>	

Gambas ao alho   (6, 14) .....	15
<i>Garlic prawns / Crevettes à l'ail</i>	
Enchidos regionais .....	38 /KG
<i>(Chouriço, morcela regional assadas)</i>	
<i>Regional sausages / Charcuteries régionales</i>	
Alheira regional assada   (3, 4, 6) .....	30 /KG
<i>Roast tradicional sausages / Saucisses traditionnelles grillées Weight / Poids</i>	
Asinhas de frango .....	8.5
<i>Chicken wings / Ailes de poulet</i>	
Pimentos padrón .....	8
<i>Grilled padrón pepper / Poivrons "padron" grillés</i>	
Berbigão à Bulhão Pato (*)   (8) .....	15
<i>Cockle "Bulhão Pato" style / Coque façon "Bulhão Pato" (*)</i>	
Bolinhas de alheira com maçã   (1, 3, 4, 6) .....	8
<i>Alheira balls with apple (traditional Portuguese sausage) /</i>	
<i>Boulettes d'alheira avec pomme (saucisse traditionnelle portugaise)</i>	
↓	
(*) Mediante disponibilidade	
(*) Subject to availability / Sous réserve de disponibilité	

---

## PETISCOS FRIOS

### COLD SNACKS / COLLATIONS FROIDES

Ovas de vinagrete (*)   (7) .....	9
<i>Vinegared fish roe / Oeufs de poisson au vinaigrette (*)</i>	
Salada de polvo (*)   (8) .....	12
<i>Octopus salad / Salade de poulpe (*)</i>	
Bacalhau c/ grão (*)   (7) .....	9
<i>Codfish with chickpeas / Morue avec pois chiches (*)</i>	
Camarão cozido 20/30 (*)   (14) .....	55 /KG
<i>Boiled shrimp, 20/30 / Crevettes cuites 20/30 Weight / Poids (*)</i>	
Mexilhão meia concha (*)   (8) .....	10
<i>Mussel with onions / Demi moule à l'oignon (*)</i>	

Salada de orelha de porco (\*) ..... 6  
*Pork's ear / Oreille de porc (\*)*

Iscas de cebolada (\*) ..... 6.5  
*Onions liver / Foie d'oignon (\*)*

Lentrisca grelhada (entremeada) (\*) ..... 6  
*Streaky pork / Tranches de porc grillées*

Presunto de porco preto ..... 120 /KG  
*Black pig ham / Jambon de cochon noir Weight / Poids*

Paio do cachaço de porco preto ..... 66 /KG  
*Neck sausage of black pork / Saucisse de cou de porc noir*

