



CURADORIA

All Day Eatery

MENU CURADORIA












Menu Pequeno-Almoço | *Breakfast Set Menus*

Pequeno-almoço saudável <i>Healthy breakfast</i>	3
Pequeno-almoço continental <i>Continental breakfast</i>	3
Pequeno-almoço ocidental completo <i>Full western breakfast</i>	3
Pequeno-almoço angolano <i>Angolan breakfast</i>	4
Sumos <i>Juices</i>	4
Fruta e iogurte <i>Fruit and yogurt</i>	4
Cereais quentes e frios <i>Hot and cold cereals</i>	4
Ovos <i>Eggs</i>	5
Da padaria e cesto de pastelarias doce <i>From the baker & sweet bakery basket</i>	5
Doces preferidos <i>Sweet favorites</i>	5

Menu de Jantar | *Dinner Menu*

Saladas <i>Salads</i>	6
Sopa <i>Soup</i>	6
Entradas <i>Starters</i>	6
Prato principal <i>Main course</i>	7
Da grelha <i>From the grill</i>	8
Crie a sua própria massa <i>Create your own pasta</i>	9
Hambúrgueres <i>Burgers</i>	9
Pizza	10
Sobremesas <i>Desserts</i>	10

Legenda | *Key*

 Vegetariano <i>Vegetarian</i>	 Glúten <i>Gluten</i>	 Nozes <i>Nuts</i>	 Ovos <i>Eggs</i>
 Moluscos <i>Mussels</i>	 Amendoins <i>Peanuts</i>	 Leite <i>Milk</i>	 Crustáceos <i>Crustaceans</i>
 Peixe <i>Fish</i>	 Sementes de Sésamo <i>Sesame Seeds</i>		
 Tempo aproximado de preparação - 20 minutos <i>Approximate preparation time - 20 minutes</i>			

MENU PEQUENO-ALMOÇO | BREAKFAST SET MENU

Pequeno-almoço saudável *Healthy breakfast*

12.000 AOA

Seleção de sumos naturais: Laranja, limão ou maçã
Seleção de frutas laminadas
Torrada simples com compota
Iogurte natural de baixo teor calórico ou com sabor a fruta
Cereais sem açúcar com leite magro
Decafeinado ou chá de ervas

Choice of fresh squeezed juices: *Orange, lemon or apple*
Selection of sliced fruits
Toasted bread served with sugar free jam and butter
Low - calorie plain or fruit flavored yogurt
Sugar free cereal with low fat milk
Decaffeinated coffee or herbal tea

Pequeno-almoço continental *Continental breakfast*

12.000 AOA

Seleção de sumos naturais: Laranja, melancia, ananás e sumo do dia
Seleção de frutas laminadas
Seleção de croissants e pastelaria dinamarquesa
Pão de forma ou torrada servida com compota, mel e manteiga
Carnes frias e queijo laminado
Café, chá de assinatura ou chocolate quente

Choice of fresh squeezed juices: *Orange, watermelon, pineapple and juice of the day*
Selection of sliced fruit
Selection of croissants and danish pastry
Breakfast roll or toasted bread served with jam, honey and butter
Cold cuts and sliced cheese
Coffee, signature tea or hot chocolate

Pequeno-almoço ocidental completo *Full western breakfast*

16.000 AOA

Feito ao seu gosto | *Made the way you like*

Opção de sumos naturais | *Choice of fresh squeezed juices*

Laranja | *Orange*
Melancia | *Watermelon*
Ananás | *Pineapple*
Sumo do dia | *Juice of the Day*

Seleção de duas variedades de ovos da fazenda | *Choice of two farm fresh eggs:*

Cozido | *Boiled*
Escalfado | *Poached*
Mexido | *Scrambled*
Estrelado | *Sunny side up*
No ponto | *Over easy*

Escolha escolha de duas guarnições | *Choice of two garnishes*

Bacon | *Bacon*
Presunto de peru | *Turkey ham*
Batata frita caseira | *Homemade hash browns*
Tomate assado | *Roasted tomato*
Salsicha | *Sausage*
Feijão cozido | *Baked beans*
Café | *Coffee*
Chá de assinatura | *Signature tea*
Chocolate quente | *Hot chocolate*

