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, as sobremesas 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, the desserts that complete the meal with balance, delicacy and lasting memory.

SANTA BARBARA
BY SINGULAR PROPERTIES

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, peixe, sésamo | *Contains gluten, dairy, fish, sesame.*

13.00€

ENTRADAS
STARTERS

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

6.00€

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.*

15.00€

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

14.00€

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.

24.00€

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, sésamo, soja | *Contains gluten, dairy, sesame, soy.*

16.00€

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

17.00€

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

24.00€

PIZZAS

Seleção de três queijos dos Açores.
A Selection of three cheeses from the Azores.
Contém glúten, laticínios, porco, sulfitos | Contains gluten, dairy, pork sulfites.

18.00€

Couve-flor e tomate da nossa horta, cogumelos e espargos.
Cauliflower and tomato from our farm, *mushrooms and asparagus*.
Contém glúten, sulfitos e soja | Contains gluten, sulfites soy.

15.00€

Atum, creme de cebola assada, orégãos, tomate seco e queijo.
Tuna, *roasted onion cream, oregano, sun-dried tomato and cheese*.
Contém glúten, peixe, sulfitos, porco | Contains gluten, fish, sulfites.

19.00€

SALADAS
SALADS

Frango crocante, ananás e vinagrete de mostarda e mel.
Crispy Chicken, *pineapple and honey mustard vinaigrette*.
Contém glúten, laticínios, mostarda, sulfitos | Contains gluten, dairy, mustard, sulfites

18.00€

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€

Couscous de beterraba, damascos, tomate seco, tofu marinado e verdes.
Beetroot couscous, apricots, sun-dried tomato, marinated tofu and greens.
Contém glúten, sulfitos, sésamo, soja | Contains gluten, sulfites, sesame soy.

16.00€

PRINCIPAIS
MAIN COURSES

CARNE | *MEAT*

Bife regional da vazia, ovo e batata frita caseira (180g).
Sirloin regional steak*, egg and homemade french fries (180g)*.
Contém laticínios, mostarda, ovo, sulfitos | *Contains dairy, mustard, egg, sulfites*.

25.00€

PEIXE | *FISH*

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.

35.00€

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€

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

20.00€

CRIANÇAS
KIDS

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.
20.00€

Bife de vazia com creme de manteiga e batata frita caseira (120g).
Regional tenderloin steak *with butter cream and homemade french fries (120g).*
Contém laticínios, mostarda, sulfitos | Contains dairy, mustard, sulfites.
19.00€

Peito de frango frito e legumes da nossa horta.
Fried chicken breast *with fresh vegetables from our farm.*
Contém glúten, laticínios, mostarda, sulfitos | Contains gluten, dairy, mustard, sulfites.
16.00€

Massa Gemeli, queijo e manteiga dos Açores.
Gemelli pasta *with cheese and butter from the Azores.*
Contém lacticínios, glúten | Contains dairy, gluten.
15.00€

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

SOBREMESAS
DESSERTS

Fruta da Época.
Seasonal Fruit.
6.00€

Bola de Gelado.
Ice Cream Scoop .
Contém laticínios | Contains dairy.
4.00€

Crème Brûlée de Maracujá.
Passion Fruit Crème Brûlée.
Contém ovo, laticínios | Contains egg, dairy.
7.00€

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.
7.00€

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.
7.00€

Tábua de queijos das ilhas (para duas pessoas).
Azorean cheese board (for two).
Contém glúten, lactose, sulfitos, frutos de casca rija | Contains gluten, dairy, sulfites, tree nuts.
16.00€

Disponível no Serviço de Piscina
Available as Poolside Service

Disponível em Room Service
Available as Room Service

Disponível para Takeaway
Available for Takeaway