



## Sobremesas

## Pastelaria

---

Gelado (1 Bola)	4
Pergunte à nossa equipa pela seleção	
Pêssego com Mascarpone	9
Creme de Baunilha	
Pudim Adade de Priscos	9
Açúcar, limão e canela	
Baba au Rum	9
Bolo com chantilly embebido em rum de baunilha Captain Morgan	
Crème Brûlée	9
Creme de baunilha e açúcar caramelizado	
Profiterole	9
Massa choux, com creme de baunilha servido com chocolate derretido	
Mousse de Chocolate	9
Creme de chocolate com 70% cacao	
Napoleão Mil Folhas	9
Massa folhada crocante com creme de pasteleiro e baunilha	

## Cafés e Chás

---

Expresso / Duplo	3 / 4
Americano	4
Cappuccino / Latte	5
Chocolate Quente	5
Chás	5
Earl Grey, English Breakfast, Jasmim, Baunilha, Bourbon, Darjeeling, Sencha, Menta Marroquina, Camomila	

## Vinho do Porto

---

Ramos Pinto Tawny	6
Ramos Pinto Ruby	6
Ramos Pinto Branco	6
Croft Pink	7
Taylor's Chip Dry	7
Taylor's 10	12
Taylor's 20	20
Fonseca Organic	8
Fonseca 20	14
Dalva Colheita	10
Dalva Tawny 10	12
Graham's 10	12
Graham's 20	14

## Degustações

---

Degustação de Vinho do Porto - 3 copos	16
(Ramos Pinto Ruby, Ramos Pinto Tawny, Ramos Pinto Branco)	
Degustação de Vinho do Porto Premium - 3 copos	30
(Graham's 10, Fonseca Organic, Dalva Colheita)	

**ALERGÉNIOS:** Se é alérgico a algum dos produtos a seguir indicados por favor contacte os nossos colaboradores: Cereais que contêm glúten, Crustáceos, Ovos, Peixes, Amendoins, Soja, Leite (incluindo lactose), Frutos de casca rija, Aipo, Mostarda, Sementes de sésamo, Dióxido de enxofre e sulfitos, Tremoço, Moluscos. Lembramos que os nossos produtos são preparados em ambientes que não são totalmente livres de alérgenos, pelo que há sempre um risco potencial de contaminação cruzada.

Os produtos alimentares só poderão ser colocados nas mesas deste estabelecimento depois de devidamente escolhidos pelos clientes.