



Legenda / Key



Porco /Pork



Ovos / Eggs



Leite / Milk



Nozes / Nuts



Amendoins / Peanuts



Sementes de sésamo / Sesame seeds



Glúten / Gluten



Peixe / Fish



Crustáceos / Crustaceans



Moluscos / Mussels



Vegetariano / Vegetarian



Tempo aproximado de preparação - 20 minutos
Approximate preparation time - 20 minutes



Petiscos	03
Snacks	
Refeições ligeiras	04
Light meals	
Sobremesas	05
Desserts	
Bebidas	06
Drinks	

Petiscos

Snacks

Azeitonas marinadas 5.200 AOA
Marinated olives



Prato de queijos e charcutaria 14.750 AOA
Cheese platter and cold cuts
presunto, salame, queijo parmesão e Emmental
ham, salami, parmesan and Emmental cheese



Croquetes de bacalhau 9.500 AOA
Codfish croquettes
com molho aioli
with aioli sauce



Croquetes de queijo 8.500 AOA
Cheese croquettes
com molho de cocktail
with cocktail sauce



Trio de marisco frito 15.500 AOA
Fried seafood trio
lulas, camarão e mexilhões
calamari, shrimp and mussels



Bruschetta de tomate 7.500 AOA
Tomato bruschetta



Bruschetta de abacate 8.500 AOA
Avocado bruschetta



Bruschetta de atum 9.000 AOA
Bruschetta with tuna



Bruschetta de presunto de Parma 11.000 AOA
Bruschetta with Parma ham



Tarte de carne assada à espanhola 13.500 AOA
Spanish baked beef pie



Pica-Pau 12.500 AOA
Beef tenderloin
lombo de vaca em molho Português
pickles e legumes
beef in Portuguese sauce with pickles and vegetables



Refeições ligeiras

Light meals

18.000 AOA

Prego no pão

Steak sandwich

lombo de vaca no pão com ovo
estrelado e batatas fritas
*beef tenderloin in bread roll with fried
egg and french fries*



Sandwich club IC

17.500 AOA

Club sandwich IC

torrada tripla em pão branco, peito de frango,
maionese, alface, tomate, ovo estrelado,
com salada de repolho e batatas fritas
*triple-decker slices of white toasted bread, chicken breast,
mayonnaise, lettuce, tomato, egg with coleslaw and french fries*



Hambúrguer de carne de vaca

19.750 AOA

Premium beef burger

hambúrguer de 220gr com bacon, queijo flamengo,
tomate, alface, molho tártaro e batatas fritas
*220gr beef burger with bacon, flamengo cheese,
tomato, lettuce, tartar sauce and french fries*



Prego no prato

22.500 AOA

Portuguese beef Steak

lombo de vaca com ovo estrelado e batatas fritas
beef tenderloin with fried egg and french fries



Almôndegas ao molho de tomate

16.500 AOA

Spanish meatballs in tomatoes sauce

almôndegas de carne em molho de tomate
beef meatballs in tomato sauce

Chouriço em vinho tinto com pão branco

15.000 AOA

Chorizo in red wine with white bread

chouriço salteado em vinho tinto
sausage sautéed in red wine



Huevos rotos

15.500 AOA

Spanish “Broken Eggs”

ovos à Espanhola com batatas fritas, presunto e chouriço
Spanish eggs with fries, ham and chorizo



Camarão ao alho

14.500 AOA

Portuguese garlic prawns



Sobremesas

Desserts

Churros e madrid com molho de chocolate 6.500 AOA
Spanish Churros

with chocolate sauce



Bolo de queijo de maracujá 9.000 AOA
Passion fruit cheesecake



Trio de gelados caseiros 7.500 AOA
Trio of homemade ice-cream



Prato de fruta da época 8.000 AOA
Seasonal fruit platter

Tarte de maçã caseira 8.500 AOA
Homemade apple pie

servido quente/frio e sorvete de baunilha
served hot/ cold & vanilla ice cream



Catalan crema 8.000 AOA
Crema Catalana

sobremesa Espanhola, creme de baunilha
e cobertura de caramelo crocante
*classic spanish dessert, silky, with vanilla
cream and crunchy caramel*



Bebidas

Drinks

Signature cocktails

Cosmopassion Esta adaptação não só honra o Cosmopolitan original, como também reflecte a cultura e o clima locais, tornando-o uma representação adequada da criatividade angolana na mixologia. *(vodka, simple syrup, Cointreau, lemon juice, passion fruit)* This adaptation not only honors the original Cosmopolitan but also reflects the local culture and climate, making it a fitting representation of Angolan creativity in mixology. 9.200 AOA

