



A STAR ALLIANCE MEMBER

Menu

Sabores que o fazem viajar

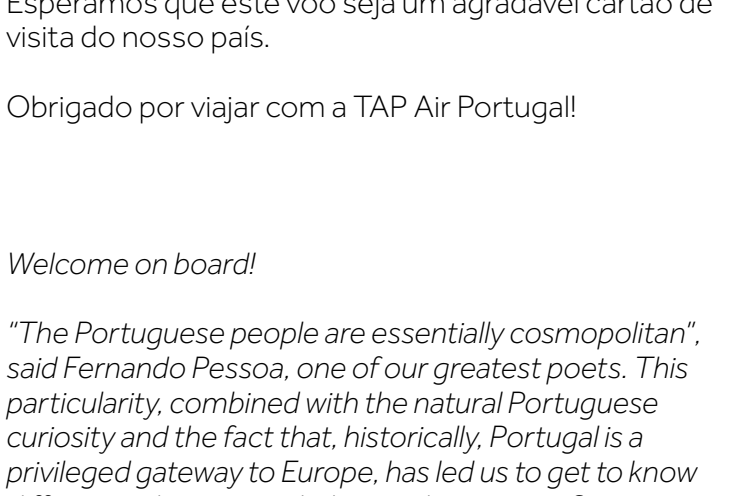
Flavours that make you fly

flytap.com

#tapairportugal

o bom, PELA TERRA

The good for the Earth



Bem-vindo/a a bordo!

"O povo português é, essencialmente, cosmopolita", dizia Fernando Pessoa, um dos nossos maiores poetas. Esta particularidade, aliada à natural curiosidade lusa e ao facto de, historicamente, Portugal ser uma entrada privilegiada da Europa, levou-nos a conhecer diferentes culturas, novos hábitos e a experimentar novos sabores.

Por essa razão, podemos dizer que a nossa gastronomia, milenarmente influenciada por vários povos, é uma das primeiras cozinhas de fusão da Idade Moderna: de raiz mediterrânica – saudável e deliciosa –, mas também extremamente diversificada e aberta ao mundo.

Ao longo destas páginas, desvendamos alguns dos segredos da nossa mesa, o local onde melhor celebramos a vida. Suba a bordo e prepare o seu paladar.

Esperamos que este voo seja um agradável cartão de visita do nosso país.

Obrigado por viajar com a TAP Air Portugal!

Welcome on board!

"The Portuguese people are essentially cosmopolitan", said Fernando Pessoa, one of our greatest poets. This particularity, combined with the natural Portuguese curiosity and the fact that, historically, Portugal is a privileged gateway to Europe, has led us to get to know different cultures, new habits and to try new flavours.

For this reason, we can say that our gastronomy, which has been influenced by various cultures for thousands of years, is one of the first fusion cuisines of the Modern Age: Mediterranean in origin - healthy and delicious - but also extremely diversified and open to the world.

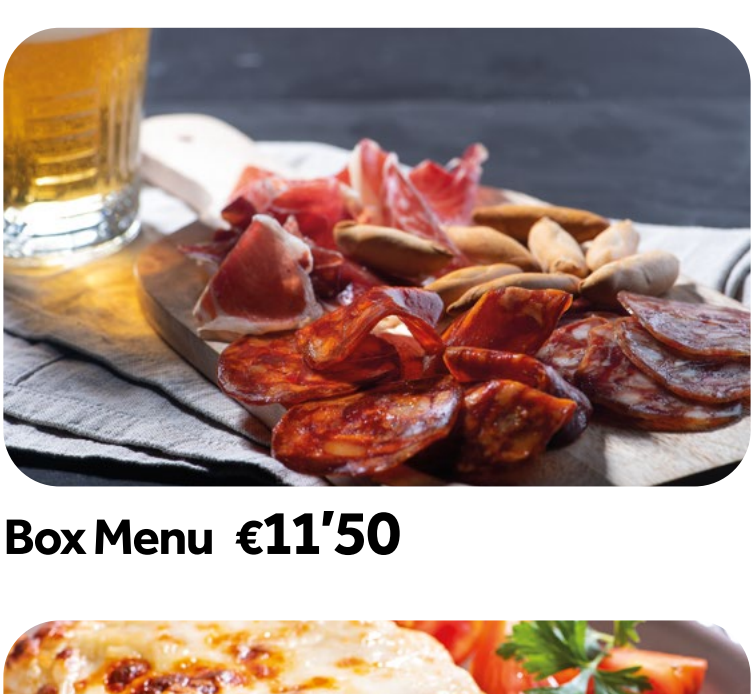
Throughout these pages, we unveil some of the secrets at our table, the place where we best celebrate life. Come aboard and prepare your palate.

