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 confecionados
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

V– Prato vegetariano / *VV* – Prato vegan / *S*– Origem sustentável

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

V– Vegetarian Dish / *VV* – Vegan dish / *S*- Sustainable source

Sobremesas

DESSERTS

Chocolate picante **€ 15.00**
bolo e mousse de chocolate, gel de malagueta e sorvete de romã
Spicy chocolate
chocolate cake and mousse, chili gel and pomegranate sorbet

Sugerimos com / *Try with:* *Moscatel Roxo Superior, Horácio Simões* **€ 9.50**

Floresta Negra V V **€ 13.00**
biscuit de chocolate, streusel de cacau e mousse de baunilha e kirsch
Lemon meringue pie
chocolate biscuit, cocoa streusel, vanilla and kirsch mousse

Sugerimos com / *Try with:* *Muscat de Beaumes de Venise* **€ 10.00**

Mousse de doce de leite **€ 11.00**
com telha de amêndoa e gelado de aguardente de medronho
Dulce de leche mousse
with an almond crunchy and medronho eau-de-vie ice cream

Sugerimos com /Try with: *Rozès Noble Late Harvest* **€ 12.50**

Meia esfera de Tiramisu **€ 15.00**
Tiramisu half sphere

Sugerimos com / *Try with:* *Amarguinha liqueur* **€ 10.50**

Mousse de castanha e chocolate **€ 14.00**
com pêra bêbeda e crocante de canela
Chestnut and chocolate mousse
with Port wine infused pear and cinnamon crispy

Sugerimos com / *Try with:* *Château de Rieussec* **€ 23.50**

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

Sericaia **€ 12,00**
com espuma de ameixa d'Elvas e gelado de requeijão
Sericaia
egg yolk, flour and cinnamon typical Portuguese pudding
with Reine Claude plum foam and cottage cheese ice cream

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

Queijos portugueses, *V S* **€ 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 2013* **€ 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	*Vanilla*
Chocolate	*Chocolate*
Café	*Coffee*
Canela	*Cinnamon*
Pistáchio	*Pistachio*

Sorvetes – *Sorbets* - *VV*

Morango	*Strawberry*
Framboesa	*Raspberry*
Limão	*Lemon*
Maracujá	*Passion Fruit*
Manga	*Mango*
Côco	*Coconut*

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

Vinhos de Sobremesa

DESSERT WINES

		Copo/glass 6 cl	*Garrafa/Bottle*
Rozès Noble Late Harvest *Douro, Portugal*	2019	**€ 12,50**	**€ 100,00**
Malhadinha Late Harvest *Alentejo, Portugal*	2020	**€ 14,00**	**€ 84,00**
Malvasia delle Lipari *Sicily, Italy*	2005	**€ 12,50**	**€ 100,00**
Château de Rieussec *Sauternes, France*	2019	**€ 40,00**	**€ 480,00**
Château d'Yquem *Sauternes, France*	1991		**€ 1300,00**

Vinhos Moscatéis

MOSCATEL WINES

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

Portos

PORT WINE

		6 cl
Fonseca 10 Years Tawny Port Wine		**€ 8,00**
Quinta do Crasto LBV		**€ 8,50**
Burmester Single Harvest		**€ 11,00**
Fonseca Guimaraens	2013	**€ 11,00**

Licores

LIQUEURS

	5 cl
Amarguinha, licor de amêndoas amargas / *bitter almond liqueur*	**€ 10,50**
Ginja, licor de ginja / *cherry liqueur*	**€ 11,00**
Licor Beirão, licor de plantas e sementes / *plants and seeds liqueur*	**€ 10,50**
Grand Marnier, licor de laranja / *orange liqueur*	**€ 14,00**

Cognacs & Armagnac

	5 cl
Rémy Martin VSOP	**€ 17,50**
Rémy Martin, Louis XIII	**€ 550,00**
Chabot VSOP	**€ 16,50**

Aguardentes

PORTUGUESE OLD BRANDIES & EAUX-DE-VIE

	5 cl
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

15 cl

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
Malvasia Madeira wine, Pisang Ambon liqueur, Diplomatic Reserva Exclusiva rhum, lime juice, passion fruit syrup, egg white and caramelized banana

French Love **€ 22,50**
Rémy Martin VSOP, licor Mandarine Napoleon, licor Grand Marnier e xarope de baunilha Monin
Rémy Martin VSOP, Mandarine Napoleon liqueur, Grand Marnier liqueur and Monin vanilla syrup

White Strawberry **€ 16,50**
Vodka Absolut, creme de cacau branco, morangos frescos e xarope de morango
Absolut vodka, white cocoa cream, fresh strawberries, strawberry syrup

Brave Bull **€ 19,00**
Tequila Patrón, licor Kahlua
Patrón tequila, Kahlua liqueur

Vanilla Espresso Martini **€ 18,50**
Rum Havana Añejo 7 años, licor Kahlua, café expresso, gelado de baunilha e fava tonka
Havana Añejo 7 años rhum, Kahlua liqueur, espresso coffee, vanilla ice cream and tonka bean

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