MENU PEQUENO-ALMOÇO | BREAKFAST SET MENU

Pequeno-almoço angolano *Angolan breakfast*

12.000 AOA

Seleção de sumos naturais | *Choice of fresh juices:*

Laranja | *Orange*
Melancia | *Watermelon*
Ananás | *Pineapple*
Sumo do dia | *Juice of the day*

Seleção de duas variedades de ovos da fazenda | *Choice of two farm eggs*

Cozidos | *Boiled*
Escalfados | *Poached*
Mexidos | *Scrambled*
Estrelados | *Sunny side up*
No ponto | *Over easy*
Mollet | *Over medium*
Bem passado | *Over hard*

Escolha de dois acompanhamentos | *Choice of two garnishes*

Bacon | *Bacon*
Mandioca frita | *Fried cassava*
Picanha Caseira | *Homemade picanha*
Batata frita | *Homemade hash browns*
Jinguba torrada | *Toasted peanuts*
Salsicha | *Sausage*
Feijão cozido | *Baked beans*
Banana cozida | *Boiled banana*
Café | *Freshly brewed coffee*
Chá de assinatura | *Signature tea*
Chocolate quente | *Hot chocolate*

Sumos e leite | *Juices and milk*

4.000 AOA

Seleção de sumos naturais: Laranja, limão ou maçã
Seleção de sumos de pacote: Laranja, ananás ou marca Nutry
Seleção de leite: Gordo, meio gordo, de amêndoa ou de soja

Freshly squeezed: Orange, lemon or apple juice
Choice of chilled juice: Orange, pineapple or Nutry brand
Choice of: full cream, low fat, almond or soya milk

Fruta e iogurte | *Fruit and yogurt*

3.000 AOA

Seleção de: Banana, ananás ou smoothie de iogurte de maçã
Iogurte natural ou magro / Prato de frutas frescas da estação

Choice of: Banana, pineapple or apple yogurt smoothie
Plain or low-fat yogurt / Seasonal fresh fruit platter

Cereais quentes e frios | *Hot and cold cereals*

2.000 AOA

A sua seleção de cereais:

Corn Flakes, Coco Pops, Nestlé Crunch, Kellogg's, Frosties e All Bran
Seleção de leite magro e leite gordo
Flocos de aveia servidos com leite e açúcar
Seleção de leite gordo, leite magro e leite de soja
Bircher muesli
Flocos de aveia com leite, mel, maçã fresca, frutas secas e côco torrado

Your choice of cereals:

Corn Flakes, Coco Pops, Nestlé Crunch, Kellogg's, Frosties and All Bran
Choice of skimmed milk and full cream milk
Plain oatmeal porridge served with milk and sugar
Choice of skimmed milk, full cream milk and soya milk
Bircher muesli
Rolled oats in milk, honey, fresh apple, dried fruits and toasted coconuts

MENU PEQUENO-ALMOÇO | BREAKFAST SET MENU

Ovos | *Eggs*

Omelete de clara de ovo | *Egg white omelette* 8.500 AOA

Omelete simples | *Plain omelette* 8.000 AOA

Servido com dois recheios à sua escolha:

Tomate, cebola, queijo, cogumelos, ervas aromáticas ou pimenta

Acompanhado de selecção de pão torrado, compota, mel ou manteiga

With your choice of any two fillings:

Tomato, onion, cheese, mushroom, aromatic herbs or capsicum

Accompanied with a selection of toasted bread, jam, honey or butter

Selecção de duas variedades de ovos da fazenda 5.000 AOA

Choice of two farm fresh eggs:

