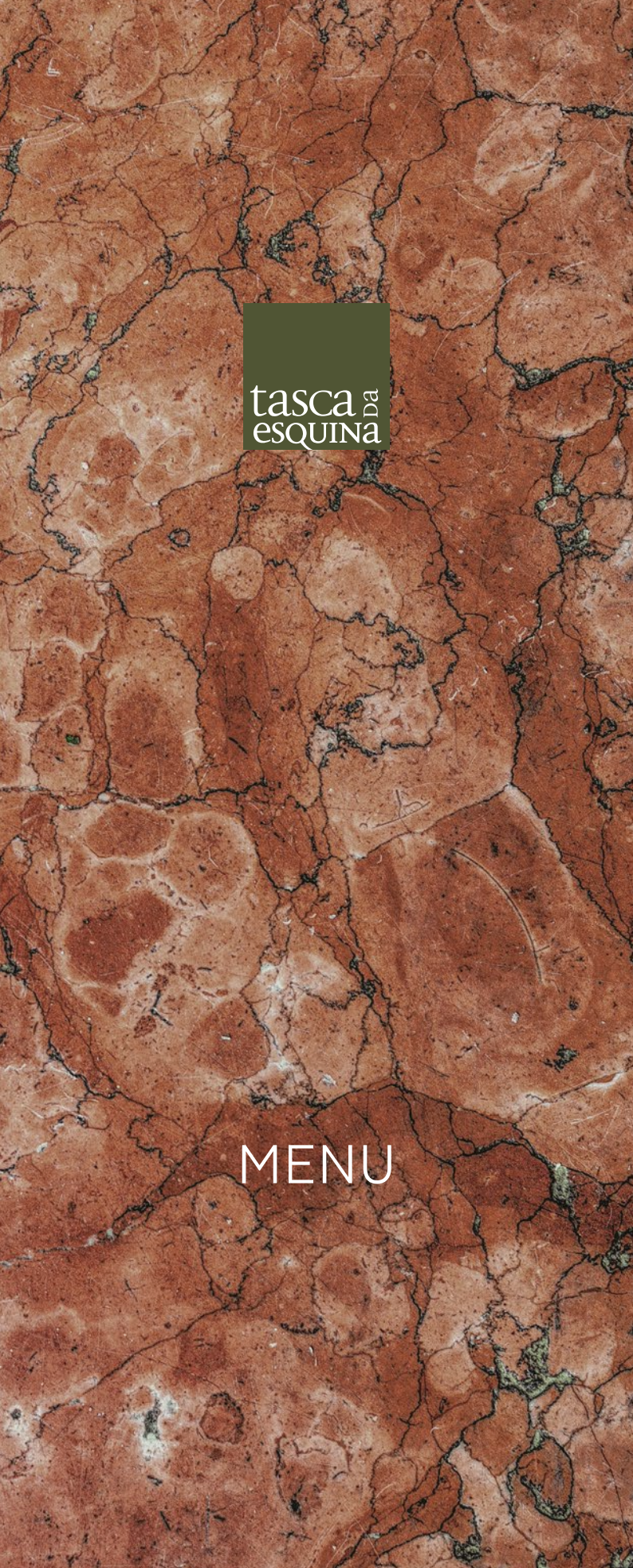




tasca^{da}
esquina

MENU

À CHEGADA
UPON ARRIVAL

Cesto de pão Basket of bread	3,50€
 Azeitonas Olives	1,80€
Croquete Croquette	2,50€
    Paté	2,50€
 Queijo de entorna “Entorna” cheese	4,50€
 Paleta de porco alentejano Alentejo pork shoulder	11,50€



glúten
gluten



sulfitos
sulfites



lacticínios
dairy



ovo
eggs



amendoim
peanut



moluscos
molluscs



peixe
fish



frutos de
casca rija
nuts



mostarda
mustard



crustáceos
crustaceans



sésamo
sesame

IVA incluído à taxa legal em vigor. Este estabelecimento possui livro de reclamações. Nenhum produto alimentar ou bebida, incluído o couvert, pode ser cobrado se não for pedido pelo cliente ou por este utilizado. Se necessitar de informação sobre alergénios, consulte por favor os nossos colaboradores antes de fazer o pedido.

VAT included at the legal rate applied. This establishment has a complaint book. No food or drink, including couverts, can be charged if not requested or used by the customer. If you need allergenic information, please consult with our staff before ordering.

