

Menu

**Saboreie as cores
de Portugal**

Taste the colors from Portugal



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: 50€ 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 2021.

Símbolos alérgenos

 Sem glúten

 Sem lactose

 Con frutos secos

 Vegano

 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: €50 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 2021.

Allergen symbols

 Gluten free

 Lactose free

 Contain nuts

 Vegan

 Vegetarian

gate[®] retail



Saboreie as cores de Portugal

Taste the colours from Portugal

Qual é a cor de Portugal?

É uma pergunta que tenho vindo a fazer há vários anos. «Amarelo», dizem alguns. «Como as 3000 horas de sol por ano e como os elétricos de Lisboa, que me levam às tascas de Alfama». «Verde», ouvi dizer várias vezes. «Portugal é um maravilhoso jardim à beira-mar». Muitos acenam com a cabeça em sinal de concordância. «Então, acho que será o azul», alguém responde. «É um país com mais de 800 km de costa. Onde mais poderiam ter 365 receitas de bacalhau, uma importantíssima e tradicional indústria conserveira e uma sardinha como ícone nacional? Portugal é definitivamente azul». À distância, ouço dois copos a brindar. «Ninguém pensou em dizer vermelho?», pergunta a pessoa que levanta o copo. «O vinho do Porto, os telhados, o pôr do sol, além disso, é a cor principal da nossa bandeira!». A esta altura, já não sei o que pensar. E se todos tiverem razão? Portugal é diversidade, como o seu povo, tão diferente e tão real. E cada recanto tem uma luz, uma cor e um sabor diferentes, mas autênticos. Não posso e não quero escolher, porque Portugal é todas estas coisas. E para si, de que cor é Portugal?

What colour is Portugal?

It is a question I have been asking for years. "Yellow" some say. "Like its 3000 hours of sun a year, and like the Lisbon trams, that take me to the bars of the Alfama neighbourhood". "Green" I have sometimes heard. "Portugal is a marvellous garden by the ocean". Many people nod their head. "Well, it would be blue" someone answers. "It is a country with more than 800 km of coastline and even a sardine as a national icon? Portugal is definitely blue". In the distance, I hear two crystal glasses clink. "Has nobody thought of saying red" asks the person raising its glass. "Port wine, the red-tiled rooftops, the sunsets, it is even the main colour on our flag!". At this point I no longer know what to think. And what if everyone is right? Portugal is about diversity, like its people, so different and so genuine. And each place has a light, colour and taste that is different but authentic. I cannot and do not want to choose, because Portugal is each and every one of those things. And for you, what colour is Portugal?

A STAR ALLIANCE MEMBER

TAP Clean & Safe

Marque o melhor lugar para si.
Score the best seat.

Garanta o seu lugar preferido na próxima viagem:

- Junto ao corredor, à janela ou onde desejar
- Ou em **ECONOMY XTRA**, com extra conforto

Guarante your favorite seat on your next flight:

- Near the aisle or by the window
- Or in **ECONOMY XTRA**, for extra comfort

Reserve na **TAP App** ou em **myb.flytap.com**.
Book on the **TAP App** or at **myb.flytap.com**.

Imagem captada pré-COVID19 / Image taken pre-COVID19

TAP
AIR PORTUGAL



| | |
|-----------------------------|-----------|
| Resumo das ofertas | 05 |
| Deals summary | |
| Sanduíches | 06 |
| Sandwiches | |
| Refeição ligeira | 08 |
| Light Meals | |
| Bebidas quentes | 10 |
| Hot Drinks | |
| Doces | 11 |
| Sweet Snacks | |
| Petiscos | 12 |
| Savoury Snacks | |
| Refrigerantes | 15 |
| Soft Drinks | |
| Cerveja e vinho | 16 |
| Beer & Wine | |
| Bebidas espirituosas | 18 |
| Spirits | |
| Produtos Gourmet | 21 |
| Gourmet products | |

Tosta Menu

Bebida quente ou sumo Compal + Tosta Mista
Hot drink or Compal juice + Turkey & Cheese sandwich

€8'00
Save up to **€1'00**

Sandwich Menu

Qualquer sanduíche + Bebida + Snack*
Any sandwich + Soft or hot drink + Snack*

€10'00
Save up to **€2'00**

* Excepto bebidas alcoólicas.
Snacks: Batata frita Marinas, Pipocas Doce e Salgada Anaconda, Kit Kat.

