



INFOS/ RESERVAS
CIDADE VELHA AO LADO DA
ESCOLA IEFP
TEL : +238 267 15 50
WHATSAPP : +238 583 28 11



SERVIÇO EXPRESSO MÁXIMO DE
20 MINUTOS
PRATO DO DIA

CRUZEIRO
RESTAURANTE

AUTÊNTICO. FRESCO. CABO VERDE

APERETIVO - APÉRITIFS - APERITIF

Rissois de frango

200 CVE
4x

Rissois de frango, crocantes por fora e macios por dentro, uma especialidade cabo-verdiana que combina tradição e sabor em cada mordida.

Rissois au poulet, dorés et croustillants à l'extérieur, fondants à l'intérieur, une spécialité cap-verdienne qui allie authenticité et gourmandise.

Chicken turnovers, golden and crispy on the outside, tender on the inside, a Cape Verdean specialty blending tradition and irresistible taste.



Pasteis de midjo

200 CVE
4x

Pasteis de midjo com atum, estaladiços e dourados, preparados com milho tradicional que realça o sabor autêntico de Cabo Verde em cada dentada.

Pasteis de maïs au thon, croustillants et dorés, une spécialité cap-verdienne qui marie le goût unique du maïs au fondant du thon.

Corn pastéis with tuna, golden and crispy, a Cape Verdean specialty blending the rustic flavor of corn with the tenderness of tuna.



Tabua

2 PERS
500 CVE

Longuiça, queijo de cabra, azeitonas
Saucisse fumé, fromage de chèvre, olives
Smoked sausage, goat's cheese, olives

4 PERS
900 CVE





INFOS/ RESERVAS
CIDADE VELHA AO LADO DA
ESCOLA IEFP
TEL : +238 267 15 50
WHATSAPP : +238 583 28 11



CRUZEIRO

RESTAURANTE

SERVIÇO EXPRESSO MÁXIMO DE
20 MINUTOS
PRATO DO DIA

PRATO - PLAT - DISH

Feijão preto

500 CVE

A fácil disponibilidade de feijão preto e o uso de pedaços de carne tornaram possível criar um prato reconfortante e nutritivo.

CHORIZO, BACON FUMADO, CARNE DE PORCO SALTEADA, FEIJÃO PRETO COM ARROZ

La facile disponibilité des haricots noirs et l'utilisation de morceaux de viandes ont permis de créer un plat reconfortant et nourrissant.

CHORIZO, LARD FUMÉ, PORC SAUTÉ, HARICOTS NOIRS ACCOMPAGNÉ DE RIZ

The he easy availability of black beans and the use of pieces of meat made it possible to create a comforting and nutritious dish.

PORK, SMOKED BACON, CHORIZO, SUGAR PEAS, CARROTS WITH RICE



Feijão pedra

500 CVE

Feijão é um prato reconfortante e nutritivo, muitas vezes preparado para ocasiões especiais. Ilustra perfeitamente a mistura de influências culinárias portuguesas e africanas em Cabo Verde.

CARNE DE PORCO, BACON FUMADO, FEIJÃO, COUVE PORTUGUESA, CENOURA COM ARROZ O XEREM

Le feijão est un plat reconfortant et nourrissant, souvent préparé pour les occasions spéciales. Il illustre parfaitement le mélange des influences culinaires portugaises et africaines au Cap-Vert,

VIANDE DE PORC, LARD FUMÉ, HARICOTS, CHOUX PORTUGAIS, CAROTTES ACCOMPAGNÉ DE RIZ OU POLENTA

Feijão It is a comforting and nutritious dish, often prepared for special occasions. It perfectly illustrates the blend of Portuguese and African culinary influences in Cape Verde.

PORK, SMOKED BACON, WHITE BEANS, PORTUGUESE CABBAGE, CARROTS WITH RICE OR XEREM



Congo

500 CVE

Congo é um prato emblemático de Cabo Verde, preparado com ervilhas de pombo. Este prato é um testemunho dos profundos laços culturais entre Cabo Verde e Angola

CARNE DE PORCO, BACON FUMADO, CHOURIÇO, ERVILHAS AÇUCARADAS, CENOURAS COM ARROZ

Le Congo est un plat emblématique du Cap-Vert, préparé à base de pois d'Angole (ou pois cajan). Ce plat témoigne des liens culturels profonds entre le Cap-Vert et l'Angola.

VIANDE DE PORC, LARD FUMÉ, CHORIZO, POIS D' AMGOLE, CAROTTES ACCOMPAGNÉ DE RIZ

Congo is an emblematic dish of Cape Verde, prepared with pigeon peas. This dish is a testament to the deep cultural ties between Cape Verde and Angola.

