

Saboreie as cores de Portugal

Taste the colors from Portugal



Índice

Index

05

Resumo das ofertas
Deals summary

06

Sanduíches
Sandwiches

09

De Proust à Madeira
From Proust to Madeira

10

Refeição ligeira
Light Meals

12

Os segredos do café em Portugal
The secrets of coffee in Portugal

13

Bebidas quentes
Hot Drinks

14

Doces
Sweet Snacks

16

Petiscamos algo?
Let's grab a bite?

18

Petiscos
Savoury Snacks

20

Sentimento de comunidade
Community feeling

21

Refrigerantes
Soft Drinks

22

Os caminhos do vinho em Portugal
Wine routes in Portugal

23

Cerveja e vinho
Beer & Wine

24

Aperitivos contemporâneos
Contemporary aperitifs

25

Bebidas espirituosas
Spirits

26

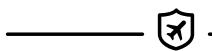
Delícias portuguesas
Portuguese delights

27

Produtos Gourmet
Gourmet products

30

Cozinhar com conservas
Cooking with canned foods



TAP Clean & Safe



Saboreie as cores de Portugal

Taste the colours from Portugal

Caro passageiro, bem-vindo a bordo da TAP.
Esperamos que tenha um ótimo voo e que desfrute ao máximo da sua viagem.

Apetece-lhe tomar um Porto e comer um petisco?
Nós temos.
Talvez queira beber um café e comer alguma coisa doce?
Também temos.

Porque, na TAP, decidimos trazer um pedacinho de Portugal com o nosso menu.
Queremos que prove os seus sabores e também as suas cores... Porque Portugal é exatamente isso: cor.

É o amarelo das suas 3000 horas de sol por ano e o amarelo dos eléctricos que nos levam às tasquinhas de Alfama, um lugar capaz de nos fazer felizes com uma cerveja e um petisco. É também o verde dos seus campos, das suas terras férteis e das suas frutas. E o azul intenso com sabor a mar dos seus mais de 800 quilómetros de costa.
Ou o vermelho dos vinhos, com um reconhecimento que vai além-fronteiras e tem perdurado ao longo dos tempos.

Seja qual for o motivo da sua viagem, gostaríamos que se sentisse mais próximo da nossa terra, fazendo-o da melhor maneira: saboreando-a.

Boa viagem e bom apetite!

Dear passenger, welcome on board TAP.
We hope you have a great flight and fully enjoy your trip.

Do you fancy a Port wine and a little appetizer? We have it.
Perhaps a coffee and something sweet? We also have it.

Because at TAP we have decided to add a little slice of Portugal to our menu.
We want you to taste its flavours and also its colours... And the fact is that Portugal is precisely that: Colour.

It is the yellow of its 3000 hours of sunlight a year, and the trams that lead to the taverns of Alfama, the place that can make us happy with a beer and a petisco. It is also the green of its fields, its fertile land and its fruits. And the intense blue that tastes like the sea, with more than 800 kilometres of coastline.
And the red of its wines, which became well-known beyond our borders a long, long time ago.

Whatever the reason for your trip is, we encourage you to feel closer to our land in the best way we can think of: by savouring it.

Have a great trip and enjoy yourself!



QUINTA DA ALORNA

Tanto por descobrir. So much to discover.

Quinta da Alorna, 2080-187 Almeirim, Portugal
www.alorna.pt



Meal Menu €11'00

+ INFO
p. 10

Breakfast Menu €5'00

+ INFO
p. 14

Mixers €8'00

+ INFO
p. 25



Sandwich Menu €10'00

+ INFO
p. 6

Box Menu €12'50

+ INFO
p. 11

Snack Menu €7'00

+ INFO
p. 18

2 bebidas espirituosas 2 Ready to Drink spirits €12'00

+ INFO
p. 25



Sandwich Menu

Qualquer Sanduíche + Bebida + Snack*

Any sandwich + Soft or hot drink + Snack*

€10'00 | Save up to
€2'20

Altere a sua bebida.
Upgrade your drink.

Cerveja/Beer: Vinho/Wine:

+1'00 **+2'50**
€1'00 €2'50

* Batata frita Marinas, Kit Kat.



Tosta Mista

Sanduíche quente de peru e queijo. Simplesmente incrível!
Para dar mais sabor, a manteiga adicionada por cima dá à sanduíche uma aparência brilhante de dar água na boca.

Tosta Mista. A turkey and cheese toasted sandwich. It's simply awesome. To add more flavour, the butter added on top gives the sandwich a shiny mouth-watering look and feel.

