

SOBREMESAS


-  **Pudim Caseiro** 5.00
Pudim de ovos, com caramelo.
-  **Bolo de Bolacha** 5.00
Bolo de bolacha de natas.
-  **Pão de Ló Húmido** 7.00
Bolo pão de ló húmido com ovos, açúcar e bola de gelado de Queijo da Serra.
-   **Seleção de Queijos** 7.50
Seleção de Queijos regionais, acompanhados de biscoitos, frutas secas, marmelada ou doce caseiro.
-   **Bolo Proibido** 7.00
Bolo de Mousse de Chocolate com frutos exóticos e bola de gelado.
-  **Das duas, uma.** 5.00
Mix de macarons e brigadeiros.
-   **Fruta Laminada** 7.00
Mix de frutas laminadas.
-  **Tu Queres é Festa** 7.00
Churros tradicionais com cobertura de chocolate e avelã acompanhados de uma bola de gelado.
-  **Pito de Santa Luzia** 7.00
Folhado recheado de doce caseiro com uma bola de gelado.

TENTAÇÕES

- O Grito do Ipiranga** 8.00   
Da junção do cacau brasileiro com o pastel de Belém português nasce o Grito do Ipiranga, um petit gateaux feito no momento acompanhado de uma bola de gelado cítrico.
- Pecado dos 3 Santos** 8.00   
Suflé de citrinos flamejado, acompanhado de 3 bolas de gelado caseiro.
- Mil Folhas** 8.00  
Massa folhada com gelado de nata, recheada de frutos vermelhos, caramelo e amêndoa.
- Ninho D'Ouro** 8.00  
Taça de massa filo com pão de ló húmido, amêndoa torrada, fios de ovos, chocolate, mel e açúcar.
- Fatia do Douro** 8.00  
Pão panado e frito, com calda doce e frutos secos acompanhada de bola de gelado (Rabanadas).
- Surpresa do Chef** max. 5.00
Sobremesa especial preparada pelo chef, mediante disponibilidade.
- Taxa de Bolo de Aniversário** 2.00
O restaurante tem o direito de cobrar uma taxa de bolo de aniversário por pessoa.

 Menos de 10 min.

  +12 min.

   +17 min

Valores apresentados em EURO (€). IVA incluído à taxa em vigor.

Os nossos produtos são confeccionados em ambientes que não são totalmente livres de contaminação cruzada, caso possua alergia a algum alimento ou grupo de alimentos, por favor solicite mais informações sobre essa matéria a um dos nossos colaboradores.

VINHOS DO PORTO

0,10cl

Burmester 10 Anos 3.00

Elegante, com notas de caramelo e frutos secos.

Sandeman 10 anos 3.00

Clássico, com frutos secos e madeira suave.

Quinta da Pacheca 10 anos 3.00

Suave e frutado, com figo seco e amêndoa.

Quinta da Côrte 10 anos 7.00

Refinado, com noz, laranja e boa frescura.

Quinta da Côrte 20 anos 12.00

Complexo, com noz, canela e fruta confitada.

Sandeman 20 anos 7.00

Intenso, com caramelo, frutos secos e baunilha.

Burmester 20 Anos 7.00

Estruturado, com frutas secas e toque de especiarias.

Sandeman 30 anos 13.00

Profundo, com mel, tabaco e frutos secos.

D. Antónia 20 anos 7.00

Aromático, com figo, noz-moscada e madeira.

Kopke 40 anos 17.00

Exuberante, com frutas cristalizadas e especiarias.

Sandeman 40 anos 17.00

Muito elegante, com cacau, nozes e final longo.

Maynards 50 anos 30.00

Complexo e raro, com toffee e especiarias.

Kopke Colheita 1985 12.00

Complexo, com frutos secos, baunilha e excelente frescura.

Burmester Colheita 1975 15.00

Maduro, com notas de café, tabaco e caramelo.

Kopke Colheita 1976 14.00

Evoluído, com notas de frutos secos, especiarias e acidez vibrante.

Quinta da Côrte LBV 2015/2016 5.00

Encorpado, frutado, taninos firmes. Elegante, fresco, boa acidez.

Poças Colheita 2014 5.00

Jovem, frutado, com madeira bem integrada e final elegante.

*Mais vinhos do Porto disponíveis na nossa carta de vinhos
os preços apresentados nesta carta, são apenas válidos
como complemento de uma sobremesa

Valores apresentados em EURO (€). IVA incluído à taxa em vigor.

Os nossos produtos são confeccionados em ambientes que não são totalmente livres de contaminação cruzada, caso possua alergia a algum alimento ou grupo de alimentos, por favor solicite mais informações sobre essa matéria a um dos nossos colaboradores.

GARRAFEIRA & RESTAURANTE

GA.RE.

MENU DE DEGUSTAÇÃO

No GA.RE. – Garrafeira & Restaurante, propomos-lhe uma experiência gastronómica pensada ao detalhe, onde a tradição se encontra com a criatividade e o vinho ocupa o lugar de honra à mesa.

O nosso menu de degustação é composto por três momentos cuidadosamente orquestrados: uma seleção de entradas, dois pratos principais — peixe e carne — e uma delicada sobremesa. As sugestões são da autoria do Chef, que privilegia a sazonalidade, o produto e, acima de tudo, o elemento surpresa.

Cada prato é acompanhado por uma harmonização vínica seleccionada: um welcome drink ou espumante nas entradas, vinho branco com o peixe, vinho tinto com a carne e, a encerrar, Vinho do Porto ou da Madeira com a sobremesa.

Deixe-se conduzir por esta viagem de sabores e aromas, onde cada momento é uma celebração do prazer à mesa.



GARRAFEIRA & RESTAURANTE

GA.RE.

MENU DE DEGUSTAÇÃO

Couvert

Pão regional, azeitonas, patê do dia e azeite regional.

Entradas

Harmonização com Welcome Drink ou Espumante

Prato de Carne

Harmonização com Vinho Branco

Prato de Peixe

Harmonização com Vinho Tinto

Sobremesa

Harmonização com Vinho do Porto ou Vinho da Madeira

45.00

p/ pessoa

Valores apresentados em EURO (€). IVA incluído à taxa em vigor.

Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo couvert, pode ser cobrado se não for solicitado e/ou aceite pelo cliente.

De forma a tornar a sua experiência mais agradável, à chegada poderá estar disponível na mesa o couvert e uma entrada.

Caso não deseje consumir os produtos apresentados, por favor, informe um dos nossos colaboradores no ato do pedido.

Os nossos produtos são confeccionados em ambientes que não são totalmente livres de contaminação cruzada, caso possua alergia a algum alimento ou grupo de alimentos, por favor solicite mais informações sobre essa matéria a um dos nossos colaboradores.