

SOBREMESAS



Trilogia Tradicional5.90€

Arroz doce, Leite Creme e Doce d'Avó

Traditional Trilogy.

Sweet Rice, Crème Brûlée, Grandma's Sweet

Trilogie Traditionnelle

Riz au Lait, Crème Brûlée, Dessert de Grand-mère

Trilogía Tradicional

Arroz con Leche, Crème Brûlée, Dulce de la Abuela

Trilogia tradizionale

Budino di riso, Crème Brûlée, Dolce della nonna



Sericaia com Ameixa de Elvas5.70€

Sobremesa da região do Alentejo ,feita de ovos, farinha, açúcar, leite e canela .
É servido com Ameixa d' Elvas

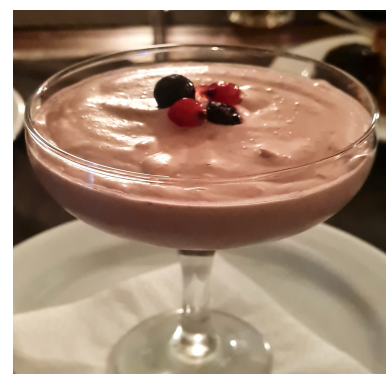
Sericaia is traditional from Alentejo region . It is made with eggs, sugar,
milk, flour and cinnamon. Comes with a sugarplum in syrup

Recette traditionnelle de l'Alentejo. fait d' oeufs, sucre , lait, farine et cannelle .

Servi avec une prune au sirop

Receta de la región de Alentejo , hecha de huevos, azúcar , leche y canela . Se
sirve con ciruelas cocidas en almíbar

Ricetta tradizionale dell'Alentejo. fatto di uova, zucchero, latte, farina e
cannella. Servito con una prugna sciropata



Mousse de Ginja5.50€

Sour Cherry Liqueur Mousse

Mousse de Liqueur de Griottes

Mousse di Licor de Cereza Agria

Mousse de Liquore di Ciliegia Amara



Mousse de Chocolate4.50€

Chocolate Mousse

Mousse au Chocolat

Mousse de Chcolate

Mousse al Cioccolato



Bolo de Bolacha3.90€

Bolachas molhadas em café, com molho de manteiga, café, ovo e
açúcar. e envolvido com amendoim crocante

Biscuits soaked in coffee, layered on a sauce with butter, coffee ,
sugar and egg, covered in crunchy peanuts

**Biscuit trempé dans le café , mit en couches sur une crème faite
avec beurre, café , sucre et œuf et recouvert de cacahuètes
croquantes**

Galletas remojadas en el café , en capas en una salsa preparada
con mantequilla, café, azúcar y huevo, cubierto de maní crujiente
Biscotti immersi nel caffè , a strati con una salsa a base di burro,
caffè , zucchero e uova, ricoperto di croccanti arachidi