

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 – No alcohol	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	3,30€
Nestea Manga & Ananás / Mango & Pineapple	3,30€
Kima / Kima (local passion fruit soft drink)	3,30€
Laranjada / Laranjada (local soft drink)	3,30€

Sumos Naturais / Natural Juices

Laranja / Orange	4,00€
Limonada / Limonade	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 / *Still Water 25 cl*
2,20€

Água Luso Sem Gás / *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 Indian 0.25 cl
4,20€

Fever Tree Soda 0.25cl
4,20€

Fever Tree Ginger Beer 0.25 cl
4,20€

Café / Coffee

Expresso
2,00€

Descafeinado / *Decaf*
2,50€

Pingado / *Cortado*
2,20€

Garoto / *Machiato*
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*

Infusão Hortelã / *Mint Infusion*

3,00€

Infusão Hortelã Pimenta / *Peppermint Infusion*

3,00€

Infusão Erva Príncipe / *Lemon Grass Infusion*

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

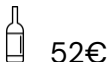
Património Mundial da Humanidade, as vinhas plantadas em chão de lava são enquadradas por apertadas paredes de pedra solta, chamadas de "currais", que as protegem do vento marítimo, mas deixam entrar o sol necessário à sua maturação.

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.

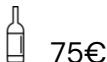
Adega Vulcão Ameixâmbar Arinto dos Açores



ETNOM | Arinto dos Açores



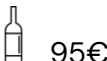
Entre Pedras Arinto dos Açores



Azores Wine Co. Arinto dos Açores Solera



Azores Wine Co. Terrantez do Pico



Azores Wine Co. Vinha Centenária



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

 60€

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

 47€

Cooperativa da Graciosa | Pedras Brancas | Blend

 42€  14€

Outras Regiões / Other Regions

Beyra Chardonnay | Beira interior | Chardonnay

 23€  6€

Herdade do Sobroso Cellar Selection | Alentejo | Blend

 38€

Maçanita Irmãos & Enólogo | Douro | Malvasia Fina

 44€

Fitapreta Vinhos | Alentejo | Arinto Indígenas do Morgado

 50€

ROSÉ

Herdade do Sobroso | Alentejo | Aragonez

 20€  6€

Rosé Vulcânico | Pico | Blend

 29€

Herdade do Sobroso Cellar Selection | Alentejo | Blend

 38€

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

 22€  6€

Barca do Inferno | Lisboa | Blend

 23€  7€

Lagar de Baixo Baga Nieport | Bairrada | Baga

 34€

Herdade do Sobroso Cellar Selection | Alentejo | Blend

 38€

Fitapreta Vinhos | Alentejo | Tinto de Castelão

 45€

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

 47€

Azores Wine Co. | Erupção Vulcânica | Pico | Blend

 47€

Quinta das Marias Lote | Dão | Blend

 50€

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

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

Luís Pato Vinha Pan | Bairrada | Baga

 72€

Herdade do Sobroso – Grande Reserva | Alentejo | Blend

 72€

Quinta da Vegia Património | Dão | Blend

 87€

Maçanita Irmãos & Enólogo | Olgas Tinto | Douro | Blend

 95€

Fitapreta Vinhos | Paulistas | Alentejo | Blend

 95€

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

 175€

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.



28€

Espera Bical Curtimenta | Bical

Branco fermentado com técnica de vinhos tintos, com películas, durante três semanas.

White fermented with red wine technique, with skins, for three weeks.



28€

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.



28€

Espera Nat Cool | Castelhão

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

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



28€

ESPUMANTES / CHAMPAGNES

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

 29€

Champagne Moët & Chandon Brut (Champagne) | Blend

 90€

Da Pedra se fez Espumante | Pico | Arinto dos Açores

 125€

Champagne Ruinart Rosé (Champagne) | Blend

 175€

LICOROSOS / FORTIFIED WINES

Quinta do Noval LBV | Porto | Blend

 35€  12€

Kopke White 10 Anos | Porto | Castas Tradicionais do Douro

 50€  9€

D.O. Pico Thomas Jefferson 10 Anos 0.375L (*Pico*)

 95€  20€

COCKTAILS

Inspirado na autenticidade das nossas ilhas, o nosso Chefe de Bar, 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

TEA ON THE ROCK

Um cocktail 100% açoriano. Com Gin Rocha Negra, servido num bule de chá com uma pedra negra congelada, apresentamos este cocktail com chá da Gorreana, xarope de laranja e água tônica.

A 100% Azorean cocktail. With Rocha Negra Gin, served in a tea pot with a frozen black stone, we present this cocktail with Gorreana tea, orange syrup and tonic water.

16.00€

MR. B.

Com dark rum, bitter de canela e xarope caseiro de massa sovada, nasceu o Mr. Bacon.

With dark rum, cinnamon bitters, and homemade sweet bread (massa sovada) syrup, the Mr. Bacon was born.

12.00€

THE PINK HIBISCUS

Gin português com notas florais e frutos vermelhos, com xarope caseiro de flor de hibisco.

Portuguese gin with floral notes and red fruits together with homemade hibiscus flower syrup.

14.00€

THIS IS NOT A MARTINI

Um verdadeiro “twist” do clássico “Dry Martini”. Infusão de Martini branco e cerefólio, com um leve toque refrescante de anis.

A real “twist” of the classic “Dry Martini”. Infusion of White Martini and Chervil, with a light refreshing touch of anise.

12.00€

#108

Mix de Vodka e Seedlip #108, sumo de lima, herbal de ervilhas e verdes da nossa Quinta, incluindo alecrim, tomilho e hortelã.

Mix of Vodka and Seedlip #108 a fresh, lime juice, herbal blend of peas and traditional herbs from our Farm, including rosemary, thyme and mint.

