

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 laranja com o seu sablée e gelado de Grand Marnier Orange Crème Brûlée <i>with its sablée and Grand Marnier ice cream</i>	€ 9.50
Sugerimos com / Try with: <i>Muscat de Beaumes de Venise</i>	€ 10.00
Soufflé Nerone com molho de chocolate amargo, gelado de chocolate e crocante de grúée de cacau Nerone Soufflé <i>with bitter chocolate sauce, chocolate ice cream and cocoa nibs crispy</i> Tempo de confeção: 20 minutos / Preparation time: 20 minutes	€ 12.00
Sugerimos com / Try with: <i>Ferreira LBV</i>	€ 7.00
Pithiviers com creme de amêndoa, framboesas e gelado de Sauterne Pithiviers <i>with almond cream, raspberries and Sauterne ice cream</i>	€ 10.00
Sugerimos com / Try with: <i>Château de Rieussec</i>	€ 14.50
Meia esfera de chocolate de leite com mousse de avelã e coração de caramelo salgado, pavlova e creme inglês Milk chocolate half sphere <i>with a hazelnut mousse and salty caramel heart, pavlova and english custard</i>	€ 12.00
Sugerimos com / Try with: <i>Vieira de Sousa Vintage Port wine, 2009</i>	€ 8.50
Trufa de chocolate branco, biscuit de amendoim, molho de café e cardamomo White chocolate truffle, <i>peanut biscuit, coffee and cardamom sauce</i>	€ 14.00
Sugerimos com / Try with: <i>Torcolato, Passito, 2004</i>	€ 11.00

Tiramisú clássico € 12.00
Classic Tiramisu

Sugerimos com / *Try with:* Amaretto di Saronno, liqueur € 11.50

Bolo de mel e especiarias, € 10,00
streusel de pistáchio e o seu gelado, telha de canela
Honey and spice cake,
pistachio streusel and ice cream, cinnamon crunchy

Sugerimos com / *Try with:* Horácio Simões Roxo Superior € 9,50

Queijos portugueses, € 18.00
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, € 16.00
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>	2011	€ 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	€ 72,50
Torcolato, Maculan <i>Breganze, Italy</i>	2004	€ 11,00	€ 110,00
Château de Rieussec <i>Sauternes, France</i>	2009	€ 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>			€ 350,00

Portos

Fonseca 10 anos		<i>6 cl</i> € 8,00
Quinta do Crasto LBV		€ 8,50
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>	€ 11,00
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>	€ 14,00

Cognacs & Armagnac

Hennessy Fine de Cognac	<i>5 cl</i> € 18,50
Hennessy XO	€ 39,00
Pierre Ferrand Millésime 1914, Grand Champagne	€ 190,00
Rémy Martin, Louis XIII	€ 380,00
Samalens VSOP	€ 16,50

Aguardentes

EAUX-DE-VIE

Adega Velha 6 anos	5 cl € 15,50
Palácio da Brejoeira	€ 24,00
Aguardente de Medronho	€ 14,00
Williamine, G. E. Massenez	€ 19,00

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>	
Porto Flip	€ 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
Whiskey 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>	
Cappuccino	€ 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