

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

Mousse de chocolate, espuma de avelã e texturas de framboesas <i>Chocolate mousse</i> <i>hazelnut foam and raspberries textures</i>	€ 15.00
Sugerimos com / Try with: Moscatel Roxo Superior, Horácio Simões	€ 9.50
Petit gâteau de abóbora e chocolate <i>VV</i> com caramelo de especiarias, acompanhado de sorvete de côco <i>Pumpkin and chocolate petit gâteau</i> <i>with spice caramel, accompanied by coconut sorbet</i> Tempo de confeção / Preparation time – 10 minutos / minutes	€ 12.50
Sugerimos com / Try with: Burmester Single Harvest	€ 11.00
Soufflé de doce de leite com sorvete de maracujá e telha de sésamo preto <i>Creamed milk soufflé</i> <i>with passion fruit sorbet and black sesame crunchy</i> Tempo de confeção / Preparation time – 15 minutos / minutes	€ 12.00
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
Texturas de amendoim com cremoso de baunilha <i>Peanut textures</i> <i>with vanilla cream</i>	€ 12.50
Sugerimos com / Try with: Château de Rieussec	€ 23.50

Travesseiro de doce de ovos desconstruído *VS* € 10,00
 com gelado de ginja
Deconstructed egg cream “Travesseiro” phyllo pastry
with sour cherry 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