KISSANJE

Menu criado por Chef Afonso Videira

Menu de Degustação: 70.000 | c/Wine Pairing: 90.000

## PETISCOS

Arancini perdido pela Maianga | 3.300
*Molho de Ginguba | Crosta de Coco*

Accra | 3.800
*Corvina | Batata | Molho de Manga*

Esfera de Camarão | 5.500

Kingoles no seu caldo | 5.500

Cabrito Cigar | 5.500

Bife à Banguecoque | 5.500

## PARA ABRIR O APETITE…

Beringela Panada (v) | 9.700
*c/ Molho de Pimento*

Tutano do Kwanza-Norte | 8.600
*c/ Pão Torrado*

Tartar de Vazia | 10.200
*c/ Molho Trufado e Croutons Caseiros*

Carpaccio de Garoupa | 12.500
*c/ Alcaparras e Croutons*

Moelas Confitadas | 13.000
*c/ Cebola Roxa | Gindungo*

Ravioli de Rabo de Bói | x4: 13.000 | x6: 15.000
*Em caldo do mesmo*

Atum da Nossa Costa | 17.000
*Beurre Blanc | Maracujá | Batata Duchesse*

Ostras Gratinadas com Queijo do Lubango | 19.300

→

*Preços com IVA incluído*

## PARA DEGUSTAR…

Arroz Jollof com Pernil Desfiado | 13.000
*Opcão Vegetariana* 10.000

Arroz de Rabo de Bói | 15.000

Brandade de Pungo | 21.500
*Batata | Ervas | Azeite Aromático*

Pescada Escalada | 23.000
*Salada de Batata | Legumes da Época*

Tentáculo de Polvo da Caota, Grelhado | 23.600
*c/ Molho Virgem*

Barriga de Porco à Francesa | 30.000
*c/ Molho de Vinho Tinto*

Supremo de Frango do Campo, Très Chic | 33.000
*c/ Molho de Foie Gras*

Papillote de Borrego Malanjino | 35.000
*Borrego de Cacuso a Baixa Temperatura | Caldo do Mesmo | Legumes da Época*

Filet Mignon au Poivre | 35.000
*c/ Abóbora Assada*

Ribeye do Diplomata | 38.600
*Espinafre | Jus*

T-Bone Que Não Sabe Brincar | 86.000

## UM FINAL FELIZ

Onde É Que Está a Banana? | 8.200
Pudim de Azeite e Mel do Moxico | 8.600
Cocada | 9.700
*Côco e Sua Espuma | Leite Condensado | Gindungo*
Dame Blanche, Cúpula de Chocolate | 9.700
Tarte de Amendoim | 12.000
*c/ Caramelo e Chocolate de Cabinda*

REFORÇOS: Arroz Branco ou Legumes Salteados ou Batatas Coradas com Alho e Cebola Caramelizada | 5.500

*Preços com IVA incluído*