



Lista de preços

Doce	Quantidade	Valor
Fondant de chocolate negro	Unidade	27,00 €
Fondant de chocolate negro com malagueta	Unidade	27,00 €
Bolo de chocolate com creme mascarpone	Unidade	28,00 €
Bolo de chocolate c/ ganache de chocolate	Unidade	28,00 €
Bolo de chocolate c/ ganache e coulis de framboesa	Unidade	28,00 €
Simplesmente marmoreado com caramelo salgado	Unidade	28,00 €
Nuvem de chocolate	Unidade	28,00 €
Almendrado com ovos moles	Unidade	28,00 €
Simplesmente... bolo de chocolate	Unidade	26,00 €
Simplesmente com creme de doce de leite	Unidade	28,00 €
Bolo de noz com doce de ovos	Unidade	26,00 €
Bolo de amêndoa com doce de ovos	Unidade	26,00 €
Tarte de amêndoa	Unidade	23,00 €
Tarte de dois chocolates negros	Unidade	25,00 €
Tarte de caramelo salgado	Unidade	26,00 €
Tarte de caramelo salgado invertida	Unidade	27,00 €
Tarte de banana e doce de leite	Unidade	23,00 €
Tarte de abóbora e nozes	Unidade	23,00 €
Tarte fresca de limão	Unidade	23,00 €
Tarte de framboesa	Unidade	26,00 €
Fofo de cenoura e especiarias	Unidade	25,00 €
Toucinho do céu	Unidade	24,00 €
Pudim abade de priscos*	Unidade	21,00 €
Delícia de côco	Unidade	22,00 €
Pavlova de frutos silvestres/exóticos	Unidade	25,00 €
Pavlova de doce de ovos com vinho do Porto	Unidade	24,00 €
Pavlova de mousse de chocolate negro	Unidade	25,00 €
Pavlova de pêra e molho de chocolate	Unidade	25,00 €
Cheesecake de framboesa	Unidade	26,00 €
Torta de laranja	Unidade	20,00 €
Pão de ló cremoso	Unidade 500g	10,00 €
Pão de ló cremoso	Unidade 950g	15,00 €
Pão de ló cremoso de chocolate	Unidade 950g	16,00 €
Pão de ló tradicional	Unidade 1Kg	16,00 €
Salame de chocolate negro	Unidade	15,00 €
Mousse de chocolate negro	Individuais	2,60 €
Mousses de lima, manga ou maracujá	Individuais	2,30 €
Pavé	Individuais	2,30 €
Queijadinhas de amêndoa	Individuais	1,75 €

Doce	Quantidade	Valor
Queijadinhas de requeijão	Individuais	1,75 €
Papos de anjo de hóstia	Individuais	1,30 €
Charutinhos de doce de ovos	Individuais	1,60 €
Ovos moles em shot	Individuais	1,60 €
Brigadeiros de chocolate negro	Individuais	1,10 €
Salame de chocolate negro (em bolinhas)	Individuais	1,00 €

* Fornecido em forma de metal, sujeita a devolução. Caução de 6€.



As unidades servem cerca de 12 a 14 porções, excepto Pão de Ló que dá para 8 a 10. Os doces em formato individual requerem uma quantidade mínima de 6.



Utilizamos chocolate negro Callebaut® e cacau puro Callebaut®.



Todos os doces e sobremesas aqui produzidos visam sempre o estatuto do que é caseiro, sem recurso a quaisquer aditivos, conservantes, bases ou cremes instantâneos.



Esta é a nossa oferta mais sentida mas produzimos outros doces e/ou formatos a pedido, preço sob consulta.



Os preços incluem IVA à taxa legal em vigor.

O pormenor...