Cozidos, escalfados, mexidos, estrelados ou no ponto

Todos os ovos são servidos com bacon, linguiça de porco, tomate grelhado,

cogumelos salteados, batata rústica ou feijão cozido e torrada

Boiled, poached, scrambled, sunny side up or over easy

All eggs are served with bacon, pork sausage, grilled tomato, sautéed mushrooms,

rustic potato or baked beans and toast

Ovos Benedict | *Eggs Benedict*   8.000 AOA

Ovo escalfado com presunto de porco, bacon, muffin inglês e molho holandês

Poached egg with pork ham, bacon, english muffin and hollandaise sauce

Ovos Luanda | *Eggs Luanda*  8.000 AOA

Ovos escalfados cobertos com abacate, linguiça de porco frito

e molho holandês, servido com batata frita

Poached eggs topped with avocado, fried pork sausage

and hollandaise sauce served with french fries

Da padaria | *From the baker* 3.000 AOA

Cesto com selecção de pastelaria doce | *Sweet bakery basket*

Selecção de muffins frescos feitos no forno, croissant de chocolate,

croissant de manteiga, pastelaria dinamarquesa e pastéis de natas

Selection of oven fresh muffins, chocolate croissant, butter croissant, danish

pastry and portuguese custard tart

Cesto de pão | *Bread basket*

Selecção de pães confeccionados no dia, rolos de pão, pão tostado

Torrada de pão branco e integral

Pão integral e baguete

Todos os itens são servidos com compota, marmelada, mel e manteiga

Selection of items baked fresh daily, bread rolls, white and brown toast

Multi grain bread and baguette

All items are served with jam, marmalade, honey and butter

Doces preferidos | *Sweet favorites* 5.000 AOA

Torre de panquecas | *Fluffy stack of pancakes*

Waffles caseiros | *Home made waffles*

Torrada francesa | *French toast*

Dois crepes com xarope de açúcar | *Two crepes with maple syrup*

Todos os doces favoritos são servidos com xarope de açúcar, cobertura

de chocolate e avelã, compota de ananás, manga, maçã, papaia ou maracujá

All sweet favorites are served with jam, maple syrup, chocolate

hazelnut spread, pineapple, mango, apple, papaya or passion fruit compote

MENU JANTAR | DINNER MENU

Saladas | *Salads*

Salada verde | *Green salad*  **5.000 AOA**

Alface, cebolinha, salsinha ou salsa, tomate cereja e cenoura
Lettuce, chives, parsley, cherry tomato and carrots

Salada de abóbora assada | *Roasted pumpkin salad*  **5.000 AOA**

Abóbora e abobrinha salteadas em molho de azeite e vinagre
Pumpkin and courgette tossed in a savoury oil and vinegar dressing

Salada cobb | *Cobb salad*  **5.000 AOA**

Salada mista de ervas, tomate, ovo, frango laminado, bacon e abacate servido com vinagrete de mostarda picante
Mixed salad leaves, tomato, egg, sliced chicken, bacon and avocado served with a tangy mustard vinaigrette

Salada niçoise | *Salad nicoise*  **7.000 AOA**

Alface, atum, ovos cozidos, azeitonas pretas, tomate e batata
Lettuce, tuna, boiled eggs, black olives, tomato and potato

Salada de César | *Caesar salad*   **9.000 AOA**

Alface, bacon, croûtons tostados e molho caesar
Lettuce, bacon, toasted croutons and caesar dressing

Extras

Frango | *Chicken* **14.500 AOA**

Gambas | *Prawns*  **18.500 AOA**

Sopa | *Soup* **6.000 AOA**

Creme de abóbora | *Cream of pumpkin* 

Caldo de frango com arroz e legumes | *Chicken broth with rice and vegetables*

Caldo verde com inhame, couve e chouriço 

Traditional Portuguese soup with yam, kale and chorizo

Entradas | *Starters*

Choco frito | *Fried cuttlefish*  **8.500 AOA**

Choco frito, pickles de legumes e molho tártaro
Fried cuttlefish, vegetable pickles and tartar sauce

Pica-pau   **9.500 AOA**

Lombo de vaca em molho português acompanhado de pickles e legumes
Beef tenderloin in portuguese sauce with pickles and vegetables