Meal Menu

Lasanha ou Sweet & Sour Chicken + Cerveja ou Vinho
Lasagna or Sweet & Sour Chicken + Beer or Wine

€11'00
Save up to **€2'20**

Box Menu

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**

Breakfast Menu

Bebida quente ou sumo Compal + Sweet snack*
Hot drink or Compal juice + Sweet snack*

€5'00
Save up to **€1'00**

* Muffins, Waffle, Areias, Dancake.

Snack Menu

Salgot ou Veggie Asian Pot + Refrigerante
Salgot or Veggie Asian Pot + Soft drink

€7'00
Save up to **€1'00** | Altere a sua bebida para uma cerveja
+0'50 | Upgrade your drink to a beer

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**

De Proust à Madeira

From Proust to Madeira

«... o cheiro e o sabor permanecem ainda por muito tempo, como almas, lembrando, aguardando, esperando, sobre as ruínas de tudo o mais, e suportando sem ceder, em sua goticula impalpável, o edifício imenso da recordação», dizia Marcel Proust no livro *Em Busca do Tempo Perdido*.

E há lugares que, recusando-se a ser esquecidos, cultivam o seu próprio cheiro e sabor. Assim é Portugal. É 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 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 experimentou, não perca nem mais um minuto) 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. Além do mais, tem uma magia especial: sempre que o prova, gosta ainda mais do que da última vez.

“... 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” stated Marcel Proust in *In Search of Lost Time*.

The fact is that there are places which, refusing to be forgotten, develop their own smell and taste. Portugal is one such place. It is 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 meats 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 shouldn't miss out for a single minute longer) that 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 aroma and taste. However, it also has a special magic: every time you try it, you like it even more than the previous time.

Sandwich Menu

Qualquer Sanduíche + Bebida + Snack*

Any sandwich
+ soft or hot drink + snack*

€10'00
Save up to
€2'00



Bolo do Caco com salmão e pickles

Fresco e tentador! O novo Bolo do Caco com Salmão e Pickles é uma explosão de sabores requintados. Marcado pelo seu molho de coentros e queijo creme que, em conjunto, realçam o sabor do salmão fumado e dos pickles, tudo dentro de um tradicional pão português.

Bolo do Caco salmon & pickles. Fresh and tempting!. The new Bolo do Caco with Salmon and Pickles is an explosion of exquisite flavours marked by its cilantro and cream cheese dressing that together enhance the taste of smoked salmon and pickles, all within the traditional Portuguese bread.

Só Bolo do Caco com salmão e pickles € 6'50

Bolo do Caco salmon & pickles only

Tosta Menu

Bebida quente ou sumo Compal + Tosta Mista

Hot drink or Compal juice + Turkey & Cheese sandwich

€8'00
Save up to
€1'00

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



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 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

Meal Menus

Lasanha ou Sweet & Sour Chicken + Cerveja ou Vinho

Lasagna or Sweet & Sour Chicken + Beer or Wine

€11'00
Save up to
€2'20



Lasanha de carne 350g*

Beef lasagna.

Só lasanha **€7'50**

Lasagne only



Frango com molho agri doce e arroz 300g*

Frango e vegetais crocantes com molho agri doce e arroz.
Chicken sweet & sour sauce with rice.

Só frango agri doce **€7'50**

sweet & sour chicken 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



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



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 queremos o clássico espresso, em Lisboa pedimos uma **bica** e no Porto degustamos um **címbalino**. A **meia de leite** é a melhor opção quando nos apetece um café com leite tradicional, por exemplo, ao pequeno-almoço. Os amantes de café com uma pitada de leite têm de experimentar o famoso **galão** e quando lhes apetecer um copo de leite «pingado» com um pouco de café, optam pelo **garoto** (pingo, na região Norte). O melhor sítio para o beber? Sem dúvida, ao balcão, de pé e sem muita demora. Dessa forma, poderá beber outro no próximo bar da esquina.

*Did you know that 70% of the coffee we consume in Portugal is made in bars and cafés? Our passion for coffee has transcended the limits of 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 **címbalino**. 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. What about the best place to consume it? Undoubtedly, at the bar counter, standing and not stopping for too long. This means we 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: Muffins, Waffle, Areias, Dancake.

Sweet snacks



Muffin de mirtilos 90g

Blueberry muffin.

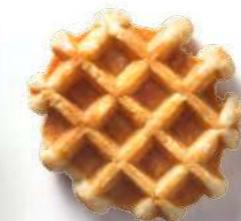
€3'00



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



Areias 75g

Biscoitos tradicionais de manteiga para o chá.