Só Tosta Mista **€6'00**

Tosta Mista only



Sanduíche de pastrami em Bolo do Caco

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

Só sanduíche de pastrami em Bolo do Caco **€6'50**

Bolo do Caco pastrami sandwich only



Focaccia mozzarella e Ilha

Clássico mas local. Uma Focaccia de mozzarella com tomate seco e pesto combinada com o nosso Queijo da Ilha que, com o seu forte aroma e sabor, dá o toque perfeito para desfrutar desta receita a qualquer momento.

Focaccia mozzarella & ilha. Classic but Local. Traditional Focaccia mozzarella with dried tomatoes and pesto combined with our Ilha cheese, which with its strong aroma and flavour gives the perfect touch to enjoy this recipe at any time.

Só focaccia mozzarella e ilha **€6'50**

Focaccia mozzarella & ilha only



Sanduíche de frango

Um capricho muito saudável. Frango, espinafres, tomate e molho de cebola com um toque de maionese e azeitonas, tudo isto num macio pão integral. A combinação perfeita de sabores e cores que o fará lembrar as belas paisagens portuguesas.

Chicken ham sandwich. A very healthy whim. Chicken ham, spinach, tomato and onion sauce and a touch of mayonnaise with olives, all this in a wholemeal soft bread. The perfect combination of flavours and colours that makes you remember the beautiful Portuguese landscapes.

Só sanduíche de frango **€6'50**

Chicken ham sandwich only

Do Alentejo à Bairrada!

While travelling, go from Alentejo to Bairrada!



De Proust à Madeira

From Proust to Madeira

Há lugares que, recusando-se a ser esquecidos, cultivam o seu próprio cheiro e sabor. Como Marcel Proust disse no seu livro *Em Busca do Tempo Perdido* «... o cheiro e o sabor permanecem ainda por muito tempo, como almas, a fazerem-se lembradas, a aguardarem, esperando sobre a ruína de tudo o resto, a carregarem sem vacilações sobre a sua gotinha quase impalpável o edifício imenso da memória».

Assim é Portugal. O cheiro das suas cidades – Cheira a Lisboa, cantava Amália Rodrigues – num copo de vinho do Porto e num pratinho de enchidos que nos transporta para aquela pequena tasca revestida de azulejos. É um enorme campo que sabe a terra fértil, sol e entardeceres.

É o cheiro de um bolo do caco a cozinhar lentamente, aquele pão com manteiga de alho (se ainda não o provou, terá agora oportunidade de o fazer) que sabe a tudo aquilo que nos faz querer voltar sempre à Madeira: as falésias, as flores, as incansáveis caminhadas em qualquer época do ano. Portugal tem um cheiro e um sabor autênticos que, quanto mais se prova, mais se gosta.

There are places which, refusing to be forgotten, develop their own smell and taste. As Marcel Proust stated in *In Search of Lost Time* «...Taste and smell are more persistent,



remembering, waiting, hoping, amid the ruins of all the rest; and bear unflinchingly, in the tiny and almost impalpable drop of their essence, the vast structure of recollection.

Portugal is one such place. The smell of its cities – Cheira a Lisboa (it smells like Lisbon) sung Amália Rodrigues – in a glass of Port wine and a little plate of cold meat that transports us to that little tiled bar. It is a vast countryside that tastes of fertile land, sun and sunsets.

It is the aroma of a bolo do caco slowly cooking, that little bread roll with garlic butter (if you haven't tried it, you now have the chance to do so) which tastes of everything that makes us want to return to Madeira time and time again: the cliffs, the flowers, the endless walks at any time of the year. Portugal has an authentic scent and taste, and the more you try it, the more you will like it.

De regresso às viagens de negócios?
Back in Business?

Como **TAP Corporate**, acumule saldo sempre que os seus colaboradores viajam e desconte-o em voos, serviços ou produtos TAP.

With **TAP Corporate**, earn balance every time your employees travel and use it on flights, services and TAP products.

Adira já!
Register now!

tapcorporate.com

TAP AIR PORTUGAL

Meal Menus

**Lasanha ou
frango agridoce
+ Bebida + Snack***

Lasagna or
Sweet & Sour chicken
+ Soft or hot drink + Snack*

€11'00 | Save up to
€2'20

Altere a sua bebida.
Upgrade your drink.

Cerveja/Beer: Vinho/Wine:

+1'00 **+2'50**

* Batata frita Marinas, Kit Kat.



Lasanha de carne 350g*

Beef lasagna.

Só lasanha **€7'50**

Lasagne only



Gourmet Experience Box*

Presunto Casa da Prisca 20g, picos 30g, patê de vinho do Porto Casa da Prisca 30g, patê de azeitona preta Casa da Prisca 30g, chocolate Regina 70% cacau 20g, toalhita refrescante.

