



**Pode todo um país
caber 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

À CHEGADA UPON ARRIVAL

Pão de fermentação natural	4,00 €
Natural fermented bread	
Azeitonas Marinadas	1,80 €
Marinated Olives	
Manteiga	1,80 €
Butter	
Paleta de porco alentejano	11,50 €
Bísaro ham	
Paté	2,50 €
	
Queijo de entorna	4,50 €
Entorna' cheese	



glúten

gluten



sulfitos

sulfites



lactínicos

dairy



peixe

fish



sésamc

sesame



moluscos

molluscs



frutos de
casca rija
nuts



tremoço
lupin



aipo
celery



crustáceos
crustaceans



ovos
eggs



mostarda
mustard

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, 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

Marinado do Chef - prato 17,50 €

sugestivo do chef que poderá ser
uma surpresa

Chef's Marinade, a suggested dish
from the chef that may be a surprise

Laminas de atum, vinagrete de 16,80 €

berbigão, tomate assado e
cebolinhas



Tuna slices, cockle vinaigrette,
roasted tomato and scallions

Pataniscas de bacalhau e creme 9,90 €

de abacate



Camarão salteado com
malagueta e alecrim

16,00 €



Sautéed shrimp with chilli and
rosemary

Lulas salteadas, cogumelos e 15,90 €

salsa



Filetes de polvo com molho

16,00 €

tártaro e dasmascos macerados



Octopus fillets with tartar sauce and
macerated apricot

QUEM NÃO ARRISCA, SEMPRE PETISCA...

TIME FOR TAPAS

Vieiras coradas com emulsão de maracujá Grilled scallops with passion fruit emulsion	19,50 € 
Salada quente de polvo e especiarias Warm octopus sald with spices	19,80 € 
Berbigão e limão Cockles with lemon	15,00 €  
Ameijoa à Bulhão Pato Bulhão Pato' clams	19,50 €  
Ovo com bacalhau e espargos Scrambled eggs with codfish and asparagus cream	15,50 €  
Pica-pau clássico da Tasca Loin 'pica-pau'	15,20 €   
Peito de frango frito BIO, emulsão de mostarda e molho de malagueta doce e picante Fried organic chicken breast, mustard emulsion and sweet & spicy chili sauce	16,50 €   
Cogumelos, bimis, vinagrete de cebola roxa e amendoa Grilled mushrooms, bimis, red onion and almond vinaigrette	14,50 €  

SALADAS

SALADS

BASE

Alfaces variadas, cebola roxa,
coco seco e legume

Mixed lettuce, red onion, dried coconut
and vegetables

Escolha a sua proteína

Choose your protein

Camarão / creme de abacate 21,50 €

Shrimp / avocado cream



Peito de frango frito / mostarda e
mel 19,50 €



Fried chicken breast / honey mustard

Lula salteada / emulsão de
maracujá 21,50 €



Sautéed squid / passion fruit emulsion

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

Batata-doce 5,00 €

Sweet potato

Arroz branco 4,80 €

White rice

ENTRETANTO

MEANDWHILE

PEIXE

FISH

Bitoque de atum

Tuna 'bitoque'

22,50 €



Bife de atum

Tuna steak

31,50 €



Lombo de bacalhau confitado, ovo BT, tomate assado e puré de grão

Confit cod loin, slow-cooked egg,
roasted tomato and chickpea purée

29,50 €



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 riced 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 €



ENTRETANTO

ME AND WHILE

CARNE

MEAT

Bitoque de novilho 22,50 €

Veal 'bitoque' with french fries and fried egg



Bife do lombo de novilho 31,50 €

Veal loin steak



Perna de galinha BIO de tomatada com cogumelos 21,50 €

Organic chicken leg in tomato sauce with mushrooms

Tomahawk de bovino (+- 1kg), vinagrete de mirtilos, alcaparras e batata-frita 125,00 €

Beef tomahawk, blueberry vinaigrette, capers and french fries

Pernil de porco Bísaro, chucrute de couve, cenoura e especiarias, batata-doce e vinagrete de cogumelos 22,50 €

Bísaro pork shank, cabbage chucrute, carrot and spices, sweet potato and mushroom vinaigrette



Presa de porco preto com ameijoas à bulhão pato e terrine de legumes 26,50 €

Iberian pork shoulder with clams 'à Bulhão Pato' and vegetable terrine



Perna de borrego assado, batata confitada e alecrim 24,00 €

Roast lamb leg, confit potatoes and rosemary

SOBREMESAS

DESSERTS

Mousse de chocolate	5,90 €
Chocolate mousse	  
Farófias	5,50 €
Cream puff	 
Pudim Abade Priscos	5,50 €
Abade Priscos pudding	 
Pão de ló de canela	5,00 €
Cinnamon sponge cake	
Tarte de caramelo salgado	6,00 €
Salty caramel tart	  
Requeijão, creme de limão e pistácios	6,00 €
Cottage cheese, lemon cream and pistachios	  
Creme queimado	6,00 €
Crème brûlée	 
Toucinho do céu e amendoim	6,00 €
Toucinho do céu' with peanuts	 
Fruta	8,00 €
Fruta	
Degustação de sobremesas mini	14,90 €
(mousse de chocolate, creme queimado e farófias)	
Gelados Fini® diversos sabores	8,00 €
Ice cream 'FINI'®different flavours	

QUEIJOS (50g)

CHEESES (50g) 🍷

Serra da Estrela DOP 8,00 €

Ilha de São jorge 5,60 €

São Jorge Island (Azores)

Cabra curado 6,50 €

Cured goat

Mistério - Ilha do Pico 6,00 €

Mistery cheese - Pico Island (Azores)

Ti Joaquina 9,00 €

Beira Baixa

Tábua de queijos (3 variedades) 16,50 €

Cheese board (3 varieties)