O doce	A diferença
Fondant de chocolate negro	E esta é a nossa tentação mais sentida...um bolo de chocolate diferente, com uma textura que ondula entre uma mousse e um soufflé, e nos deixa sentir um intenso sabor a chocolate, finalizado com puro cacau em pó! Para os apreciadores de picante, a versão com malagueta é simplesmente surpreendente! Apto para celíacos.
Bolo de chocolate com creme mascarpone	“Alguma magia acontece no universo toda vez que nos deliciamos com chocolate”, já dizia Willy Wonka. Reconhecido como um ex-libris da Doce Sentido, este bolo junta aquele ingrediente mágico, o chocolate, com um creme macio de queijo mascarpone. A não perder, sem dúvida!
Bolo de chocolate c/ ganache de chocolate	É o “the new black” em todo o seu esplendor! Para os amantes da intensidade do chocolate negro! Pode ser finalizado com suspiros, pérolas de chocolate negro, vermicelli, pimenta rosa ou flor de sal.
Bolo de chocolate c/ ganache e coulis de framboesa	É o “the new black” em todo o seu esplendor! Para os amantes da intensidade do chocolate negro! Nesta versão encontramos um delicioso coulis de framboesa entre o bolo e a ganache.
Simplesmente... bolo de chocolate	“Menos é mais”! E a (aparente) simplicidade deste bolo é prova disso! A envolvência do chocolate ganha aqui especial destaque quando saboreado de forma dominante, numa versão húmida sem farinha e com açúcar mascavado.
Simplesmente com creme de doce de leite	O sabor caramelizado do simplesmente bolo de chocolate acentua-se aqui através de uma cobertura cremosa de doce de leite! Delicioso!
Simplesmente marmoreado com caramelo salgado	Aqui, o simplesmente bolo de chocolate envolveu-se com um creme de chantilly macio e pouco doce. Por cima desliza um molho de caramelo temperado com flor de sal. A combinação final é absolutamente soberba!
Nuvem de chocolate	De volta ao ingrediente dos deuses, este bolo revela-nos um pedacinho de céu em forma de nuvem! A base é um bolo de chocolate denso, sem farinha e com um toque mascavado. Por cima está uma mousse de chocolate negro finalizada com cacau puro em pó ou com lascas de chocolate, conforme preferir.
Torta de laranja	Tão reconhecível quanto delicioso, este doce traz-nos sempre o sabor fresco da laranja. Uma particularidade: a nossa receita não utiliza farinha.
Bolo de noz/amêndoa com doce de ovos	Um bolo tão apelativo quanto intemporal...tudo nele é festivo! O doce de ovos e a noz ou amêndoa casam na perfeição...e este bolo também não leva farinha.
Fofo de cenoura e especiarias	Menos é mais! E o que parece ser um bolo fofo de cenoura...é uma deliciosa combinação da cenoura com a laranja e um toque de especiarias e praliné de amêndoa! Alia-se na perfeição a um creme de queijo e baunilha ou para os mais aventureiros...um sorbet de maracujá!
Toucinho do céu	É um doce conventual incontornável e reconhecido em todo o país. Este é uma receita antiga de família e delícia até a boca menos doceira. É a prova da imensa criatividade da nossa doçaria ancestral que consegue combinar a amêndoa e os ovos de mil e uma maneiras.
Almendrado com ovos moles	Na linha dos bolos festivos para celebrar um momento muito especial, o nosso almendrado com ovos moles é aquela opção deliciosamente pecaminosa! A amêndoa é combinada com a noz em igual proporção num bolo macio e saboroso, recheado com massa folhada crocante e claro, os nossos famosos ovos moles.
Pudim abade de priscos	É um dos doces mais representativos da fantástica doçaria regional portuguesa e obteve o seu nome no próprio abade, da cidade de Braga. Coexistem muitas receitas para a sua confecção mas nós gostamos de nos aproximar da que consta como a original.
Delícia de côco	É um docinho húmido que enaltece o sabor do côco, com semelhanças à textura de um pudim.

