

The image features a minimalist abstract design. A thick red line curves from the top left towards the center, where it meets a cluster of thinner, dark purple lines that fan out downwards and to the right. Another cluster of dark purple lines is visible on the left side, partially cut off by the edge. The overall composition is clean and modern, with a focus on geometric shapes and color contrast.

EMENTA | MENU
CARTA DE VINHOS | WINE LIST



ARTIDA

SOPA
Sopa de Abóbora-Manteiga

PRATO PRINCIPAL

Bife Grelhado com Molho de Vinho Shiraz e Legumes Assados
Ou
Filete de Dourado com Molho de Manteiga e Legumes Assados
Orzotto de Cogumelos
Ou
Peito de Frango Dourado com Molho de Mostarda e Legumes Assados
Ou
Penne com Queijo Parmesão e Bacon Crocante

PARA SOBREMESA

Sua Freixo
Lafe - Cha
Café Expresso
Chocolate

ANTES DA CHEGADA

APRESENTAMOS A NOSSA SELEÇÃO PARA O SEU PEQUENO

Compota
Manteiga
Fruta Fresca
Iogurte
Seleção de Biscoitos e Pastilhas
Café de Chás e Bolos de Fruta

Lamentamos não poder oferecer uma seleção personalizada por anterior opção de voos

Na TAP, sabemos que o sucesso da sua viagem depende em boa parte da experiência gastronômica que lhe proporcionamos. Por isso, as refeições servidas a bordo resultam do critério inspirado de reputados chefes de cozinha e integram ingredientes frescos, saudáveis e naturais. Bons voos e bom apetite.

At TAP, we know that the success of your trip depends a great deal on the culinary experience we offer you. For this reason, the meals served on board result from the inspired choices of renowned chefs and the healthiest, most natural ingredients. Have a good flight, and enjoy your meal.

À PARTIDA

SOPA

Sopa de Abóbora-Manteiga Aromatizada com Especiarias

PRATO PRINCIPAL

Bife Grelhado com Molho de Vinho Shiraz *Demi Glace* e Batatas Assadas com Salsa

Ou

Filete de Dourado com Molho de Manteiga e Limão, Salsa e Cebolinho,
Orzotto de Cogumelos

Ou

Peito de Frango Dourado com Molho de Mostarda, Cenouras e Endívias

Ou

Penne com Queijo Parmesão e Bacon Frito

PARA SOBREMESA

Fruta Fresca

Café – Chá

Café Expresso

Chocolates

ANTES DA CHEGADA

APRESENTAMOS A NOSSA SELEÇÃO PARA O SEU PEQUENO-ALMOÇO

Compota

Manteiga

Fruta Fresca

Iogurte

Seleção de Pães e Pastelaria

Café, Seleção de Chás, Sumos de Fruta

Lamentamos caso a sua escolha fique condicionada por anterior opção de outros passageiros.

