

A STAR ALLIANCE MEMBER

Menu

Saboreie as cores de Portugal

Taste the colors from Portugal

Tem
LATA!
#segueoteuinstinto

GATÃO VINHO BRANCO EM LATA

Autenticidade e frescura de sempre numa viagem brindada pelo icónico Gatão Vinho Branco em lata! Jovem, leve, fresco, aromático, de baixo teor alcoólico e sedutor, para aquela refeição perfeita nas nuvens!

GATÃO WHITE WINE IN CAN

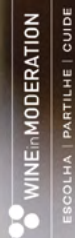
The usual authenticity and freshness, on a flight toasted by the iconic Gatão White Wine in a can! Young, light, fresh, aromatic, low-alcohol and seductive, for that perfect meal in the clouds!

Why
CAN't
you?

#followyourinstinct



SEJA RESPONSÁVEL. BEBA COM MODERAÇÃO.



Bem-vindo a bordo!

Pode ser a primeira vez que viaja para Portugal, ou pode estar a despedir-se do nosso maravilhoso país até à próxima ocasião, que esperamos que seja breve.

Por isso já sabe, ou estará prestes a descobrir, que Portugal surpreende. Nunca há dois pores-do-sol idênticos e as ruas mudam e encantam a cada esquina que se cruza. Há sempre lugares para visitar, pessoas para conhecer e comida para experimentar.

Portugal é colorido, descontraído, variado, inclusivo e diferente. Acolhe-o com os seus sabores: hoje, no mar; amanhã, em terra. Partimos sempre com vontade de regressar.

Nestas páginas queremos que reviva, por um momento, a magia do nosso país, ou que experimente pela primeira vez os nossos sabores. Sente-se e aprecie um café ou um copo de vinho do Porto antes de voltar à terra.

Desejamos-lhe uma ótima viagem e que volte em breve! Obrigado por ter escolhido voar connosco.

Welcome on Board!

It may be the first time you travel to Portugal, or you may be saying goodbye to our wonderful country until the next - and hopefully soon - occasion.

So you know by now, or you will soon discover, that Portugal surprises you. There are never two identical sunsets and streets change and charm at every corner you turn. There are always places to visit, people to meet and food to try.

Portugal is colorful, easy going, varied, inclusive and different. It welcomes you with its flavours: today, at sea; tomorrow, on land. We always leave wanting to come back for more.

In these pages we want you to relive, for a moment, the magic of our country, or have a first taste of all our flavours. Sit back and enjoy a coffee or a glass of Port wine before going back down to earth.

We wish you a wonderful trip and to have you back again soon! Thank you for choosing to fly with us.





05

Resumo das ofertas

Deals summary

06

Sanduíches

Sandwiches

08

Iberic Box

Iberic Box

09

Refeições ligeiras

Light Meals

11

Bebidas quentes

Hot Drinks

12

Doces

Sweet Snacks

14

Petiscos

Savoury Snacks

16

Refrigerantes

Soft Drinks

18

Cerveja e vinho

Beer & Wine


TAP Clean & Safe

20

Bebidas espirituosas

Spirits

22

Viagem gastronómica por Portugal em 7 paragens

Food trip across Portugal in 7 stops

24

Uma relação de amor com o bacalhau

A love relation with cod

26

Um brinde? A vossa!

A toast? Á vossa!



Resumo das ofertas

Deals summary

**Box Menu €11'00**

+ INFO p.8

**Breakfast Menu €5'00**

+ INFO p.12

**Mixers €8'50**

+ INFO p.21

**Sandwich Menu €10'50**

+ INFO p.6

**Meal Menu €11'50**

+ INFO p.9

**Snack Menu €7'00**

+ INFO p.14

**2 bebidas espirituosas €12'00**

+ INFO p.21

Sandwich Menu

Qualquer Sanduíche + Bebida + Snack*

*Any sandwich + Soft or hot drink + Snack**

Altere a sua bebida / Upgrade your drink.

Cerveja ou Cidra / Beer or cider: **+1'00€** Vinho / Wine: **+2'50€**

Save up to **€2'30**

€10'50

* Batata frita Marinas, Spalls ou 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 **€6'50**
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 **€6'80**
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 **€6'80**
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 **€6'80**
Chicken ham sandwich only

Box Menu

€11'00

Save up to
€1'50

Iberic Box Gran Reserva + Bebida

Iberic Box Gran Reserva + Soft drink

Altere a sua bebida / Upgrade your drink.

