

SAHEL

FOOD MENU

STARTERS

SALGADINHOS



SNACKS...

PATE DE GAROUPA



UM PATÉ DELICADO FEITO COM PEIXE FRESCO E ERVAS TRADICIONAIS, SERVIDO COM PÃO TARADO...

GROUPEUR PÂTÉ

A DELICATE PÂTÉ MADE WITH FRESH GROUPEUR AND TRADITIONAL HERBS, SERVED WITH TARADO BREAD...

BUZIO ESTUFADO



REFOGADO, COZINHADO LENTAMENTE COM ESPECIARIAS E CEBOLA, APRESENTADO EM CAÇAROLAS INDIVIDUAIS...

BUZIO STEW

BRAISED, SLOW-COOKED WITH SPICES AND ONIONS, PRESENTED IN INDIVIDUAL CASSEROLES...

PASTEL DE MILHO COM CARNE



PASTEL DE MILHO COM CARNE, CONDIMENTADAS E FRITAS ATÉ FICAREM DOURADAS, SERVIDAS COM UM MOLHO DE IOGURTE...

CORN AND MEAT PASTRY

CORN PASTRY WITH MEAT, SEASONED AND FRIED UNTIL GOLDEN BROWN, SERVED WITH A YOGHURT SAUCE...

KID'S CORNER

CACHORO QUENTE



HOT DOG...

ESPAQUETE NAPOLITANA



SPAGHETTI NAPOLITANA...

FRANGO EMPANADO COM MOLHO DE COCKTAIL



CHICKEN BREADED WITH COCKTAIL SAUCE POULET PANÉ SAUCE COCKTAIL...

PIZZA MARGARITA



PIZZA MARGARITA...

CHEESEBURGER WITH FRENCH FRIES



CHEESEBURGER WITH FRENCH FRIES...

MAIN COURSE

CACHUPA



UM GUISADO TRADICIONAL À BASE DE MILHO, FEIJÃO E OVOS FRITOS...

CACHUPA

A TRADITIONAL STEW MADE WITH CORN, BEANS AND FRIED EGGS...

CHEN



UM PRATO TÍPICO SENEGALÊS QUE COMBINA PEIXE FRESCO COM ARROZ, ACOMPANHADO POR UMA MISTURA DE LEGUMES E ESPECIARIAS...

CHEN

A TYPICAL SENEGALESE DISH THAT COMBINES FRESH FISH WITH RICE, ACCOMPANIED BY A MIXTURE OF VEGETABLES AND SPICES...

YASSA POULET



FRANGO MARINADO EM CEBOLA, MOSTARDA E LIMÃO, COZINHADO LENTAMENTE E SERVIDO COM ARROZ. ESTE PRATO É MUITO SABOROSO E AROMÁTICO...

YASSA POULET

CHICKEN MARINATED IN ONION, MUSTARD AND LEMON, COOKED SLOWLY AND SERVED WITH RICE. THIS DISH IS VERY TASTY AND AROMATIC...

TAJINE DE BORREGO



DELICIOSOS PEDAÇOS DE BORREGO COZIDOS EM LUME BRANDO COM AMÊNDOAS, SULTANAS E ESPECIARIAS, SERVIDOS SOBRE CUSCUZ, GUARNECIDOS COM LEGUMES ASSADOS...

LAMB TAJINE

DELICIOUS PIECES OF LAMB SIMMERED WITH ALMONDS, RAISINS AND SPICES, SERVED OVER COUSCOUS AND GARNISHED WITH ROASTED VEGETABLES...

SAHEL

FOOD MENU

DESSERTS

PUDIM DE LEITE (CABO VERDE)

UM PUDIM DE LEITE CARAMELIZADO, SUAVE E CREMOSO, TÍPICO DA COZINHA CABO-VERDIANA...

MILK PUDDING (CAPE VERDE)

A CARAMELIZED MILK PUDDING, SMOOTH AND CREAMY, TYPICAL OF CAPE VERDEAN CUISINE...

BAKLAVA (MARROCOS)

UM DOCE FEITO DE CAMADAS DE MASSA FILO RECHADAS COM NOZES E AMÊNDOAS, EMBEBIDAS EM XAROPE DE MEL E ÁGUA DE FLOR DE LARANJEIRA...

BAKALAVA (MOROCCO)

A SWEET MADE FROM LAYERS OF FILO PASTRY FILLED WITH WALNUTS AND ALMONDS, SOAKED IN HONEY SYRUP AND ORANGE BLOSSOM WATER...

GELADO DE KAMOCA (CABO VERDE)

KAMOCA ICE CREAM (CABO VERDE)

NOTA IMPORTANTE:

CASO VOCÊ TENHA ALGUMA ALERGIA OU INTOLERÂNCIA ALIMENTAR, DEIXE-NOS SABER. REGULAMENTO UE 1169/2011

IMPORTANT NOTE:

IN CASE YOU HAVE ANY ALLERGIES OR FOOD INTOLERANCE, PLEASE LET US KNOW.

ALLERGEN GUIDE



PEANUTS



SESAME



SOYBEANS



FISH



MOLLUSCS



GLUTEN



MILK



LUPIN



SULPHUR DIOXIDE



CUSTACEANS



TREE NUTS



EGG



CELERY



MUSTARD