

# 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 Jamón Ibérico de Bellota	9
Salade de Poulpe au vinaigrette et paprika fumé	13
Salade d'Oeufs de poisson au vinaigrette aux poivrons et oeufs de caille	13
<i>Esqueixada de Bacalao</i>	11
Tartare de thon avocat et wasabi	17
<i>Jamón Ibérico de Bellota</i>	15
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 au citron vert	13
<i>Gambas al Ajillo</i>	16
Palourdes à la "Bulhão Pato"	18

## OEUFS

<i>Tortilla de patata</i>	7
Oeufs brouillés aux asperges vertes	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

Pavé de thon émulsion de pignons	22
Morue à la "Lagareiro" aux pommes rôties, ail et huile d'olive	18
Grillade de Porc Ibérique	22
Entrecôte	20
Légumes Grillés avec sauce Romesco	7

## MINI-COCOTTES

<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
Lentilles aux saucisses ibériques	19

## DESSERTS

<i>Crema Catalana</i>	6
Mousse au Chocolat Noir à l'huile d'olive et à la fleur de sel	6
<i>Mousse de Turrón de Alicante</i>	6
Gâteau "Toucinho do Céu" et sorbet à la mandarine	6
Sorbet au Citron et espuma au Vermouth	5
Planche de Fromages Ibériques	13