We hope that this flight will be the beginning of a pleasant journey into our country.

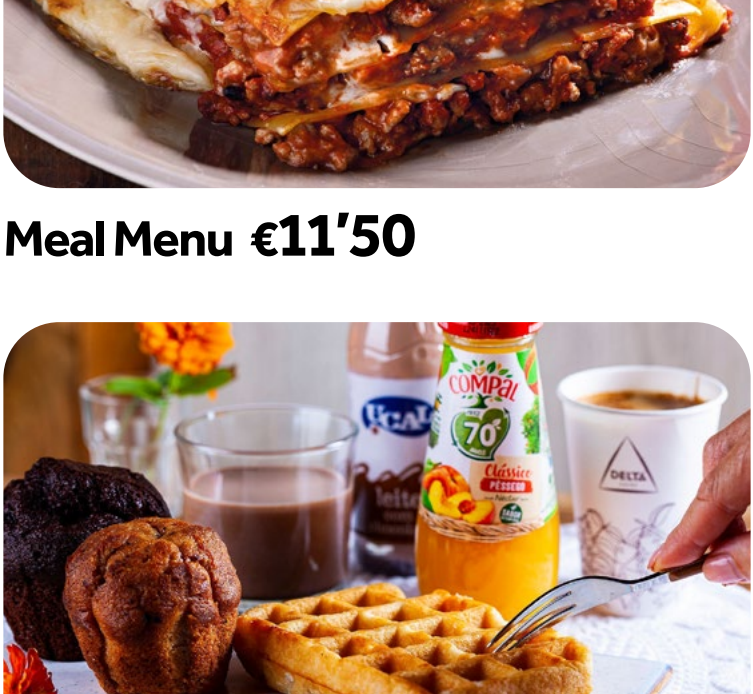
Thank you for travelling with TAP Air Portugal!

Sugestões de ofertas

Deals suggestions



Sandwich Menu €11'00



Box Menu €11'50



Meal Menu €11'50



Breakfast Menu €5'00

Snack Menu €7'00

Mixers €8'50

FRESH FOOD



Tosta Mista 🍷

Uma deliciosa sanduiche quente, com fiambre de peru e queijo, feita com o tradicional e saboroso Pão Alentejano. Simplesmente imperdível!

Tosta Mista. A delicious hot sandwich, with turkey ham and cheese, made with the traditional and tasty Alentejo Bread. Simply unmissable!

€ 6'80



Sanduiche de Atum em Pão de Alfarroba 🍷

Um pão tão singular como português, a envolver um recheio de pasta de atum, cornichons, ovo e tomate, com a rúcula a conferir-lhe um toque de frescura.

Carob Bread Tuna Sandwich. A bread as singular as it is Portuguese, wrapping a filling of tuna paste, cornichons, egg and tomato, with arugula giving it a touch of freshness.

€ 7'00



Sanduiche de Queijo da Ilha e Pesto 🍷

Saudável e multicultural, esta sanduiche quente casa na perfeição o forte queijo açoriano e o célebre Pão de Mafra com o pesto, queijo mozzarella, tomate seco e espinafres.

Ilha Cheese and Pesto Sandwich. Healthy and multicultural, this hot sandwich perfectly combines the strong Azorean cheese and the famous Mafra Bread with pesto, mozzarella cheese, dried tomato and spinach.

€ 7'00



Sanduiche de pastrami em Bolo do Caco 🍷

Para os verdadeiros amantes de Bolo do Caco, esta receita é inovação e tradição. Com pastrami, queijo, um delicioso molho de mostarda e um toque de alho.