Traditional butter biscuits for tea.

€2'50



Dancake 50g*

Mini biscoitos com pepitas de chocolate.

€2'50



Chocolate bites 40g*

Chocolate de caramelo salgado Cacao Di Vine.

€2'50

* Produto não disponível na frota Embraer.

* Product not available on Embraer fleet.

Snack Menu

Salgot ou Veggie Asian Pot + Refrigerante

Salgot or Veggie Asian Pot
+ Soft drink

€7'00

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

€1'00
+
€0'50



Savoury snacks



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

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

€4'50

flytap.com

Veggie Asian Pot 55g*

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

€4'50

Spall's 30g*

Batata doce frita.
Spall's sweet potato chips.

€2'50

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

Marinas 47g

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

€2'50

Pringles Original 40g

Pringles Original 40g

€2'50

Oh my Nuts 50g

Amêndoas portuguesas e
amendoim torrado.

Oh my Nuts natural portuguese
almonds and roasted peanuts.

€2'50

Anaconda 30g**

Pipocas Bio Doces e Salgadas.
Anaconda Sweet & Salty Popcorn Bio.

€2'50



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 país é sua variadíssima e praticamente infinidável oferta culinária. Quem gosta de provar um pouco de tudo e fica sempre com vontade de experimentar um sugestivo prato da ementa, deve pensar 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. Tem pouco tempo e não quer comer uma refeição pesada? Nada melhor do que comer uns petiscos. Vai beber umas cervejas ou um vinho com os amigos e quer petiscar alguma coisa? «Vamos pedir uns petiscos», alguém dirá, e os demais aprovarão a proposta. 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 the country it is an extremely varied and practically endless culinary offer. Those who want to try a little bit from here and there, and always repeat that they were left wanting to order a suggestive dish from the menu, should consider the option of heading out to eat petiscos: traditional Portuguese dishes in mini-format for the most curious and restless palates.

One of the hallmarks of the famous Portuguese petiscos is that there are no schedules or formalities. Do you have little time and don't fancy a big meal? There is nothing better than a few petiscos. Are you going out with friends for a beer or wine and want to share some makeshift meals? "Let's order petiscos" someone will say, and the others will approve the suggestion. Not hungry, but a dish seems to be calling your name from the bar? Don't ignore your cravings and go for it, a petisco never hurt anyone. One thing is clear: those who have visited Portugal and **did not go out for petiscos, have never really been to Portugal**.





