

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 no
Guia MICHELIN 2019

TODOS OS DIAS

12h00-00h00

OUTROS RESTAURANTES HENRIQUE SÁ PESSOA

ALMA

Restaurante de *fine dining* distinguido com duas Estrelas Michelin.
Cozinha de autor, servida informalmente num ambiente sofisticado.

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

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

CAIS DA PEDRA

Hambúrgueres de assinatura e *cocktails premium* sobre o Rio Tejo,
um local ideal para refeições descontraídas.

SEG. - QUI. DOM. E FER. 12H - 00H
SEX. | SÁB. | VÉSP. 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 tradicionais da cozinha nacional, inspirada
na atmosfera aconchegante das tabernas portuguesas.

DOM. - QUI. 10H - 22H
SEX. - SÁB. 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

Um *corner* de assinatura com sabores dos 4 cantos
do mundo, servidos num ambiente informal.

DOM. - QUA. 12H - 00H
QUI. - SÁB. 12H - 02H

Mercado da Ribeira
Avenida 24 de Julho, 1200-479, Lisboa
213 951 274

PRINCIPAL

Azeitonas marinadas 1,5 Pan con tomate 3

TAPISCOS

Pan con tomate y *Jamón Ibérico de Bellota* 9

Salada de Polvo com vinagrete e paprika fumada 13

Esqueixada de Bacalao 11

Tártaro de Atum com abacate e “ovas” de wasabi 17

Jamón Ibérico de Bellota 17

Tábua de Queijos Ibéricos 13

Tábua de Enchidos Ibéricos 14

La Bomba do Porto 8

Croquetas de Jamón Ibérico 5

Patatas Bravas 7

Choco Frito
com maionese de coentros e lima 13

Gambas al Ajillo 16

Amêijoas à Bulhão Pato 18

OVOS

Tortilla de Patata 7

Ovos Mexidos
com Alheira de Caça 8

Huevos Rotos
con *Paletilla Ibérica* 13

Huevos Rotos
con *Morcilla Ibérica* 12

Bacalhau à Brás
com gema confitada 15

BRASAS

Carabineiro grelhado
com alioli e salada de tomate 29

Polvo à Lagareiro
com batatinha assada 18

Presa de Porco Ibérico 200gr 22

Posta Minhota Galega 300/400gr 23

Entrecôte 200gr 20

Legumes Grelhados
com *salsa Romesco* 7

TACHINHOS

2 pax

Paella Negra
con *sépie y alioli* 29

Açorda de Gambas 20

Arroz de Bacalhau
com tomate e coentros 19

Tripas à moda do Porto 17

DESSERTS

Crema Catalana 6

Mousse de Chocolate Negro com azeite e flor de sal 6

Toucinho do Céu com sorvete de tangerina 6

Morangos com Bolo de Azeite e sabayon de Vinho do Porto 6

Sorvete de Limão com espuma de vermute 5