↓

(\*) Mediante disponibilidade

(\*) Subject to availability / Sous réserve de disponibilité

---

## QUEIJOS

### CHEESES / FROMAGE

Nisa curado | (2) ..... 7

Alentejano | (2) ..... 7.5

Cabra c/ orégãos e azeite | (2) ..... 5

Fresco de cabra | (2) ..... 5.3

Soalheira | (2) ..... 52 /KG

Serra amanteigado | (2) ..... 55 /KG

Fresco de cabra c/ doce e frutos secos | (2, 10) ..... 6.5

Manchego | (2) ..... 50 /KG

Cabra artesanal | (2) ..... 50 /KG

Ovelha meia cura / amanteigado | (2) ..... 50 /KG

Ovelha amanteigado | (2) ..... 8.5

Queijo de mistura c/ alho e salsa | (2) ..... 6.5

Queijo de mistura c/ pimenta da terra | (2) ..... 6.5

---

## PRATO PRINCIPAL

### MAIN COURSE / PLAT PRINCIPAL

---

## PEIXE

### FISH / POISSON

Bacalhau na telha com batata a murro e migas   (4, 7) .....	23
<i>Codfish baked on a tile with "smashed" potatoes and "migas"</i>	
<i>Morue rôti sur une tuile avec pommes de terre et "migas"</i>	
Polvo à Mata Bicho com batata a murro e brócolos   (8) .....	24
<i>Octopus "Mata Bicho" style with "smashed" potatoes and broccoli /</i>	
<i>Poulpe à la "Mata Bicho" avec pommes de terre écrasées et brocolis</i>	
Arroz de garoupa e gambas (2 pax) (*) (30 minutos)   (4, 7) .....	59
<i>Grouper and prawn rice / Riz de mérrou et crevettes</i>	
Pastéis de bacalhau com arroz de tomate   (1, 4, 7) .....	14
<i>Codfish fritters with tomato rice / Beignets de morue avec riz à la tomate</i>	
Bacalhau com natas   (1, 2, 4, 7) .....	14
<i>Codfish with cream / Morue à la crème</i>	
Dourada nacional escalada com legumes salteados e batatinha a murro (*)   (7) .....	17
<i>Grilled Portuguese sea bream with sautéed vegetables and "smashed" potatoes /</i>	
<i>Dorade nationale grillée avec légumes sautés et pommes de terre tapées</i>	
Garoupa grelhada com batata e legumes (*) (peso)   (7) .....	75 /KG
<i>Grilled grouper with potatoes and vegetables / Mérrou grillé avec pommes de terre</i>	
Robalo escalado com batata e legumes (*) (peso)   (7) .....	55 /KG
<i>Sea bass with potatoes and vegetables / Bar ouvert avec pommes de terre et légumes</i>	
Camarão tigre grelhado   (14) .....	85 /KG
<i>Grilled tiger prawns / Gambas tigrées grillées</i>	

↓

(\*) Mediante disponibilidade

(\*) Subject to availability / Sous réserve de disponibilité

---

## CARNE

### MEAT / VIANDE

- Mata Bife com batata frita e salada | (2, 6, 9) ..... 18**  
Simples | Cerveja | Mostarda | Pimenta  
*Beef steak (sirloin) Simple | Beer | Mustard | Pepper /  
Steak de bœuf (faux filet) Simple | Bière | Moutarde | Poivre*
- Entrecote com batata a gomo, espetada de padrón e espargos verdes ..... 27**  
*Entrecote grilled with wedge potatoes, padrón pepper skewer,  
and green asparagus / Entrecôte grillé avec pommes de terre en quartiers,  
brochette de poivrons padrón et asperges vertes*
- Flat iron steak com batata rendilhada e legumes assados no forno ..... 75 /kg**  
*Flat iron steak with waffle-cut potatoes and oven-roasted vegetables /  
Flat iron steak avec pommes de terre gaufrées et légumes rôtis au four*
- Preso de porco preto com legumes grelhados (2 pax) ..... 47**  
Black iberian pork with grilled vegetables / Porc noir ibérique, légumes grillés
- Costeleta prime de porco ibérico com salada de laranja (2 pax) | (9) ..... 34**  
*Prime iberian pork chop with orange salad /  
Côtelette prime de porc ibérique, salade d'orange*
- Carne maturada Angus Heritage (dry aged) ..... 75 /KG**  
com batata rendilhada e legumes assados no forno — Maturação entre 32 e 40 dias  
nas nossas câmaras de maturação DRYAGED®  
*Dry aged meat Angus Heritage with waffle-cut potatoes and oven-roasted vegetables  
— Maturation between 32 and 40 days in our DRYAGED® maturation chambers /  
Viande vieillie à sec Angus Heritage avec pommes de terre gaufrées et légumes rôtis au  
four — Maturation entre 32 et 40 jours dans nos chambres de maturation DRYAGED®*
- Espetada Mata Bicho com batata a gomo e salada (2 pax) | (14) ..... 59**  
(Lombo & camarão tigre)  
*Mata Bicho Skewered (loin & tiger prawns) with wedge potatoes and salad /  
Brochettes à Mata (Filet de bœuf & Crevettes tigrées) avec pommes de terre  
en quartiers et salade*
- Pernil de porco (codillo) com batata a murro e verdes salteados ..... 17**  
*Pork knuckle (codillo) with smashed potatoes and sautéed greens /  
Jarret de porc (codillo), pommes de terre écrasées et légumes verts sautés*
- Lasanha de frango | (2, 4) ..... 14**  
Chicken lasagna / Lasagne au pouletcho
- Lasanha à bolonhesa | (2, 4) ..... 14**  
Bolognese lasagna / Lasagnes à la bolognaise
- Franguinho desossado com a nossa batata e salada (dose individual) ..... 14**  
*Boneless Chicken with fries and salad (single serving) / Poulet sans os avec frites  
et salade (portion individuelle)*

