



BOTANIQ

COCKTAIL LAB

BOTANIQ - O Cocktail Lab dos Açores

Nascido de um profundo respeito pelos ingredientes locais e impulsionado por uma linguagem que combina ciência, território e criatividade, o **BOTANIQ** é mais do que um bar de cocktails – é um laboratório líquido dos Açores. Cada bebida é uma viagem sensorial, meticulosamente elaborada molécula a molécula, capturando a alma destas ilhas vulcânicas. Os ingredientes botânicos colhidos localmente são transformados com precisão científica em experiências de cocktails imersivas que reinterpretem a essência da nossa terra. Exploramos os ricos sabores da erva-cidreira, do maracujá, do chá açoriano (*Camellia sinensis*), do mel, da verbena-limão e do ananás açoriano – elevando-os de ingredientes a histórias num copo.

No **BOTANIQ**, a arte está no processo. Da planta ao paladar, cada cocktail é uma homenagem aos Açores.

BOTANIQ The Cocktail Lab of the Azores

Born from a deep respect for local ingredients and driven by a language that blends science, territory, and creativity, **BOTANIQ** is more than a cocktail bar – it's a liquid laboratory of the Azores.

Each drink is a sensory journey, meticulously crafted molecule by molecule, capturing the soul of these volcanic islands. Locally harvested botanicals are transformed with scientific precision into immersive cocktail experiences that reinterpret the essence of our land.

We explore the rich flavours of Lemon Balm, Passion Fruit, Azorean Tea (*Camellia sinensis*), Honey, Lemon Verbena, and Azorean Pineapple – elevating them from ingredients to stories in a glass.

At **BOTANIQ**, the art is in the process. From plant to palate, every cocktail is a tribute to the Azores.

COCKTAIL ASSINATURA | SIGNATURE COCKTAIL

Pineapple Rite	9 €
Melissa Bloom	9 €
Moscow Verbena	11 €
Passio	12 €
Azorean Amber	9 €

COCKTAILS SEM ÁLCOOL | COCKTAILS WITHOUT ALCOHOL

Mist Over Gorreana	6 €
Quiet Latitude	7 €

COCKTAILS CLÁSSICOS / CLASSIC COCKTAILS

Caipirinha	5 €
Margarita	5 €
Piña Colada	7 €
Mojito	8 €
Expresso Martini	6 €
Negroni	6 €
Cosmopolitan	8 €
Aperol Spritz	8 €
Old Fashioned	12 €
Sex on the Beach	10 €
Paloma	10 €
Whiskey Sour	8 €

APERITIVOS / APERITIFS

Aperol	6 cl	5 €
Per Se	6 cl	5 €
Ricard	6 cl	5 €

AGUARDENTES & BRANDIES / SPIRITS & BRANDIES

CRF Reserva	5 cl	5 €
Pisco El Gobernador	5 cl	7,5 €
Grappa Alexander	5 cl	10 €
Medonho	5 cl	10 €
Quinta do Piloto Aguardente XO	5 cl	10 €

COGNACS

Rémy Martin V.S.O.P.	5 cl	12 €
Courvoisier V.S.O.P	5 cl	13 €
Hennessey V.S.	5 cl	12 €
Hennessey V.S.O.P.	5 cl	16 €
Hennessey X.O.	5 cl	60 €
Courvoisier X.O.	5 cl	47 €



LOUIS XIII – Um Século num Decanter

Cada decanter de **LOUIS XIII** representa o trabalho de várias gerações de mestres adegueiros. Desde 1874, selecionam cuidadosamente as *Eaux-de-Vie* mais antigas e preciosas das nossas adegas, preservando o tempo na sua forma mais pura.

Hoje, o mestre de adega Baptiste Loiseau dá continuidade a esse legado, reservando as melhores *Eaux-de-Vie* como um presente para os seus sucessores - uma visão para o próximo século.