O doce	A diferença
Tarte de amêndoa	Em vez de bolo, juntamos ao delicioso recheio de amêndoa, uma base de massa sablée, de textura tipo biscoito, na companhia de um toque de licor de leite! Diferente...e muito deliciosa!
Tarte de framboesa	Um doce mais fresco em que uma camada de mousse de nata cremosa e ligeiramente ácida realça o sabor das framboesas frescas, sobre a nossa já famosa base de massa sablée!
Tarte de dois chocolates negros	Sobre uma base de massa sablée, temos um demi-cuit de chocolate extra negro e por cima uma ganache...de chocolate negro, pois claro!
Tarte de caramelo salgado	Para os ousados, a combinação do caramelo com a flor de sal é sublime! Este equilíbrio entre o doce e o salgado envolve-se com a nossa habitual base de tarte em massa sablée, e por cima uma ganache do tão glorioso chocolate negro! Atreva-se a provar!
Tarte de caramelo salgado invertida	Irmã da nossa tarte de caramelo salgado mas, tal como o nome indica, ao contrário. O sucesso desta combinação é tão espantoso que pedia uma reedição: aqui, temos o caramelo salgado a reinar vaidoso no topo e, no interior, uma mousse bem densa de chocolate negro sobre a nossa abiscoitada massa sablée!
Tarte de banana e doce de leite	Sim, é a conhecida tarte "banoffee"! De origem inglesa, esta tarte combina os sabores intensos da banana e do doce de leite (toffee) que, sem dúvida, se fundem numa harmonia perfeita. No nosso caso optamos por finalizar com canela e a base, claro, é a nossa habitual a acrescentar aquele crocante que se esmigalha na boca - a massa sablée!
Tarte de abóbora e nozes	A combinação destes ingredientes é um feliz e intemporal casamento. Como sempre, nós gostamos de o celebrar de uma forma diferente: com uma base de massa sablée, claro, e um recheio húmido e saboroso de abóbora a deixar sentir o crocante da noz. Não se esqueça de um bom requeijão de ovelha!
Tarte fresca de limão	Com a nossa base abiscoitada habitual de massa sablée, esta tarte exala uma frescura cítrica, através do seu profundo sabor a limão!
Queijadinhas de amêndoa	A amêndoa é um ingrediente fascinante! Presta-se a inúmeras combinações e aqui liga-se a um licor para nos trazer uma textura semelhante à de um pudim, macia e muito saborosa.
Queijadinhas de requeijão	São uns docinhos que acompanham sempre bem qualquer lanchinho, chá ou café. E estas são muito especiais! Confeccionadas com requeijão de Seia, têm uma textura húmida mas muito leve!
Pão de ló cremoso	Muito simplesmente, poderíamos descrever este doce como um pão de ló húmido, com um creme de ovo. E na realidade, será esta singela descrição que o eleva a um patamar de excelência. Ou possivelmente porque terá nascido de um engano, um acidente na receita que terá ocorrido naquele dia no convento. Independentemente do motivo, este doce impõe-se hoje em dia por todo o país.
Pão de ló cremoso de chocolate	Esta é uma variante recente de um doce tão antigo quanto tradicional...aos ovos juntamos o chocolate para sentirmos uma versão húmida deste doce, de comer à colher!
Pão de ló tradicional	A tradição ainda é o que era! Porque nos aviva a memória, porque nos faz viajar, porque é o ponto de partida para mundos novos, porque simplesmente nos faz sentir...e isto é o que nos ocorre ao saborear um pedaço deste pão de ló fofo. Sim, um pedaço! Porque há quem diga que este pão de ló se corta com a mão e não com faca!
Pavlova (frutos silvestres, exóticos, doce de ovos com vinho do Porto, ou mousse de chocolate)	Não é, claramente, um doce português. Apesar do nome sofisticado (em homenagem a uma bailarina russa), é uma sobremesa fresca e deliciosa, particularmente quando combinada com frutas. Tem vindo a ganhar uma legião de adeptos também por cá e percebe-se porquê! Nos países da Oceânia tem grande relevo, principalmente no Natal.

O doce	A diferença
Mousse de chocolate extra negro	É um doce universal, a rainha das mousses. Aqui é confeccionada com chocolate extra negro pelo que fica menos doce e com um intenso paladar a chocolate negro!
Mousse de lima	Ganhou o seu estatuto entre as mousses mais solicitadas e merecidamente. Quando combinada com manjerição ou hortelã, fica ainda mais fresca!
Mousse de maracujá	É uma mousse muito fresca com sabor intenso a este fruto da paixão, o maracujá. Pelo meio da cremosidade, sentimos a textura crocante de uma ou outra semente deste fruto!
Pavé	A mousse tradicional que combina aqueles ingredientes que todos conhecemos (leite condensado, chocolate, bolacha) e que é sempre do agrado de miúdos e graúdos.
Papos de anjo de hóstia	É um docinho muito peculiar! Reconhecido por este nome apenas pelo norte do país, é envolto em hóstia (folha de obreia) e faz lembrar os ovos moles de Aveiro, mas com um toque diferente.
Charutininhos de doce de ovos	Este docinho enquadra-se nos petit fours e, mais uma vez, usa o potencial da massa filo para realçar o sabor de um creme de ovos moles.
Ovos moles	Este doce quase não precisa de descrição. É intemporal e é a sua simplicidade que lhe confere a sua riqueza. De textura cremosa, em hóstia ou mesmo sem ela, quem não se delicia com esta maravilha conventual tão portuguesa?
Cheesecake de framboesa	Não é um doce tipicamente português mas foi adoptado como tal! Este tem como base a nossa deliciosa massa sablée, um coração de queijo creme macio, intenso e pouco doce, e um topo de framboesas frescas e coulis de framboesa. É divina!
Brigadeiros de chocolate negro	Quem não conhece este docinho tipicamente brasileiro? Por lá pára em todas as mesas de aniversário...por cá, não nos cingimos aos aniversários e vai bem em qualquer mesa, independentemente do motivo da celebração!
Salame de chocolate negro	Não há idade que não conheça o salame de chocolate! Aqui gostamos de o fazer com o melhor chocolate belga negro, e introduzir alterações como suspiros em vez de açúcar ou variantes da bolacha habitual. Qualquer uma das versões fica caprichosa!