Bolo do Caco pastrami sandwich. For true Bolo do Caco lovers, this recipe is both an innovation and a tradition. Thinly sliced pastrami with cheese and honey mustard dressing, in a very traditional and signature bread in the Portuguese cuisine, Bolo do Caco, with a touch of garlic butter.

€ 7'00

Sandwich Menu

€ 11'00

Poupe até / Save up to €2'10

Qualquer Sanduiche + Bebida + Snack*

Any sandwich + Soft drink + Snack*

* Lays Gourmet ou Spalls ou Kit Kat.

Altere a sua bebida / Upgrade your drink.

Cerveja ou Cidra / Beer or cider: +1'00€

Vinho / Wine: +2'50€

BOX



Iberian Tapas Box 115g 🍷

Caixa de tapas variada com 30g de presunto ibérico, 30g de salsichão ibérico, 30g de chouriço ibérico e picos de massa mãe.

Assorted tapas box with 30g of Iberian Ham, 30g of Iberian Salchichon, 30g of Iberian Chorizo, and sourdough breadsticks.

€ 10'00



Salada de Quinoa 100% Natural

250g 🍷

100% Natural Quinoa Salad.

€ 5'80

Box Menu

€ 11'50

Poupe até / Save up to €2'00

Iberian Tapas Box + Bebida

Iberian Tapas Box + Soft drink

Altere a sua bebida / Upgrade your drink.

Cerveja ou Cidra / Beer or cider: +1'00€

Vinho / Wine: +2'50€

MEAL



Lasanha de carne 350g* 🍷

Beef lasagna.

€ 7'50

* Produto não disponível na frota Embraer.

* Product not available on Embraer fleet.

Meal Menu

€ 11'50

Poupe até / Save up to €2'10

Lasanha + Bebida + Snack*

Lasagna + Soft drink + Snack*

* Lays Gourmet ou Spalls ou Kit Kat.

Altere a sua bebida / Upgrade your drink.

Cerveja ou Cidra / Beer or cider: +1'00€

Vinho / Wine: +2'50€



JOSÉ MARIA DA FONSECA VI

Visite a nossa Casa Museu e prove os nossos vinhos.

Visite our Manor House and taste our wines.



/josemariadafonseca



/josemariadafonsecavinhos

Vila Nogueira de Azelão - Portugal
T: +351 212 198 940 - enoturismo@jmfonseca.pt

HOT DRINKS



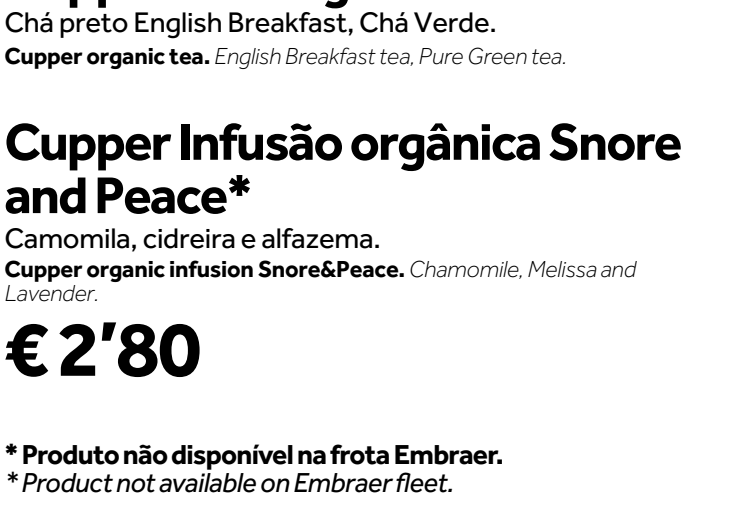
Café Delta

Delta coffee.

Café descafeinado Delta

Delta decaffeinated coffee.

€ 2'80



Cupper Chá orgânico

Chá preto English Breakfast, Chá Verde.

Cupper organic tea. English Breakfast tea, Pure Green tea.

Cupper Infusão orgânica Snore and Peace*

Camomila, cidreira e alfazema.

Cupper organic infusion Snore&Peace. Chamomile, Melissa and Lavender.

€ 2'80

* Produto não disponível na frota Embraer.

