
AVIA-TE AQUI!

ESQUINA DA BAIXA

BRUNCH & LUNCH DE 9H00 À 18H30

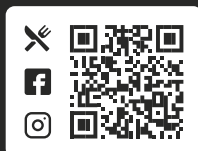
LES PRIX INCLUENT LA TVA AU TAUX LÉGAL EN VIGUEUR

LES PHOTOS SONT SIMPLEMENT ILLUSTRATIVES

Pour toute information allergénique veuillez consulter notre personnel ou via le lien disponible dans le QR Code.
Règlement (EU) 1169/2011 de 25-10

Tout ingrédient ajouté au plat a un coût supplémentaire.

Aucun plat, produit alimentaire ou boisson, le couvert inclus, ne peut être perçu si n'a pas été sollicité ou inutilisé par le client.
Décret-Loi n°10/2015 de 16 de Janeiro (art.º 135º)





Bruschetta Crevette



Bruschetta Brie, Figues et Noix



Bruschetta Saumon Fumé Braisé



Bruschetta Gratinée au Poulet

OEUFS



OEUFS SUR TOAST

Oeufs Brouillés, Frits ou Pochés sur Pain Grillé, accompagnés d'Houmous de Betterave Rouge **8,50€**

OEUFS BÉNÉDICTE

Oeufs Pochés avec Jambon et Sauce Hollandaise sur Pain "Bolo do Caco", tartiné de Notre Crème d'Avocat **10,00€**

BRUSCHETTAS



CREVETTE

Crevette, Avocat, Mangue, Tomate Sechée, Coriandre et Zeste de Lime et d'Orange sur du Pain Grillé tartiné avec Mayonnaise et servi avec de la Salade et Fruits Secs **13,00€**

BRIE, FIGUES ET NOIX

Fromage Brie, Tomates Cerises, Figues, Confiture de Figues et Noix sur Pain Grillé, arrosé d'un filet de Miel et servi avec de la Salade et Fruits Secs **13,00€**

SAUMON FUMÉ BRAISÉ

Fromage Frais enveloppé de Saumon Fumé Braisé, Tomates Cerises, Câpres et Oeuf Poché sur Pain Grillé arrosé de Vinaigrette et servi avec de la Salade et Fruits Secs **14,50€**

GRATINÉE AU POULET

Poulet, Cornichons, Tomates Cerises, Emmental et Fraises sur Pain Grillé tartiné avec Mayonnaise et Moutarde et servi avec Fruits Secs et Salade arrosée de Sauce Vinaigrette **13,00€**

"TAPA BURACO" ENCAS - 4,00€

Nachos accompagnées d'une Sauce

Notre Crème d'Avocat / Houmous de Betterave / Chili Doux



Tapioca à Esquina



Pancakes Saumon Fumé



Bagel Brie et Oeuf



Bagel Saumon Fumé

TAPIOCA



TAPIOCA VÉGÉTARIEN

Oeufs Brouillés, Épinards, Champignons, Emmental et Origans sur Tapioca tartiné avec Notre Crème d'Avocat servi avec Salade arrosée de Sauce Vinaigrette et Fruits Secs

13,50€

TAPIOCA À ESQUINA

Oeufs Brouillés, Poulet à la Moutarde et Miel, Tomate Séchée et Emmental sur Crêpe de Tapioca tartiné avec Notre Crème d'Avocat servi avec Salade arrosée de Sauce Vinaigrette et Fruits Secs,

13,50€

TAPIOCA CREVETTES

Oeufs Brouillés, Épinards, Crevette et Tomates Cerises sur Tapioca tartiné avec Notre Crème d'Avocat servi avec Salade arrosée de Sauce Vinaigrette et Fruits Secs

13,50€

PANCAKES



OEUF ET BACON

Pancakes avec Emmental, Bacon, Épinards et Oeuf Frit, arrosées d'un fil de Sirop d'Érable