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

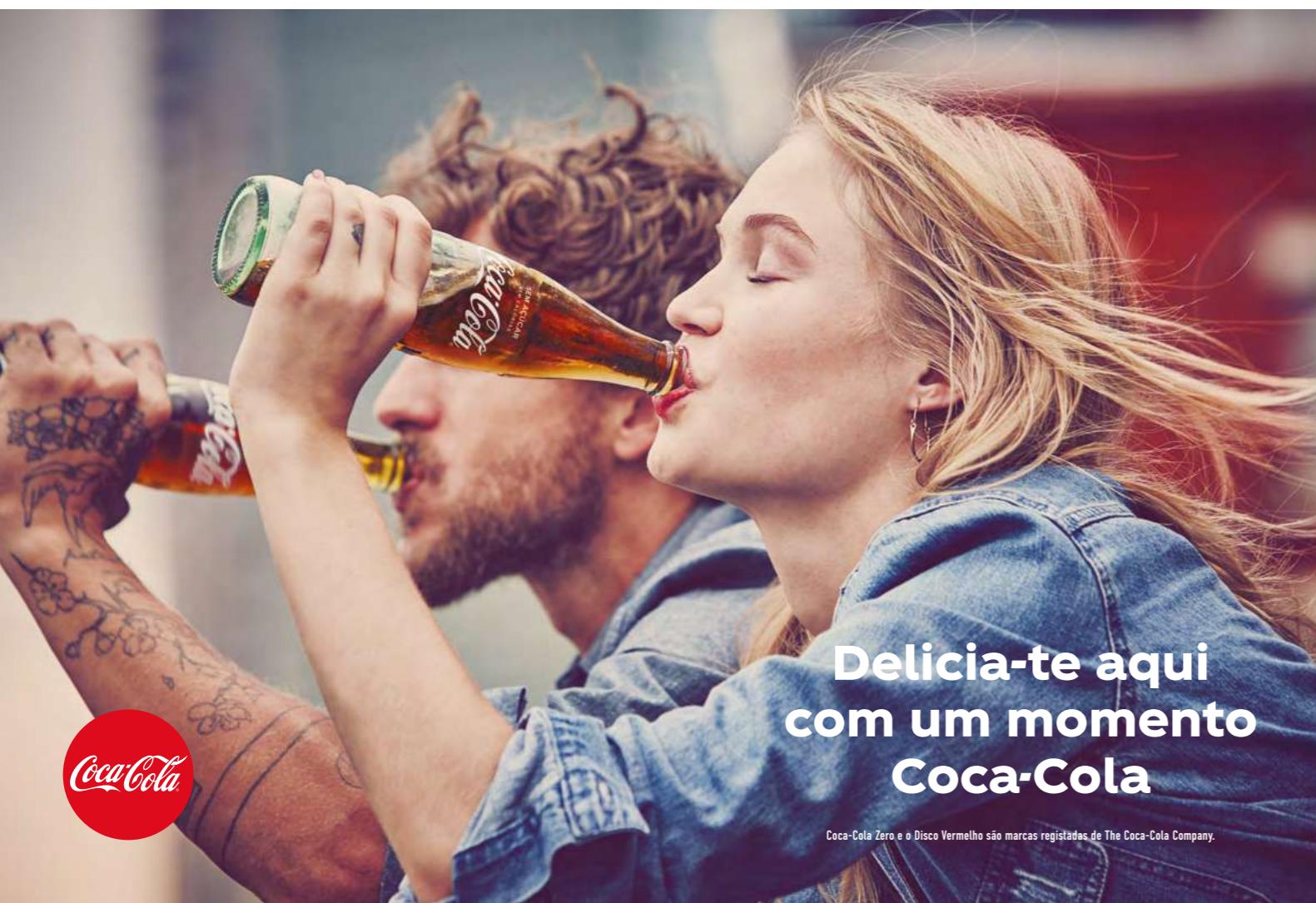
ou empresas que conhecemos ou que nos recomendaram. Quem gosta de si só lhe venderá o melhor. Só recomendará o melhor às pessoas de quem gosta. É dessa rede de confiança que nascerá uma nova comunidade.

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 immersed in the rise of e-commerce and influencers on social networks, the local economy and local

product are dominating in many European markets, with Portugal topping the lists. The reasons for this seem to be varied and not mutually exclusive.

Climate change is a decisive factor when it comes to choosing local producers: low emissions, few chemicals and preservatives, and food produced in optimal conditions that can often be labelled as organic or bio. However, there is something that we shouldn't ignore and that has happened in the last year and a half. 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.



Delicia-te aqui com um momento Coca-Cola

Coca-Cola Zero e o Disco Vermelho 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

Água Tónica Nordic 25cl*

Nordic Tonic.

