

# BEBIDAS DRINKS

**SANTA  
BARBARA**  
BY SINGULAR PROPERTIES

**Cerveja / Beer**

Fino Sagres (20cl)  
2,50€

Tulipa Sagres (33cl)  
3,20€

Caneca Sagres (48cl)  
4,50€

Cerveja Sagres Zero – *Non alcoholic*  
3,75€

Especial / *Especial (local beer)*  
3,30€

**Sidra / Cider**

Bandida do Pomar  
4,00€

**Refrigerantes / Soft Drinks**

Sprite  
3,30€

Coca-Cola  
3,30€

Coca-Cola Zero  
3,30€

Nestea Limão / *Lemon Nestea*  
3,30€

Nestea Manga & Ananás / *Mango & Pineapple Nestea*  
3,30€

Kima  
3,30€

Laranjada  
3,30€

**Sumos Naturais / Natural Juices**

Laranja / *Orange*  
4,00€

Limonada / *Lemonade*  
3,00€

Sumo do Dia / *Juice of the Day*  
4,00€

**Água / Water**

Água Santa Bárbara / *Still Water 75 cl*  
4,00€

Água Luso Sem Gás / *Luso Still Water 25 cl*  
2,20€

Água Luso Sem Gás / *Luso Still Water 1 L*  
4,50€

San Pellegrino / *Sparkling Water 0.25 cl*  
4,00€

San Pellegrino / *Sparkling Water 0.75 cl*  
8,00€

Fever Tree Tonic Mediterranean 0.25 cl  
4,20€

Fever Tree Soda 0.25cl  
4,20€

Le Tribute Tonic 0.20 cl  
10,00€

Le Tribute Ginger Beer 0.20 cl  
10,00€

**Café / Coffee**

Expresso / Espresso  
2,00€

Descafeinado / Decaf  
2,50€

Pingado / Cortado  
2,20€

Garoto / Machiatto  
2,50€

Meia de Leite / Flat White  
3,00€

Galão / Latte  
3,50€

Abatanado / American Coffee  
3,00€

Capuccinno  
4,00€

Chocolate Quente / Hot Chocolate  
3,50€

Ice Coffee  
2,50€

Ice Latte  
3,50€

**Chá Local / Local Tea**

Chá Verde Gorreana  
2,20€

Chá Preto Gorreana  
2,20€

**Infusões da nossa horta / Tea infusions  
from our Farm**  
3,00€

# VINHOS WINE

---

Os Açores são uma das regiões com os vinhos brancos mais particulares do mundo, de qualidade ímpar que harmonizam na perfeição com a gastronomia local e merecem total destaque e exclusividade na nossa carta. Uma viticultura extrema, heroica, com vinhas plantadas na rocha vulcânica, mesmo ao lado do mar, protegidas por muros de pedra.

*The Azores are one of the regions with the most unique white wines in the world, of unparalleled quality, which perfectly harmonize with the local cuisine and deserve total prominence and exclusivity in our menu. An extreme, heroic viticulture, with vineyards planted on volcanic rock, right next to the sea, protected by stone walls.*

Os vinhos continentais de regiões atlânticas ou de elevada altitude, onde a frescura e mineralidade se destacam, são o complemento qualitativo ideal para o equilíbrio da nossa carta.

*Continental wines from Atlantic or high-altitude regions, where freshness and minerality stand out, are the ideal qualitative complement to balance our menu.*

**SANTA  
BARBARA**  
BY SINGULAR PROPERTIES

---

## BRANCO / WHITE

---

**A melhor seleção de vinhos regionais, das três denominações de origem Açoriana.**

*The best selection of regional wines, from the three Azorean denominations of origin.*

---

### Pico

---

**Património Mundial da Humanidade, as vinhas plantadas em chão de lava são enquadradas por apertadas paredes de pedra solta, chamadas de "currais", que as protegem do vento marítimo, mas deixam entrar o sol necessário à sua maturação.**

