

lota^{DA}
ESQUINA

**MENUS DE GRUPO
DE NATAL**



**CHRISTMAS GROUP
MENUS**

WELCOME DRINK

1 Copo por Pessoa | 1 Glass per person

Vinho Branco/Tinto | White/red wine

ou/or

Espumante | Sparkling wine

ou/or

Sumo de Laranja | Orange Juice

8€

WELCOME COCKTAIL

2 Copos por Pessoa + 3 Finger Food

2 Glasses per Person + 3 Finger Food

Bebidas | Drinks

Vinho Branco/Tinto | White/red wine

Espumante | Sparkling wine

Sumo de Laranja | Orange Juice

Finger Food

A escolher 3 | To choose 3

Frios | Cold

Tártaro de atum, manga e coco | Tuna, mango and coconut tartar

Vieiras marinadas, gengibre e sésamo | Marinated scallops, ginger and sesame

Gaspacho morango com presunto | Strawberry gazpacho with ham

Ceviche de peixe, leite tigre, milho, batata-doce | Fish ceviche, tiger milk, corn, sweet potato

Húmus, coalhada e nozes | Hummus, curd and walnuts

Quentes | Hot

Filete de polvo com molho tártaro de alperce | Octopus fillet with apricot tartar sauce

Dadinho de tapioca e camarão com geleia de maçã | Tapioca and prawn fritters, apple jelly

Croquete de picanha com mostarda e mel | Rump steak croquettes with mustard and honey

Camarão frito com geleia de limão e pimenta | Fried prawns with lemon and chilli jam

Bolinhas de alheira com maçã | 'Alheira' (sausage meat) balls with apple jelly

25€

MENU 1

Entradas | Starters

Cogumelos gratinados, queijo da ilha e farofa de trufa
Mushrooms au gratin, island cheese and truffle farofa

&

Croquetes de picanha com molho de mostarda e mel
Meat croquettes with honey mustard sauce

Principal | Main Course

Bacalhau gratinado com espinafres

Codfish au gratin with spinach

ou/or

Carne de porco com castanhas e camarão

Pork with chestnuts and shrimp

Sobremesa | Dessert

Creme queimado de maçã e especiarias

Apple crème brûlée with spices

50€

Bebidas incluídas: ½ garrafa de vinho, ou 2 cervejas, ou 2 refrigerantes, e água e 1 café (por pessoa).

Drinks included: ½ bottle of wine, or 2 beers, or 2 soft drinks, water and 1 coffee (per person).

Preço por Pessoa. *Price per person.*



Sugestão de Harmonização de vinhos - Seleção de 4 vinhos + 25€ p/pessoa.

Wine pairing suggestion - Selection of 4 wines + €25 p/person

MENU 2

Entradas | Starters

Prato de mariscos variados

Seafood platter

&

Sopa de peixe e aromáticos

Fish soup with aromatics

Principais | Main Courses

Bacalhau, castanha, trufa e broa de milho

Codfish, chestnuts, truffle and cornbread

&

Cabrito com batata assada e grelos

Goatling with roast potatoes and turnip greens

Sobremesa | Dessert

Creme queimado de maçã e especiarias

Apple crème brûlée with spices

80€

Bebidas incluídas: ½ garrafa de vinho, ou 2 cervejas, ou 2 refrigerantes, e água e 1 café (por pessoa).

Drinks included: ½ bottle of wine, or 2 beers, or 2 soft drinks, water and 1 coffee (per person).

Preço por Pessoa. *Price per person.*



Sugestão de Harmonização de vinhos - Seleção de 5 vinhos + 35€ p/pessoa.

Wine pairing suggestion - Selection of 5 wines + €35 p/person

MENU INFANTIL | KIDS MENU

Disponíveis para crianças até aos 12 anos
Available for children up to 12 years old

Entrada | Starter

Creme de legumes

Vegetable soup

ou/or

Croquete de picanha

Meat croquette

Principal | Main course

Esparguete, novilho picado, molho de tomate assado

Spaghetti, mince meat, roasted tomato sauce

ou/or

Bifinho, molho de manteiga, arroz e batata-frita

Beef steak, butter sauce, white rice and fries

Sobremesa | Dessert

Fruta Tropical

Tropical fruit

ou/or

Gelado Artesanal

Artisanal Ice cream

1 bebida incluída | 1 drink included

21,50€

VEGETARIANO E VEGANO

VEGETARIAN AND VEGAN

Opções disponíveis com os Menus 1 e 2
Options available with Menus 1 and 2

Entradas | Starters

Cogumelos gratinados, queijo da ilha e farofa de trufa (vegetariano)

