Delicious
DIAMONDS
HANDMADE CHOCOLATE

OBSIDIAN PEARL

CARTA DE HARMONIZAÇÃO

À MESA

VINHO

Vinho do Porto Tawny 10 Anos

Douro, Portugal

Notas de frutos secos, caramelo e madeira que abraçam o caramelo salgado; a doçura suaviza a flor de sal e realça o amargo do cacau. Servir a 12–14 °C.

ESPIRITUOSO

Bourbon (Woodford Reserve)

Kentucky, EUA

Baunilha, caramelo e madeira tostada que ecoam o coração salgado, enquanto o calor do álcool contrasta com o amargo do chocolate. Servir puro, à temperatura ambiente.

CHá

Chá Preto Assam

Assam, Índia

Corpo maltado e notas acasteladas que sustentam o caramelo e limpam o paladar entre bocados, num registo sem álcool. Servir a 90–95 °C.