*A World Heritage Site, the vineyards planted in lava soil are surrounded by tight stone walls, called "currais" or, which protect them from the sea winds while allowing the necessary sunlight for their maturation.*


Adega Vulcão Ameixâmbar Arinto dos Açores

 58€

Azores Wine Co. Arinto dos Açores

 65€  15€


Entre Pedras Arinto dos Açores

 80€

Azores Wine Co. Arinto dos Açores Solera

 130€

Azores Wine Co. Terrantez do Pico

 130€

Azores Wine Co. Vinha Centenária

 195€

## Terceira

---

**Solo muito pedregoso e de cor escura, semelhante ao biscoito que os navegadores, na época dos Descobrimentos, usavam como pão.**

*Very stony and dark coloured soil, similar to the biscuit that the Portuguese navigators, at the time of the Discoveries, used as bread.*

Cooperativa dos Biscoitos | Muros de Magma | Verdelho

 90€

## Graciosa

---

**O solo da ilha Graciosa, nos Açores, é vulcânico e fértil. Aliado ao clima ameno da ilha, isso contribui para vinhos com uma acidez vibrante e um perfil mineral distinto, capturando a essência do terroir graciosense.**

*The soil of Graciosa Island in the Azores is volcanic and fertile. Combined with the mild climate of the island, this contributes to wines with vibrant acidity and a distinctive mineral profile, capturing the essence of the Graciosa terroir.*


Cooperativa da Graciosa | Pedras Brancas Reserva | Blend

 68€

## Outras Regiões / Other Regions

---

Quinta da Carregosa | Douro | Blend

 25€  7€

Beyra Chardonnay | Beira interior | Chardonnay

 26€  6€

Herdade do Sobroso Cellar Selection | Alentejo | Blend

 43€

Maçanita Irmãos & Enólogo | Douro | Malvasia Fina

 48€

Fitapreta Vinhos | Alentejo | Arinto Indígenas do Morgado



 54€

---

## ROSÉ

---

Herdade do Sobroso | Alentejo | Aragonez

 22€  7€

Herdade do Sobroso Cellar Selection | Alentejo | Blend

 38€

A Proibida | Pico | Vinhas Velhas

 40€

---

## TINTO / RED

---

**A melhor seleção de vinhos tintos nacionais, congregando os melhores produtores, castas e regiões.**



*The best selection of national wines, bringing together the best producers, grape varieties and regions.*

---



**Vinhos tintos jovens e irreverentes, dominados pelo carácter da fruta e vivacidade no palato.**

*Young and irreverent red wines, dominated by the fruity character and liveliness on the palate.*

Pegos Claros Reserva | Palmela | Castelão Vinhas Velhas

 25€  7€


Quinta da Carregosa | Douro | Blend

 25€  7€

Quinta das Marias Lote | Dão | Blend

 36€


Lagar de Baixo Baga Nieport | Bairrada | Baga

 39€


Herdade do Sobroso Cellar Selection | Alentejo | Blend

 43€

Fitapreta Vinhos | Alentejo | Tinto de Castelão

 54€

Maçanita Irmãos & Enólogo | Os Canivéis | Douro | Vinhas Velhas

 59€

Azores Wine Co. | Erupção Vulcânica | Pico | Blend

 60€

---

**Vinhos tintos com maturidade e complexidade, para disfrutar em momentos únicos.**

*Red wines with maturity and complexity, to enjoy in unique moments.*

Herdade do Sobroso – Grande Reserva | Alentejo | Blend

 79€

Luís Pato Vinha Pan | Bairrada | Baga

 85€


Quinta da Vegia Património | Dão | Blend

 118€

Fitapreta Vinhos | Paulistas | Alentejo | Blend

 145€

Maçanita Irmãos & Enólogo | Olgas Tinto | Douro | Blend

 155€

Azores Wine Co. | Sabor(z)inho | Pico | Saborinho

 195€

# Vinhos Exclusivos Singular Properties

*escolha do enólogo e produtor Rodrigo Martins*

## Exclusive Singular Properties Wines

*selection of winemaker and producer Rodrigo Martins*

---

### ESPERA

---

Vinhos que exprimem na sua essência a frescura, a mineralidade e acidez características dos vinhos desta região, assim como as principais características das castas autóctones, tanto no aroma, como na boca. Tempo e estágio (in)determinados, com aromas autênticos e genuínos, sem anseio pelo imediato.

