

# Menu



**TAP AIR PORTUGAL**

[flytap.com](http://flytap.com)

#tapairportugal



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 mediterrânea – 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!

## Resumo das ofertas

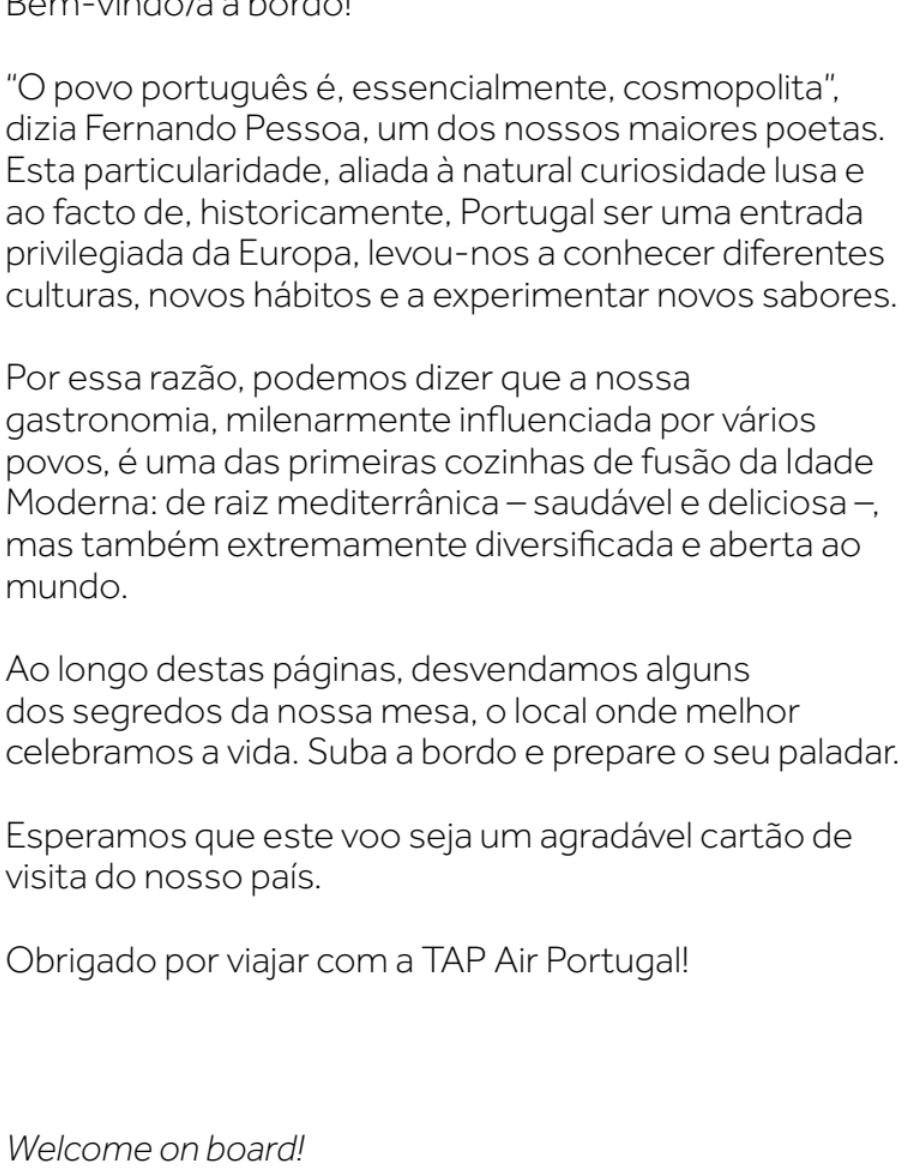
Deals summary



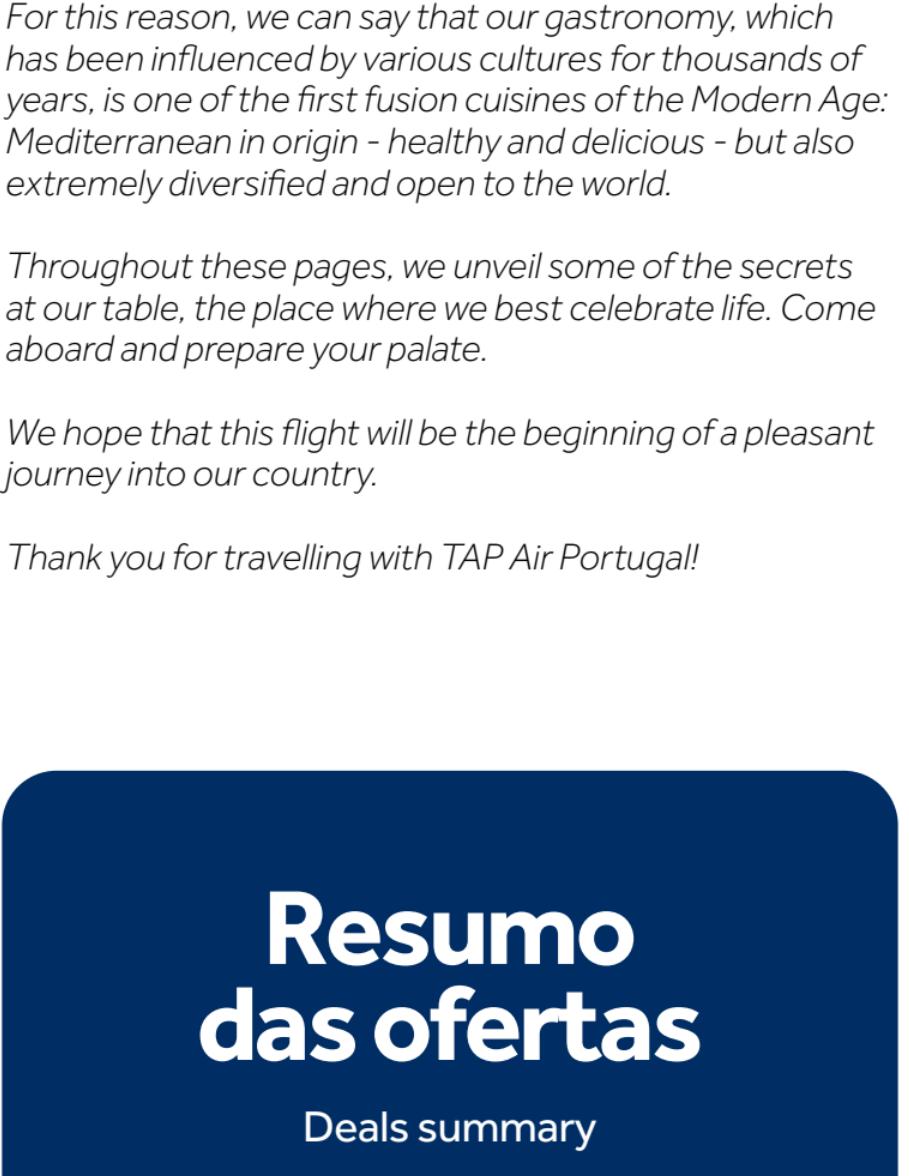
### Sandwich Menu €11'00



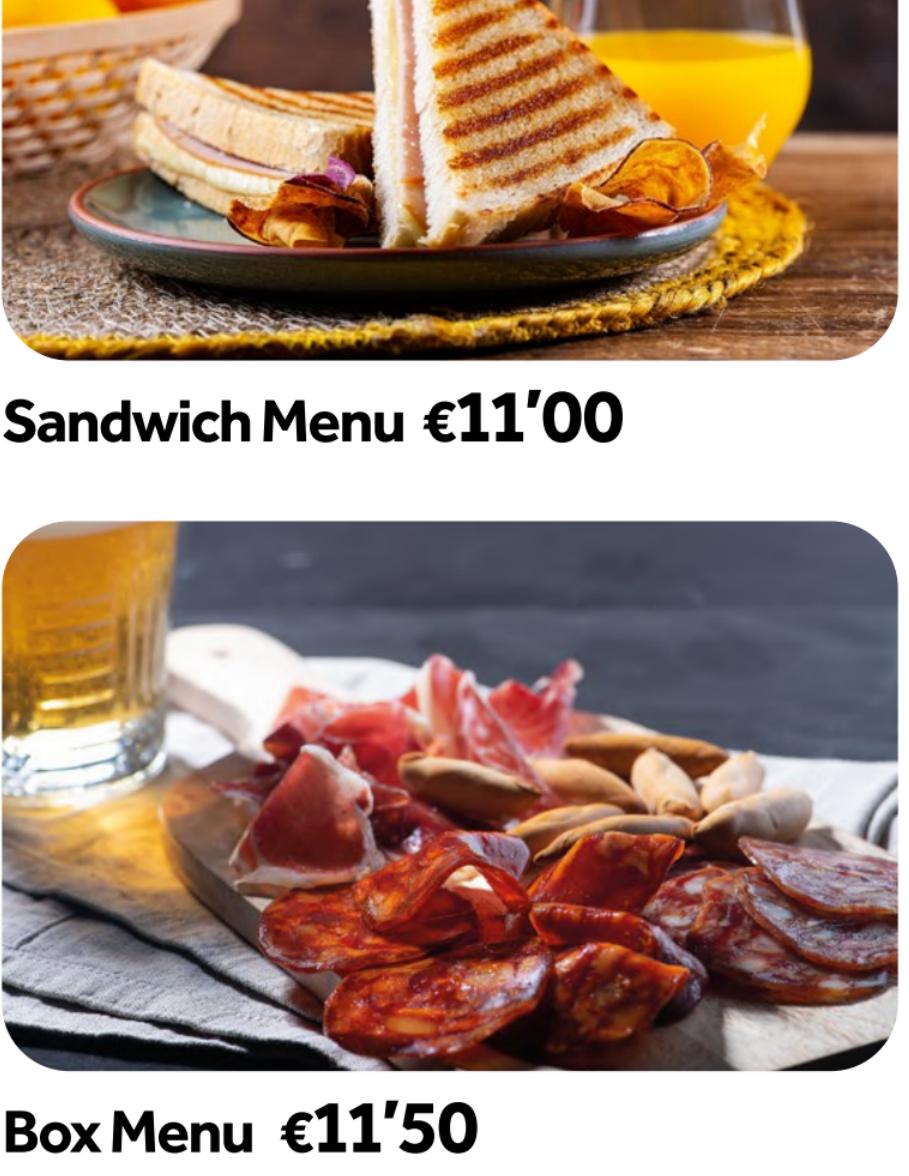
### Box Menu €11'50



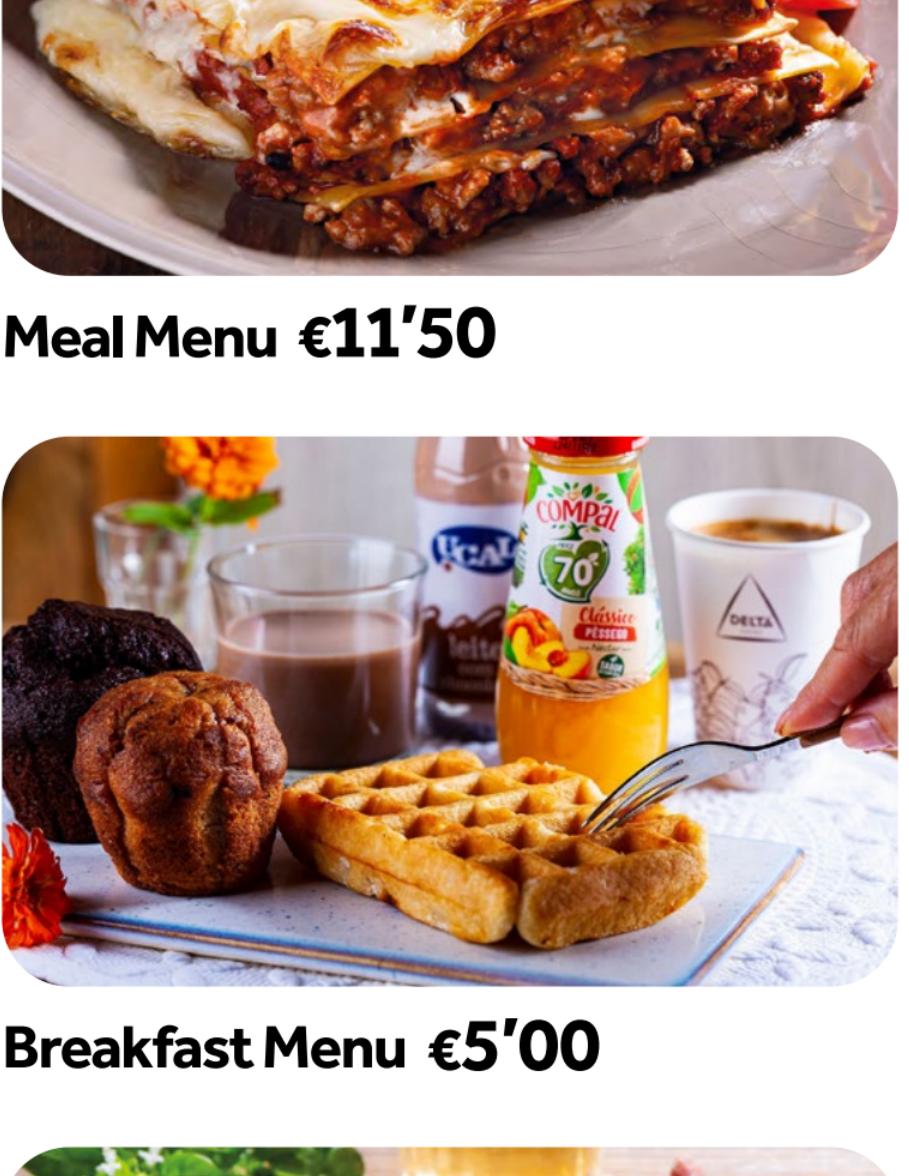
### Meal Menu €11'50



### Breakfast Menu €5'00



### Snack Menu €7'00



### Water Deal €5'00



### Mixers €8'50



### 2 Ready to drink €12'00

## FRESH FOOD



### Tosta Mista ☺

Uma deliciosa sanduíche 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**



### Sanduíche 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**



### Sanduíche de Presunto e Quijo da Serra ☺

Uma combinação gulosa e bem portuguesa, envolta em pão de trigo de fermentação lenta, mais saudável, leve e crocante. Sabor e tradição de mãos dadas.

