

TAPISCO

TAPAS PETISCOS VERMUTES

OUTROS RESTAURANTES HENRIQUE SÁ PESSOA

ALMA

Restaurante de *fine dining* distinguido com uma Estrela Michelin. Cozinha de autor, servida informalmente num ambiente sofisticado.

TER. – DOM. 12H30 – 15H30 / 19H – 23H

Rua Anchieta, nº 15, Chiado, 1200-023 Lisboa
+351 213 470 650
almalisboa.pt | @henriquesapessoa

CAIS DA PEDRA

Hambúrgueres de assinatura e *cocktails premium* sobre o Rio Tejo, um local ideal para refeições descontraídas.

SEG. – QUI. DOM. E FER. 12H – 00H
SEX. | SÁB. | VÉSP. FER. 12H – 02H

Avenida Infante Dom Henrique Cais da Pedra,
Armazém B Loja 9, 1900-264, Lisboa
218 871 651
caisdapedra.pt | @caisdapedra.pt

BALCÃO

Sabores tradicionais da cozinha nacional, inspirada na atmosfera aconchegante das tabernas portuguesas.

DOM. – QUI. 10H – 22H
SEX. – SÁB. 10H – 01H

El Corte Inglés Lisboa
Av. António Augusto de Aguiar 31
7. Piso – 1069-413, Lisboa
21 371 1700

HENRIQUE SÁ PESSOA M. RIBEIRA

Um *corner* de assinatura com sabores dos 4 cantos do mundo, servidos num ambiente informal.

DOM. – QUA. 12H – 00H
QUI. – SÁB. 12H – 02H

Mercado da Ribeira
Avenida 24 de Julho, 1200-479, Lisboa
213 951 274

TAPISCO

TAPAS PETISCOS VERMUTES

Azeitonas marinadas	1,5
Pan con tomate	3

TAPISCOS

Pan con tomate y Jamón Ibérico de Bellota	9
Salada de Polvo com vinagrete e paprika fumada	13
Esqueixada de Bacalao	11
Tártaro de Atum com abacate e “ovas” de wasabi	17
Jamón Ibérico de Bellota	17
Tábua de Queijos Ibéricos	13
Tábua de Enchidos Ibéricos	14

La Bomba do Porto	8
Croquetas de Jamón Ibérico	5
Patatas Bravas	7
Prego de Choco Frito com maionese de coentros e lima	12
Gambas al Ajillo	16
Amêijoas à Bulhão Pato	18

OVOS

Tortilla de patata	7
Ovos Mexidos com Alheira de Caça	8
Huevos Rotos con Paletilla Ibérica	13
Huevos Rotos con Morcilla Ibérica	12
Bacalhau à Brás com gema confitada	15

BRASAS

Carabineiro grelhado com alioli e salada de tomate	29
Polvo à Lagareiro com batatinha assada	18
Presa de Porco Ibérico 200gr	22
Posta Minhota Galega 300/400gr	23
Entrecôte 200gr	20
Legumes Grelhados con salsa Romesco	7

TACHINHOS 2PAX

Paella Negra con sépia y alioli	29
Açorda de Gambas	20
Arroz de Bacalhau com tomate e coentros	19
Tripas à moda do Porto	17

SOBREMESAS

Crema Catalana	6
Mousse de Chocolate Negro com azeite e flor de sal	6
Toucinho do Céu com sorvete de tangerina	6
Morangos com Bolo de Azeite e sabayon de Vinho do Porto	6
Sorvete de Limão com espuma de vermute	5

ENGLISH

TAPISCO

TAPAS PETISCOS VERMUTES

OTHER RESTAURANTS HENRIQUE SÁ PESSOA

ALMA

Fine dining restaurant distinguished with a Michelin Star.
Author's cuisine served informally in a sophisticated atmosphere.

TUE. TO SUN. 12:30P.M. TO 15:30P.M. / 7P.M. TO 11P.M.

Rua Anchieta, nº 15, Chiado, 1200-023 Lisboa
+351 213 470 650
almalisboa.pt | @henriquesapessoa

CAIS DA PEDRA

Signature cuisine burgers combined with premium cocktails
and a privileged view over Tejo River, a place for relaxed dining.

MON. - THU. | SUN. AND HOLIDAYS 12A.M. - 12P.M.
FRI. | SAT. | HOLIDAY'S EVE 12A.M. - 02A.M.

Avenida Infante Dom Henrique Cais da Pedra,
Armazém B Loja 9, 1900-264, Lisboa
218 871 651
caisdapedra.pt | @caisdapedra.pt

BALCÃO

The tribute to national cuisine traditional flavors, inspired
by the comfortable atmosphere of Portuguese taverns.

SUN. - THU. 10A.M. - 10P.M.
FRI. - SAT. 10A.M - 01A.M.