*Wines that express in their essence the freshness and acidity characteristic of this region, as well as the main characteristics of the native grape varieties, both in aroma and in the mouth. Time and stage (un)determined, with authentic and genuine aromas, without longing for the immediate.*

#### Espera Palheto | Blend

**Blend de quatro castas brancas e uma tinta, fermentadas em simultâneo, em barricas de carvalho francês.**

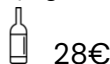
*Blend of four white grape varieties and one red, fermented simultaneously in French oak barrels.*



#### Espera Rosé | Touriga Nacional

**Touriga Nacional elaborado com as técnicas de Champagne, prensagem direta com engaço.**

*Touriga Nacional elaborated with Champagne technique, direct pressing with stems.*



#### Espera Nat Cool | Castelão

**A expressão descontraída e fresca do Castelão, com apenas dois dias de curtimenta e estágio em inox.**

*The relaxed and fresh expression of Castelão, with just two days of maceration, aging in stainless steel.*



---

## ESPUMANTES / CHAMPAGNES

---


Espumante Murg. Super Res. Bruto | Távora Varosa | Blend

 35€


Champagne Moët & Chandon Brut (Champagne) | Blend

 120€

Da Pedra se fez Espumante | Pico | Arinto dos Açores

 215€

Champagne Ruinart Rosé (Champagne) | Blend



 255€

---

## LICOROSOS / FORTIFIED WINES

---

Quinta do Noval LBV | Porto | Blend

 54€  12€

Kopke White 10 Anos | Porto | Castas Tradicionais do Douro

 71€  18€

Thomas Jefferson | Pico | Blend

 158€  22€

# FARM TO GLASS

**Inspirado na autenticidade das nossas ilhas, o nosso Head Bartender, Benjamim Luís, criou uma carta de cocktails singulares. Como base, utilizamos ingredientes frescos da nossa Horta, e aplicamos técnicas refinadas, adquiridas ao longo dos anos, para oferecer uma experiência Singular.**

*Inspired by the authenticity of our islands, our Head Bartender, Benjamin Luís, has created a menu of unique cocktails. We use fresh ingredients from our garden as a base and apply refined techniques acquired over the years to offer a Singular experience.*

**SANTA  
BARBARA**  
BY SINGULAR PROPERTIES

---

## **SALVA ANANÁS/ MANGERICÃO**

---

**White Rum/ Xarope de Açúcar/ Sumo de Lima / Salva Ananás/  
Manjericão/ Soda de Salva Ananás, Mangericão e Gengibre.**

*White Rum / Sugar Syrup / Lime Juice / Pineapple Sage / Basil /  
Pineapple Sage, Basil and Ginger Soda*

**14.00€**

---

## **ALECRIM**

---

**Infusão Caseira de Vodka com Alecrim/ Xarope de Citrinos/ Sumo de  
Lima/ Espuma de Erva Príncipe**

*Homemade Vodka Infusion with Rosemary/ Citrus Syrup/ Lime Juice/  
Lemongrass Foam*

**15.00€**

---

## **COENTRO**

---

**Tequila Silver/ Xarope de Coentros/ Sumo de Lima/ Solução  
Salina de Citrinos**

*Silver Tequila / Coriander Syrup / Lime Juice / Citrus Saline  
Solution*

**15.00€**

---

## HORTELÃ

---

**Gin Premium Local Rocha Negra/Cordial de Kiwi/ Xarope de Hortelã/ Sumo de Lima/ Clara de Ovo Vegana**

*Local Premium Rocha Negra Gin / Kiwi Cordial / Mint Syrup / Lime Juice / Vegan Egg White*