Uma obra-prima do tempo e do terroir, cada decanter é uma mistura de até 1.200 *Eaux-de-Vie*, elaboradas exclusivamente a partir de uvas cultivadas em Grand Champagne, o cru mais prestigiado de Cognac.

LOUIS XIII não é simplesmente uma bebida espirituosa - é um símbolo duradouro de herança, de habilidade artesanal e da passagem do tempo.

LOUIS XIII – A Century in a Decanter

Each decanter of **LOUIS XIII** represents the life's work of generations of Cellar Masters. Since 1874, they have carefully selected the oldest and most precious *eaux-de-vie* from our cellars, preserving time in its purest form.

Today, Cellar Master Baptiste Loiseau continues this legacy, setting aside the finest *eaux-de-vie* as a gift to his successors—a vision for the next century.

A masterpiece of time and terroir, each decanter is a blend of up to 1,200 *eaux-de-vie*, crafted exclusively from grapes grown in Grande Champagne, the most prestigious cru of Cognac.

LOUIS XIII is not simply a spirit—it is an enduring symbol of heritage, craftsmanship, and the passage of time.



Copo / Glass	10 ml	100 €
Copo / Glass	20 ml	200 €
Copo / Glass	40 ml	400 €

WHISKIES

IRE	Jameson Black Barrel	5 cl	10 €
IRE	Bushmills Original	5 cl	5 €
IRE	Busmills Black Bush	5 cl	7 €
IRE	Bushmills Malt 10	5 cl	10 €
IRE	Bushmills Malt 16	5 cl	27 €
IRE	Bushmills Malt 21	5 cl	53 €
SCO	Glenfiddich 12	5 cl	9 €
SCO	Glenlivet 15	5 cl	18 €
SCO	Ardbeg Uigeadail	5 cl	26 €
SCO	Dalmore 12 Anos Sherry Cask	5 cl	20 €
SCO	Dalmore 15 Anos	5 cl	35 €
SCO	Glenmorangie Original	5 cl	15 €
SCO	Glenmorangie 14 Anos	5 cl	21 €
SCO	James Martins 32 Anos	5 cl	99 €
JPN	Nikka From the Barrel	5 cl	34 €
JPN	Akashi White Oak	5 cl	8 €
JPN	Togouchi	5 cl	12 €

LICORES DOS AÇORES / AZOREAN LIQUEURS

Abelhinha Laranja	5 cl	2,5 €
Abelhinha Original	5 cl	2,5 €
Abelhinha Maracujá	5 cl	2,5 €
Licor de Chá	5 cl	3 €
Licor de Leite	5 cl	4 €
Licor de Vinho	5 cl	2,5 €
Licor de Canela	5 cl	2,5 €

LICORES / LIQUEURS

Amarguinha	5 cl	4,5 €
Beirão	5 cl	5 €
Ginginha	5 cl	5 €
Licor 43	5 cl	5 €
Passoã	5 cl	5 €
Baileys	5 cl	5 €
Kahlúa	5 cl	5 €
Limoncello	5 cl	5 €
Amaretto O	5 cl	5 €
Cointreau	5 cl	6 €
Drambuie	5 cl	6 €

GINS

Torel Boutiques Collection x Ghosts of the Ocean

Protegendo os Açores, uma Garrafa de Cada Vez

Na Torel Boutiques Collection, temos orgulho em apoiar importantes iniciativas ambientais. Em colaboração com a Ghosts of the Ocean, uma percentagem de cada garrafa comprada apoia diretamente a Fundação Ocean Azores.

Esta fundação dedica-se a financiar projetos liderados pela comunidade, cuidadosamente selecionados, que promovem um impacto social e ambiental duradouro, com especial enfoque na preservação do ecossistema marinho único que rodeia o arquipélago dos Açores.

Junte-se a nós na proteção dos nossos oceanos.

Para contribuir diretamente para a Fundação Ocean Azores, basta digitalizar o código QR fornecido.