El Corte Inglés Lisboa
Av. António Augusto de Aguiar 31
7. Piso - 1069-413, Lisboa
21 371 1700

HENRIQUE SÁ PESSOA M. RIBEIRA

A signature corner with flavors from all over the
world, served in an informal atmosphere.

SUN. - WED. 12A.M. - 12P.M.
THU. - SAT. 12A.M. - 02A.M.

Mercado da Ribeira
Avenida 24 de Julho, 1200-479, Lisboa
213 951 274

PORTO

TAPISCO

TAPAS PETISCOS VERMUTES

Marinated Olives	1,5
Tomato Bread	3

TAPISCOS

Tomato Bread with <i>Jamón Ibérico de Bellota</i>	9
Octopus Salad with vinaigrette and smoked paprika	13
Marinated Salt Cod	11
Tuna Tartar with avocado and wasabi roes	17
<i>Jamón Ibérico de Bellota</i>	17
Iberian Cheese Board	13
Iberian Charcuterie Board	14

<i>La Bomba do Porto</i>	8
<i>Jamón Ibérico</i> croquettes	5
<i>Patatas Bravas</i>	7
Fry Cuttlefish Prego with coriander and lime mayonnaise	12
Prawns <i>al Ajillo</i>	16
“Bulhão Pato” Clams	18

EGGS

<i>Tortilla de patata</i>	7
Scrambled Eggs with Alheira de Caça (meat sausage)	8
Fried Eggs with potatoes and <i>Paletilla Ibérica</i>	13
Fried Eggs with potatoes and <i>Morcilla Ibérica</i>	12
Salted Cod “À Brás” with confit egg yolk	15

GRILL

Grilled Scarlet Shrimp with alioli and tomato salad	29
Grilled Octopus “Lagareiro” with roasted small potatoes	18
Iberian Pork Presa 200gr	22
Minhota Galician Chop 300/400gr	23
Entrecote 200gr	20
Grilled Vegetables with <i>salsa Romesco</i>	7

POTS & PANS 2PAX

Squid Ink Paella with prawns, cuttlefish and <i>alioli</i>	29
Prawns “Açorda”	20
Codfish Rice with tomato and coriander	19
Porto Style Guts	17

DESSERTS

<i>Crema Catalana</i>	6
Dark Chocolate mousse with olive oil and fleur de sel	6
Portuguese Almond Cake with tangerine sorbet	6
Strawberries with olive oil cake and Port Wine Sabayon	6
Lemon Sorbet with Vermouth foam	5

ESPAÑOL

TAPISCO

TAPAS PETISCOS VERMUTES

OTROS RESTAURANTES HENRIQUE SÁ PESSOA

ALMA

Restaurante de *fine dining* distinguido con una Estrella Michelin. Cocina de autor, servida informalmente en un ambiente sofisticado.

MAR. – DOM. 12H30 – 15H30 / 19H – 23H

Rua Anchieta, nº 15, Chiado, 1200-023 Lisboa
+351 213 470 650
almalisboa.pt | @henriquesapessoa

CAIS DA PEDRA

Hamburguesas de *Chef* y cócteles premium sobre el río Tejo, un lugar ideal para comidas relajadas.

LUN. – JUE. DOM. Y FER. 12H – 00H
VIE. | SAB. | VÍS. FER. 12H – 02H

Avenida Infante Dom Henrique Cais da Pedra,
Armazém B Loja 9, 1900-264, Lisboa
218 871 651
caisdapedra.pt | @caisdapedra.pt

BALCÃO

Sabores tradicionales de la cocina nacional, inspirada en la atmósfera acogedora de las tabernas portuguesas.

DOM. – JUE. 10H – 22H
VIE. – SAB. 10H – 01H

El Corte Inglés Lisboa
Av. António Augusto de Aguiar 31
7. Piso – 1069-413, Lisboa
21 371 1700

HENRIQUE SÁ PESSOA M. RIBEIRA

Un espacio de *Chef* con los sabores de los cuatro cantos del mundo, servidos en un ambiente informal.

