

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

Indiqué dans le
Guia MICHELIN 2019

TOUS LES JOURS

12h00-00h00

AUTRES RESTAURANTS HENRIQUE SÁ PESSOA

ALMA

Restaurant *fine dining* distingué avec deux étoiles 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

PRINCIPAUX

Olives marinées 1,5 Pain à la tomate 3

TAPISCOS

Pain à la tomate et au *Jamón Ibérico de Bellota* 9

Salade de Poulpe au vinaigrette et paprika fumé 13

Morue mariné 11

Tartare de thon avocat et wasabi 17

Jamón Ibérico de Bellota 17

Planche de Fromages Ibériques 13

Planche de Charcuterie Ibérique 14

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

ŒUFS

Tortilla de Patata 7

Œufs Brouillés

avec *Alheira de Caça* (saucisson de chasse) 8*Huevos Rotos*

à la Palette Ibérique 13

Huevos Rotos

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 *salsa Romesco* 7

MINI-COCOTTES

2 pax

Paella noire

aux seiches et à l’aïoli 29

“*Açorda*” aux gambas 20

Riz de Morue

avec tomate et coriandre 19

Boyaux à la mode de Porto 17

DESSERTS

Crema Catalana 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 6Fraises avec de l’huile d’olive gâteau et *Sabayon* de Vin de Porto 6

Sorbet au Citron et espuma au Vermouth 5