



SCARLETT

WINE & FOOD

SOBRE NÓS

Bem-vindos ao Scarlett Wine & Food, o lugar perfeito para amantes de vinho, apreciadores de boa gastronomia e conversas que se prolongam pela noite dentro.

Inspiramo-nos no Mediterrâneo, trazendo sabores intensos, ingredientes frescos e combinações inesperadas que transformam cada refeição numa experiência única.

Tal como os seus premiados homólogos em Bangkok e Hong Kong, o Scarlett Wine & Food destaca o melhor de cada ingrediente, criando uma experiência memorável, acompanhada de uma vasta carta de vinhos e cocktails criativos.

Seja para um jantar descontraído, um brinde depois do trabalho ou uma ocasião especial, queremos que cada visita ao Scarlett seja mais do que uma refeição – queremos que seja um momento para recordar.

ABOUT US

Welcome to Scarlett Wine & Food, the perfect place for wine enthusiasts, food lovers, and conversations that last well into the night. Inspired by the Mediterranean, we bring bold flavours, fresh ingredients, and unexpected combinations that turn every meal into a unique experience.

Just like its award-winning counterparts in Bangkok and Hong Kong, Scarlett Wine & Food brings out the very best in every ingredient, creating a memorable experience, paired with an extensive wine list and creative cocktails.

Whether it's a laid-back dinner, after-work drinks, or a special occasion, we want every visit to Scarlett to be more than just a meal – we want it to be a moment to remember.

Alterações ao menu não são aceites (restrições alimentares são exceção).
Menu changes are respectfully declined (dietary requirements excepted).

Caso tenha alguma alergia alimentar, por favor, informe o staff.
Let the staff know of any food allergies.

Pagamentos em separado não são aceites.
We do not split bills.



O nosso menu é confeccionado com ingredientes locais, alinhado com o compromisso de apoiar a economia de proximidade.

Our menu is crafted with locally sourced ingredients, reflecting our commitment to supporting the community.

Scarlett Wine & Food
R.de Avis 10, 4050-075
Porto, Portugal
+351 932 101 833

Open Daily
From 12:30 – 11PM

scarlettporto@randblab.com
f @scarlett_porto
i @scarlett_portugal

Signature Bites

A Little Expert Tip - Add Caviar To Your Bites 10g

30€

Pick Your Bites

Preço por unidade / Price per unit

Oysters

Raw ^{GF} 3

Mignonette (Chalota, Vinagre de Vinho Tinto,
Pimenta Preta)
Mignonette (Shallot, Red Wine Vinegar, Black Pepper)

Gratin ^{GF} 4

Queijo Parmesão, Manteiga de Ervas
Parmesan Cheese, Herbal Butter

Alheira Croquette ^{DF} 4

Maionese de Alho Negro, Pata Negra
Black Garlic Mayo, "Pata Negra"

Codfish Cake 4

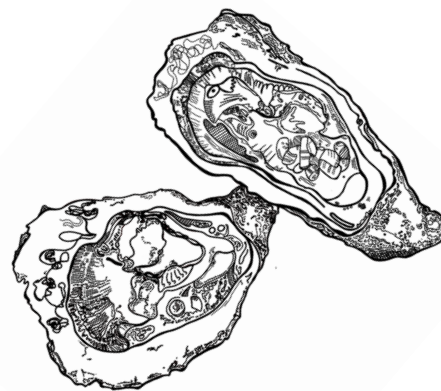
Caviar, Creme de Queijo
Caviar, Cheese Cream

Scarlett Potato Wedges ^{VEG GF} 10

Wedges de Batata, Maionese de Alho Negro, Queijo Parmesão
Potato Wedges, Black Garlic Mayo, Parmesan Cheese

5J ^{GF DF} 17

Presunto Bellota 100% Ibérico (40g) servido com Pão Torrado
100% Iberic Bellota Ham (40g) served with Sourdough Bread Toast