*Ham and Serra Cheese Sandwich. A tasty and very Portuguese combination, wrapped in sourdough wheat bread, healthier, lighter and crunchy. Taste and tradition hand in hand.*

**€ 7'00**

Poupe até /Save up to  
**€ 3'40**

Adicione ao seu menu / Add to your menu.

Bebida quente / Hot drink: **+1'50€**

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 chourizo 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**

Poupe até /Save up to  
**€ 3'40**

Adicione ao seu menu / Add to your menu.

Bebida quente / Hot drink: **+1'50€**

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**

Poupe até /Save up to  
**€ 3'40**

Adicione ao seu menu / Add to your menu.

Bebida quente / Hot drink: **+1'50€**

Altere a sua bebida / Upgrade your drink.  
Cerveja ou Cidra / Beer or cider: **+1'00€**  
Vinho / Wine: **+2'50€**

## Meal Menu



### Lasanha + Bebida + Snack\*

Lasagna + Soft drink + Snack\*

\* Lays Gourmet, Spalls ou Kit Kat.

Poupe até /Save up to  
**€ 3'40**

Adicione ao seu menu / Add to your menu.

Bebida quente / Hot drink: **+1'50€**

Altere a sua bebida / Upgrade your drink.  
Cerveja ou Cidra / Beer or cider: **+1'00€**  
Vinho / Wine: **+2'50€**

## WINE



### José Maria da Fonseca

Visite a nossa Casa Museu e prove os nossos vinhos.

Visite our Manor House and taste our wines.

**€ 7'50**

Poupe até /Save up to  
**€ 3'40**

Adicione ao seu menu / Add to your menu.

Bebida quente / Hot drink: **+1'50€**

Altere a sua bebida / Upgrade your drink.  
Cerveja ou Cidra / Beer or cider: **+1'00€**  
Vinho / Wine: **+2'50€**

## WINE



### José Maria da Fonseca

Visite a nossa Casa Museu e prove os nossos vinhos.

Visite our Manor House and taste our wines.

**€ 7'50**

Poupe até /Save up to  
**€ 3'40**

Adicione ao seu menu / Add to your menu.

Bebida quente / Hot drink: **+1'50€**

Altere a sua bebida / Upgrade your drink.  
Cerveja ou Cidra / Beer or cider: **+1'00€**  
Vinho / Wine: **+2'50€**

## WINE



### José Maria da Fonseca

Visite a nossa Casa Museu e prove os nossos vinhos.

Visite our Manor House and taste our wines.

**€ 7'50**

Poupe até /Save up to  
**€ 3'40**

Adicione ao seu menu / Add to your menu.

Bebida quente / Hot drink: **+1'50€**

Altere a sua bebida / Upgrade your drink.  
Cerveja ou Cidra / Beer or cider: **+1'00€**  
Vinho / Wine: **+2'50€**

## WINE



### José Maria da Fonseca

Visite a nossa Casa Museu e prove os nossos vinhos.

Visite our Manor House and taste our wines.

**€ 7'50**

Poupe até /Save up to  
**€ 3'40**

Adicione ao seu menu / Add to your menu.