**15.00€**

---

## POEJO

---

**Infusão de Bourbon com Poejo/ Xarope de Limão/ Sumo de Lima / Clara de Ovo Vegana**

*Bourbon Infused with Pennyroyal / Lemon Syrup / Lime Juice / Vegan Egg White*

**15.00€**

---

## FUNCHO

---

**Campari / Vermute Rosso / Infusão de Gin e Funcho/ Bitter de Funcho, Anis, Cravinho, Artemisia e Cardamome**

*Campari / Rosso Vermouth / Gin Infused with Fennel / Fennel, Anise, Clove, Wormwood and Cardamom Bitters*

**16.00€**

---

## SINGULAR MOCKTAILS

---

### **Tropical Breeze**

Cordial de Ananás/ Sumo de Lima/ Xarope de Anis e Canela/ Soda Caseira  
de Hortelã Chocolate

*Pineapple Cordial/ Lime Juice/ Anise and Cinnamon Syrup/ Homemade  
Chocolate Mint Soda*

**11.00€**

### **Sunset Sour**

Cordial de Toranja/ Sumo de Lima/ Xarope de Gengibre/ Clara de Ovo  
Vegana

*Grapefruit Cordial/ Lime Juice/ Ginger Syrup/ Vegan Egg White*

**11.00€**

---

## COCKTAILS CLÁSSICOS / CLASSIC COCKTAILS

---

### **Daquiri**

White Rum / Sumo de Limão / Xarope Açúcar  
*White Rum / Lime Juice / Sugar Syrup*

**13.00€**

### **Margarita**

Tequila Silver / Sumo Limão / Cointreau  
*Silver Tequila / Lime Juice / Cointreau*

**13.00€**

### **Dry Martini**

Vermute Extra Dry / London Dry Gin

**13.00€**

### **Aperol Spritz**

Aperol / Prosecco / Soda

**13.00€**

### **Negroni**

Vermute Rosso / Campari / London Dry Gin

**13.00€**

### **Americano**

Vermute Rosso / Campari / Soda

**13.00€**

### **Manhattan**

Vermute Rosso / Canadian Club Rye Whiskey

**13.00€**

---

## COCKTAILS CLÁSSICOS / CLASSIC COCKTAILS

---

### Old Fashioned

Bourbon / Xarope de Açúcar / Angustura Bitter

*Bourbon / Sugar Syrup / Angustura Bitter*

**13.00€**

### Whiskey Sour

Bourbon / Xarope de Açúcar / Sumo de Limão / Clara de ovo

*Bourbon / Sugar Syrup / Lemon Juice / Egg white*

**13.00€**

### Pisco Sour

Pisco / Xarope de Açúcar / Sumo de Limão / Clara de ovo

*Pisco / Sugar Syrup / Lemon Juice / Egg white*

**13.00€**

### Caipirinha

Cachaça / Açucar Moscavado / Lima

*Cachaça / Brown Sugar / Lime*

**13.00€**

### Caipiroska

Vodka / Açucar Moscavado / Lima

*Vodka / Brown Sugar / Lime*

**13.00€**

---

## COCKTAILS CLÁSSICOS / CLASSIC COCKTAILS

---

### **Mojito**

White Rum / Lima / Açúcar Branco / Hortelã / Soda

*White Rum / Lime / White Sugar / Mint / Soda*

**13.00€**

### **Tequila Sunrise**

Tequila Silver / Sumo de Laranja / Groselha

*Silver Tequila / Orange Juice / Gooseberry*

**13.00**

### **Cuba Libre**

White Rum / Coca Cola

**13.00€**

### **Moscow Mule**

Vodka Moskovskaya / Sumo de Lima / Ginger Beer

*Moskovskaya Vodka / Lime Juice / Ginger Beer*

**13.00€**

### **Irish Coffe**

Irish Whiskey / Café / Nata

*Irish Whiskey / Coffee / Cream*

**13.00€**

**Espresso Martini**

Vodka Moskovskaya / Licor de Café / Café  
*Moskovskaya Vodka / Coffee Liqueur / Coffee*