QUEM NÃO ARRISCA,
SEMPRE PETISCA...
TIME FOR TAPAS

Lascas de bacalhau com batata e ovo 14,90€
Codfish flakes with egg and potato



Tártaro de atum, manga, pistácio 18,90€
e sementes de sésamo

Tuna tartar, mango, pistachio and sesame seeds



Peixe marinado, limão, tomate seco, 17,50€
mirtilos, togarashi e coentros

Marinated fish, lemon, dried tomato,
blueberries, togarashi and coriander

Sugestão "Marinado do Chef" 16,00€
Chef's marinated

Salada de camarão, manga e caju 18,80€
Prawn, mango and cashew salad



Salada de atum, abacate e cogumelos 16,50€
grelhados

Tuna, avocado and grilled mushroom salad



Camarão salteado com malagueta 16,00€
e alecrim

Sautéed shrimp with chilli and rosemary



Atum salteado com orégãos 13,50€
Sautéed tuna with oregano



Lulas salteadas com cogumelos e salsa 14,90€
Sautéed squid with mushrooms and parsley



Filetes de polvo com molho tártaro 16,00€
e damascos macerados

Octopus fillets with tartar sauce and
macerated apricot



Vieiras coradas com emulsão de maracujá 16,70€
Grilled scallops with passion fruit emulsion



QUEM NÃO ARRISCA,
SEMPRE PETISCA...
TIME FOR TAPAS

Berbigão e limão 14,00€
Cockles with lemon



Amêijoa à Bulhão Pato 19,50€
“Bulhão Pato” clams



Ovos com cogumelos e trufa 14,80€
Eggs with mushrooms and truffle



Pica-pau do lombo 15,20€
Loin “pica-pau”

Peito de frango BIO com escabeche de
especiarias e vinagre de vinho tinto 14,50€
Organic chicken breast with spice marinade
and red wine vinegar



“PREGOS”

“Prego” de lombo de novilho 16,00€
Veal loin “prego”



“Prego” de lombo de atum 15,00€
Tuna loin “prego”



PARA ACOMPANHAR
TO GO ALONG

Salada verde 4,80€
Green salad

Salada de tomate 4,80€
Tomato salad

Salada mista 4,80€
Mixed salad

Legumes salteados 5,10€
Sautéed vegetables

Batata-frita 4,80€
French fries

Puré de batata 4,80€
Mashed potatoes



Batata-Doce 5,00€
Sweet potatoe

ENTRETANTO
MEANWHILE

PEIXE
FISH

Bitoque de atum Tuna “Bitoque” 	22,50€
Bife de atum Tuna steak 	31,50€
Lombo de bacalhau, aioli de açafroa dos Açores, com batata assada e bimis Codfish loin, Azores safflower aioli, with roasted potatoes and bimi 	31,00€
Bacalhau à Brás “À Brás” codfish 	23,00€
Polvo no forno, tomate assado, batata-doce e amêndoa Oven octopus, sweet potato, almond and roasted tomato 	29,00€
Caril de camarão com arroz de especiarias e coco Shrimp curry, with spiced rice and coconut 	28,50€
Filetes de peixe frito com arroz de coentros e berbigão Fried fish fillets with cockle and coriander rice 	29,50€
Arroz de peixe e amêijoa Fish and clam rice 	30,00€
Arroz de polvo, berbigão e coentro Octopus, cockles and coriander rice 	29,50€
Cataplana de peixe e marisco (2 pessoas) Fish and seafood “cataplana” (2 pax) 	62,00€

ENTRETANTO
MEANWHILE

CARNE
MEAT

Bitoque de novilho 22,50€
Veal “Bitoque” (French fries and fried egg)



Bife do lombo de novilho 31,50€
Veal loin steak



Entrecôte, legumes da época e farofa de trufa 30,50€
Entrecote, seasonal vegetables and truffle “farofa”



Vazia Black Angus maturada 34,50€
Maturated Black Angus sirloin

Pernil de porco com gratinado de batata e maçã 24,00€

Pork shank au gratin with potato and apple



Perna de Cabrito, esparregado e batatinha assada 31,00€

Young goat leg, spinach and roasted potatoes



Bochecha de porco preto com puré trufado e legumes salteados 25,90€

Black pork cheek, truffled purée and sautéed vegetables



Preso de porco preto, tomate assado e arroz de cogumelos 28,50€

Black pork “presa”, roasted tomatoe and mushroom rice

SOBREMESAS
DESSERTS

Mousse de chocolate Chocolate mousse	5,90€
  	
Farófias Cream puff	5,50€
 	
Pudim Abade Priscos Abade Priscos pudding	5,50€
 	
Pão de ló de canela Cinnamon sponge cake	5,00€
 	
Tarte de caramelo salgado Salty caramel tart	6,00€
  	
Requeijão, creme de limão e pistácios Cottage cheese, lemon cream and pistachios	6,00€
  	
Crème queimado Crème brûlée	6,00€
 	
Salame de chocolate Chocolate Salami	5,50€
  	
Fruta da época Seasonal fruit	6,00€

QUEIJOS (50 g)
CHEESES (50 g)

Serra da Estrela DOP	
	8,00€
Ilha de São Jorge	
São Jorge Island (Azores)	5,60€
	
Cabra curado	
Cured goat	6,50€
	
Mistério - Ilha do Pico	6,00€
Mystery Cheese - Pico Island	
	

tasca_{da}esquina