

TAPISCO

TAPAS PETISCOS VERMUTES

LISBOA

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

AUTRES RESTAURANTS

HENRIQUE SÁ PESSOA

ALMA

Restaurant *fine dining* distingué avec deux étoiles Michelin.

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

BALCÃO

Saveurs traditionnelles de la cuisine nationale inspirée
dans l'atmosphère chaleureuse des tavernes portugaises.

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.

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

PRINCIPAUX

Pain et huile d'olive 2

Olives Marinées 2

Trempepette aux anchois 6

Pain à la Tomate 3,5

TAPISCOS

FROIDES

Pain à la Tomate et au *Jamón Ibérico de Bellota*

16

Salade de Poulpe au vinaigrette et paprika fumé

20

Poisson mariné au citron vert, algues et patate douce d'Aljezur

23

Morue Mariné

16

Tartare de Thon avocat et wasabi

21

Jamón Ibérico de Bellota

21,5

Planche de Fromages et Charcuterie Ibériques

18

CHAUDES

La Bomba de Lisboa

12

Croquettes au *Jamón Ibérico*

7

Patatas Bravas

10

Peixinhos da Horta

haricots verts enveloppés dans de la farine

de maïs et frits dans de l'huile d'olive

6

Seiche Frite

mayonnaise à la coriandre et lime

21

Gambas al Ajillo

20

Palourdes à la "*Bulhão Pato*"

22,5

OEUFS

Soupe aux Tomates avec œuf poché et croûtons

6

Tortilla de Patata avec Iberian *Paletilla*

12

Huevos Rotos with Iberian *Paletilla*
sofrito d'oignons et de poivrons rouges

17

MORUE

Morue "à Brás" au jaune d'œuf confit

21

Morue "à Gomes de Sá" aux œufs de caille

21

Morue "à Lagareiro"

avec pomme de terre

23

GRIL

Crevette Rouge grillée avec alioli et riz ou salade de tomate

48

Magret de Canard avec purée de céleri, chou et bacon

23

Grillade de Porc Ibérique 200gr

29

Entrecôte 200gr

25

Légumes grillés avec *salsa Romesco*

12

MINI-COCOTTES

2PAX

Paella Noire aux seiches et à l'ailoli

35

"Açorda" aux Gambas

25

Riz aux Champignons avec fromage de l'Île

17

Riz de Poulpe avec tomate et coriandre

25

DESSERTS

Crema Catalana

7

Mousse au Chocolat Noir à l'huile d'olive et à la fleur de sel

7

Gâteau "Toucinho do Céu" et sorbet à la mandarine

7

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

7

Sorbet au Citron et espuma au Vermouth

6