



Casa *da* morna
by BUXA



MINDELO
SÃO VICENTE

MENU



PORTUGUÊS
apenas aceitamos 1 conta por mesa

FRANÇAIS
seulement une compte par table

ENGLISH
only one bill per table



SOPA | SOUPE | SOUP

Sopa de Legumes | Potage eu Légumes | Vegetables Soup

250,00

Canja de Galinha | Bouillon de Poulet | Chicken soup

300,00

ENTRADAS | ENTRÉES | STARTERS

Pão | Pain | Bread

150,00

Paté de Atum | Patê de Thon | Tuna Pate

100,00

Manteiga | Beurre | Butter

50,00

Ceviche de Peixe Serra / Atum | Ceviche de Poisson-Scie / Thon | Tuna / Sawfish ceviche

750,00

Carpaccio de Peixe Serra / Atum | Carpaccio de Poisson-Scie / Thon | Tuna / Sawfish

750,00

Carpaccio

Moreia frita (4) | Murène frite (4) | Fried moray eel (4)

800,00

Bolinhas de Alheira c/ Mostarda e Mel | Boules de Saucisse de Viande Portugaise Pannées avec Moutarde et Miel | Breaded balls of Portuguese Sausage with Mustard and Honey

500,00

Salada de Polvo c/ molho Vinagrete | Salade de Poulpe avec sauce Vinaigrette | Octopus salad with Vinaigrette sauce

950,00

Bolinhas de Bacalhau (4) | Acras de Morue (4) | Cod Fish Friters (4)

450,00

Rissóis Carne (4) | Acras de Viande (4) | Meat Fritters (4)

400,00

Pastéis de Milho (4) | Tartes au Maïs (4) | Corn Pastries (4)

300,00

Punheta de Bacalhau | Morue Effilée, Poivre, Oignons et Huile d'Olive | Shredded Cod Fish Salad with Onions, Pepper and Olive Oil

600,00

Azeitonas com Queijo Terra e Orégãos | Olives with local cheese and oregano | Olives avec fromage de terre et origan

350,00

Gambas Salteadas | Gambas Sautées | Sauteed Shrimps

900,00

Búzio à Kriola | Bulots a Crioula | Sea Snail Crioula Style

800,00

SALADAS | SALADE | SALADS

Salada Mista | Salade Mixte | Mixed Salad

450,00

Salada de Marisco à Casa da Morna (camarão, búzios e polvo) | Salade de Fruits de Mer à la Casa da Morna (crevette, buléot, poulpe) | Seafood Salad "Casa da Morna by Buxa Style" (shrimp, sea snails, octopus)

1200,00

MENU CRIANÇA | MENU ENFANTS | KIDS MENU

Douradinhos de Peixe c/ Batata frita | Nuggets de Poisson et frites | Fish Fingers w/ French fries

750,00

Hambúrguer de Vaca em prato c/ Batata frita e Ovo | Hamburger de vache sur le plat avec Pommes frites et œuf | Cow Burger on the plate with Potato and Egg

800,00



PORTUGUÊS
apenas aceitamos 1 conta por mesa

FRANÇAIS
seulement une compte par table

ENGLISH
only one bill per table



MENU VEGETARIANO | MENU VEGETARIAN | VEGETARIAN MENU PEIXE DO DIA

Lasanha de Legumes Lasagne aux Légumes Vegetables Lasagna	1000,00
Folhado Vegetariano Pâte Feuilletée Végétarienne Vegetarian Pie	1000,00

PEIXE | POISSON | FISH

Peixes do dia grelhado Poissons du jour grillé Fishes of the day grilled	PV
Espetada de Marisco Brochette des Fruits de Mer Seafood Brochette	2200,00
Folhado de Camarão Tourte au Crevettes et Gambas Shrimps and Gambas Pie	1800,00
Bacalhau à Zé do Pipo Morue Gratinée a la Mayonnaise Codfish Gratin with Mayonese	2200,00
Bacalhau à Narcisa Morue Frite, Sauce d'Oignons et Chips Fried Cod, Onions Sauce and Chips	2200,00
Bacalhau c/ Natas e Broa de Milho Morue à la Crème et Pain de Maïs Cod with Cream and Portuguese Corn Bread	1400,00
Polvo à Lagareiro Poupale au four avec Huile d'Olive Octopus at oven w/ Olive Oil	2200,00

