



12H30 - 00H00

PARA PARTILHAR

Couvert • 6€

Cesto de pão, azeitonas marinadas, húmus do chef

(V) Guacamole • 11€

Servido com nachos estaladiços

Nachos de carne estufada • 15€

Cheddar, guacamole, crème fraîche e jalapeños

Asinhas de frango • 13€

Com molho barbecue

Camarão à guilho • 19€

Salteado em alho e coentros

Tábua de queijos e enchidos • 22€

Servidos com compota, tostas e frutos secos

SALADAS

Salada Caesar • 13€

Peito de frango, croutons, parmesão e anchovas

Salada de camarão • 15€

Salada ibérica, camarão, abacate e molho de limão com iogurte

(V) Salada de pêra • 15€

Queijo feta, nozes, laranja e mel

Bowl de frango teriaki • 12€

Arroz, abacate, espargos e rebentos de soja

PRINCIPAIS

Entrecosto • 19€

Com molho BBQ e batata frita

Bife da vazia grelhado 220gr • 26€

Batata frita, tomate cherry e pimentos padron

Salmão teriaki • 18€

Com espargos salteados e cogumelos

Chilli americano • 18€

Servido com nachos e sour cream

Mac and cheese • 16€

Cheddar e bacon crocante

SNACKS

Club sandwich • 14€

Peito de frango, queijo, bacon, alface e ovo

Hambúrguer do Chef • 14€

Hambúrguer de frango, cebola roxa fresca, queijo cheddar, ovo, guacamole, mostarda e mel

Hambúrguer americano • 16€

Queijo cheddar, alface, pickle, tomate e molho Worcestershire

Prego no pão • 18€

Alface, chutney de cebola roxa e mostarda

Tacos & chilli • 14€

Pico de gallo, crème fraîche, guacamole e jalapeños

Sandes de lavagante • 20€

Tomate, alface e molho de cocktail

SOBREMESAS

Brownie de chocolate • 8€

Servido com gelado de baunilha e caramelo salgado

Crème brûlée • 6.50€

Aromatizado com café expresso

Cheesecake • 8€

Cheesecake americano com morangos

Fruta fresca • 4.50€

Fruta da época

Taça de gelado • 6€

3 bolas

12H30 - 15H00 | 19H00 - 22H30

ENTRADAS

Bruschetta de espargos • 11€

Com ovos escalfados, tomate cherry e paio

Cogumelos salteados • 11€

Creme de abóbora, ricotta, ovo e amêndoa

Croquete de borrego • 13€

Cogumelos, enchidos e crocante de presunto

PEIXE

Salmão corado • 19€

Puré de milho, parmesão e espinafres

Lombo de bacalhau • 21€

Tagliatelli, camarão, pesto e creme de espargos

Polvo à bulhão pato • 18€

Batata assada e maionese de paprika

CARNE

Bife da vazia grelhado 220gr • 26€

Batata frita, tomate cherry e pimentos padron

Lombinho de porco ibérico • 19€

Com puré de batata, alho e ervas, presunto crocante

Perna de cordeiro assada • 25€

Arroz de enchidos e molho demi-glace

(V) VEGETARIANO

Caril vegetariano • 13€

Caril de lentilhas vermelhas, cogumelos e arroz branco

Gnocchi de espinafres • 16€

Tofu salteado e creme de espargos

SOBREMESAS

Cheesecake de manga • 8€

Gel de maracujá e mousse de mascarpone

Tarte de sericaia • 7€

Nata batida, gelado de café e banana

Leite creme • 6€

Aromatizado com pipocas caramelizadas

Mousse de chocolate • 6€

Mousse de chocolate de leite com leite de coco

(V) Vegetariano

(GF) Sem Glúten

Caso possua algum ingrediente ao qual é alérgico informar o restaurante ou receção, por favor. Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este inutilizado (DL 10/2015 de 16/01). Todos os preços incluem IVA.



