



ENTRADAS | Starters

- Couvert** • € 3,00
Pão, Manteiga e Paté
Bread, Butter and Paté
 - Sopa do Dia** • € 2,50
 - Pastéis de Milho (2 Unidades)** • € 2,75
Corn Cakes (2 per serving)
 - Cogumelos Recheados Gratinados** • € 10,80
Stuffed Mushrooms Gratin
 - Camarões com Alho** • € 12,75
Garlic Prawns
 - Salada de Polvo** • € 12,90
Octopus Salad
 - Camarão em Canoa de Ananás** • € 10,75
Prawns served in a Pineapple Boat
 - Gambas à La Plancha** • € 13,50
com Ervas Aromáticas e Sumo de Lima
Prawns with herbs and lime juice
- Saladas | Salads**
- Salada Mista** • € 6,00
Tossed Salad
 - Salada de Frango** • € 9,00
Chicken Salad
 - Salada de Camarão com Maionese** • € 11,50
Shrimp Salad With Mayonnaise



Pratos de Carne | Meat Dishes

- Moamba** • € 12,50
Galinha, Polpa de Moamba, Courgettes e Beringela; servida com Farinha de Mandioca
Chicken, palm butter, courgettes and eggplant; served with cassava flour
- Moamba de Ginguba** • € 12,95
Moamba with Peanut Sauce
- Cachupa** • € 11,90
Milho, vários tipos de feijão, carne de vaca, entrecosto, chouriços, mandioca e couve lombarda
Corn, various types of beans, beef, ribs, chouriço sausage, cassava and savoy cabbage
- Cachupa Refogada com Ovo Estrelado e Linguiça** • € 9,80
Stewed Cachupa with Fried Egg and Linguiça Sausage
- Bife do Lombo** • € 16,50
Escolha o Molho: Amendoim, Três Pimentas, Vinho Branco ou Mostarda
Sirloin Steak. Choose one sauce: Peanut, Three Peppers, White Wine or Mustard
- Cafriela** • € 10,75
Frango estufado com Molho de Limão e Cebola, vai a grelhar e é servido com Molho de Manteiga.
Chicken stewed in Lemon Juice and Onions. Then it's grilled and served with Butter Sauce
- Funge de Peito Alto** • € 12,95
Funje of Brisket
- Modje de Manel Antone** • € 13,50
Lamb Stew Criolo Style
- Carril de Frango** • € 10,90
Chicken Curry
- Bifinhos de Perú com Cogumelos** • € 11,50
Fillet of Turkey with Mushrooms



Pratos de Peixe | Fish Dishes

- Caldo de Peixe** • € 16,50
Lombos de Maruca, Camarão, Mandioca, Inhame e Batata
Fish Broth made with ling cod lons, prawns, cassava, yams and potatoes.
- Caril de Gambas** • € 16,00
Prawn Curry
- Caril de Peixe** • € 16,50
Fish Curry
- Bife de Atum** • € 12,50
Tuna Steak
- Moqueca de Camarão** • € 16,00
Camarão salteado em óleo de palma com molho feito à base de caju, amendoim, leite, cebola, alho, coentros e creme de marisco. Acompanha com arroz branco
Prawn Moqueca –prawn sauteed n palm oil with sauce made from cashews, peanuts, milk, onion, garlic, corander and seafood cream, served with whhite rice.
- Calulu de Peixe** • € 13,50
Peixe seco e fresco cozidos em óleo de alma com quiabos, courgetts, beringela e espinafres. Servido com Farinha de Mandioca
Fish Calulu – dried and fresh fish boiled in palm oil, okra, courgetts, aubergines and spinach. Served with cassava flour
- Bacalhau à Lagareiro** • € 15,50
Baked Codfish
- Arroz de Polvo** • € 13,50
octopus rice
- Garoupa Grelhada com Legumes** • € 16,50
Grilled Grouper with Vegetables
- Arroz de Garoupa Com Gambas** • € 16,50
Grouper rice with prawns
- Bacalhau com Natas** • € 12,90
Codfish with Cream
- Bacalhau à Brás** • € 11,50
Codfish Portuguese Style



