





The background is a full-page image of marbled paper with a complex, organic pattern of brown, tan, and black veins. A solid dark green square is positioned in the upper-middle section of the page.

tasca <sup>DA</sup>  
ESQUINA

MENU



## À CHEGADA UPON ARRIVAL

Cesto de pão Basket of bread	3,50€
 Azeitonas Olives	1,80€
Pastel de bacalhau Codfish fritters	2,10€
 Paté	2,50€
 Queijo de entorna “Entorna” cheese	4,50€
 Paleta de porco alentejano Alentejo pork shoulder	11,50€



glúten  
gluten



sulfitos  
sulfites



lactínicos  
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 covers, 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 Codfish flakes with egg and potato   	14,90€
Tártaro de atum, manga, pistácio e sementes de sésamo Tuna tartar, mango, pistachio and sesame seeds  	18,90€
Peixe marinado, limão, tomate seco, mirtilos, togarashi e coentros Marinated fish, lemon, dried tomato, blueberries, togarashi and coriander	17,50€
Sugestão "Marinado do Chef" Chef's marinated	16,00€
Salada de camarão, manga e caju Prawn, mango and cashew salad  	18,80€
Salada de atum, abacate e cogumelos grelhados Tuna, avocado and grilled mushroom salad 	16,50€
Camarão salteado com malagueta e alecrim Sautéed shrimp with chilli and rosemary  	16,00€
Atum salteado com orégãos Sautéed tuna with oregano  	13,50€
Lulas salteadas com cogumelos e salsa Sautéed squid with mushrooms and parsley 	14,90€
Filetes de polvo com molho tártaro e damascos macerados Octopus fillets with tartar sauce and macerated apricot     	16,00€
Vieiras coradas com emulsão de maracujá Grilled scallops with passion fruit emulsion 	16,70€
Salada de polvo com chips de mandioca e hortelã Octopus salad with cassava chips and mint 	17,50€

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

Berbigão e limão Cockles with lemon	14,00€
 	
Amêijoa à Bulhão Pato "Bulhão Pato" clams	19,50€
 	
Ovos com cogumelos e trufa Eggs with mushrooms and truffle	14,80€
	
Pica-pau do lombo Loin "pica-pau"	15,20€
Peito de frango BIO com escabeche de especiarias e vinagre de vinho tinto Organic chicken breast with spice marinade and red wine vinegar	14,50€
	
"PREGOS"	
"Prego" de lombo de novilho Veal loin "prego"	16,00€
  	
"Prego" de lombo de atum Tuna loin "prego"	15,00€
  	

PARA ACOMPANHAR  
TO GO ALONG

Salada verde Green salad	4,80€
Salada de tomate Tomato salad	4,80€
Salada mista Mixed salad	4,80€
Legumes salteados Sautéed vegetables	5,10€
Batata-frita French fries	4,80€
Puré de batata Mashed potatoes	4,80€
	
Batata-Doce Sweet potatoe	5,00€

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 Veal "Bitoque" (French fries and fried egg)	22,50€
  	
Bife do lombo de novilho Veal loin steak	31,50€
  	
Entrecôte, legumes da época e farofa de trufa Entrecote, seasonal vegetables and truffle "farofa"	30,50€
	
Vazia Black Angus maturada Matured Black Angus sirloin	34,50€
Pernil de porco com gratinado de batata e maçã Pork shank au gratin with potato and apple	24,00€
 	
Perna de Cabrito, esparregado e batatinha assada Young goat leg, spinach and roasted potatoes	31,00€
 	
Bochecha de porco preto com puré trufado e legumes salteados Black pork cheek, truffled purée and sautéed vegetables	25,90€
 	
Preso de porco preto 5 Jotas 100% bolota, tomate assado e arroz de cogumelos Black pork "preso" 5 Jotas 100% acorn fed, roasted tomatoe and mushroom rice	32,00€

**SOBREMESAS**  
DESSERTS

Mousse de chocolate Chocolate mousse	5,90€
  	
Farófiás 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 Cottafe cheese, lemon cream and pistachios	6,00€
  	
Creme queimado Crème brulée	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 Mistery Cheese - Pico Island	6,00€
	





tasca<sup>da</sup>esquina