Torel Boutiques Collection x Ghosts of the Ocean

Protecting the Azores, One Bottle at a Time

At Torel Boutiques Collection, we take pride in supporting meaningful environmental initiatives. In collaboration with Ghosts of the Ocean, a portion of every bottle purchased directly supports the Ocean Azores Foundation.

This foundation is dedicated to funding carefully selected community led projects that promote lasting social and environmental impact especially focused on preserving the unique marine ecosystem surrounding the Azores archipelago.

Join us in protecting our oceans. To contribute directly to the Ocean Azores Foundation, simply scan the QR code provided.



PT	Baleia <i>Fever-Tree Mediterranean / Limão / Tomilho</i> <i>Lemon / Thyme</i>	13 €
PT	Medusa Pink <i>1724 / Frutos Vermelhos / Wild Berries</i>	13 €
PT	Ebisu <i>Fever-Tree Indian / Cardamomo / Alecrim</i> <i>Cardamom / Rosemary</i>	13 €
PT	Pineapple & Chilli <i>Fever-Tree Indian / Ananás / Pineapple</i>	13 €
PT	Dolphins Botanical <i>1724 / Hortelã / Lima / Mint / Lime</i>	13 €
PT	Ghosts September 10 <i>Fever-Tree Indian / Laranja / Orange</i>	13 €

ENG	Martin Miller's <i>Fever-Tree Mediterranean / Morango Strawberry</i>	11 €
ENG	Bombay Sapphire <i>Fever-Tree Mediterranean / Lima / Hortelã Lime / Mint</i>	9 €
PT	Sharish <i>Fever-Tree Indian / Laranja / Canela Orange / Cinnamon</i>	13 €
PT	Adamus <i>Fever-Tree Mediterranean / Limão / Hortelã Lemon / Mint</i>	14 €
JPN	Nikka Coffey <i>Fever-Tree Elderflower / Lima / Limão Lime / Lemon</i>	14 €
SCO	Hendrik's <i>Fever-Tree Elderflower / Pétalas de Rosa / Pepino Rose Petals / Cucumber</i>	13 €
FR	G'Vine Florasion <i>Fever-Tree Mediterranean / Limão / Hortelã Lemon / Mint</i>	14 €
DE	Monkey 47 <i>Fever-Tree Indian / Baunilha Vanilla</i>	17 €
PT	Foxtale <i>Fever-Tree Indian / Laranja Orange</i>	8 €
PT	Foxtale Pineapple <i>Fever-Tree India / Ananás Desidratado Dry Pineapple</i>	8 €
PT	Foxtale Passion Fruit <i>Fever-Tree Mediterranean / Maracujá Passion Fruit</i>	8 €
PT	Gold Grail <i>Fever-Tree Indian / Alecrim Rosemary</i>	11 €
PT	The Botanist Islay Dry <i>Fever-Tree Indian / Toranja Grapefruit</i>	14 €

VODKAS

Khor Platinum	5 cl	4 €
Beluga Noble	5 cl	13 €
Ciroc	5 cl	10 €
Grey Goose	5 cl	12 €
Elix	5 cl	14 €
Belvedere	5 cl	14 €

RUMS

Havana 3	5 cl	4 €
Plantation 5	5 cl	9 €
Diplomático Reserva Exclusiva	5 cl	13 €
El Dorado 15	5 cl	18 €
Abuelo Anejo	5 cl	5 €
Abuelo Anejo 7	5 cl	9 €
Abuelo Anejo 12	5 cl	12 €

TEQUILHAS & MEZCAL | TEQUILAS & MEZCALS

Patron	5 cl	14 €
Patron Anejo	5 cl	13 €
Clase Azul Plata	5 cl	30 €
Clase Azul Reposado	5 cl	48 €