11,50€

SAUMON FUMÉ

Pancakes au Fromage à la Crème, Notre Crème d'Avocat, Saumon Fumé et Oeuf Poché, arrosées de Crème Balsamique

14,50€

BAGELS



BRIE ET OEUF

Fromage Brie, Épinards Sautés et Oeuf sur le Plat, servi avec des Nachos et une Mayonnaise aux Herbes et au Citron

12,50€

SAUMON FUMÉ

Saumon Fumé, Sauce au Yaourt, Salade, Concombre et Câpres, servi avec des Nachos et une Mayonnaise aux Herbes et au Citron

14,00€

POULET

Poulet, Mayonnaise aux Herbes et au Citron, Salade et Avocat, servi avec des Nachos et une Mayonnaise aux Herbes et au Citron

12,50€



Bol de Salade Thon



Bol de Salade Végétarienne



Pain Perdu Citrouille et Noix



Bol de Smoothie Açaí

BOLS DE SALADE



POULET

Salade, Poulet, Pomme, Fromage de Chèvre et Noix arrosée de Sauce Vinaigrette et Miel et servie avec du Pan Grillé

13,00€

THON

Salade, Filets de Thon en Conserve, Houmous de Betterave, Oignon Rouge, Tomate Cerise et Olives arrosée de Sauce Vinaigrette et accompagnée de Pain Grillé

13,00€

SAUMON FUMÉ

Salade, Saumon Fumé, Mozzarella, Tomate Cerise, Notre Crème d'Avocat et de Noix arrosée de Vinaigrette et de Sauce au Yaourt et servie avec du Pain Grillé

14,50€

VÉGÉTARIENNE

Salade, Bacon de Noix de Coco, Tomates Séchées, Poivrons Sautés, Champignons, Notre Crème d'Avocat et Oeuf Poché, arrosé de Sauce Vinaigrette et servie avec du Pain Grillé

13,00€

PAIN PERDU



CITROUILLE ET NOIX

Pain perdu avec Glace à la Vanille, Confiture de Citrouille, Noix, Miel, Sucre Glace et Cannelle

9,00€

FRUITS ROUGES

Pain perdu avec Confiture de Myrtilles, Fruits Rouges, Yaourt Naturel, Miel, Sucre Glace et Cannelle

9,00€

BOLS DE SMOOTHIE



BOL DE SMOOTHIE TROPICAL

Combinaison de Ananas, Mangue, Fruit de la Passion et Yaourt Nature, servi avec Granola Maison et Fruits Rouges

9,00€

BOL DE SMOOTHIE AÇAÍ

Combinaison d'Açaí avec Fraises, Banane, Mangue et de Boisson à L'Avoine, servi avec Fruits, Granola Maison et Sorbet à la Mangue

10,00€



Chakchouka à Esquina



Tacos à Esquina



Tacos Crevettes



Menu "Alvorada" et Menu "Nã Vás Com Fome"

À ESQUINA



CHAKCHOUKA À ESQUINA

Ragoût de Poivrons et de Tomates avec un Oeuf sur le plat, arrosée de Sauce au Yaourt, saupoudré de Coriandre et Accompagné de Pain Grillé

12,50€

TACOS À ESQUINA

Poulet Épicé, Salade, Purée de Haricots, Notre Crème d'Avocat et Fromage Emmental arrosé d'une Sauce au Yaourt et saupoudré de Coriandre

14,50€

TACOS CREVETTES

Crevette avec un Emincé de Poivrons Rouges, Tomate Cerise, Oignon et Mangue, Notre Crème d'Avocat, Fromage Emmental et un Mélange de Salades, arrosé avec de la Sauce Yaourt et saupoudré de Coriandre accompagné de Sauce Sweetchilli

14,50€

TACOS MU'RAFADOS

Viande en ragoût et effilochée, Betterave en Vinaigrette et Tomate, saupoudré de Coriandre et accompagné d'une Sauce au Yaourt