Pratos Vegetarianos | Vegetarian Dishes

- Caril Vegetariano** • € 10,90
Vegetable Curry
- Mistura de Vegetais Salteados com Molho de Soja** • € 11,95
Sautéed vegetables mixture with Soy Sauce

Guarnições | Trimmings

- Arroz (dose)** • € 1,75
Rice (dose)
- Batata Frita (dose)** • € 1,75
French Fries (dose)
- Kisaka (dose)** • € 6,00
- Ovo Estrelado** • € 1,25
Egg Star
- Feijão de Óleo de Palma (dose)** • € 2,75
Palm oil beans (dose)



Sobremesas | Desserts

- | | | |
|---|---|---------------|
| Pudim de Leite Condensado | ● | € 3,10 |
| Condensed-milk pudding | | |
| Pudim de Queijo | ● | € 4,60 |
| Cheese pudding | | |
| Pudim de Coco | ● | € 4,10 |
| Coconut pudding | | |
| Mousse de Manga | ● | € 3,25 |
| Mango mousse | | |
| Bavaroise de Três Chocolates com Frutos Silvestres | ● | € 4,85 |
| Triple Chocolate Bavaroise with Wild Fruits | | |
| Salada de Frutos Tropicais | ● | € 4,90 |
| Tropical Fruits Salad | | |
| Prato de Frutas Tropicais | ● | € 5,75 |
| Tropical Fruits plate | | |
| Gelado de Manga com Banana Frita | ● | € 3,90 |
| Mango Ice Cream with Fried Banana | | |
| Doce de Papaia com Queijo de Cabra | ● | € 6,25 |
| Papaya compote with Goat's Cheese | | |
| Mix de Gelado | ● | € 4,50 |
| Mix Of Ice Cream | | |
| Arroz Doce | ● | € 2,95 |
| Sweet Rice | | |
| Fondue de Chocolate Sul Africano com Frutas | ● | € 6,50 |
| South African Chocolate fondue with fruits | | |



Menus de Grupo

(mínimo 15 pessoas)

Menu ANGOLA • € 25,00

Couvert: Torradas, pão, Paté de Atum, Manteiga, Azeitonas e Pastéis de Milho

Prato Principal: Calulu e Moamba

Sobremesa: Mousse de Manga **ou** Salada de Frutas Tropicais

Inclui Vinho da Casa Branco ou Tinto, Sangria Branca ou Tinta, Água, refrigerante e Café

Menu CABO VERDE • € 25,00

Couvert: Torradas, pão, Paté de Atum, Manteiga, Azeitonas e Pastéis de Milho

Prato Principal: Bife de Atum e Cachupa

Sobremesa: Mousse de Manga **ou** Pudim de Queijo

Inclui Vinho da Casa Branco ou Tinto, Sangria Branca ou Tinta, Água, refrigerante e Café

Menu PORTUGAL • € 21,90

Couvert: Torradas, pão, Paté de Atum, Manteiga, Azeitonas e Pastéis de Milho

Prato Principal: Bacalhau c/ Natas ou Lombinhos de Porco c/ Chèvre

Sobremesa: Arroz Doce **ou** Pudim de Leite Condensado

Inclui Vinho da Casa Branco ou Tinto, Sangria Branca ou Tinta, Água, refrigerante e Café

Menu 1 • € 19,90

Couvert: Torradas, pão, Paté de Atum, Manteiga e Azeitonas

Prato Principal: Cafriela **ou** Cachupa

Sobremesa: Mousse de Manga

Inclui Vinho da Casa Branco ou Tinto, Sangria Branca ou Tinta, Água, refrigerante e Café

Menu 2 • € 33,00

Couvert: Torradas, pão, Paté de Atum, Manteiga, Azeitonas e Pastéis de Milho

Prato Principal: Moqueca de Camarão + Cachupa **ou** Moamba

Sobremesa: Salada de Frutas Tropicais **ou** Pudim de Coco

Inclui Vinho da Casa Branco ou Tinto, Sangria Branca ou Tinta, Água, refrigerante e Café

Menu Personalizado Sob Consulta