

Sobremesas Desserts

CRÈME BRÛLÉE COM SORBET DE TORANJA E MIRTILOS MARINADOS

*Crème Brûlée with Grapefruit-Sorbet and marinated Blueberries
Crème Brûlée mit Pampelmuse-Sorbet und marinierten Heidelbeeren*

€ 18,50

“MIL FOLHAS” DE FRAMBOESAS COM MOUSSE DE CHOCOLATE BRANCO

*Mille-Feuille Pastry with Raspberries, White Chocolate Mousse
Raspberry Gel
Mille-Feuille mit Himbeeren und weißer Schokoladen Mousse
Himbeer-Couli*

€ 17,50

PARFAIT DE MASCARPONE, MOUSSE DE CAFÉ E BAILEYS, DACQUOISE DE AMÊNDOA

*Parfait of Mascarpone, Baileys-Coffee-Crème, Almond Sponge
Mascarpone Parfait, Baileys-Kaffee-Creme, Mandel Biskuit*

€ 18,50

“FONDANT” DE CHOCOLATE, SORBET DE TANGERINA, CURD LARANJA

*Chocolate Fondant, Sorbet of Mandarins, Orange Curd
Schokoladen-Fondant, Mandarinen Sorbet, Orangen Curd*

€ 18,00

CREPE COM MORANGOS “ROMANOFF” GELADO DE CANELA

*Crêpe filled with Strawberries “Romanoff”
White Cinnamon Ice-Cream*

Crêpe gefüllt mit Erdbeeren “Romanoff” Weißes Zimteis

€ 18,50

SELECCÃO DE QUEIJOS, Cheese Selection, Käseauswahl Served with Condiments

*Português Quinta da Serra, French Brie,
Swiss Gruyere, Blue Cheese “Roquefort”*

€ 19,50