* Product not available on Embraer fleet.

SWEET SNACKS



Muffin de mirtilos 90g*

Blueberry muffin.

€ 3'00



Muffin dois chocolates 90g*

Double chocolate muffin.

€ 3'00



Waffle 110g

€ 3'00



Kit Kat 41.5g

€ 2'60



M&M's 45g*

€ 2'60

* Produto não disponível na frota Embraer.

* Product not available on Embraer fleet.

Breakfast Menu

€ 5'00

Poupe até / Save up to

€ 1'50

Bebida quente ou sumo Compal ou Ucal + Snack doce

Hot drink or Compal juice or Ucal + Sweet snack



Plus Plus Toy

Adicione-o ao menu por apenas / Add it to the menu for only

+0'50€

Ou compre-o por apenas / Or buy it for only

€ 1'00

SAVOURY SNACKS



Salgot Mini fuet (50g fuet, 25g picos)

Salgot cured sausages with bread sticks.

Salgot cured sausages with bread sticks.

€ 4'60



Pasta Pot, 72g

Massa com molho de tomate e mozzarella.

Pasta with tomato sauce and mozzarella.

€ 4'60



Spall's 30g*

Batata doce frita.

Spall's sweet potato chips.

€ 2'60



Lays Gourmet 45g*

Batata frita em azeite.

Potato chips.

€ 2'60



Pringles Original 40g

€ 3'00



Oh my Nuts 50g*

Amêndoa portuguesa e amendoim torrado.

Oh my Nuts natural portuguese almonds and roasted peanuts.

€ 2'60

* Produto não disponível na frota Embraer.

* Product not available on Embraer fleet.

Snack Menu

€ 7'00

Poupe até / Save up to

€ 1'60

Salgot ou Pasta Pot + Refrigerante

Salgot or Pasta Pot + Soft drink



Altere a sua bebida / Upgrade your drink.

Cerveja ou Cidra / Beer or cider: **+1'00€**

Plus Plus Toy

Adicione-o ao menu por apenas / Add it to the menu for only

+0'50€

Ou compre-o por apenas / Or buy it for only

€ 1'00

SOFT DRINKS

2 Águas Luso
2 Luso Water for
€5'00
Poupe até / Save up to
€0'60

Água Luso 50cl
Luso still water.
€2'80

Água Pedras Salgadas 33cl
Pedras Salgadas sparkling water.
€2'80

Coca Cola ou Cola Zero 33cl
Coke or Coke Zero.
€3'20

Fanta Laranja 33cl
Orange Fanta.
€3'20

Água Tónica Royal Bliss Yuzu 25cl*
Royal Bliss Tonic Yuzu flavour.
€3'20

Lipton ice tea Pêssego 33cl
Peach Lipton ice tea.
€3'20

Ucal Leite com Chocolate 25cl
Ucal chocolate milk
€3'00

Compal 20cl
Pêssego e Laranja do Algarve.
Compal Peach and Orange juice.
€3'00

*** Produto não disponível na frota Embraer.**
*** Product not available on Embraer fleet.**

BEER & WINE

Cerveja Sagres® 33cl
Sagres® beer.
€4'00

Somersby 50cl*
Cidra de maçã com álcool.
Apple cider with alcohol.
€4'50

Mateus Vinho Rosé 18.7cl*
Mateus Original Rosé wine.
€6'00

Altano Vinho tinto/branco 18.7cl
Altano Red/White wine.
€6'00

*** Produto não disponível na frota Embraer.**
*** Product not available on Embraer fleet.**

Obtenha 2 Sagres beers

€7'00
Poupe até / Save up to
€1'00

Get 2 Sagres beers

SPIRITS

Mixers **€8'50**
Poupe até / Save up to
€1'80

Combinação refrigerante e digestivo
Any spirit + soft drink

Adicione um snack* / Add a snack* +2'00€
* Lays Gourmet, Spalls ou Oh my Nuts.