14,50€

MENU BRUNCH

MENU "ALVORADA" - 26,00€

Contient Cappuccino, Jus d'Orange Naturel, Pain, Croissant, Fromage, Jambon, Confiture, Beurre, Oeuf sur le plat, Mini Parfait Granola et Gâteau

MENU "NÃ VÁS COM FOME" - 30,00€

Contient Cappuccino, Jus Naturel (Ananas, Pomme et Gingembre), Oeufs Brouillés, Bacon, Champignons, Mini Bol de Smoothie Açai, Pancakes avec Yaourt Naturel, Fruits Rouges et Granola Maison

EXTRAS - EN COMPLÉMENT

Exclusif aux Plats de Brunch et Déjeuner

Tomate Cerise / Tomate Séchée / Poivrons Sautés / Salade Oeuf / Nachos / Sauce Hollandaise / Houmous de Betterave Notre Crème d'Avocat

2,30€

Bacon / Poulet / Champignons / Épinards / Purée de Haricots Bacon de Noix de Coco / Fromage Emmental / Fromage Frais Fromage Mozzarella / Fromage de Chèvre / Fromage Brie

2,80€

Saumon Fumé / Crevette

3,80€



Chemex



Crème Brûlée



Affogato

VOTRE CAFÉ TORRÉFIÉ SUR LE MOMENT



EXPRESSO COLOMBIE Doux, Notes Florales Vinicoles et Caramel

EXPRESSO BRÉSIL Moyen, un Peu Sucré, Notes de Chocolat **1,40€**

EXPRESSO ÉTHIOPIE Intense, Notes d'Agurmes et Florales

CAFÉ EN GRAIN OU MOULU - 250G (TAKE AWAY)

Colombie - 16€ Brésil - 16€ Éthiopie - 16€

CAFÉTÉRIA CAFÉ DE SPÉCIALITÉS



EXPRESSO MACCHIATO / CARIOCA DE CAFÉ

1,40€

PINGADO Café avec Nouage de Lait

ABATANADO

2,20€

CAFFÈ LATTE / LATTE MACCHIATO

2,50€

AMÉRICAIN

2,80€

DOUBLE SHOT / DOUBLE SHOT DÉCAFEINÉ

2,70€

CAPPUCCINO / ICE CAPPUCCINO

3,60€ / 4,10€

FLAT WHITE Double Shot

3,50€

CARAMEL LATTE / VANILLA LATTE

3,40€

ICED LATTE

3,40€

ICED LATTE AVEC VANILLA OU CARAMEL

3,80€

MOCHA / MOCACCINO

3,80€

CHOCOLAT CHAUD À la Crème / À la Crème et aux Noisette **3,80€ / 4,40€**

NOS RECOMMANDATIONS

CHEMEX 2 Pax / 4 Pax

5,00€ / 8,50€

AFFOGATO / ESQUINA'S AFFOGATO Avec Baileys

3,80€ / 4,40€

CHAI LATTE

3,80€

CRÈME BRÛLÉE

3,80€

EXTRAS ET SPÉCIALITÉS

Ajout à la Valeur du Produit

Boisson au Soja* / Boisson d'Avoine*

0,50€

Petite Théière de Lait / Chantilly

0,70€

*Sans Gluten et sans Lactose



Frappé Caramel Salé



Ice Tea à Esquina



Très Naturels

FRAPPUSQUINA



FRAPPÉS AU CAFÉ Café / Mocha 6,80€

FRAPPÉS SANS CAFÉ

Yoghourt / Yoghourt à la Fraise / Noix de Coco et Chocolat Caramel Salé / Oreo 7,20€

THÉ ET THÉ GLACÉ



THÉ* 2,40€

BREAKFAST TEA Servi avec du Lait 3,10€

ICE TEA À ESQUINA Citron / Pêche / Fruit de la Passion Avec Sirop et Thé Earl Grey 3,70€

*Peut être servi Chaud ou Froid

BOISSONS



EAU / EAU PÉTILLANTE 1,60€ / 2,10€

EAU PÉTILLANTE AVEC DES SAVEURS 2,70€

EAU TONIQUE / GINGER ALE 3,00€

BOISSONS GAZEUSES 3,00€

LAIT AU CHOCOLAT 2,80€

TRÈS NATURELS SANS SUCRES AJOUTÉS!