AFTER TAKE -OFF

SOUP

Spiced Butternut Squash Soup

MAIN COURSE

Grilled Beef Filet with Demi Glaze Shiraz Sauce and Roasted Potatos with Parsley

Or

Mahi Mahi Filet with Lemon Butter with Parsley and Chives, Mushroom Orzo Risotto

Or

Seared Chicken Breast with Mustard Sauce, Carrotes and Endives

Or

Penne with Cheese Parmesan and Fried Bacon

FOR DESSERT

Fresh Fruit

Coffee – Tea

Espresso Coffee

Chocolates

BEFORE LANDING

HERE IS WHAT WE HAVE SELECTED FOR YOUR BREAKFAST

Jam

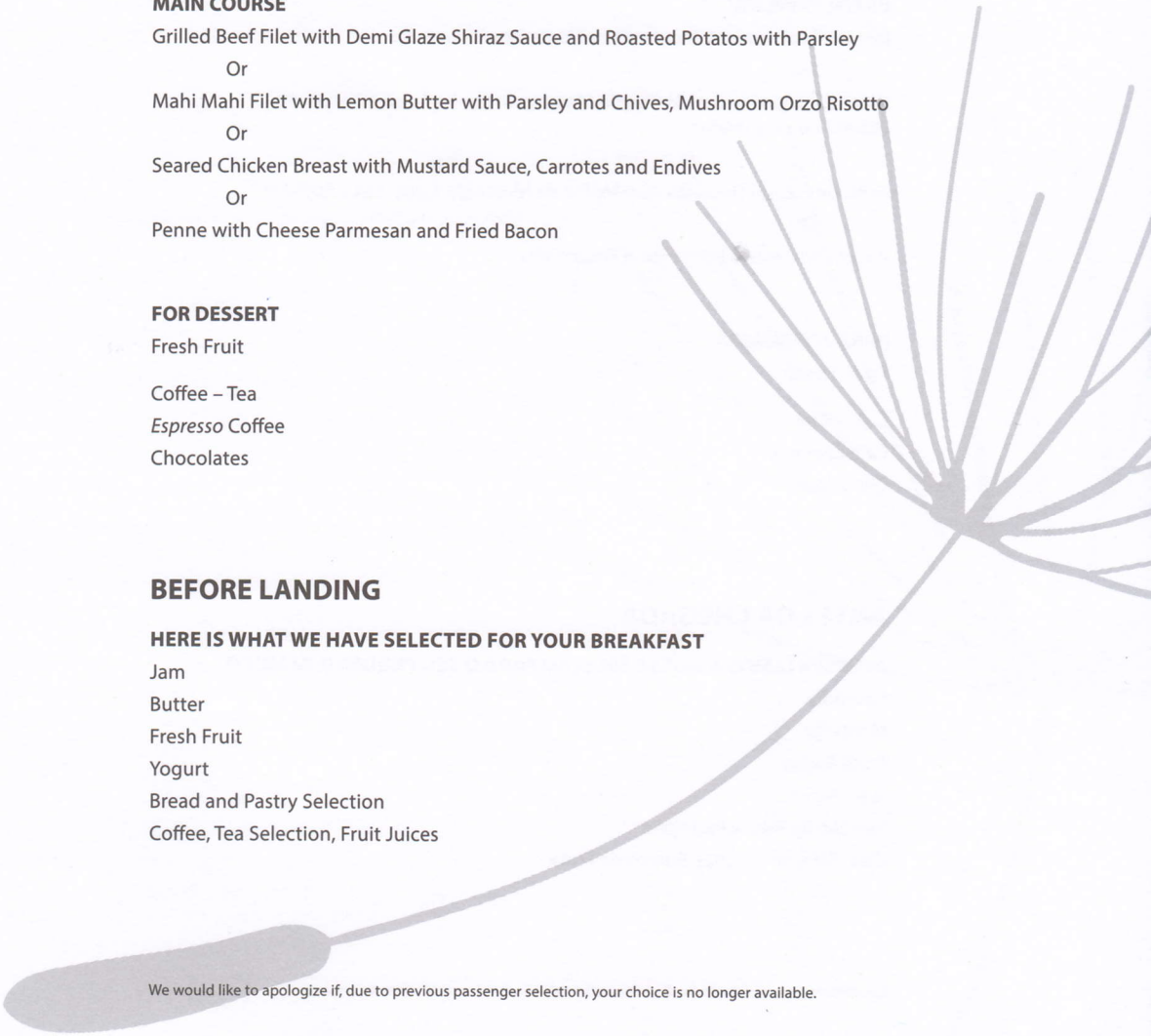
Butter

Fresh Fruit

Yogurt

Bread and Pastry Selection

Coffee, Tea Selection, Fruit Juices



We would like to apologize if, due to previous passenger selection, your choice is no longer available.

DESPUÉS DEL DESPEGUE

SOPA

Sopa de Calabaza Especiada

PLATO PRINCIPAL

Filete de Ternera a La Plancha con Salsa Shiraz Semiglaseada y Patatas Asadas con Perejil

○

Filete de Dorado a La Mantequilla de Limón con Perejil y Cebollino, Risotto de Orzo con Setas

○

Pechuga de Pollo a La Brasa con Salsa de Mostaza, Zanahorias y Endibias

○

Penne con Queso Parmesano y Bacon Frito

POSTRE

Fruta Fresca

Café – Té

Café *Espresso*

Chocolates

ANTES DE LA LLEGADA

LE PRESENTAMOS NUESTRA SELECCIÓN PARA SU DESAYUNO

Marmelada

Mantequilla

Fruta Fresca

Yogur

Selección de Panes y Pastelería

Café, Selección de Tés, Zumos de Fruta

Por favor acepte nuestras disculpas si su selección ya no está disponible.

