



ARG Argentina
BOL Bolivia
BRA Brasil
CAN Canada
CHL Chile
COL Colombia
CRI Costa Rica
ECU Ecuador
SLV El Salvador

GTM Guatemala
HND Honduras
MEX México
NIC Nicaragua
PAN Panamá
PER Perú
USA United States of America
VEN Venezuela

Queremos servi-lo melhor. Se for alérgico ou intolerante a algum alimento, por favor consulte os nossos colaboradores.

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

IVA incluído à taxa em vigor.

Neste estabelecimento existe livro de reclamações.

We want to serve you better: If you are allergic or intolerant to any food or substance mentioned above, please consult our staff.

No dish, food or drink, including the starters, can be charged if not requested or left untouched by the customer.

VAT included at the current rate.

This establishment has a complaints book.

SIGUE ESTA RUTA
lapanamericana.pt

V2 - 17/10/2024

Bienvenidos Bem-Vindos | Welcome

Para compartir con los amigos, los enemigos (que después de esta comida serán nuestros amigos), con los vivos y con los que ya no están, porque todavía viven en nuestros corazones... La Panamericana es una ruta que atraviesa un continente como una vena en el cuerpo. La Panamericana atraviesa un pueblo hijo de una mezcla de criollo e indígena. Una raza con un rasgo común a todos, de sur a norte, de este a oeste... La sonrisa. A partir de ahora una línea que junta todas sus tradiciones culinarias en una casa, en un lugar.

Para partilhar com os amigos, os inimigos (que depois desta refeição serão nossos amigos), com os vivos e com aqueles que já não estão, porque ainda vivem nos nossos corações... A autoestrada Panamericana é uma rota que atravessa um continente como uma veia no corpo. A La Panamericana atravessa um povo filho de uma mistura de crioulo e indígena. Uma raça com um traço comum a todos, de sul a norte, de leste a oeste... O sorriso. A partir de agora uma linha que junta todas as suas tradições culinárias numa casa, num lugar.

To share with friends, enemies (who after this meal will be our friends), with the living and with those who are no longer with us, because they still live in our hearts... The Panamericana's highway is a route that crosses a continent like a vein in the body. The La Panamericana crosses a nation son of a mixture of Creole and Indian. A race with a trait common to all, from south to north, from east to west... The smile. From now on, a line that joins all their culinary traditions in one house, in one place.

LA PANAMERICANA

Ceviches, empanadas, botanas y otros...

Ceviches, empanadas, petiscos e outros...

Ceviches, empanadas, small bites and others...



EL MATA HAMBRE

Couvert STARTERS

MEX GUACAMOLE	Mousse de abacate com tomate e cebola roxa	Avocado mousse with tomato and red onion
ARG BERENJENAS EN ESCABECHE	Escabeche de berinjela	Pickled aubergines
MEX MOUSSE DE FRIJOL NEGRO	Pasta de feijão preto	Black bean dip
VEN MAÍZ FRITO CON CHILI	polenta frita com molho latino	Fried corn with latin sauce
NIC TOSTONES FRITOS	Banana frita e amassada	Mashed fried banana
.....POR PESSOA	3,5€	PER PERSON



MOJANDO EL PICO

Petiscos e aperitivos
SNACKS & APPETIZERS



DE LA HELADERA (FRÍO, COMO EL CORAZÓN DE TU EX) Frios COLD

PER PAPAS A LA HUANCAÍNA 9€

Batatas com molho picante e cremoso, para chupar os dedos
Potatoes with spicy and creamy sauce, finger-licking good

PER CEVICHE CLÁSICO 17€

Peixe fresco com lima Fresh fish with lime

PER CEVICHE NIKKEI 17€

Gambas em leite de tigre e óleo de sésamo,
típico da mistura do Peru com o Japão

Prawns in tiger's milk and sesame oil,
typical of the mix between Peru and Japan

ECU TIRADITO ESTILO ECUATORIANO 18€

Peixe laminado em leite de tigre, manga e abacate
Sliced fish in tiger's milk, mango and avocado



