

DESSERTS :: SOBREMESAS

HOMEMADE ICE CREAMS PER SCOOP 4.00€
GELADOS ARTESANAIS POR BOLA

ICE CREAM CLASSICS (V)

Vanilla Baunilha
Chocolate Chocolate
Milk toffee Doce de Leite
Raspberry Ripple Gelado de baunilha & framboesa
Dark Chocolate with hot chocolate sauce **5.00€**
Chocolate Negro com calda de chocolate quente

DULCE DE LECHE CHEESECAKE 9.00€

Served with dark chocolate ice cream
Servido com gelado de chocolate negro

APPLE CRUMBLE (V) 7.50€

Served warm, with vanilla ice cream
Crumble de maçã servido com gelado de baunilha

PINHA DE CHOCOLATE 9.00€

Chocolate Pine Cone, filled with white chocolate mousse & pink pepper, with salted caramel, chocolate biscuit, crisp rice & chocolate creme inglês
Mousse de chocolate branco com pimenta rosa, caramelo salgado, arroz tufado, biscoito de cacau & creme inglês de chocolate

CHOCOLATE TRUFFLES (V) 5.50€

Petit four selection of homemade truffles
Miniatura de trufas caseiras

DESSERT SHARING PLATES FOR 2 SOBREMESAS PARA PARTILHAR 2 PESSOAS

ICE CREAM DEGUSTATION (V) 17.50€

Selection of 6 different ice creams & sorbets
Seleção de 6 diferentes gelados & sorbets

CHOCOLATE FONDUE (V) 17.50€

Berries, fruits & cakes with a rich chocolate Fondue
Frutas frescas & bolos com chocolate derretido

SORBET (V)

Lemon Limão
Red Berries Frutos vermelhos
Passion Fruit & Banana Maracujá & Banana
Strawberry Morangos
Fruit Ice Mix de Frutas (VG)

RED VELVET 9.50€

Red Velvet - Yogurt & vanilla cake, with red fruits, lime cream cheese & berry coulis
Red Velvet - Bolo de logurte & baunilha, frutos vermelhos, creme de lima & coulis de frutos vermelhos

FERRERO ROCHER (V) 9.00€

Chocolate & roasted almond case, filled with white chocolate mousse & praline
Mousse de chocolate branco recheado com praline, coberto com crocante de chocolate & amêndoa torrada

FRUTA DE FANTASÍA 9.50€

Fantasy fruit - Orange made from orange jelly & chocolate cardamom mousse, served with Carob biscuit & white chocolate & passion fruit delight
Fruta Fantasia - Laranja à base geleia de laranja & mousse de chocolate com cardamomo, servida com biscoito de alfarroba & chocolate branco & delícia de maracujá

CHEESE PLATTER (V) 16.00€

Selection of cheese, served with biscuits & homemade chutney
Variedades de queijos, servidos com biscoitos & geleias caseiras

VG VEGAN | VEGAN

V VEGETARIAN | VEGETARIANO

No drink, dish or couvert can be charged if not requested by the customer and is returned untouched. If you have any food intolerance, please request the allergen information. A complaint book is held at our reception. Prices include VAT at legal rate.

Nenhum produto ou bebida, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este for inutilizado. Este estabelecimento dispõe de livro de Reclamações. Preços com IVA à taxa legal em vigor. Este estabelecimento possui informação disponível sobre os géneros alimentícios que contêm substâncias alergénicas, se pretender consultar, solicite ao staff de serviço.

PORT & DESSERT DRINKS

Vinhos do porto & vinhos de sobremesa

PORTOS

DOW'S WHITE	3.50€	35.00€
DOW'S RUBY	4.00€	40.00€
DOW'S TAWNY	4.50€	45.00€
DOW'S TAWNY 10 YRS	9.00€	65.00€
DOW'S TAWNY 20 YRS	13.00€	85.00€

Age oaked for a deeper flavour, delicate notes of oak, coffee, chocolate and honey. Complex and fresh
Notas delicadas de carvalho, café, chocolate e mel. Complexo e fresco

PORTO LBV (LATE BOTTLED VINTAGE)

QUINTA DE LA ROSA 9.00€ 45.00€

4 to 6 year matured in wooden barrels. Aromas of ripe fruit, violets & spices. An exceptionally rich, vibrant Port wine
Os LBVs são amadurecidos em barris de madeira por 4-6 anos. Aromas de frutas maduras, violetas e especiarias. Um vinho excepcionalmente complexo rico, mas em grande harmonia.