12:30 PM – 12:00 AM

TO SHARE

Couvert • 6€

Bread basket, marinated olives, chef's hummus

(V) Guacamole • 11€

Served with crunchy nachos

Beef nachos • 15€

Cheddar sauce, guacamole, crème fraîche and jalapeño

Chicken wings • 13€

With barbecue sauce

Shrimps sauteed • 19€

With a garlic and coriander

Selection of cheeses and cold meats • 22€

Served with jam, toasts and dry fruits

SALADS

Caesar salad • 13€

Chicken breast, croutons, parmesan and anchovies

Shrimp salad • 15€

Iberian salad, shrimps, avocado, lemon and yogurt sauce

(V) Pear salad • 15€

Feta cheese walnuts, orange and honey

Chicken teriaki bowl • 12€

Rice, asparagus, avocado and soybean sprouts

MAINS

BBQ ribs • 19€

With french fries

Grilled beef steak 220gr • 26€

French fries, cherry tomatoes and padron peppers

Teriaki salmon • 18€

With sauteed asparagus, and a mix of mushrooms

American chilli • 18€

Served with nachos and sour cream

Mac and cheese • 16€

Cheddar and crispy bacon

SNACKS

Club sandwich • 14€

Chicken breast, cheese, bacon, lettuce and egg

Chef's burger • 14€

Chicken burger, fresh red onion, cheddar cheese, fried egg, guacamole, honey and mustard

American burger • 16€

Cheddar cheese, lettuce, pickle, tomato and Worcestershire sauce

Steak sandwich • 18€

Lettuce, red onion chutney and mustard

Chilli & tacos • 14€

Pico de gallo, crème fraîche, guacamole and jalapeños

Lobster roll • 20€

Tomato, lettuce and cocktail sauce

DESSERTS

Chocolate brownie • 8€

Served with vanilla ice cream and salted toffee

Crème brûlée • 6.50€

Flavored with espresso coffee

Cheesecake • 8€

American cheesecake with fresh strawberries

Fresh fruit • 4.50€

Seasonal fruit

Ice cream bowl • 6€

3 scoops

12:30 PM – 15:00 PM | 19:00 PM – 22:30 PM

STARTERS

Asparagus bruschetta • 11€

With poached eggs, cherry tomato and "paio"

Sauteed mushrooms • 11€

Pumpkin cream sauce, ricotta, egg and almond

Lamb croquette • 13€

Mushrooms, sausages and crispy ham

FISH

Seared salmon • 19€

Corn and parmesan puree with spinach

Cod fish • 21€

Tagliatelli pasta, sauteed shrimps, pesto and asparagus cream sauce

Octopus "à bulhão pato" • 18€

Roasted potatoes and paprika mayonnaise

MEAT

Grilled beef steak 220gr • 26€

French fries, cherry tomatoes and padron peppers

Iberian pork tenderloin • 19€

With mashed potato, garlic and herbs and crispy ham

Roasted lamb leg • 25€

With traditional Portuguese sausages and gravy

(V) VEGETARIAN

Vegetarian curry • 13€

Red lentil curry with mushrooms and white rice

Spinach gnocchi • 16€

Tofu and asparagus cream sauce

SWEETS

Mango cheesecake • 8€

Passion fruit and mascarpone mousse

"Sericaia" pie • 7€

Whipped cream, coffee ice cream and banana

Custard milk • 6€

Popcorn custard milk

Chocolate mousse • 6€

Chocolate milk mousse with coconut milk

(V) Vegetarian

(GF) Gluten-Free

Should you have any allergies or food restrictions, please contact the restaurant or reception team. No dish, food product or beverage, including couvert, may be charged if not requested by the customer or unused by the customer (DL 10/2015 of 16/01). All prices include VAT.



