

TAPISCO

TAPAS PETISCOS VERMUTES

OUTROS RESTAURANTES HENRIQUE SÁ PESSOA

ALMA

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

TER. – DOM. 12H30 – 15H30 / 19H – 23H

Rua Anchieta, nº 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

GIFTCARD ALMA

Já disponível, o cartão-presente do Alma é sempre sinónimo de descoberta: quando oferecido, passa de cartão a convite, propondo uma **viagem pela cozinha do chef**, uma cozinha assumidamente portuguesa mas que bebe inspiração no mundo. A cada cartão-presente, **válido para duas pessoas**, está associado um menu de degustação; ao todo existem quatro modelos, dois para os **menus de três pratos Origens ou Caminhos** (160€ sem bebidas; 240€ com seleção de bebidas) e dois para os **menus de cinco pratos Alma ou Costa a Costa** (200€ sem bebidas; 300€ com seleção de bebidas).

Mais informações disponíveis através do contacto 213 470 650 e em almalisboa.pt

TAPISCO

— TAPAS PETISCOS VERMUTES —

<i>Pan con tomate</i>	3
<i>Pan con tomate y Jamón Ibérico de Bellota</i>	9
<i>Azeitonas marinadas</i>	1,5

TAPISCOS

Salada de Polvo com vinagrete e paprika fumada	13
Salada de Ovas com vinagrete de pimentos e ovos de codorniz	13
<i>Esqueixada de Bacalao</i>	11
Tártaro de Atum com abacate e “ovas” de wasabi	17
<i>Jamón Ibérico de Bellota</i>	15
Tábua de Enchidos Ibéricos	14



<i>La Bomba de Lisboa</i>	8
<i>Croquetas de Jamón Ibérico</i>	5
<i>Patatas Bravas</i>	7
Choco Frito com maionese de coentros e lima	13
<i>Gambas al Ajillo</i>	16
Amêijoas à Bulhão Pato	18

OVOS

<i>Tortilla de patata</i>	7
Ovos Mexidos com espargos verdes	8
Huevos Rotos com Paletilla Ibérica	13
Huevos Rotos com Morcilla Ibérica	12
Bacalhau à Brás com gema confitada	15

BRASAS

Lombo de Atum com emulsão de pinhões	22
Bacalhau à Lagareiro com batatinha assada	18
Presas de Porco Ibérico	22
Entrecôte	20
Legumes Grelhados com salsa <i>Romesco</i>	7

TACHINHOS

<i>Paella Negra</i> con sépia y alioli	29
Açorda de Gambas	20
Ervilhas com Chouriço de Porco Alentejano e ovo a baixa temperatura	17
<i>Estofado de Lentejas</i> con embutidos Ibéricos	19

SOBREMESAS

<i>Crema Catalana</i>	6
Mousse de Chocolate Negro com azeite e flor de sal	6
<i>Mousse de Turrón de Alicante</i>	6
Toucinho do Céu com sorvete de tangerina	6
Sorvete de Limão com espuma de vermute	5
Tábua de Queijos Ibéricos	13