<i>Clase Azul Gold</i>	5 cl	109 €
<i>Clase Azul Añejo</i>	5 cl	200 €
<i>1800 Silver</i>	5 cl	9 €
<i>1800 Añejo</i>	5 cl	10 €
<i>1800 Reposado</i>	5 cl	10 €
<i>1800 Milenio Extra Añejo</i>	5 cl	51 €
<i>Jose Cuervo Especial Silver</i>	5 cl	5 €
<i>Jose Cuervo Reserva La Familia Añejo</i>	5 cl	42 €
<i>400 Conejos Joven</i>	5 cl	11 €
<i>Siete Misterios Doba Yej</i>	5 cl	13 €

SUGESTÕES A COPO / WINES BY THE GLASS

CHAMPAGNE 15 CL

N.V.	<i>Billecart Salmon Brut Reserve</i>	25€
------	--------------------------------------	-----

ESPUMANTE / SPARKLING WINE 15CL

N.V.	<i>Torel Boutiques Special Cuvée, Bairrada</i>	9€
------	--	----

VINHOS ROSÉ / ROSÉ WINES 15CL

2023	<i>Rosé Vulcânico, Ilha do Pico</i>	7,5 €
------	-------------------------------------	-------

VINHOS BRANCOS / WHITE WINES 15CL

2023	<i>Terras de Lava, Ilha do Pico</i>	7 €
N.V.	<i>Donatário, Ilha da Terceira</i>	13 €
N.V.	<i>Moledo, Ilha da Terceira</i>	16 €
N.V.	<i>Tinchão, Ilha da Terceira</i>	11 €

VINHOS TINTOS / RED WINES 15CL

2017	<i>Meia Bola, Ilha do Pico</i>	4 €
N.V.	<i>Herdade Grande Dama do Monte, Alentejo</i>	4,5 €

MADEIRA, MOSCALTE E PORTO

1993	<i>H.M.Borges Verdelho</i>	26 €
N.V.	<i>H.M.Borges Boal, 15 Anos</i>	8 €
N.V.	<i>Secret Spot + 10 Anos</i>	5 €
N.V.	<i>Excellet Sigle Cast Horácio Simões</i>	12 €
N.V.	<i>Manoella 10 Anos Tawny</i>	6 €
N.V.	<i>Conceito 40 Anos Tawny</i>	23 €
N.V.	<i>Poças 30 Anos Tawny</i>	17 €
N.V.	<i>Poças Brig's Dry White</i>	5 €
N.V.	<i>Seara D'Ordens Tawny 20 Anos</i>	11 €
2009	<i>La Rosa Porto Vintage</i>	5 €

TAXA DE ROLHA PARA GARRAFAS DE 75CL - 20€
CORK FEE FOR 75CL BOTTLES - 20€

ÁGUA | WATER

BOTANIC (COM/SEM GÁS SPARKLING/STILL)	0,50 cl	2,5 €
GLORIA PATRI (SEM GÁS STILL)	1 lt	3 €
GLORIA PATRI (SEM GÁS STILL) PET	0,33 cl	1 €
MAGNIFICAT (COM GÁS SPARKLING)	1 lt	4 €
MAGNIFICAT (COM GÁS SPARKLING) PET	0,33 cl	1 €
AQUA PANNA	0,75 cl	5 €
AQUA PANNA	0,25 cl	1,5 €
SAN PELLEGRINO	0,75 cl	5 €
SAN PELLEGRINO	0,50 cl	3 €
CASTELO	0,20 cl	1,5 €

CERVEJAS & SIDRAS | BEERS & CIDERS

KORISCA MORGANA	33 cl	7,5 €
KORISCA BRUMA	33 cl	7,5 €
KORISCA PETRA	33 cl	7,5 €
BRIANDA PILSNER LAGER	33 cl	7,5 €
HEINEKEN	33 cl	3 €
HEINEKEN 0.0	25 cl	2 €
GUINNESS	33 cl	5 €
BANDIDADO POMAR	33 cl	3 €

