

# 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

# TAPISCO

TAPAS PETISCOS VERMUTES

Pain à la tomate	3
Olives marinées	1,5

## TAPISCOS

Pain à la tomate et au <i>Jamón Ibérico de Bellota</i>	9
Salade de Poulpe au vinaigrette et paprika fumé	13
<i>Morue mariné</i>	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 de Lisboa</i>	8
Croquettes au <i>Jamón Ibérico</i>	5
<i>Patatas Bravas</i>	7
Seiches frites mayonnaise à la coriandre et lime	13
<i>Gambas al Ajillo</i>	16
Palourdes à la "Bulhão Pato"	18

## OEUFS

<i>Tortilla de patata</i>	7
Oeufs 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'oeuf confit	15

## GRIL

Crevette Rouge grillée avec alioli et salade de tomate	29
Morue à la "Lagareiro" avec pomme de terre	18
Grillade de Porc Ibérique 200g	22
Entrecôte 200g	20
Légumes Grillés avec <i>salsa Romesco</i>	7

## MINI-COCOTTES 2PAX

<i>Paella noire</i> aux seiches et à l' <i>aioli</i>	29
"Açorda" aux gambas	20
Petits Pois au Chorizo de Porc d'Alentejo et oeuf basse température	17
Riz de Morue avec tomate et coriandre	19

## 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