

JANTAR

DINNER

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, sulfitos, frutos de casca rija, peixe |
Contains gluten, dairy, sulfites, tree nuts, fish.



13.00€

ENTRADAS STARTERS

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

6.00€

Sopa de peixe dos Açores.
Azorean fish soup.
Contém peixe | *Contains fish.*

10.00€

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€

Cogumelos grelhados, com molho de tomate, aipo e queijo da ilha.
Grilled mushrooms, with tomato sauce, celery, and Azorean cheese.
Contém laticínios, soja | *Contains dairy, soy.*

15.00€

Espargos e abóbora grelhada, sésamo, molho de laranja e cardamomo.
Asparagus and grilled pumpkin, sesame, with orange and cardamom sauce.
Contém laticínios, sésamo | *Contains dairy, sesame.*



17.00€

Tártaro de novilho, trufa, avelã, e vinagrete de cogumelos.
Beef tartare, truffle, hazelnut, and mushroom vinaigrette.
Contém frutos de casca rija, mostarda, ovo | *Contains tree nuts, mustard, egg.*



18.00€

ENTRADAS STARTERS

Atum, creme de abacate e coentros, redução de sake e farofa de pistácios.
Tuna, avocado and cilantro cream, sake reduction, and pistachio farofa.
Contém glúten, frutos de casca rija, soja, peixe | *Contains gluten, tree nuts, soy, fish.*

19.00€

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.*

20.00€

PRINCIPAIS MAIN COURSES

PEIXE | FISH

Filetes de abrótea fritos, aioli de coentros e arroz de limão.
Fried forkbeard fillet, coriander aioli and lemon rice.
Contém peixe, ovo, glúten, sulfitos, laticínios | *Contains fish, egg, gluten, sulfites, dairy.*

20.00€

Massada de peixe e camarão.
Fish and shrimp stew with short-cut pasta.
Contém crustáceos, sulfitos | *Contains crustaceans, sulfites.*



26.00€

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

28.00€



Disponível no Serviço de Piscina
Available as Poolside Service

Disponível em Room Service
Availble as Room Service



CARNE | MEAT

Bife do lombo grelhado, esparregado da encosta de Santa Bárbara e batata frita (180g).

Tenderloin *regional steak*, *spinach purée from the hillsides of Santa Bárbara and French fries (180g).*

Contém laticínios, mostarda, ovo | *Contains dairy, mustard, egg.*

 30.00€

Costeletinhas de borrego com arroz cremoso de cogumelos e açafoa.

Lamb cutlets *with creamy mushroom rice and saffron.*

Contém laticínios, sulfitos | *Contains dairy, sulfites.*

 34.00€

Costeleta bovina grelhada, com bulgur, legumes, batata-doce frita e molho de trufa e ervas (2 pax).

Grilled beef chop, *with bulgur, vegetables, sweet potato fries, with truffle and herb sauce (serves 2).*

Contém laticínios, sulfitos | *Contains dairy, sulfites.*

95.00€

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.*

Contém glúten, laticínios | *Contains gluten, dairy.*

 19.00€

Caril de cenoura assada e grão com arroz aromático de limão e caju.

Roasted carrot and chickpea curry *with aromatic lemon and cashew rice.*

Contém frutos de casca rija | *Contains tree nuts.*

21.00€

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.*

 21.00€

CRIANÇAS
KIDS

Sopa de legumes da nossa horta.

Vegetable soup *from our farm.*

 6.00€

Bife regional com creme de manteiga e chips de batata (120g).

Regional steak *with butter cream and potato chips (120g).*

Contém laticínios, mostarda | *Contains dairy, mustard.*

 18.00€

Penne com espargos, espinafres, queijo curado dos Açores, cajú torrado e creme de legumes assados.

Penne with asparagus, *spinach, aged Azorean cheese, toasted cashews, and roasted vegetable cream sauce.*

Contém glúten, laticínios | *Contains gluten, dairy.*

 15.00€

Massada de peixe dos Açores.

Azorean fish stew pasta.

Contém crustáceos, sulfitos | *Contains crustaceans, 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



SOBREMESAS

DESSERTS

Fruta da Época.
Seasonal Fruit.

6.00€

Malassada, gelado de leite e limão galego, coco e ananás.
Malassada, azorean lime and milk ice cream, coconut and pineapple.

Contém lacticínios, ovo, glúten | *Contains dairy, egg, gluten.*

7.00€

Crème Brûlée de Maracujá.
Passion Fruit Crème Brûlée.

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

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 glúten, lactose | *Contains gluten, dairy.*

 8.00€

Cremoso de queijo da ilha, com ananás e gelado de mel com o seu favo.
Azorean cheese cream with pineapple and honey ice cream with honeycomb.

Contém lactose | *Contains dairy.*

 9.00€

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€

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

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

19.00€

Disponível no Serviço de Piscina
Available as Poolside Service



Disponível em Room Service
Availble as Room Service

