

Vítor Sobral

Consultor Gastronómico | Gourmet Consultant
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'

www.vitorsobral.com

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

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

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

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

ALMOÇO | JANTAR

ENTRADA

Escabeche de Pintada Confitada e Salada Verde

PRATO PRINCIPAL

Panciotti de Beringela e Queijo *Scarmoza* com *Pesto*, Rúcula e Molho *Bechamel*

Ou

Camarão
com Molho de Batata-Doce, Arroz e Farofa

SOBREMESA

Mousse de Chocolate com Café
Café - Chá

ALMUERZO | CENA

ENTRADA

Escabeche de Pintada Confitada y Ensalada Verde

PLATO PRINCIPAL

Panciotti de Berenjena y Queso *Scarmoza* con *Pesto*, Rúcula y Salsa *Bechamel*

O

Gambas
con Salsa de Boniatos, Arroz y Farofa

POSTRE

Mousse de Chocolate con Café
Café - Té

LUNCH | DINNER

APPETIZER

Escabeche de Pintada Confitada and Green Salad

MAIN COURSE

Panciotti with Eggplant and *Scarmoza* Cheese, *Pesto*, Rocket and *Béchamel* Sauce

Or

Shrimp
with Sweet Potatoes Sauce, Rice and *Farofa*

FOR DESSERT

Chocolate Mocha Mousse
Coffee - Tea

DÉJEUNER | DÎNER

HORS D'OEUVRE

Confit de Pintade en Escabèche et Salade Verte

PLAT PRINCIPAL

Panciotti à l'Aubergine et au Fromage *Scarmoza* avec *Pesto*, Rocket et Sauce *Béchamel*

Ou

Crevettes
avec Sauce au Patates Douces, Riz et *Farofa*

DESSERT

Mousse au Chocolat et Café
Café - Thé



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 enobrecer.

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.

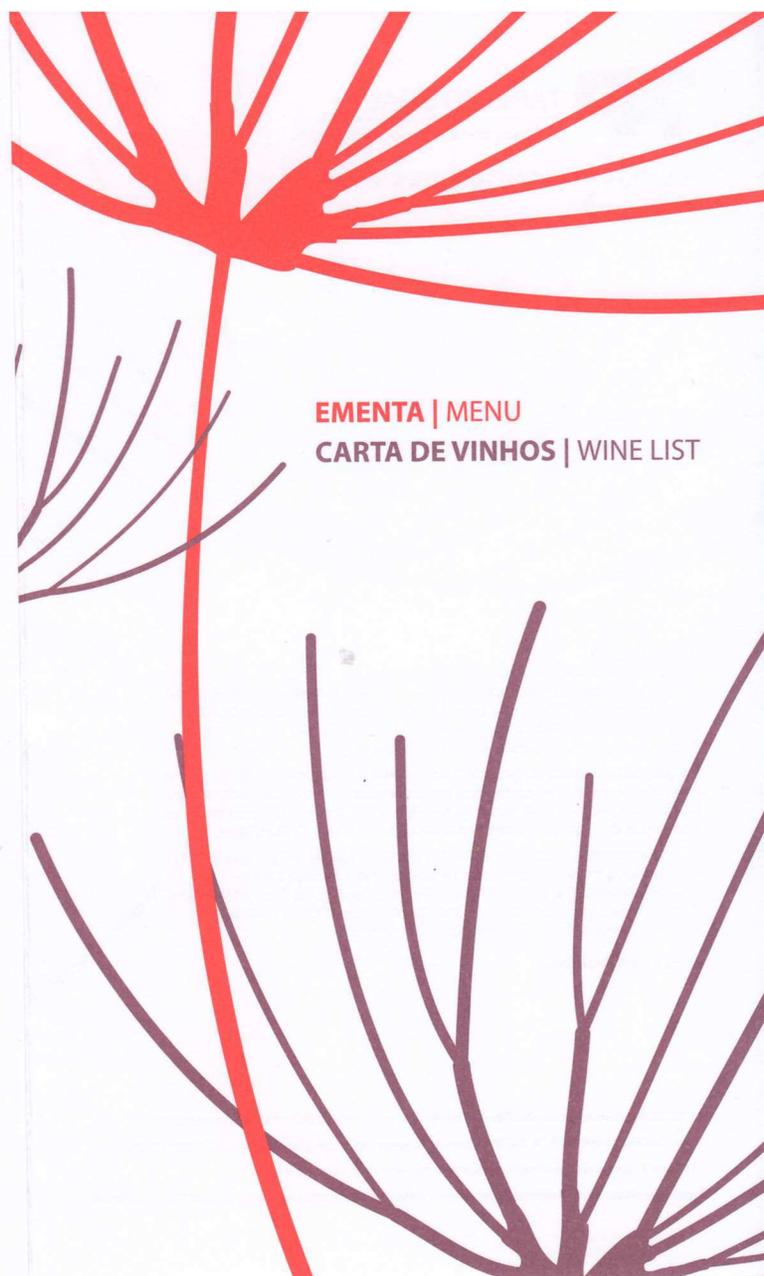
In Portuguese tradition, wines are an integral part of dining, both to accompany the meal and as a socialising element. That is why our wines are so gastronomic – they are designed for our culinary tradition. We have endeavoured to do the same at TAP by pairing just the right wines with the menus we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



