

Sobremesas

Mousse de Chocolate 70%
biscuit de pistácio e *sabayon* de whisky

Falso Crumble de Caramelo, Chocolate e Amendoim
com gelado de baunilha

Texturas de Avelã
com gelado de caramelo salgado

Paulova de Frutos Vermelhos
com *sorbet* de framboesa e lima

Ananás dos Açores na brasa
com gelado de carvão vegetal

6

Tábua de Queijos Portugueses

São Jorge DOP 24 meses, Serra da Estrela DOP e Cabra curado

12

Digestivos

PORTO

2013 Andresen White 10 Anos 7,5
Niepoort LBV 5
Niepoort 10 Anos 8,5
Grahams 20 Anos 10
Porto D'Alva Colheita 1995 14

MADEIRA

2014 Barbeito Rainwater 5 Anos 5
Blandys Verdelho 10 anos 7
Blandys Boal Colheita 2003 11

MOSCATEL

Alambre 20 Anos 8
Breijinho da Costa, Moscatel Roxo 8

CARCAVELOS

Quinta do Barão Meio Seco 12

COLHEITA TARDIA E ABAFADOS

Casal Santa Maria 8
Luís Pato Abafado Molecular Tinto 9

AGUARDENTES

Palácio da Brejoeira 12
Mouchão 10
José Maria da Fonseca 1964 12
Quinta do Gradil XO 36

COGNAC

Rémy Martin VSOP 12
Rémy Martin XO 50

Desserts

70% Chocolate Mousse
pistachio biscuit and whisky *sabayon*

False Caramel, Chocolate and Peanut Crumble
with vanilla ice cream

Hazelnut Textures
with salted caramel ice cream

Berry Pavlova
with raspberry and lime sorbet

Grilled Pineapple from the Azores
with charcoal ice cream

6

Board of Portuguese Cheese

São Jorge DOP 24 months, Serra da Estrela DOP and cured goat's cheese

12

Digestifs

PORTO

2013 Andresen White 10 Anos 7,5
Niepoort LBV 5
Niepoort 10 Anos 8,5
Grahams 20 Anos 10
Porto D'Alva Colheita 1995 14

MADEIRA

2014 Barbeito Rainwater 5 Anos 5
Blandys Verdelho 10 anos 7
Blandys Boal Colheita 2003 11

MOSCATEL

Alambre 20 Anos 8
Breijinho da Costa, Moscatel Roxo 8

CARCAVELOS

Quinta do Barão Meio Seco 12

LATE HARVEST AND ABAFADO

Casal Santa Maria 8 9
Luís Pato Abafado Molecular Tinto

SPIRITS

Palácio da Brejoeira 12
Mouchão 10
José Maria da Fonseca 1964 12
Quinta do Gradil XO 36

COGNAC

Rémy Martin VSOP 12
Rémy Martin XO 50