

ALL DAY

Uma cozinha de autor que presta tributo aos Açores em toda a sua essência, inspirada pela terra e pelo mar que nos rodeiam. Privilegiamos a proveniência regional: quase a totalidade dos produtos que servimos é oriunda da região, com especial destaque para a nossa horta biológica no Santa Bárbara Eco-Beach Resort, onde colhemos diariamente ingredientes frescos, sazonais e cheios de identidade. Sob a consultoria do Chef Vítor Sobral e com a execução do Chef Residente Bruno Schmatz, cada prato celebra a origem, o produto e a autenticidade, elevando a experiência gastronómica a novos patamares. A concluir, a Chef de Pastelaria Filomena Costa assina sobremesas que fecham a refeição com equilíbrio, delicadeza e memória.

A signature cuisine that pays tribute to the Azores in all its essence, inspired by the land and the ocean that surround us. We prioritize regional sourcing: almost all the products we serve come from the islands, with special emphasis on our organic garden at Santa Bárbara Eco-Beach Resort, where we harvest fresh, seasonal ingredients every day—full of character and identity. Under the consultancy of Chef Vítor Sobral, and brought to life daily by Resident Chef Bruno Schmatz, each dish celebrates origin, produce and authenticity, elevating the dining experience to new heights. To finish, Pastry Chef Filomena Costa creates desserts that complete the meal with balance, delicacy and lasting memory.

COUVERT

O nosso pão, mousse de peixe assado, queijo fresco, manteiga e azeitona marinada.
Our bread selection, roasted fish mousse, fresh cheese, butter and marinated olives.
Contém glúten, laticínios, sulfitos, frutos de casca rija, peixe, sésamo | *Contains gluten, dairy, sulfites, tree nuts, fish, sesame.*
13.00€

ENTRADAS STARTERS

Sopa de legumes da nossa horta.
Vegetable soup from our farm.
6.00€

Tempura de legumes e geleia de pimenta e gengibre.
Vegetable tempura with pepper and ginger jelly.
Contém glúten | *Contains gluten*
11.00€

Camarão panado, maionese de alcaparras e pimenta da terra.
Breaded shrimp, caper mayonnaise and local Azorean pepper.
Contém crustáceos, ovo, mostarda, glúten, sulfitos | *Contains crustaceans, egg, mustard, gluten, sulfites.*
13.00€

Alho francês confitado, espargos e iogurte fumado.
Confit leek, asparagus and smoked yogurt.
Contém glúten, sulfitos, frutos de casca rija, mostarda | *Contains gluten, sulfites, tree nuts, mustard.*
14.00€

Cavala curada, ananás assado e marinada de funcho e anchova.
Cured mackerel, roasted pineapple and fennel-anchovy marinade.
Contém sulfitos, peixe | *Contains sulfites, fish.*
18.00€

Lâminas de lombo, pickles da nossa horta e batata-palha.
Beef loin slices, pickles from our farm, and shoestring potatoes.
Contém sulfitos, laticínios, mostarda | *Contains sulfites, dairy, mustard.*
21.00€

SANDUÍCHES SANDWICHES

Beringela assada em pão de sementes, pasta de edamame, tomate assado e molho de iogurte fumado.
Roasted eggplant on seed bread, edamame paste, roasted tomato and smoked yogurt sauce.
Contém glúten, laticínios, frutos de casca rija | *Contains gluten, dairy, tree nuts.*
15.00€

Rosbife, molho tártaro, alface coração e cebola frita.
Roast beef, tartar sauce, romaine lettuce and fried onion.
Contém glúten, sulfitos e ovo | *Contains gluten, sulfites, egg.*
16.00€

Hambúrguer de picanha maturada, queijo São Jorge, cebolada de bacon, alface e tomate da nossa horta.
Aged picanha burger with São Jorge cheese, bacon, caramelized onions, lettuce and tomato from our farm.
Contém glúten, laticínios, porco, sulfitos | *Contains gluten, dairy, pork, sulfites.*
21.00€

Prego de lombo em bolo lêvedo, com molho de manteiga dos Açores.
Beef loin sandwich in “bolo lêvedo”, with Azorean butter sauce.
Contém sulfitos, laticínios, ovo, mostarda e glúten | *Contains sulfites, dairy, egg, mustard, gluten.*
20.00€

- Disponível no Serviço de Piscina
Available as Poolside Service


- Disponível em Room Service
Available as Room Service


- Diponível para Takeaway
Available for Takeaway



SALADAS

SALADS

Bulgur com passas, damascos, tomate seco, tofu marinado e verdes.

