

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

TAPISCO

TAPAS PETISCOS VERMUTES

Pan con tomate	3
Aceitunas Marinadas	1,5

TAPISCOS

Pan con tomate y Jamón Ibérico de Bellota	9
Ensalada de Pulpo con vinagreta y paprika ahumada	13
Ensalada de Huevas con vinagreta de pimientos y huevos de codorniz	13
Esqueixada de Bacalao	11
Tartar de Atún con aguacate y huevas de wasabi	17
Jamón Ibérico de Bellota	15
Tabla de embutidos Ibéricos	14



La Bomba de Lisboa	8
Croquetas de Jamón Ibérico	5
Patatas Bravas	7
Choco Frito con mayonesa de lima y cilantro	13
Gambas al Ajillo	16
Almejas "Bulhão Pato"	18

HUEVOS

Tortilla de Patata	7
Huevos Revueltos con espárragos verdes	8
Huevos Rotos con Paletilla Ibérica	13
Huevos Rotos con Morcilla Ibérica	12
Bacalao "À Brás" con yema de huevo confitada	15

BRASAS

Lomo de Atún con emulsión de piñones	22
Bacalao "Lagareiro" con patata asada	18
Presa de Cerdo Ibérico	22
Entrecot	20
Verduras a La Brasa con salsa Romesco	7

CAZUELITAS

Paella Negra con sépia y alioli	29
"Açorda" de Gambas	20
Guisantes con Chorizo y huevo a baja temperatura	17
Estofado de Lentejas con embutidos Ibéricos	19

POSTRES

Crema Catalana	6
Mousse de Chocolate Negro con aceite y flor de sal	6
Mousse de Turrón de Alicante	6
Tocino de Cielo con sorbete de mandarina	6
Sorbete de Limón con espuma de vermut	5
Tabla de Quesos Ibéricos	13