

ÁGUA HOTELS

SALVILAVERDE

KARAVELA

ENTRADAS & SOPAS

STARTERS & SOUPS

Sopa de legumes da estação (vegan) <i>Seasonal vegetables soup</i>	300ecv 3.00€
Creme de marisco <i>Seafood Cream</i>	380ecv 3.80€
Carpaccio de atum <i>Tuna Carpaccio</i> Tiras finas de atum marinadas com limão, alcaparras e azeite <i>Thin slices of tuna marinated with lemon, capers and olive oil</i>	7.00ecv 7.00€
Ceviche de atum do Sal <i>Local tuna seviche</i> Atum marinado em limão e servido com chips de batata doce <i>Tuna marinated with lemon and served with sweet potato crisps</i>	550ecv 5.50€
Tártaro de Atum <i>Tuna tartare</i> Atum picado servido com papaia, alface, cebola, tomate, pimento e sésamo, marinado com azeite e vinagre balsâmico <i>Sliced tuna served with papaya, lettuce, onion, tomato, bell pepper and sesame, marinated with olive oil and balsamic vinegar</i>	750ecv 7.50€
Caprese (veggie) Tomate e mozzarella marinados com azeite e manjeriço <i>Mozarella and tomato marinated with olive oil and basil</i>	450ecv 4.50€
Escalivada (vegan) Courgette e pimentos grelhados, fio de azeite de alho <i>Roasted bell peppers & zucchini, dash of garlic olive oil</i>	450ecv 4.50€
Cocktail de camarão <i>Shrimp cocktail</i> Camarão cozido servido com molho cocktail e salada fresca <i>Boiled shrimp served with fresh salad and cocktail</i>	950ecv 9.50€
Queijo de cabra panado <i>Breaded goat cheese</i> Servido com molho de mel e mostarda <i>Served with honey & mustard sauce</i>	550ecv 5.50€

Tártaro de Novilho <i>Veal tartare</i> Bife de novilho picado e marinado com mostarda e pimenta preta, servido com cebola roxa, alcaparras e salsa <i>Steak tartare minced and marinated with mustard and black pepper, served with red onion, capers and parsley</i>	850ecv 8.50€
---	----------------

PASTA

Spaghetti ou Penne, escolha o acompanhamento

Spaghetti or Penne, on demand

Carbonara Bacon e cogumelos salteados com nata e servidos com parmesão <i>Bacon & mushrooms sauted with cream & served with parmesan</i>	900ecv 9.00€
Ragu Carne de novilho picada e salteada com tomate e especiarias <i>Minced beef sauteed with tomato & spices</i>	950ecv 9.50€
Veggie Amatriciana Molho de tomate, alho e cebola salteados com malagueta, servido com parmesão <i>Garlic, onion & tomato sauce sauteed with chili pepper, served with parmesan</i>	900ecv 9.00€
Esparguete de legumes e camarão <i>Prawn & vegetables spaghetti</i> Legumes da estação salteados com camarão <i>Seasonal vegetables sauteed with prawns</i>	1100ecv 11.00€
Penne Nostro (vegan) Molho de tomate, azeitonas, cogumelos, malagueta picante <i>Tomato sauce, olives, mushrooms & spicy chili</i>	950ecv 9.50€

DA HORTA

FROM THE VEGGIE GARDEN

Caril de grão e legumes ao leite de coco <i>Chickpea & vegetables curry with coconut milk (vegan)</i> Legumes da estação e grão-de-bico estufados com caril, sésamo e leite de coco, servidos com arroz branco <i>Seasonal vegetables and chickpea stewed with curry, sesame and coconut milk, served with white rice</i>	1050ecv 10.50€
Chili vegan picante <i>Spicy vegan chili</i> Pimento, cenoura, tomate, alho, cebola e feijão estufados com malagueta e especiarias, servido com arroz integral <i>Bell peppers, carrot, tomato, garlic, onion and beans stewed with spicy chili and spices, served with brown rice</i>	1100ecv 11.00€

POR ENCOMENDA

UNDER REQUEST (24h)

Catxupa (a partilhar 2 pessoas <i>to share 2 people</i>) Guisado tradicional de Cabo Verde com milho, feijão, batata-doce, mandioca, servido com carne de frango e porco salteadas com cebola e malagueta <i>Traditional Cape-Verdean stew with corn, beans, sweet potato, manioc, served with chicken and pork sauteed with onion and chili</i>	1800ecv 18.00€
Caldeirada de peixe com Pastis e especiarias <i>Fish stew with Pastis & spices</i> Peixe da nossa costa estufado com legumes, perfumado com Pastis e especiarias <i>Local fish stew with vegetables, perfumed with Pastis & spice</i>	1100ecv 11.00€
Peixe do dia grelhado <i>Grilled catch of the day</i> Peixe da nossa costa, servido com legumes grelhados e arroz <i>Fish from our coast, served with grilled vegetables and white rice</i>	1200ecv 12.00€
Moqueca de camarão <i>Coconut prawn stew</i> Estufado de camarão e legumes ao leite de coco, acompanhado de arroz branco <i>Prawn and vegetables stew with coconut milk, side of white rice</i>	1250ecv 12.50€
Risoto de lagosta <i>Lobster risotto</i> Risoto cremoso de lagosta de Cabo Verde, servido com parmesão <i>Cape Verdean lobster creamy risotto, served with parmesan</i>	2200ecv 22.00€
Fish & Chips <i>Panados de peixe da nossa costa, acompanhado de batata frita e salada mista</i> <i>Breaded fish from our coast, served with French fries and mixed salad</i>	950ecv 9.50€