Dewar's Whisky White Label 5cl*
€6'50

Bacardi Rum 4 years old 5cl*
€6'50

Sharish Gin 5cl*
€6'50

Bombay Sapphire Gin 5cl*
€6'50

Bombay Sapphire Gin & Tonic 25cl*
Pronto a beber.
Ready To Drink.
€6'50

Graham's 10 years old Tawny Port 5cl*
Vinho do Porto.
Port wine.
€6'50

*** Produto não disponível na frota Embraer.**
*** Product not available on Embraer fleet.**

Obtenha 2 Ready to Drink

€12'00
Poupe até / Save up to
€1'00

Get 2 Ready to Drink

100 YEARS

1922 BACALHOA 1922

500 years of history

MOUTH-WATERING TRIPS

De comer e viajar por mais

Mouth-watering trips

Sabia que Portugal influenciou e também assimilou a gastronomia de vários países?

Did you know that Portugal has influenced and also assimilated the gastronomy of various countries?

“Cerveja? Não há chá?”

Diz a História que, em 1662, deram cerveja a D. Catarina de Bragança, filha do rei português D. João IV, mal chegou a Inglaterra para se casar com Carlos II. A requintada rainha quase desmaiou com tal oferta e decidiu ali mesmo mudar os costumes do país, introduzindo na corte o hábito de beber chá. The rest is history.

“Beer? Not tea?”

History tells us that, in 1662, D. Catarina de Bragança, daughter of the Portuguese King João IV, was given beer as she arrived in England to marry King Charles II. The refined Queen almost fainted at such an offer and decided to change the country's customs right there, introducing the habit of drinking tea at the court. The rest is history.



Peixinhos bem “tempurados”

A tempura no Japão é obra lusa. O prato original chama-se Peixinhos da Horta, feijão-verde cozido, envolvido em polme e posteriormente frito, muito consumido no tempo da Quaresma – ad tempora cuaresme, em latim. Os japoneses do século XVI provaram, abreviaram a expressão e assim nasceu a “tempura”.

Have greener fish to fry

In Japan, tempura is a Portuguese creation. The original dish is called Peixinhos da Horta, boiled green beans, wrapped in batter, and then fried, often eaten during Lent - ad tempora cuaresme, in Latin. The 16th century Japanese tasted it, abbreviated the expression and so “tempura” was born.



Gastronomia, Índia e Portugal: um triângulo perfeito

As chamuças são de presença obrigatória em qualquer café português. O nome original deste popular petisco é “samosa” e é uma herança da cozinha indo-portuguesa.

Gastronomy, India and Portugal: a perfect triangle

Samosas are a must in any Portuguese café. The original name of this popular delicacy is “samosa” and it is a legacy of Indo-Portuguese cuisine.

Arroz com todos e mais alguns

Os árabes ensinaram-nos a cultivar arroz em 711 e nós apaixonámo-nos para sempre. Somos os maiores consumidores de arroz per capita da Europa e cozinhamo-lo de todas as formas. Arroz de Marisco, Arroz de Pato, Arroz de Tomate e até mesmo Arroz-Doce são pitéus imperdíveis.

Hey, rice to meet you

The Arabs taught us to grow rice in 711 and we fell in love with it forever. We are the largest consumers of rice in Europe per capita and we cook it in all sorts of ways. Seafood Rice, Duck Rice, Tomato Rice and even Sweet Rice are must-try treats.



Milho e uma maneiras

Vindo da América Central, o milho tornou-se numa das maiores produções nacionais e bastante integrado na culinária portuguesa. A sua versatilidade deu origem a inúmeras iguarias, como a Broa de Milho, as Migas de Broa com Couve ou o Milho Frito à Moda da Madeira.

Corn in so many ways

Originating from Central America, corn has become one of the country's major products and is very much a part of the Portuguese cuisine. Its versatility has been the base of countless delicacies, such as “Broa de Milho”, “Migas de Broa com Couve” or “Milho Frito à Moda da Madeira”.

VINHO DE TALHA

Vinho de talha: uma viagem no tempo

Talha wine: a trip back in time

As videiras já entraram na sua dormência de inverno, mas o trabalho na adega não está terminado. Dita a tradição que no Dia de São Martinho, 11 de novembro, se assem castanhas e se faça a primeira prova de vinho do ano. No Alentejo abrem-se as talhas, gesto que se repete há mais de dois mil anos, desde que os romanos introduziram este processo de vinificação em Portugal.

