

ALL DAY

Uma cozinha de autor, que presta tributo aos Açores em toda a sua essência. O Chef Consultor Vítor Sobral, imprime a sua marca nas cartas do grupo Singular Properties, realçando os produtos locais e sazonais, elevando a experiência gastronómica a novos patamares.

A signature cuisine that pays tribute to the Azores in all its essence. Consultant Chef Vítor Sobral leaves his mark on the menus of the Singular Properties group, highlighting local and seasonal products, elevating the gastronomic experience to new heights.

COUVERT

O nosso pão, mousse de atum, pasta de beterraba, manteiga e azeitona marinada.
Our bread selection, tuna mousse, beetroot spread, butter and marinated olives.

Contém glúten, laticínios, peixe, sulfitos, frutos casca rija | *Contains gluten, dairy, fish, sulfites, hardshell fruits.*



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 | *Contains crustaceans, egg, mustard, gluten.*



14.00€

Espargos e abóbora grelhados, sésamo, molho de laranja e cardamomo.
Grilled asparagus and pumpkin, with sesame, orange and cardamom sauce.

Contém laticínios, sésamo | *Contains dairy, sesame.*



17.00€

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.*

20.00€

SANDUÍCHES SANDWICHES

Hummus em pão de sementes, beringela, tomate assado e cebola marinada.
Hummus in seed bread, eggplant, roasted tomato and marinated onion.

Contém glúten, sulfitos e mostarda | *Contains gluten, sulfites, mustard.*



15.00€

Rosbife, creme de abacate, cebola marinada e caviar de mostarda.
Roast Beef, avocado cream, marinated onion, and mustard caviar.

Contém glúten, sulfitos e mostarda | *Contains gluten, sulfites, mustard.*



17.00€

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, ovo, sulfitos, mostarda | *Contains gluten, dairy, egg, sulfites, mustard.*



19.00€

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 e glúten | *Contains sulfites, dairy, gluten.*



20.00€

- Disponível no Serviço de Piscina
Available as Poolside Service


- Disponível em Room Service
Aavailble as Room Service


- Diponível para Takeaway
Available for Takeaway



SALADAS

SALADS

Bulgur com passas, damascos, tomate seco, tofu marinado e verdes. <i>Bulgur with raisins, apricots, sun-dried tomato, marinated tofu and greens.</i> Contém glúten, sésamo e soja Contains gluten, sesame, soy.		14.00€
Salada de atum , cogumelos marinados e vinagrete de oregãos. <i>Tuna salad with marinated mushrooms and oregano vinaigrette.</i> Contém peixe, soja e mostarda Contains fish, soy, mustard.		17.00€
Salada de camarão com ananás, creme de papaia e pão torrado. <i>Shrimp salad with pineapple, papaya cream, and toasted bread.</i> Contém glúten, crustáceos, sulfitos Contains gluten, crustaceans, soy.		18.00€

PRINCIPAIS

MAIN COURSES

Filetes de abrótea fritos , aioli de coentros e arroz de limão. <i>Fried forkbeard fillet, coriander aioli and lemon rice.</i> Contém peixe, ovo, glúten, laticínios Contains fish, egg, gluten, dairy.	20.00€
Bife regional da vazia , ovo e batata frita (180g) <i>Sirloin regional steak, egg and french fries (180g).</i> Contém laticínios, mostarda, ovo, sulfitos Contains dairy, mustard, egg, sulfites.	22.00€
Peixe do dia com legumes da nossa horta e creme de limão galego. <i>Catch of the day with vegetables from our farm with Azorean lime cream.</i> Contém peixe, lacticínios Contains fish, dairy.	26.00€
Penne com espargos , espinafres, queijo curado dos Açores, cajú torrado e creme de legumes assados. <i>Penne with asparagus, spinach, aged Azorean cheese, toasted cashews, and roasted vegetable cream sauce.</i> Contém glúten, laticínios Contains gluten, dairy.	19.00€
Bife de couve-flor fumado , creme de legumes assados, chalotas e alho caramelizado com vinagrete de shiitake e malagueta. <i>Smoked cauliflower steak, roasted vegetable cream, caramelized shallots and garlic, with shiitake and chili vinaigrette.</i>	21.00€

Disponível no Serviço de Piscina
Available as Poolside Service



Disponível em Room Service
Avaible as Room Service



Diponível para Takeaway
Available for Takeaway



CRIANÇAS

KIDS

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



6.00€

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.

Contém glúten, laticínios | Contains gluten, dairy.



15.00€

Bife regional com creme de manteiga e chips de batata (120g).
Regional steak with butter cream and potato chips (120g).

Contém lacticínios, mostarda, sulfitos | Contains dairy, mustard, sulfites.

18.00€

Massada de peixe dos Açores
Fish and shrimp stew with short-cut pasta.

Contém crustáceos, peixe, sulfitos | Contains crustaceans, fish, sulfites.



20.00€

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
Availble 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.

8.00€

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.



8.00€

Tarte de chocolate com creme de pistácios e gelado de baunilha.

Chocolate tart with pistachio cream and vanilla ice cream.

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



9.00€

Tábua de queijos das ilhas (para duas pessoas)
Azorean cheese board (for two)

Contém laticínios, glúten | Contains dairy, gluten.

19.00€