

*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

<b>Texturas de chocolate</b> chocolates branco, amargo e de leite <i>Chocolate textures</i> <i>white, bitter and milk chocolates</i>	€ 12.50
<b>Sugerimos com / Try with:</b> Moscatel Roxo Superior, Horácio Simões	€ 9.50
<b>Souflé frio</b> com pêra Rocha, caramelo e sabayon de Moscatel <b>Cold soufflé</b> <i>with Rocha pear caramel and Moscatel wine sabayon</i>	€ 10.50
<b>Sugerimos com / Try with:</b> Muscat de Beaumes de Venise	€ 10.00
<b>Panna Cotta de alfazema,</b> pavlova, biscuit de mel, aromas de framboesas e violeta <b>Lavender panna cotta,</b> <i>pavlova, honey biscuit, raspberry and violet aromas</i>	€ 12.50
<b>Sugerimos com / Try with:</b> Madeira Bual, Medium Sweet, Cossart Gordon	€ 10.00
<b>Gelatina de romã, - <i>NY</i></b> Pavlova de flôr de laranjeira e telha de cacau <b>Pomegranate gelatine,</b> <i>orange flower Pavlova and cocoa crunchy</i>	€ 14.00
<b>Sugerimos com / Try with:</b> Rozès Noble Late Harvest	€ 12.50
<b>Tiramisú</b> com sponge cake de café e macarron de Amaretto <b>Tiramisu</b> with coffee sponge cake and Amaretto macarron	€ 12.00
<b>Sugerimos com / Try with:</b> Amarguinha liqueur	€ 10.50
<b>Parfait de caramelo salgado</b> com crumble de chocolate, cremoso de manga e espuma de maracujá <b>Salty caramel parfait</b> <i>with chocolate crumble, mango cream and passion fruit foam</i>	€ 12.00
<b>Sugerimos com / Try with:</b> Château de Rieussec	€ 23.50

**Trouxas de ovos,** € 12,00  
com gelado de aguardente de Medronho e telha rendada de laranja  
**“Trouxas de ovos” syrup boiled egg yolk**  
*with “Medronho” eaux-de-vie ice cream and orange lace crispy*

Sugerimos com /Try with: *Quinta do Crasto LBV* € 8,50

**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: *Dow’s Quinta do Bomfim 2010 Vintege 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*

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

## *Vinhos Moscatéis*

---

### MOSCATEL WINES

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

## *Portos*

---

### PORT WINE

Fonseca 10 Years Tawny Port Wine		<i>6 cl</i> € 8,00
Quinta do Crasto LBV		€ 8,50
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>	€ 10,50
Grand Marnier, licor de laranja / <i>orange liqueur</i>	€ 14,00

## *Cognacs & Armagnac*

---

Rémy Martin VSOP	<i>5 cl</i> € 17,50
Hennessy Paradis Extra Fine Champagne	€ 280,00
Rémy Martin, Louis XIII	€ 550,00
Chabot VSOP	€ 16,50

## Aguardentes

---

### PORTUGUESE OLD BRANDIES & EAUX-DE-VIE

Adega Velha 6 Years	5 cl € 15,50
Palácio da Brejoeira	€ 27,00
Aguardente de Medronho	€ 14,00
Williamine, G. E. Massenez	€ 25,00

## Cocktails Digestivos

---

### AFTER DINNER COCKTAILS

<b>Golden Island</b>	15 cl € 21,50
Madeira Malvasia, licor Pisang Ambon, rum Diplomatic Reserva Exclusiva, sumo de lima, xarope de maracujá, clara de ovo e banana caramelizada <i>Malvasia Madeira wine, Pisang Ambon liqueur, Diplomatic Reserva Exclusiva rum, lime juice, passion fruit syrup, egg white and caramelized banana</i>	
<b>French Love</b>	€ 22,50
Rémy Martin VSOP, licor Mandarine Napoleon, licor Grand Marnier e xarope de baunilha Monin <i>Rémy Martin VSOP, Mandarine Napoleon liqueur, Grand Marnier liqueur and Monin vanilla syrup</i>	
<b>White Strawberry</b>	€ 16,50
Vodka Absolut, creme de cacau branco, morangos frescos e xarope de morango <i>Absolut vodka, white cocoa cream, fresh strawberries, strawberry syrup</i>	
<b>Brave Bull</b>	€ 19,00
Tequila Don Julio Blanco, licor Kahlua <i>Don Julio Blanco tequila, Kahlua liqueur</i>	
<b>Vanilla Espresso Martini</b>	€ 18,50
Rum Havana Añejo 7 años, licor Kahlua, café expresso, gelado de baunilha e fava tonka <i>Havana Añejo 7 años rum, Kahlua liqueur, espresso coffee, vanilla ice cream and tonka bean</i>	

## *Cocktails de Café*

---

### COFFEE COCKTAILS

<b>Irish Coffee</b>	€ 15,50
Whiskey Irlandês, café, natas <i>Irish whiskey, coffee, cream</i>	
<b>Café l'Orange</b>	€ 18,00
Rémy Martin VSOP, Cointreau, Mandarine Napoléon, café, natas batidas <i>Rémy Martin VSOP, Cointreau, Mandarine Napoléon, coffee, whipped cream</i>	
<b>Nutty Irishman Coffee</b>	€ 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*