Bebida quente / Hot drink: **+1'50€**

Altere a sua bebida / Upgrade your drink.  
Cerveja ou Cidra / Beer or cider: **+1'00€**  
Vinho / Wine: **+2'50€**

## WINE



### José Maria da Fonseca

Visite a nossa Casa Museu e prove os nossos vinhos.

Visite our Manor House and taste our wines.

**€ 7'50**

Poupe até /Save up to  
**€ 3'40**

Adicione ao seu menu / Add to your menu.

Bebida quente / Hot drink: **+1'50€**

Altere a sua bebida / Upgrade your drink.  
Cerveja ou Cidra / Beer or cider: **+1'00€**  
Vinho / Wine: **+2'50€**

## WINE



### José Maria da Fonseca

Visite a nossa Casa Museu e prove os nossos vinhos.

Visite our Manor House and taste our wines.

**€ 7'50**

Poupe até /Save up to  
**€ 3'40**

Adicione ao seu menu / Add to your menu.

Bebida quente / Hot drink: **+1'50€**

Altere a sua bebida / Upgrade your drink.  
Cerveja ou Cidra / Beer or cider: **+1'00€**  
Vinho / Wine: **+2'50€**

## WINE



### José Maria da Fonseca

Visite a nossa Casa Museu e prove os nossos vinhos.

Visite our Manor House and taste our wines.

**€ 7'50**

Poupe até /Save up to  
**€ 3'40**

Adicione ao seu menu / Add to your menu.

Bebida quente / Hot drink: **+1'50€**

Altere a sua bebida / Upgrade your drink.  
Cerveja ou Cidra / Beer or cider: **+1'00€**  
Vinho / Wine: **+2'50€**

## WINE



### José Maria da Fonseca

Visite a nossa Casa Museu e prove os nossos vinhos.

Visite our Manor House and taste our wines.

**€ 7'50**

Poupe até /Save up to  
**€ 3'40**

Adicione ao seu menu / Add to your menu.

Bebida quente / Hot drink: **+1'50€**

Altere a sua bebida / Upgrade your drink.  
Cerveja ou Cidra / Beer or cider: **+1'00€**  
Vinho / Wine: **+2'50€**

## WINE



### José Maria da Fonseca

Visite a nossa Casa Museu e prove os nossos vinhos.

Visite our Manor House and taste our wines.

**€ 7'50**

Poupe até /Save up to  
**€ 3'40**

Adicione ao seu menu / Add to your menu.

Bebida quente / Hot drink: **+1'50€**

Altere a sua bebida / Upgrade your drink.  
Cerveja ou Cidra / Beer or cider: **+1'00€**  
Vinho / Wine: **+2'50€**

## WINE



### José Maria da Fonseca

Visite a nossa Casa Museu e prove os nossos vinhos.

Visite our Manor House and taste our wines.

**€ 7'50**

Poupe até /Save up to  
**€ 3'40**

Adicione ao seu menu / Add to your menu.

Bebida quente / Hot drink: **+1'50€**

Altere a sua bebida / Upgrade your drink.  
Cerveja ou Cidra / Beer or cider: **+1'00€**  
Vinho / Wine: **+2'50€**

## WINE



### José Maria da Fonseca

Visite a nossa Casa Museu e prove os nossos vinhos.

Visite our Manor House and taste our wines.