CALIENTE (COMO TU AMANTE) Quentes HOT

ARG EMPANADA 8€

Empanada de carne Meat empanada

CHL PASTEL DE MARISCO Y CHOCLO 9,5€

Pastel de marisco e grão de milho
Seafood and corn kernels pastry

COL MI CHICHARRÓN PICANTITO 12€

Torresmos picantes da mais suculenta
barriga de porco Duroc
Spicy pork rind from the juiciest Duroc pork belly

USA ALITAS A LA BARBACOA 12€

Asas de frango com molho barbecue
BBQ chicken wings

VEN TRÍO DE AREPAS 13€

(CERDO, FRIJOLES Y QUESO, REINA PEPIADA)
Trio de arepas (porco, feijão e queijo, frango e abacate)
Trio of arepas (pork, beans and cheese, chicken and avocado)

TACOS



MEX TACO VEGETARIANO 2 UN 11,5€

Tortilha crocante de milho com guacamole panado,
molho de tomate e pimentos

Crunchy corn tortilla with breaded guacamole,
tomato sauce and bell peppers

MEX TAQUITO ALAMBRE 2 UN 17€

Tortilha mole de milho com carne argentina
de tapa de quadril e bife de chorizo em fatias finas

Soft corn tortilla with thinly sliced Argentinian picanha
and bife de chorizo steak meat

MEX TACO DE GAMBAS 2 UN 16€

Tortilha crocante de milho, gambas,
molho de pimentos e manga

Crunchy corn tortilla, prawns, bell pepper sauce and mango

PESCANDO-TE

Peixe e marisco FISH & SEAFOOD

CRI GALLO EMPANADO CON TOTOPOS 25€

Peixe galo panado com totopos, puré de milho e yuca frita
Breaded rooster fish with totopos, corn mash
and fried cassava

USA BACALAO PANAMERICANA 28€

Bacalhau panado com panko, abacate frito e pimento
grelhado servido com puré de batata doce

Breaded cod with panko, fried avocado and grilled
peppers served with mashed sweet potatoes

BRA LUBINA EN EL MOQUÉN 29€

Robalo do mar fumado na folha de bananeira
em espuma de moqueca, com arroz de coco,
farofa de castanhas do Brasil, molho de pimentos,
cebola e tomate

Smoked saltwater sea bass on banana leaf in moqueca
foam, with coconut rice, Brazil nut farofa, pepper,
onion and tomato sauce

USA GAMBAS JUMBO A LA MARYLAND 41€

Camarão tigre grelhado ao estilo Maryland
com puré de milho e banana afrita

Maryland-style grilled tiger prawns
with corn mash and fried banana

USA TEMPURA DE BOGAVANTE CON MAIONESA DE CHILI DULCE 47€

Lagosta em tempura com maionese de chili doce
servido com puré de batata doce

Lobster tempura with sweet chilli mayo served with
mashed sweet potatoes

EL GANADO DE LA PARRILLA



Carnes MEAT

COL-PAN POLLO ENTRE COLOMBIA Y PANAMÁ 18€

Frango desossado panado com molho de mel picante,
servido com duo de puré de milho e batata doce
Breaded boneless chicken with spicy honey sauce,
served with mashed corn and sweet potatoes duo

USA TEXAS BURGER 200GR 20€

Hambúrguer de novilho Angus com bacon crocante, cheddar,
pickles, chaksauce de chipotle, em pão brioche especial
Angus beef burger with crispy bacon, cheddar, pickles,
chipotle chaksauce, served in a special brioche bun

USA COSTILLAS CON MIEL, BARBACOA Y BOURBON 24€

Entrecosto com mel, molho barbecue e bourbon
Honey, BBQ and bourbon ribs

ARG TAPA DE CUADRIL 250GR 27€

Picanha argentina grelhada, com puré de batata
e molho chimichurri

Grilled Argentinian picanha with mashed potatoes
and chimichurri sauce

ARG HAMBURGUER PANAMERICANA SUL 160GR 30€

Hamburguer Wagyu 100%, cheddar, cebola, maionese
sriracha servido com batatas, em pão brioche especial
100% Wagyu burger, cheddar, onion, sriracha mayo served
with potatoes, in a special brioche bun

ARG BIFE DE CHORIZO 200GR 27€ | 300GR 34€

A melhor carne argentina com molho chimichurri,
grelhada em carvão ecológico

The best Argentinian beef with chimichurri sauce,
grilled over ecological charcoal

