# 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, 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, sulfites, 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.*

**12.00€**

**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€**

**Alho francês confitado,** espargos e iogurte fumado.
***Confit leek,*** *asparagus and smoked yogurt.*
*Contém glúten, laticínios, sulfitos, frutos de casca rija, mostarda | Contains gluten, dairy, 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, mostarda, glúten, sulfitos | *Contains crustaceans, egg, mustard, gluten, sulfites.*

**15.00€**

# ENTRADAS
# *STARTERS*

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

**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.

**24.00€**

# PRINCIPAIS
# MAIN COURSES

## PEIXE | *FISH*

**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.*

**28.00€**

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

**29.00€**

**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.*

**35.00€**

## 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, porco, soja | Contains dairy, sulfites, pork, soy.

**27.00€**

**Bife de acém maturado,** legumes da nossa horta e batata frita (180g).
***Aged beef chuck steak****, vegetables from our farm and French fries (180g)*.
Contém laticínios, mostarda, sulfitos | *Contains dairy, mustard, sulfites*.

***29.00€***

**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, glúten | *Contains soy, sulfites, 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*

**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€**

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

**19.00€**

**Massada de peixe dos Açores.**
***Azorean fish stew pasta.***
Contém crustáceos, peixe, glúten, porco, sulfitos | Contains crustaceans, fish, gluten, pork, sulfites.

**20.00€**

**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 laticínios, 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€**

**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€**

**Mousse de lima e manjericão** e sobert de manga.
***Lime and basil mousse*** *with mango sorbet.*
Contém laticínios, glúten, ovo | Contains dairy, gluten, egg.

**7.00€**

**Rabanada de bolo lêvedo** e ananás dos Açores.
***Bolo Lêvedo French Toast*** *with Azorean Pineapple.*
Contém laticínios, glúten, ovo | *Contains dairy, gluten, egg.*

**7.00€**

**Cremoso de chocolate,** frutos vermelhos e gelado pistácio.
***Creamy chocolate*** *with red berries and pistachio ice cream.*
Contém glúten, laticínios, ovo, frutos de casca rija | *Contains gluten, dairy, egg, nuts.*

**9.00€**

**Tábua de queijos das ilhas (2 pax).**
***Azorean cheese board (for two).***
*Contém glúten, lactose, sulfitos, frutos de casca rija | Contains gluten, dairy, sulfites, tree nuts.*

**16.00€**

**Disponível em Room Service**
***Available as Room Service***