







lota^{da} esquina

BEM VINDO Welcome

Pão fermentação longa <i>Natural fermentation bread</i>	4,50€	
Presunto de raças portuguesas <i>Ham</i>	12,00€	
Queijo 'Monte da Vinha' <i>Cheese</i>	4,50€	
Azeitonas marinadas <i>Marinated olives</i>	1,90€	
Manteiga de cogumelos <i>Mushrooms butter</i>	2,20€	

PARA COMEÇAR To begin

Gaspacho de tomate e morango, requeijão, pistácio e manjericão <i>Tomato and strawberry gaspacho, cream cheese, pistachio and basil</i>	7,50€	
Croquetes de carne com molho de mostarda (4un.) <i>'Meat croquette with mustard sauce (4un.)</i>	7,90€	  
Rissoles de camarão, geleia de manga, limão e malagueta (3un.) <i>Shrimp rissole, mango, lemon and chili jam (3un.)</i>	6,10€	

lota^{DA} ESQUINA











COMEÇEMOS A VIAGEM

Let's start the journey

- Ovos com farinha, espargos e coentros 11,50€
Eggs with farinha sausage, asparagus and coriander 
- Linguiça fresca, novilho e porco com molho de mostarda e malagueta 13,00€
Fresh sausage, veal and pork with mustard and chilli sauce 
- Frango BIO crocante, molho de iogurte e maça verde 14,50€
Organic breaded chicken breast with spicy escabeche  
- 'Pica-Pau' do Lombo com pickles caseiros 13,50€
'Pica-pau' veal steak and pickle 
- Salada Verde, tomate assado, espargos e presunto do montado 14,50€
Green salad, roasted tomato and ham

CRUS E MARINADOS A PARTILHAR

Raw and marinated to share

- Tártaro de Atum, manga, manjeriço, sésamo e coco 18,50€
Tuna tartar, mango, basil, sesame and coconut  
- Ceviche de Polvo, coco, legumes marinados e gengibre 17,50€
Octopus Ceviche, coconut, marinated vegetables and ginger 
- Carpaccio de novilho, creme de queijo, pickle de aipo e gema fumada 18,90€
Veal carpaccio, cream cheese, celery pickle and smoked egg yolk   
- Tártaro de novilho, avelã torradas e vinagrete de cogumelos 19,50€
Beef tartar, hazelnut toast and mushroom vinaigrette    
- Caviar Kaluga premium 10g 26,50€

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.

lota^{DA}esquina

ENTRETANTO Meanwhile

Presa de porco preto, com molho tamarino, gengibre e coco, legumes grelhados e batata chips
Black pork leg, tamarin sauce, ginger and coconut, grilled vegetables and potato chips



Moqueca de peixe do dia e camarão
Season fish and shrimps



Cataplana de marisco - Camarão, carabineiros, berbigão e lingueirão e sapateira
Seafood - sgrimps, carabiner, cockles, razor clams and crabs



Frango BIO ao piri-piri com batata chips e salada
BIO Chicken piri-piri with potato chips and salad

Bife do Lombo "à patrão", foie gras e gnocchi tostados
Sirloin Steak "boss style, foie gras and toasted gnocchi



Caril de frango BIO, tomate assado, maça verde e arroz de coco
Organic chicken curry, roasted tomato, green aple and coconut rice

Cupim, mandioca, espinafres e farofa de banana
Cupim, cassava, leaf spinach and banana 'farofa'



NEM É CARNE, NEM É PEIXE Neither meat nor fish

Cogumelos gratinados, queijo da ilha e farofa de trufa <i>Mushrooms au gratin, island cheese and truffle farofa</i>	13,50€	
Salada César de couve-flor com queijo da ilha e amêndoa <i>Caesar salad of cauliflower with island cheese and almonds</i>	12,50€	 
Caril de legumes grelhados, manjericão e caju torrado <i>Grilled vegetable cury, basil and roasted cashew nuts</i>	18,50€	
Pasta com cogumelos, espinafre, avelã e parmesão	19,80€	
Gnocchi de batata, beringela, molho de tomate seco e manjericão <i>Potato gnocchi, aubergine, dried tomato and basil sauce</i>	18,90€	

lota_{DA}esquina

NA GRELHA

(com molho hollandaise, 2 guarnições e vinagrete de legumes assados)

On the Grill (with hollandaise sauce, 2 side dishes and roasted vegetable vinaigrette)



Porco

Pork

Costeleta de Porco Montado 300g 21,00€

Novilho

Veal

Lombo 250g 29,00€

loin

Entrecôte 300g 26,00€

Picanha 300g 23,00€

Borrego

Lamb

Costeleta de Borrego 300g 24,00€

Lamb chops

Carnes Maturadas

Matured Meats

Vitela DOP | 16 dias | Nacional | 500g 32,00€

Veal | 16 days | Portugal

Costeleta | 21 dias | Nacional | 1 kg | 2 pessoas 69,00€

Beef Rib | 21 days | Portugal | 2 persons | 1 kg

Costeleta Premium | 36 dias | 1 kg | 2 pessoas 89,00€

Beef Rib Certified Premium | 36 days | 2 persons | 1kg

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.

lota^{DA}ESQUINA

GUARNIÇÕES

(acompanhe um petisco ou escolha para acompanhar a sua carne grelhada)

Garnishes (to accompany a snack or choose to accompany your grilled meat)

Batata-frita <i>French fry</i>	4,80€
Salada Mista <i>Mixed salad</i>	4,90€
Salada de Tomate <i>Tomato salad</i>	4,50€
Salada Verde <i>Green salad</i>	4,50€
Arroz <i>Rice</i>	 4,50€
Polenta Frita <i>Fried polenta</i>	4,80€
Mandioca <i>Mashed potatoes</i>	4,90€
Farofa de banana <i>Banana 'farofa'</i>	3,90€

HÁ QUEM DIGA QUE ACABA POR AQUI

Someone says it ends here

Pão de ló com gelado de baunilha 5,50€
Sponge cake with vanilla ice cream



Tarte de chocolate cremosa com 5,80€
creme inglês e farofa de frutos
secos

*Creamy chocolate tart with crème
anglaise and dried fruit farofa*



Banofee 5,50€
Banofee



Creme queimado de maçã 5,50€
Apple crème brûlée



Quindim com salada de ananás 5,50€
grelhado e raspas de limão
*Quindim with grilled pineapple salad
and lemon zest*



Sopa de morangos com creme de 5,20€
ovos e amêndoa caramelizada
Strawberry soup with cheese foam



Prato de queijos 14,50€
3 variedades de queijo, com tostas
de pão artesanal e compota caseira
*Cheese plate 3 varieties of cheese, with
homemade bread toasts and
homemade jam*



Sulfitos
sulfites



Aipo
celery



Moluscos
shellfish



Frutos casca rija
nuts



Mostarda
mustard



Tremoço
lupin



Ovo
eggs



Gluten
gluten



Soja
soy



Sésamo
sesame



Crustáceos
crustacean



Peixe
fish



Amendoins
peanuts



Lácteos
milk