ARG OJO DE BIFE 200GR 32€ | 300GR 39€

Entrecôte argentino grelhado, com puré de batata
e molho chimichurri

Grilled Argentinian eye rib with mashed potatoes
and chimichurri sauce



EN LA HUERTA DE AL LADO

Vegetariano VEGETARIAN

BOL WOK DE QUINOA 15,5€

Quinoa com mix de legumes na wok
Quinoa with mixed vegetables in the wok

NIÑOS A BORDO

Menu crianças KIDS MENU*

*Até aos 8 anos Up to 8 years old



ARG HAMBURGUESA 160GR 13€

Hambúrguer no prato com batata frita
Burguer on a plate with French fries

USA MILANESA DE POLLO 14€

Frango panado com batata frita
Breaded chicken with French fries

PARA QUE NO TE QUEDES SOLO O SOLA



Acompanhamentos SIDERS

MEX FRIJOLES

Feijão preto Black beans

PER ARROZ BLANCO

Arroz branco White rice

USA COLESLAW

Salada de couves roxa e verde, com molho doce de maionese
Red and green cabbage salad with sweet mayo sauce

USA PATATA FRITA

Batata frita French fries

USA PATATA RANCH

Batatas rústicas Ranch potatoes

VEN YUCA FRITA

Mandioca frita Fried cassava

MEX ENSALADA DE TOMATE Y CEBOLLA

Salada de tomate e cebola Tomato and onion salad

PER ENSALADA MIXTA

Salada de folhas mistas Mixed salad

USA PATATA CHEDDAR Y BACON

Batata frita com cheddar e bacon
Cheddar and bacon French fries

PECADITOS DE AMOR



Sobremesas

DESSERTS

ARG ROGEL

Massa folhada com doce de leite e suspiro italiano

Puff pastry with dulce de leche and Italian meringue

USA BANANA SNICKERS

Banana, chocolate, caramel e amendoim

Banana, chocolate, caramel and peanut

MEX BOMBA RELLENA DE MANGO

Sonho de manga

Mango-filled fried bun

PER SUSPIRO LIMEÑO

Creme de lima e suspiro

Lime cream and meringue

CAN QUEBEC PEANUT BUTTER CON PECAN

Tarte de manteiga de amendoim com noz-pecã

Peanut butter and pecan pie

ARG CHOCO-TORTA

Tarte de bolacha de chocolate com café e doce de leite

Chocolate biscuit tart with coffee and dulce de leche

CARTA
B E B I D A S



COCKTAILS CLASSICOS CLASSIC

Margarita	Tequila, Cointreau, Lima	8€
Mojito	Rum, Hortelã, Lima	8€
Caipirinha	Cachaça, Lima	9€
Old Fashioned	Bourbon Whisky, Bitter	9€
Negroni	Gin, Vermute Rosso, Campari	8€
Porto Tónico	Porto Seco, Tónica	8€
Aperol Spritz	Aperol, Espumante	8€
Dry Martini	Gin, Vermute Dry	8€
Daiquiri	Rum, Açucar, Lima	8€
Bloody Mary	Vodka, Tomate, Lima	9€
Cosmopolitan	Vodka, Arando, Lima	9€
Moscow Mule	Vodka, Lima, Espuma de Gengibre	9€

Cocktail simples*

*Se existir algum cocktail que não esteja presente na carta solicite ao nosso barman, daremos o nosso melhor

SIGNATURE COCKTAILS

Não há Pisco como o nosso 11€
Pisco, Melancia, Poejo, Lima

Dark and cloudy Havana 7 Años, 11€
Pepino, Ginger Beer, Espuma Gengibre

Smash it Beefeater, Pimenta Preta, 11€
Manjericão, Lima

Onde há fumo há fogo Mezcal Vida, 12€
Campari, Vermute Tinto, Laranja

UnderClover Absolut Elyx, Cereja, 12€
Pó de Framboesa

Palomas há muitas Tequila Altos, Agave, 12€
Pimento Assado, Toranja, Soda Toranja