---

## PASTAS

### PASTAS / PÂTES

Linguini com pesto, frutos secos e espinafres | (2, 4, 10, 11) ..... 15  
*Linguini with pesto and nuts & spinach / Linguini au pesto aux fruit secs et épinards*

Linguini negro com gambas e molho de marisco | (2, 4, 5, 14) ..... 19  
*Black linguine with prawns and seafood sauce / Linguine noir aux crevettes et sauce aux fruits de mer*

---

## VEGETARIANO

### VEGETARIAN / VÉGÉTARIEN

Linguini com pesto, frutos secos e espinafres | (2, 4, 10, 11) ..... 15  
*Linguini with pesto and nuts & spinach / Linguini au pesto aux fruit secs et épinards*

Salada Mediterrânica com queijo fresco, frutos secos, tomate e laranja | (2, 10) ..... 14  
*Mediterranean salad with fresh cheese, walnuts, tomato and orange / Salade méditerranéenne avec fromage frais, noix, tomate et orange*

Pizza Vegetariana / Vegetarian / Végétarienne | (2, 4) ..... 14  
*Tomate, mozzarella, cogumelos frescos, legumes  
Tomato, mozzarella, fresh mushrooms, vegetables / Tomato, mozzarella, champignons frais, légumes*

Pizza Gourmet | (2, 4) ..... 13.5  
*Tomate, mozzarella, rúcula, tomate seco, queijo cremoso, parmesão  
Tomato, mozzarella, rocket, dried tomato, parmesan, creamy cheese /  
Tomate, mozzarella, roquette, tomate sèche, parmesan, fromage crémeux*

---

## SALADAS

### SALADS / SALADE

Salada César (frango) | (2, 11) ..... 14  
*Emperor Salad (chicken) / Salade Empereur (poulet)*

Salada Mediterrânica com queijo fresco, frutos secos, tomate e laranja | (2, 10) ..... 14  
*Mediterranean salad with fresh cheese, walnuts, tomato and orange / Salade méditerranéenne avec fromage frais, noix, tomate et orange*

Salada de salmão fumado com queijo feta, tomate cherry e rabanetes | (2, 7) ..... 14  
*Smoked salmon salad with feta cheese, cherry tomatoes, and radishes / Salade de saumon fumé avec fromage feta, tomates cerises et radis*

---

## PIZZAS EM FORNO A LENHA

### WOOD OVEN PIZZA / PIZZA AU FOUR À BOIS

↓

Horário do serviço de pizzaria: 12:00 – 15:00 / 19:15 – 23:00

Pizzeria service hours / Horaires de service de la pizzeria: 12:00 – 15:00 / 19:15 – 23:00

Mata Bicho | (1, 2, 4) ..... 15

Tomate, mozzarella, cogumelos frescos, chouriço, bacon, carne picada, cebola, ovo

*Tomato, mozzarella, fresh mushrooms, chorizo, minced beef, bacon, onion, egg /*

*Tomate, mozzarella, champignons frais, chorizo, steak haché, bacon, oignon, œuf*

