

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.

**IVA INCLUÍDO À TAXA LEGAL DE 13 % – Comida, bebidas não alcoólicas e bebidas não gaseificadas
IVA INCLUÍDO À TAXA LEGAL DE 23 % – Bebidas alcoólicas e bebidas gaseificadas**

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.**

**13 % VAT RATE APPLIED – Food, non-alcoholic beverages and gas free beverages
23 % VAT RATE APPLIED – Alcoholic beverages and gasified beverages**

Sobremesas

DESSERTS

Crème Brûlée de pastel de nata com sorbet de pêra Rocha e Moscatel roxo <i>Pastel de nata Crème Brûlée</i> <i>with Rocha pear and Moscatel roxo sorbet</i>	€ 9.00
Sugerimos com / <i>Try with:</i> Horácio Simões Roxo Superior	€ 9.50
Sabores da Madeira, poncha, bolo de mel, pudim de veludo e sorbet de maracujá <i>Madeira's flavors,</i> <i>poncha, honey cake, velvet pudding and passion fruit sorbet</i>	€ 10.00
Sugerimos com / <i>Try with:</i> Cossart Gordons Bual	€ 9.50
Combinação de Chocolate <i>Chocolate blend</i>	€ 10.00
Sugerimos com / <i>Try with:</i> Ferreira LBV	€ 6.50
Panna Cotta de queijo de cabra com molho de ginja d'Óbidos <i>Goat cheese Panna Cotta</i> <i>with Óbidos sour cherry liqueur sauce</i>	€ 11.00
Sugerimos com / <i>Try with:</i> Ginja d'Óbidos	€ 10.50
Soufflé de figo seco com frutos do bosque e gelado de sauterne <i>Dried fig soufflé</i> <i>with wild berries and sauterne ice cream</i>	€ 13.00
Tempo de preparação/ <i>Preparation time:</i> 20 minutos/ <i>minutes</i>	
Sugerimos com / <i>Try with:</i> Rozês Noble Late Harvest	€ 9.00

Tiramisú € 11.00
com sponge cake de café e macarron de Amaretto
Tiramisu
with coffee sponge cake and Amaretto macarron

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

Alfeizerão € 10,00
com sorbet de ananás e manjeriço
Alfeizerão sponge cake
with pineapple and basil sorbet

Sugerimos com / **Try with:** *Villa Oeiras* € 11,00

Queijos portugueses, € 16.00
acompanhados de frutos secos, doce de tomate e compotas tradicionais
Portuguese cheeses,
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, € 15.00
sobre pedaços de fruta e caramelo
Lapa Palace Ice creams and Sorbets,
over fruit cubes and caramel

Gelados – *Ice-creams*

Baunilha	<i>Vanilla</i>
Chocolate	<i>Chocolate</i>
Café	<i>Coffee</i>
Canela	<i>Cinnamon</i>
Pistáchio	<i>Pistachio</i>

Sorvetes - *Sorbets*

Morango	<i>Strawberry</i>
Framboesa	<i>Raspberry</i>
Limão	<i>Lemon</i>
Maracujá	<i>Passion Fruit</i>
Manga	<i>Mango</i>
Côco	<i>Coconut</i>

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	€ 11,00	€ 77,00
Muscat de Beaumes de Venise <i>Vallée du Rhône, France</i>	2001	€ 10,00	€ 70,00
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 Whiskey Irlandês, café, natas <i>Irish whiskey, coffee, cream</i>	€ 13,50
Café l'Orange Fine de Cognac, Cointreau, Mandarine Napoléon, café, natas frescas <i>Fine de Cognac, Cointreau, mandarine Napoléon, coffee, fresh cream</i>	€ 15,50
Nutty Irishman Coffee Bailey's, Frangelico, café, natas <i>Bailey's, Frangelico, coffee, cream</i>	€ 13,50

Bebidas Quentes

HOT BEVERAGES

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

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