ÁGUAS		VINHOS FORTIFICADOS	5 CL	GIN	5 CL
Água sem gás 25 cl	3€	Moscatel Alambre	3€	Bombay Sapphire	8€
Água sem gás 70 cl	4€	Vinha Madeira Barbeito 3 anos Seco	4€	Beefeter	7€
Água das Pedras 75 cl	5€	Taylor's Chip Dry	5€	Mare	11€
Água das Pedras 33 cl	3€	Porto Fonseca Tawny	5€	Hendriks	12,50€
San Pellegrino 25 cl	5€	Niepoort LBV 2017	5€	Mare	11€
Tónica Fever Tree 33 cl	5€	Mouchão Abafado 2018	6€	London N°1	12,50€
Água de Castelo 33 cl	3€			Bulldog	10€
				Sharish	9€
				Citadelle	8€
				Opihr Oriental	10€
				Martin Millers	12,50€
				Tanqueray	10€
CAFETARIA		LICORES	5 CL	RUM TEQUILA VODKA	5 CL
Expresso	3.50€	Beirão	5€	Rum Havana Club	6€
Café com leite	3,50€	Baileys	5€	Rum Havana Club 7 anos	9€
Descafeinado	3.50€	Drambuie	8€	Rum Diplomático	11€
Chá Tisanas	3.50€	Singeverga	8€	Rum Captain Morgan	5€
Cappuccino	4€	Amaretto Disaronno	6€	Tequila Olmeca Gold	7€
Latte macchiato	4€	Benedictine	8€	Tequila Sierra Blanco	6€
Chocolate quente	4€	Frangelico	6€	Vodka Absolut	6€
Café Frappé	7€	Poejo	4€	Vodka Stolichnaya	6€
Café Frappé caramelo	7€	Tia Maria	6€	Vodka Grey Goose	12€
		Amarguinha	4€	Vodka Moscovskaya	5€
		Sambuca	5€		
		Cointreau	7€	AGUARDENTES	5 CL
		Limonchello	8€	Martha's	7€
		Pisang Ambon	6€	Aguardente vínica Lourinhã XO	14€
		Malibu	6€	CRF reserva	6€
		Ginja de Óbidos	4€	Adega velha reserva 6 anos	8€
		Triple Sec	7€	Palácio da Brejoeira	16€
CERVEJAS		APERITIVOS AMARGOS	5 CL	COGNAC ARMAGNAC	5 CL
Sagres 33 cl	5€	Martini	4€	Cognac Courvoisier VS	14€
Heineken 33 cl	5€	Campari	6€	Cognac Rémy Martin VSOP	16€
Cerveja de pressão 33 cl	5€	Pernord	6€	Armagnac Clés Des Ducs VS	14€
Cerveja de pressão 50 cl	9€	Fernet Branca	6€		
Cerveja sem álcool	5€	Jägermeister	6€	WHISKY	5 CL
Corona	8€			Famous Grouse	5€
Budweiser	8€			J&B	5€
Somersby	6€			Cutty Sark	5€
		COCKTAILS		Chivas 18 anos	16€
REFRIGERANTES		Aperol Spritz	8€	Balvenie 12 Double Wood Single Malt	14€
Coca cola 25 cl	4.50€	Negroni	7€	Cardhu Single Malt	10€
Coca cola zero 25 cl	4.50€	Dry Martini	7€	Bushmills	6€
Seven Up 33 cl	4.50€	Margarita	7€	Jameson	7€
Ice Tea limão 33 cl	4.50€	Cosmopolitan	7€	Crown Royal	14€
Fanta laranja 33 cl	4.50€	Mojito	7€	Canadian Club	6€
		Cramberry Mojito	7€	Jim Beam	6€
		Piña Colada	7€	Four Roses	6€
MILKSHAKES		Pimm's Cup	7€	Jack Daniel's	6€
Milkshake banana e baunilha	6€	Tequila Sunrise	7€	Nika From the Barrel	12€
Milkshake chocolate	6€	Bloody Mary	7€	Macallan	25€
Milkshake frutos vermelhos	8€	Mint Julep	7€	Jonny Walker Black Label 15 anos	10€
Milkshake de caramelo salgado e pretzel	8€	Garden Inn	7€		
		Évora Sunshine	7€		
SUMOS NATURAIS		COCKTAILS SEM ÁLCOOL			
Sumo de laranja natural	4€	Rail Spliter	7€		
Sumo de ananás e hortelã	5€	Virgin Mary	7€		
Limonada	4€	Shirley temple	7€		
Sumo do dia	4€				

Caso possua algum ingrediente ao qual é alérgico informar o restaurante ou receção, por favor.

Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este inutilizado (DL 10/2015 de 16/01).

Todos os preços incluem IVA.



