



## Sobremesas | Desserts

**Tiramisu** 13€

Creme de mascarpone, bolacha, café e chocolate

*Cheese cream, cookies, coffee and chocolate*

**Moscatel Costa a Costa, Horácio Simões**

+ 10€

**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 20 anos**

+ 13€

**Mil Folhas Baunilha de Bourbon**

13€

Mil Folhas crocante com creme 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*

**D'alva White Port 2007**

+ 11€

**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*

**Villa Oeiras Superior**

+ 12€

**Cake ao Basilico & Merengue**

12€

Bolo de manjeriçao, lemon curd, gel de lima e gengibre, merengue crocante e gelado de limão com manjeriçao

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

**Verdelho 2000, D'Oliveira**

+ 32€

**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**

+ 29€

**Mousse de Avelã**

10€

*Hazelnut mousse*

**Lajido 2008, Picowines**

+ 16€

IVA incluído à taxa legal em vigor | VAT included