REFRIGERANTES | SODAS

COCA COLA COKE	35 cl	2,5 €
COCA COLA ZERO COKE ZERO	35 cl	2,5 €
7UP	35 cl	2,5 €
WHYNOT SODA - RASPBERRY+THYME	33 cl	4 €
WHYNOT SODA - LEMON MATE	33 cl	4 €
WHYNOT SODA - PEACH	33 cl	4 €
REFRIGERANTE MARACUJÁ KIMA	25 cl	3 €
FEVER TREE INDIAN	20 cl	4 €
FEVER TREE MEDITERRANEAN	20 cl	4 €
FEVER TREE GINGER ALE	20 cl	4 €
FEVER TREE GINGER BEER	20 cl	5 €
1724	20 cl	4 €
UMMIKOMBUCHA ELDERFLOWER PEAR	33 cl	7,5 €
ORGANIC		
UMMIKOMBUCHA LEMON GINGER	33 cl	7,5 €
ORGANIC		
UMMIKOMBUCHA HIBISCO BERRY	33 cl	7,5 €
ORGANIC		
UMMIKOMBUCHA MANGO TURMERIC	33 cl	7,5 €
ORGANIC		

SUMOS NATURAIS | FRESH JUICES

Limonada Lemonade	20 cl	4,5 €
Sumo Natural de Laranja Freshed Squeez	20 cl	6 €
Orange Juice		

CHÁS & INFUSÕES / TEA & INFUSIONS GORREANA

Verde e Ananás / Green Tea & Pineapple	3 €
Chá Verde e Poejo / Green Tea & Pennyroyal	3 €
Chá Verde e Erva-Príncipe / Green Tea & Lemongrass	3 €
Chá Verde, Ananás e Canela do Ceilão / Green Tea, Pineapple & Ceylon Cinnamon	3 €
Chá Preto em papel craft lacrado / Black Tea in sealed craft paper	3 €
Chá Verde e Hibisco / Green Tea & Hibiscus	3 €
Chá Verde e Anis / Green Tea & Anise	3 €

INFUSÕES SOALHEIRO / SOALHEIRO INFUSIONS

Cidreira / Lemon Balm	4,5 €
Hortelã-Chocolate / Mint Chocolate	4,5 €
Hortelã-Menta / Spearmint	4,5 €
Lúcia-Lima / Lemon Verbena	4,5 €
Tomilho-Limão / Lemon Balm	4,5 €
Camomila / Chamomile	4,5 €
Chá Verde / Green Tea	4,5 €
Chá Preto / English Breakfast	4,5 €



Café Cultivado ao Ritmo da Natureza

Aqui não há pressa. Cada grão é colhido manualmente no auge da maturação, seco ao sol durante semanas e torrado com extremo cuidado - seguindo os ritmos da natureza, e não do relógio.

Cultivamos sem pesticidas ou produtos químicos sintéticos. O solo é enriquecido naturalmente com cascas de café, folhas caídas, galhos podados e adubo orgânico - exatamente como deve ser.

O resultado? Um café 100% orgânico com um perfil sensorial verdadeiramente distinto: frutado, aromático, delicadamente doce e com uma acidez refinada e elegante.

Contém menos cafeína que os cafés convencionais, mas oferece um sabor mais profundo e memorável - confeccionado lentamente, para ser saboreado plenamente.

Coffee, Grown by Nature's Pace

There's no rush here. Every bean is hand picked at peak ripeness, sun dried for weeks, and roasted with exacting care guided by the rhythms of nature, not the clock.

We grow without pesticides or synthetic chemicals. The soil is enriched naturally with coffee husks, fallen leaves, pruned branches, and organic manure just as it should be.

The result? A 100% organic coffee with a truly distinct sensory profile: fruity, aromatic, delicately sweet, and with a refined, elegant acidity.

It contains less caffeine than conventional coffees, but offers a deeper, more memorable flavour - crafted slowly, to be savoured fully.

Experiência de Café para 2 Pessoas 30gramas

20 €

Coffee Experience for two people 30grams

Dispomos do menu Delta Cafés. Por favor, solicite à nossa equipa.

We offer the Delta Cafés menu. Please ask our team.