Gourmet Experience Box. Casa da Prisca Ham 20g, breadsticks 30g, O'Porto wine pate Casa da Prisca 30g, black olive pate Casa da Prisca 30g, Regina chocolate 70% cocoa 20g, refreshing towel.

Só Gourmet Experience Box **€9'00**

Gourmet Experience Box only



Frango com molho agridoce e arroz 300g*

Frango e vegetais crocantes com molho agridoce e arroz.

Sweet & Sour chicken with rice.

Só frango agridoce €7'50

Sweet & Sour chicken



Iberic Box Gran Reserva*

Inclui presunto 30g, salsichão 30g, chouriço 30g, picos e toalhete refrescante.

Iberic Box Gran Reserva. Includes ham 30g, salami 30g, chorizo 30g, breadsticks and refreshing towel.

Só Iberic Box Gran Reserva **€9'00**

Iberic Box Gran Reserva only

Box Menus

**Gourmet
Experience Box
ou Iberic Box Gran
Reserva
+ Cerveja ou vinho**

Gourmet Experience Box
or Iberic Box Gran Reserva
+ Beer or wine

€12'50 | Save up to
€2'20

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



Os segredos do café em Portugal

The secrets of coffee in Portugal

Sabia que em Portugal 70 % do café é consumido em bares e cafés? A nossa paixão pelo café transcendeu os limites do consumo para se tornar num dos traços característicos da cultura portuguesa, não só pelo seu excelente preço, mas também pela nossa forma especial de o preparar e pedir.

Assim, quando quiser o clássico espresso, em Lisboa deverá pedir uma **bica** e no Porto um **cimbalino**. A **meia de leite** é a melhor opção quando lhe apetecer um café com leite tradicional, por exemplo, ao pequeno-almoço. Se é um amante de café forte com uma pitada de leite, opte pelo famoso **galão**; e peça um **garoto** (**pingo**, na região norte) quando quiser um copo de leite «pingado» com um pouco de café.

Sem dúvida, o melhor local para o beber é ao balcão, de pé e sem muita demora. Dessa forma, poderá beber outro no próximo café da esquina.

Did you know that 70% of the coffee we consume in Portugal is served in bars and cafés? Our passion for coffee has gone beyond simple consumption to become one of the traits of Portuguese culture, not only because of its excellent price, but also thanks to our particular way of preparing and ordering it.

*So, when we want a classic espresso, in Lisbon we order a **bica**, and in Porto we savour a **cimbalino**. The **meia de leite** is the best option when we fancy a traditional coffee with milk, for example, at breakfast time. People who love strong coffee with a dash of milk should not miss the chance to try the famous **galão**, and we can go for a **garoto** (or **pingo**, in the northern region) when we fancy a glass of milk "stained" with a splash of coffee.*

Undoubtedly, the best place to have it is at the bar counter, standing and not staying for too long. This means you can have another at the next bar around the corner.



Café Delta

Delta coffee.

€2'70

Café descafeinado Delta

Delta decaffeinated coffee.

€2'70



Cupper Chá orgânico

Chá preto English Breakfast, Chá Verde. Cupper organic tea. English Breakfast tea, Pure Green tea.

€2'70

Cupper Infusão orgânica Snore and Peace

Camomila, cidreira e alfazema. Cupper organic infusion Snore&Peace. Chamomile, Melissa and Lavender.

€2'70

Breakfast Menu

Bebida quente ou sumo Compal + Sweet snack

Hot drink or Compal juice
+ Sweet snack

€5'00 | Save up to
€1'00



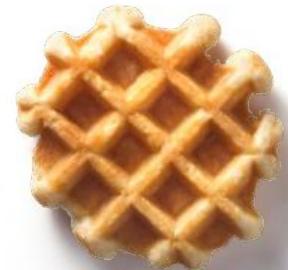
Sweet snacks



Muffin de
mirtilos 90g ⓘ
Blueberry muffin.
€3'00



Muffin dois
chocolates 90g ⓘ
Double chocolate muffin.
€3'00



Waffle 55g* ⓘ
€2'50



M&M's 45g ⓘ
€2'50



Kit Kat 41.5g ⓘ
€2'50



Dancake 50g* ⓘ
Mini biscoitos com
pepitas de chocolate.
Mini Chocolate Chip Biscuits.
€2'50



Areias 75g ⓘ
Biscoitos tradicionais de
manteiga para o chá.
Traditional butter biscuits for tea.
€2'50

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



Petiscamos algo?

Let's grab a bite?

A gastronomia em Portugal é sublime e quem a provou sabe disso.

No entanto, se há algo que se destaca no nosso país é a sua variadíssima e praticamente infindável oferta culinária.

Se gosta de provar um pouco de tudo e fica sempre com vontade de pedir um sugestivo prato da ementa, pondera em ir comer uns petiscos: pratos tradicionais portugueses em formato mini para os paladares mais curiosos e inquietos.

