

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

Semifrio de chocolate branco e yuzu <i>S</i> com texturas de chá matcha <i>White chocolate and yuzu parfait</i> <i>with matcha tea textures</i>	€ 16.00
Sugerimos com / Try with: Moscatel Roxo Superior, Horácio Simões	€ 9.50
Lasanha de maracujá <i>VVS</i> com amêndoa, mel e côco <i>Passion fruit lasagna</i> <i>with almonds, honey and coconut</i>	€ 12.00
Sugerimos com / Try with: Muscat de Beaumes de Venise	€ 10.00
Mil-folhas de baunilha, toffee e noz pecan com sorvete de maçã verde <i>Vanilla, toffee and pecan nut mille-feuille</i> <i>with green apple sorbet</i>	€ 11.00
Sugerimos com / Try with: Rozès Noble Late Harvest	€ 12.50
Meia esfera de Tiramisu <i>Tiramisu half sphere</i>	€ 15.00
Sugerimos com / Try with: Amarguinha liqueur	€ 10.50
Duo de morango e pistachio <i>S</i> parfait de morango e biscuit, chocolate branco e texturas de pistachio <i>Strawberry and pistachio duo</i> <i>strawberry parfait, biscuit, white chocolate and pistachio textures</i>	€ 12.00
Sugerimos com / Try with: Château de Rieussec	€ 23.50

V – Vegetariano ~ Vegetarian / *VVS* – Vegan / *S* – Fonte Sustentável ~ Sustainable Source

Morgado do Bussaco, *VS* € 10,00
daquiose de noz, creme de ovos e gelado de vinho do Porto
“Morgado do Bussaco” traditional pastry,
walnut daquiose, egg cream and Port wine ice cream

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

Queijos portugueses, *VS* € 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:** *Fonseca Guimaraens Vintage 2012* € 11.00

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> <i>6 cl</i>	<i>Garrafa/Bottle</i>
Rozès Noble Late Harvest <i>Douro, Portugal</i>	2019	€ 12,50	€ 100,00
Malhadinha Late Harvest <i>Alentejo, Portugal</i>	2020	€ 14,00	€ 84,00
Malvasia delle Lipari <i>Sicily, Italy</i>	2005	€ 12,50	€ 100,00
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> <i>6 cl</i>	<i>Garrafa/Bottle</i>
Horácio Simões Roxo Superior <i>Casa Agrícola Horácio Simões – Setúbal, Portugal</i>	€ 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	6 cl	€ 8,00
Quinta do Crasto LBV		€ 8,50
Burmester Single Harvest		€ 11,00
Fonseca Guimaraens	2012	€ 11,00

Licores

LIQUEURS

Amarguinha, licor de amêndoas amargas / <i>bitter almond liqueur</i>	5 cl	€ 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	5 cl	€ 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

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

Cocktails Digestivos

AFTER DINNER COCKTAILS

	<i>15 cl</i>
Golden Island	€ 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>	
French Love	€ 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>	
White Strawberry	€ 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>	
Brave Bull	€ 19,00
Tequila Don Julio Blanco, licor Kahlua <i>Don Julio Blanco tequila, Kahlua liqueur</i>	
Vanilla Espresso Martini	€ 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

Irish Coffee € 15,50

Whiskey Irlandês, café, natas

Irish whiskey, coffee, cream

Café l'Orange € 18,00

Rémy Martin VSOP, Cointreau, Mandarine Napoléon, café, natas batidas

Rémy Martin VSOP, Cointreau, Mandarine Napoléon, coffee, whipped cream

Nutty Irishman Coffee € 15,50

Bailey's, Frangélico, café, natas batidas

Bailey's, Frangélico, coffee, whipped cream

Bebidas Quentes

HOT BEVERAGES

Café expresso € 3,50

Espresso coffee

Café com Leite € 5,00

Coffee with milk

Cappuccino € 6,00

Café Vienense € 6,00

Viennese coffee

Chocolate quente Celaya € 9,00

Celaya hot chocolate

Por favor, solicite a nossa carta de Chás

Please ask for our Tea menu