

TAPISCO

TAPAS PETISCOS VERMUTES

LISBOA

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

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.

Rua Anchieta, nº 15, Chiado, 1200-023 Lisboa
+351 213 470 650
almalisboa.pt | @henriquesapessoa

BALCÃO

Sabores tradicionales de la cocina nacional, inspirada
en la atmósfera acogedora de las tabernas portuguesas.

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.

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

PRINCIPALES

Pan con aceite de oliva del chef 2

Aceitunas Marinadas 2

Salsa de anchoas 6

Pan con Tomate 3,5

TAPISCOS

FRIOS

Pan con Tomate y Jamón Ibérico de Bellota

16

Ensalada de Pulpo con vinagreta y paprika ahumada

20

Pescado marinado con lima, algas y patata dulce de Aljezur

23

Esqueixada de Bacalao

16

Tartar de Atún con aguacate y huevas de wasabi

21

Jamón Ibérico de Bellota

21,5

Tabla de Quesos e Embutidos Ibéricos

18

CALIENTES

La Bomba de Lisboa

12

Croquetas de Jamón Ibérico

7

Patatas Bravas

10

Peixinhos da Horta

con salsa tártara

6

Sepia Frita

con mayonesa de lima y cilantro

21

Prawns al Ajillo

20

Almejas "Bulhão Pato"

22,5

HUEVOS

Sopa de Tomate con huevo escalfado y croûtons

6

Tortilla de Patata con Paletilla Ibérica

12

Huevos Rotos con Paletilla Ibérica
sofrito de cebolla y pimiento rojo

17

BACALAO

Bacalao "à Brás" con yema de huevo confitada

21

Bacalao "à Gomes de Sá" con huevos de codorniz

21

Bacalao "à Lagareiro"
con patatas asadas

23

BRASAS

Langostino a La Parrilla con alioli y arroz o ensalada de tomate

48

Magret de Pato con puré de apio, col y bacon

23

Presa de Cerdo Ibérico 200gr

29

Entrecot 200gr

25

Verduras a La Brasa con salsa Romesco

12

CAZUELITAS

2PAX

Paella Negra con sépia y alioli

35

"Açorda" de Gambas

25

Arroz con Champiñones y queso de la Isla

17

Arroz de Pulpo con tomate y cilantro

25

POSTRES

Crema Catalana

7

Mousse de Chocolate Negro con aceite y flor de sal

7

Tocino de Cielo con sorbete de mandarina

7

Fresas con Torta de aceite y Sabayón de Vino de Porto

7

Sorbete de Limón con espuma de vermut

6