

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 ato 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.

No nosso constante compromisso pela sustentabilidade, a grande maioria dos nossos ingredientes frescos provêm de produtores nacionais certificados, sendo os nossos pratos confeccionados com ingredientes locais e de origem sustentável.

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.

Following our constant commitment with sustainability, most of our fresh produces are brought to you from certified national producers, being our dishes prepared with local and sustainable ingredients.

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

Sobremesas

DESSERTS

- Biscuit de chocolate amargo,** € 10.50
pó de avelã e pipocas caramelizadas,
gelado de After Eight e crocante de grué de cacau
Bitter chocolate biscuit,
hazelnut dust and caramelized popcorn, After Eight ice cream and cocoa nibs crunch
- Sugerimos com / Try with:** *Kablua, licor de café / coffee liqueur* € 11.00
- Crème Brûlée de Gengibre,** € 12.00
pêra confitada em caramelo de especiarias
e telha crocante de Pain d'Épice com gelado de mel
Ginger Crème Brûlée,
spice caramel confit pear and Pain d'Épice crispy with honey ice cream
- Sugerimos com / Try with:** *Muscat de Beaumes de Venise* € 10.00
- Tarte de maçã e noz pecan com gelado de Malaga** € 13.00
Apple and pecan tart with Malaga ice cream
- Sugerimos com / Try with:** *Madeira Bual, Medium Sweet, Cossart Gordon* € 10.00
- Tiramisú com sponge cake de café e macarron de Amaretto** € 13.50
Tiramisu with coffee sponge cake and Amaretto macarron
- Sugerimos com / Try with:** *Amaretto Disaronno, licor de amêndoas / almond liqueur* € 11.50
- Gelatina de romã, - *NY*** € 14.00
Pavlova de flôr de laranjeira e telha de cacau
Pomegranate gelatine,
orange flower Pavlova and cocoa crunchy
- Sugerimos com / Try with:** *Moscatel Alambre, 20 years* € 12.50
- Meia esfera de chocolate de leite** € 15.50
com mousse de castanhas e marron glacée
Milk chocolate half sphere
with chestnut mousse and marron glacée
- Sugerimos com / Try with:** *Quinta do Crasto LBV* € 7.00

Soufflé de Sericaia, € 15.00
crocante de canela e gelado de ameixa d'Elvas
Sericaia soufflé,
cinnamon crisp and Elvas plum ice cream

Sugerimos com / Try with: *Malvasia delle Lipari* € 12.50

Queijos portugueses, - *V* € 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: *Dow's Quinta do Bomfim 2010 Vintage Port Wine* € 9.50

Gelados e Sorvetes do Lapa Palace, € 18.00
sobre pedaços de fruta e caramelo
Lapa Palace Ice creams and Sorbets,
over fruit cubes and caramel

Gelados — *Ice-creams* - *V*

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

Sorvetes — *Sorbets* - *VV*

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> 6 cl	<i>Garrafa/Bottle</i>
Rozès Noble Late Harvest <i>Douro, Portugal</i>	2019	€ 12,50	€ 100,00
Malhadinha Late Harvest <i>Alentejo, Portugal</i>	2018	€ 14,00	€ 84,00
Malvasia delle Lipari <i>Sicily, Italy</i>	2005	€ 12,50	€ 100,00
Muscat de Beaumes de Venise <i>Vallée du Rhône, France</i>	2001	€ 10,00	€ 80,00
Château de Rieussec <i>Sauternes, France</i>	2000	€ 23,50	€ 282,00
Château d'Yquem <i>Sauternes, France</i>	1991		€ 1300,00

Vinhos Moscatéis

MOSCATEL WINES

		<i>Copo/glass</i> 6 cl	<i>Garrafa/Bottle</i>
Horácio Simões Roxo Superior <i>Casa Agrícola Horácio Simões – Setúbal, Portugal</i>	2007	€ 9,50	€ 76,00
Moscatel Alambre, 20 anos <i>José Maria da Fonseca – Setúbal, Portugal</i>		€ 12,50	€ 100,00
Trilogia, J.M.F. <i>José Maria da Fonseca – Setúbal, Portugal</i>			€ 950,00

Portos

PORT WINE

Fonseca 10 Years Tawny Port Wine		<i>6 cl</i> € 8,00
Quinta do Crasto LBV		€ 7,00
Burmester Single Harvest		€ 11,00
Dow's Quinta do Bomfim Vintage Port Wine	2010	€ 9,50

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>	€ 10,00
Grand Marnier, licor de laranja / <i>orange liqueur</i>	€ 14,00

Cognacs & Armagnac

Rémy Martin VSOP	<i>5 cl</i> € 17,50
Pierre Ferrand Millésime 1914, Grand Champagne	€ 240,00
Rémy Martin, Louis XIII	€ 550,00
Chabot VSOP	€ 16,50

Aguardentes

PORTUGUESE OLD BRANDIES & EAUX-DE-VIE

Adega Velha 6 Years	5 cl € 9,00
Palácio da Brejoeira	€ 35,00
Aguardente de Medronho	€ 14,00
Williamine, G. E. Massenez	€ 25,00

Cocktails Digestivos

AFTER DINNER COCKTAILS

Havana Delight	15 cl € 23,00
Havana Club 7 anos, Grand Marnier, licor Amaretto, creme de cacau branco e licor Kahlua <i>Havana Club 7 years, Grand Marnier, Amaretto liqueur, white cocoa liqueur and Kahlua liqueur</i>	
French Love	€ 22,50
Rémy Martin VSOP, licor Mandarine Napoleon, licor Grand Marnier e baunilha Monin <i>Rémy Martin VSOP, Mandarine Napoleon liqueur, Grand Marnier liqueur and Monin vanilla</i>	
Porto Flip	€ 21,00
Porto Tawny 10 anos, Cognac, gema de ovo <i>Tawny Port 10 years old, Cognac, egg yolk</i>	
Brave Bull	€ 19,00
Tequila Don Julio Blanco, licor Kahlua <i>Don Julio Blanco tequila, Kahlua liqueur</i>	
Ristretto Lapa Martini	€ 21,50
Licor Kahlua, café expresso, rum Plantation Over Proof e xarope Noisette Monin <i>Kahlua liqueur, espresso coffee, Plantation Over Proof rum and Monin Noisette syrup</i>	

Cocktails de Café

COFFEE COCKTAILS

Irish Coffee	€ 15,50
Whiskey Irlandês, café, natas <i>Irish whiskey, coffee, cream</i>	
Café l'Orange	€ 18,00
Rémy Martin VSOP, Cointreau, Mandarine Napoléon, café, natas batidas <i>Rémy Martin VSOP, Cointreau, Mandarine Napoléon, coffee, whipped cream</i>	
Nutty Irishman Coffee	€ 15,50
Bailey's, Frangélico, café, natas batidas <i>Bailey's, Frangélico, coffee, whipped 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	€ 6,00
Café Vienense	€ 6,00
<i>Viennese coffee</i>	
Chocolate quente Celaya	€ 9,00
<i>Celaya hot chocolate</i>	

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