BOTANIQ
COCKTAIL LAB



ENTRADAS / STARTERS

Pão Sovado Torrado, Azeite e Manteiga (V)

Local Sweet Flat Bread, Olive Oil and Butter (V)

Glúten / Ovo / Lactose / Frutos de Casca Rija | Gluten / Egg / Lactose / Nuts

4 €

Creme de Legumes da Ilha (VE)

Island Vegetables Soup (VE)

6 €

Duo de Batata Frita BOTANIQ (V)

French Fries (V)

Glúten / Ovo | Gluten / Egg

5 €

Salada César

Caesar Salad

Peito de Frango / Bacon Regional / Queijo da Ilha

Chicken Breast / Local Smoked Bacon / Cheese from Terceira Island

Glúten / Ovo / Frutos de Casca Rija / Lactose / Mostarda / Sulfitos

Gluten / Egg / Nuts / Lactose / Mustard / Sulfites

12 €

Salada de Novilho

Veal Salad

Novilho / Maracujá / Morcela / Queijo de Cabra

Veal / Passion Fruit / Black Pudding / Goat Cheese

Glúten / Frutos de Casca Rija / Lactose / Mostarda / Sulfitos

Gluten / Nuts / Lactose / Mustard / Sulfites

16 €

Salada BOTANIQ (VE)

BOTANIQ Salad (VE)

Ananás Assado / Tomate / Vinagre Balsâmico / Mel / Pão Sovado Crocante

Roasted Pineapple / Tomato / Balsamic Vinegar / Honey / Local Sweet Flat Bread

Glúten / Lactose / Mostarda / Sulfitos | Gluten / Lactose / Mustard / Sulfites

11 €

SANDUÍCHES | SANDWICHES

(Acompanhado de Duo de Batata Frita BOTANIQ | with French Fries)

Sanduiche de Legumes da Ilha (VE)

Island Vegetables Sandwich (VE)

Tomate Cereja / Pickles de Cebola / Molho de Ervas Finas

Cherry Tomato / Onion Pickles / Fine Herbs Sauce

Glúten / Sulfitos | Gluten / Sulfites

19 €

Tosta de Três Queijos (V)

Three Cheeses Toast (V)

Queijo Curado Extra / Queijo Quinta dos Açores Amanteigado / Queijo "O Morro"
Extra Cured Cheese / Quinta dos Açores Buttery Cheese / "O Morro" Cheese

Glúten / Lactose | Gluten / Lactose

11€

Bifana dos Bravos

Traditional Pork Sandwich

Cachaço de Porco Confitado / Pimentão Fumado / Queijo da Ilha

Pork / Hot Smoked Paprika / Island Cheese

Glúten / Sulfitos / Lactose / Mostarda | Gluten / Sulfites / Lactose / Mustard

7€

Sanduiche de Rosbife

Roast Beef Sandwich

Rosbife / Queijo da Ilha / Pão Lêvedo / Tomate / Manteiga de Lúcia Lima e Cidreira

Roast Beef / Island Cheese / "Lêvedo" Bread / Tomato / Lemon Verbena-Lemon

Balm Butter

Glúten / Lactose | Gluten / Lactose

12€

SNACKS

Tártaro de Novilho dos Açores

Azores Veal Tartare

Novilho / Gema de Ovo / Pão Lêvedo / Ananás

Veal / Egg Yolk / "Lêvedo" Bread / Pineapple

Glúten / Ovo / Lactose / Mostarda / Sulfitos

Gluten / Egg / Lactose / Mustard / Sulfites

16€

Lírio Curado

Cured Amberjack

Lírio / Vinagrete de Maracujá / Sementes de Girassol

Amberjack / Passion Fruit Vinaigrette / Sunflower Seeds

Peixe / Sulfitos | Fish / Sulfites

11€

Torresmo de Porco

Crispy Pork Belly

Porco / Paprica Fumada / Salada de Coentros e Malagueta

Pork Belly / Smoked Paprika / Coriander & Chili Salad

Lactose / Sulfitos / Glúten | Lactose / Sulfites / Gluten

8€

Morcela de Arroz

Roast Portuguese Rice Blood Sausage

Morcela de Arroz / Molho de Ervas e Laranja

Roast Portuguese Rice Blood Sausage / Herbs and Orange Sauce

Sulfitos | Sulfites

8€

SOBREMESAS E QUEIJOS / DESSERTS AND CHEESES

Rabanada de Pão Sovado (V)

