

Sobremesas

Lapa Palace
Lisboa

Estimado Cliente

A nossa carta das sobremesas foi pensada para trazer o final perfeito a uma refeição que se pretende memorável.

Caso tenha alguma restrição ou intolerância alimentar, queira por favor informar o empregado de mesa no acto do pedido.

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

Dear Guest

The perfect finish for the perfect meal was in thought while imagining our dessert menu.

Should any dietary restriction or intolerance apply, please inform the waiter while placing the order.

No dish, food product or beverage, including couvert, may be charged if not requested by the guest or if rendered useless by the same.

Sobremesas

DESSERTS

Tarte de alfarroba com sorvete de clementina, cremoso de canela e crocante de citrinos Carob tart <i>with clementine sorbet cinnamon cream and citrus crispy</i>	€ 10.00
Sugerimos com / <i>Try with:</i> Horácio Simões Roxo Superior	€ 9.50
Macarron XL de frutos vermelhos Red fruit XL Macarron	€ 11.00
Sugerimos com / <i>Try with:</i> Vieira de Sousa, White Port 10 years	€ 8.50
Vacherin de morango com notas suaves de manjeriçã Strawberry vacherin <i>with soft basil scents</i>	€ 9.00
Sugerimos com / <i>Try with:</i> Seara d'Ordens LBV	€ 8.50
Panna Cotta de côco, geleia de lima, cremoso de manga e espuma de maracujá Coconut Panna Cotta, <i>lime jelly, mango cream and passion fruit foam</i>	€ 9.00
Sugerimos com / <i>Try with:</i> Grandjô Late Harvest	€ 8.50
Trufa branca, com ganache de café e cardamomo, sponge cake de café e streusel de canela White truffle, <i>with coffee and cardamom ganache, coffee sponge cake and cinnamon streusel</i>	€ 12.00
Sugerimos com / <i>Try with:</i> Château de Rieussec	€ 14.50

Tiramisú clássico € 10.00
Classic Tiramisu

Sugerimos com / *Try with:* Amaretto di Saronno, liqueur € 8.50

Cassata Italiana € 12,00

com coulis de framboesa e telha crocante de pistáchio

Italian Cassata

with raspberry coulis and crispy pistachio

Sugerimos com / *Try with:* Torcolato, Passito, 2004 € 11,00

Queijos portugueses, € 16.00

acompanhados de frutos secos, doce de tomate e compotas tradicionais

Portuguese cheese,

served with dried fruits, tomato relish and traditional jams

Sugerimos com / *Try with:* Vieira de Sousa Vintage Port wine, 2009 € 8.50

Gelados e Sorvetes do Lapa Palace, € 11.00

sobre pedaços de fruta e caramelo

Lapa Palace Ice creams and Sorbets,

over fruit cubes and caramel

Gelados – *Ice-creams*

Baunilha

Vanilla

Chocolate

Chocolate

Café

Coffee

Canela

Cinnamon

Pistáchio

Pistachio

Sorvetes - *Sorbets*

Morango

Strawberry

Framboesa

Raspberry

Limão

Lemon

Maracujá

Passion Fruit

Manga

Mango

Côco

Coconut

Vinhos de Sobremesa

DESSERT WINES

		<i>Copo/glass</i> <i>6 cl</i>	<i>Garrafa/Bottle</i>
Rozès Noble Late Harvest <i>Douro, Portugal</i>	2010	€ 9,00	€ 63,00
Malvasia delle Lipari, Hauner <i>Sicily, Italy</i>	2005		€ 72,00
Muscat de Beaumes de Venise <i>Vallée du Rhône, France</i>	2001		€ 72,00
I Capitelli <i>Veneto, Italy</i>	2002	€ 8,50	€ 85,00
Torcolato, Maculan <i>Breganze, Italy</i>	2004	€ 11,00	€ 110,00
Château de Rieussec <i>Sauternes, France</i>	2000	€ 14,50	€ 145,00
Château d'Yquem <i>Sauternes, France</i>	1990		€ 455,00