PORK, SMOKED BACON, CHORIZO, SUGAR PEAS, CARROTS WITH RICE



Catxupa

500 CVE

Catchupa (ou katxupa) é um prato tradicional cabo-verdiano, muito popular no arquipélago. É um prato reconfortante e nutritivo, muitas vezes considerado um símbolo da cozinha cabo-verdiana
CARNE DE VACA, MILHO, FEIJÃO VERMELHO E BRANCO COM ARROZ

Le catchupa (ou katxupa) est un plat traditionnel du Cap-Vert, très populaire dans l'archipel. C'est un plat réconfortant et nourrissant, souvent considéré comme un symbole de la cuisine cap-verdienne
VIANDE DE BOEUF, MAIS, HARICOTS ROUGES ET BLANCS ACCOMPAGNÉ DE RIZ

Catchupa (or katxupa) is a traditional Cape Verdean dish, very popular in the archipelago. It is a comforting and nutritious dish, often considered a symbol of Cape Verdean cuisine
BEEF, CORN, RED AND WHITE BEANS WITH RICE



Totoco – Massa ku galinha terra

700 CVE

Totoco or Massa de milho é um prato simples, mas essencial na cozinha cabo-verdiana. Reflete a resiliência e adaptabilidade da cultura cabo-verdiana. É um prato que recorda as raízes africanas de Cabo Verde aomesmo tempo que se integra perfeitamente no quotidiano do arquipélago.
GALINHA, MANDIOCA, FARINHA DE MILHO, ACCOMPANHADO DE ARROZ O XEREM

Totoco o Massa de milho est un plat simple mais essentiel dans la cuisine cap-verdienne. Elle reflète la résilience et l'adaptabilité de la culture cap-verdienne. C'est un plat qui rappelle les racines africaines du Cap-Vert tout en intégrant parfaitement à la vie quotidienne de l'archipel.
VIANDE DE POULET, MANIOC, FARINE DE MAIS ACCOMPAGNÉ DE RIZ OU POLENTA

Totoco o Massa de milho it is a simple dish, but essential in Cape Verdean cuisine. It reflects the resilience and adaptability of Cape Verdean culture. It is a dish that recalls Cape Verde's African roots while integrating perfectly into the daily life of the archipelago.

CHICKEN MEAT, MANIOC, CORN FLOUR, WITH RICE OR XEREM



Caldo peixe

700 CVE

Caldo de peixe é um prato tradicional cabo-verdiano, muito popular no arquipélago. é uma sopa de peixe, preparada com ingredientes frescos e locais. Este prato reflete a importância da pesca na cultura cabo-verdiana

PEIXE, MANDIOCA, CENOURA, BATATA ACOMPANHADO DE ARROZ O XEREM

Le caldo de peixe est un plat traditionnel du Cap-Vert, très apprécié dans l'archipel. il s'agit d'une soupe de poisson, préparée avec des ingrédients frais et locaux. Ce plat reflète l'importance de la pêche dans la culture cap-verdienne.

POISSON, MANIOC, CAROTTE, POMME DE TERRE ACCOMPAGNÉ DE RIZ

Caldo de peixe is a traditional Cape Verdean dish, very popular in the archipelago. it is a fish soup, prepared with fresh, local ingredients. This dish reflects the importance of fishing in Cape Verdean culture.

FISH, CASSAVA, CARROT, POTATO WITH RICE O XEREM





INFOS/ RESERVAS
CIDADE VELHA AO LADO DA
ESCOLA IEFP
TEL : +238 267 15 50
WHATSAPP : +238 583 28 11



CRUZEIRO

RESTAURANTE

SERVIÇO EXPRESSO MÁXIMO DE
20 MINUTOS
PRATO DO DIA

CARNE - VIANDE - MEAL

Frango refogado

700 CVE

Um prato herdado das antigas famílias de Cidade Velha, onde a carne cozinhava lentamente no fogo de lenha – entre tradições, temperos locais e memória cabo-verdiana.

CARNE DE VACA, CEBOLA, ARROZ O BATATAS FRITAS CASEIROS

Un plat hérité des anciennes familles de Cidade Velha, où la viande mijotait lentement au feu de bois, entre traditions, épices locales et mémoire capverdienne

VIANDE BŒUF, OIGNON, ACCOMPAGNÉ DE RIZ ET FRITES MAISON

A dish passed down from the old families of Cidade Velha, where beef simmered slowly over wood fire—rooted in tradition, local spices, and Cape Verdean memory.

BEEF, ONION, WITH RICE OR HOMEMADE CHIPS

Carne vaca salteada

800 CVE

Um prato herdado das antigas famílias de Cidade Velha, onde a carne cozinhava lentamente no fogo de lenha – entre tradições, temperos locais e memória cabo-verdiana.

CARNE DE VACA, CEBOLA, ARROZ PINTADO O BATATAS FRITAS CASEIROS

Un plat hérité des anciennes familles de Cidade Velha, où la viande mijotait lentement au feu de bois, entre traditions, épices locales et mémoire capverdienne

VIANDE BŒUF, OIGNON, ACCOMPAGNÉ DE RIZ ET FRITES MAISON

A dish passed down from the old families of Cidade Velha, where beef simmered slowly over wood fire—rooted in tradition, local spices, and Cape Verdean memory.