EMENTA | MENU
CARTA DE VINHOS | WINE LIST



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. A bolha é fina, o aroma frutado. 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. The bubbles are fine and the aroma is fruity. It has good consistency and is fresh, with a good finish and mouth feel.



VINHOS BRANCOS | WHITE WINES

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

Produzido apenas em anos excepcionais. Com aroma de fruta de polpa branca madura, ligeiro citrino. Gastronómico, combina bem com carnes de média estrutura ou peixes gordos.

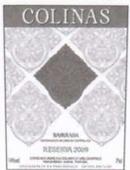
Produced only in exceptional years, this is a white wine with an aroma of ripe white-fleshed fruits and a light touch of ripe citrus. Pairs well with lighter meats or oily fish.



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. 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. A white wine with personality, excellent with food.



VINHOS TINTOS | RED WINE

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.

A consistent red wine made from the queen of Portuguese grape varieties, Touriga Nacional, and French varieties: Cabernet Sauvignon and Merlot. lively and fresh.



VALE DA RAPOSA TINTO 2014
VALE DA RAPOSA RED WINE 2014
Domingos Alves de Sousa / Douro

Elaborado a partir de castas tradicionais do Douro: Tinta Roriz, Touriga Nacional e Tinto Cão. De aroma e paladar frutados.

Made from traditional Douro grape varieties: Tinta Roriz, Touriga Nacional and Tinto Cão. Fruity aroma and palate, with purple plum dominating.

APERITIVOS, LICORES, DIGESTIVOS

APERITIFS, LIQUEURS, DIGESTIFS

Aguardente Portuguesa | Portuguese Brandy
Brogan's
Cognac
Gin
Martini Rosso
Vinho da Madeira | Madeira Wine
Vinho Porto Doce | Sweet Port Wine
Vodka
Whisky | Scotch Whisky
Whisky de Malte | Malte Whisky
Whisky 12 Anos | Whisky 12 Years

BEBIDAS FRESCAS

COLD DRINKS

Cerveja | Beer
Cerveja sem Álcool | Alcohol Free Beer

REFRESCOS, SUMOS, ÁGUAS

SOFT DRINKS

Água com Gás | Sparkling Water
Água Mineral | Mineral Water
Água Tônica | Tonic Water
Pepsi Cola | Pepsi
Pepsi Cola Light | Diet Pepsi
Coca-Cola | Coke
Coca-Cola Zero | Coke Zero
Sumo de Laranja | Orange Juice
Sumo de Pera | Pear Juice
Sumo de Tomate | Tomato Juice