As uvas esmagadas são colocadas dentro de uma ânfora de barro, onde fermentam de forma natural. Durante a fermentação, o mosto é mexido manualmente com um rodo de madeira, duas vezes por dia. A porosidade do barro permite conservar os aromas do vinho e controlar a temperatura do mosto através da colocação de sarapilheira ou panos molhados à volta da talha. A parte sólida dos cachos vai-se depositando, funcionando posteriormente como filtro natural no momento da retirada do vinho pela parte inferior da talha. O resultado deste trabalho de grande dedicação é um vinho límpido, de caráter único, estrutura simples e extremamente aromático.

Atualmente, o vinho de talha tem vindo a despertar o interesse de produtores e enófilos por todo o país. Agora que as temperaturas nas praias estão mais amenas, não deixe de fazer um wine tour por Portugal. Temos paisagens deslumbrantes à sua espera e acredite que se vai surpreender com a variedade, a qualidade e o caráter singular do vinho português.

The vines have already entered their winter dormancy, but the work in the winery is not finished. Tradition dictates that on São Martinho Day, November 11th, chestnuts are roasted and the first wine tasting of the year is held. In the Alentejo, the talhas (bulbous ceramic vessels for storing liquids) are opened, a gesture that has been repeated for over two thousand years, since the Romans introduced this vinification process to Portugal.

The crushed grapes are placed inside a ceramic amphora, where they ferment naturally. During fermentation, the grape must is stirred by hand with a wooden squeegee, twice a day. The porosity of the clay allows preserving the wine's aromas and controlling the must's temperature by placing burlap or wet cloths around the jar. The solid part of the clusters is deposited, functioning later as a natural filter when the wine is removed from the lower part of the talha. The result of this work of great dedication is a limpid wine, with a unique character, simple structure and extremely aromatic.

Currently, the talha wine has been arousing the interest of producers and oenophiles all over the country. When the temperatures on the beaches are milder, be sure to take a wine tour of Portugal. We have stunning landscapes waiting for you and you will be surprised by the variety, quality and unique character of Portuguese wine.



QUINTA DA ALORNA

Tanto por descobrir. So much to discover.

Quinta da Alorna, 2090-87 Alentejo, Portugal
www.alorna.pt



Legina

Est. 1927

OUR DAILY BREAD

O pão nosso de cada dia

Give us this day our daily bread

On a Portuguese table there is always bread. Nowadays, we value the old slow fermentation processes, which make our bread a true paradise. Which will be your favourite?

Pão de Centeio, para ficar bem cheio
Típico de Trás-os-Montes e da Beira Alta, este pão denso tem uma crosta crocante, é extremamente saboroso e acompanha na perfeição os fumados e queijos de excelência daquelas regiões.



Rye bread, to be fully fed
Typical of Trás-os-Montes and Beira Alta regions, this dense bread with a crunchy crust, is extremely tasty and goes perfectly with smoked meats and excellent cheeses from those regions.

Pão Alentejano, há cá todo o ano
Feito com farinha de trigo, é claro, fofo e usa-se em pratos típicos como açordas ou migas. Comê-lo com azeitonas ou apenas com um fio de azeite é por si só um manjar dos deuses. Desfrute deste delicioso pão na nossa Tosta Mista.

Alentejo bread, all year round
Made with wheat flour, it is light and fluffy and is used in typical dishes like açordas or migas. Eating it with olives or just a drizzle of olive oil is in itself a delicacy of the gods. Treat yourself to this delicious bread with our Tosta mista.



Broa de Avintes, entrada em requintes
Esta broa nortenha é feita à base de farinha de milho, centeio e malte, tendo um sabor intenso e agridoce. Como é bastante densa, é ideal para ser servida como entrada.

Broa de Avintes, an exquisite starter
This northern bread is made from corn flour, rye and malt, and has an intense and bittersweet flavour. As it is quite dense, it is ideal to be served as a starter.

Pão de Mafra, uma bela safra
Além de trigo e centeio, este pão leva bastante água, o que lhe dá um miolo muito leve. Acredita-se ser descendente do Pão Saloio, produzido nos arredores de Lisboa no século XIX. Experimente este maravilhoso sabor e textura com a nossa Sanduíche de queijo da Ilha e pesto!

