

lota^{DA}
ESQUINA

MENU

água

A ESSÊNCIA
DO PEIXE
E DO MARISCO



Na cozinha da Lota

Para o Chef Vitor Sobral a origem e qualidade dos produtos que utiliza na cozinha são tudo. Apenas ingredientes de origens certificadas - com respeito pela sazonalidade e frescura dos mesmos - são adquiridos junto de produtores locais, fruto do conhecimento e relações de confiança acumuladas pelo Chef ao longo dos anos. Esta filosofia garante que a pegada ecológica de tudo o que aqui fazemos é a menor possível, e reflete-se no sabor de cada receita!

E, seguindo esse caminho de consciência ambiental, queremos destacar a nossa parceria com a Horta da Quinta do Pisão, que passará a fornecer frutas e legumes produzidos aqui mesmo em Cascais, para utilização na nossa cozinha.



lota^{DA}ESQUINA

Bem-vindo:

Pão de fermentação longa	4,50 €
Manteiga	1,80 €
Patê caseiro	2,80 €
Presunto de raças portuguesas	12,00 €

Comecemos a partilhar:

Dadinhos de tapioca com geleia de maçã e especiarias	8,50 €
Rissóis de camarão 2 un.	7,20 €
Sopa de peixe peixe lascado, tomate e coentros	8,10 €
Tártaro de atum manga, tomate, sementes de sésamo, manjerição e vinagrete de coco	18,50 €
Atum laminado com vinagrete de berbigão, gengibre tomate assado e cebolinhas	16,50 €
Vieiras laminadas com amêndoa torrada, sumo de limão, cebolinho e trufa	19,50 €
Peixe marinado (peixe fresco do dia sob consulta) com citrinos, mirtilos, tomate assado e amêndoa	19,50 €
Peixe marinado (peixe fresco do dia sob consulta) com mel, maracujá, gengibre, togarashi e coentros	17,50 €
Ceviche de peixe branco (peixe fresco do dia sob consulta) com leite tigre, milho, batata-doce e cebola marinada	20,10 €
Ostras ao natural 6un.	17,00 €

lota^{DA}ESQUINA

Comecemos a partilhar:

Camarão panado em panko com geleia picante de limão	17,90 €
Camarão salteado com creme de alho assado e salsa	16,00 €
Choco frito com aioli de coentros	14,50 €
Lulas grelhadas com vinagrete de cogumelos	19,90 €
Filetes de polvo fritos com molho tártaro e damascos macerados	19,90 €
Atum salteado com orégãos e salsa	15,20 €
Vieiras coradas com emulsão de maracujá e cebolinho	17,90 €
Berbigão com cebola, alho, coentros e limão	13,90 €
Berbigão com tomate, gengibre, salsa e limão	13,90 €
Amêijoa à Bulhão Pato com alho, limão e coentros	19,00 €
Lingueirão à Bulhão pato com alho, limão e coentros	17,50 €

lota^{DA}ESQUINA

Entretanto, para partilhar (2 a 3 pax):

Arroz	54,50 €
Peixe da época e camarão	
Polvo e lingueirão	56,50 €
Massada	46,00 €
Camarão	
Peixe da época, amêijoas e hortelã	48,50 €
Moqueca	48,75 €
Bacalhau e camarão	
Peixe do dia	46,50 €

Entretanto, só para mim:

Atum	24,75 €
com batata doce e molho asiático	
Polvo no forno	32,00 €
com tomate assado, batata-doce e emulsão de amêndoa torrada	
Caril de camarão	28,50 €
com tomate fresco, coentros e arroz de caju e coco	
Filetes de peixe do dia frito e bivalves	23,50 €
fritos em farinha de milho com arroz de coentros, tomate, berbigão e lingueirão	
Açorda de camarão	28,50 €
com tomate e coentros	
Entrecôte da Lota 250 g	26,50 €
com molho, batata frita e salada	
Bife do lombo de novilho da Lota 250 g	29,50 €
com molho, batata frita e salada	
Bochecha de porco alentejano 250 g	23,50 €
bimis, cogumelos e creme de carabineiro	
Lombinho de porco alentejano 300 g	26,80 €
puré de cogumelos, vinagrete de cebola roxa e batata frita	
Camarão tigre grelhado	300 g 31,25 €
arroz de coentros e creme de camarão e limão	600 g 62,50 €
Lulas grelhadas	21,50 €
com creme de limão e legumes salteados	

lota^{DA}ESQUINA

Peixe e marisco fresco do dia

(inclui 2 acompanhamentos)

Consulte os nossos colaboradores sobre o que temos na Lota, seja cozido, grelhado ou frito, fazemos ao seu gosto.

Sugestões do Chef:

Disponíveis de segunda a sexta-feira ao almoço

Do Mar 19,50 €

Da Terra 18,50 €

Os clássicos bitoques:

Bitoque de atum 19,50 €

Bitoque de novilho 19,50 €

Para acompanhar a grelha:

Salada quente de legumes 6,80 €
com cenoura, bimis, curgete, abóbora

Batata 4,50 €

Salada de tomate 4,50 €
com coentros, cebola roxa marinada e vinagrete

Salada verde 4,50 €
com mescla de alfaces, cebola roxa marinada e vinagrete

Salada mista 5,10 €
com alfaces, tomate e pimentos assados, cebola roxa marinada e vinagrete

lota^{DA}ESQUINA

Para acabar em beleza:

Creme queimado de coco e ananás macerado	5,50 €
Pudim de chá verde com farofa de pistácio e creme de maracujá e gengibre	8,50 €
Mousse de chocolate com compota de ginja e noz torrada	5,50 €
Tarte de queijo com compota de Pêra Rocha	5,50 €
Bolo de chocolate tépido com sorvete de morango e baunilha	8,50 €
Toucinho do céu com pó de amêndoa torrada e sorvete de limão	8,50 €
Degustação de Sobremesas	12,50 €
Fruta da época	5,00 €
Fruta Tropical	8,50 €
Gelados Artesanais (sabores - Ginja, pêra e fava tonka; maçã verde e gengibre; laranja e maracujá)	
2 bolas	5,50 €
Degustação (4 sabores)	12,50 €

Queijos:

Tábua com 3 variedades 250 g com tostas de pão artesanal e marmelada ou doce da semana	18,50 €
---	---------

Taxa de serviço de Bolos de Aniversário/Sobremesas*

Restaurante - 15,00€

Espaço Bar Terra - 2,00€ por pessoa

* Taxa aplicada a bolos e sobremesas

de preparação externa ao Espaço Lota da Esquina.

Consulte a nossa oferta de bolos e sobremesas para eventos.

IVA incluído à taxa legal em vigor. Este estabelecimento possui livro de reclamações. Nenhum produto alimentar ou bebida, incluído o cowert, 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.



lota^{da}
esquina