ORANGE 4,20€

LIMONADE Normal* / Fruit de la Passion** 4,20€

MANGUE ET ORANGE 4,20€

ORANGE ET CAROTTE 4,20€

POMME 4,20€

ANANAS, POMME ET GINGEMBRE 4,40€

BETTERAVE, CAROTTE, ORANGE ET GINGEMBRE 4,40€

ÉPINARD, POMME, GINGEMBRE ET CANNELLE 4,40€

ANANAS, POMME, MANGUE ET MENTHE 4,40€

*Avec Sucre Roux **Contient de la Pulpe



Parfaits



Crêpe Fraises et Topping



Crêpe 2 Boules de Glace et Topping



Crêpe Orange Caramélisée

PARFAITS



PARFAIT DE YAOURT ET GRANOLA

Yaourt Naturel, Granola Maison et Fruits arrosé d'un Fil de Miel

8,20€

PARFAIT D'AÇAÍ

Açaí accompagné de Yaourt Naturel, Granola Maison et Fruits finalisé avec du Beurre de Cacahuète

9,20€

PARFAIT DE BANOFFEE

Yaourt Naturel, Granola Maison, Banane, Caramel Salé et Chantilly

8,20€

CRÊPES PÂTE MAISON



SUCRE ET CANNELLE / SUCRE ET BEURRE

5,50€

NUTELLA / KIT KAT

6,50€

TOPPING*

6,50€

BANANE Et Topping*

8,00€

FRAISES Et Topping*

8,00€

GRANOLA MAISON Et Topping*

8,00€

1 BOULE DE GLACE Et Topping*

8,50€

2 BOULES DE GLACE Et Topping*

10,50€

ORANGE CARAMÉLISÉE

Crêpe avec Glace Vanille Bourbon arrosé d'un Sirop d'Orange Caramélisé Maison

10,00€

*TOPPING AU CHOIX: CHOCOLAT, CAMEL, FRAISE, NUTELLA, MIEL



Pancakes Tropicales



Pancakes Caramel Salé



Pancakes Noix de Coco, Chocolat et Framboises



Pancakes à Esquina

PANCAKES PÂTE MAISON



SUCRE ET CANNELLE 6,50€

NUTELLA / KIT KAT / TOPPING* Avec Chantilly 7,50€

YAOURT, BANANE, FRAISES ET MIEL 10,00€

TROPICALES

Pancakes au Yaourt, Frui de la Passion, Mangue, Fraise, Myrtille et Banane arrosées d'un fil de Miel 10,50€

BEURRE DE CACAHUÈTE

Pancakes arrosées de Sirop d'Érable avec Beurre de Cacahuète et de Banane, saupoudrées de Pépites de Chocolat 10,00€

CARAMEL SALÉ

Pancakes à la Banane et Glace Vanille Bourbon arrosées de Caramel Salé et saupoudrées de Granola Maison 10,50€

NOIX DE COCO, CHOCOLAT ET FRAMBOISES

Pancakes au Yaourt, Framboises et Glace au Chocolat, arrosées de Nutella et saupoudrées de Copeaux de Noix de Coco 10,50€

À ESQUINA

Pancakes au Yaourt Naturel, Miel, Confiture de Myrtilles et Glace à la Vanille Bourbon, saupoudrées de Fruits des Bois, Fraises et Granola Maison 11,00€

EXTRAS

Au Goût du Client

TOPPINGS

Caramel / Chocolat / Fraise / Miel / Nutella / Kit Kat 1,90€
Yaourt / Chantilly / Sirop d'érable / Confiture