**€ 7'50**

Poupe até /Save up to  
**€ 3'40**

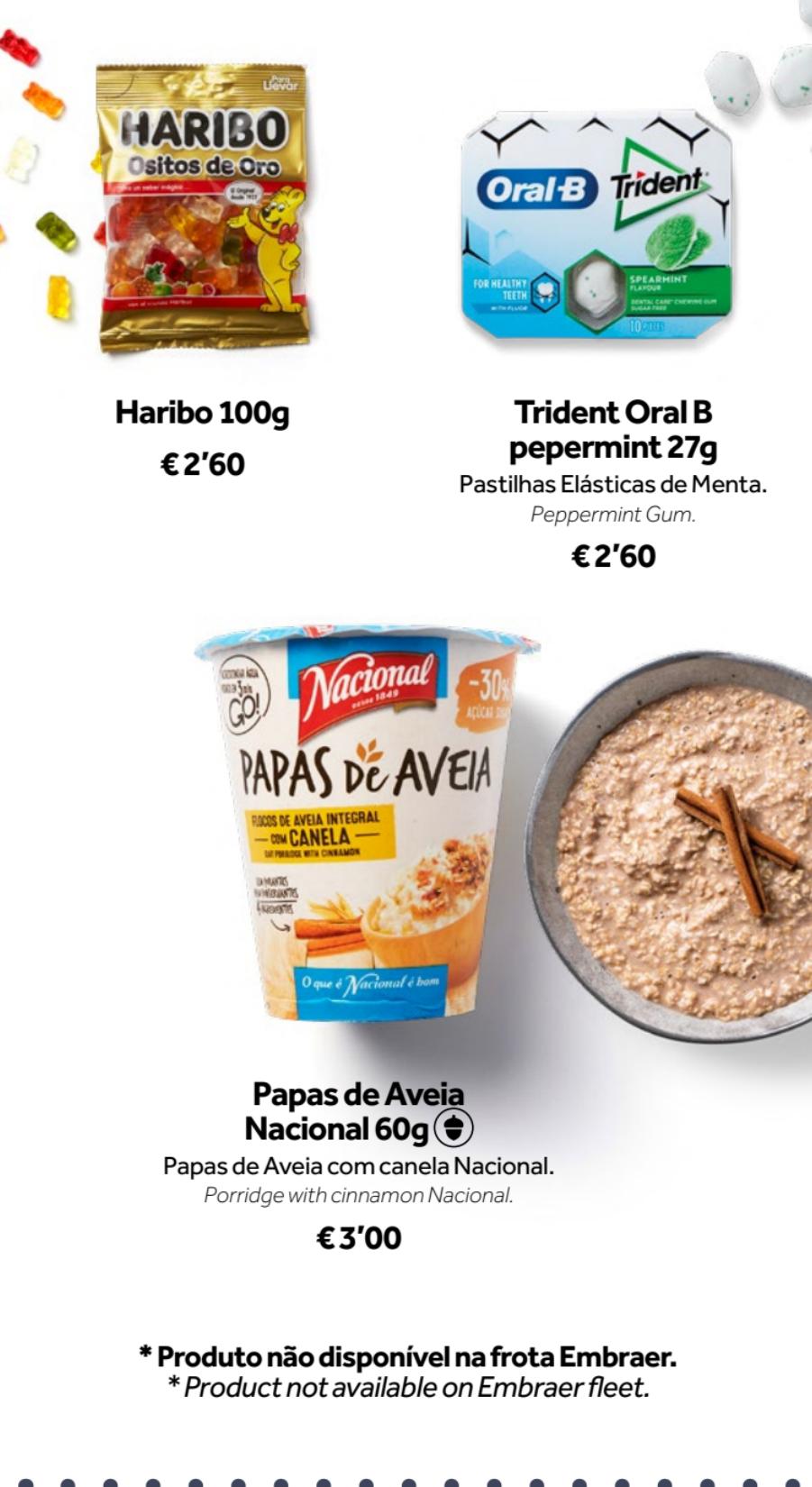


A small, round, golden-brown muffin with visible blueberries, partially wrapped in brown paper.