Cheese & Charcuterie

Seleção de Queijos
Cheese Scarlett Selection
Comté (France) / Gouda (Netherlands) / Manchego (Spain)

Charcutaria Tradicional Portuguesa
Authentic Portuguese Charcuterie
Lombo de Barrancos / Paio de Barrancos /
Salpicão Cachaço

Cheese Plate ^{VEG} 18
3 Queijos / Cheeses

Charcuterie Plate ^{DF} 20

3 Charcutarias / Charcuterie
+ 5J Presunto Bellota 100% Ibérico (20g) 9
+ 5J 100% Iberic Bellota Ham (20g) 9

Scarlett Board 24

2 Queijos / Cheeses
2 Charcutarias / Charcuterie

First Things First

Couvert ^{VEG}

4,5/person

Patê de Cogumelos, Azeitona Kalamata Marinada,
Pão de Fermentação Natural, Crackers
*Mushroom Parfait, Marinated Olives, Sourdough
Bread, Crackers*

Pumpkin Velouté ^{PB DF GF}

Abóbora, Especiarias, Rebentos de Shiso
Pumpkin, Spices, Shiso Sprouts

Onion Soup

Consommê de Aves, Cebola, Tosta de Pão, Queijo
Parmesão Gratinado
*Double Boiled Consommé, Onion, Toasted Bread,
Gratinéed Parmesan Cheese*

Cabbage & Chestnut ^{VEG}

Couve Branca Grelhada, Purê de Castanha Fumado,
Crumble de Avelã
Cabbage, Smoked Chestnut Purée, Hazelnut Crumble

Beetroot Tartar ^{VEG DF}

Beterraba, Endro, Alcaparras, Pepino Pickelado, Crackers
Beetroot, Dill, Capers, Pickled Cucumber, Crackers

Shrooms Wings ^{VEG DF}

Cogumelos Pleurotus Panados, Remoulade de Paprika
Breaded Oyster Mushrooms, Paprika Remoulade

12 Mussels & Shiitake 18

Brioche Tostado, Mexilhões, Cogumelos Shiitake, Molho
de Mexilhão, Tamarindo
*Sourdough Brioche Toast, Mussels, Shiitake, Rich Seafoo,
Tamarind Sauce*

14 Tuna Crudo ^{DF} 18

Atum, Lima Caviar, Chili Oil
Tuna, Fingerlime, Chili Oil

15 Scarlett Kale Caesar ^{VEG} 18

Alface Romana Baby, Couve Kale, Grão-de-bico Crocante,
Croutons, Abacate
*Baby Cos Lettuce, Kale, Crispy Chickpeas, Sourdough
Croutons, Avocado*

+ Coxa de Frango Grelhada 6
+ Grilled Chicken Thigh 6

Mains

Ravioli ^{VEG} 24

Ravioli de Abóbora e Gorgonzola, Sálvia, Avelã, Abóbora Assada

Pumpkin & Gorgonzola Ravioli, Sage, Hazelnut, Roasted Pumpkin

Lamb Ragoût 26

Borrego Estufado Lentamente, Pappardelle Fresca, Ervas

Slow-Braised Lamb Ragoût, Fresh Pappardelle, Herbs

Scarlett Burger 22

Hambúrguer de Novilho, Queijo Azul e Cheddar, Alface, Chutney de Bacon e Tomate, Batata Frita

Beef Patty, Blue & Cheddar Cheese, Lettuce, Bacon & Tomato Chutney, Crispy Potato Fries

