

JANTAR

DINNER

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€

Cogumelos, creme de abacate, gema curada e crocante da ilha.
Mushrooms, avocado cream, cured yolk and island crunch.
Contém laticínios, sulfitos, soja, aipo | *Contains dairy, sulfites, soy, celery.*

12.00€

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€

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

13.00€

Lula grelhada, legumes da horta assados e cebola frita.
Grilled squid, roasted farm vegetables and fried onion.
Contém moluscos, mostarda | *Contains clam, mustard.*

17.00€



ENTRADAS STARTERS

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 tenderloin slices, pickles from our farm, and shoestring potatoes.
Contém sulfitos, laticínios, mostarda | *Contains sulfites, dairy, mustard.*

21.00€

PRINCIPAIS MAIN COURSES

PEIXE | FISH

Peixe dos Açores, damascos, tomate seco e pimenta da jamaica, yuzu, puré de batata e espinafres.
Azorean fish, apricots, sun–dried tomato, allspice and yuzu, served with mashed potatoes and spinach.
Contém peixe, laticínios | *Contains fish, dairy.*

25.00€



Massada de peixe e camarão.
Fish and shrimp stew with short–cut pasta.
Contém crustáceos, porco, peixe, glúten, sulfitos | *Contains crustaceans, pork, fish, gluten sulfites.*

26.00€



Bacalhau assado, grão e batata doce.
Roasted cod, chickpeas and sweet potato.
Contém peixe, ovo, glúten, sulfitos, laticínios | *Contains fish, egg, gluten, sulfites, dairy.*
Contém porco, sulfitos, peixe | *Contains pork, sulfites, fish.*

27.00€

Disponível em Room Service
Availble as Room Service



CARNE | MEAT

Bochecha de novilho estufada em vinho de Lajido, puré de batata e legumes da nossa horta
Beef cheek braised in Lajido wine, mashed potato and farm vegetables.
Contém laticínios, sulfitos | Contains dairy, sulfites.
 19.00€

Bife do lombo grelhado, esparregado da encosta de Santa Bárbara e batata frita (180g).
Regional tenderloin steak, spinach purée from the hillsides of Santa Bárbara and French fries (180g).
Contém laticínios, mostarda, sulfitos | Contains dairy, mustard, sulfites.
 30.00€

Costeletinhas de borrego com arroz cremoso de cogumelos e açafroa.
Lamb cutlets with creamy mushroom rice and saffron.
Contém laticínios, sulfitos, porco | Contains dairy, sulfites, pork.
36.00€

VEGETARIANO | VEGETARIAN

Penne com creme de legumes assados e queijo dos Açores
Penne with roasted vegetable cream and aged Azorean cheese
Contém glúten, laticínios, soja, sulfitos frutos de casca rija, aipo | Contains gluten, dairy, soy, sulfites, tree nuts, celery.
 19.00€

Cogumelos, bulgur de frutos secos, creme de tofu e alface grelhada.
Mushrooms, dried fruit bulgur, tofu cream and grilled lettuce.
Contém soja, sulfitos, aipo, glúten | Contains soy, sulfites, celery, gluten.
20.00€

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, laticínios | Contains sulfites, soy, celer, 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.
Azorean fish stew 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 lacticínios, mostarda | Contains dairy, mustard.
 19.00€

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

Disponível em Room Service
Availble as Room Service



SOBREMESAS

DESSERTS

**Fruta da Época.
Seasonal Fruit.**

6.00€

Crème Brûlée de Maracujá.
Passion Fruit Crème Brûlée.

Contém lactose, ovo | *Contains dairy, egg.*



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€

Cremoso de chocolate, frutos vermelhos e gelado pistácio

Creamy chocolate with red berries and pistachio ice cream

Contém glúten, ovo, frutos de casca rija | *Contains gluten, egg, nuts.*



7.00€

Tábua de queijos das ilhas (2 pax).
Azorean cheese board (for two).

Contém glúten, lactose, furtos de casca rija | Contains gluten, dairy, tree nuts.



15.00€

Disponível em Room Service
Availble as Room Service