CARNE | VIANDES | MEATS

Tornedó Fillet Mignon Beef Tornedó (Sirloin)	2300,00
Posta de Vitela à Portuguesa laminada Pieces de Veau tranché a la Portugaise Sliced Veal Steak Portuguese style	2100,00
Grelhado Misto Mixte de Viande grillé (Veau, Porc, Poulet) Grilled mixed Meats (Veal, Pork, Chicken)	1500,00
Peito de Frango Grelhado Blancs de Poulet grillé Grilled Chicken Breast	1200,00
Folhado de Frango Tourte au Poulet Chicken Pie	1300,00
Prego em Prato Steak de Veau grillé avec Oeuf, Frites et Salade Veal Steak w/ fried Egg, Fries & Salad	1800,00
Fêveras de Porco Grelhadas com Arroz de Tomate Steak de Porc grillées et Riz de Tomate Grilled Pork Steak w/ Tomato Rice Stew	1400,00
Bife de Vitela Gratinado c/ Queijo Mozzarella e Bechamel Steak de Veau au gratin avec Fromage Mozzarella et Béchamel Veal Steak gratin with Mozzarella Cheese and Bechamel	1900,00
Francesinha Especial Francesinha (Steak, Jambon, Fromage, Frites et Sauce du Chef) Francesinha (Steak, Ham and Cheese, French Fries and Chef Sauce)	
- Vaca / Boeuf / Beef -	1700,00
- Porco / Porc / Pork -	1400,00
- Frango / Poulet / Chicken -	1200,00

ACOMPANHAMENTOS | ACCOMPAGNEMENTS | SIDES

Arroz de tomate Riz de tomate Tomato Rice	Batata à murro Pommes de terre cuites au four Baked crushed potatoes
Arroz Seco Riz sec White Rice	Legumes salteados Légumes sautés Salted vegetables
Purê de Inhame Purée d'Inhame Yam Puree	Salada de Tomate e Cebola Salade de Tomate et Oignon Tomato and Onion Salad
Batata frita Frites French Fries	Batata Doce braseada Patate Douce braisée Braised Sweet Potato

Por cada acompanhamento extra +250 escudos



PORTUGUÊS
apenas aceitamos 1 conta por mesa

FRANÇAIS
seulement une compte par table

ENGLISH
only one bill per table



SOBREMESAS | DESSERT | DESERT

Mousse de Chocolate Mousse de Chocolat Chocolate Mousse	400,00
Leite Creme Crème Brûlée Creme Caramel	400,00
Cheesecake	400,00
Doce da Casa Da Morna <u>Dessert</u> Casa da Morna Dessert Casa da Morna	450,00
Doce de Limão Tasse à Citron Lemon Cup Sweet	400,00
Tarte de Maçã e Canela Tarte aux Pommes et Cannelle Apple and Cinnamon Pie	400,00
Pudim de Laranja Flan à l'orange Orange Pudding	400,00
Pudim de Queijo Terra Flan Fromage du Pays Island's Cheese Pudding	400,00
Queijo Terra com Doce de Papaia Fromage du Pays avec Confiture de Papaye Island's Cheese w/ Papaya Jam	400,00
Fruta da Época Assotris Fruits de Saison Assorted Season Fruits	400,00
Gelado Artesanal Glace Artesanale Artisanal Ice Cream	400,00

POR ENCOMENDA | PAR COMMANDE | BY ORDER

Bacalhau assado no forno Morue au four Codfish at oven	2200,00/pax
Arroz de Marisco Riz au Fruits de Mer Seafood Rice	2200,00/pax
Arroz de Polvo Riz de Poulpe Octopus Rice	2200,00/pax
Vitela assada no forno Rôti de Veau Roasted Veal	1800,00/pax

CASA DA MORNA BY BUXA

