

AGUA HOTELS

SALVILAVERDE

KARAVELA

ENTRADAS & SOPAS

STARTERS & SOUPS

Sopa de legumes da estação 300ecv | 3.00€
Seasonal vegetables soup

Beringela Recheada (G) 650ecv | 6.50€
Eggplant filled with vegetables
Panado com recheio de vegetais
Breaded vegetable stuffing

Empada de frango (G, L) 450ecv | 4.50€
Chicken pie
Em cama de alface
On a bed of lettuce

Carpaccio de atum do Sal (P) 800ecv | 8.00€
Local tuna carpaccio
Atum marinado em limão com pimentos, alcaparra e azeite
Tuna marinated in lemon with peppers, capers and olive oil

Carpaccio de serra (P) 900ecv | 9.00€
Saufish Carpaccio
Tiras finas de serra marinadas com limao, alcaparras e azeite
Thin slices of saufish marinated with lemon, capers and olive oil

Bau Bans (G, L) 800ecv | 8.00€
Pão caseiro recheado com barriga de porco cozido em soja
Homemade bread stuffed with pork belly cooked in soybeans

Tempura de camarão com maionese picante (C, LO, O) 1200ecv | 12.00€
Shrimp tempura with spicy mayonnaise
Camarão frito em tempura de cerveja com picante
Fried shrimp in spicy beer tempura

Bruschettas (G, L) 650ecv | 6.50€
Tostas de pão rústico com queijo cremoso, abacate e tomate marinado
Rustic bread toast with cream cheese, avocado and marinated tomato

Salada Santo Antão (L) 650ecv | 6.50€
Santo Antão Salad
Com queijo fresco de Santo Antão, alface, pepino, tomate, cebola vermelha e azeitona
With fresh Santo Antão cheese, lettuce, cucumber, tomato, red onion and olives

Tártaro de atum (P, L, SE) 850ecv | 8.50€
Tuna tartare
Atum picado servido com maionese de alcaparra, marinado com pimentos, cebola, azeite virgem e limão
Chopped tuna served with caper mayonnaise, marinated with peppers, onion, virgin olive oil and lemon

MAR

SEA

Atum braseado (P) 1300ecv | 13.00€
Braised tuna
Com mel e açafrão, batata a murro e repolho salteado
With honey and saffron, punched potatoes and sautéed cabbage

Filete de bica (P) 1100ecv | 11.00€
Common pandora
Com batata corada e espinafres
With ruddy potatoes and spinach

Polvo à lagareiro (MO) 2000ecv | 20.00€
Octopus "à lagareiro"
Salteado em alho com batata a murro e espinafre
Sautéed in garlic with potatoes and spinach

Espetada do mar (C, P, MO) 1500ecv | 15.00€
Sea skewered
Misto de peixe e marisco grelhados no espeto com legumes salteados
Mixed fish and seafood grilled on a spit with sautéed vegetables

Arroz de marisco (C, MO) 2000ecv | 20.00€
Shellfish rice

Peixe do dia (P) 1200ecv | 12.00€
Catch of the day
Peixe da nossa costa, servido com legumes grelhados e arroz branco
Fish from our coast, served with grilled vegetables and white rice

Serra panado (G, O) 1350ecv | 13.50€
Breaded saufish
Com salada e batata frita
With salad and french fries

TERRA

EARTH

Caril de frango (L) 1100ecv | 11.00€
Chicken curry
Peito de frango cozido com molho de caril, frutas e arroz basmati
Boiled chicken breast with curry sauce, fruit and basmati rice

Scaloppine de porco 1400ecv | 14.00€
Pork scaloppine
Lombinho de porco salteado em redução de vinho branco e alecrim com arroz basmati e batata corada
Pork tenderloin sautéed in a white wine and rosemary reduction with basmati rice and jacket potatoes

Filé Mignon (L) 2200ecv | 22.00€
Com molho de funghi porcini, chips de mandioca e tomate gratinado
With porcini funghi sauce, cassava chips and tomato gratin

Stroganoff de vitela (L) 1600ecv | 16.00€
Veal Stroganoff
Picado de filé mignon com arroz, molho de nata e cogumelos
Tenderloin mince with rice, cream sauce and mushrooms

Hamburguer à Karavela (L) 1200ecv | 12.00€
Karavela Hamburger
Com queijo cheddar, tomate e chips de batata
With cheddar cheese, tomato and potato chips

Entrecôte 1700ecv | 17.00€
Vitelo grelhado com mandioca frita e salteado de ananás e pimento
Grilled veal with fried cassava and pineapple and bell pepper sauté

Wok de frango 1200ecv | 12.00€
Chicken Wok
Cubos de peito de frango salteados com legumes frescos, soja e arroz
Sautéed chicken breast cubes with fresh vegetables, soy and rice

VEGETARIANO

VEGETARIAN

Risotto veggie (L) 1100ecv | 11.00€
Braised tuna
Com alho francês, cenoura, espinafre, courgette e queijo parmesão
With leek, carrot, spinach, courgette and parmesan cheese

PASTA

Spaghetti de lula e camarão (C, MO) 1600ecv | 16.00€
Spaghetti with squid and shrimp

Tagliatella carbonara (L, G) 1200ecv | 12.00€
Com bacon e nata servido com parmesão
With bacon and cream served with parmesan

Ravioli de ricotta e espinafres (L, G) 1300ecv | 13.00€
Spinach and ricotta ravioli
Com molho de 4 queijos
With 4 cheese sauce

Penne com molho tomate (G) 1000ecv | 10.00€
Penne with tomato sauce

Gnocchi de espinafres (G) 1250ecv | 12.50€
Spinach gnocchi
Com molho de tomate
With tomato sauce

DOCES

SWEETS

Tarte de pêssago (G, O, L) 450ecv | 4.50€
Peach Pie

Bolo pudim (G, O, L) 450ecv | 4.50€
Pudding Cake
Bolo de chocolate e pudim de leite
Chocolate cake and milk pudding

Mousse de manga (L) 450ecv | 4.50€
Mango Mousse
Com molho maracuja
With passion fruit sauce

Creme Catalana (G, O, L) 450ecv | 4.50€
Custard Cream
Creme de leite e ovo gratinado com açúcar mascavo
With passion fruit sauce

Taça de gelado com chocolate quente (L) 450ecv | 4.50€
Ice Cream with hot chocolate

Merengue de Laranja (O, L, G) 450ecv | 4.50€
Orange Meringue
Base de crumble com curto de laranja
Crumble base with orange shortening

Fruta da estação laminada 400ecv | 4.00€
Seasonal sliced fruit
Servido com bola de gelado
Served with ice cream scoop

G = Gluten | L = Lactose | O = Ovos | N = Frutos Secos | P = Peixe | C = Crustáceos | S = Soja | A = Amendoim | Al = Alpo
M = Mostarda | SE = Sésamo | DS = Dióxido de Enxofre e Sulfites | T = Tremço | MO = Moluscos

G = Gluten | L = Lactose | O = Eggs | N = Dry Fruits | P = Fish | C = Seafood | S = Soy | A = Peanut | Al = Celery
M = Mustard | SE = Sesame | DS = Sulfur dioxide and Sulfites | T = Lupines | MO = Molluscs

1C - 100ecv	1C - 100ecv
Estimado cliente caso deseje consumir algum vinho ou espumante proveniente do exterior do nosso restaurante, ser-lhe-á aplicada uma taxa de rolha de 5.00€ ou 7.50€ por garrafa.	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 sulfites.	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 155 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 155 of the Law Decree 10/2015 of January 16th. Alcoholic beverages may only be sold to people who are 18 or older.