Cerveja ou Cidra / Beer or cider: +1'00€ Vinho / Wine: +2'50€

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

Meal Menu

€11'50

Save up to
€2'00

Lasanha + Bebida + Snack*

*Lasagna + Soft or hot drink + Snack**

Altere a sua bebida / Upgrade your drink.

Cerveja ou Cidra / Beer or cider: +1'00€ Vinho / Wine: +2'50€

* Batata frita Marinas, Spalls ou Kit Kat.

Lasanha de carne*

Beef lasagna.

Só lasanha €7'50
Lasagne only

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

De regresso às viagens de negócios?

Back in business?

Com o **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 AIRPORTUGAL



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

* Produto não disponível na frota Embraer.

* Product not available on Embraer fleet.

Cupper Infusão orgânica Snore and Peace*

Camomila, cidreira e alfavema.

Cupper organic infusion Snore&Peace. Chamomile, Melissa and Lavender.

€ 2'70

Breakfast Menu

€5'00

Save up to
€1'00

Bebida quente ou sumo Compal + Snack doce

Hot drink or Compal juice + Sweet snack



Plus Plus Toy

Adicione-o ao menu por apenas
/ Add it to the menu for only

+0'50€

Ou compre-o por apenas
/ Or buy it for only

€1'00



Muffin de mirtilos 90g

Blueberry muffin.

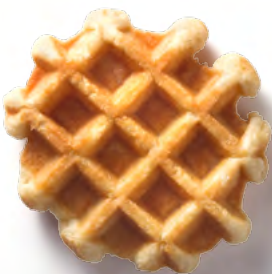
€3'00



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



Haribo 100g

€2'50



Papas de Aveia Nacional* 60g

Papas de Aveia com canela Nacional.
Porridge with cinnamon Nacional.

€3'00

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

Snack Menu

€7'00

Save up to
€1'00

Salgot ou Pasta Pot + Refrigerante

Salgot or Pasta Pot + Soft drink

Altere a sua bebida / Upgrade your drink.

Cerveja ou Cidra / Beer or cider: +1'00€



Plus Plus Toy

Adicione-o ao menu por apenas
/ Add it to the menu for only

+0'50€

Ou compre-o por apenas
/ Or buy it for only

€1'00



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

Salgot salsichas curadas com picos.

Salgot cured sausages with bread sticks.

€4'50



Spall's 30g*

Batata doce frita.

Spall's sweet potato chips.

€2'50



Oh my Nuts 50g

Amêndoa portuguesa e
amendoim torrado.

Oh my Nuts natural portuguese
almonds and roasted peanuts.

€2'50

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



Pasta Pot, 72g*

Massa com molho de tomate e mozzarella.

Pasta with tomato sauce and mozzarella.

€4'50



Marinas 47g

Batata frita em azeite.

Marinas, olive oil potato chips.

€2'50



Pringles Original 40g

€2'50



**Coca Cola
ou Cola Zero 33cl**
Coke or Coke Zero.

€ 3'00

Fanta Laranja 33cl
Orange Fanta.

€ 3'00

**Água Tônica
Royal Bliss Yuzu 25cl***
Royal Bliss Tonic Yuzu flavor.

€ 3'00

**Lipton ice tea
Pêssego 33cl**
Peach Lipton ice tea.

€ 3'00



Água Luso 50cl
Luso still water.

€ 2'70

**Água Pedras
Salgadas 33cl**
*Pedras Salgadas
sparkling water.*

€ 2'70

Compal 20cl
*Pêssego e Laranja
do Algarve.
Compal Peach
and Orange juice.*

€ 3'00

**Ucal Leite
com Chocolate 25cl**
Ucal chocolate milk

€ 3'00

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



Cerveja Sagres® 33cl

Sagres® beer.

€ 4'00

Somersby 50cl*

Cidra de maçã com álcool.

Apple cider with alcohol.

€ 4'50

Mateus Vinho Rosé 18.7cl*

Mateus Original Rosé wine.

€ 5'90

Altano Vinho tinto/branco 18.7cl

Altano Red/White wine.

€ 5'90

**Gatão Vinho branco frisan-
te gaseificado 25cl***

Gatão Aerated semi-sparkling white wine 25cl can.

€ 5'90



Mixers €8'50

Save up to
€2'00

Combinação refrigerante
e digestivo

Any spirit + soft drink

Adicione um snack*
/ Add a snack* **+1'50€**

* Batata frita Marinas, Spalls ou Oh My Nuts.



