

# TIHITO

VALE DO LOBO

## Traga o Doce à Mesa

**Petit Gâteau de Pistachio** 9,00€

Petit gâteau de pistachio de coração cremoso, com exterior delicadamente firme e interior fluido e envolvente. Servido quente, acompanhado com gelado artesanal que contrasta em temperatura e textura.

**Delícia de Limão** 9,00€

Sobremesa intensa e fresca, base de pão-de-ló, embebido em licor de limoncello com cobertura e coração de creme de limão.

**Arroz Doce** 9,00€

Arroz cozinhado em leite, açúcar e leite condensado, terminado com caramelo salgado e uma telha de canela.

**Tronquinho de Pistachio e Framboesa** 10,50€

Sobremesa para os paladares mais exigentes e refinados. Crocantes na cobertura, geleia de framboesa no seu interior, sendo esta intercalada com uma camada de brownie de pistachio.

**Gelados** 3,00€ / bola

Morango / Baunilha / Chocolate / Maracujá /  
Café / Caramelo Salgado



*Dê-nos uma review*

# ΤΙΉΤΟ

VALE DO LOBO

## Bring the Sweets

**Pistachio Petit Gâteau** 9,00€

A pistachio petit gâteau with a creamy centre, featuring a delicately firm exterior and a smooth, velvety interior. Served warm, accompanied by homemade ice cream that offers a contrast in temperature and texture.

**Lemon Delight** 9,00€

A rich and refreshing dessert, made with sponge cake soaked in limoncello liqueur, topped with a lemon cream filling.

**Rice Pudding** 9,00€

Rice cooked in milk, sugar and tinned condensed milk, finished with salted caramel and a cinnamon stick.

**Pistachio and Raspberry Roll** 10,50€

A dessert for the most discerning and refined palates. Crispy on the outside, with raspberry jam inside, layered with a pistachio brownie.

**Icecreams** 3,00€ / scoop

Strawberry / Vanilla / Chocolate / Passion  
fruit / Coffee / Salted Caramel



*Give us a review*