TOPPINGS SPÉCIALES

Caramel Salé / Sirop d'Orange Caramélisé / Beurre de Cacahuète 2,10€

GRANULÉS

Oreo / Smarties / M&M's / Cacahuète / Noix 2,30€
Pépites de Chocolat / Biscuits Speculoos

FRUIT / GRANOLA MAISON

2,50€

BOULE DE GLACE / AÇAÍ

2,70€

GLACES

GOBELET OU CORNET 1 Boule / 2 Boules / 3 Boules 3,20€ / 5,40€ / 7,20€

TAKEAWAY BOÎTE 750 ml / 1500 ml

18,00€ / 30,00€



COUPE ALGARVE - 11,00€

Chocolat, Vanille Bourbon,
Saveur de l'Algarve et Chantilly



COUPE FRAISE - 11,00€

Vanille Bourbon, Fraise,
Sorbet de Fruit et Chantilly



COUPE KINDER BUENO - 11,00€

Chocolat, Vanille Bourbon,
Kinder Bueno et Chantilly



COUPE BANANA CHOC - 11,00€

Chocolat, Vanille Bourbon,
Banana Choc et Chantilly



COUPE STRACCIATELLA - 11,00€

Chocolat, Vanille Bourbon,
Stracciatella et Chantilly



COUPE AÇAÍ - 11,00€

Açaí, Sorbet Mangue, Sorbet Fraise, fini avec
Beurre de Cacahuète et Granola Maison



BANANE SPLIT - 12,00€

Glace au Chocolat, Vanille Bourbon et Fraise avec Banane et Chantilly



FRAISE SPLIT - 12,00€

Glace au Chocolat, Vanille Bourbon et Fraise avec Fraises et Chantilly

COCKTAILS

MOJITO Rum, Citron Vert, Menthe, Eau Pétillante, Angostura, Glace Pilée	8,50€
CAPIRINHA Cachaça, Jus de Citron Vert, Glace Pilée	8,50€
MIMOSA Prosecco, Jus d'Orange, Sirop de Groseille	6,50€
ST. GERMAIN SPRITZ St. Germain, Prosecco, Eau Pétillante, Citron, Romarin	8,50€
AMARGUINHA SOUR Amarguinha, Citron, Basilic	8,50€
ESQUINA SPRITZ Martini Fiero, Prosecco, Orange, Eau Pétillante	8,50€
APEROL SPRITZ Aperol, Prosecco, Eau Pétillante, Orange	8,50€
PORTO TONIC Porto Blanc Sec, Genièvre, Concombre, Menthe, Eau Tonique	8,50€
SPRITZ Vin Blanc, Moscatel, Kombucha de Framboise, Citronnelle, Jus de Citron Vert	8,50€
PASSION MAI TAI Spiced Rum, Fruit de la Passion, Orange Curaçao, Falernum, Jus de Citron	8,50€
PORN STAR MARTINI Vodka Vanille, Fruit de la Passion, Jus de Citron, Prosecco	8,50€
COCONUT HIGHBALL Dewar's Caribbean, Noix de Coco, Eau Pétillante, Jus de Citron Vert	8,50€
NEGRONI Martini RS Rubino, Martini Bitter, Bombay Sapphire, Tranches d'Orange	8,50€

COCKTAILS AU CAFÉ

ESPRESSO MARTINI Café Espresso (Choisir l'origine du Café), Vodka, Liqueur de Café	8,50€
IRISH COFFEE Irish Whisky, Café Espresso, Crème Fraîche	8,50€
ESQUINA'S AMERICANO Vermouth au Café, Eau Pétillante	8,50€

COCKTAILS SANS ALCOOL

TEPACHE TROPICAL Ananas, Mangue, Houblon	7,50€
SMOOTHIE Fruit de la Passion et Basilic - Vegan	7,50€