APRÈS LE DÉCOLLAGE

SOUPE

Soupe Épicée de Courge *Butternut*

PLAT PRINCIPAL

Bifteck Grillé Sauce Demi-Glace *Syrah* avec Pommes de Terre Persillées au Four

Ou

Filet de *Mahi Mahi* Sauce au Beurre Persillé au Citron et à la Ciboulette, avec *Risotto d'Orzo* aux Champignons

Ou

Blanc de Poulet Grillé Sauce Moutarde avec Carottes et Endives

Ou

Penne au Parmesan et Bacon Frit

DESSERT

Fruits Frais

Café – Thé

Café *Expresso*

Chocolats

AVANT D'ARRIVER

NOUS VOUS PRÉSENTONS NOTRE SÉLECTION POUR VOTRE PETIT-DÉJEUNER

Confiture

Beurre

Fruits Frais

Yogourt

Sélection de Pains et Pâtisseries

Café, Sélection de Thés, Jus de Fruits

Nous vous prions de nous excuser si, par suite du choix d'un autre passager, le vôtre ne peut plus être satisfait.



JPM

João Paulo Martins
Jornalista | Journalist

A TAP LEVA OS VINHOS PORTUGUESES MAIS LONGE

Há séculos que Portugal produz vinhos, muitos deles com castas que por cá nasceram. De facto, orgulhamo-nos de ter mais de 250 variedades autóctones de uva, a grande maioria delas sem correspondência noutros países. Os vinhos são por isso originais e nomes como Touriga Nacional, Touriga Franca, Baga, Encruzado, Arinto ou Antão Vaz são hoje estrelas que povoam os vinhos de norte a sul. Uns elegantes e frutados outros com mais estrutura e mistério. Para cada prato há um vinho que lhe ressalta os sabores e o enobrece.

Portugal orgulha-se dos seus vinhos generosos, com destaque para o Vinho do Porto, nascido no Douro e onde, em 1756, nasceu a primeira DOC do mundo. São mais de 300 anos de história, de saber, de trabalho e paixão que encontramos numa garrafa.

Na tradição portuguesa, os vinhos são essenciais à mesa, para acompanhar a comida e como elemento de convívio. Por isso são tão gastronómicos, pensados para a nossa tradição culinária. Foi também esse trabalho que procurámos fazer na TAP, equilibrando os vinhos com os menus oferecidos aos passageiros. Bom apetite!

TAP TAKES PORTUGUESE WINES FURTHER

Portugal has been producing wines for centuries, many of them from grape varieties that originated here. In fact, we are proud to have more than 250 native grape varieties, most of which do not exist in other countries. This makes our wines authentic originals, and today names like Touriga Nacional, Touriga Franca, Baga, Encruzado, Arinto and Antão Vaz are stars that inhabit our wines from the north to the south. Some elegant and fruity, others with more structure and mystery. For each dish there is a wine that brings out its flavours and ennobles it.

Portugal takes pride in its fortified wines, particularly Port wine, which originated in the Douro region, where the first DOC (controlled designation of origin) in the world was established in 1756. Each bottle contains more than 300 years of history, know-how, hard work and passion.

In Portuguese tradition, wines are an integral part of dining, both to accompany the meal and as a socialising element. That is why our wines are so gastronomic – they are designed for our culinary tradition. We have endeavoured to do the same at TAP by pairing just the right wines with the menus we offer our passengers. Bon appétit!

A nova Carta de Vinhos da **tap|executive** foi seleccionada por um painel formado por experts, enófilos e enólogos do Brasil e de Portugal, liderados por João Paulo Martins.

Do Brasil: Ricardo Castilho, Marcelo Copello e Danio Braga. **De Portugal:** Maria João de Almeida, Rui Falcão, Pedro Garcias, Luis Antunes e Fernando Melo.

The new **tap|executive** wine list was selected by a panel of experts, wine-lovers and oenologists from Brazil and Portugal, led by João Paulo Martins.

From Brazil: Ricardo Castilho, Marcelo Copello and Danio Braga. **From Portugal:** Maria João de Almeida, Rui Falcão, Pedro Garcias, Luis Antunes and Fernando Melo

ESPUMANTE | SPARKLING WINE

CABRIZ ESPUMANTE – SPECIAL EDITION 2013
CABRIZ SPARKLING WINE – SPECIAL EDITION 2013
Global Wines / Dão



Originário do Dão, uma das regiões portuguesas que produz vinhos de grande elegância, este espumante branco não foge à regra. A bolha é fina, o aroma frutado, evidenciando-se a fruta de polpa branca e um sabor a lembrar a maçã verde. Tem uma estrutura consistente, é fresco, e com um bom final de boca.

From Portugal's Dão wine-making region, known for producing very elegant wines, this sparkling white wine is no exception. The bubbles are fine and the aroma is fruity, with white-fleshed fruits predominating and a flavour reminiscent of green apples. It has good consistency and is fresh, with a good finish and mouth feel.