Obtenha 2 bebidas espirituosas

Get any 2 Ready
to Drink spirits

€12'00

Save up to
€1'00

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



Dewar's Whisky White Label 5cl*

€6'50

Sharish Gin 5cl*

€6'50

Bacardi Rum 4, 5cl*

€6'50

Bombay Sapphire 5cl*

€6'50

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

Viagem gastronómica por Portugal em 7 paragens

Food trip across Portugal in 7 stops

Se gosta de conhecer um país através da sua comida, este artigo é para si: uma visita expresso a alguns dos pratos obrigatórios da gastronomia portuguesa.
If you like to know a country through its food, this is for you: an express tour of a few must-haves of Portuguese gastronomy.



1

O Brasil tornou-o famoso, mas as montanhas de Trás-os-Montes deram origem à **Feijoada** há muito, muito tempo.
Brazil made it famous, but the mountains of Trás-os-Montes gave birth to Feijoada a long, long time ago.



2

"Tanta fome!" - nunca foi dito depois de comer uma **Francesinha** no Porto. A questão é que esta "sanduíche" cheia de extras é tão requintada quanto poderosa. E o molho é de chorar por mais!
"So hungry!" nobody said ever after eating a Francesinha in Porto. The thing is that this "sandwich" full of extras is as exquisite as it is powerful. The sauce is to die for!



3

Diz-se que, originalmente, os **Ovos Moles** de Aveiro conseguiam curar os doentes: um verdadeiro milagre da confeitaria.
It is said that, originally, the Ovos Moles from Aveiro managed to heal the sick: a true miracle of confectionery.



4

A receita dos **Pastéis de Belém** foi preservada intacta desde 1837. Se tiver um fraquinho por doces, vai adorá-los. E se não tiver, vai amar (a sério, tem mesmo de os provar).
The recipe for Lisbon's Pastéis de Belém has been preserved intact since 1837. If you have a sweet tooth, you'll love them. And if you haven't, you'll love them (seriously, you must try them).



5

Acha que não é possível preparar uma sopa requintada com pão, alho, ovo e coentros? Experimente a **Açorda Alentejana**. Origem humilde, sabor gourmet.
Do you think you cannot prepare an exquisite soup with stale bread, garlic, egg, and cilantro? Try Alentejo's Açorda. Humble origin, gourmet flavour.



6

Passar pelo Algarve e não comer uma **Cataplana de peixe e marisco** é imperdoável. Este prato, que tira o seu nome do recipiente em que é cozinhado, tem até uma festa de verão em sua honra.
Passing through the Algarve and not eating a Cataplana of fish and shellfish is unforgivable. This dish, which takes its name from the pot in which it is cooked, even has a summer festival in its honor.



7

Nos Açores, o **Cozido das Furnas** é cozinhado dentro de um vulcão. Se quiser saber onde comê-lo, procure as enormes nuvens de vapor... e siga o seu nariz.
In the Açores, Cozido das Furnas is cooked inside a volcano. If you want to know where to eat it, look for the huge clouds of steam... and follow your nose.

Um último conselho para os poucos que ainda têm fome: Caldo Verde. Uma sopa tão popular em todo o país que até uma conhecida marca de fast-food a incluiu no seu menu.
One last piece of advice for the few who are still hungry: Caldo Verde. A soup so popular throughout the country that even a well-known fast-food brand has included it in its menu.

BACALHOA

Bacalhão Moscatel de Setúbal D.O.

O ícone de uma região
A region's icon

2018

MOSCATEL DE SETÚBAL D.O.

Seja responsável. Beba com moderação.

facebook icon instagram icon
bacalhoa.pt



QUINTA DA
ALORNA
Tanto por descobrir. So much to discover.
Quinta da Alorna, 2080-187 Almeirim, Portugal
www.alorna.pt



Uma relação de amor com o bacalhau

A love relation with cod

No século XVI, os marinheiros portugueses pescavam bacalhau ao largo da costa de países como o Reino Unido ou a Gronelândia. Isto acontecia porque Portugal era maioritariamente um país católico, onde era proibido comer carne durante longos períodos de tempo.

Diz-se que existe uma receita diferente de bacalhau para cada dia do ano. Por isso, se está a ter dificuldades em escolher quais experimentar primeiro, aqui ficam algumas dicas:

Back in the 16th century, Portuguese sailors fished for cod off the coast of countries like the United Kingdom or Greenland. This happened because Portugal was a catholic country and eating meat was forbidden for long periods of time. And, as the fish was salted for transport and conservation, it became a lot tastier!

They say there is a different cod recipe for each day of the year. So, if you are having a hard time choosing which ones to try first, here a few tips:



1

Bacalhau à Brás

bacalhau desfiado misturado com batata frita, cebola e ovo (não se deixe enganar pelos seus ingredientes humildes).

