

Delicious
DIAMONDS
— — — — —
HANDMADE CHOCOLATE



WINTER EMBER GRAND

CARTA DE HARMONIZAÇÃO



À MESA

VINHO

Madeira Boal 10 Anos

Ilha da Madeira, Portugal

Noz caramelizada, passa e casca de laranja que prolongam a castanha assada; a veia ácida da Madeira acompanha a maçã verde sem apagar o fumo. Servir a 14–16 °C.

ESPIRITUOSO

Calvados Pays d'Auge VSOP

Normandia, França

Maçã cozida, baunilha e madeira que ecoam a gelatina de maçã e limão, com o calor da aguardente a sublinhar o fumo da castanha. Servir puro, à temperatura ambiente.

CHÁ

Hojicha (chá verde tostado)

Kyoto, Japão

Noz tostada, caramelo e um fundo de cacau que dialogam com a castanha, enquanto o amargor baixo limpa o palato entre bocados. Servir a 90 °C.