10

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

卷之三



# Breakfast



## SAVOURY SNACKS

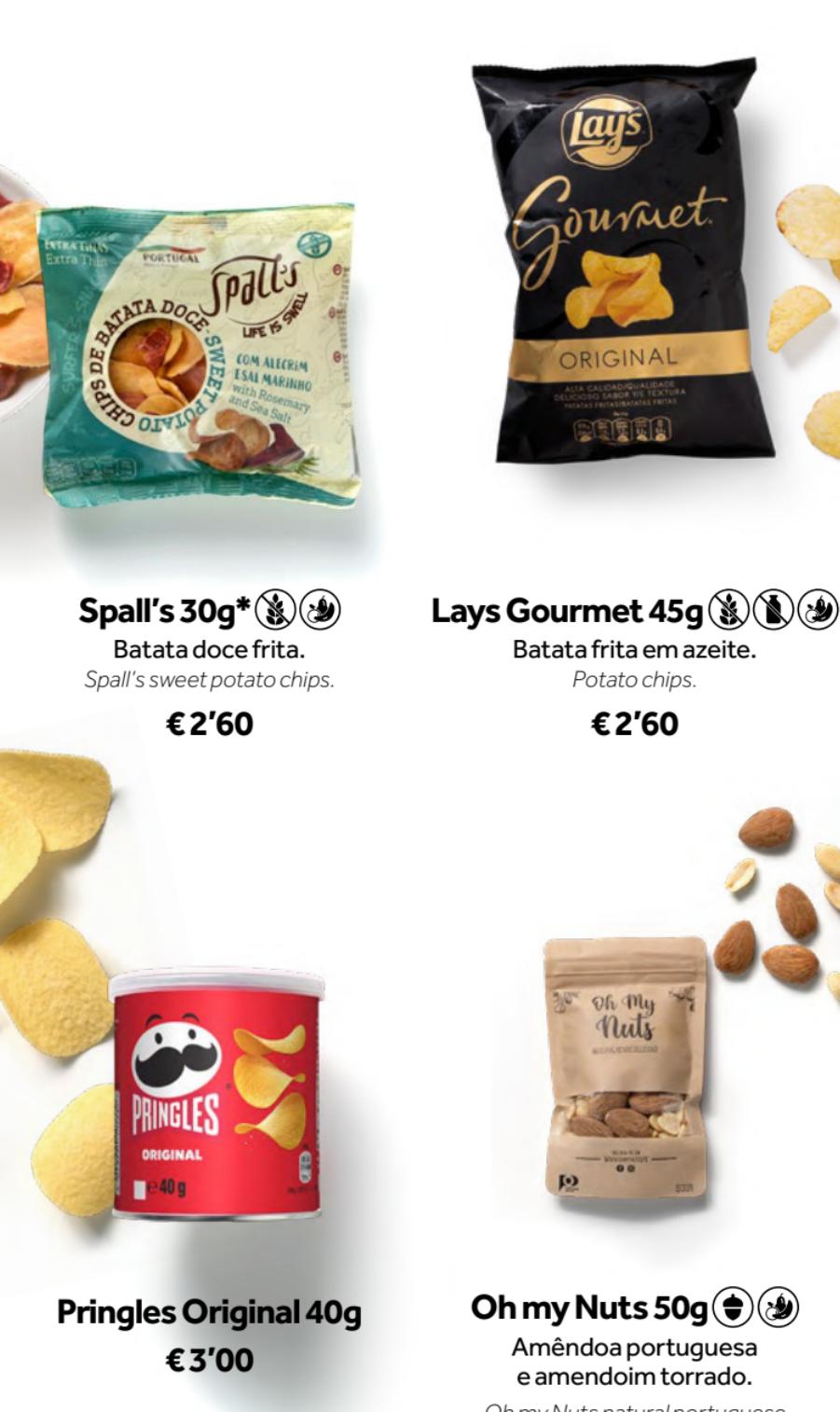
---

100% Natural  
No Artificial Colors or Flavors

A box of Salgot 1928 snacks is shown next to some sticks. The box is light blue with white text. It says "SNACKS" at the top, "Salgot" in a large script font, and "1928" below it. There's also a small red logo. Some sticks are visible on the left and right sides of the box.

**Salgot Mini fuet  
(50g fuet, 25g picos)**  
Salgot salsichas curadas com picos.  
*Salgot cured sausages with bread sticks.*

**Pasta Pot, 72g**   
Massa com molho de tomate e mozzarella.  
*Pasta with tomato sauce and mozzarella.*



€2'60

A horizontal line of 20 dark brown dots, evenly spaced, representing a sequence or a series of items.



## 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

Áqua 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

Áqua 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

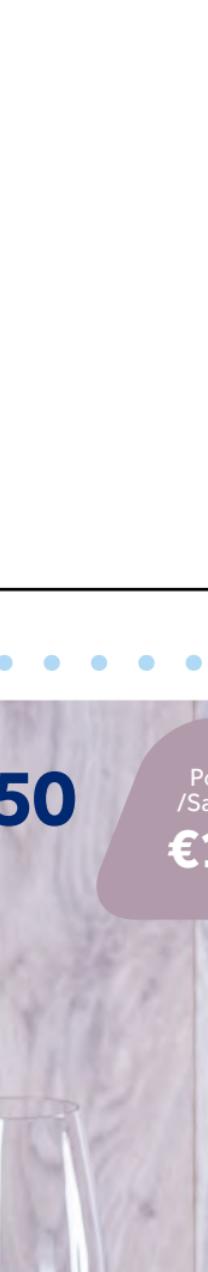
€3'00

Compal 20cl

Pêssego e Laranja do  
Algarve.

Compal Peach and Orange  
juice.