€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.*

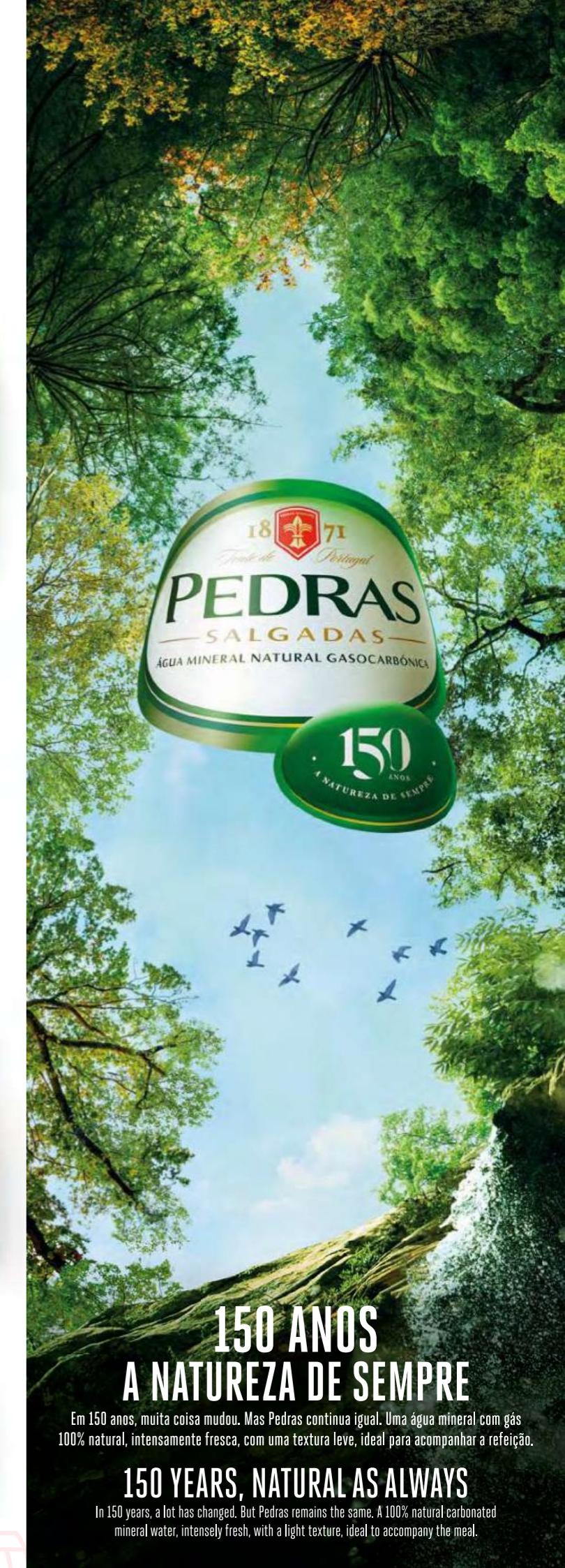
€3'00

* 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.



**150 ANOS
A NATUREZA DE SEMPRE**

Em 150 anos, muita coisa mudou. Mas Pedras continua igual. Uma água mineral com 100% natural, intensamente fresca, com uma textura leve, ideal para acompanhar a refeição.

150 YEARS, NATURAL AS ALWAYS

In 150 years, a lot has changed. But Pedras remains the same. A 100% natural carbonated mineral water, intensely fresh, with a light texture, ideal to accompany the meal.

Os caminhos do vinho em Portugal

Wine routes in Portugal

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

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, atravessaremos o Alentejo, 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 form 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, we can explore the Alentejo region, which has a tremendous 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.



Wines



Mateus Vinho Rosé 18.7cl*

Mateus Original Rosé wine.

€5'70



Altano Vinho tinto/branco 18.7cl

Altano Red/White wine.

€5'70



Gatão Vinho branco frisante gaseificado 25cl*

Gatão Aerated semi-sparkling white wine 25cl can.

€5'70

Beer



Cerveja Sagres® 33cl

Sagres® beer.

€4'00

Discover
the
Possibilities
Within



Stir Creativity



Aperitivos contemporâneos

Contemporary aperitifs

Confessemos que, quando falávamos em ir beber um copo ao fim do dia, isso queria dizer que íamos beber uma cerveja ou um 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, sem dúvida, é o Portonic: um vinho do Porto branco combinado com água tónica, 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.

Let's admit that aperitif time has always been filled with beer and wine. However, things are now 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 it is undoubtedly the Portonic: a white Port wine combined with tonic, in a glass with ice and a little slice of lemon. Precisely the right amount of bitterness, the perfect alcohol content (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.

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



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



Obtenha 2 bebidas espirituosas
Get any 2 Ready to Drink spirits

€12'00
Save up to
€1'00




**TAYLOR'S
PORT**

THE PERFECT SERVE

WHEREVER YOU ARE
WHITE PORT & TONIC

Como ganhar e usar milhas?

How to earn and use miles?

Descubra o Programa que lhe oferece milhas, descontos e benefícios.

Discover the programme that offers you miles, discounts and benefits.