Grilled Octopus ^{GF} 28

Polvo Grelhado, Batata, Couve Kale, Nduja

Grilled Octopus, Potato, Kale, Nduja

Codfish & Curry ^{GF DF} 28

Bacalhau Semi-cura, Arroz de Coco, Molho de Caril e Citronela

Semi-cured Codfish, Coconut Rice, Lemongrass Curry Sauce

Confit Duck ^{GF} 26

Perna de Pato Confitado, Cogumelos, Batata, Demi Glace

Duck Leg Confit, Mushroom, Potato, Demi Glace

Bitoque ^{GF} 30

Lombo de Novilho, Gema Confitada, Batata Frita, Molho de Café

Beef Tenderloin, Confit Egg Yolk, Crispy Fries, Coffee Sauce

Venison & Chanterelle 32

Açorda Cremosa de Cogumelos Chanterelle, Veado, Redução de Amora

Creamy Chanterelle "Açorda", Venison, Blackberry Sauce



Sweet Corner

Almond Basque Cheesecake ^{VEG GF} 9

Servido com Caramelo de Café
With Coffee Caramel

Suggestion

Pair with Graham's 10 +12

Apple Honey Butter Toast ^{VEG} 9

Servido com Calda de Vinho de Porto e Especiarias
With Spiced Port Wine Sauce

For that extra tip-top touch

+ *Gelado Baunilha 4*

+ *Vanilla Ice Cream 4*

Suggestion

Pair with Graham's 10 +12

Smoked Cherry Chocolate Cremeaux ^{VEG} 9

"The Scarlett Mon Chéri"

Suggestion

Pair with Ramos Pinto Ruby +7

Pumpkin Queijada & Chai Cream ^{VEG} 9

Servido com Gelado de Baunilha
With Vanilla Ice Cream

Suggestion

Pair with Graham's 10 +12

Craft Ice Cream Scoop 5

Baunilha ^{VEG} / Pistácio ^{VEG} / Sorvete de Frutos Vermelhos ^{PB}
Vanilla ^{VEG} / Pistachio ^{VEG} / Red Berries Sorbet ^{PB}

Baby Cheese Plate ^{VEG} 12

Seleção de 1 Queijo: Comtè / Gouda / Manchego
Servido com Crackers e Compota Sazonal

Selection of 1 Cheese: Comtè / Gouda / Manchego
Served with Crackers & Seasonal Jam

Suggestion

Pair with Dalva 10 +12





Wine & Drinks

Scarlett Wine & Food
R.de Avis 10, 4050-075 Porto,
Portugal
+351 932 101 833

scarlettporto@randblab.com

  @scarlett_porto

 @scarlett_portugal

Red Wine

		gls.	btl.			gls.	btl.
Dalva Reserva – Douro	PT	7	30	Quinta de São Bernardo Carlota, Douro	PT		48
Duorum – Douro	PT	7	30	Estruturado e elegante, o Carlota é um tinto complexo que expressa a intensidade e precisão da enologia do Douro ao mais alto nível.			
Hasso – Douro	PT	8	40	<i>Structured and elegant, Carlota is a complex red that showcases the intensity and precision of Douro winemaking at its finest.</i>			
Comboio do Vesúvio – Douro	PT	8	40				
Boina – Douro	PT		32	Quinta de Lemos Dona Louise 2012, Dão	PT		52
Fresco e autêntico <i>Fresh and authentic</i>				Maduro e gastronómico, este vinho oferece profundidade persistente com notas de frutos silvestres e especiarias.			
Monte Cascas Reserva, Douro	PT		36	<i>Mature and gastronomic, this wine offers persistent depth with notes of forest fruit and spice - a beautiful example of aged Dão finesse.</i>			
Este vinho complexo revela camadas de fruta madura, especiarias e taninos polidos. <i>This complex wine offers layers of ripe fruit, spice, and polished tannins.</i>				Crasto Altitude, Douro	PT		54
Casa de Santar Reserva, Dão	PT		38	Elegante e mineral, este tinto fresco oferece fruta vibrante e precisão, destacando as vinhas de altitude da Quinta do Crasto.			
Este tinto encorpado revela harmonia, profundidade e persistência. <i>This full-bodied red delivers harmony, depth, and persistenc.</i>				<i>Elegant and mineral, this fresh red delivers vibrant fruit and precision, highlighting the high-altitude vineyards of Quinta do Crasto.</i>			
Rubrica, Alentejo	PT		40	Pedra Reserva	PT		60
Um vinho ousado e elegante que deixa uma impressão duradoura. <i>A bold yet elegant wine that leaves a lasting impression.</i>				Robusto e complexo, este vinho especial combina estrutura e elegância com fruta em camadas e notas subtis de madeira.			
Quinta de São Bernardo, Douro	PT		40	<i>Robust and complex, this special wine combines structure and elegance with layered fruit and subtle oak</i>			
Brilhante e mineral, com notas florais e fruta fresca que refletem o seu terroir de forma exemplar. <i>Bright and mineral-driven, with floral notes and fresh fruit that reflect its terroir beautifully.</i>				Chriseya, Douro	PT		120
Herdade do Esporão, Alentejo	PT		42	Sedutor e suave, Chriseya é um blend refinado com fruta madura, taninos sedosos e final persistente. Elegante e complexo.			
Equilibrado e suave <i>Balanced and smooth</i>				<i>Seductive and smooth, Chriseya is a refined blend with ripe fruit, silk-like tannins, and a lingering finish. Elegant and complex.</i>			
Post Scripton, Douro	PT		46	Xisto Roquette & Cazes, Douro	PT		150
Um vinho muito bem elaborado, com equilíbrio e profundidade. <i>A beautifully crafted wine with balance and depth.</i>				Um vinho icónico de estrutura e persistência, que combina a finesse francesa com a alma do Douro. Rico, elegante e elaborado com precisão.			
				<i>An iconic wine of structure and persistence, combining French finesse with Douro soul. Rich, elegant, and crafted with precision.</i>			

