



Eden Madeiral

SABORES DO MAR, SABORES DA TERRA

Madeiral | Caminho de Calhau | São Vicente

madeiraleden@gmail.com | Aldina: +238 582 40 42

A nossa essência

No Caminho de Calhau, em São Vicente, o Eden Madeiral convida a descobrir Cabo Verde à mesa, num ambiente rural inspirado no agroturismo. O nosso conceito valoriza os produtos da terra e do mar, os sabores da época e os saberes da cozinha cabo-verdiana.

À frente da casa, Aldina e a sua equipa dão vida à morabeza: a arte de receber com proximidade, generosidade e atenção. Entre uma refeição partilhada e um momento de descanso, cada visita é um encontro com os sabores, as pessoas e o ritmo da ilha.

Menus & tarifas



Visual de ambiente fornecido

MENU SABORES DO MAR

1 500 CVE / pessoa

Entrada: Tiras de peixe com aioli

Prato principal: Peixe do dia grelhado ou no forno

Acompanhamentos incluídos: arroz e legumes da época.

Sobremesa incluída: Gelado caseiro e/ou pudim de leite, de queijo ou de fruta da época.

MENU SABORES DA TERRA

1 500 CVE / pessoa

Entrada: Linguiça e queijo da terra com pão torrado

Prato principal: Guisado de cabrito com legumes da terra

Acompanhamentos incluídos: arroz e legumes da época.

Sobremesa incluída: Gelado caseiro e/ou pudim de leite, de queijo ou de fruta da época.

MENU CHURRASCO

1 500 CVE / pessoa

Entrada: Linguiça e queijo da terra com pão torrado

Prato principal: Grelhada mista

Acompanhamentos incluídos: arroz e legumes da época.

Sobremesa incluída: Gelado caseiro e/ou pudim de leite, de queijo ou de fruta da época.

Suplemento de picanha ou filet mignon: + 800 CVE / pessoa

~ 200 g / pessoa

Menus: crianças com menos de 12 anos pagam 50%.

Tarifas em CVE por pessoa ou unidade indicada. Bebidas cobradas separadamente.

Menus

MENU CATCHUPA

1 500 CVE / pessoa

Entrada: Torresmo e/ou friginado

Prato principal: Catchupa

Acompanhamentos incluídos: arroz e legumes da época.

Sobremesa incluída: Gelado caseiro e/ou pudim de leite, de queijo ou de fruta da época.

MENU CALDEIRADA DE PEIXE

1 500 CVE / pessoa

Entrada: Peixe à moda da Aldina com torrada

Prato principal: Caldeirada de peixe conforme a disponibilidade do dia

Acompanhamentos incluídos: arroz e legumes da época.

Sobremesa incluída: Gelado caseiro e/ou pudim de leite, de queijo ou de fruta da época.

MENU MARISCADA

2 800 CVE / pessoa

Entrada: Tiras de peixe

Prato principal: Seleção de peixes e mariscos da época, servida com pão e aioli

Acompanhamentos incluídos: arroz e legumes da época.

Sobremesa incluída: Gelado caseiro e/ou pudim de leite, de queijo ou de fruta da época.

Suplemento de lagosta ou cigala / carrasco: + 1 500 CVE / pessoa

~ 400 g / pessoa

Pequeno-almoço - 1 200 CVE / pessoa

logurte, pão torrado, queijo, manteiga, marmelada, omelete ou ovo estrelado, catchupa guisada, fruta da época, sumo, leite, café ou chá.

Tarifa de pequeno-almoço por pessoa. Redução infantil não indicada.

Bebidas

Bebidas	CVE
Ice tea caseiro / Jarro	400 CVE
Sumo natural / Jarro	500 CVE
Água pequena	150 CVE
Água grande	300 CVE
Refrigerantes	250 CVE
Cerveja	250 CVE
Vinho da casa (copo)	250 CVE
Vinho - qualidade 1 / Garrafa	1 500 CVE
Vinho - qualidade 2 / Garrafa	2 500 CVE
Grogue arrangé	250 CVE
Bebidas espirituosas	450 CVE
Grogue envelhecido	350 CVE

Condições para grupos

10 clientes ou mais: refeições gratuitas para o guia e o motorista. Menos de 10 clientes: cada um paga 50% do preço do menu. Para guia e motorista, apenas água e chá incluídos; outras bebidas são cobradas à parte.

O número de clientes inclui adultos e crianças, excluindo guia e motorista.
Suplementos cobrados separadamente, ao preço integral.

Reservas

Envie um email com a data, o menu escolhido e o número de adultos e crianças.

madeiraleden@gmail.com
Aldina | Tel / WhatsApp: +238 582 40 42