DESSERT COCKTAILS | COCKTAILS DE SOBREMESA :: 13.00€

ESPRESSO MARTINI XO PATRON

Expresso, Tequila XO Patron café, brown cacao liqueur
Expresso, Tequila XO Patron café, Licor de cacau escuro

TIRAMISU MARTINI

Vanilla vodka, cacao liqueur, almond liqueur, chocolate & cream
Vodka de baunilha, licor de cacau, licor de amêndoas & natas

LEMON CHEESECAKE MARTINI

Vodka, Limoncello sorbet, cream, white cacao & crushed cookies on top
Vodka, Limoncello, natas, cacao branco & textura de biscoito por cima

SPECIAL COFFEE & TEAS | CAFÉS ESPECIAIS & CHÁS

SPECIAL COFFEE :: 7.50€

Irish Coffee
Baileys Coffee
Calypso Coffee
Caribbean Coffee
French Coffee

FLAVOURED COFFEE :: 4.50€

Caramel | Caramelo
Vanilla | Baunilha
Chocolate | Chocolate
Hazelnut | Avelã
Crème Brûlée | Crème Brûlée
Apple Pie | Tarte de Maçã

TEAS :: 2.50€

English Breakfast | Chá preto
Green | Verde
Fresh Mint | Menta fresca
Fruit | Fruta
Earl Grey
Camomile | Camomila

DESSERT WINE

Vinho de sobremesa

QMF LATE HARVEST 10.00€ 50.00€

Bright appearance, with an intense aroma, notes of honey, citrus and apricot. Sweet and aromatic
Aparência brilhante, aroma intenso, notas de mel, flores cítricas, casca de damasco. É doce, aromático e longo.

PETIT MANSING LATE HAVERST 9.00€ 45.00€

Fresh & delicate aroma, with hints of honey, peach & apricot. Fruity to the pallet with a vibrant golden colour. Complex but well balanced

Aroma fresco e delicado com sugestões de mel, pêssego, flores & fruta. Paladar doce, acidez presente, damascos cristalizados, trufas brancas. Complexo & harmonioso.

CHARDONNAY LATE HAVERST 10.00€ 50.00€

A Chateau Vartely, Moldova 2013. A crisp well balanced beauty, with intense notes of baked apples, peach and floral honey. Perfect with dessert or cheese

Da casa Chateau Vartely, Moldova, colheita tardia de 2013, com notas de maçã, pêra e melado. Na boca é doce, aromático e longo. Perfeito com sobremesa ou queijos

DIGESTIVES | DIGESTIVOS

COGNACS

COURVOISIER 10.00€
RÉMYVOSP 10.00€
MARTELLXO 30.00€
RÉMY MARTINXO 30.00€
HENNESSY XO 30.00€

ARMAGNAC

CHABOT VSOP 12.00€
SOMALENS VS 12.00€

BRANDY

MACIEIRA 7.00€
KVINT X0 15.00€

AGUARDANTE

CRF 8.50€
ADEGA VELHA 12.00€
JM FONSECA 1964 14.00€

RUM

DIPLOMATICO RESERVA EXCLUSIVE 15.00€
PLANTATION 17.00€

SCOTCH

CHIVAS ROYAL 25^{YRS} 25.00€
DIMPLE 15^{YRS} 15.00€
J.WALKER BLUE 30.00€

SINGLE MALT

GLENDTICH 12^{YRS} 12.00€
CARDHU 18^{YRS} 17.00€
KNOCKANDO 13.00€

IRISH

BLACK BUSH 10.00€
JAMESON RESERVE 13.00€

AMERICAN / BOURBON

MAKER'S MARK 11.00€
JACK DANIELS 10.00€
CANADIAN CLUB 12^{YRS} 12.00€

LIQUEURS

AMARGUINHA 7.00€
BEIRAO D'HÓNRA 10.00€

DESSERTS & DRINKS

SOBREMESAS & BEBIDAS



www.naturalgroup.com.pt

#parrillanatural