Atum "Guerreiro" Atum salteado com molho de soja e azeite de alho, ratatouille de legumes, chips de batata-doce <i>Seared tuna with soy sauce and garlic olive oil, vegetables ratatouille, sweet potato chips</i>	1100ecv 11.00€
--	------------------

TERRA

EARTH

Bife de novilho grelhado <i>Grilled beef steak</i> Servido com salada mista e batata no forno com azeite, molho à sua escolha: Molho de Pimenta ou Cogumelos <i>Served with mixed salad and roasted rosemary potato, with your option of sauce: Pepper or Mushrooms sauce</i>	1700ecv 17.00€
Burguer Vila Verde Hambúrguer de novilho servido com queijo derretido, bacon crocante, alface, tomate, azeitonas e ovo estrelado, acompanhado de batata frita <i>Breaded fish, french fries and mixed salad</i>	1150ecv 11.50€
Bife à Karavela <i>Karavela steak</i> Salteado com alho, vinagre e mostarda, servido com bacon crocante, ovo estrelado e batata frita <i>Sauteed with garlic, vinegar & mustard, served with crispy bacon, fried egg and French fries</i>	1750ecv 17.50€
Peito de frango recheado <i>Filled chicken breast</i> Peito de frango recheado com fiambre e queijo, servido com molho de natas, acompanhado de batata rosti e salada mista <i>Chicken breast filled with ham & cheese, served with cream sauce, side of Rosti potato and mixed salad</i>	950ecv 9.50€
Costeleta de porco grelhada com ananás <i>Grilled pork rib with pineapple</i> Costeleta e ananás na grelha, servidos com batata-doce assada, acompanhado de arroz de ervilha <i>Pineapple and rib on the grill, served roasted sweet potato and a side of pea rice</i>	1000ecv 10.00€

DOCES

SWEETS

Fruta da estação laminada <i>Seasonal sliced fruit</i> Servido com bola de gelado <i>Served with ice cream scoop</i>	350ecv 3.50€
Bolo de Chocolate, pitadas de sal <i>Chocolate cake, pinches of salt</i> Servido com bola de gelado <i>Served with ice cream scoop</i>	400ecv 4.00€
Pannacotta, coulis de frutos vermelhos <i>Panacotta, red fruits coulis</i>	450ecv 4.50€
Doce de côco ao grogue <i>Coconut sweet with local rum</i>	450ecv 4.50€
Romeo & Juliet Queijo fresco com doce de morango <i>Cottage cheese with strawberry jam</i>	450ecv 4.50€
Cheesecake, coulis de frutos vermelhos <i>Cheesecake, red fruits coulis</i>	450ecv 4.50€
Pêra ao vinho <i>Pear with red wine</i>	450ecv 4.50€
Ananás caramelizado <i>Caramelized Pineapple</i> Bola de gelado do dia <i>Scoop of daily ice cream</i>	450ecv 4.50€
Gelato 1 bola scoop 2 bolas scoops 3 bola scoops	190 ecv 1,90€ 260 ecv 2,60€ 320 ecv 3,20€

1C - 100ecv Estimado cliente caso deseje consumir algum vinho ou espumante proveniente do exterior do nosso restaurante, ser-lhe-á aplicado uma taxa de rolha de 5.00€ ou 7.50€ por garrafa.	1C - 100ecv Dear customer if you want to consume some wine or sparkling wine from outside in our restaurant, a tax of €5.00 or €7.50 per bottle will be invoiced.
Alguns vinhos podem conter sulfatos.	The wines could contain sulfites
IVA incluído à taxa legal.	Legal VAT included.
Este estabelecimento dispõe de livro de reclamações.	Complaints Book available.

Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o "couvert" pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este inutilizado, conforme o ART 135 do Decreto de Lei 10/2015, de 16 de Janeiro. Não é permitida a venda de bebidas alcoólicas a menores de 18 anos.

No plate, food or beverage, including "couvert" can be charged if not requested or unused by the guest, according to article 135 of the Law Decree 10/2015 of January 16th. Alcoholic beverages may only be sold to people who are 18 or older.