**13.00€**

---

**VERMUTE / VERMOUTHS**

---

**Mancino** (Itália / Italy)

Bianco / Rosso

**9.00€**

**La Quintinye Royal** (França / France)

Bianco

**9.00€**

---

**BITTERS**

---

**Campari** (Itália / Italy)

**8.00€**

**Aperol** (Itália / Italy)

**5.00€**

**Fernet** (Itália / Italy)

**8.00€**

---

## **GINS**

---

**Bombay Sapphire** (Reino Unido / United Kingdom)

**12.00€**

**Rocha Negra** (Açores / Azores)

**14.00€**

**Tanqueray** (Reino Unido / United Kingdom)

**15.00€**

**Martin Millers** (Reino Unido / United Kingdom)

**15.00€**

**Medusa Pink** (Açores / Azores)

**18.00€**

**Le Tribute** (Espanha / Spain)

**19.00€**

**Ghost Ocean London Dry** (Açores / Azores)

**20.00€**

**Hendricks** (Escócia / Scotland)

**20.00€**

**Monkey 47** (Alemanha / Germany)

**23.00€**

---

## VODKA

---

**Moskovskaya** (Russia / Russian)

**6.00€**

**Absolut** (Suécia / Sweden)

**6.00€**

**Vodka Trigo Limpio** (Espanha / Spanish)

**10.00€**

**Titos** (Estados Unidos / United States)

**10.00€**

**Grey Goose** (França / France)

**18.00€**

---

## TEQUILA / MEZCAL

---

**Corralejo Blanco** (México)

**10.00€**

**Corralejo Reposado** (México)

**13.00€**

**Patron Silver** (México)

**20.00€**

**Perro de San Juan Mezcal** (México)

**16.00€**

---

## WHISKEY

---

**Canadian Club** (Canada)

**8.00€**

**Bushmills** (Irlanda / Ireland)

**6.00€**

**Jameson** (Irlanda / Ireland)

**6.00€**

**Jack Daniels** (Estados Unidos / United States)

**8.00€**

**Bulliet Bourbon** (Estados Unidos / United States)

**10.00€**

**Famous Grouse** (Escócia / Scotland)

**6.00€**

**Nikka Coffey Malt** (Japão / Japan)

**20.00€**

**Macallan 12 Years** (Escócia / Scotland)

**25.00€**

---

## RUM

---

**Plantation 3 Star** (Jamaica / Barbados)

**6.00€**

**Bacardi Spiced** (Cuba)

**6.00€**

**Abuelo Añejo Rum** (Panamá)

**10.00€**

**Diplomatico** (Venezuela)

**16.00€**

**Zacapa 23 Solera** (Guatemala)

**20.00€**

---

## AGUARDENTE / BRANDY

---

**Aguardente Terras do Conde / Terras do Conde Grape Brandy**

(Açores / Azores)

**6.00€**

**Brandy Maceira** (Portugal)

**6.00€**

**Aguardente C.R.F. / C.R.F. Grape Brandy** (Portugal)

**13.00€**

**Aguardente Lourinhã / Lourinhã Grape Brandy** (Portugal)

**16.00€**

---

## COGNAC

---

**Courvoisier V.S.O.P. (França / France)**

**12.00€**

---

## LICORES / LIQUEURS

---

**Licor Maracujá / Passion Fruit Liqueur (Açores / Azores)**

**6.00€**

**Licor Ananás / Pineapple Liqueur (Açores / Azores)**

**6.00€**

**Licor Amora / Blackberry Liqueur (Açores / Azores)**

**6.00€**

**Baileys Irish Cream (Irlanda / Ireland)**

**6.00€**

**Licor Kahlua / Kahlua Liqueur (México)**

**9.00€**

**Licor Disaronno / Disaronno Liqueur (Itália / Italy)**

**10.00€**

---

## **SANGRIAS**

---

**Sangria Tinta / Red Sangria 1L**  
**23.00€**

**Sangria Bianca / White Sangria 1L**  
**23.00€**

**Sangria Espumante / Sparkling Sangria 1L**  
**23.00€**