Um dos traços característicos dos famosos petiscos portugueses é que não têm nem horários nem formalidades. Se tiver pouco tempo, não quiser comer uma refeição pesada ou quiser partilhar alguma coisa com os amigos, não há nada melhor do que comer uns petiscos.

Não tem muita fome, mas há um prato na montra que parece estar mesmo a chamar pelo seu nome? Não ignore o chamamento e atire-se a ele, que um petisco nunca fez mal a ninguém.

Uma coisa é certa: quem já esteve em Portugal e não foi petiscar alguma coisa, não esteve realmente em Portugal.

Portuguese gastronomy is sublime and those who have tried it know this. However, if there is something that really stands out in our country it is an extremely varied and practically endless offer of dishes. If you want to try a little bit from here and there, and you would like to order another savoury dish from the menu, you should

Quem já esteve em Portugal e não foi petiscar alguma coisa, não esteve realmente em Portugal.
Those who have visited Portugal and did not go out for petiscos, have never really been to Portugal.

O NOVO SUMOL LARANJAS DO ALGARVE SABE A VERÃO. O SABOR INTENSO E VIBRANTE. A SUA FRESCURA E AROMA DELICIOSO TRANSPORTAM PARA UM MERGULHO NO MAR. É FEITO COM O SUMO DAS MELHORES LARANJAS DO PAÍS. É INTENSAMENTE PORTUGUÊS E ORGULHOSAMENTE SUMOL.

THE NEW SUMOL LARANJAS DO ALGARVE TASTES LIKE SUMMER. THE INTENSE AND VIBRANT FLAVOUR, ITS FRESHNESS AND DELICIOUS AROMA TRANSPORT YOU TO A SPLASH IN THE SEA. IT IS MADE WITH THE JUICE OF THE BEST ORANGES IN THE COUNTRY. IT IS INTENSELY PORTUGUESE AND PROUDLY SUMOL.



Snack Menu

Salgot ou Veggie Asian Pot + Refrigerante

Salgot or Veggie Asian Pot
+ Soft drink

€7'00 | Save up to
€0'50

Altere a sua bebida
para uma cerveja.
Upgrade your drink
to a beer.

+1'00
€1



Savoury snacks



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

Salgot salsichas curadas com picos.
Salgot cured sausages with bread sticks.

€4'50



Veggie Asian Pot 55g*

Macarrão e Vegetais Estilo Asiático Bio.
Vegetable & Noodles Asian Style Bio.

€4'50



Marinas 47g

Batata frita em azeite.
Marinas, olive oil potato chips.

€2'50



Spall's 30g*

Batata doce frita.
Spall's sweet potato chips.

€2'50



Oh my Nuts 50g

Amêndoas portuguesas e
amendoim torrado.

Oh my Nuts natural Portuguese
almonds and roasted peanuts.

€2'50



Pringles Original 40g

€2'50



Sentimento de comunidade

Community feeling

No século XXI, e imersos no auge das vendas online e dos influenciadores das redes sociais, a economia e os produtos locais estão a impor-se em muitos mercados europeus, com Portugal a encabeçar a lista. Parecem existir várias razões para isso, mas estas não se excluem mutuamente.

As alterações climáticas são um fator decisivo na hora de se optar por produtores locais: baixo nível de emissões, poucos produtos químicos e conservantes e alimentos produzidos nas melhores condições que, em muitos casos, podem ser rotulados como orgânicos ou biológicos. Contudo, há algo que não podemos ignorar e que aconteceu no último ano e meio. A pandemia criou um modelo de sociedade solidária com aqueles que nos são mais próximos: preferimos comprar em lojas de pessoas ou empresas

que conhecemos ou que nos recomendaram. Quem gosta de si só lhe venderá o melhor. Só recomendará o melhor às pessoas de quem gosta. E é dessa rede de confiança que nascerá uma nova comunidade.

A pandemia criou um modelo de sociedade solidária com aqueles que nos são mais próximos.

The pandemic has created a societal model where we are supportive towards those closest to us: we prefer to shop in the establishments of people or companies that we know or that we have been recommended. Those who like you will only sell you the best. You will only recommend the best to those you like. And a new community will be born out of that network of trust.

In the 21st century and in the middle of the rise of e-commerce and influencers

Delicia-te aqui com um momento Coca-Cola

Enjoy a Coca-Cola moment here



Coca-Cola e Real Magic são marcas registadas da The Coca-Cola Company.

