






The background is a full-page image of marbled paper with a complex, organic pattern of brown, tan, and cream colors, separated by dark, vein-like lines. 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€
Croquete Croquete	2,90€
   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 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 14,90€  
Codfish flakes with egg and potato  
   
- Tártaro de atum, manga, pistácio e sementes de sésamo 18,90€  
Tuna tartar, mango, pistachio and sesame seeds  
  
- Peixe marinado, limão, tomate seco, mirtilos, malagueta e coentros 17,50€  
Marinated fish, lemon, dried tomato, blueberries, chilli and coriander  






- Atum corado, sake e soja, creme de abacate e farofa de pistácio 16,80€  
Seared Tuna, sake and soya, avocado cream and pistachio crumble  
   
- Salada de polvo, batata-doce e hortelã 19,80€  
Octopus salad with sweet potato and mint  

- Camarão salteado com malagueta e alecrim 16,00€  
Sautéed shrimp with chilli and rosemary  
  
- Pataniscas de bacalhau e creme de abacate 9,90€  
Codfish 'pataniscas' and avocado cream  
   
- Lulas salteadas com cogumelos e salsa 14,90€  
Sautéed squid with mushrooms and parsley  

- Filetes de polvo com molho tártaro e damascos macerados 16,00€  
Octopus fillets with tartar sauce and macerated apricot  
    
- Vieiras coradas com emulsão de maracujá 18,00€  
Grilled scallops with passion fruit emulsion  
    
- Berbigão e limão 14,00€  
Cockles with lemon  
 
- Amêijoa à Bulhão Pato 19,50€  
"Bulhão Pato" clams  
 

# tasca<sup>Da</sup>ESQUINA

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

Ovos com cogumelos e trufa Eggs with mushrooms and truffle	14,80€
	
Pica-pau clássico da Tasca Tasca's classic "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	16,50€
	
Cogumelos grelhados, tomate, couve flor e espargos Grilled mushrooms, tomato, cauliflower and asparagus	13,50€
	
Salsicha de porco Biológico acebolada Organic pork sausage with onions	14,50€
	
Laminas de Porco DOP malhado de Alcobaça, beringela, alho francês confitado e cogumelos DOP 'Alcobaça' Pork slices, aubergine, leek confit and mushrooms	12,90€

## 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 confitado, ovo BT, creme de cebola assada e azeitona seca Confit codfish loin, BT egg, roast onion cream and dried olives	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€
  	
Bacalhau à Monção -Lombo de bacalhau no forno, batata, barriga defumada e migas de couve "Bacalhau à Monção" - Codfish loin, potatoes, roasted onion cream, smoked belly and cabbage "migas"	31,50€
 	
Filetes de peixe frito com arroz de coentros e berbigão Fried fish fillets with cockle and coriander rice	29,50€
 	
Arroz de peixe, camarão e bivalves Fish, prawn and shellfish rice	32,00€
 	
Cataplana de peixe e marisco (2 pessoas) Fish and seafood "cataplana" (2 pax)	62,00€
  	
Camarão Tigre, vinagrete de cebola roxa e ananás, arroz de tomate, espinafres e hortelã Tiger prawns, red onion and pineapple vinaigrette, tomato rice, spinach and mint	42,50€
  	
Salada de camarão, ananás, hortelã e caju Shrimp, pineapple, mint and cashew salad	21,50€
  	

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



Perna de galinha BIO confitada, salada de maçã, frutos secos e hortelã 26,50€  
Organic chicken leg confit, apple, dried fruit and mint salad



Tomahawk de porco BIO, vinagrete de mirtilos, alcaparras e salada de legumes 24,00€  
BIO Pork tomahawk, blueberry vinaigrette, capers and vegetable salad



Pernil de porco DOP malhado de Alcobaça, molho de mostarda e puré de batata 24,50€  
DOP Pork shank with mashed potato and mustard sauce



Bochecha de porco preto com puré trufado e legumes salteados 29,50€  
Black pork cheek, truffled purée and sautéed vegetables



Acém maturado, batata-doce e cogumelos grelhados 30,50€  
Matured forerib, sweet potato and grilled mushrooms



"PREGOS"

Prego de novilho 16,00€  
Veal loin "prego"



"Prego" de lombo de atum 15,00€  
Tuna loin "prego"



**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€
  	
Creme queimado Crème brûlée	6,00€
 	
Salame de chocolate Chocolate Salami	6,00€
  	
Gelados 'FINI'® diversos sabores Ice cream 'FINI'® different flavours	8,00€
Fruta Fruit	8,00€
Degustação de sobremesas mini (mousse de chocolate, creme queimado e farofias)	14,90€

**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 Mystery Cheese - Pico Island	6,00€
	
Ti Joaquina Beira Baixa	9,00€
	
Tábua de queijos (3 variedades) Cheese board (3 varieties)	16,50€
	

tasca<sup>da</sup>esquina





Pode todo um país  
cabrer numa esquina?  
O Chef Vítor Sobral e a sua  
equipa acreditam que sim.

Foi em 2009 que nasceu em Campo de Ourique a Tasca da Esquina, que seria a primeira das Esquinas com o Chef Vítor Sobral ao leme. Ao longo dos anos, tornou-se um espaço de partilha e convívio, onde se honra e reinventa a gastronomia nacional. Mas o Chef Vítor Sobral acreditou haver espaço para mais esquinas: a Taberna e a Lota são espaços que trazem à mesa criatividade e sabores que sempre apaixonaram o Chef.



## Can a whole country fit in a esquina (corner)? Chef Vítor Sobral and his team believes it can.

In 2009, Tasca da Esquina opened in Campo de Ourique, and it would be the first Esquina with Chef Vítor Sobral at the helm. Over the years it has become a space for sharing and enjoying good company, where portuguese cuisine is honoured and reinvented.

But Chef Vítor Sobral believed there was space for more Esquinas: Taberna and Lota, are restaurants that bring creativity to the table and flavors that the Chef has always been passionate about.