Mucua Passion Este cocktail não só celebra os ingredientes locais, como também combina diferentes perfis de sabor - tropical, cremoso e doce- tornando-o perfeito para ocasiões românticas ou simplesmente para desfrutar com os amigos. *(vodka, Amarula, Malibu, Mucua, passion fruit, coffee, honey)* This cocktail not only celebrates local ingredients but also combines different flavor profiles-tropical, creamy, and sweet -making it perfect for romantic occasions or simply enjoying with friends. 9.500 AOA

Gindungo no Olho It captures the essence of a culture that values community and the connections that bind us, even when those connections are frayed by gossip. No coração de Angola, entre mercados vibrantes e ruas movimentadas, ecoam no ar palavras sábias: "O gindungo no olho do outro é refresco". Este provérbio fala dos meandros da natureza humana, lançando luz sobre a tendência das pessoas para criticar os outros enquanto se esquecem dos seus próprios defeitos. Captura a essência de uma cultura que valoriza a comunidade e as ligações que nos unem, mesmo quando essas ligações estão desgastadas pela coscuvilhice. *(vodka, triple sec, Campari, lemon juice)* In the heart of Angola, among vibrant markets and bustling streets, wise words echo through the air: "The gindungo in someone else's eye is refreshment." This saying speaks to the intricacies of human nature, shedding light on the tendency of people to criticize others while forgetting their own flaws. 9.000 AOA

Bebidas

Drinks

Signature cocktails

Miramar garden Imagine entrar num oásis, escondido no coração de uma cidade vibrante. O ar é quente, mas tem um leve traço de frescura da brisa do oceano. Encontra-se no Gin Garden Miramar, um jardim lounge escondido onde a natureza e o luxo se misturam em perfeita harmonia.
(gin, lemon juice, apple juice) Imagine stepping into an oasis, tucked away in the heart of a vibrant city. The air is warm but carries the faintest trace of coolness from the ocean breeze. You find yourself in the Gin Garden Miramar, a hidden garden lounge where nature and luxury blend in perfect harmony.

8.700 AOA

LOVE IC Imagine-se num bar íntimo, à luz de velas, numa noite quente. A sala vibra com conversas tranquilas e jazz suave, o ar enche-se com a antecipação de algo que ainda está para vir. LOVE IC é mais do que um cocktail; é uma viagem de contrastes, uma dança delicada entre sabores arrojados e nuances subtis, evocando as complexas camadas de emoção que acompanham o amor.
(gin, strawberry, basil, fresh mint) Picture yourself in an intimate, candle-lit bar on a warm evening. The room hums with quiet conversations and soft jazz, the air filled with the anticipation of something yet to come. LOVE IC is more than a cocktail; it's a journey of contrasts, a delicate dance between bold flavors and subtle nuances, evoking the complex layers of emotion that come with love.

9.500 AOA

Bebidas

Drinks

Classical cocktails

Mucua Passion	9.500 AOA
Espanhola (<i>red wine, pineapple, condensed milk, vodka</i>)	8.500 AOA
Margarita (<i>tequila, triple sec, lime juice</i>)	9.500 AOA
Mai Tai (<i>rum, Curacao liqueur, orgeat syrup, lemon juice</i>)	9.500 AOA
Godfather (<i>whiskey, amaretto liqueur</i>)	9.500 AOA
Manhattan (<i>whiskey, sweet vermouth, bitters</i>)	9.000 AOA
Old Fashioned (<i>whiskey, simple syrup, bitters</i>)	8.500 AOA
Daiquiri (<i>rum, fresh lime juice, simple syrup</i>)	9.500 AOA
Negroni (<i>gin, vermouth rosso, Campari, orange peel</i>)	9.000 AOA
Whiskey Sour (<i>whiskey, lemon juice, sugar, egg white</i>)	9.000 AOA
Gin Fizz (<i>gin, lemon juice, simple syrup, soda</i>)	9.200 AOA
Porto Flip (<i>brandy, ruby port, egg yolk</i>)	9.000 AOA
Brandy Alexander (<i>brandy, crème de cacao, cream</i>)	9.000 AOA
White Russian (<i>vodka, coffee liqueur, cream</i>)	9.500 AOA
Black Russian (<i>vodka, coffee liqueur</i>)	9.300 AOA
Dry Martini (<i>vodka, gin, lemon zest</i>)	8.000 AOA

Bebidas

Drinks

Água com gás (25cl) 4.500 AOA
Sparkling water (25cl)

Água sem gás (50cl) 1.500 AOA
Still water (50cl)

Água sem gás (150cl) 3.000 AOA
Still water (150cl)

Coca-Cola / Pepsi 3.000 AOA

Cola-Cola Zero 3.000 AOA

Sprite/ 7up 3.000 AOA

Fanta / Mirinda 3.000 AOA

Ginger Ale 3.500 AOA

Red Bull 7.000 AOA

Sumos naturais 4.500 AOA

Laranja

Melancia

Ananás