MOCKTAILS

Mojito Desnudado 8€
Hortelã, Cereja, Arando, Soda

Malèna Maracujá, Leite Condensado, 9€
Baunilha

Chicha Morada Milho Roxo, Abacaxi, 9€
Maçã, Canela, Limão

FORTIFICADOS

FORTIFIED WINES

7cl

Blackett Extra Dry Branco

PORTO 7€

Vallado Branco

PORTO 6€

Vallado Tawny

PORTO 7€

Manoella Tawny 20 anos

PORTO 16€

Secret Spot

MOSCATEL DOURO 24€

Roxo Horácio Simões

MOSCATEL SETÚBAL 9€

H. M. Borges Boal

MADEIRA 15€

ROSÉS ROSE WINE

Casa da Ínsua Colheita

Touriga Nacional, Alfrocheiro

DÃO 25€ 7€

Quinta de Ventozelo Colheita

Tinta Roriz

DOURO 31€ -

Monte da Raposinha

Touriga Nacional, Aragonez

ALENTEJO 38€ -

CHAMPAHNE

CHAMPAGNE

CONTROLE
DEPARTURE

25 JULY 2019

G.H. Mumm Cordon Rouge

Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier

75€

Perrier Jouet Blason Rosé

Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier

115€

Ruinart Blanc des Blancs

Chardonnay

160€

Krug Grand Cuvée

Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay

490€

ESPUMANTE

SPARKLING WINE

Casa da Ínsua Reserva

Encruzado, Malvasia-fina, Sémillon

DÃO

27€

6€

Soalheiro Brut

Alvarinho

VINHOS

VERDES

38€

-

Ventozelo Bruto Grande Reserva

Alvarinho

DOURO

50€

-

CAVA

SPARKLING WINE

Freixenet Blanc des Blancs

Macabeu, Xarel-lo, Parellada

25€ 6€

BRANCOS

WHITE WINE

Meandro

Rabigato, Arinto

DOURO 35€

garrafa
bottle

Casa da Ínsua Encruzado

Encruzado

DÃO 25€ 7€

Chakall by Quinta da Atela

Sauvignon Blanc

TEJO 29€ 7€

Casa da Atela Gewuztraminer

Gewuztraminer

TEJO 28€ -

Reserva do Comendador

Antão Vaz, Verdelho, Viognier

ALENTEJO 42€ -

Adega Mayor Arinto

Arinto

ALENTEJO 29€ -

M.O.B. Vinha de Senna

Encruzado, Bical

DÃO 49€ -

Vallado Prima

Moscatei Galego Branco

DOURO 28€ -

Quinta de Ventozelo

Viosinho, Rabigato, Malvasia

DOURO 35€ -

Howard Folly Sonhador

Field Blend

ALENTEJO 33€ -



Três Bagos Reserva
Viosinho, Gouveio, Rabigato

DOURO 26€

Quinta da Boa Esperança
Sauvignon Blanc

LISBOA 33€ 8€

Arinto dos Açores Sur Lies
Arinto

AÇORES 55€ -

Quinta do Monte d' Oiro Reserva
Viognier

LISBOA 57€ -

Mirabilis Grande Reserva
Vinhos Velhas, Viosinho

DOURO 85€ -

Crasto
Viosinho, Gouveio, Rabigato

DOURO 28€ -

Pêra Manca
Antão Vaz, Arinto

ALENTEJO 90€ -

Quinta de Cidrô Chardonnay
Chardonnay

DOURO 46€ -

Soalheiro Primeiras Vinhas
Alvarinho

VINHOS
VERDES 38€ 8€

Chocapalha Reserva
Chardonnay, Arinto

LISBOA 38€ -

Quinta dos Carvalhais Encruzado
Encruzado

DÃO 48€ -

TINTOS

RED WINE

Casa da Ínsua Grande Reserva

Touriga Nacional, Tinta Roriz, Alfrocheiro

DÃO 45€

Chakall by Quinta da Atela

Castelão, Syrah, Petit Verdot

TEJO 29€ 7€

Casa da Ínsua Reserva

Touriga Nacional, Tinta Roriz, Alfrocheiro

DÃO 29€ 7€

Meandro Touriga Nacional, Touriga Franca,

Tinta Roriz, Tinta Barroca, Alicante Bouschet

DOURO 33€ -

Reserva do Comendador

Alicante Bouschet, Touriga Nacional, Syrah

ALENTEJO 54€ -

