

DOCE OU TRUQUE

Marquise

6,5€

Terrine de chocolate 70% com um toque de azeite virgem e flor de sal.

Descubra a intensidade do chocolate com um cálice de Porto Sandeman Ruby

5€

Cuja fruta madura e textura a veludada realçam o carácter do chocolate negro e o toque salgado. Um casamento sensual e poderoso.

Fruta e Sorbet

7€

Verrine de furta com gelado de citrinos

Efresque este final com um cálice de Cointreau

6€

Um licor cítrico e elegante que intensifica os aromas frutados e herbais do sorbet.

XCake

8€

Torta de queijo da Serra, mirtilos poveiros e vinagre de moscatel

Sugerimos acompanhá-la com um cálice de Porto Sandeman Founders

7€

Um vinho generoso e envolvente que realça a intensidade do queijo da Serra e a doçura natural dos mirtilos. Uma harmonia clássica com alma portuguesa de sal.

Rabanada

8€

French toast, toffee salgado, gelado de crème fraîche

Nada melhor para acompanhar esta rabanada do que um Espresso Martini

10€

Um cocktail vibrante e sofisticado que contrasta com as notas de café, equilibrando na perfeição o caramelo salgado e a frescura do gelado. Um prazer para os sentidos.

SWEET OR TRICK

Marquise

6,5€

70% chocolate terrine, extra virgin olive oil and fleur de sel

Enjoy the depth of this dessert with a glass of Porto
Sandeman Ruby

5€

Its ripe fruit and velvety texture highlighting the richness of the dark chocolate and its salty touch. A bold and sensual match.

Fruit & Sorbet

7€

Fruit verrine with citrus ice cream

End on a fresh note with a glass of Cointreau

6€

A refined citrus liqueur that enhances the fruity and herbal notes of the sorbet.

XCake

8€

Cheesecake with Serra cheese, local blueberries and moscatel vinegar

We recommend a glass of Porto Sandeman Founders

7€

A rich and generous wine that enhances the boldness of the Serra cheese and the natural sweetness of the blueberries.
A classic harmony with a Portuguese soul.

Rabanada

8€

French toast, salted toffee, crème fraîche ice cream

Pair this rabanada with an Espresso Martini

10€

A vibrant and sophisticated cocktail whose coffee notes perfectly contrast the salted caramel and the creamy freshness of the ice cream.
A delight for the senses.