WATERS		FORTIFIED WINES	5 CL	GIN	5 CL
Still water 25 cl	3€	Moscatel Alambre	3€	Bombay Sapphire	8€
Still water 70 cl	4€	Vinha Madeira Barbeito 3 anos Seco	4€	Beefeter	7€
Sparkling water 75 cl	5€	Taylor's Chip Dry	5€	Mare	11€
Sparkling water 33 cl	3€	Porto Fonseca Tawny	5€	Hendriks	12,50€
San Pellegrino 25 cl	5€	Niepoort LBV 2017	5€	Mare	11€
Fever Tree tonic water 33 cl	5€	Mouchão Abafado 2018	6€	London N°1	12,50€
Sparkling water 33 cl	3€			Bulldog	10€
		LIQUEURS	5 CL	Sharish	9€
COFFEE & TEA		Beirão	5€	Citadelle	8€
Espresso	3.50€	Baileys	5€	Opihr Oriental	10€
Coffee with milk	3,50€	Drambuie	8€	Martin Millers	12,50€
Decaf coffee	3.50€	Singeverga	8€	Tanqueray	10€
Tea Tisane	3.50€	Amaretto Disaronno	6€		
Cappuccino	4€	Benedictine	8€	RUM TEQUILA VODKA	5 CL
Latte macchiato	4€	Frangelico	6€	Rum Havana Club	6€
Hot chocolate	4€	Poejo	4€	Rum Havana Club 7 anos	9€
Frappé coffee	7€	Tia Maria	6€	Rum Diplomático	11€
Caramel Frappe coffee	7€	Amarguinha	4€	Rum Captain Morgan	5€
		Sambuca	5€	Tequila Olmeca Gold	7€
		Cointreau	7€	Tequila Sierra Blanco	6€
		Limonchello	8€	Vodka Absolut	6€
		Pisang Ambon	6€	Vodka Stolichnaya	6€
		Malibu	6€	Vodka Grey Goose	12€
		Ginja de Óbidos	4€	Vodka Moscovskaya	5€
BEERS		Triple Sec	7€		
Sagres 33 cl	5€			BRANDY	5 CL
Heineken 33 cl	5€	APPETIZERS BITTER	5 CL	Martha's	7€
Draught beer 33 cl	5€	Martini	4€	Aguardente vínica Lourinhã XO	14€
Draught beer 50 cl	9€	Campari	6€	CRF reserva	6€
Non-alcoholic beer	5€	Pernord	6€	Adega velha reserva 6 anos	8€
Corona	8€	Fernet Branca	6€	Palácio da Brejoeira	16€
Budweiser	8€	Jägermeister	6€		
Somersby cider	6€			COGNAC ARMAGNAC	5 CL
		COCKTAILS		Cognac Courvoisier VS	14€
SOFT DRINKS		Aperol Spritz	8€	Cognac Rémy Martin VSOP	16€
Coca cola 25 cl	4.50€	Negroni	7€	Armagnac Clés Des Ducs VS	14€
Coca cola zero 25 cl	4.50€	Dry Martini	7€		
Seven Up 33 cl	4.50€	Margarita	7€	WHISKY	5 CL
Lemon Ice Tea 33 cl	4.50€	Cosmopolitan	7€	Famous Grouse	5€
Orange Fanta 33 cl	4.50€	Mojito	7€	J&B	5€
		Cramberry Mojito	7€	Cutty Sark	5€
MILKSHAKES		Piña Colada	7€	Chivas 18 anos	16€
Vanilla and banana milkshake	6€	Pimm's Cup	7€	Balvenie 12 Double Wood Single Malt	14€
Chocolate milkshake	6€	Tequila Sunrise	7€	Cardhu Single Malt	10€
Red berries milkshake	8€	Bloody Mary	7€	Bushmills	6€
Salted caramel and pretzel milkshake	8€	Mint Julep	7€	Jameson	7€
		Garden Inn	7€	Crown Royal	14€
		Évora Sunshine	7€	Canadian Club	6€
FRESH JUICES				Jim Beam	6€
Fresh orange juice	4€	NON-ALCOHOLIC COCKTAILS		Four Roses	6€
Pineapple and mint juice	5€	Rail Spliter	7€	Jack Daniel's	6€
Lemonade	4€	Virgin Mary	7€	Nika From the Barrel	12€
Juice of the day	4€	Shirley temple	7€	Macallan	25€
				Jonny Walker Black Label 15 anos	10€