DOM. – MIE. 12H – 00H
JUE. – SAB. 12H – 02H

Mercado da Ribeira
Avenida 24 de Julho, 1200-479, Lisboa
213 951 274

PORTO

TAPISCO

TAPAS PETISCOS VERMUTES

Aceitunas Marinadas 1,5

Pan con tomate 3

TAPISCOS

Pan con tomate y Jamón Ibérico de Bellota 9

Ensalada de Pulpo con vinagreta y paprika ahumada 13

Esqueixada de Bacalao 11

Tartar de Atún con aguacate y huevas de wasabi 17

Jamón Ibérico de Bellota 17

Tabla de Quesos Ibéricos 13

Tabla de Embutidos Ibéricos 14

La Bomba do Porto 8

Croquetas de Jamón Ibérico 5

Patatas Bravas 7

Prego de Choco frito con mayonesa de lima y cilantro 12

Gambas al Ajillo 16

Almejas “Bulhão Pato” 18

HUEVOS

Tortilla de patata 7

Huevos Revueltos con Alheira de Caza 8

Huevos Rotos con Paletilla Ibérica 13

Huevos Rotos con Morcilla Ibérica 12

Bacalao “À Brás” con yema de huevo confitada 15

BRASAS

Langostino a la parrilla con alioli y ensalada de tomate 29

Pulpo “Lagareiro” con patatas asadas 18

Presa de Cerdo Ibérico 200gr 22

Posta Minhota Gallega 300/400gr 23

Entrecot 200gr 20

Verduras a La Brasa con salsa Romesco 7

CAZUELITAS 2PAX

Paella Negra con sépia y alioli 29

“Açorda” de Gambas 20

Arroz de Bacalao con tomate y cilantro 19

Tripas al estilo de Porto 17

POSTRES

Crema Catalana 6

Mousse de Chocolate Negro con aceite y flor de sal 6

Tocino de Cielo con sorbete de mandarina 6

Fresas con Torta de aceite y Sabayón de Vino de Porto 6

Sorbete de Limón con espuma de vermut 5

FRANÇAIS

TAPISCO

TAPAS PETISCOS VERMUTES

AUTRES RESTAURANTS HENRIQUE SÁ PESSOA

ALMA

Restaurant *fine dining* distingué avec une étoile Michelin. Cuisine d'auteur, servi de façon informelle dans un environnement sophistiqué.

MAR. – DIM. 12H30 – 15H30 / 19H – 23H

Rua Anchieta, n° 15, Chiado, 1200-023 Lisboa
+351 213 470 650
almalisboa.pt | @henriquesapessoa

CAIS DA PEDRA

Signature hamburgers et cocktails premium sur le fleuve Tejo, un endroit idéal pour des repas décontractés.

LUN. – JEU. DIM. ET FÉRIÉ 12H – 00H
VEN. | SAM. | VEILLE DU JOUR FÉRIÉ 12H – 02H

Avenida Infante Dom Henrique Cais da Pedra,
Armazém B Loja 9, 1900-264, Lisboa
218 871 651
caisdapedra.pt | @caisdapedra.pt

BALCÃO

Saveurs traditionnelles de la cuisine nationale inspirée dans l'atmosphère chaleureuse des tavernes portugaises.

DIM. – JEU. 10H – 22H
VEN. – SAM. 10H – 01H

El Corte Inglés Lisboa
Av. António Augusto de Aguiar 31
7. Piso – 1069-413, Lisboa
21 371 1700

HENRIQUE SÁ PESSOA M. RIBEIRA

Un angle de signature avec des saveurs des 4 coins du monde, servi dans un cadre informel.

DIM. – MER. 12H – 00H
JEU. – SAM. 12H – 02H

Mercado da Ribeira
Avenida 24 de Julho, 1200-479, Lisboa
213 951 274

PORTO

TAPISCO

TAPAS PETISCOS VERMUTES

Olives marinées	1,5
Pain à la tomate	3

TAPISCOS

Pain à la tomate et au <i>Jamón Ibérico de Bellota</i>	9
Salade de Poulpe au vinaigrette et paprika fumé	13
Morue mariné	11
Tartare de thon avocat et wasabi	17
<i>Jamón Ibérico de Bellota</i>	17
Planche de Fromages Ibériques	13
Planche de Charcuterie Ibérique	14

<i>La Bomba do Porto</i>	8
Croquettes au <i>Jamón Ibérico</i>	5
<i>Patatas Bravas</i>	7
Prego de Calamar frit mayonnaise à la coriandre et lime	12
Gambas al Ajillo	16
Palourdes à la “Bulhão Pato”	18

ŒUFS

<i>Tortilla de patata</i>	7
Œufs Brouillés avec Alheira de Caça (saucisson de chasse)	8
<i>Huevos Rotos</i> à la Palette Ibérique	13
<i>Huevos Rotos</i> à la Saucisse Ibérique	12
Morue à la “À Brás” au jaune d’œuf confit	15

GRIL

Crevette Rouge grillée avec alioli et salade de tomate	29
Poulpe grillé “Lagareiro” avec pomme de terre	18
Grillade de Porc Ibérique 200gr	22
Boeuf de Galice 300/400gr	23
Entrecôte 200gr	20
Légumes grillés avec <i>salsa Romesco</i>	7

MINI-COCOTTES 2PAX

Paella noire aux seiches et à l’aili	29
“Açorda” aux gambas	20
Riz de Morue avec tomate et coriandre	19
Boyaux à la mode de Porto	17

DESSERTS

<i>Crema Catalana</i>	6
Mousse au Chocolat Noir à l’huile d’olive et à la fleur de sel	6
Gâteau “Toucinho do Céu” et sorbet à la mandarine	6
Fraises avec de l’huile d’olive gâteau et Sabayon de Vin de Porto	6
Sorbet au Citron et espuma au Vermouth	5