VINS ET BIÈRES

VIN ROUGE / VIN BLANC Verre	4,00€
VIN ROSÉ / SAUVIGNON BLANC / CHARDONNAY Verre	5,00€
SANGRIA BLANCHE Verre	6,00€
SANGRIA PÉTILLANTE Pichet	24,00€
SOMMERSBY	4,00€
BIÈRE ARTISANALE 1927 Munich Dunkel / Bavaria Weiss	3,80€
BIÈRE NOIRE / BIÈRE SANS ALCOOL / PANACHÉ / TANGO	2,50€
BIÈRE À LA PRESSION Petit / Grand	2,30€ / 4,20€

WHISKY

DEWAR'S 8 CARIBBEAN SMOOTH	5,00€
JACK DANIEL'S HONEY	6,00€
JACK DANIEL'S	5,50€

GIN

BOMBAY SAPPHIRE	11,00€
BOMBAY BRAMBLE	11,00€
HENDRICK'S	11,00€
BULLDOG	11,00€
BEEFEATER	11,00€
NORDÉS	12,00€
ADAMUS	12,00€
GIN SUL	12,00€

ALLERGÈNES - BRUNCH ET DÉJEUNER



CÉRÉALES
CONTENANT
DU GLUTEN



CRUSTACÉS



OEUFS



POISSONS



ARACHIDES



SOJA



LAIT



FRUITS
À COQUES



CÉLÉRI



MOUTARDE



GRAINES
DE SÉSAME



ANHYDRIDE
SULFUREUX
ET SULFITES



LUPIN



MOLLUSQUES

OEUFS

OEUFS SUR TOAST



OEUFS BÉNÉDICTE



BRUSCHETTAS

CREVETTE, CHUTNEY DE
POIVRONS ET FROMAGE FRAIS



BRIE, FIGUES ET NOIX



SAUMON FUMÉ



GRATINÉE AU POULET



TAPIOCA

TAPIOCA VÉGÉTARIEN



TAPIOCA À ESQUINA



CREPIOCA



PANCAKES

OEUF ET BACON



VÉGÉTARIENNES



SAUMON FUMÉ



TAPA BURACO

HOUMOUS DE BETTERAVE ROUGE
ET NACHOS



NOTRE CRÈME D'AVOCAT ET NACHOS



BOLS

BOL DE PATATES DOUCES ET
BACON VEGAN



BOL DE FALAFEL



BOLS DE SALADE

POULET



THON



SAUMON FUMÉ



VÉGÉTARIENNE



BOLS DE SMOOTHIE

TROPICAL



AÇAÍ



À ESQUINA

CHAKCHOUKA À ESQUINA



TACOS À ESQUINA



TACOS CREVETTES



MORUE "À ZÉ DO ESQUINA"



ALLERGÈNES - SE QUI EST DOUX NE NOS AIGRI PAS ET GLACES



CÉRÉALES
CONTENANT
DU GLUTEN



CRUSTACÉS



OEUFS



POISSONS



ARACHIDES



SOJA



LAIT



FRUITS
À COQUES



CÉLERI



MOUTARDE



GRAINES
DE SÉSAME



ANHYDRIDE
SULFUREUX
ET SULFITES



LUPIN



MOLLUSQUES

PARFAITS

PARFAIT DE YAOURT ET GRANOLA



PARFAIT D'AÇAÍ



PARFAIT DE BANOFFEE



CRÊPES

SUCRE ET CANNELLE



SUCRE ET BEURRE



NUTELLA



TOPPING



CONFITURE



BANANE - ET TOPPING



FRAISES - ET TOPPING



GRANOLA MAISON - ET TOPPING



BOULE DE GLACE - ET TOPPING



ORANGE CARAMÉLISÉE



PANCAKES

SUCRE ET CANNELLE



NUTELLA / TOPPING - AVEC CHANTILLY



YAOURT, BANANE, FRAISES ET MIEL



TROPICALES



BEURRE DE CACAHUÈTE



CARAMEL SALÉ



NOIX DE COCO, CHOCOLAT
ET FRUITS ROUGES



À ESQUINA



GLACES

TOUTES LES GLACES