Bulgur with raisins, apricots, sun-dried tomato, marinated tofu and greens.

Contém glúten, sésamo, sulfitos e soja | Contains gluten, sesame, sulfites soy.



16.00€

Salada Cesar de camarão e queijo da ilha.

Shrimp Caesar salad with São Miguel cheese.

Contém glúten, crustáceos, peixe, laticínios, sulfitos, sésamo, mostarda | Contains gluten, crustaceans, fish, dairy, sulfites, sesame.



18.00€

Disponível no Serviço de Piscina
Available as Poolside Service



Disponível em Room Service
Available as Room Service



Diponível para Takeaway
Available for Takeaway



PRINCIPAIS

MAIN COURSES

Bochecha de novilho estufada em vinho de Lajido, puré de batata e legumes da horta

Beef cheek braised in Lajido wine, mashed potato and farm vegetables.

Contém laticínios, sulfitos | Contains dairy, sulfites.

19.00€

Bife regional da vazia, ovo e batata frita (180g).

Sirloin regional steak, egg and french fries (180g).

Contém laticínios, mostarda, ovo, sulfitos | Contains dairy, mustard, egg, sulfites.

22.00€

Peixe dos Açores confitado, damascos, tomate seco e pimenta da jamaica, yuzu, puré de batata e espinafres.

Confit Azorean fish, apricots, sun-dried tomato, allspice and yuzu, served with mashed potatoes and spinach.

Contém peixe, laticínios | Contains fish, dairy.



25.00€

VEGETARIANO | VEGETARIAN

Penne com espargos, espinafres, queijo curado dos Açores, caju torrado e creme de legumes assados.

Penne with asparagus, spinach, aged Azorean cheese, toasted cashews, and roasted vegetable cream sauce.

Contém glúten, laticínios, soja, sulfitos, frutos de casca rija, aipo | Contains gluten, dairy, soy, sulfites, tree nuts, celery.



19.00€

Bife de couve-flor fumado, creme de legumes assados, chalotas e alho caramelizado com vinagrete de shiitake e malagueta.

Smoked cauliflower steak, roasted vegetable cream, caramelized shallots and garlic, with shiitake and chili vinaigrette.

Contém sulfitos, soja, aipo, lacticínios | Contains sulfites, soy, celery, dairy.



20.00€

CRIANÇAS

KIDS

Sopa de legumes da nossa horta.
Vegetable soup from our farm.

6.00€

Penne com creme de legumes assados e queijo dos Açores
Penne with roasted vegetable cream and aged Azorean cheese
Contém glúten, laticínios, soja, sulfitos, aipo | Contains gluten, dairy, soy, sulfites, celery.

15.00€

Massada de peixe dos Açores.
Fish and shrimp stew with short-cut pasta.
Contém crustáceos, peixe, glúten, porco, sulfitos | Contains crustaceans, fish, gluten, pork, sulfites.

18.00€

Bife de lombo regional com creme de manteiga e chips de batata (120g).
Regional tenderloin steak with butter cream and potato chips (120g).
Contém laticínios, mostarda, sulfitos | Contains dairy, mustard, sulfites.

19.00€

Menu de crianças disponível apenas para crianças até 16 anos.
Kids menu available only for children up to 16 years old.

Disponível no Serviço de Piscina
Available as Poolside Service



Disponível em Room Service
Available as Room Service



Diponível para Takeaway
Available for Takeaway



SOBREMESAS

DESSERTS

Fruta da Época.
Seasonal Fruit.

6.00€

Crème Brûlée de Maracujá.
Passion Fruit Crème Brûlée.
Contém ovo, laticínios | Contains egg, dairy

6.00€

Brownie de chocolate com gelado de baunilha.
Chocolate brownie with vanilla ice cream
Contém ovo, laticínios, glúten, frutos de casca rija | Contains egg, dairy, gluten, tree nuts

6.00€

Malassada, gelado de leite e limão, coco e ananás.
Malassada, lemon and milk ice cream, coconut and pineapple.
Contém laticínios, ovo, glúten | Contains dairy, egg, gluten.

6.00€

Pudim de queijada da “Vila Franca” com gelado de maracujá e gengibre.
“Vila Franca” queijada pudding, with passion fruit and ginger ice cream.
Contém laticínios, glúten, ovo | Contains dairy, gluten, egg.

6.00€

Tábua de queijos das ilhas (para duas pessoas).
Azorean cheese board (for two).
Contém laticínios, glúten, frutos de casca rija | Contains dairy, gluten, tree nuts.

15.00€