ÁGUAS		ESPUMANTES E CHAMPANHES		Alvarinho Deu La Deu 2021 Vinho Verde	30€
Água sem gás 25 cl	3€	Terras Do Demo Bruto Rosé 2021	33€	Ermelinda Freitas Sauvignon Blanc 2021 Península de Setúbal	42€
Água sem gás 70 cl	4€	Vinha D'Ervideira Bruto 2020	38€	Ribeiro Santo Encruzado 2021 Dão	61€
Água das Pedras 75 cl	5€	Monte Das Bagas De Ouro Bruto 2020	59€	Redoma 2021 Douro	66€
Água das Pedras 33 cl	3€	Moët Chandon Rosé	190€		
San Pellegrino 25 cl	5€	Moët Chandon Bruto	120€		
Tónica Fever Tree 33 cl	5€	Ruinart Bruto	170€		
Água de Castelo 33 cl	3€				
CAFETARIA		BRANCOS ALENTEJO		TINTOS OUTRAS REGIÕES PORTUGUESAS	
Expresso	3.50€	B de Borba 2021	20€	JMF Periquita Península de Setúbal	25€
Café com leite	3,50€	Herdade de São Miguel 2021	22€	Fiúza Cabernet Sauvignon 2021 Tejo	26€
Descafeinado	3.50€	Eugénio de Almeida 2021	24€	Duas Quintas 2019 Douro	55€
Chá Tisanas	3.50€	Marques de Borba 2021	30€	Meandro Do Vale Meão 2019 Douro	55€
Cappuccino	4€	Comenda Grande 2021	27€		
Latte macchiato	4€	Vinha D'Ervideira 2021	39€	VINHOS FORTIFICADOS (5CL)	
Chocolate quente	4€	Freixo Chardonnay 2021	41€	Moscatel Alambre	3€
		Monte Das Bagas de Ouro 2021	45€	Vinha Madeira Barbeito 3 anos Seco	4€
		Esporão Reserva 2021	59€	Taylor's Chip Dry	5€
		Cartuxa 2021	60€	Porto Fonseca Tawny	5€
				Niepoort LBV 2017	5€
				Mouchão Abafado 2018	6€
CERVEJAS		ROSÉS ALENTEJO		VINHOS AO COPO (15CL)	
Sagres 33 cl	5€	Eugénio de Almeida 2021	24€		
Heineken 33 cl	5€	Vinha D'Ervideira 2021	37€		
Cerveja de pressão 33 cl	5€	Dona Maria 2021	45€		
Cerveja de pressão 50 cl	9€			ESPUMANTE	
Cerveja sem álcool	5€			Vinha da Ervideira 2020	8€
Corona	8€	TINTOS ALENTEJO			
Budweiser	8€	Reguengos Reserva 2020	23€	BRANCOS	
Somersby	6€	Herdade Do Peso Sossego 2021	27€	Muralhas de Monção 2021	6€
		Monte Das Servas 2015	23€	Comenda Grande Branco 2021	6€
REFRIGERANTES		Comenda Grande 2019	35€	Freixo Chardonnay 2021	9€
Coca cola 25 cl	4.50€	Vinha D'Ervideira 2021	37€	Ermelinda Freitas Sauvignon Blanc 2021	9€
Coca cola zero 25 cl	4.50€	Pontual Syrah 2020	39€		
Seven Up 33 cl	4.50€	Mainova 2020	55€		
Ice Tea limão 33 cl	4.50€	Cardeira 2019	68€	ROSÉ	
Fanta laranja 33 cl	4.50€	Quinta Do Paral Colheita Seleccionada 2019	70€	Eugénio de Almeida 2021	6€
		Cartuxa 2018	78€	Vinha D'Ervideira 2021	8€
SUMOS NATURAIS		BRANCOS OUTRAS REGIÕES PORTUGUESAS		TINTOS	
Sumo de laranja natural	4€	Muros Antigos Loureiro 2021	24€	Fiúza Cabernet Sauvignon 2021	6€
Sumo de ananás e hortelã	5€	Vinho Verde		Vinha D'Ervideira 2021	8€
Limonada	4€			Pontual Syrah 2020	8€
Sumo do dia	4€				

Caso possua algum ingrediente ao qual é alérgico informar o restaurante ou receção, por favor.
Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este inutilizado (DL 10/2015 de 16/01). Todos os preços incluem IVA.



