

# 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* 12

Salade de Poulpe au vinaigrette et paprika fumé 16

Salade D'Oeufs de Poisson  
au vinaigrette aux poivrons et oeufs de caille 14

Morue mariné 12

Tartare de Thon avocat et wasabi 12

*Jamón Ibérico* de *Bellota* 18

Planche de Fromages Ibériques 13

Planche de Charcuterie Ibérique 14

*La Bomba do Porto* 8Croquettes au *Jamón Ibérico* 5*Patatas Bravas* 7Seiche Frite en Sandwich  
mayonnaise à la coriandre et lime 12*Gambas al Ajillo* 16

Palourdes à la "Bulhão Pato" 18

## OEUFs

*Tortilla de Patata* 7Oeufs Brouillés  
avec *Alheira de Caça* (saucisson de chasse) 8*Huevos Rotos*  
à la Palette Ibérique 13*Huevos Rotos*  
à la Saucisse Ibérique 12Morue à la "À Brás"  
au jaune d'œuf confit 15

## GRIL

Crevette Rouge Grillée  
avec alioli et riz ou salade de tomate 37Poulpe Grillé "Lagareiro"  
avec pomme de terre 21Magret de Canard  
avec purée de céleri, chou et bacon 19

Grillade de Porc Ibérique 200gr 24

Entrecôte 200gr 20

Légumes Grillés  
avec *salsa Romesco* 7

## MINI-COCOTTES

2 pax

Paella Noire  
aux seiches et à l'ailoli 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 6

Fraises avec de l'huile d'olive Gâteau et Sabayon de Vin de Porto 6

Sorbet au Citron et espuma au Vermouth 5