Portuguese French Toast made from Local Sweet Flat Bread (V)

Pão Sovado / Gelado de Baunilha e Caramelo Salgado

Local Sweet Flat Bread / Vanilla and Salt Caramel Ice Cream

Glúten / Ovo / Lactose / Frutos de Casca Rija | Gluten / Egg / Lactose / Nuts

6€

Carpaccio de Ananás dos Açores Confitado (VE)

Confit Azorean Pineapple Carpaccio (VE)

Ananás dos Açores / Amêndoa Torrada

Azorean Pineapple / Toasted Almond

Frutos de Casca Rija | Nuts

6€

Tábua de Queijos dos Açores (V)

Azorean Cheeses Board (V)

Lactose / Glúten / Frutos de Casca Rija | Lactose / Gluten / Nuts

Dose para 1 Pessoa | for One Person **12€**

Dose para 2 Pessoas | for Two People **18€**

Fruta (VE)

Fruit (VE)

6€

GELADO / ICE CREAM

Gelados Quinta dos Açores | Ice Cream from Quinta dos Açores

A nossa equipa terá todo o prazer em informar sobre os sabores disponíveis

Our team will be happy to inform you about the available flavours

Lactose / Frutos Casca Rija / Glúten / Soja | Lactose / Nuts / Gluten / Soy

4,5 €

 **| Picante** | Spicy

V | **Vegetariano** | Vegetarian

VE | **Vegano** | Vegan



| CERTIFICADO PELA NATUREZA | CLRTHILD BY NATUREL

DISPOSIÇÕES LEGAIS | LEGAL PROVISIONS

Será um prazer esclarecê-lo sobre os ingredientes dos nossos menus.

Se possui alguma alergia alimentar ou necessita de alguma dieta especial, informe-nos para que possamos preparar o seu menu.

Tenha em atenção que a cozinha não tem ambiente controlado pelo que poderá haver contaminação cruzada.

Todos os preços são afixados em euros e têm IVA incluído à taxa em vigor. Existe livro de reclamações.

Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este for inutilizado.

Dispomos de menu infantil.

Nos termos do Decreto Legislativo Regional n.º 10/2018/A:

- 1. É proibida a venda ou disponibilização de bebidas alcoólicas a menores de 18 anos de idade.**
- 2. É também proibida a venda a pessoas notoriamente embriagadas ou com anomalia psíquica aparente.**
- 3. Pode ser solicitada identificação para verificação da idade.**
- 4. O consumo e vendas são proibidos entre as 00h e as 08h, salvo exceções legais (restauração, discotecas, portos, aeroportos e festas populares).**

We will be pleased to provide any further clarification about the ingredients used in our menus.

Should you have any food allergies or a special dietary request, please let us know so we can prepare your menu accordingly.

Please note that the kitchen has no controlled environment so there may be cross-contamination.

All prices are in euros and include VAT.

A guest complaints book is available.

No dish, food or drink will be charged for if it was not requested by the customer and if it remains untouched by the customer.

Children's menu available.

Under Regional Legislative Decree No. 10/2018/A:

- 1. The sale or supply of alcoholic beverages to persons under the age of 18 is prohibited.**
- 2. The sale of alcoholic beverages is also prohibited to individuals who are visibly intoxicated or appear to have a mental disorder.**
- 3. Identification may be requested to verify age.**
- 4. The sale and consumption of alcoholic beverages are prohibited between 12:00 a.m. and 8:00 a.m., except in legally permitted cases (restaurants, nightclubs, ports, airports, and popular festivities).**