

TAPISCO

TAPAS PETISCOS VERMUTES

LISBOA

Rua D. Pedro V, nº 81 | 1250-093
+351 213 420 681

Destacado en el
Guía MICHELIN 2019

PORTO

Rua Mouzinho da Silveira, nº 165 | 4050-421
+351 222 080 783

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, nº 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 de Lisboa 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	Choco frito con mayonesa de lima y cilantro 13
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
Bacalao "Lagareiro" con patatas asadas 18
Presa de Cerdo Ibérico 200gr 22
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
Guisantes con Chorizo y huevo a baja temperatura 17
Arroz de Bacalao con tomate y cilantro 19

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 vermouth 5