




The background of the entire page is a marbled paper with a complex, organic pattern of brown, tan, and dark green veins. A solid dark green square is positioned in the upper-middle section of the page, containing the text 'tasca da esquina' in white. The text is arranged in two lines: 'tasca' on the top line and 'da esquina' on the bottom line, with 'da' being smaller and positioned between the two words.

tasca da  
esquina

MENU



## À CHEGADA UPON ARRIVAL

Cesto de pão Basket of bread	3,50€
 Azeitonas Olives	1,80€
Croquete Croquette	2,50€
   	2,50€
Paté	2,50€
	4,50€
Queijo de entorna “Entorna” cheese	4,50€
	11,50€
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 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 Codfish flakes with egg and potato   	13,90€
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€
Camarão salteado com malagueta e alecrim Sautéed shrimp with chilli and rosemary  	14,80€
Atum salteado com orégãos Sautéed tuna with oregano  	13,50€
Filetes de polvo com molho tártaro e damascos macerados Octopus fillets with tartar sauce and macerated apricot     	14,90€
Lulas salteadas com cogumelos e salsa Sautéed squid with mushrooms and parsley 	14,90€
Vieiras coradas com emulsão de maracujá Grilled scallops with passion fruit emulsion 	16,70€
Berbigão com gengibre Cockles with ginger  	13,90€
Berbigão e limão Cockles with lemon  	13,90€
Amêijoa à Bulhão Pato “Bulhão Pato” clams  	19,50€
Pica-pau do lombo Loin “pica-pau”	15,20€
Ovos com cogumelos e trufa Eggs with mushrooms and truffle 	14,80€
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€

PARA ACOMPANHAR  
TO GO ALONG

Salada verde Green salad	4,80€
Salada de tomate Tomato salad	4,80€
Salada mista Mixed salad	4,80€
Batata assada Roasted potatoes	4,80€
Legumes salteados Sautéed vegetables	5,10€
Batata frita French fries	4,80€
Puré de batata Mashed potatoes	4,80€



ENTRETANTO  
MEANWHILE

Bitoque de novilho Veal "Bitoque" (French fries and fried egg) 	22,50€
Bitoque de atum Tuna "Bitoque" 	22,50€
Bife do lombo de novilho Veal loin steak 	31,50€
Bife de atum Tuna steak 	31,50€
Escalope de novilho, legumes da época e farofa de trufa Veal cutlets seasonal vegetables and truffle farofa 	26,50€
Vazia Black Angus maturada Matured Black Angus sirloin	34,50€
Lombo de bacalhau, aioli de açafroa dos Açores, com batata assada e bimis Codfish loin, Azores safflower aioli, with roasted potatoes and bimi 	28,50€
Bacalhau à Brás "À Brás" codfish 	19,50€
Polvo no forno, tomate assado, batata-doce e amêndoa Oven octopus, sweet potato, almond and roasted tomato 	29,00€

ENTRETANTO  
MEANWHILE

- Caril de camarão com arroz de especiarias e coco 28,50€  
Shrimp curry, with spiced rice and coconut  
☀️
- Filetes de peixe frito com arroz de coentros e berbigão 29,50€  
Fried fish fillets with cockle and coriander rice  
🌿🐟
- Pernil de porco com gratinado de batata e maçã 19,90€  
Pork shank au gratin with potato and apple  
🍷🍷
- Perna de Cabrito, esparregado e batatinha assada 33,50€  
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  
🍷🍷
- Arroz de peixe e amêijoas 29,50€  
Fish and clam rice  
🍷🐚🐟
- Arroz de polvo, berbigão e coentro 29,50€  
Octopus, cockles and coriander rice  
🍷🐚

**SOBREMESAS**  
DESSERTS

Mousse de chocolate Chocolate mousse 	5,90€
Farófias Cream puff 	5,50€
Pudim Abade Priscos Abade Priscos pudding 	5,50€
Quindim 	4,90€
Pão de ló de canela Cinnamon sponge cake 	5,50€
Tarte de caramelo salgado Salty caramel tart 	5,50€
Fruta da época Seasonal fruit	4,00€
Degustação de sobremesas 3 opções 3 dessert tasting	8,00€
Degustação de sobremesas 4 opções 4 dessert tasting	11,00€
<b>QUEIJOS (50 g)</b> 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€





tasca<sup>da</sup>esquina