Gambas ao alho | *Garlic shrimp*   **12.500 AOA**

Molho de camarão e alho | *Shrimp and garlic sauce*

Legumes grelhados marinados ao pesto  **5.000 AOA**

Pesto marinated grilled vegetables

Servido com puré de batata e azeite virgem

Served with mashed potato and virgin olive oil

Carpaccio de vaca | *Beef carpaccio*  **8.000 AOA**

Rolinhos primavera de legumes | *Vegetable spring rolls*   **5.000 AOA**

Nuggets de frango | *Chicken nuggets*  **6.000 AOA**

Com molho da casa | *With homemade dipping sauce*

Mini hambúrguer vegetariano de lentilha    **8.000 AOA**

Mini vegetarian lentil burger

Crudites de legumes | *Vegetable crudites*  **5.000 AOA**

Servido com molho de mostarda e mel

Served with honey mustard dipping sauce

Pastéis de bacalhau | *Salted cod cakes*   **8.000 AOA**

MENU JANTAR | DINNER MENU


Prato principal | *Main course*

Caril indiano de legumes | *Indian vegetable curry set*   **9.000 AOA**

Servido com grão-de-bico, batata, molho indiano à base de iogurte e pão sírio
Served with chickpeas, potatoes, yogurt-based Indian dressing, raita and flatbread

Arroz oriental frito com legumes   **9.000 AOA**

Oriental style vegetable fried rice
Um clássico asiático | *An Asian classic*

Noodles com legumes   **9.000 AOA**

Vegetable stir fried noodles
Com molho de soja de alho
With garlic soy sauce

Extras

Frango | *Chicken* **12.000 AOA**

Gambas | *Prawns*  **14.000 AOA**

Mufete de garoupa | *Grouper mufete*  **16.000 AOA**

Especialidade angolana, garoupa grelhada servida com feijão de óleo de palma, banana pão, mandioca, farinha musseque e vinagrete angolano
An angolan speciality, grilled grouper fish served with beans flavoured with palm oil, banana, cassava, musseque farofa and angolan vinaigrette

Arroz de polvo | *Octopus rice*  **19.000 AOA**

Polvo fresco, arroz basmati, tomate, cebola, mistura de pimentos, salsa e molho de tomate
Fresh octopus, basmati rice, tomato, onion, mix bell pepper, parsley and tomato sauce

Carne de porco à tailandesa com alho e pimenta **12.000 AOA**
Thai garlic pepper pork

Fatias de porco salteadas com alho, pimenta e pepino servidas com arroz
Sliced pork stir fried with garlic, pepper and cucumber served with rice

Carne seca com muteta **13.000 AOA**

Iguaria local de carne de vaca seca, pasta de semente de abóbora e molho de tomate servida com funge de milho ou de bombó
A local delicacy of jerked beef, pumpkin seed paste and tomato sauce served with funge de milho or funge de bombó

Caril de frango indiano | *Indian chicken curry set*  **13.000 AOA**

Frango tenro com molho indiano à base de iogurte e pão sírio
Tender chicken with yogurt-based Indian dressing, raita and flatbread

Arroz de frango frito à moda da malásia  **12.000 AOA**

Chicken fried rice malaysian style
Servido com ovo estrelado | *Topped with a fried egg*

Prego no prato  **18.000 AOA**
Steak Sandwich

Pão ciabatta caseiro, lombo de vaca servido com ovo estrelado e batatas fritas
Homemade ciabatta bread, beef tenderloin, served with fried egg and french fries

MENU JANTAR | DINNER MENU

Da grelha | *From the grill*

Camarão tigre grelhado | *Grilled tiger prawns*  **22.000 AOA**

Com pão caseiro | *With homemade bread*

Meio frango grelhado | *Grilled half chicken*  **18.000 AOA**

Servido com pão de alho | *Served with garlic bread*


Lombo de vaca brasileiro | *Brazilian beef steak*  **26.000 AOA**

Lombo grelhado servido com pão de alho
Grilled beef tenderloin served with garlic bread

Filete de bacalhau do atlântico 250gr   **20.000 AOA**

Atlantic cod fillet 250gr

Servido com tomates e ervas | *Served with tomato and herbs*

Filete de salmão 220gr  **28.000 AOA**

Salmon Fillet 220gr

Servido com molho de tomate | *Served with tomato sauce*

Filete de porco envolto em bacon 180gr **14.000 AOA**

Bacon wrapped pork fillet 180gr

Sirlion de carne de vaca grelhado 220gr  **18.000 AOA**

Grilled beef sirlion 220gr

Servido com manteiga provençal clássica

Served with classic provençal butter

Todos os grelhados são servidos com legumes sazonais grelhados ou cozidos a vapor, e acompanhados por uma das seguintes opções à sua escolha:

All grilled items are served with grilled or steamed seasonal vegetables and your choice of:

Puré de batata | *Mashed potato* 

Batatas fritas | *French fries*

Molho de pimenta | *Peppercorn sauce* 

Feijão preto ou arroz cozido a vapor com salada verde

Black beans or steamed rice accompanied with green salad

Molho de cogumelos ou molho de manteiga de limão 

Mushroom sauce or lemon butter sauce

MENU JANTAR | DINNER MENU

Crie a sua própria massa *Create your own pasta*

9.000 AOA

Seleção de massa | *Choice of pasta*

Spaghetti

Penne

Fusilli

Seleção de recheio | *Choice of topping*

Vegetais | *Vegetables*

Frango | *Chicken*

Marisco | *Seafood*

Seleção de molhos | *Choice of sauce*

Pesto | *Pesto cream*

Queijo | *Cheese*

Tomate e manjeriço | *Tomato and basil*

Spaguetti Di Mare

14.000 AOA

Esparguete, lula, camarão e mexilhão

Spaghetti, shrimp, calamari and mussels

Servido com molho de tomate | *Served with tomato sauce*

Pasta primavera | *Spring pasta*

9.000 AOA

Tagliatelle, molho de tomate, azeitonas pretas, tomate cereja,

courgettes, mistura de pimentos e pesto de manjeriço

Tagliatelle, tomato sauce, black olives, cherry tomato, zucchini,

mix bell peppers and basil pesto

Esparguete à bolonhesa | *Spaghetti bolognese*

11.000 AOA

Um clássico italiano servido com um rico molho de carne e tomate

An Italian classic served with a rich beef and tomato sauce

Hambúrgueres | *Burgers*

Hambúrguer de carne bovina premium *Premium beef burger*

14.000 AOA

Hambúrguer de 220gr servido com bacon, queijo flamengo, tomate, alface, molho tártaro e batatas fritas

220gr beef burger served with bacon, flamengo cheese, tomato, lettuce, tartar sauce and french fries

Hambúrguer vegetariano caseiro *Homemade veggie burger*

9.000 AOA

Hambúrguer de 220gr de lentilha servido com

queijo flamengo, tomate, alface, maionese e batatas fritas

220gr Lentil burger served with flamengo cheese, tomato, lettuce, mayonnaise and french fries

Hambúrguer de frango | *Chicken burger*

11.000 AOA

Hambúrguer de 220gr servido com bacon,

queijo flamengo, tomate, alface, molho BBQ e batatas fritas

220gr chicken burger served with bacon, flamengo cheese, tomato, lettuce, BBQ sauce and french fries

MENU JANTAR | DINNER MENU

Pizza

Margherita

Molho de tomate, mozzarella, tomate e manjeriçao
Tomato sauce, mozzarella, tomato and basil

9.000 AOA

Churrasco de frango | *Chicken BBQ*

Molho de tomate, molho BBQ, mozzarella, frango, alho e ananás
Tomato sauce, BBQ sauce, mozzarella, chicken, garlic and pineapple

9.000 AOA

Luanda | *Luanda*

Molho de tomate, mozzarella, chouriço picante, cebola roxa, azeitonas verdes e molho picante
Tomato sauce, mozzarella, spicy chorizo, red onion, green olives and chilli sauce

9.000 AOA

Sobremesas | *Desserts*

6.000 AOA

Fondant de chocolate com chantilly
Chocolate fondant with chantilly cream

Fatia de torta ópera
Opera torte slice

Cheesecake de maracujá
Passion fruit cheesecake

Trio de gelados caseiros
Trio of homemade ice-cream

Churros com caramelo e molho de chocolate
Churros with caramel and chocolate sauce

Seleccção de frutas laminadas
Selection of sliced fruit

Pudim de arroz (servido frio)
Rice pudding (served cold)

Bolo floresta negra
Black forest cake