Mushrooms au gratin, island cheese and truffle farofa (vegetarian)

Ceviche de cenoura e coco (vegano)

Carrot and coconut ceviche (vegan)

Tofu panado, creme de beringela assada e pimentos marinados com sésamo (vegano)

Breaded tofu, roasted eggplant cream and marinated peppers with sesame (vegan)

Abóbora assada, creme de caju, espinafres com limão e soja (vegano)

Roasted pumpkin, cashew cream, spinach with lemon and soy (vegan)

Principais | Main Courses

Caril de legumes com arroz de caju (vegetariano)

Vegetable curry with cashew rice (vegetarian)

'Pasta' salteada com legumes da época e creme de coentros (vegano)

Pasta sautéed with vegetables and coriander cream (vegan)

Gnocchi gratinado, cenouras glaceadas com laranja e pistáchio (vegano)

Gnocchi au gratin, glazed carrots with orange and pistachio (vegan)

Courgette recheada com amêndoas, castanha de alperce, vinagrete de morangos (vegano)

Stuffed zucchini with almonds, apricot nuts, strawberry vinaigrette (vegan)

Sobremesas | Desserts

Frutas assadas com zabaglione de amora

Roasted fruit with berry zabaglione

Arroz doce de amêndoa com especiarias

Almond sweet rice with spices

Fruta Tropical

Tropical Fruit

Gelados Artesanais

Artisanal Ice cream

COMPLEMENTOS FESTIVOS

FESTIVE SUPPLEMENTS

Mesa Natalícia

Buffet de doces tradicionais

Christmas Table

Buffet of traditional desserts

Rabanadas

Christmas French-toast with spices

Bolo-Rei e Bolo-Rainha

'King' and 'Queen' Cakes (Traditional Christmas Cakes with candied fruit and nuts)

Broas Castelares

Sweet-potato cakes

Vinho do Porto

Port Wine

25€



Degustação de Vinhos Fortificados Portugueses

Tasting of Portuguese Fortified Wines

Vinho do Porto Tawny / Port Wine Tawny

Vinho do Porto Branco / White Port Wine

Vinho Madeira / Madeira Wine

25€



BAR ABERTO

OPEN BAR

BAR ABERTO / OPEN BAR I CLUB

Água / **Water**

Refrigerantes / **Soft drinks**

Cerveja / **Beer**

Vinho Branco / **White wine**

Vinho Tinto / **Red wine**

Gin Beefeater 24

20€ / 1H

BAR ABERTO / OPEN BAR II CLUB

Água / **Water**

Refrigerantes / **Soft drinks**

Cerveja / **Beer**

Vinho Branco / **White wine**

Vinho Tinto / **Red wine**

Vinho espumante / **Sparkling wine**

Gin Beefeater 24

Vodka Absolut Elyx

Tequila Olmeca Altos Plata/Reposado

Rum Havana Club 7 anos

Whisky Jameson Black Barrel

Maciera Cream

Licor Beirão

25€ / 1H

Suplemento de Cocktails / Cocktail Supplement

+ 15€

(1 cocktail por pessoa / 1 cocktail per person)

Caipirinha

Mojito

Moscow Mule

Margarita

Espresso Martini

. Preço por pessoa. Price per person.



TERMOS E CONDIÇÕES

- 1. Confirmação da Reserva:** As reservas para grupos e eventos estão sujeitas à disponibilidade e devem ser confirmadas pelo departamento responsável no restaurante.
- 2. Número Mínimo de Pessoas:** Para reservas de grupo, é necessário um mínimo de 12 pessoas, a menos que seja acordado de outra forma com a gerência.
- 3. Seleção de Menu:** É necessário selecionar previamente um menu para grupos ou eventos, com as escolhas finalizadas e comunicadas ao restaurante com pelo menos 7 dias úteis de antecedência.
- 4. Confirmação de Convidados:** O número final de convidados deve ser confirmado com o restaurante pelo menos 7 dias úteis antes do evento. Qualquer redução no número de convidados deve ser comunicada com pelo menos 2 dias úteis de antecedência.
- 5. Restrições Alimentares e Pedidos Especiais:** Restrições alimentares ou pedidos especiais devem ser informados até 7 dias úteis antes da reserva.
- 6. Proposta Comercial:** Após a escolha dos serviços, será enviada uma proposta comercial com os termos de reserva e cancelamento.
- 7. Depósito e Pagamento:** É necessário um depósito correspondente a 50% do valor total. O restante deve ser pago por transferência bancária até 7 dias antes do evento ou por cartão bancário no dia do evento.
- 8. Métodos de Pagamento:** Aceitam-se transferências bancárias, cartões bancários e numerário.
- 9. Política de Cancelamento:** Cancelamentos devem ser feitos com pelo menos 7 dias de antecedência para evitar a perda do depósito.
- 10. Consumo Atribuído:** Os serviços são destinados apenas aos convidados designados da reserva.