White Wine

		gls.	btl.			gls.	btl.
Solar da Pena Arinto – Vinho Verde	PT	6	30	Quinta de São Bernardo – Douro	PT		40
Titular – Dão	PT	6	30	Cítrico e floral, revela-se fresco e elegante, com perfil vibrante e notas minerais que refletem o seu terroir de altitude.			
Dalva Reserva – Douro	PT	7	34	<i>Citrusy and floral, this fresh and elegant wine shows a vibrant profile with mineral notes reflecting its high-altitude terroir.</i>			
Hasso – Douro	PT	8	40				
Crasto – Douro	PT	8	40				
Quinta de Santa Cristina Avesso				Redoma – Douro (Niepoort)	PT		42
– Vinhos Verdes	PT		36	Complexo e mineral, este branco do Douro alia frescura a camadas aromáticas e estrutura, num estilo sofisticado e gastronómico.			
Fresco e vibrante, este Avesso destaca-se pela fruta expressiva e acidez equilibrada.				<i>Complex and mineral, this Douro white combines freshness with aromatic layers and structure — a refined, food-friendly wine.</i>			
<i>Fresh and vibrant, this Avesso stands out for its expressive fruit and balanced acidity.</i>							
Evidência Encruzado – Dão	PT		34	Quinta de São Bernardo Alecrim – Douro	PT		48
Elegante e untuoso, revela frescura e complexidade, com notas discretas de fruta branca e um final longo e sofisticado.				Fresco e elegante, com perfil mineral e complexo, revela intensidade aromática e textura envolvente.			
<i>Elegant and textured, it offers freshness and complexity, with delicate white fruit notes and a long, sophisticated finish.</i>				<i>Fresh and elegant, with a mineral and complex profile, it shows aromatic intensity and a layered texture.</i>			
Soalheiro Alvarinho				Ilha do Pico – Açores	PT		60
– Vinho Verde (Monção e Melgaço)	PT		36	Salino e vibrante, este branco atlântico combina citrinos e mineralidade vulcânica, oferecendo uma expressão única da Ilha do Pico.			
Fresco e elegante, apresenta perfil tropical com toque mineral, tornando-se um dos alvarinhos mais icónicos de Portugal.				<i>Saline and vibrant, this Atlantic white blends citrus and volcanic minerality, offering a truly unique expression of Pico Island.</i>			
<i>Fresh and elegant, with tropical notes and a mineral touch, this is one of Portugal's most iconic Alvarinhos.</i>							
Crasto Superior – Douro	PT		38	Quinta das Carvalhas – Douro	PT		65
Fresco e frutado, combina elegância com mineralidade, revelando-se um branco de grande equilíbrio e precisão aromática.				Cítrico e equilibrado, este branco fresco mostra uma mineralidade subtil e elegância natural — ideal para acompanhar pratos leves.			
<i>Fresh and fruity, this wine combines elegance with minerality, delivering balance and aromatic precision.</i>				<i>Citrusy and balanced, this fresh white reveals subtle minerality and natural elegance — perfect with lighter dishes.</i>			
Prova Nº 5 100% – Lisboa	PT		36	Quinta do Convento 1999 – Douro	PT		80
Floral e mineral, este branco elegante oferece frescura delicada e uma estrutura subtil que o torna especial e distinto.				Evoluído e complexo, este branco raro exhibe notas de frutos secos, untuosidade e uma persistência notável.			
<i>Floral and mineral, this elegant white offers delicate freshness and subtle structure — refined and distinctive.</i>				<i>Mature and complex, this rare white shows notes of dried fruit, rich texture, and remarkable persistence — a testament to Douro's aging potential.</i>			