Margherita | (2, 4) ..... 11

Tomate, mozzarella, manjeriço

*Tomato, mozzarella, basil / Tomate, mozzarella, basilic*

Vegetariana / Vegetarian / Végétarienne | (2, 4) ..... 13.5

Tomate, mozzarella, cogumelos frescos, legumes

*Tomato, mozzarella, fresh mushrooms, vegetables / Tomate, mozzarella,*

*champignons frais, légumes*

Quatro Estações / Four Seasons / Quatre Saisons | (2, 4, 6) ..... 14.5

Tomate, mozzarella, cogumelos frescos, fiambre, azeitonas, curgete, alcachofras

*Tomato, mozzarella, ham, fresh mushrooms, olives, courgette, artichokes /*

*Tomate, mozzarella, jambon, olives, champignons frais, courgette, artichauts*

Nova Camponesa / New Peasant / Nouveau Paysan | (2, 4) ..... 15.5

Tomate, mozzarella, cogumelos shiitake, bacon, chevre, mel

*Tomato, mozzarella, shiitake mushrooms, bacon, goat cheese, honey /*

*Tomate, mozzarella, champignons shiitake, bacon, fromage de chèvre, miel*

Imperial / Impérial | (2, 4, 6) ..... 16.5

Pesto de trufa, presunto, mozzarella fresca, manjeriço

*Truffle pesto, prosciutto, fresh mozzarella, basil / Pesto à la truffe, jambon,*

*mozzarella fraîche, basilic*

Salmone / Salmon / Saumon | (2, 4, 6, 7) ..... 16

Tomate, mozzarella, salmão fumado, queijo feta, anchovas, alcaparras

*Tomato, mozzarella, smoked salmon, feta cheese, anchovies, capers / Tomate,*

*mozzarella, saumon fumé, fromage feta, anchois, câpres*

Cinco Queijos / Five Cheeses / Cinq Fromages | (2, 4) ..... 15

Tomate, mozzarella, gorgonzola, camembert, chevre, parmesão

*Tomato, mozzarella, gorgonzola, camembert, chevre, parmesan / Tomate, mozzarella,*

*gorgonzola, camembert, chèvre, parmesan*

Verão / Summer / Été | (2, 4) ..... 13.5

Tomate, mozzarella, fiambre, ananás fresco

*Tomato, mozzarella, ham, pineapple / Tomate, mozzarella, jambon, ananas*

Gourmet   (2, 4) .....	13.5
Tomate, mozzarella, rúcula, tomate seco, queijo cremoso, parmesão	
<i>Tomato, mozzarella, rocket, dried tomato, parmesan, creamy cheese /</i>	
<i>Tomate, mozzarella, roquette, tomate sèche, parmesan, fromage crémeux</i>	
XPTO   (2, 4) .....	15.5
Tomate, mozzarella, cogumelos, rúcula, presunto ibérico	
<i>Tomato, mozzarella, mushrooms, rocket, Iberian ham / Tomate, mozzarella,</i>	
<i>champignons, roquette, jambon ibérique</i>	
Queijo & Fiambre / Cheese & Ham / Fromaje & jambon   (2, 4) .....	12.5
Tomate, mozzarella, fiambre	
<i>Tomato, mozzarella, ham / Tomate, mozzarella, jambon</i>	
Taverna   (2, 4, 6) .....	14
Tomate, mozzarella, fiambre, cogumelos frescos, azeitonas, cebola	
<i>Tomato, mozzarella, ham, fresh mushrooms, olives, onion / Tomate,</i>	
<i>mozzarella, jambon, champignons frais, olives, oignon</i>	
Chico Lobo   (2, 4, 6) .....	14
Tomate, mozzarella, chouriço picante, alcaparras, cebola	
<i>Tomato, mozzarella, hot chorizo, caper, onion / Tomate, mozzarella,</i>	
<i>chorizo piquant, câpre</i>	
Atum / Tuna / Thon   (2, 4, 6, 7) .....	14
Tomate, mozzarella, atum, pimentos, azeitonas	
<i>Tomato, mozzarella, tuna, peppers, olives / Tomate, mozzarella, thon, poivrons, olives</i>	
Pepperoni   (2, 4) .....	14
Tomate, mozzarella, pepperoni	
<i>Tomato, mozzarella, pepperoni / Tomate, mozzarella, pepperoni</i>	
Calzone   (2, 4) .....	14
Tomate, mozzarella, cogumelos frescos, fiambre, chouriço, azeitonas	
<i>Tomato, mozzarella, fresh mushrooms, ham, chorizo, olives /</i>	
<i>Tomate, mozzarella, champignons frais, jambon, chorizo, olives</i>	
Ingrediente adicional .....	1 / 3
<i>Extra / Supplément</i>	

