



## Sobremesas | Desserts

### Tiramisu

13€

Crème de mascarpone, bolacha, café e chocolate

*Cheese cream, cookies, coffee and chocolate*

**Porto Vallado Tawny 20 anos**

+ 16€

### Profiteroles Chouquette

14€

Massa choux caramelizada com gelado de nata e praliné de pistácio

*Caramelized choux pastry with sweet cream ice cream and pistachio praline*

**Porto Vallado Tawny 30 anos**

+ 20€

### Mil Folhas Baunilha de Bourbon

13€

Mil Folhas crocante com crème de baunilha Bourbon de Madagáscar,

servido com gelado de caramelo e manteiga noisette

*Crunchy mille-feuille with vanilla cream, caramel ice cream and noisette butter*

**Villa Oeiras Superior**

+ 15€

### Pudim de Laranja Bougain

10€

Pudim de laranja aromatizado com mel de laranjeira e Cointreau

*Orange pudding flavored with orange blossom honey and Cointreau*

**Madeira Verdelho 2000, D'Oliveira**

+ 32€

### Doce de Queijo de Cabra

12€

Espuma de queijo, gelado de queijo de cabra, compota de mirtilo e cereja

*Cheese foam, goat cheese ice cream, blueberry and cherry jam*

**D'alva White Port 2007**

+ 13€

### Cake ao Basilico & Merengue

12€

Bolo de manjerição, lemon curd, gel de lima e gengibre,

merengue crocante e gelado de limão com manjerição

*Basil cake, lemon curd, lime and ginger gel, crispy meringue and lemon basil ice cream*

**Madeira Malmsey 2016, Blandy's**

+ 15€

### Tarte de Chocolate com Três Texturas

13€

Cookie crocante, mousse de chocolate de leite vegan e namelaka de chocolate negro

*Chocolate Pie crispy cookie base, vegan milk chocolate mousse and dark chocolate namelaka*

**Porto Colheita 1974, Kopke**

+ 35€

### Sopa de Morangos

10€

Morangos macerados servidos com sorbet de limão

*Macerated strawberries served with Lemon Sorbet*

**Sauterne Château Guiraud 2017**

+ 25€

IVA incluído à taxa legal em vigor | VAT included