Champagne & Sparkling Wine

		btl.			gls.	btl.
Tattinger Brut, Champagne	FR	120	Conde de Cantanhede, Sparkling Wine	PT	9	40
Bollinger Brut, Champagne	FR	140	Vértice Cuvée Bruto, Sparkling Wine	PT		45
Ruinart Brut, Champagne	FR	160				

Port Wine

	gls.
Ramos Pinto Tawny	7
Ramos Pinto Ruby	7
Ramos Pinto White	7
Croft Pink	8
Taylor's Chip Dry	8
Taylor's 10	12
Taylor's 20	20
Graham's 10	12
Graham's 20	14
Fonseca 20	14

Port Wine Degustation

Scarlett Port Wine Degustation 18 / per person

A guided tasting journey through the rich diversity of Port wine. Discover the elegance of White, the complexity of Tawny, and the bold character of Ruby, each glass revealing a unique expression of the Douro Valley.

*Ramos Pinto White / Ramos Pinto Tawny /
Ramos Pinto Ruby*

Scarlett Premium Port Wine Degustation 30 / per person

An elegant exploration of aged Tawny Ports, showcasing nuance, time, and terroir.

Graham's 10 / Taylor's 10 / Fonseca 20

Classic Cocktails

Hugo Spritz	10	Dry Martini	10
St Germain, Espumante, Soda		Bombay Sapphire OU 42 Below, Vermute	
<i>St Germain, Sparkling Wine, Soda</i>		<i>Bombay Sapphire OR 42 Below, Dry Vermouth</i>	
Daiquiri	10	Moscow Mule	10
Bacardi Carta Blanca, Lima, Xarope de Açúcar		42 Below, Lima, Xarope de Gengibre, Ginger Beer	
<i>Bacardi Carta Blanca, Lime, Sugar Syrup</i>		<i>42 Below, Lime, Ginger Syrup, Ginger Beer</i>	
Margarita	10	Pornstar Martini	10
Cazadores Silver, Cointreau, Lima, Xarope de Agave		42 Below, Passoa, Puré de Maracujá, Xarope de	
<i>Cazadores Silver, Cointreau, Lime, Agave Syrup</i>		Baunilha, Lima, Aquafaba	
Paloma	12	<i>42 Below, Passoa, Passionfruit Purée, Vanilla Syrup,</i>	
Patrón Reposado, Sumo de Toranja, Sumo de Lima,		<i>Lime, Aquafaba</i>	
Xarope de Agave, Soda de Toranja		Negroni	12
<i>Patrón Reposado, Grapefruit Juice, Lime Juice, Agave</i>		Bombay Sapphire, Martini Rubino, Campari	
<i>Syrup, Grapefruit Soda</i>		<i>Bombay Sapphire, Martini Rubino, Campari</i>	
Cosmopolitan	10	Old Fashioned	12
42 Below, Cointreau, Sumo de Arando, Lima		Jimbeam, Açúcar Mascavado, Bitters	
<i>42 Below, Cointreau, Cranberry Juice, Lime</i>		<i>Jimbeam, Brown Sugar, Bitters</i>	
Mojito	10	Last Word	14
Bacardi Carta Blanca, Menta, Lima, Açúcar Mascavado,		Green Chartreuse, Luxardo Maraschino,	
Soda		Bombay Sapphire, Lima	
<i>Bacardi Carta Blanca, Mint, Lime, Brown Sugar, Soda</i>		<i>Green Chartreuse, Luxardo Maraschino,</i>	
Espresso Martini	12	<i>Bombay Sapphire, Lime</i>	
42 Below, Xarope de Baunilha, Kahlua, Shot de Espresso			
<i>42 Below, Vanilla Syrup, Kahlua, Espresso Shot</i>			

