

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.

**SANTA
BARBARA**
BY SINGULAR PROPERTIES

ENTRADA / STARTER

Sopa de legumes da nossa Horta
Vegetable soup from our Farm
6.00€



O nosso pão
Our bread

Contém glúten, laticínios | *Contains gluten, dairy*

4.00€



Manteiga, alecrim e flor de sal
Butter, rosemary, and fleur de sel

Contém laticínios | *Contains dairy*

2.00€



SANDUÍCHES / SANDWICHES

Prego do lombo em bolo lêvedo com molho de manteiga
Sirloin steak in buttery sweet bread "bolo lêvedo"

Contém sulfitos, laticínios e glúten | *Contains sulfites, dairy, gluten*

17.00€



Hambúrguer de picanha maturada, queijo amanteigado dos Açores, cebolada de bacon,
alface e tomate da nossa horta

*Aged "picanha" burger with soft cheese from the Azores, bacon onion stew,
lettuce and tomato from our Farm*

Contém sulfitos, mostarda, ovo, laticínios e glúten | *Contains sulfites, mustard, egg, dairy, gluten*

18.00€



Hummus, beringela, tomate assado e cebola marinada
Hummus, eggplant, roasted tomato and marinated onion

Contém glúten | *Contains gluten*

13.00€



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

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

15.00€



SALADAS | SALADS

Rosbife em salmoura fumada, compota de beterraba e laranja com puré de couve-flor e inhame

Roasted beef in smoked brine, beetroot and orange jam with cauliflower and yam puree

Contém sulfitos | *Contains sulfites*

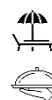


16.00€

Espargos e abóbora grelhada, creme de queijo fresco e molho de laranja e cardomomo

Asparagus and grilled pumpkin, fresh cream cheese with orange and cardomom sauce

Contém laticínios, sésamo | *Contains dairy, sesame*



15.00€

Três texturas de cogumelos marinados com molho de yuzu e queijo da ilha

Three textured marinated mushrooms with yuzu sauce and Island cheese

Contém laticínios, soja | *Contains dairy, soy*



15.00€

CRUS & FRIOS | RAW AND COLD CUTS

Porco regional, escabeche, tomate seco, farofa de amêndoa e trufa

Regional pork, escabeche, sun-dried tomato, almond farofa and truffle

Contém sulfitos, frutos de casca rija, ovo | *Contains sulfites, dry fruits, egg*

15.00€

Ceviche de polvo, puré de batata-doce e hortelã

Octopus ceviche with sweet potato puree and mint

Contém moluscos | *Contains molluscs*



20.00€

Camarão panado, maionese de alcaparras e pimenta da terra
Breaded shrimp, caper mayonnaise and local pepper

Contém crustáceos, glúten | *Contains crustaceans, gluten*



14.00€

PRINCIPAIS | MAIN COURSES

PEIXE / FISH

Peixe do dia confitado com legumes da nossa horta e creme de limão galego
Catch of the day confit fish with vegetables from our Farm with Galician lemon cream

Contém laticínios | *Contains dairy*



26.00€

CARNE / MEAT

Bife do lombo de novilho com creme de manteiga dos Açores e legumes
Tenderloin steak with Azorean butter cream and vegetables

Contém laticínios, mostarda | *Contains dairy, mustard*



25.00€

VEGETARIANO / VEGETARIAN

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*



21.00€

CRIANÇAS | KIDS

Sopa de legumes da nossa Horta
Vegetable soup from our Farm



6.00€

CARNE | MEAT

Bife do lombo com creme de manteiga dos Açores e chips
Tenderloin steak with Azorean butter cream and chips

Contém laticínios, mostarda | *Contains dairy, mustard*



17.00€

PEIXE | FISH

Massada de peixe dos Açores
Azorean fish pasta

Contém crustáceos, sulfitos | *Contains crustaceans, sulfites*



19.00€

Menu disponível apenas para crianças até 16 anos

Menu available only for children up to 16 years old

SOBREMESA | DESSERT

Crème brûlée de maracujá
Passion fruit crème brûlée

Contém laticínios, ovo | *Contains dairy, egg*

6.00€



Tarte de chocolate com creme de pistácios e gelado de baunilha
Chocolate tart with pistachio cream and vanilla ice cream

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

9.00€



Ananas dos Açores, infusão de especiarias e chá Gorreana
Azorean Pineapple, spice infusion, and Gorreana tea

Contém glúten, lactose | *Contains gluten, dairy*

7.00€

Tábua de Queijos da Ilhas
Island Cheese Board

Contém glúten, laticínios | *Contains gluten, dairy*

19.00€



Pudim com ananás dos Açores em 3 texturas
3-textured Azorean pineapple pudding

Contém ovo, sulfitos | *Contains egg, sulfites*

8.00€



Fruta da Época
Seasonal Fruit
6.00€



Gelado
Ice Cream
4.00€

Disponível no serviço de piscina

Available at pool service



Disponível em room service

Room service available