Bacalhau à Brás, shredded cod mixed with fried potato, onion and eggs (don't be fooled by its humble ingredients).



2

Bacalhau com natas

Cod with cream



3

Bacalhau espiritual

preparado com pão, bechamel e cozinhado no forno.
Prepared with bread, bechamel and baked.



4

Pastéis de bacalhau

perfeitos para partilhar.
Cod fritters, perfect for sharing.



5

Bacalhau à Lagareiro ou com Broa

Para celebrações especiais – ambos inesquecíveis.
And, for special celebrations, Bacalhau à Lagareiro or with Corn Bread – both unforgettable.

Um aviso: cada nova receita irá acrescentar à sua lista razões pelas quais adora Portugal!

A warning: each new recipe will add to your list of reasons why you love Portugal!



Olhe pela janela e conheça a nossa maior inspiração: a natureza.

Look through the window and discover our greatest inspiration: nature.

Compal. É mesmo natural.





Delicia-te aqui com um momento Coca-Cola

Enjoy a Coca-Cola moment here



A **Aguardente de Medronhos** é um licor caseiro, popular nos restaurantes, sem rotulagem e comprado directamente aos agricultores. É normalmente servida em garrafas para partilhar, para que cada um tenha no seu copo a quantidade que deseja. O seu teor alcoólico é muito elevado, pelo que recomendamos que experimente em pequenos goles.

Aguardente de Medronhos is a homemade liqueur, popular in restaurants, without labeling and purchased directly from farmers. It is usually served in bottles to share so that each one has the desired amount in their glass. Its graduation is very high, so we recommend you try it in small sips.

O **licor de Singeverga** é, ainda hoje, 100% feito à mão por monges beneditinos. É uma pequena obra de arte, uma vez que, toda a sua produção, incluindo o enchimento da garrafa, a colocação de rótulos e a selagem, é feita à mão.

The **Singeverga** liqueur is, still today, 100% handmade by Benedictine monks. It is a small work of art, since all its production, including the filling of the bottle, the affixing of labels, and the sealing, is done by hand.

Não se deixe enganar pelo sabor doce da **Amarguinha**, beba-a com moderação! Esta popular bebida de amêndoa fica mais jovem à medida que envelhece. Nos



últimos tempos, a sua utilização em cocktails tornou-se popular e não há nenhum balcão de bar chique que não tenha algumas garrafas à disposição.

*Don't be fooled by the sweet taste of **Amarguinha**, drink it in moderation! This popular almond drink gets younger as it ages. In recent times, its use in cocktails has become popular and there is no chic bar counter that does not have a few bottles to its credit.*

A **Ginjinha** deve ser experimentada, sem qualquer dúvida. No nosso país, este licor é tão popular que, nos estabelecimentos onde é servido (não espere vê-lo em qualquer bar), é possível encontrar alguém que o beba quase a qualquer hora do dia. Pode escolhê-lo com ou sem ginja e, em alguns lugares, é servido num copo de chocolate que se come depois de beber o licor. Duplo prazer!

*The **Ginjinha** must be tried without any doubt. In our country, this liquor is so popular that in the establishments where it is served (don't expect to see it in any bar) you can find someone drinking it almost at any time of the day. You can choose it with or without sour cherry and, in some places, it is served in a chocolate cup that is eaten after drinking the liqueur. Double pleasure!*

Um brinde? À vossa! A toast? À vossa!

Há vida nos nossos copos para além dos bem conhecidos vinhos e cervejas portuguesas.

Embora os licores tenham sido feitos originalmente para fins medicinais, a ciência ultrapassou a destilaria e relegou as bebidas espirituosas para o seu devido lugar: lazer e reuniões sociais. Muito procurados após as refeições e também para dar uma "toque de alegria" ao café, os nossos licores são apreciados lentamente, em pequenos goles, com cautela e, acima de tudo, diversão.

There is life in our glasses beyond the well-known Portuguese wines and beers.

Although liqueur were originally made for medicinal purposes, science overtook the distillery and relegated spirits to their proper place: leisure and social gatherings. Highly demanded after meals and also to give a "cheerful spark" to coffee, our liquor are enjoyed slowly, with small sips, caution and, above all, joy.

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 Glattpbrugg, 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 Maio 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 Glattpbrugg, 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 May 2022.

Símbolos alérgenos
Allergen symbols



Sem glúten
Gluten free



Sem lactose
Lactose free



Com frutos secos
Contains nuts



Vegano
Vegan



Vegetariano
Vegetarian



Discover the Possibilities Within



Stir Creativity