Soft Drinks

Água Luso 50cl
Luso still water.
€ 2'70



Água Pedras Salgadas 33cl
Pedras Salgadas sparkling water.
€ 2'70



Coca Cola ou Cola Zero 33cl
Coke or Coke Zero.
€ 3'00

Fanta Laranja 33cl
Orange Fanta.
€ 3'00

Água Tónica Royal Bliss Yuzu 25cl*
Royal Bliss Tonic Yuzu flavor.
€ 3'00

Lipton ice tea Pêssego 33cl
Peach Lipton ice tea.
€ 3'00



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



* Produto não disponível na frota Embraer.

* Product not available on Embraer fleet.

** O produto poderá não estar disponível na frota Embraer.

** Product may not be available on Embraer fleet.

Os caminhos do vinho em Portugal

Wine routes in Portugal

A produção vinícola do nosso país é tão vasta que poderíamos percorrer Portugal de norte a sul andando de adega em adega. O enoturismo rural, os hotéis-adegas e os cruzeiros enológicos fazem parte da nossa vastíssima oferta turística.

A região do Douro, reconhecida como Património da Humanidade pela UNESCO, oferece um passeio fluvial para conhecer uma das regiões vitivinícolas mais antigas da Europa. Aí, poderemos saborear o vinho do Porto, provavelmente o nosso vinho mais famoso internacionalmente. Não deixe de degustar os vinhos verdes, no norte do país. O prazer de saborear um Alvarinho neste impressionante ambiente natural não pode ser descrito em palavras.

A capital do país também oferece aos apaixonados por vinho a oportunidade de conhecer as mais tradicionais castas portuguesas. Acredite em nós: se dizemos que Lisboa tem tudo é porque tem mesmo tudo.

No sul do país, poderá percorrer o Alentejo, que conta com uma enorme tradição vinícola. Terra de contrastes, com o seu litoral repleto de vastas praias selvagens e uma imensa planície interior repleta de vinhas, adegas e, claro, excelentes vinhos.

Se o seu destino for qualquer outra zona do país, não se preocupe: onde quer que vá, certamente irá encontrar uma adega com deliciosos vinhos portugueses.

Wine production in Portugal is so extensive that we could explore the country from north to south going from one winery to the next. Rural wine tourism, winery-hotels and wine cruises are part of the very extensive range of tourism in Portugal.

The Douro region, designated by UNESCO as a World Heritage Site, offers a river route to discover one of the oldest wine producing regions in Europe. Here we can taste Port, probably our most famous wine internationally. Don't miss the chance to try the green wines in the north of the country. The pleasure of savouring an Alvarinho in this impressive natural environment cannot be expressed in words.

The capital also offers wine lovers the chance to discover the most traditional Portuguese beverages. Believe us, if we say Lisbon has everything it is because it has everything.

In the south of the country, you can explore the Alentejo region, which has an impressive winemaking tradition. It is a land of contrasts, with its coastlines packed with enormous wild beaches, and an immense inland plain full of vineyards, wineries and, of course, outstanding wines.

Don't worry if your destination is in any other region of the country: wherever you go you will find a winery with exquisite Portuguese wine awaiting you.



THE PERFECT SERVE
WHEREVER YOU ARE
WHITE PORT & TONIC



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



Cerveja Sagres® 33cl
Sagres® beer.

€4'00



Altano Vinho tinto/branco 18.7cl
Altano Red/White wine.

€5'70



Mateus Vinho Rosé 18.7cl*
Mateus Original Rosé wine.

€5'70



Gatão Vinho branco frisante gaseificado 25cl*
Gatão Aerated semi-sparkling white wine 25cl can.

€5'70



Aperitivos contemporâneos

Contemporary appetizers

A hora do aperitivo foi sempre dominada pela cerveja e pelo vinho. Mas as coisas estão a mudar. Hoje em dia, os coquetéis abandonaram a sua exclusividade noturna e agora também já são consumidos durante o dia, lentamente e em copos pequenos.

O rei dos reis em Portugal é, sem dúvida, o Portonic: um vinho do Porto branco combinado com água tônica, num copo com gelo e com uma rodelinha de limão. O ponto exato de acidez, o teor de álcool perfeito (praticamente metade do teor de um coquetel tradicional) e adequado para consumir tanto como aperitivo, juntamente com uns frutos secos ou um prato de presunto, quanto após o jantar, a acompanhar a sobremesa.

The time for appetizers has always been filled with beer and wine. However, things are changing. Nowadays, cocktails are no longer just for night-time. They are now consumed during the day too, slowly and in a small glass.

The king of kings in Portugal is undoubtedly the Portonic: a white Port wine combined with tonic, in a glass with ice and a little slice of lemon. The right amount of bitterness, the perfect alcohol graduation (practically half of a traditional cocktail) and suitable for consumption as an aperitif, along with some nuts or a plate of ham, or after a meal, accompanying dessert.