Have something different in mind? Let our team know -- we'll do our best to make it!

Signature Cocktails

A partir das 15h / From 3PM

Purple Haze 14

Nordés, St Germain, Manjerição, Lima, Mirtilo, Aquafaba
Nordés, St Germain, Basil, Lime, Blueberry, Aquafaba

Winter Condition 14

Infusão de Bulleit Bourbon e Black Label em Maçã Vermelha e Canela, Laranja, Bitters de Angostura, Açúcar Mascavado

Bulleit Bourbon and Black Label infusion with Red Apple and Cinnamon, Orange, Angostura Bitters, Brown Sugar

Grey December 14

Pisco, Cordial de Ananás, Tio Pepe, Agave
Pisco, Pineapple Cordial, Tio Pepe, Agave

Early Autumn 14

Bacardi Spiced, Licor de Castanha, Limão, Bitters de Chocolate
Spiced Bacardi, Chestnut Liquor listed, Lemon, Chocolate Bitters

Signature Mocktails

A partir das 15h / From 3PM

Zen Affair 10

Chá de Baunilha Bourbon, Mirtilo, Limão, Ginger Ale
Vanilla Bourbon Tea, Blueberry, Lemon, Ginger Ale

Golden Muse 10

Martini Floreale, Maracujá, Manga, Lima, Baunilha
Martini Floreale, Passion Fruit, Mango, Lime, Vanilla



Aperitif / Liquors

mixers +2

Martini Rubino	6
Martini Ambrato	6
Noilly Prat	8
St Germain	10
Licor Beirão	6
Bailey's	8
Campari	8
Cointreau	8
Drambuie	8
Per Se	8
Suze	8
Luxardo Maraschino	10
Amaretto	10
Fernet Branca	8
Jagermeister	8
Chartreuse	16

Tequila, Mezcal & Aguardente

mixers +2

Cazadores Blanco	8
Cazadores Reposado	8
Patrón Silver	14
Patrón Reposado	18
Patrón Añejo	20
Pisco 1615 Acolado	10
Aguardente Caves São João	12
Aguardente Bagaceira Palácio da Brejeira	14
Mezcal Joven Montelobos	16

Vodka

mixers +2

42 Below	8
Grey Goose	14
Ciroc	14
Absolut	10
Belvedere	16

Rum

mixers +2

Bacardi Carta Blanca	8
Bacardi Spiced	8
Bacardi 4	10
Bacardi Ocho	14
Santa Teresa 1796	20
Diplomático Reserva Exclusiva	18
Zacapa 23	25

Gin

mixers +2

Bombay Sapphire	8
Bombay Premier Cru	10
Oxley	14
Bulldog London	10
Tanqueray 10	10
Nordés	12
Hendricks	14
Gin Mare	14
G'Vine	14
Invicta International Dry	12
Adamus	16