WATERS		SPARKLING WINES AND CHAMPAGNES		Alvarinho Deu La Deu 2021 Vinho Verde	30€
Still water 25 cl	3€	Terras Do Demo Bruto Rosé 2021	33€	Ermelinda Freitas Sauvignon Blanc 2021 Península de Setúbal	42€
Still water 70 cl	4€	Vinha D'Ervideira Bruto 2020	38€	Ribeiro Santo Encruzado 2021 Dão	61€
Sparkling water 75 cl	5€	Monte Das Bagas De Ouro Bruto 2020	59€	Redoma 2021 Douro	66€
Sparkling water 33 cl	3€	Moët Chandon Rosé	190€		
San Pellegrino 25 cl	5€	Moët Chandon Bruto	120€	RED WINE OTHER PORTUGUESE REGIONS	
Fever Tree tonic water 33 cl	5€	Ruinart Bruto	170€	JMF Periquita Península de Setúbal	25€
Sparkling water 33 cl	3€			Fiúza Cabernet Sauvignon 2021 Tejo	26€
		WHITE WINES FROM ALENTEJO		Duas Quintas 2019 Douro	55€
COFFEE & TEA		B de Borba 2021	20€	Meandro Do Vale Meão 2019 Douro	55€
Espresso	3.50€	Herdade de São Miguel 2021	22€		
Coffee with milk	3,50€	Eugénio de Almeida 2021	24€	FORTIFIED WINES (5CL)	
Decaf coffee	3.50€	Marques de Borba 2021	30€	Moscatel Alambre	3€
Tea Tisane	3.50€	Comenda Grande 2021	27€	Vinha Madeira Barbeito 3 anos Seco	4€
Cappuccino	4€	Vinha D'Ervideira 2021	39€	Taylor's Chip Dry	5€
Latte macchiato	4€	Freixo Chardonnay 2021	41€	Porto Fonseca Tawny	5€
Hot chocolate	4€	Monte Das Bagas de Ouro 2021	45€	Niepoort LBV 2017	5€
		Esporão Reserva 2021	59€	Mouchão Abafado 2018	6€
BEERS		Cartuxa 2021	60€		
Sagres 33 cl	5€			WINES BY THE GLASS (15CL)	
Heineken 33 cl	5€	ROSÉ WINES FROM ALENTEJO		ESPUMANTE	
Draught beer 33 cl	5€	Eugénio de Almeida 2021	24€	Vinha da Ervideira 2020	8€
Draught beer 50 cl	9€	Vinha D'Ervideira 2021	37€		
Non-alcoholic beer	5€	Dona Maria 2021	45€	WHITE	
Corona	8€			Muralhas de Monção 2021	6€
Budweiser	8€	RED WINES FROM ALENTEJO		Comenda Grande Branco 2021	6€
Somersby cider	6€	Reguengos Reserva 2020	23€	Freixo Chardonnay 2021	9€
		Herdade Do Peso Sossego 2021	27€	Ermelinda Freitas Sauvignon Blanc 2021	9€
SOFT DRINKS		Monte Das Servas 2015	23€		
Coca cola 25 cl	4.50€	Comenda Grande 2019	35€	ROSÉ	
Coca cola zero 25 cl	4.50€	Vinha D'Ervideira 2021	37€	Eugénio de Almeida 2021	6€
Seven Up 33 cl	4.50€	Pontual Syrah 2020	39€	Vinha D'Ervideira 2021	8€
Lemon Ice Tea 33 cl	4.50€	Mainova 2020	55€		
Orange Fanta 33 cl	4.50€	Cardeira 2019	68€	RED	
		Quinta Do Paral Colheita Seleccionada 2019	70€	Fiúza Cabernet Sauvignon 2021	6€
FRESH JUICES		Cartuxa 2018	78€	Vinha D'Ervideira 2021	8€
Fresh orange juice	4€			Pontual Syrah 2020	8€
Pineapple and mint juice	5€	WHITE WINE OTHER PORTUGUESE REGIONS			
Lemonade	4€	Muros Antigos Loureiro 2021 Vinho Verde	24€		
Juice of the day	4€				

If you have any ingredients you are allergic to, please inform the restaurant or reception.
No dish, food product or beverage, including couvert, may be charged if not requested by the customer or unused by the customer (DL 10/2015 of 16/01).
All prices include VAT.