Quinta do Vale Meão Touriga Nacional,

Touriga Franca, Tinta Barroca, Tinta Roriz

DOURO 265€ -

Quinta de Ventozelo Sousão Sousão

DOURO 33€ -

Roquette & Cazes

Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz

DOURO 48€ 10€

Howard Folly Sonhador

Alicante Bouschet, Aragonez, Trincadeira

ALENTEJO 33€ -

Monte Meão Vinha dos Novos

Touriga Nacional

DOURO 59€ -

Três Bagos Reserva

Tinta Roriz, Touriga Franca, Touriga Nacional

DOURO 30€ -



Quinta do Vallado Field Blend Reserva
Touriga Nacional, Touriga Franca, Sousão

DOURO 59€

Quinta do Vale Dona Maria Vinhas Velhas

DOURO 75€

Quinta Vale Dona Maria Vinha da Francisca
*Sousão, Touriga Franca, Touriga Nacional,
Tinta Francisca, Rufete*

DOURO 120€

Vallado Adelaide Vinhas Velhas

DOURO 420€

M.O.B. Vinha de Senna

Touriga Nacional, Alfrocheiro, Jaen

DÃO 49€

Quinta do Crasto Superior *Touriga Nacional,
Touriga Franca, Tinta Roriz, Sousão*

DOURO 33€

Dona Maria Amantis *Touriga Nacional,
Cabernet Sauvignon, Syrah, Petit Verdot*

ALENTEJO 36€ 8€

Qt.^a Nova de N.^a Sr.^a do Carmo Terroir Blend
*Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta
Roriz, Tinto Cão*

DOURO 37€

Quinta do Monte d' Oiro Reserva *Syrah*

LISBOA 65€

Malhadinha *Alicante Bouschet, Aragonez,
Tinta Miúda, Touriga Nacional, Syrah,
Cabernet Sauvignon*

ALENTEJO 68€

Quinta da Leda *Vinhos Velhos*

DOURO 79€

Quinta do Crasto Tinta Roriz *Tinta Roriz*

DOURO 90€



**BRANCOS
INTERNACIONAIS**
INTERNATIONAL
WHITE WINES
OFFICER
CUSTOMS CHECK



Finca Flichman Estate Chardonnay Viognier

Chardonnay, Viognier

ARGENTINA 24€

Portillo Sauvignon Blanc

Sauvignon Blanc

ARGENTINA 25€

Los Boldos Tradition Sauvignon

Sauvignon Blanc

CHILE 22€

Hess Chardonnay

Chardonnay

EUA 81€

Crios Torrontes

Torrontes

ARGENTINA 35€





**TINTOS
INTERNACIONAIS**
INTERNATIONAL
RED WINES



Crios Malbec

Malbec

ARGENTINA 35€

Colome Estate Malbec

Malbec

ARGENTINA 55€

Los Boldos Tradition Carmenere

Carmenere

CHILE 22€

Los Boldos Tradition Reserva Merlot

Merlot

EUA 22€

Hess Select Cabernet Sauvignon

Cabernet Sauvignon

EUA 51€

Chakall Malbec

Malbec

ARGENTINA 25€

Passionado Cuatro Cepas

Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon,

Malbec e Merlot

ARGENTINA 32€

Passionado Cabernet Franc

Cabernet Franc

ARGENTINA 28€



Havana Club 3 Años	7€
Havana Club Especial	9€
Havana Club 7 Años	14€
Bambu X.O.	19€
Plantation O.F.T.D. Overproof 69%	14€
Santa Tereza 1976	21€
Diplomático Reserva Exclusiva	17€
Zacapa 23	28€
Matusalem Gran Reserva 15 Años	12€

MEZCAL

Del Maguey Vida	19€
Clase Azul Guerrero	65€
Casa Amigos	24€
Montelobos Espadin	16€
Le Tribute	24€
Contraluz Reposado	21€
Ojo Tigre Reposado	15€

TEQUILLA

Olmeca Silver	9€
Olmeca Altos Plata	15€
Olmeca Altos Reposado	15€
Olmeca Altos Añejo	18€
Clase Azul Reposado	48€
Clase Azul Plata	28€
Don Julio Añejo	19€
Casa Amigos Reposado	26€
Cazcabel Blanco	11€

