

TAPISCO

TAPAS PETISCOS VERMUTES

LISBOA

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

Indiqué dans le
Guia MICHELIN 2019

PORTO

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

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 de Lisboa 8

Croquettes au Jamón Ibérico 5

Patatas Bravas 7

Seiches frites
mayonnaise à la coriandre et lime 13

Gambas al Ajillo 16

Palourdes à la "Bulhão Pato" 18

ŒUFS

Tortilla de Patata 7

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

GRIL

Crevette Rouge grillée
avec alioli et salade de tomate 29Morue à la "Lagareiro"
avec pomme de terre 18

Grillade de Porc Ibérique 200gr 22

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

Petit Pois au Chorizo
de Porc d'Alentejo
et oeuf basse température 17Riz de Morue
avec tomate et coriandre 19

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