Shall we serve you a Portonic?

Podemos servir-lhe um Portonic?

Spirits



Dewar's Whisky White Label 5cl*

Dewar's White Label Whisky.

€6'00

Sharish Gin 5cl*

Sharish gin.

€6'00

Mixers

Combinação refrigerante e digestivo

Any spirit + soft drink

€8'00

Save up to
€1'00

Obtenha 2 bebidas espirituosas

Get any 2 Ready to
Drink spirits

€12'00

Save up to
€1'00



Bacardi Rum & Cola 25cl*

*Pronto a beber.
Ready To Drink.*

€6'50

Bombay Sapphire Gin & Tonic 25cl*

*Pronto a beber.
Ready To Drink.*

€6'50

Taylor's Chip Dry and Tonic 25cl**

*Porto Tónico. Pronto a beber.
Port & Tonic, Ready To Drink.*

€6'50

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

** O produto poderá não estar disponível na frota Embraer.
** Product may not be available on Embraer fleet.



GOURMET

FROM PORTUGAL

Delícias portuguesas

Portuguese delights

Produtos gourmet, iguarias, delicatessens. A crème de la crème dos melhores produtos. Todos têm vários elementos em comum: matérias-primas da melhor qualidade, processos de fabrico impecáveis, padrões de qualidade muito elevados e um bom gosto que ultrapassa os limites do sabor e é apreciado desde o seu exterior.

A nossa seleção gourmet é composta por este tipo de embalagens que adora oferecer sempre que quer impressionar e que, se cairam nas suas mãos, debater-se-á com a eterna dúvida: Abro-a e desfruto do seu conteúdo (que foi para isso que foi feito)? Deixo-a intacta e admiro a sua magnífica embalagem? Estas delícias têm a capacidade de fazer com que quem as prova se sinta especial. Com elas, acerta sempre. Porque nos lembram a riqueza da terra, a destreza das nossas gentes e a honestidade de quem ainda acredita em trabalhar com as mãos e no carinho para criar pequenas amostras de genialidade. Porque nos falam do talento, o qual podemos observar no desenho de cada caixa e que continua presente até à última dentada e até à última gota. E Portugal não acaba quando atravessamos as suas fronteiras... Desde que possamos levar um pedacinho de Portugal para a nossa mesa.

Estas delícias têm a capacidade de fazer com que quem as prova se sinta especial.

These delicacies have the capacity to make whoever tries them feel special.



Gourmet products, luxuries, delicacies. The top out of the best products. They all share several things in common: top class raw ingredients, impeccable production processes, extremely high quality standards and good taste that transcends the boundaries of flavour and that can be appreciated right away just with a look.

Our gourmet selection is made up by those little packages that you would give away whenever you want to make a good impression on someone. If you get hold of them, the same questions arise: should I open it and enjoy its contents (that is what it is for)? Should I leave it untouched and admire its beautiful packaging? These delicacies have the capacity to make whoever tries them feel special. With them, you will always get it right. Because they remind us of the richness of the land, the expertise of our people and the honesty of those who believe in working with their hands and with affection to create little works of brilliance. Because they speak of the talent that we perceive in the design of every little box and it stays right up to the last mouthful and the last drop. The fact is that Portugal does not end when we leave behind its borders... As long as we can bring a small piece of Portugal to our table.

www.josegourmet.com geral@josegourmet.com



CHECK-IN FEELINGS! CHECK-OUT FLAVOURS!

CANFOOD · NEED WE SAY MORE?

JO
SE

Conservamos desafios e imaginação, tradição e inovação. O prazer gastronómico e a arte juntos numa só embalagem. A qualidade aliada ao design, numa experiência única.

Take away Portugal com JOSE Gourmet.

www.josegourmet.com

We preserve challenges and imagination, tradition and innovation. Food is pleasure. Art is pleasure. Mixing them together in a Tin is a unique gastronomic and visual experience.

Take away Portugal with JOSE Gourmet.

www.josegourmet.com



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

Caixa conjunto 4x125g conservas*

Sardinhas em azeite extra virgem biológico, Filetes de cavala em azeite, Sardinhas "petingas" em azeite extra virgem, Sardinhas "petingas" em tomate.

Pack 4x125g Canned Fish*

Sardines in extra virgin organic olive oil, Mackerel fillets in olive oil, Small sardines in extra virgin olive oil, Small sardines in tomato sauce.

€24'90

Caixa conjunto 4x75g patés*

Paté de Atum, Paté de Cavala, Paté de Sardinha, Paté de Sardinha com Pimenta Vermelha.

Pack 4x75g Fish Patés*

Tuna paté, Mackerel paté, Sardine paté, Spiced sardine paté.