13.00€

Vegan

SPICE & GOLD

Junção de Rum Spice & Gold, Disaronno e Licor de amora açoriano unidos com ananás regional, xarope caseiro de baunilha e tintura caseira de malagueta.

A blend of Spice & Gold Rum, Disaronno and Azorean blackberry liqueur mixed with regional pineapple, homemade vanilla syrup and homemade chilli tincture.

16.00€

JOHN KING

Um Gin herbal, leve e seco com xarope caseiro de gengibre e sumo de lima, com espuma de erva príncipe.

An herbal gin, light and dry with homemade ginger syrup and lime juice topped with a lemongrass foam.

16.00€

SINGULAR MOCKTAILS

Amber Forest

Cordial de Ananás/ Xarope de Baunilha/ Xarope de Laranja/ Sumo Lima
Pineapple Cordial/ Vanilla Syrup/ Orange Syrup/ Lime Juice

10.00€

The Queen

Cordial de Maçã Vermelha/ Xarope de Gengibre/ Sumo de Lima/ Clara de Ovo
Red Apple Cordial/ Ginger Syrup/ Lime Juice/ Egg White

10.00€

COCKTAILS CLÁSSICOS / CLASSIC COCKTAILS

Daquiri

White Rum / Sumo de Limão / Xarope Açúcar

White Rum / Lime Juice / Sugar Syrup

12.00€

Margarita

Tequila Silver / Sumo Limão / Cointreau

Silver Tequila / Lime Juice / Cointreau

12.00€

Dry Martini

Vermute Extra Dry / London Dry Gin

12.00€

Aperol Spritz

Aperol / Prosecco / Soda

12.00€

Negroni

Vermute Rosso / Campari / London Dry Gin

12.00€

Americano

Vermute Rosso / Campari / Soda

12.00€

Manhattan

Vermute Rosso / Canadian Club Rye Whiskey

12.00€

Old Fashioned

Bourbon / Xarope de Açúcar / Angustura Bitter

Bourbon / Sugar Syrup / Angustura Bitter

12.00€

Whiskey Sour

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

Bourbon / Sugar Syrup / Lemon Juice / Egg white

12.00€

Pisco Sour

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

Pisco / Sugar Syrup / Lemon Juice / Egg white

12.00€

Caipirinha

Cachaça / Açúcar Moscavado / Lima

Cachaça / Brown Sugar / Lime

12.00€

Caipiroska

Vodka / Açúcar Moscavado / Lima

Vodka / Brown Sugar / Lime

12.00€

Mojito

White Rum / Lima / Açúcar Branco / Hortelã / Soda

White Rum / Lime / White Sugar / Mint / Soda

12.00€

Tequila Sunrise

Tequila Silver / Sumo de Laranja / Groselha
Silver Tequila / Orange Juice / Gooseberry
12.00€

Cuba Libre

Drak Rum / Coca Cola
12.00€

Moscow Mule

Vodka Moskovskaya / Sumo de Lima / Ginger Beer
Moskovskaya Vodka / Lime Juice / Ginger Beer
12.00€

Irish Coffe

Irish Whiskey / Café / Nata
Irish Whiskey / Coffee / Cream
12.00€

Expresso Martini

Vodka Moskovskaya / Licor de Café / Café
Moskovskaya Vodka / Coffee Liqueur / Coffee
12.00€

GINS

Rocha Negra – Açores / Azores
14.00€

Bombay Bramble – Reino Unido/United Kingdom
12.00€

Tanqueray (Reino Unido/United Kingdom)
12.00€

Martin Millers (Reino Unido/United Kingdom)
15.00€

Bulldog (Reino Unido/United Kingdom)
15.00€

Bombay Sapphire (Reino Unido/United Kingdom)
12.00€

Hendricks (Escócia/Scotland)
15.00€

Monkey 47 (Alemana/Germany)
19.00€

Le Tribute (Espanha/Spain)
16.00€

VERMUTE / VERMOUTHS

Martini Rosso / Bianco / Dry (Itália / Italy)
4.00€

La Quintinye Royal Rosso / Bianco (França / France)
7.00€

BITTERS

Campari (Itália / Italy)
5.00€

Aperol (Itália / Italy)
5.00€

VODKAS

Moskovskaya (Russa / Russian)
6.00€

Stolichnaya (Russa / Russian)
6.00€

Absolute (Suécia / Sweden)
6.00€

Titos (Estados Unidos / United States)
10.00€

Grey Goose (França / France)
15.00€

TEQUILAS / MEZCAL

Jose Cuervo Silver (México)

8.00€

Jose Cuervo Reposado (México)

8.00€

Patron Silver (México)

16.00€

Le Tribute Mezcal (México)

16.00€

WHISKEY

Canadian Club (Canada)

6.00€

Bushmills (Irlanda / Ireland)

6.00€

Jameson (Irlanda / Ireland)

6.00€

Jack Daniels (Estados Unidos / United States)

7.00€

Bulliet Bourbon (Estados Unidos / United States)

7.00€

Famous Grouse (Escócia / Scotland)
6.00€

Johnnie Walker Red Label (Escócia / Scotland)
6.00€

Johnnie Walker Black Label (Escócia / Scotland)
10.00€

Macallan 12 Years (Escócia / Scotland)
20.00€

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)
18.00€

AGUARDENTE / BRANDY

Aguardente Vínica / Grape Brandy (Açores / Azores)
6.00€

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€

Martell (França / France)
12.00€

LICORES E CREMES / LIQUEURS AND CREAMS

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€

Licor Beirão / Beirão Liquor (Portugal)
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 Branca / White Sangria 1L
23.00€

Sangria Espumante / Sparkling Sangria 1L
23.00€