VINHOS DO PORTO | PORT WINE

GRAHAM'S 10 ANOS PORTO TAWNY
GRAHAM'S 10-YEAR-OLD TAWNY PORT
Symington / Douro



Os vinhos do Porto Tawny de idade da Graham's são produzidos a partir de vinhos da melhor qualidade que, após cuidadosa seleção, são loteados e amadurecidos em cascos de carvalho durante alguns anos, até atingirem a plena maturidade. Este vinho com 10 anos tem um aroma complexo a frutos secos a lembrar nozes combinadas com notas de mel e figos. No paladar, é rico e aveludado, com um final rico e longo.

Graham's aged tawny Port wines are produced from the best quality wines, which, after careful selection, are blended and aged in oak barrels for several years until they reach full maturity. This 10-year-old wine has a complex aroma reminiscent of walnuts combined with notes of honey and figs. On the palate, it is rich and velvety with a rich, long finish.

VINHOS BRANCOS | WHITE WINES

POÇAS



POÇAS RESERVA BRANCO 2014 POÇAS RESERVA WHITE WINE 2014 Poças / Douro

Produzido apenas em anos excecionais, é um branco com aroma de fruta de polpa branca madura, ligeiro citrino maduro, o todo bem conjugado com notas leves de baunilha da barrica onde estagiou. Estruturado, com volume, acidez e um travo amargo para lhe dar força. Gastronómico, combina bem com carnes de média estrutura ou peixes gordos.

Produced only in exceptional years, this is a white wine with an aroma of ripe white-fleshed fruits and a light touch of ripe citrus, all well blended with light notes of vanilla from the barrel where it was aged. Structured, with volume, acidity and a hint of bitterness to give it strength. Pairs well with lighter meats or oily fish.



PAULO LAUREANO RESERVE BRANCO 2015 PAULO LAUREANO RESERVE WHITE WINE 2015 Paulo Laureano Vinus / Alentejo

A casta Antão Vaz assume o protagonismo neste vinho de cor citrina, aroma tropical e algumas especiarias. A madeira está bem integrada. Com boa estrutura, é cheio, untuoso, fresco, elegante. Um branco com personalidade, muito gastronómico.

The Antão Vaz grape variety is the star of this citrus-coloured wine fragrant with the aroma of tropical fruit and spices. The wood is well incorporated. Well-structured, full-bodied, unctuous, fresh and elegant. A white wine with personality, excellent with food.

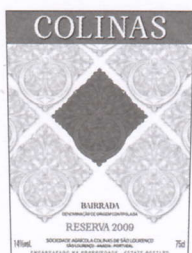
VINHOS TINTOS | RED WINE



CALLABRIGA CASA FERREIRINHA TINTO 2014 CALLABRIGA CASA FERREIRINHA RED WINE 2014 Sogrape / Douro

Um vinho de perfil jovem e contemporâneo, de aroma intenso a frutos vermelhos maduros, algum floral, cacau, especiarias e ligeiras notas balsâmicas. Na boca, continua a sentir-se a juventude da fruta e da madeira bem integradas, tudo num conjunto muito equilibrado e com boa acidez.

A young, contemporary wine with an intense aroma of ripe red fruits, some floral, chocolate, spice and light balsamic notes. On the palate, the youthfulness of the fruit and well-incorporated wood continues to come through. Very well balanced with good acidity.



COLINAS TINTO 2009 COLINAS RED WINE 2009 Ideal Drinks / Bairrada

Um tinto consistente, elaborado com a casta rainha portuguesa, a Touriga Nacional, e as francesas: Cabernet Sauvignon e Merlot. De aroma e sabor apetecíveis, sobressaem as amoras maduras e ameixas pretas. O corpo é estruturado e envolvente, com boa acidez. Um tinto polido e sumarento, com garra e frescura.

A consistent red wine made from the queen of Portuguese grape varieties, Touriga Nacional, and French varieties: Cabernet Sauvignon and Merlot. Appealing aroma and flavour, with ripe blackberries and purple plums predominating. The body is structured and seductive, with good acidity. A polished, succulent red wine that is lively and fresh.

PAINEL DE CHEFS | CHEFS' PANEL

Vítor Sobral

Consultor Gastronómico
Gourmet Consultant

www.vitorsobral.com

Tasca da Esquina | Cervejaria da Esquina - Lisboa, Portugal | Lisbon, Portugal
Tasca da Esquina | Taberna da Esquina - São Paulo, Brasil | São Paulo, Brazil
Tasca da Esquina - João Pessoa, Brasil | João Pessoa, Brazil
Kitanda da Esquina - Luanda, Angola | Luanda, Angola

É a grande referência da gastronomia lusófona. Conhecido pela sua forma única de interpretar e modernizar pratos regionais, é mestre a conservar temperos e sabores autênticos. Autor de mais 20 livros, múltiplos prémios e detentor do grau de Comendador da ordem Infante D. Henrique.

