



RESTAURANTE BAR

TRATTORIA

MENU

Porto | Madeira | Moscatel



Porto White Dry , Seara D'ordens 75cl	6,00€	
Porto Tawny , Seara D'ordens 75cl	5,00€	
Porto Tawny 10Years , Seara D'ordens 50cl	8,00€	45,00€
Porto LBV , Poças 75cl	7,00€	55,00€
Porto Vintage 2013 , Poças 375cl		40,00€
Madeira Cossart Gordon , 5Years Medium Sweet 75cl	6,00€	40,00€
Madeira Cossart Gordon , 10Years Medium Dry 75cl	8,00€	65,00€
Moscatel Roxo 2005 Armagnac , Horácio Simões 50cl	6,00€	40,00€
Moscatel Douro , 10Years, Secret Spot Wines 50cl	8,00€	45,00€

DOLCI

Sobremesa / Dessert

	TIRAMISÚ Doce italiano c/ queijo mascarpone e café, molho de chocolate e frutos secos <i>Italian cake w/ mascarpone cheese and coffee, chocolate sauce and dry fruits</i>	4,50€
ⓧ	PANNA COTTA AL BASILICO Doce de nata e manjeriço com coulis de frutos silvestres <i>Cream and basil cake w/ berries</i>	4,50€
ⓧ	BROWNIE AL CIOCCOLATO E NOCCIOLE Brownie de chocolate com espuma de avelã e sorbet de framboesa <i>Chocolate brownie with hazelnut foam and raspberry sorbet</i>	6,00€
	TORTA AL LIMONE Tarte de limão c/ merengue e coulis de frutos silvestres <i>Lemon pie w/ meringue and berries dressing</i>	4,50€
ⓧ	RAVIOLI DI ANANAS Fatias finas de abacaxi recheadas c/ creme de mascarpone <i>Thin pineapple slices stuffed w/ mascarpone cream</i>	5,00€
ⓧ	CRÈME BRÛLÉE CON LIMONCELLO Creme de leite, ovos , baunilha e limoncello, açúcar tostado a sorbet de limão com manjeriço <i>Milk, eggs and vanilla cream, toasted sugar and lemon/basil sorbet</i>	4,50€
ⓧ	FRUTTA Ananás, melão, manga e fruta da época <i>Pineapple, melon, mango and seasonal fruit</i>	4,00€
ⓧ	GELATO ARTIGIANALE Gelados: Framboesa, chocolate, nata <i>Ice cream: Raspberry, chocolate, cream</i> Sorbets: Limão c/ manjeriço, morango, maracujá <i>Sorbets: Lemon w/ basil, strawberry, passion fruit</i>	1 Bola 3,00€ 2 Bolas 5,00€

ⓧ Opção sem gluten / *Gluten free option*

Ⓐ Produtos alergénicos a negrito / *Allergenic products in bold*

Iva incluído à taxa legal em vigor