↓

(\*) Todas as pizzas são temperadas com orégãos e azeite de alho

*(\*) All the pizzas are seasoned with oregano and garlic olive oil / Toutes les pizzas sont assaisonnées d'origan et d'huile d'ail*

---

## ACOMPANHAMENTOS

### SIDE DISH / ACCOMPAGNEMENT

Arroz simples   (4) .....	3.2
<i>Rice / Riz</i>	
Arroz de tomate   (4) .....	4.5
<i>Tomato rice / Riz à la tomate</i>	
Batata frita .....	4
<i>Chips / Frites</i>	
Batata a murro .....	4
<i>Potato / Pomme de terre</i>	
Legumes salteados .....	5
<i>Sautéed Vegetables / Légumes sautés</i>	
Espargos salteados .....	5.5
<i>Sauteed asparagus / Asperges sautées</i>	
Salada (alface, tomate, mista) .....	3.2
<i>Salad / Salade</i>	
Migas   (4) .....	5
<i>Corn Bread &amp; cabagges / Pain de mais &amp; choux</i>	
Ovo estrelado   (1) .....	2.5
<i>Fried egg / Oeuf étoilé</i>	

---

## SOBREMESAS

DESSERT

---

## HARMONIZAÇÕES

PAIRINGS / ACCORDS

Descubra combinações perfeitas entre as nossas sobremesas e bebidas portuguesas.

Discover perfect pairings between our desserts and Portuguese drinks.

Découvrez des accords parfaits entre nos desserts et les boissons portugaises.

Creme queimado   (1, 2, 4) ..... 4 <i>Custard / Crème brûlée</i>	Moscatel ..... 7
Doce de amêndoa   (1, 10) ..... 4.5 <i>Almond sweet / Amande douce</i>	Vinho do Porto ..... 7
Natas do céu   (1, 2, 4) ..... 4.5 <i>Cookies &amp; cream / Biscuits et crème</i>	Licor Beirão ..... 7
Mousse de chocolate   (1, 2) ..... 4.5 <i>Chocolate Mousse / Mousse au chocolat</i>	Vinho do Porto ..... 7
Bolo de Bolacha   (1, 2, 4, 6) ..... 5 <i>Cream and cracker cake / Gâteau gaufrette</i>	Moscatel ..... 8
Tiramisù ..... 5 <i>Tiramisu / Tiramisù</i>	Vinho do Porto ..... 7
Petit gateau   (1, 2, 4) ..... 4.9 <i>Hot chocolate muffin / Petit gâteau</i>	Vinho do Porto ..... 6.9
Trilogia   (1, 2, 4) ..... 6 <i>Trilogy / Trilogie</i>	Moscatel ..... 8.5
Pudim caseiro   (1, 2) ..... 4.5 <i>Homemade pudding / Pudding</i>	Licor Beirão ..... 7
Pudim Molotof   (1) ..... 4.5 <i>Molotof (egg whites pudding) / Molotof</i>	Moscatel ..... 7.5
Cheesecake   (1, 2, 4, 5, 10) ..... 5 <i>Cheesecake / Cheesecake</i>	Vinho do Porto ..... 7.5
Gelado FINI   (2) ..... 4 <i>Ice cream / Glacée</i>	Licor Beirão ..... 6.2
Ananás com lima ..... 5 <i>Pineapple / Ananas</i>	Moscatel ..... 7.5
Manga ..... 5 <i>Mango / Mangue</i>	Licor Beirão ..... 7.5

---

## BEBIDAS

DRINKS / BOISSONS

---

### BEBIDAS SEM ÁLCOOL

NON-ALCOHOLIC DRINKS / BOISSONS SANS ALCOOL

Água purificada (1l) .....	2
<i>Water (1l) / Eau (1l)</i>	
Água (50 cl) .....	1.6
<i>Water (50 cl) / Eau (50 cl)</i>	
Pedras ou Castelo .....	2
<i>Sparkling water / Eau pétillante</i>	
Água com sabores .....	2.2
<i>Flavoured water / Eau aromatisée</i>	
Coca-cola / Cola Zero / Seven Up / Ginger Ale / Tónica .....	2.6
<i>Sumol / Ice tea / Sumo sem gás / Néctar</i>	
Erdinger s/álcool .....	4.5
<i>Light beer / Bière légère</i>	