PISCO

1615 Puro Acholado	13€
1615 Puro Quebranta	13€
Sarcay Quebranta	10€

GUARULHOS INTERNATIONAL AIRPORT

CACHAÇA

VALID UNTIL 2019-05-20
EXPIRATION DATE: 2019-05-20

Janeiro 7€

Yaguara 14€

Leblon 16€

VODKA

Absolut 7€

Absolut Lime 8€

Grey Goose 19€

Absolut Elix 20€

GIN

Beefeater Dry 7€

Beefeater Black 10€

Monkey 47 17€

Malfy 14€

Malfy Limon 14€

Hendrick's 14€

Martin miller's london dry 14€

Amazonian 10€

WHISKY



Jameson	8€
Jameson Black Barrel	15€
Chivas Regal 12 Anos	12€
Johnnie Walker Red Label	7€
Johnnie Walker Black Label	13€
Jack Daniel's	10€
Maker's Mark Red	13€
Four Roses	10€
The Glenlivet Founder's Reserve	16€
The Glenlivet 18 Years	30€
Ballantine's Finest	7€
The Macallan Single Malt 12 Years	35€
Nikka from the Barrel	21€

AGUARDENTES WINE SPIRITS



Martel V.S.O.P	17€	
Macieira X.O.	PORTUGAL	11€
Louriana X.O.	PORTUGAL	21€

LICORES LIQUORS

Macieira Cream	PORTUGAL	7€
Licor Beirão	PORTUGAL	7€
Ginjinha Mariquinhas	PORTUGAL	7€
Cointreau		9€
Limoncello Villa Massa		7€
Drambuie		9€
Disaronno		7€
Kahlúa		7€
Mangarocca		7€

VERMUTES & OUTROS

VERMUTS & OTHERS

Martini Rubino Speciale	7€
Martini Ambrato Speciale	7€
Noilly Prat Dry	9€
Campari	8€
Aperol	7€
Fernet Branca	9€

CERVEJAS

BEER

garrafa
bottle

4€

Estrella Galicia 0,0

Estrella Galicia 1906 Black Coupage

3€

Estrella Galicia 1906 Red

3€

Estrella Galicia 1906 Irish Red Ale

3€

Estrella Galicia Sidra Doce

4€

Corona Extra

4€

grande
large

Estrella Galicia Cerveza Especial

2.5€

4.5€

Estrella Galicia 1906 La Milenueve

2.9€

5.5€

pequena
small

REFRIGERANTES

SOFT DRINKS

Sumol Laranja	2.5€
Pepsi	2.5€
Pepsi Zero	2.5€
7 Up	2.5€
Guaraná	2.5€
Lipton Pêssego	2.5€
Lipton Limão	2.5€
Fever Tree Indian	3€
Fever Tree Ginger Beer	3€
Fever Tree Grapefruit	3€

ÁGUAS WATER

Cabreiroá s/ gás	0.70cl	5€
Vimeiro s/ gás	0.25cl	2€
Vimeiro c/ gás	0.25cl	2€
Vimeiro c/ gás	0.70cl	5€

SUMOS NATURAL JUICES

Sumo fresco de fruta	5€
----------------------	----

Solicite à nossa equipa quais as frutas disponíveis



Café Delta Bio	2.5€
Descafeinado	2.5€
Infusões	2.5€
Cappuccino, Latte, Meia de leite	3.5€

*Quaisquer outras bebidas de cafetaria, solicite à nossa equipa



Vegafina Nicarágua Robusto	7.5€
Vegafina 1998	8.8€
Vegafina Fortaleza 2 Robusto	7.7€
Monte Cristo Petit Tubos	15.6€
Cohiba Siglo I	37.5€
Cohiba Siglo II	42.5€
Cohiba Siglo III	57€
Cohiba Robustos	79.5€

*Valor apenas de referência, o valor do charuto será sempre o marcado no selo

Queremos servi-lo melhor.

Se for alérgico ou intolerante a algum alimento,
por favor consulte os nossos colaboradores.

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

IVA incluído à taxa em vigor.

Neste estabelecimento existe livro de reclamações.



SIGUE ESTA RUTA
lapanamericana.pt