€14'90



A nossa seleção de Biscoitos Gourmet turística foi criada para levar até si uma recordação, que lhe faça recordar as impactantes paisagens de Portugal! Estes deliciosos biscoitos são confeccionados a partir de uma rigorosa selecção dos ingredientes, com muita dedicação e carinho à mistura, que lhe farão despertar genuínos momentos de prazer!

Our selection of Gourmet Tourist Biscuits was created to bring you a souvenir, that reminds you of the impactful landscapes of Portugal! These delicious cookies are made from a rigorous selection of ingredients, with a lot of dedication and care to the mixture, which will make you reap genuine moments of pleasure!

Biscoitos de Amêndoas Portugal 47g*

*Almond biscuits Portugal**

€5'90



Os pequenos cristais da Salmarim emergem na milenar salina da Sandra e do Jorge no coração da Reserva Natural do Sapal de Castro Marim. A sul. Quando o astro-rei se mostra gracioso em pleno verão. Quando do mar sopram os ventos desejados e a ação das águas está de feição. E são apanhados a preceito pelas mãos de quem sabe para fazê-los seguir viagem no Mar Portátil. A pequena caixa de bolso que tempera cada repasto. Dentro e fora de portas. Como se consigo levasse de novo Portugal para o resto do mundo.

Small crystals of Salmarim emerge from the millennial salt flat of Sandra and Jorge in the heart of the Sapal Natural Reserve in Castro Marim. In the south. When the sun casts its warm light in the height of the summer. When sea breezes are pleasant and moving water is peaceful. These crystals are picked up carefully by experienced salters so that they can continue their journey in the "Mar Portátil" (Portable Sea). The small pocket-size box that seasons every repast. Within the country and abroad. It is as if it carried again the essence of Portugal into the world.

Flor de Sal 12g*

Flor de sal, Flor de sal e Orégãos e Chilis

*Fleur de sel, Fleur de sel with Oregano, and Chilis peppers**

€6'90

A Chocolataria Equador é uma marca "Bean-to-Boutique" que trabalha o chocolate desde a plantação, em São Tomé & Príncipe, até às lojas "boutiques", onde o produto é exposto e comunicado numa atmosfera única que o enaltece. Para desenvolver este universo singular, a Chocolataria Equador trabalha com especialistas em chocolate, designers e contadores de histórias. Queremos fornecer boas experiências em que cada pessoa possa encontrar um momento de felicidade e compartilhá-la.

Chocolataria Equador is a "Bean-to-Boutique" brand who works the chocolate from the plantation, in São Tomé and Prince, to our boutiques, where the product is exhibited in a truly unique and favourable ambience. We work with chocolate experts, designers and storytellers who, together, develop this quite unique universe. We want to deliver good experiences, where every person can find a moment of happiness and share it.

Chocolate 68% São Tomé com grãos de cacau 30g*

*Chocolate 68% São Tomé with cocoa nibs**

€4'90



A C. da Silva é uma empresa tradicional de Vinho do Porto, cujas raízes remontam ao ano de 1862. Apresentamos uma gama rica e completa de Vinhos do Porto, produzidos a partir de uma seleção criteriosa das melhores uvas e castas da região do Douro. A marca Dalva é reconhecida por apresentar uma das coleções mais distintas e exclusivas de Vinhos Velhos Tawny e Brancos, envelhecidos em cascos de carvalho ao longo dos tempos nas nossas caves em Vila Nova de Gaia.

A C. da Silva is a traditional Port Wine company, whose roots go back to 1862. We produce a complete range of Port Wines from grapes that are selected from the best areas and varieties of the Douro valley. Dalva is renowned for its distinctive and unique collection of Old Tawny and White Ports, that are carefully aged in oak asks during the years in our cellars in Vila Nova de Gaia.

Dalva Estojo de Vinhos do Porto 3x5cl*

Dalva Porto Colheita Tawny 2004.

Dalva Porto Colheita White 2007.

Dalva Porto LBV 2013.

*Dalva Porto Wine gift pack 3x5cl**

Dalva Porto Colheita Tawny 2004

Dalva Porto Colheita White 2007.

Dalva Porto LBV 2013.

€18'90



* Produto não disponível na frota Embraer.

* Product not available on Embraer fleet.

Discover the Possibilities Within



Stir Creativity

ENJOY BOMBAY SAPPHIRE RESPONSIBLY.
BOMBAY SAPPHIRE AND ITS TRADE DRESS ARE TRADEMARKS.

Cozinhar com conservas

Cooking with canned foods



Poucas coisas são mais práticas e deliciosas do que conservas de peixe. Embora seja inegável o prazer de abrir uma lata pronta a comer a qualquer momento, cada vez mais os chefs aderem à tendência de cozinhar com conservas para dar aos seus pratos um sabor inconfundível, sem ter de depender dos produtos frescos do dia.