GANHAR / EARN

 **Viajar com a TAP e a rede Star Alliance**
Travel with TAP and Star Alliance network

 **Usar Cartões de Crédito TAP**
Use TAP Credit Cards

 **Aproveitar os mais de 100 parceiros**
And with more than 100 partners



Saiba mais em | Find out more at
milesandgo.flytap.com

USAR / USE

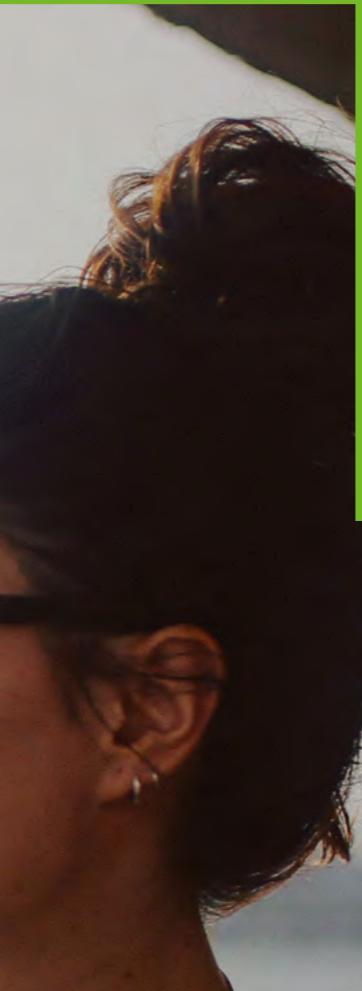
 **Nas reservas de voos**
Flight bookings

 **Trocar milhas por descontos**
Use miles to get discounts

 **Upgrades para Classe Executiva**
Upgrade to Executive Class

 **Descontos e vouchers de parceiros**
Partner discounts and vouchers

A STAR ALLIANCE MEMBER 



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 fazer boa figura e que, se cairam nas suas mãos, bater-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



CHECK-IN FEELINGS! CHECK-OUT FLAVOURS!

CANFOOD  www.josegourmet.com geral@josegourmet.com



perfeito para partilhar
entre amigos

Perfect to share with friends



SYMINGTON
Family Estates

SEJA RESPONSÁVEL, BEBA COM MODERAÇÃO, BE RESPONSIBLE, DRINK IN MODERATION.



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

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 Pâtés*

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

€14'90

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

TAP AIR PORTUGAL



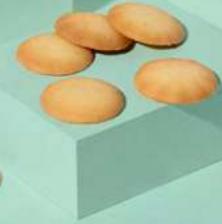
A nossa seleção de Biscoitos Gourmet turística foi criada para levar até si uma recordação, que lhe faça recordar as impactantes paisagens de Portugal! Estes deliciosos biscoitos são confeccionados a partir de uma rigorosa selecção dos ingredientes, com muita dedicação e carinho à mistura, que lhe farão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



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

*Chocolate 68% São Tomé with cocoa nibs**

€4'90



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. 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!

Umas sardinha em conserva transformarão um jantar improvisado num requintado manjar

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 shredded sardines and leave them to cook

for a few minutes. Add vegetable stock, bring to the boil, and it is time to eat. Bon appétit!



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 casks 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



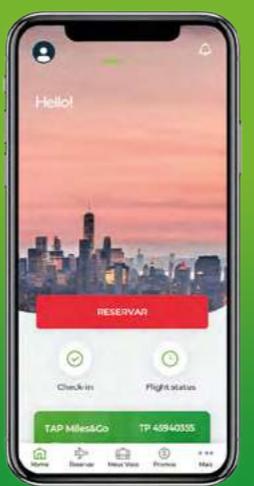
* Produto não disponível na frota Embraer.
* Product not available on Embraer fleet.

TAP App Tenha o seu voo sempre à mão Your flight always at hand

- Informações de voo em direto
- Cartão de embarque digital
- Reserve os seus voos e adicione extras
- Promoções e ofertas

- Live flight updates
- In-app boarding pass
- Book your flights and add extras
- Promotions and offers

Download now!



Faça já o download!



flytap.com



EM TERRA
OU NO AR,
DAMOS O
MELHOR PELA
LARANJA
DO ALGARVE.*

*ON LAND OR ON BOARD WE GIVE OUR BEST
FOR THE UNIQUE ALGARVE ORANGES



Compal. É mesmo natural.
Compal. Experts in Fruitology.

WINE EXPERIENCE



Bem-vindo à Casca & Friends - Wine Spot.

Na Porta da Adega Casca Wines, ao provar os meus vinhos, terá uma verdadeira experiência de vinho português, acompanhado com deliciosos petiscos e música ao vivo. Cheers!

Welcome to Casca & Friends - Wine Spot.

The home of Casca Wines, here, while tasting my wines you will have a truly Portuguese wine experience, together with delicious food and live music. Cheers!

Hélia Casca
winemaker

Casca
& FRIENDS
WINE SPOT



powered by

TENHA UMA VERDADEIRA EXPERIÊNCIA COM VINHOS PORTUGUESES, VISITE-NOS!
TO ENJOY A TRULY PORTUGUESE WINE EXPERIENCE, VISIT US!

Rua de Lisboa, 34B, 2765-207 Estoril - PORTUGAL www.cascaandfriends.pt +351 925 246 472