BEEF, ONION, WITH RICE OR HOMEMADE CHIPS

PEIXE - POISSON - FISH

Txitxaro - Chinchard - Horse Mackerel

700 CVE

Txitxaro, peixe popular em Cabo Verde, de sabor forte e textura succulenta. Grelhado, oferece um prato simples e autêntico da gastronomia local.

Le txitxaro, ou chinchard, est un poisson populaire au Cap-Vert, au goût prononcé et à la chair juteuse. Grillé, il offre un plat simple et authentique.

Grilled horse mackerel with a bold flavor and juicy texture. A simple yet truly authentic Cape Verdean dish.



Bonita

800 CVE

Bonita fresco grelhado, peixe próximo do atum com sabor suave mas característico. Uma opção leve e deliciosa da cozinha local.

Bonito frais grillé, proche du thon mais plus délicat, à la saveur douce et caractéristique. Une option légère et savoureuse de la cuisine locale.

Fresh grilled bonito, milder than tuna yet distinctive. A light and delicious choice from Cape Verdean cuisine.



Garoupa - Grouper

900 CVE

Garoupa, peixe nobre de carne branca, macia e deliciosa. Grelhada com perfeição, é uma verdadeira iguaria da cozinha cabo-verdiana.

La garoupa, poisson noble à la chair blanche, tendre et savoureuse. Grillée à la perfection, c'est une véritable spécialité capverdienne.

Grilled grouper with white, tender, and tasty flesh. A true Cape Verdean delicacy, cooked to perfection.



Atum - Thon - Tuna

1000 CVE

Atum fresco grelhado, de carne firme e sabor marcante. Preparado ao estilo cabo-verdiano, revela toda a frescura do mar.

Thon frais grillé, à la chair ferme et au goût intense. Préparé à la capverdienne, il exprime toute la fraîcheur de l'océan.

Fresh grilled tuna, with firm flesh and a rich flavor. Cape Verdean-style preparation that highlights the freshness of the sea.



Morreia - Morène - Moray eel

500 CVE
5x

Morreia frita, crocante e dourada, servida em pedaços. Uma iguaria tradicional muito apreciada em Cabo Verde.

Morène frite, croustillante et dorée, servie en morceaux. Une spécialité traditionnelle très appréciée au Cap-Vert.

Fried moray eel, crispy and golden, served by the piece. A much-loved traditional Cape Verdean specialty.



BEBIDAS - BOISSONS-DRINK

JUS NATURELS - SUMOS NATUREIS - NATURAL JUICES

BISSAP . HIBISCUS	
MANGA - MANGUE - MANGO	
CALABACEIRA - FRUIT DU BAOBAB - BAOBAB FRUIT (LACTOSE !)	300 CVE
MARACUJÁ - FRUIT DE LA PASSION - PASSION FRUIT	
CANA DE AÇUCAR - CANNE À SUCRE - SUGAR CANE	

GROGU - RHUM - RUM

CABRAL & MARTINS - GROGU NOVO	250 CVE
CABRAL & MARTINS - GROGU DOCE	350 CVE

CAIPIRINHAS

LIMÃO - CITRON - LEMON	600 CVE
BISSAP - HIBISCUS	600 CVE
MARACUJÁ - FRUIT DE LA PASSION - PASSION FRUIT	600 CVE

CERVEJAS - BIÈRES - BEER

KRIOLA	200 CVE
SUPERBOCK	250 CVE

VINHO - VIN - WINE

CHÃ TINTO - ROUGE - RED	1500 CVE
CHÃ VERDE - BLANC - WHITE	1500 CVE

SEM ÁLCOOL - SAN'S ALCOOL - ALCOHOL FREE

EAU -AGUA - WATER	150 CVE
FANTA	200 CVE
COCA COLA	200 CVE
MALT	200 CVE

SOBREMESAS - DESSERTS - DESSERT



Gelado - Glace - Ice cream

300 CVE

BOLCACHA MARIA - BISCUIT
MANGA - MANGUE - MANGO
BAUNILHA - VANILLE - VANILLA
MARACUJÁ - FRUIT DE LA PASSION - PASSION FRUIT
KAMOKA - FARINE DE MAIS TORRIFIE - ROASTED CORN FLOUR



PUDIM

300 CVE

Pudim caseiro, doce cremoso que derrete na boca, típico de Cabo Verde.

Flan maison onctueux, un dessert traditionnel qui fond en bouche.

Creamy homemade pudding, a smooth and classic Cape Verdean dessert.



CAFE - CAFÉ - COFFEE

ESPRESSO

100 CVE

CAFÉ

150 CVE