TERMOS E CONDIÇÕES

11. **Bebidas nos Menus:** As bebidas incluídas podem variar de acordo com a disponibilidade e critérios do restaurante.
12. **Consumos Extra:** Consumos adicionais devem ser pagos no final da refeição/evento.
13. **Valor Mínimo de Consumo:** Alguns eventos podem ter um valor mínimo de consumo.
14. **Conduta:** O restaurante reserva-se o direito de recusar serviço a clientes que perturbem outros clientes.
15. **Responsabilidade por Danos:** O organizador é responsável por danos causados durante o evento.
16. **Decorações e Entretenimento:** Devem ser aprovados antecipadamente pelo restaurante.
17. **Alimentos e Bebidas Externos:** Não são permitidos, exceto com autorização prévia.
18. **Taxas de Serviço e Impostos:** Os preços estão sujeitos a taxas aplicáveis.
19. **Força Maior:** O restaurante não é responsável por falhas devido a circunstâncias fora do seu controle.
20. **Alterações aos Termos:** A Lota da Esquina pode alterar os termos sem aviso prévio.
21. **Resolução de Disputas:** As disputas serão resolvidas por negociação ou arbitragem, se necessário.

Ao confirmar uma reserva, o organizador concorda com estes termos e condições.



TERMS AND CONDITIONS

- 1. Reservation Confirmation:** Reservations for groups and events are subject to availability and must be confirmed by the department responsible at the restaurant.
- 2. Minimum Number of People:** For group reservations, a minimum of 12 people is required unless otherwise agreed with the management.
- 3. Menu Selection:** A menu for groups or events must be pre-selected, with choices finalized and communicated to the restaurant at least 7 business days in advance.
- 4. Guest Confirmation:** The final number of guests must be confirmed with the restaurant at least 7 business days before the event. Any reduction in the number of guests must be communicated at least 2 business days in advance.
- 5. Dietary Restrictions and Special Requests:** Dietary restrictions or special requests must be informed up to 7 business days before the reservation.
- 6. Commercial Proposal:** After choosing the services, a commercial proposal with the reservation and cancellation terms will be sent.
- 7. Deposit and Payment:** A deposit of 50% of the total amount is required. The remaining amount must be paid by bank transfer up to 7 days before the event or by bank card on the day of the event.
- 8. Payment Methods:** Bank transfers, bank cards, and cash are accepted.
- 9. Cancellation Policy:** Cancellations must be made at least 7 days in advance to avoid loss of the deposit.
- 10. Assigned Consumption:** The services are intended only for the designated guests of the reservation.



TERMS AND CONDITIONS

11. **Beverages in Menus:** Included beverages may vary according to the restaurant's availability and criteria.
12. **Extra Consumption:** Additional consumption must be paid at the end of the meal/event.
13. **Minimum Consumption Value:** Some events may have a minimum consumption value.
14. **Conduct:** The restaurant reserves the right to refuse service to customers who disturb other customers.
15. **Liability for Damages:** The organizer is responsible for any damages caused during the event.
16. **Decorations and Entertainment:** Must be approved in advance by the restaurant.
17. **External Food and Beverages:** Not allowed unless with prior authorization.
18. **Service Charges and Taxes:** Prices are subject to applicable charges.
19. **Force Majeure:** The restaurant is not responsible for failures due to circumstances beyond its control.
20. **Changes to Terms:** Lota da Esquina may change the terms without prior notice.
21. **Dispute Resolution:** Disputes will be resolved through negotiation or arbitration if necessary.

By confirming a reservation, the organizer agrees to these terms and conditions.



lota^{da}
esquina

EVENTOS | EVENTS

geral@lotadaesquina.com

(+351) 963 667 394

Largo Mte. Henrique Anjos 182,

2750-411 Cascais

lotadaesquina.com