Whiskey / Whisky

mixers +2

Scotch Whisky

Single Malt & Blended – Escócia / Scotland
Notas florais, frutadas ou trufadas, dependendo da região.
Floral, fruity or peaty notes depending on the region

Dewar's 12 yr	12
Aberfeldy 12 yr	16
Johnnie Walker Black Label	14
Johnnie Walker Blue Label	
Glenfiddich 12yr	18
Glenfiddich 18 yr	22
The Macallan – Classic Cut	35

Bourbon Whiskey

Base de milho, doce e encorpado – EUA
Corn-based, sweet and full-bodied – USA

Jim Bean	8
Bulleit Bourbon 12 yr	14
Maker's Mark	16

Irish Whiskey

Suave, leve e ligeiramente adocicado – Irlanda
Smooth, mellow and slightly sweet – Ireland

Jameson	8
Bushmills Black Bush	10

Tennessee Whiskey

Filtrado a carvão – macio e redondo - EUA
Charcoal mellowed – soft and rounded – USA

Jack Daniels	10
--------------	----

Rye Whiskey

Seco, picante e intenso – EUA
Spicy, dry and bold – USA

Bulleit 95 Rye	14
----------------	----

Japanese Blend Whisky

Equilibrado, elegante e preciso – Japão
Balanced, elegant and precise – Japan

Nikka From the Barrel	18
-----------------------	----

Beer

Super Bock (pressão / draft) 20cl / 40cl	2.5 / 4.5
Panache / Shandy (pressão / draft) 20cl / 40cl	3 / 4
Super Bock 0% Alcohol (garrafa / bottle)	3

Soft Drinks

Coca Cola	4
Coca-Cola Zero	4
Sprite	4
Fanta Laranja / Orange Fanta	4
Schweppes Ginger Ale / Ginger Beer /	
Tonic Water / Soda	4
Limonada / Lemonade	3

Coffee & Tea

Expresso / Espresso	3
Expresso Descafeinado / Decaf Espresso	3
Americano	4
Chá / Tea	5
Menta / Mint, English Breakfast, Camomila / Chamomile, Verde / Green, Earl Grey	

Waters

Água Mineral / Still Water 0.37L / 0.75L	3 / 5
Água Gaseificada / Sparkling Water 0.25L / 0.75L	3 / 5

Se é alérgico a algum dos produtos a seguir indicados por favor contacte os nossos colaboradores: Cereais que contêm glúten, Crustáceos, Ovos, Peixes, Amendoins, Soja, Leite (incluindo lactose), Frutos de casca rija, Alpo, Mostarda, Sementes de sésamo, Dióxido de enxofre e sulfitos, Tremçoço, Moluscos. Lembramos que os nossos produtos são preparados em ambientes que não são totalmente livres de alérgenos, pelo que há sempre um risco potencial de contaminação cruzada.

Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este for inutilizado, de acordo com o Ponto 3, do Artigo número 135, do Decreto de Lei 10/2015.

Este estabelecimento possui livro de reclamações.

Este menu está em vigor desde 20 de novembro de 2025.

Os preços estão sujeitos a uma taxa de serviço de 7%, incluem IVA e estão indicados em euros.

Should you have concerns about the following ingredients, related with food allergy. please ask a member of our team who will assist you. Cereals containing gluten, Crustaceans, Eggs. Fish, Peanuts, Soybeans, Milk (including lactose), Nuts, Celery. Mustard Sesame seeds, Sulphur dioxide. Lupin, Mollusc. Our menu dishes are prepared in environments that are not totally free from allergen ingredients. There is a potential risk of cross-contamination.

Any dish, food or beverage, can be charged if it was not required by the customer or else consumed by the customer (Ponto 3, do Artigo nº 135, do Decreto-Lei 10/2015).

This establishment has a complaint book.

This menu is available since 20th November 2025.

There is an optional 7% service charge. Prices are listed in Euros € and are inclusive of VAT.