

# TAPISCO

TAPAS PETISCOS VERMUTES

## PORTO

Rua Mouzinho da Silveira, n° 165 | 4050-421  
+351 222 080 783

## LISBOA

Rua D. Pedro V, n° 81 | 1250-093  
+351 213 420 681

Destacado en el  
Guía MICHELIN 2019

## TODOS LOS DÍAS

12h00-00h00

## OTROS RESTAURANTES HENRIQUE SÁ PESSOA

### ALMA

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

MAR. - DOM. 12H30 - 15H30 / 19H - 23H

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

### CAIS DA PEDRA

Hamburguesas de *Chefy* 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

## PRINCIPALES

Aceitunas Marinadas 1,5    Pan con tomate 3

## TAPISCOS

Pan con tomate y Jamón Ibérico de Bellota 9	La Bomba do Porto 8
Ensalada de Pulpo con vinagreta y paprika ahumada 13	Croquetas de Jamón Ibérico 5
Esqueixada de Bacalao 11	Patatas Bravas 7
Tartar de Atún con aguacate y huevas de wasabi 17	Prego de Choco frito con mayonesa de lima y cilantro 12
Jamón Ibérico de Bellota 17	Gambas al Ajillo 16
Tabla de Quesos Ibéricos 13	Almejas “Bulhão Pato” 18
Tabla de Embutidos Ibéricos 14	

## 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

2 pax
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