A huge name in Portuguese cuisine. He is known for the unique way he recreates and modernises regional delicacies and is famous for how he manages to keep the authentic seasoning and flavours. He has written more than 20 books, has won countless prizes and has even been awarded the medal of 'Comendador da ordem Infante D. Henrique'

Danio Braga

Chef Convidado - Brasil
Invited Chef - Brazil

www.sollarbuzios.com

Restaurante Sollar - Búzios | Restaurant Sollar - Búzios

Premiado *chef*, responsável pela criação de espaços que se tornaram referências gastronómicas no Brasil, fundador da Associação Brasileira de Sommeliers e da Associação dos Restaurantes da Boa Lembrança.

Responsible for creating restaurants that have become fine-dining references in Brazil, founder the *Associação Brasileira de Sommeliers* and the *Associação dos Restaurantes da Boa Lembrança*.

César Santos

Chef Convidado - Nordeste do Brasil
Invited Chef - Brazil's Northeast

www.oficinasabor.com

Restaurante Oficina do Sabor - Olinda, Brasil
Oficina do Sabor Restaurant - Olinda, Brazil

Ícone da chamada moderna gastronomia nordestina e pioneiro na utilização de ingredientes regionais em harmonia com técnicas clássicas europeias, César foi a escolha de Danio Braga para criar os novos menus da TAP para o Nordeste brasileiro.

An icon of modern northeast regional cuisine and a pioneer in the use of regional ingredients in harmony with classic European culinary techniques, César was chosen by Danio Braga to create the new TAP menus for the Brazilian Northeast.

Thiago Castanho

Chef Convidado - Belém e Manaus
Invited Chef - Belém and Manaus

www.restauranteremanso.com.br

Restaurante Remanso do Bosque - Belém, Pará
Remanso do Bosque Restaurant - Belém, Pará

A cozinha autêntica e inovadora de Thiago Castanho une a tradição paraense e os ingredientes regionais encontrados nos arredores de Belém, com uma moderna abordagem de confeção.

Privilegiando produtos locais, utiliza uma variedade de frutas, ervas, pescados e especiarias que são a síntese dos sabores do norte do Brasil.

The authentic and innovative cuisine of Thiago Castanho blends Pará traditions with the regional ingredients to be found in the area around Belém, with a modern approach to his creative art.

Thiago favours local products, uses a variety of fruits, aromatic herbs, fish and spices which capture the essence of the flavours of northern Brazil.



TAP TAPPORUGAL
de braços abertos *with arms wide open*

A STAR ALLIANCE MEMBER 

Apresentando | Introducing

Alvarinho
Deu
la Deu



TAP TAP PORTUGAL

A STAR ALLIANCE MEMBER 

Deu la Deu

Vinho Verde Branco Alvarinho
Green White Alvarinho Wine



De carácter requintado e pela sua originalidade considerado um dos melhores vinhos brancos do mundo, o vinho Alvarinho caracteriza-se por apresentar uma cor intensa, palha, com reflexos citrinos, aroma intenso, distinto, delicado e complexo, que vai desde o marmelo, pêssego, banana, limão, maracujá e líchia, a flor de laranjeira e violeta, a avelã e noz e a mel.

Diferentemente dos demais vinhos verdes, tem sabor complexo, macio, redondo, harmonioso, encorpado e persistente.

O Alvarinho Deu la Deu que a TAP escolheu para compor sua carta é um dos melhores exemplos destes vinhos, apresentando todas as características distintivas dos monovariais da região dos Vinhos Verdes. Um vinho predominantemente frutado e que na boca demonstra um perfil seco, de final persistente e um fantástico equilíbrio.

Considered one of the best white wines in the world because of its refined character and originality, Alvarinho has a deep straw colour with citreous reflections, an intense, distinct, delicate and complex aroma that ranges from quince, peach, banana, lemon, passion fruit and lychee to orange blossom and violet, hazelnut, walnut and honey.

Unlike other green wines, it has a complex, smooth, round, harmonious, full-bodied and persistent flavour.

The Alvarinho Deu la Deu TAP has included on its wine list is one of the best examples of these wines, presenting all the distinctive characteristic of monovarietal wines from the *Vinho Verde* region. A predominantly fruity wine which has a dry profile, a lingering finish and a fantastic balance in the mouth.