Vinhos Moscatéis

MOSCATEL WINES

		<i>Copo/glass</i> <i>6 cl</i>	<i>Garrafa/Bottle</i>
Horácio Simões Roxo Superior <i>Horácio Simões – Setúbal, Portugal</i>	2005	€ 9,50	€ 67,00
Moscatel Alambre, 20 anos <i>José Maria da Fonseca – Setúbal, Portugal</i>		€ 11,50	€ 81,00
Trilogia, J.M.F. <i>José Maria da Fonseca – Setúbal, Portugal</i>			€ 240,00

Portos

Taylor's 10 anos		<i>6 cl</i> € 8,00
Quinta do Crasto LBV		€ 7,00
Burmester Colheita		€ 11,00
Ramos Pinto Ervamoira, Vintage	2004	€ 16,50
Vieira de Sousa, Vintage	2009	€ 8,50

Licores

LIQUEURS

Amarguinha, licor de amêndoas amargas / <i>bitter almond liqueur</i>	<i>5 cl</i> € 10,50
Ginja, licor de ginja / <i>cherry liqueur</i>	€ 10,50
Licor Beirão, licor de plantas e sementes / <i>plants and seeds liqueur</i>	€ 10,50
Grand Marnier, Cordon Rouge, licor de laranjas / <i>orange liqueur</i>	€ 10,50

Cognacs & Armagnac

Hennessy Fine de Cognac	<i>5 cl</i> € 16,00
Hennessy XO	€ 29,00
Pierre Ferrand Ancestrale, 1 ^{er} Cru du Cognac Grand Champagne	€ 69,00
Pierre Ferrand Millésime 1914, Grand Champagne	€ 165,00
Rémy Martin, Louis XIII	€400,00

Aguardentes

EAUX-DE-VIE

Adega Velha	5 cl € 15,50
Palácio da Brejoeira	€ 19,50
Aguardente de Medronho	€ 10,50
Williamine, G. E. Massenez	€ 15,00

Cocktails Digestivos

AFTER DINNER COCKTAILS

Chocolate Delight	15 cl € 21,00
Havana Club 7 anos, Grand Marnier, Amaretto, creme de cacau branco, licor de café <i>Havana Club 7 years, Grand Marnier, Amaretto, white cocoa liqueur, coffee liqueur</i>	
French Love	€ 20,50
Hennessy Fine de Cognac, licor June, licor Grand Marnier e chocolate branco Monin <i>Hennessy Fine de Cognac, June liqueur, Grand Marnier liqueur and Monin white chocolate</i>	
Portoflip	€ 19,00
Porto Tawny 10 anos, Cognac, gema de ovo <i>Tawny Port 10 years old, Cognac, egg yolk</i>	
Brave Bull	€ 19,00
Tequila Patrón Silver 100% Agave, licor Tia Maria <i>Patrón Silver 100% Agave tequila, Tia Maria liqueur</i>	
Ristretto Lapa Martini	€ 19,50
Kahlua, café expresso, rum Plantation 3 stars e xarope Noiset Monin <i>Kahlua, expresso coffee, Plantation 3 stars rhum and Monin Noiset syrup</i>	

Cocktails de Café

COFFEE COCKTAILS

Irish Coffee	€ 13,50
Whisky Irlandês, café, natas <i>Irish whiskey, coffee, cream</i>	
Café l'Orange	€ 15,50
Fine de Cognac, Cointreau, Mandarine Napoléon, café, natas frescas <i>Fine de Cognac, Cointreau, mandarine Napoléon, coffee, fresh cream</i>	
Nutty Irishman Coffee	€ 13,50
Bailey's, Frangelico, café, natas <i>Bailey's, Frangelico, coffee, cream</i>	

Bebidas Quentes

HOT BEVERAGES

Café expresso	€ 3,50
<i>Espresso coffee</i>	
Café com Leite	€ 5,00
<i>Coffee with milk</i>	
Cappucino	€ 5,00
Café Vienense	€ 6,00
<i>Viennese coffee</i>	
Chocolate quente	€ 6,00
<i>Hot chocolate</i>	

Por favor, solicite a nossa carta de Chás
Please ask for our Tea menu