Umas sardinhas em conserva transformarão um jantar improvisado num requintado manjar.

Canned sardines will turn a makeshift meal into an exquisite delicacy.

Apetece-lhe comer uma sopa quente, mas não tem muitos ingredientes?

Umas sardinhas em conserva transformarão um jantar improvisado num requintado manjar.

Só precisa de preparar um refogado com cebola, alho e tomate. Quando

estiver bem cozinhado, acrescente as sardinhas desfiadas e deixe cozinhar durante alguns minutos. Adicione o caldo de legumes, deixe ferver e sirva.

Bom proveito!

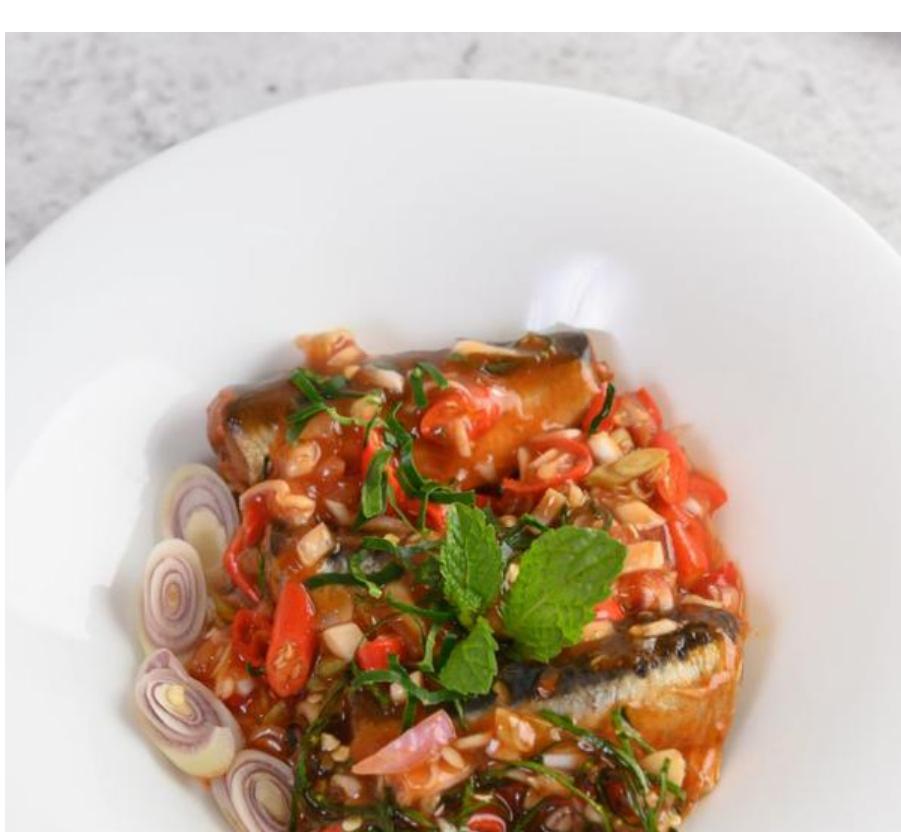
Few things are more practical and delicious than canned fish. Although the pleasure of opening a ready-to-eat tin at any time is undeniable, an increasing number of chefs are joining the trend of cooking with canned foods in order to give their dishes an unmistakable taste without having to depend on the fresh produce of the day.

Do you fancy a warm soup but don't have lots of ingredients?

Canned sardines will turn a makeshift meal into an exquisite delicacy.

You simply need to prepare a stir-fry with onion, garlic and tomatoes. When it is cooked through, add the flaked sardines and leave them to cook for a few minutes. Add vegetable stock, bring to boil, and it is time to eat.

Bon appétit!



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 Fevereiro de 2022.

Símbolos
alérgenos



Sem glúten



Sem lactose



Com frutos secos



Vegan



Vegetariano

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 February 2022.

Allergen
symbols



Gluten free



Lactose free



Contains nuts



Vegan



Vegetarian



gate retail

Milhas para viajar Miles to travel

Ganhe milhas ao aderir ao TAP Miles&Go e reserve a sua próxima viagem com desconto.
Earn miles on joining TAP Miles&Go and book your next flight with a discount.

Registe-se já | Join now
milesandgo.flytap.com



TAP AIRPORTUGAL
MILES & GO



SETE SÉCULOS DE VINDIMAS

SEVEN CENTURIES OF WINEMAKING

Prove os nossos vinhos a bordo, e conheça a nossa história em www.quintadogradil.wine

Taste our wines on board, and discover our story at www.quintadogradil.wine

anno
Quinta do
GRADIL
1492