Mafra Bread, a beautiful harvest
Besides wheat and rye, this bread contains a lot of water, which gives it a very light core. It is believed to be a descendant of Pão Saloio, produced around Lisbon in the 19th century. Experience this wonderful taste and texture with our Ilha cheese and pesto Sandwich.

Alfarroba no Pão, que bela fusão
Composto por farinha de trigo e alfarroba, fruto abundante no Algarve, este pão é escuro, rico em fibras e tem um sabor levemente adocicado. Não é à toa que a alfarroba é um excelente substituto do chocolate. Ainda tem dúvidas sobre este pão? Experimente a nossa Sanduíche de atum em pão de alfarroba!

Carob and Bread, what a beautiful fusion
Composed of wheat flour and carob, an abundant fruit in the Algarve, this bread is dark, rich in fibre and has a slightly sweet flavour. No wonder carob is an excellent substitute for chocolate. Having doubts about this very different bread? Try our Carob bread Tuna Sandwich.



A STAR ALLIANCE MEMBER

Mais histórias para contar, mais milhas para desfrutar

More stories to tell, more miles to enjoy



TAP AIRPORTUGAL

MILES & GO

milesandgo.flytap.com

Formas de pagamento. Cartões de crédito e débito: American Express, Apple Pay, Chip e Pin, Contactless, Mastercard, Samsung Pay, Visa e Google Pay. Moeda de pagamento: Só em euros. Limite de pagamento: 100€ por transação. Não são aceites pagamentos em dinheiro.

Aviso. O IVA incluído no preço de todos os produtos deste catálogo foi determinado de acordo com o regulamento do IVA. São oferecidos pela TAP em nome da Gate Gourmet Switzerland GmbH e suas subsidiárias. Para mais informação contactar: Gate Gourmet Switzerland GmbH, Saegereistrasse 20, CH-8152 Glattbrugg, Switzerland.

Alergénios. Antes de comprar consulte a embalagem e o rótulo dos produtos. Vai encontrar todas as informações sobre a denominação, lista de ingredientes, substâncias ou produtos que provocam alergias ou intolerâncias, e demais informação exigida pelo Regulamento (UE) n.º 1169/2011 do Parlamento Europeu e do Conselho de 25 de outubro de 2011 relativo à prestação de informação aos consumidores sobre os géneros alimentícios. Os produtos da ementa podem sofrer alterações.

Pergunte à tripulação os produtos disponíveis para venda. Pedimos desculpas se o produto pretendido não estiver disponível no seu voo.

Garantias. Esta ementa foi elaborada pelo GateGroup: empresa líder na venda a bordo. Ementa em vigor a partir de Março de 2022.

Forms of payment. Credit and debit card: American Express, Apple Pay, Chip and Pin, Contactless, Mastercard, Samsung Pay, Visa and Google Pay. Payment currency: Euro only. Payment limit: €100 per transaction. Cash payments will not be accepted.

Legal. All products prices in this catalogue are inclusive of VAT under current VAT regulations and are offered by TAP in the name of and on behalf of Gate Gourmet Switzerland GmbH and its affiliates. Always drink responsibly. For further details please contact: Gate Gourmet Switzerland GmbH, Saegereistrasse 20, CH-8152 Glattbrugg, Switzerland.

Allergens. Before purchasing, always read packaging and labels carefully for all relevant information on names, ingredients, substances and products that cause allergies or intolerances, along with other requirements of Regulation (EU) N° 1169/2011 of the European Parliament and of the Council of 25 October 2011 on the provision of food information to consumers.

Please ask your cabin crew what products are available for purchase. Please excuse us if the product you have chosen is not available on your flight.

Guarantees. This menu has been created by Gategroup, the world's largest independent caterer for airlines. This brochure is valid as from March 2022.

Símbolos alérgenos

 Sem glúten

 Sem lactose

 Con frutos secos

 Vegano

 Vegetariano

Allergen symbols

 Gluten free

 Lactose free

 Contain nuts

 Vegan

 Vegetarian

gateretail