---

### SUMOS NATURAIS

NATURAL JUICES / JUS NATURELS

Sumo laranja .....	4
<i>Orange juice / Jus d'orange</i>	
Sumo de manga / abacaxi / maracujá .....	4.5
<i>Mango/pineapple/passion fruit juice / Jus de mangue/ananas/fruit de la passion</i>	

---

### JARROS & COMPANHIA

JUGS & CO. / PICHETS & COMPAGNIE

Jarro de vinho — sugestão quinzena (0,5l) .....	10
<i>Wine Jug (0,5l) / Pichet de vin (0,5l)</i>	
Copo de vinho .....	(Por consulta)
<i>Glass of wine / Verre de vin .....</i>	<i>(Consult / Consulter)</i>
Sangria tinta .....	18
Sangria de espumante de frutos vermelhos .....	23
Licor Beirão .....	5
<i>Liqueur</i>	

---

## CERVEJAS

### BEERS / BIÈRES

Imperial Super Bock .....	1.6
Super Bock Sky .....	2.4
Príncipe Super Bock .....	2.6
Caneca 0,5L Super Bock .....	3.6
Caneca 1,2L Super Bock .....	7.5
Imperial Super Bock Stout .....	2.2
Príncipe Super Bock Stout .....	3.4
Caneca 0,5L Super Bock Stout .....	4.4
Caneca 1,2L Super Bock Stout .....	8.5
Erdinger Pressão (0,3L) .....	4.5
Erdinger Pressão (0,5L) .....	6.5
Cidra Somersby Pressão (0,3L) .....	3.5

---

## CAFETARIA

### CAFETERIA / CAFÉTÉRIA

Café .....	1.3
<i>Coffee / Café</i>	
Descafeinado .....	1.3
<i>Decaffeinated / Décaféiné</i>	
Carioca .....	1.3
<i>Weak coffee / Café faible</i>	
Chá Clássico .....	3.2
<i>Classic Tea / Thé classique</i>	

---

# ALERGÉNIOS ALIMENTARES

## FOOD ALLERGENS / ALLERGÈNES ALIMENTAIRES



1

Ovo

*Egg / Oeuf*



2

Leite

*Milk / Lait*



3

Soja

*Soy / Soja*



4

Glúten

*Gluten / Gluten*



5

Amendoim

*Peanut / Cacahuète*



6

Sulfitos

*Sulphites / Sulfites*



7

Peixe

*Fish / Poisson*



8

Moluscos

*Mollusks / Mollusques*



9

Mostarda

*Mustard / Moutarde*



10

Frutos secos

*Dry fruits / Fruits secs*



11

Sésamo

*Sesame / Sésame*



12

Aipo

*Celery / Céleri*



13

Tremoço

*Lupine / Lupin*



14

Crustáceos

*Crustaceans / Crustacés*

---

Este estabelecimento disponibiliza aos clientes informação sobre substâncias que podem provocar alergias. Solicite essa informação ao colaborador.

*This establishment provides customers with information on substances that may cause allergies. Ask the employee for this information.*

*Cet établissement fournit aux clients des informations sur les substances pouvant provoquer des allergies. Demandez à l'employé cette information.*

---

Neste estabelecimento existe Livro de Reclamações.

IVA incluído à taxa legal.

Todos os produtos servidos à mesa, quando solicitados ou aceites pelo cliente, não poderão ser devolvidos.

É aplicada uma taxa de rolha de 6€ por garrafa, sempre que o serviço seja solicitado.

*This establishment has a Complaints Book.*

*VAT included at the legal rate.*

*All products served at the table, once requested or accepted by the customer, cannot be returned.*

*A corkage fee of €6 per bottle is applied whenever the service is requested.*

*Cet établissement dispose d'un Livre de Réclamations.*

*TVA incluse au taux légal.*

*Tous les produits servis à table, une fois demandés ou acceptés par le client, ne peuvent pas être retournés.*

*Des frais de bouchonnage de 6€ par bouteille sont appliqués chaque fois que le service est demandé.*