€3'00



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 soon 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

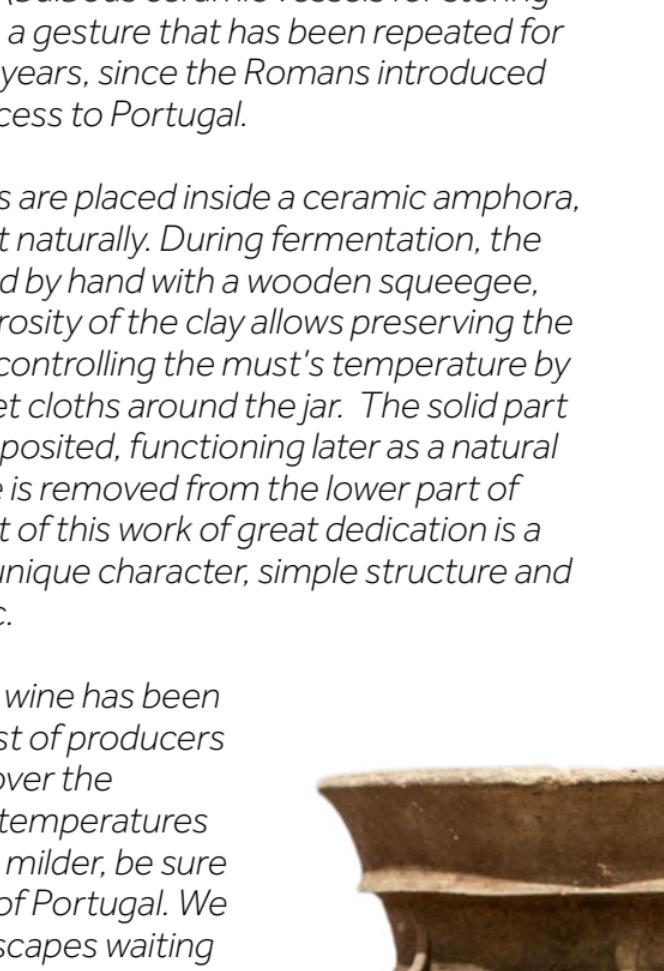
Peixinhos da Horta,

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.



## Milho e uma maneira

Vindo da América Central, o milho tornou-se numa das maiores produções nacionais e bastante integrado na cozinha 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".



QUINTA DA ALORNA

Tanto por descobrir. So much to discover.

Quinta da Alorna 2880-857 Arnesta, Portugal

www.alorna.pt



OUR DAILY BREAD

# O pão nossa de cada dia

*Give us this  
day our daily  
bread*



Numa mesa portuguesa jamais pode faltar pão. Atualmente, valorizamos os antigos processos de fermentação lenta, que fazem do nosso pão uma verdadeira perdição. Qual será o seu favorito?

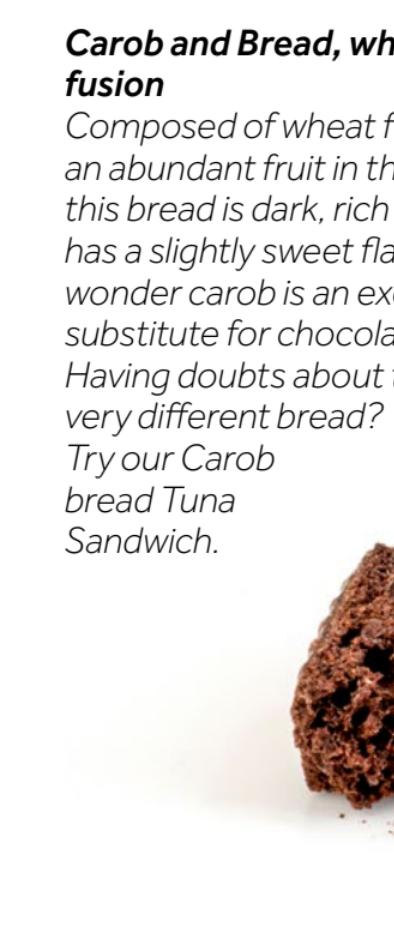
On a Portuguese table there is always bread. Nowadays, we value the old slow fermentation processes, which make our bread a true paradise. Which will be your favourite?

## 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.



## 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 agrioce. 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!

## 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.

.....

## Alfarroba no Pão, que bela fusão

Este pão é feito à base de farinha de trigo e alfarroba, fruto abundante no Algarve, tendo 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.

.....

## Mais histórias para contar, mais milhas para desfrutar

A STAR ALLIANCE MEMBER

More stories to tell, more miles to enjoy

milesandgo.flytap.com

TAP AIR PORTUGAL

MILES + GO

**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 Novembro 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 November 2022.

### Símbolos alérgenos

### Allergen symbols



Sem glúten



Gluten free



Sem lactose



Lactose free



Contain nuts



Vegan



Vegetariano



Vegetarian

gate retail

G Pay

Chip and PIN

Pay

SAMSUNG pay

Apple Pay

AMERICAN EXPRESS

mastercard

VISA